



SALERS

Une race pour une identité, des produits locaux, et un développement territorial



Les 4 pages PSDR3

Race mixte
Identité produits
Itinéraires de production
Rentés territoriales
Qualité fromages
Qualité viande

La race bovine Salers est une race mixte emblématique de la montagne auvergnate. Elle est majoritairement exploitée dans le système allaitant (95%) mais un système laitier subsiste (5% des effectifs). Ce système « traditionnel » qui véhicule une forte image d'identité territoriale est menacé en raison des contraintes posées par la traite en présence du veau. Les acteurs locaux cherchent à mieux valoriser tous les produits viandes, fromages issus de cette race qui a su conserver cette double production.

Le projet Salers comprend un volet de recherche sur l'étude de la traite avec ou sans le veau, et ses conséquences sur la qualité des fromages. Un deuxième volet porte sur les itinéraires techniques de production des mâles engraisés, la qualité de la viande produite et la perception de cette viande « jeune ». Un troisième volet aborde la connaissance et le renforcement des liens entre l'identité de la race et du terroir ou des produits de terroir.

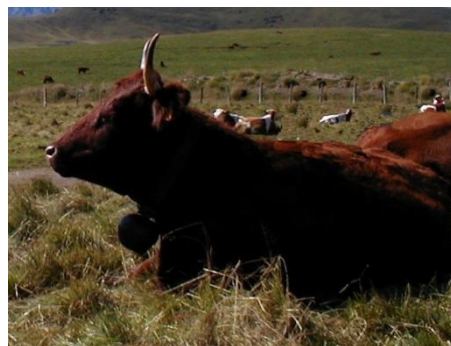
Le maintien durable du système laitier est une demande forte des acteurs, qui est largement présente dans les actions menées. Il reste à savoir dans quelle mesure ces démarches de valorisation des ressources locales induisent des dynamiques de développement régional

Problématique

La valorisation des produits de l'élevage de montagne est un élément clé du développement territorial. **L'identité des produits** est le plus souvent liée au terroir (produits AOP) mais relativement peu à une race et à son mode d'élevage. Les acteurs locaux cherchent à mieux valoriser les produits issus de la Salers qui a su conserver une production fromagère via un rameau laitier, et une production de viande.

En s'engageant dans des dynamiques d'actions collectives et coordonnées, les acteurs du berceau de la race Salers visent à accroître les retombées économiques des produits de la vache. Ils s'inscrivent dans un processus de création de rente associée à des produits spécifiques.

La spécificité des produits de la race est à qualifier et à quantifier.



Contribution au développement régional

Les enjeux pour l'avenir sont différents pour chaque filière:

Filière fromagère: la pérennité du système d'élevage est en jeu, alors que son image reconnue positive est largement utilisée. Il s'agit de réduire les contraintes de travail en simplifiant la traite qui nécessite la présence du veau, tout en conservant les caractéristiques du lait Salers produit.

Filière viande: de nouveaux schémas de production et de commercialisation d'envergure régionale, susceptibles de répondre à une demande estivale pour de la viande Salers clairement identifiée sont à concevoir. Si la valorisation des femelles Salers est déjà engagée via des démarches qualité de type « Label Rouge », la valorisation des mâles de race pure est, par contre, à mieux construire.

Référent Recherche

Jacques Agabriel
INRA URH équipe SP

jacques.agabriel@clermont.inra.fr

Référent Acteur

Bruno Faure,
Groupe Salers Evolution

bruno.faure@arsoe-soual.com

Laboratoires

- INRA Unité de Recherches sur les Herbivores, Theix
- INRA Unité de Recherches Fromagères, Aurillac
- INRA Unité Expérimentale des Monts d'Auvergne
- AgroparisTech Unité Mixte de Recherches Metafort
- VetAgroSup USC Elevage et Produits des Ruminants, Lempdes

Partenaires

- GSE Groupe Salers Evolution St Bonnet Salers
- Chambre d'Agriculture du Cantal Aurillac
- Pôle AOC Massif Central



VetAgro Sup

CHAMBRE D'AGRICULTURE CANTAL

SALERS EVOLUTION

Pôle fromages AOP Massif central

Projet PSDR



Le projet de recherches a été construit **en 3 volets** conduits en parallèle avec mise en commun annuelle des résultats, entre les chercheurs et les réseaux d'acteurs.

- Couplages au sein des volets entre actions :

- de recherches expérimentales réalisées à l'UE des Monts d'Auvergne
- de recherches de terrain par suivi, enquêtes (CA 15, GSE).

- Mise en communs des résultats

Les protocoles expérimentaux sont présentés et discutés entre les participants (visites et débats). Une partie des animaux expérimentaux est mis à disposition par les acteurs (génisses choisies). Les chercheurs font parti des comités de suivi des actions de terrain.

- Synthèse finale

Volet 1 Lait Salers *De la production à la qualité du lait et du fromage*

L'étude de la filière traite des vaches Salers, porte sur sa durabilité dans un contexte de spécialisation des filières et de réduction de la pénibilité du travail. Un accent est mis sur le point critique pour la traite de cette race qu'est la relation mère-jeune.

L'impact du mode de traite avec ou sans le veau sur la qualité fromagère du lait est à mieux connaître.

Objectifs/actions

1. Durabilité des systèmes Salers lait. Etude par enquête exhaustive auprès de éleveurs ou par analyse de scénario proposés à un panel d'acteurs ou non de la filière

2. Peut on traire la vache Salers sans le veau? Mise en place expérimentale de vaches Salers primipares issues majoritairement du rameau laitier et sélectionnées par le Groupe Salers Evolution. Le protocole a mis en œuvre la mesure des effets du veau sur la production, par la caractérisation des réponses individuelles et par suivis des comportements et des performances individuelles.

3. Qualité spécifique du lait et des fromages? Fabrication de petits Cantal avec des laits expérimentaux et analyse sensorielle et recherches des facteurs explicatifs. Suivi de laits expérimentaux ou en laiterie.

Volet 2 Viande Salers *Maitriser et valoriser la viande Salers provenant des jeunes mâles*

Les modes de production de jeunes mâles adaptés à la race Salers doivent tirer parti du potentiel laitier des vaches et améliorer la valorisation actuellement difficile des broutards maigres sur les marchés en particulier locaux.



Objectifs/actions

1. Faire coïncider production et demande : quelles possibilités de mieux répartir les vélages? Enquête sur l'acceptation à modifier les mises bas.

2. Valorisation des jeunes bovins mâles Salers. Etude de faisabilité de l'engraissement en exploitation du Cantal avec des rations à base de foin. Comment produire ces animaux à moindre coût? Mise en place expérimentale de jeunes bovins Salers pour quantifier l'influence de la quantité de lait bu dans la phase sous la mère sur la composition corporelle et sur la phase ultérieure d'engraissement. La qualité des carcasses et les qualité sensorielle ou hédonique des viandes produites dans les deux dispositifs sont analysées.

3. Caractéristiques spécifiques de la tendreté de la viande de la race. Recherche de marqueurs génétiques des viandes expérimentales issues du point 2.

Volet 3 L'identité Salers

« *Connaissance et renforcement de l'identité Salers* »

Le potentiel de renforcement des liens entre identité raciale et identité territoriale, et les conséquences que l'on peut en tirer en matière d'évolution des systèmes d'élevage et des animaux sont analysés. Cela aidera à préciser les orientations à prendre pour une meilleure valorisation des produits identifiés Salers. L'image « Salers » des produits pourrait rénover les éléments de communication actuels sur la race et les produits qui en sont issus.












Objectifs/ actions

1 Identité raciale et ressources potentielles. Diagnostic et état des savoirs. Définition des enjeux présentés par des perspectives de valorisation de cette race locale.

2. Analyse et mesure des formes de rentes économiques générées par des produits Salers (lait et viande). Estimation des niveaux de ces rentes pour les diverses gammes de produits existants.

3. Image des produits identifiés Salers. Enquête auprès de consommateurs

Les thèmes et actions d'études

Lait Salers	Durabilité élevages	Traites avec /sans veau		Qualité fromages
Dispositifs /responsabilité	Enquêtes en exploitations 	Fourniture génisses 	Expérimentations 	Fabrication 
Viande Salers	Etallement production	Faisabilité jeunes mâles		Marqueurs qualité
Dispositifs	Enquêtes en exploitation 	Suivis exploitations 	Expérimentation 	Analyses 
Identité Salers	Une ressource potentielle	Analyse de la rente territoriale		Image produit
Dispositifs	Synthèse 	Simulation et Calculs par produit 		Enquête consommateur 

CSPDR

Quelques résultats

Lait Salers

Analyse de la durabilité des élevages laitiers Salers

Le système actuel devrait véhiculer une meilleure image technique pour susciter l'intérêt des jeunes éleveurs. La gestion de la qualité du lait pour le fromage et la connaissance fine de l'impact du lien mère jeune sur la production pourraient en être le support. Lors d'entretiens, il ressort un intérêt majoritaire des éleveurs pour des innovations qui améliorent le système actuel tout en conservant des troupeaux en race pure. Le scénario dans lequel le veau reste un élément majeur du système est préféré. La traite sans le veau, innovation suggérée, est considérée comme un développement de long terme. Les performances économiques de ces systèmes avec ou sans le veau face aux aléas de prix et de climats seraient à mieux préciser.

Les liens sociaux entre acteurs ainsi que le rôle joué par la branche laitière dans la construction de la race Salers sont des verrous à expliciter pour faciliter l'émergence d'actions collectives significatives. La valorisation des produits issus de vaches Salers et la réappropriation de leur image sont des points clés de développement.

Approche expérimentale: faisabilité de la traite sans le veau et Conséquences

Sur les 22 génisses testées à la traite sans veau, 6 ont été tarées peu après le vêlage, 7 avant 150 jours de lactation, et 9 ont produit pendant tout l'essai. Deux d'entre elles ont eu des pics de production à 19 et 17 kg de lait et des productions totales respectives de 2774 et 2522 kg de lait sur 210 jours. Le rapport TB/TP du lait issu de la traite avec le veau des vaches Salers a été plus faible que celui des laits des 3 autres lots. Ces résultats se retrouvent en 2^{ème} lactation

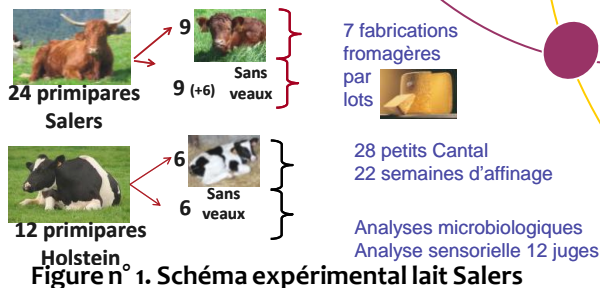


Figure n° 1. Schéma expérimental lait Salers

Comparaison de la production de Lait et de fromages

Fromageabilité des laits expérimentaux

Les fromages issus de lait de Salers se diffèrent de ceux des Holstein. Les fromages des Salers avec veau sont les plus pauvres en matières grasses. Ces fromages développent des saveurs douces et peu persistantes mais cela s'estompe avec la standardisation du rapport TB/TP. Ils ont une texture plus ferme, moins collante et moins fondante que celles des trois autres lots.

L'analyse de la microbiologie des trayons des vaches traites avec le veau présentent des niveaux plus élevés de flores microbiennes avec, après amorceage une augmentation de certaines bactéries d'affinage. Mais ces différences ne se retrouvent pas significativement dans les laits.

Viande Salers

Tests d'engraissement de jeunes mâles

Initié par le syndicat des Eleveurs Cantaliens de la Race Salers, les tests ont été réalisés en 2009 et 2010. Dans 2 puis 5 exploitations, 5 jeunes mâles Salers ont été engraisés jusqu'à 15-16 mois avec des rations alimentaires à base de foin et de concentré. Le suivi a porté sur la phase d'engraissement, l'abattage, la valorisation bouchère des carcasses puis la qualité sensorielle de la viande.

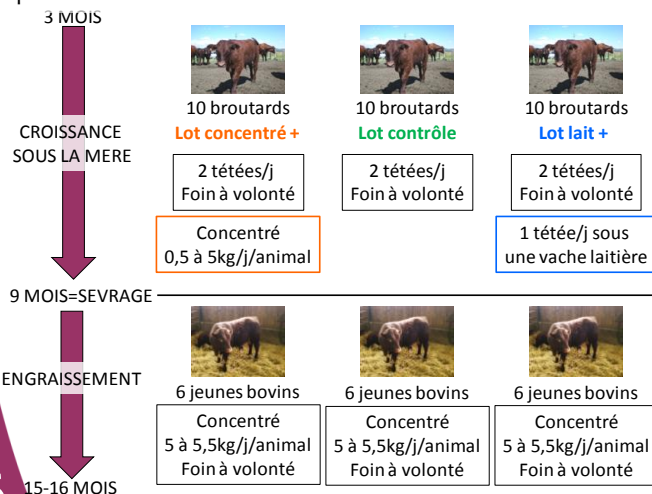


Figure n° 2. Schéma expérimental des itinéraires de production de jeunes bovins Salers

Production de jeunes bovins abattus vers 15-16 mois.

Les performances techniques de croissance ont été satisfaisantes, et la la qualité de la viande a été bien perçue (goût et couleurs satisfaisants, tendreté plus inégale). Mais ce type de produit semble davantage ciblé vers les GMS que vers les restaurants ou les boucheries

Les éleveurs satisfaits de l'expérience sont prêts à s'engager à nouveau dans ce type de production.

Expérimentation effet du régime avant sevrage sur l'engraissement ultérieur

Trois lots de 10 broutards Salers ont reçu des régimes alimentaires contrastés de 3 mois (150 kg) jusqu'au sevrage (Figure n°2). **Après sevrage**, ces jeunes mâles ont été engraisés jusqu'à 15-16 mois sur un même régime à base de foin et de concentré.

Entre 3 et 9 mois d'âge, les vitesses de croissance étaient supérieures dans les lots supplémentés en lien avec les quantités d'énergie ingérées par le concentré ou le lait supplémentaires.

Au sevrage à poids carcasse déterminé, le lot Lait+ a déposé moins de gras dans la masse corporelle, en particulier dans les viscères que le lot Concentré+(12% vs 9% lot Lait).

En engraissement, la croissance du lot Concentré+ est la plus modérée (1,22 kg/j) alors que celle du lot Lait+ se maintient. Pour arriver à des poids de carcasse comparables (385kg), l'engraissement a duré 16 jours de plus en lot Concentré+ et un mois de plus en lot Contrôle par rapport au lot Lait+ (196 jours). Les rendements carcasses étaient de 59,8%, sans différence entre les lots avec des conformations allant de R- à U= et un état de 2+ à 3.

Projet PSDR

Viande Salers

De 3 mois à l'abattage le lot Concentré+ a consommé plus d'aliment que les lots Contrôle et supplémenté en lait. Ces observations sont associées au développement plus important des viscères et du gras autour des viscères de ce lot avant sevrage. Pour 40% de moins de concentré, la conduite du lot Lait+ produit des carcasses similaires à celles du lot Concentré+. Le lot Contrôle « économise » aussi 350 kg de concentré par rapport au lot Concentré+.

La production laitière des mères est une des clés de l'efficacité alimentaire et probablement économique de la production de jeunes bovins de race Salers.

	Contrôle	Concentré+	Lait+
Lait bu (kg)	1230	1180	2040
Foin (kg matière sèche)	1180	1160	1080
Concentré (kg matière sèche)	930	1280	740

Figure n° 3. Bilan des quantités totales ingérées par animal de 3 mois à l'abattage

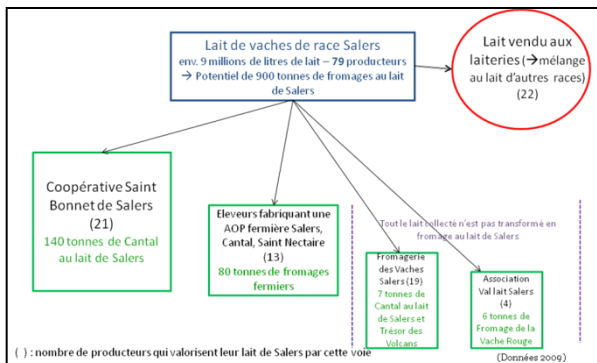
Identité Salers

La valorisation du lait de Salers

Deux grandes modalités de valorisation des fromages au lait de Salers existent : la transformation directe à la ferme ou celle par les coopératives. La valorisation du lait de Salers passe par de nombreuses voies alors que la quantité produite est relativement faible (cf figure 4)

Les rentes territoriales dégagées sont variables et faibles. Beaucoup plus faible en valorisation directe qu'indirecte, le potentiel de valorisation tend à s'éroder en raison de la multiplicité des opérateurs et des voies de valorisation existantes.

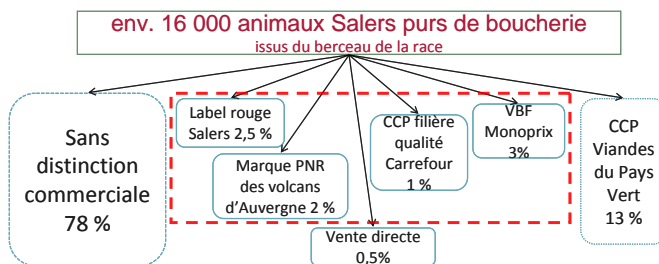
Figure n° 4 Les différentes voies de valorisation du lait de Salers (79 producteurs)



La valorisation de la Viande Salers

Les rentes obtenues sont également variables en fonction de la voie de valorisation choisie par l'éleveur. Elles sont en outre toujours inférieures à celle générée par le produit de référence comparable dans des conditions voisines (ie le Label Rouge Aubrac.)

Figure n° 6 Les différentes voies de valorisation de la viande identifiée Salers



L'impact sur le revenu des éleveurs est souvent faible car la vente d'animaux sous signes distinctifs ne représente qu'une faible partie du produit.

Cette étude basée uniquement du côté de l'offre, a été complétée par l'analyse de l'attente réelle des consommateurs envers les produits de la Salers et leur consentement à payer pour ces produits (CAP). Ce CAP est plus élevé pour les produits laitiers identifiés Salers (environ +20%) que pour la viande (environ +10%).

Pour aller plus loin...

- Durabilité des exploitations en système Salers traites : comparaison avec des exploitations en systèmes laitier et allaitant Chantal CHASSAING et Claire LAURENT - UR Elevage et Production des Ruminants. Communication à l'École chercheur PSDR Carcans. Juin 2010 + Actes du séminaires
- Garcia F., Garel JP., Micol D., Agabriel J. 2008. Alimentation des broutards : ingestion et substitution entre aliments, efficacité d'utilisation de l'énergie, 15ème Rencontres Recherches Ruminants, Paris (FRA), 3-4 décembre 2008. 263-266

Pour citer ce document :

Jacques Agabriel, Bruno Faure
« Salers, Une race pour une identité, des produits locaux, et un développement territorial »
Projet PSDR, Région Auvergne,
Série Les 4 pages PSDR3.

Plus d'informations sur le programme PSDR :

www.PSDRPROJET.fr
<https://psdr-auvergne.cemagref.fr/>

Contacts :

PSDR Région : Laurent TROGNON (AgroParisTech)
Direction Nationale PSDR : André TORRE (INRA)- courriel
Animation Nationale PSDR : Frédéric WALLET (INRA)- courriel

Pour et Sur le Développement Régional (PSDR), 2007-2011
Programme soutenu et financé par :



Projet PSDR