

# Filière

# MONTBÉLIARDE

N°2 - JUIN 2006

Assemblée générale raciale

## Ensemble, l'enjeu est de taille

Le troupeau laitier français et européen est en forte diminution et en pareil contexte, augmenter son effectif est bien une performance.



### Édito

#### Rustique et avantageuse

Le Syndicat interprofessionnel du morbier est aujourd'hui en phase de révision de son décret AOC. Un comité de pilotage, constitué à 80% d'éleveurs, 20% de fromagers, a reprécisé le type d'animal idéal pour notre AOC : il n'a été retenu que la race montbéliarde pour ses nombreux atouts par rapport à notre fromage. La montbéliarde est un support d'image traditionnelle de Franche-Comté très fort. Elle développe un rapport de taux TB/TP très intéressant, mais surtout un taux protéique élevé et une bonne qualité de caséine (par conséquent, une fromageabilité très intéressante). La montbéliarde est avantageuse pour les éleveurs car elle est bien adaptée à la valorisation du terroir franc-comtois par l'intermédiaire de différentes rations que sont l'herbe l'été et le foin-regain l'hiver (assimilées grâce à une capacité d'ingestion importante). Elle possède de bons aplombs, qualité nécessaire car l'été la vache doit marcher pour aller chercher l'herbe, et l'hiver la vache doit résister à une saison longue. La montbéliarde est une vache rustique qui s'adapte à tous les milieux, et surtout à notre climat de montagne. C'est une race mixte qui présente un potentiel laitier important et une bonne valorisation bouchère. Cette race présente également un intérêt pour la filière morbier à travers les diverses manifestations organisées. Le concours des jeunes pointeurs démontre une intégration et une culture de la passion. Les différents concours sont des lieux d'échanges et de convivialité avec les éleveurs. Enfin, l'UPRA où nous sommes représentés est un lieu de débats sur les projets d'orientation de la race auxquels les AOC participent et peuvent ainsi donner leur avis.



Joël Alpy  
Président du Syndicat  
de défense du morbier

Administrateur  
et membre du bureau  
de l'UPRA

#### Quelques chiffres pour bien illustrer cette évolution.

De 1970 à 2005, nous sommes passés de : 77 975 vaches contrôlées à 387 912. En 2005, nous avons enregistré +6 472 montbéliardes au Contrôle laitier quand la population, toutes races confondues, baissait de -7 049 vaches.

Toutes les régions progressent mais le Grand Ouest avec son potentiel impressionnant fait grandir son troupeau montbéliard plus vite que les autres : +7,7% de montbéliardes en Bretagne en 2005, +8,9% en Pays-de-Loire, +4,1% en Normandie, +7,3% en Poitou-Charentes, +9% au Nord Pas-de-Calais.

**Pour aboutir à ces résultats, personne ne ménage ses efforts,** toutes les structures montbéliardes s'investissent à fond dans leur domaine de compétence : elles sont toutes au service des éleveurs en amont ou en aval.

Depuis l'assemblée générale de l'an dernier, **tout éleveur travaillant**

**avec des montbéliardes est considéré comme adhérent de l'UPRA,** 28 000 ont été convoqués aux assemblées de sections et nous avons apprécié ceux qui, pour la première fois, nous ont honorés de leur présence.

**L'année aura été dominée par cette fameuse réforme de la loi sur l'élevage.** Mais si la loi n'est pas encore en application, les restrictions budgétaires sont quant à elles déjà appliquées. En pareille situation, deux possibilités : ou l'on se recroqueville en réduisant tout ce qui peut l'être mais, de cette manière, on glisse tout doucement mais sûrement dans les oubliettes ; ou alors, et c'est la solution que nous avons choisie, on se retrouve les manches.

**Nous avons des atouts, sachons en profiter et considérons que cette nouvelle donne est pour nous une véritable chance.** À nous d'être assez intelligents pour nous positionner et faire valoir nos va-

leurs, mais il est urgent de la saisir aux risques de voir à jamais les forces de la montbéliarde se disperser dans de multiples centres de décision profitant à tous, sauf à la race et à ses éleveurs.

**L'enjeu est de taille : regrouper Jura-Bétail, Umotest, l'UPRA et Coopex montbéliarde.** Le chantier est conséquent mais les ouvriers sont compétents, volontaires et déterminés. Merci aux membres des commissions qui planchent sur le sujet ; vous savez que vous écrivez une page historique, que les décisions prises seront décisives.

**Cette année 2006 sera une année charnière.** Il faudra, dans les mois à venir, continuer à porter ce projet jusqu'à son terme et ensuite il faudra le faire vivre, grandir et évoluer.

Extraits du discours  
du président de l'UPRA  
Claude Taillard

## Sommaire



> dossier qualité du lait  
l'aptitude fromagère ..... 12

> la vie de l'UPRA  
des étrangers impressionnés ..... 10



> portrait d'éleveur  
Lionel Brendani ..... 16

- éditos  
rustique et avantageuse ..... 9
- événements ..... 15
  - le Prestige : la référence
  - portes ouvertes en Hollande

## En bref

### ■ Space 2006

Le concours montbéliard du Space change de jour, il se déroulera le jeudi au lieu du mercredi. Pensez à le noter et à programmer votre visite : jeudi 14 septembre 2006 – Space - Rennes. Éleveurs de l'Ouest adhérents de l'UPRa, pensez à déclarer vos vaches auprès de votre syndicat montbéliard avant le 15 juillet 2006.

### ■ 156 d'Isu et 509 kg de carcasse !

Polka, une Faucon Bois Levin de l'EARL Laprevote à Venisey en Haute-Saône vient d'être abattue à l'âge de 6 ans et demi pour un poids vif de 1 087 kg et 509 kg de carcasse... mais après une lactation de 13 065 kg de lait en 305 jours à 32,9 de TP ! Lait, TP, revenu viande, elle illustre les qualités de la race montbéliarde.

### ■ Meilleurs jeunes pointeurs

Fabien Barthelet, de Grande-Rivière dans le Jura, a été sacré à Paris meilleur jeune pointeur de la race montbéliarde. Il est suivi de Rémi André de Haute-Loire et de Nicolas Joannon du Rhône.

### ■ Record battu

Toutes nos félicitations et surtout remerciements raciaux à Maurice Raccurt du Montellier dans l'Ain pour son affichage sans faille du potentiel laitier de la race montbéliarde. 12 098 kg de lait à 36,7% de TB et 33,3% de TP soit 848 kg de matière utile par vache et par an.

Maurice Raccurt termine deuxième de la top liste établie par la revue « Production Laitière Moderne (PLM) » et bien entendu, premier montbéliard. **À l'herbe :** À noter dans cette top liste que la montbéliarde rafle la mise dans la top liste taux protéique herbe (sans maïs cultivé) où les dix premiers élevages sont montbéliards avec Raymonde Perrin (25) à 38,1% et 8 354 kg (dont le troupeau complet sera mis en vente aux enchères par Socobem le 11 octobre 2006).

### ■ Contrôle laitier

La montbéliarde en croissance en 2005 avec +6 472 lactations pour atteindre 387 912 vaches contrôlées. Durant la même année, la holstein a perdu 10 983 vaches et la normande 5 503. Côté performances, le TP s'est amélioré de 0,1 point et le niveau de production de 136 kg.

Ont collaboré à la rédaction de ce numéro :

Joël Alpy, Guilhem Brouze, Jean-Paul Brun, Patrick Chappaz, David Dupassieux, Cédric Fourcade, Damien Grisouard, Jean-Marc Perret, Jean-Luc Raymond, Jean-Marc Vacelet.

Mise en page : Le Jura Agricole et Rural

## Concours général agricole 2006

# Parisette sacrée championne

**Parisette (Foucray/Bois Levin) à l'EARL Grosjean de Dompel, remporte le prix de championnat adulte du Concours général agricole 2006. En 2005, elle avait été sacrée championne et meilleure mamelle adulte au Montbéliard Prestige.**

Dans le cadre du Concours général agricole le 26 février dernier, 41 montbéliardes ont investi la capitale. Ce rendez-vous annuel rassemble l'élite de la race montbéliarde.

### Une entrée remarquée

Les éleveurs ont d'entrée de jeu emmené les spectateurs dans un tour de France des régions et des fromages liés à la race. Avec dégustation dans les gradins s'il vous plaît ! Ensuite le classement des sections s'est mis en place sur deux rings, Emmanuel Donnet, éleveur en Saône-et-Loire, est chargé de dé-

partager les sections adultes, et Fabrice Garneret, de Villers-Saint-Martin dans le Doubs, les sections jeunes.

### Rocaille, la consécration

La célèbre Rocaille a remporté le prix de la meilleure mamelle adulte, cette fille de Fanatique sur Juvisy appartenant à Jean-Louis Bernard, tient toutes ses promesses. Les lactations s'enchaînent et la mamelle ne bouge pas. En 2004, elle avait été sacrée championne et meilleure mamelle jeune, et en 2005, meilleure mamelle adulte. En adulte, Parisette décroche le titre de

championnat grâce à ses qualités de mamelle et sa très bonne harmonie générale, vache profonde avec un excellent bassin. Le juge a attribué le championnat jeune à la vache la plus mûre et la plus chic, elle s'appelle Sarbacanne, fille de Joblandin sur Opaline (championne jeune Paris 2003). Elle appartient au Gaec Regnaud-Louvet de Malbrans.

Le concours s'est conclu par la remise des prix du challenge national UPRa, c'est l'EARL Laprevote à Venisey (70) qui se hisse en première place.



Championne adulte Paris 2006 : Parisette (Foucray/Bois Levin)  
Meilleure lactation : 2<sup>e</sup> 305j 10.713 kg à 41,3 TB et 32,6 TA.  
Production totale : 21 277 kg en deux lactations à l'EARL Grosjean Jacques – Dompel (25)



Le comité de la Fédération européenne en visite au Gaec du Lancier à Petit-Villard (Jura)

Allemagne, Autriche, Croatie, Hongrie, Italie, République tchèque, Serbie, Suisse, Slovaquie, ont échangé leurs vues d'avenir sur les races pie rouge autour de la race montbéliarde. Tout d'abord, le concours Montbéliard Prestige a été un magnifique support pour promouvoir le potentiel laitier et la puissance, gage de longévité et de fertilité. Ensuite la découverte de la filière lait régionale – fil conducteur de la journée du vendredi – par la visite de la fromagerie de Vernierfontaine puis du fort Saint-Antoine avec ses 65 000 meules de l'affineur Marcel Petite, ont permis d'aborder les valeurs qualitatives du

lait. Enfin, la réception exceptionnelle du Gaec du Lancier dans le Jura avec la présentation individuelle – appuyée par Jura-Bétail – de 35 vaches, aura marqué les esprits sur la qualité de nos mamelles et la résistance aux mammites. Nous avons là conforté la réputation de la race.

### La notion de race

Le comité aura aussi apprécié l'accueil chaleureux du Conseil régional de Franche-Comté et la présentation technique, claire et concise, des progrès dans le domaine de la sélection assistée par marqueurs, réalisée par l'Umotest.

## École des jeunes

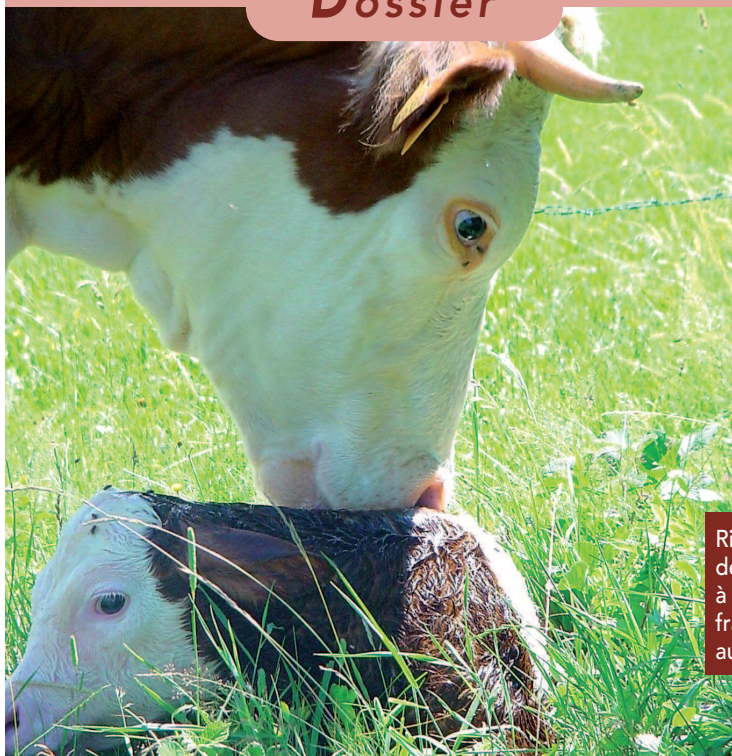
# Cru 2006

Quatre élèves de BTS production animale du lycée agricole de Dannemarie-sur-Crête ont organisé une école des jeunes éleveurs montbéliards les 31 mars et 1<sup>er</sup> avril 2006. Lavage, paillage, tonte, dressage, clippage, présentation au juge et jugement ont été abordés sous l'œil complice de trois formateurs : Anaël Cassard, Anne-Laure Bontemps et Mathieu Theunissen. Félicitations à cette équipe qui a ensuite soutenu l'UPRa Montbéliarde lors du Montbéliard Prestige et merci au lycée agricole pour le soutien logistique précieux.



Le cru 2006 de l'école des jeunes éleveurs montbéliards





Transformation fromagère

## Montbéliarde et qualité du lait

Riche en matière protéique et en caséines, le lait des vaches montbéliardes est très adapté à la transformation fromagère. Plusieurs régions françaises l'ont adopté. Et son succès s'exporte même au-delà de nos frontières.

### Travailler sur toutes les qualités

L'actualité syndicale de négociation sur le prix du lait incite à porter le regard sur ce produit et la notion de qualité. Un, il est utile de rappeler quelques principes sur le taux protéique du lait et deux, il existe de nombreux autres angles de vue sur la qualité du lait.

Il y a d'abord la qualité nutritive du lait, celle qui fondamentalement justifie notre production et donne à la vache ses lettres de noblesse et ce lien si étroit avec le citoyen.

Il y a la qualité technique du lait. À ce sujet, l'évolution des critères de qualité du lait introduits dans le paiement du lait aux producteurs, est instructive : le taux butyreux est apparu en premier, suivi assez longtemps après du taux azoté remplacé assez vite par le taux protéique. Est venu ensuite celui de la qualité cellulaire, signe de perte de valeur fromageable du lait mais aussi signe d'exemption d'utilisation d'antibiotique et donc de risque de trouver leurs résidus. Il y a aussi la qualité bactériologique très importante pour les fromages au lait cru comme le mont-d'or par exemple. Et là, qualité rime aussi avec traçabilité du lait : du fromage au producteur en passant par les transformateurs et les entreprises de stockage.

Sur le plan de la qualité technique du lait, toutes les régions n'ont pas la même histoire. La très ancienne tradition fromagère du berceau de la race montbéliarde, avec ses petites unités villageoises de transformation et le paiement des producteurs en fonction de la qualité des fromages vendus, ont forgé les qualités protéiques et de résistances aux mammmites, mises en évidence aujourd'hui dans la race. Et sur ces terres, il y a aussi la prise en considération de la richesse microbienne du lait qui donne goût et typicité aux fromages de garde.

Tous ces critères concernent l'éleveur laitier, et l'éleveur montbéliard plus encore que les autres, concernés par la qualité. Il faut les intégrer pour satisfaire nos filières.

Produits laitiers

## 71 litres par Français

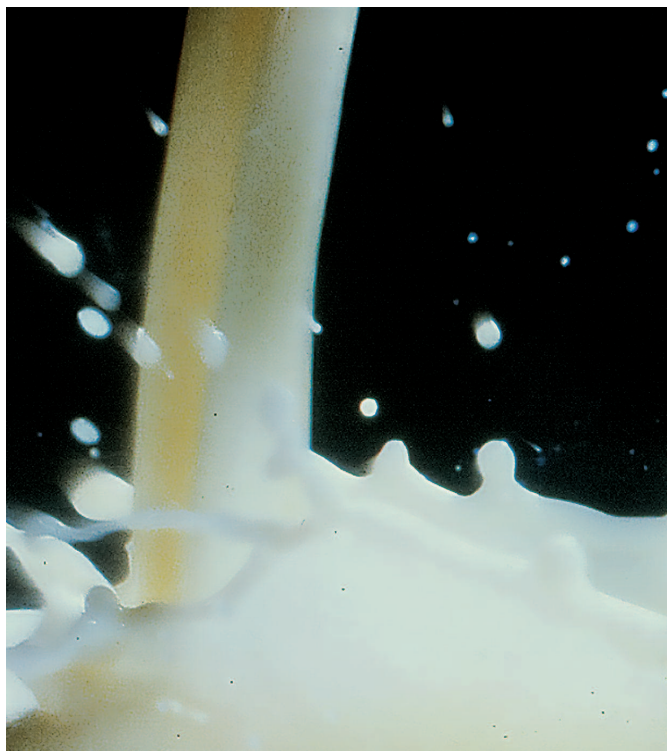
C'est bien connu, les Français apprécient les bons petits plats et les repas conviviaux mais ils veulent aussi avoir une alimentation saine et équilibrée. Nous allons voir avec Caroline Hortan, animatrice au Cidil, que les produits laitiers ont une place de choix dans ces deux dimensions plaisir et santé.

**Pouvez-vous nous rappeler quels sont les apports nutritionnels des produits laitiers ?**

**CH :** Tout d'abord il y a le calcium. Un adulte en contient 1 kg sous forme d'os et de dents. Après je citerai les sels minéraux et les oligo-éléments tels que le phosphore, le potassium, le sodium, le zinc, l'iode et le sélénium. Viennent ensuite les protéines animales du lait qui contiennent tous les acides aminés y compris ceux dits essentiels que notre corps ne peut fabriquer lui-même. Ensuite on peut citer les vitamines du groupe B, la vitamine A ainsi que de la vitamine D. Le lait apporte aussi des matières grasses. Celles-ci bien que ne devant pas être consommées avec excès, ne doivent pas non plus être bannies de notre alimentation. Je terminerai par le lactose qui se transforme en glucose, principale source d'énergie de l'organisme. Il est indispensable au bon fonctionnement des muscles et du cerveau.

**Quelle est la place du lait et des produits laitiers dans l'alimentation des Français ?**

**CH :** En 2002, chaque Français a consommé en moyenne 71 litres de lait, essentiel-



88% des Français jugent les produits laitiers indispensables à leur alimentation

lement sous forme de lait demi-écrémé. Par rapport aux habitants des autres pays, les Français ne sont pas de gros consommateurs de lait, mais plutôt de fromage. Les yaourts ont également le vent en poupe, notamment ceux enrichis en ferments lactiques, appréciés pour leurs vertus sur le bien-être.

**Quelle est l'image des produits laitiers chez les Français ?**

**CH :** Elle est très bonne comme nous prouvent les divers sondages effectués. 92% estiment qu'ils sont bons pour la santé, 95% disent qu'ils favorisent la croissance des enfants et 88% les jugent indispensables à l'alimentation.

## Taux protéique et caséines

# L'aptitude fromagère du lait

L'aptitude fromagère du lait traduit l'aptitude d'un lait à donner un bon rendement fromager et un fromage avec de bonnes qualités organoleptiques (goût, texture). Cette aptitude est principalement liée à la teneur en matière grasse et aux quantités de caséines du lait. D'autres facteurs comme le pH ou le calcium sont également importants.

**Q**uantités de caséines et non taux protéique, pourquoi ? Il y a en effet dans le taux protéique des protéines solubles (polypeptides) qui ne restent pas dans le fromage et qui partent avec le lactosérum. Pour autant, le taux protéique mérite-t-il la critique actuelle ? Il paraît utile ici de rappeler que : le taux protéique est plus facile à mesurer que le taux de caséine ; l'analyse est meilleur marché, et ce n'est pas neutre quand on sait que plusieurs dizaines de millions d'analyses sont faites chaque année, et enfin que « d'un point de vue pratique, dans un contexte génétique donné, en dehors des laits mammiteux, colostraux ou de toute fin de gestation, le taux protéique du lait, tel qu'il est mesuré en France, est un indicateur très précis du taux de caséines dans notre échantillon de 551 données, il explique à lui seul 93% de la variabilité du taux de caséines », écrivent JB. Coulon et al dans « Facteurs de variation de la proportion de caséines dans les protéines du lait de vache », INRA production animale 1998, 11 (4), 299-310.

### Taux protéique, un indicateur efficace

Il existe différentes protéines du lait : la  $\beta$ -lactoglobuline, la  $\kappa$ -caséine et les  $\alpha$ -S1 et  $\alpha$ -S2-caséines. Ces lactoprotéines ont des variants. C'est dire que pour des lon-

gueurs identiques, quelques acides aminés diffèrent. Par exemple entre le variant A et le variant B de la  $\kappa$ -caséine, le 136<sup>e</sup> acide aminé est l'isoleucine à la place de la thréonine et en 148<sup>e</sup> position, l'alanine remplace l'acide aspartique. Cela paraît bien faible comme différence mais cela suffit à créer une forme de protéine différente lors du caillage du lait. Le caillé est plus ferme et plus fin, il enferme plus de matières et le rendement est amélioré de 4 à 8% selon le type de transformation.

### Rechercher les variants B

En général les allèles dits B sont plus favorables. Par exemple les variants B de la  $\beta$ -lactoglobuline et de la  $\kappa$ -caséine augmentent le rapport caséines sur protéines. En plus le variant B de la  $\beta$ -lactoglobuline entraîne une diminution de la teneur en protéines solubles.

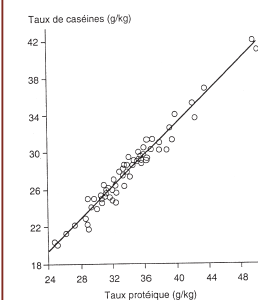
Historiquement, le variant B de la  $\kappa$ -caséine est représenté à hauteur de 37% dans la population (mesures de 1965, 1976 et 1987). Mais depuis ces résultats tous les taureaux sont typés, l'information apparaît sur le catalogue et le suivi réalisé par l'UPRA à la demande de la filière lait en 1999 fait apparaître que la diffusion a toujours été en faveur du variant B, sauf en 1998. En 17 ans, la diffusion moyenne a été de 49%.

### La sélection va dans le bon sens

Par contre, le variant B de la  $\beta$ -lactoglobuline n'est pas suivi, faute de test facile d'accès. Le développement de la génomique permettra peut-être dans quelques années d'améliorer la faisabilité de ces tests. Mais à l'échelle des troupeaux et du lait ramassé sur une tournée d'un camion, l'incidence des variants est très faible et très lente.

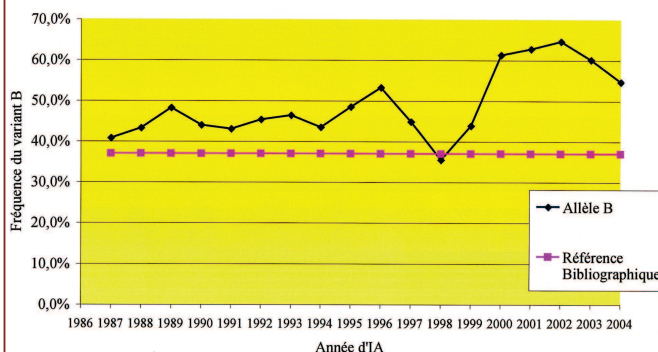
Il faut retenir « qu'en pratique, la mesure du taux protéique du lait chez les animaux indemnes de mammites, reste un très bon indicateur du taux de caséines, dont il explique à lui seul 93% des variations » et le graphe ci-contre l'illustre parfaitement : taux protéique et caséines vont de pair y compris pour des TP très élevés.

Relation entre les taux de caséines et de protéines du lait (d'après Coulon et al - 1998). Dans cet essai, la variabilité du taux protéique du lait était essentiellement due à la variabilité du stade de lactation des animaux (entre 20 et 300 j)



Le salers est fabriqué à partir du lait de montbéliarde dont la ration comprend plus de 70% d'herbe

### Évolution de la diffusion du variant B de la kappa-caséine par la voie mâle dans la population montbéliarde



Certes, le taux cellulaire et les fins de gestation ne respectent pas cette règle. Mais ne prenons pas l'exception des laits de fins de gestation riches en TP et moins fromageables pour remettre en cause la

règle générale qui justifie un paiement du prix du lait proportionnel au taux protéique. Y aurait-il des arguments non techniques derrière la volonté de faire baisser la prime au TP ?

## Effets de la marche des animaux

**L**e pâturage est une pratique courante mais plus ou moins autorisée selon l'intensité de la production fourragère. Imposée dans certains cahiers des charges, elle n'est pas sans influence sur le lait produit par les animaux. Lors d'une expérimentation à l'INRA de Theix entre deux lots d'animaux marchants ou non et de deux races (tarentaise et montbéliarde), il a été démontré que 9,6 km de marche par jour entraînent :

- > une diminution de la matière sèche ingérée -2,1 kg/j et du niveau de production -2,5 kg ;
- > taux butyreux et taux protéique aug-

mentent nettement (+1,0 pour le TP) ;  
> le taux cellulaire augmente aussi de 115 000 cellules mais surtout très fortement chez les vaches déjà atteintes d'infection. La marche n'est donc pas sans incidence économique sur le prix du lait et dépend fortement du niveau sanitaire des vaches dès le début de la marche.

Il est de ce fait conseillé d'augmenter progressivement la distance des animaux.

Effect of extreme walking condition for Dairy Cows on milk yield, chemical composition and Somatic Cell Count. Coulon JB et al, 1998 JDS 81:994.1003



# Les fromages montbéliards à l'étranger

## Le Glebe Brethan d'Irlande

Avec le lait de leur troupeau de montbéliardes, les Tiernan fabriquent une sorte de gruyère irlandais : le Glebe Brethan.

**D**avid et Margaret Tiernan exploitent 40 ha au nord-est de l'Irlande. Ils possèdent une cinquantaine de laitières, presque toutes montbéliardes. Les premières montbéliardes ont été importées avec Coopex en 1993 ; depuis, leur nombre ne cesse de croître.

David l'a choisi au départ pour la valeur bouchère des taurillons, la richesse en matière protéique, la longévité.

Depuis 20 ans, les Tiernan rêvaient de produire du fromage. Ils concrétisent ce projet en 2003, en venant en Franche-Comté découvrir et apprendre les règles de fabrication du comté.

Une fois ateliers de fabrication, d'affinage et de conditionnement construits sur

leur ferme, ils débutent leur production au printemps 2004.

**David, quel fromage fabriquez-vous ?**

« Nous produisons le Glebe Brethan, c'est un type de gruyère fabriqué uniquement avec du lait cru de montbéliarde durant la période de pâturage (mars à novembre en Irlande). C'est la race idéale, son lait de qualité est vraiment supérieur pour la fabrication fromagère. Notre moyenne est de 7 956 kg/VL/an à 3,47 de TA avec 1 200 kg de concentrés par VL/an. En 2005, nous avons produit 2 500 kg de fromage et nous espérons augmenter pour répondre à la demande. » Après une période de prospection dans les magasins locaux, les marchés fermiers... les consommateurs irlandais apprécient et redemandent ce concentré de lait de montbéliarde ! Reconnaissance pour leur travail, le Glebe Brethan a remporté récemment deux médailles d'or au concours irlandais IFEX des fromages !



David Tiernan en cave d'affinage, fier de sa production irlandaise de fromage !



Michel Chaubert devant sa ferme et ses génisses très dociles. Le toit du hangar est équipé d'une double paroi dans laquelle circule l'air pour se réchauffer avant de servir à ventiler le fourrage

## Les produits frais bio en Suisse

**Michel Chaubert en Suisse élève des montbéliardes à la Grangette à 700 mètres d'altitude sur les bords du lac Léman.**

**La production laitière en agriculture biologique est transformée en produits laitiers frais.**

**S**uite à une initiative paternelle, le troupeau utilise exclusivement de la semence montbéliarde depuis 1967. Et ce par l'intermédiaire de la Fédération des sélectionneurs de bétail bovin (FSBB), historiquement très liée à la montbéliarde et à Jura-Bétail. Sur les terres lourdes et humides de l'exploitation, l'intensification fourragère était mal supportée. Michel Chaubert a donc choisi de revoir son système de production. Depuis huit ans, après deux années de reconversion, l'exploitation est en agriculture biologique et 225 000 kg de lait sont produits annuellement par les 25 montbéliardes. La moyenne de croisière est proche de 8 300 kg de lait à 32,7 de taux azoté. Les qualités d'éleveur de Michel font mer-

veille : « Dans notre système, il faut observer les animaux en permanence et intervenir en amont du mal ou, au pire, dès les premiers symptômes qu'il faut sans faute déceler ». Et rien n'est laissé au hasard : choix des variétés fourragères, date de pâturage, date de récolte et mode de séchage en grange. Les choix génétiques de l'éleveur sont clairs : éviter la vache à problème. « Dès le début j'ai utilisé les index fonctionnels et surtout l'index CEL de résistance aux mammites. J'insiste aussi sur la qualité des mamelles mais côté format, je n'ai pas d'avis. J'essaie aussi d'utiliser un maximum de taureaux du catalogue ».

« En agriculture biologique, la bonne maîtrise de la production est essentielle et la montbéliarde me convient tout à fait. En plus, côté viande, elle est très prisée et le complément de revenu n'est pas négligeable », note aussi l'éleveur.

Rencontrer Michel et discuter avec lui de ses choix et de ses montbéliardes, c'est un plaisir. Et c'est aussi un bonheur de le voir se distinguer sur les concours, notamment avec Loupette (Louksor/Dallas) mais surtout Harissa (Impoli/Faucon - 8 905 kg en seconde lactation), vice-championne à Swiss'expo, championne à Saint-Gall et à l'Arc jurassien.

## Témoignage de Nevio Russi, éleveur italien

« J'habite dans le Frioul près de la frontière slovène ; c'est une région italienne où la production fromagère est prépondérante. La viande est aussi bien valorisée, ce qui explique la place tenue par la race locale : la Pezzeta Rossa [NDLR : la pie rouge italienne qui utilise la génétique fleckvieh et montbéliarde].

« Depuis une dizaine d'années, je n'utilise que des taureaux montbéliards, pour augmenter la quantité de lait et la qualité des mamelles. Elle m'apporte entière satisfaction, avec son faible niveau de cellules somatiques et un pourcentage de protéines supérieur à la fleckvieh. »

## Transformation à la ferme

# Une solution pour l'avenir

Pourquoi la montbéliarde s'est développée dans le berceau de la salers ? Comment faire vivre plusieurs ménages sur une même structure ?

Situé à une dizaine de kilomètres à l'est d'Aurillac, le Gaec de l'Allée-d'Espinat est une affaire de famille. À 730 mètres d'altitude, l'exploitation de l'élevage Lours se fonde dans le paysage. Lucien Lours s'est installé en 1969 avec 50 000 litres de quotas en système traditionnel salers (allaiteement du veau suivi de la traite). Pour s'installer, ses enfants, Karine, Patrick et Laurent se lancent dans la transformation en 1984 afin de « valoriser le lait sans agrandissement foncier ».

### L'adoption de la montbéliarde

Afin d'augmenter la production par vache, l'élevage se tourne vers la montbéliarde, plusieurs facteurs ont fait pencher la balance : « On ne voulait pas partir en prim'holstein. Le père recherchait une race qui lui rappelle la salers pour la valeur bouchère. La montbéliarde avait une image de fromagère », explique Laurent Lours. Les premières montbéliardes arrivent en 1985 en même temps que l'installation de Patrick et l'année suivante, le troupeau, entièrement montbéliard se compose d'une quarantaine d'animaux.

### Transformation à la ferme

La première mise aux normes de l'atelier de transformation avait été réalisée en 1992. En raison de l'agrandissement du quota, il s'est avéré nécessaire de recommencer. L'ancienne nurserie est réaménagée en atelier de transformation et de vente en 2004.

### Cantal et salers

« Au départ, l'objectif de la transformation était de gagner 1 franc du litre de lait. Aujourd'hui, nous sommes presque à 2 francs »,

souligne Laurent Lours. La plus-value engendrée par la production fromagère n'est pas sans travail. La transformation du lait est réalisée deux fois par jour juste après la traite en salers ou cantal. Elle représente un plein-temps sur l'exploitation. Les autres contraintes sont d'ordre sanitaire. Trois prélèvements par la laiterie et quatre prélèvements en « blancs » par l'affineur sont analysés chaque mois. Une épée de Damoclès est au-dessus de la tête de chaque producteur fermier.

Le rendement fromager oscille entre 8 et 10 litres suivant la pousse de l'herbe et la richesse du lait. « Les premières montbéliardes n'avaient pas du tout de taux », explique Laurent Lours. Intéressés par la génétique et la sélection de leur troupeau, les accouplements sont ciblés sur le taux protéique dans un premier temps. Aujourd'hui, les taux ont toujours la primeur mais la traite, le lait et la morphologie suivent de près. Au fil du temps, l'effort porté sur la sélection devient une passion : la désormais illustre Légende (Tartars/Pharaon) en est la preuve la plus concrète.

### Herbe l'été et maïs l'hiver

En hiver, l'alimentation des vaches laitières se fait à base d'une ration semi-complète depuis un an. Le changement de mode de distribution a très sensiblement amélioré l'appétence de la ration. Patrick et Laurent confirment : « Sur l'hiver 2004-2005, la production a augmenté. Nous sommes pratiquement à 8 000 kg de moyenne. Les grosses vaches ont beaucoup mangé et elles ont produit plus de lait. »

La ration estivale se compose exclusive-



Le caillé est égoutté plusieurs fois à l'aide d'une presse pneumatique

ment d'herbe entre le 10 avril et le 15 novembre (période de production du salers), gérée en pâturage tournant. Les vaches sont complémentées avec 1 kg de blé et 2 kg d'un mélange maïs-orge. Les génisses vèlent au mois de septembre-octobre avec une volonté d'avancer tous les ans vers le mois de juin-juillet. Le troupeau des vaches laitières vèle en deux périodes : au printemps et à l'automne. Les vélages de printemps permettent de produire du lait destiné à la

transformation en salers et valorisent au maximum la pousse de l'herbe.

### Avenir = transformation

« Avec la mise aux normes des bâtiments et de l'atelier de transformation, nous arrivons en rythme de croisière », affirment les associés. Mais le mot de la fin revient à Christiane, la maman : « si on ne transformait pas, on ne ferait pas vivre quatre ménages sur la ferme. »

### ■ pourquoi se fixer sur le taux cellulaire ?

« L'augmentation du taux cellulaire s'accompagne d'une diminution significative du rapport caséines/protéines. Cette diminution est sensible dès le seuil de 200 000 cellules/ml dépassées », écrivent JB Coulon et al dans leur article (Facteurs de transformation de la proportion de caséines dans les protéines de lait des vaches - 1998 ).

« La diminution du rapport caséines/protéines avec l'augmentation de la numération cellulaire serait due à la fois à une moindre synthèse de caséines et à un afflux de protéines

du sérum dans le lait à travers l'épithélium mammaire détérioré, et à une destruction enzymatique des caséines par la plasmine, enzyme dont la concentration augmente en cas de mammites ».

Voilà pourquoi des pénalités sur le prix du lait en cas de taux cellulaire. En effet, le taux protéique n'est pas impacté mais les protéines présentes ne sont plus aptes à la transformation fromagère. Et c'est aussi la raison de la prise en compte de l'index CEL dans notre objectif de sélection.

## Carte de visite

### - Vezac

4 associés : Christiane, Karine, Patrick et Laurent

120 ha de SAU dont 104 ha de surface fourragère, 9 ha de blé et 7 ha de maïs

53 vaches à 7 209 kg de lait à 39,4 TB et 33,8 TP

210 000 litres livrés à la Société laitière du Haut-Cantal de Mauriac. Prix moyen : 0,313 €

235 000 litres en vente directe, transformés en cantal et salers. Les pièces sont vendues en blanc chez un affineur, les Éts Dischamps (63 - Sayat). Prix moyen : 6,25 € le kilo de fromage transformé

# Les étapes de la fabrication

### AOC salers

Le salers est la seule AOC 100% fermière

Le salers est fabriqué à base de lait cru et entier. Sa fabrication est autorisée pendant la période de « mise à l'herbe » c'est-à-dire entre le 15 avril et le 15 novembre (déclaration de mise à l'herbe). Dans le cahier des charges, le salers est produit à partir de lait de salers ou de montbéliardes dont la ration comprend plus de 70% d'herbe. Après la traite, le lait est transformé immédiatement avec de la présure, puis travaillé dans une gerle en bois. Suite au caillage, la pâte est pressée et repose ensuite pendant 12 à 24 heures. Puis elle est broyée, salée et mise en moules. Le pressage du fromage dure 48 heures. Toute cette phase est réalisée chez les producteurs. Les fromages sont vendus en blanc à un affineur qui les conserve entre trois mois et un an en cave profonde, fraîche et humide.

### AOC cantal

Le cantal est fabriqué avec du lait de vache emprésuré, non cuit, avec broyage entre deux pressages, salé deux fois pressé. Pour obtenir l'appellation cantal, les fromages sont affinés au minimum trente jours.

### Ration hivernale

Ration semi-complète (mélangeuse) équilibrée à 28 kg de lait. Au-dessus, distribution au DAC d'une VL 2,5 litres.

Ensilage de maïs : 8,25 kg MS

Ensilage d'herbe : 6,30 kg MS

Tourteau tanné mélangé : 1,2 kg

Luzerne déshydratée : 1 kg

TIVA Fibre : 1 kg

Foin de prairie permanente : 2,13 kg

Corral : 0,6 kg

Blé tendre : 0,87 kg

Le caillé est égoutté plusieurs fois à l'aide d'une presse pneumatique.

Après emprésurage, le lait caillé dans la gerle en bois. Le petit-lait est aspiré puis consommé par des porcelets. Environ 60 porcs charcutiers sont engraisés chaque année et vendus à un boucher-charcutier. Après pressage, la pâte repose pendant 12 heures. Elle sera broyée, salée puis pressée dans un moule à salers ou cantal.

Chaque semaine, l'affineur ramasse les fromages en blanc. Les fromages salers ou cantal se présentent sous la forme d'un cylindre aux dimensions variables (38 à 48 cm de diamètre), pesant de 35 à 45 kg. Ils sont affinés entre 3 et 12 mois.

Salers après six mois d'affinage : chaque salers est identifié par une plaque d'aluminium rouge qui comporte les numéros du lot du fromage et le nom du producteur. Les empreintes gravées en creux sur l'une des deux faces du fromage « Salers-Salers » certifient l'AOC.



## Montbéliard Prestige 2006

# Le Prestige, la référence en montbéliarde

Le parc des expositions de Micropolis (Doubs) a ouvert ses portes à l'élite montbéliard fin mai dans l'ambiance épicée et métissée de l'île cubaine, invitée d'honneur de la foire comtoise.

Le Montbéliard Prestige devient une référence pour la race. Ce concours rassemble aujourd'hui 119 exposants, toutes les régions de France sont représentées excepté la Bretagne et le Sud Ouest. Pas moins de 240 vaches ont défilé sur le ring devant un public nombreux et fidèle chaque année.

### Discipline et professionnalisme

La journée de mercredi fut consacrée au jugement des sections. 24 sections se sont enchaînées dans une discipline exemplaire sous l'œil avisé de trois jurys. Fabien Carteron, éleveur à Aillévans (70), a brillamment classé la catégorie espoir. Pascal Rey des

Verrières en Suisse a officié dans la catégorie jeune tandis qu'Alexandre Deliaval de Rix (39) a dominé son sujet dans la catégorie adulte.

### La consécration

Le jeudi a été fort en émotion. Les prix de championnat se sont succédé en début de matinée. L'élite de la race a brillé devant un public chaleureux dont faisait partie le comité de la Fédération pie rouge européenne. L'élevage Drot Michel de Beaune s'illustre en obtenant le championnat espoir et jeune avec Union (Micmac/Ezozo) et Splendeur (Jorquin/Canari). Le clou de la présentation pour le visiteur fut le challenge interrégion remporté par le Doubs et le Territoire de Belfort, ainsi que les lots d'élevage gagnés par Arnaud Malfroy (25 - Les Hopitiaux-Vieux) pour la catégorie A, le Gaec André (25 - Servin) pour la catégorie B et le Gaec Élevage Cussac-Fouillet (15 - Alleuze) pour la catégorie C. Ce rendez-vous devient un outil de promotion à la hauteur des ambitions nationales et internationales de la montbéliarde.

### > LE PALMARÈS

|                                 |           |                  |                     |                        |
|---------------------------------|-----------|------------------|---------------------|------------------------|
| Mamelle espoir                  | Urraca    | Micmac/Electro   | Gaec Regnaud-Louvet | 25-Malbrans            |
| Mamelle jeune                   | Spirée    | Ivomex/Joyeux    | Arnaud Malfroy      | 25-Les Hopitiaux-Vieux |
| Mamelle adulte et champ. adulte | Rocaille  | Fanatique/Juvisy | J.-Louis Bernard    | 39-Chilly-s/Salins     |
| Champ. espoir                   | Union     | Micmac/Ezozo     | Earl Michel Drot    | 21-Beaune              |
| Champ. jeune                    | Splendeur | Jorquin/Canari   | Earl Michel Drot    | 21-Beaune              |

## En Hollande

# Portes ouvertes montbéliardes

Le 2 mars dernier, la société Koole & Liebrechts, distributrice de génétique montbéliarde aux Pays-Bas, a organisé une présentation raciale : 80 bêtes étaient présentes dont 70 vaches laitières et une dizaine de génisses proposées à la vente.

L'exposition présentait les qualités de la montbéliarde en race pure comme en croisement. Les vaches étaient triées par thèmes dans lesquels nous trouvons des animaux exceptionnels en comptages cellulaires, avec de bons intervalles vêlage-vêlage, d'excellentes productions laitières ou taux protéiques, ou encore de remarquables aptitudes bouchères. Ensuite trois lots de vaches représentaient les différentes utilisations de la montbéliarde dans ce pays : des animaux issus de croisements montbéliard x MRY ou montbéliard x holstein frisonne et enfin la montbéliarde en race pure issue de l'élevage Ec Merkens et B. Van Donselaar de Langbroek. Ce dernier possède depuis deux ans un troupeau de 100 montbéliardes à plus de 8 000 kg de lait en moyenne en provenance du Jura, et ceci en remplacement de son troupeau holstein.

### Du croisement à la race pure

L'association Koole & Liebrechts présentait

également trois descendance de taureaux montbéliards importés de France et utilisés dans les trois types de système. Il s'agissait de Izara, Ibidem et Lautechaux. Durant toute la journée, les visiteurs ont pu apprécier les animaux et participer à des démonstrations de pointage et de mensuration telles qu'elles sont réalisées en France. Des renseignements techniques relatifs à celles-ci ont été donnés au public afin d'expliquer les différentes modalités de calculs des index morphologiques des taureaux, ceci en alternance avec une présentation vidéo des résultats d'étude comparative entre la montbéliarde et la holstein frisonne réalisée par le centre de recherche hollandais de Lelystad. En fin de journée, l'association Koole & Liebrechts a proposé une dizaine de génisses à la vente.

### La montbéliarde sous l'œil de la recherche

Durant toute la manifestation, les visiteurs pouvaient élire la vache de la présentation,

ce titre fut remporté par Tatjan, une fille de Juraparc/ Embrun appartenant à Ec Merkens et B. Van Donselaar.

### Une présentation exceptionnelle

Les représentants montbéliards français qui avaient fait le déplacement pour cette manifestation, ont pu apprécier durant cette journée le travail de l'équipe Koole & Liebrechts. Leur travail de sélection, de préparation et de présentation d'animaux d'un très haut niveau était exceptionnel. Seules les conditions climatiques, d'importantes chutes de neige quasi jamais vues au Pays-Bas, ont empêché une fréquentation

encore plus massive des éleveurs locaux. Des journées de ce type sont d'un bénéfice très important pour la promotion de la race montbéliarde dans ce pays ultra-spécialisé en production laitière.



Tatjan fille de Juraparc, élue "vache de la présentation"



Splendeur, championne jeune (Jorquin/Canari), M.L. : 2<sup>e</sup>, 254 j, 8 854 kg à 36,1 TB et 34,5 TA. 16 708 kg en deux lactations, à l'EARL Drot Michel de Beaune (21)

## Foire comtoise

# Opaline, la star

La présentation d'une montbéliarde grandeur nature en bronze acheva le Montbéliard Prestige en apothéose. Cette star de la foire comtoise, avec ses 850 kg, a attiré l'œil de nombreux visiteurs. Cette montbéliarde sculptée par M. Guyon de Haute-Saône, est un challenge initié par la communauté de communes du val de Morteau et l'UPRA Montbéliarde. La mission de l'artiste : « cloner » Opaline, la vache lauréate des derniers concours, appartenant au Gaec Regnaud-Louvet à Malbrans et ajuster au mieux sa morphologie pour aboutir à la montbéliarde idéale et donc au standard de la race.

Cette sculpture sera installée sur la commune des Fins, dominant le val de Morteau, où la race montbéliarde a pris ses racines. Elle sera le symbole de tout le travail de sélection accompli depuis plusieurs générations dans le berceau.



La vedette du Montbéliard Prestige 2006 n'était pas en or... mais de bronze !

Nous reviendrons dans le prochain numéro sur l'artiste Christian Guyon, et sur ces trois ans de dur labeur consacrés à cette œuvre.

Lionel Brendani, producteur de saint-nectaire fermier

# « On a toujours transformé »

La transformation fromagère mobilise de la main-d'œuvre mais dégage un très bon revenu à la famille Brendani. Trois facteurs assurent la pérennité de la structure : système herbager, saint-nectaire fermier et montbéliardes.

Lionel Brendani s'installe en 1981 et reprend en hors cadre familial une exploitation sur la commune de Picherande (Puy-de-Dôme). La structure, morcelée et de taille modeste, n'offre pas de perspectives viables à long terme. Deux ans plus tard, l'agrandissement est possible : une exploitation de 34 hectares à Égliseneuve-d'Entraigues fait parfaitement l'affaire. « On est sur le versant nord de la montagne. On craint le froid, les gelées et surtout le vent du Nord. En année normale, on a des orages l'été : cela nous permet d'avoir de l'herbe pendant toute la saison de pâturage », nous explique Lionel.

## Saint-nectaire fermier

L'élevage se situe au cœur de la zone de

## Repères

### > Carte de visite

### > lait et production fromagère

> 2 UTH : Lionel et Danielle Brendani

> quota total : 190 000 l

> lait transformé en saint-nectaire fermier : 150 000 l

> 40 000 l livrés à la laiterie Walchli de Condat (Cantal)

> traite en alpage l'été

### > Cadre

> Égliseneuve-d'Entraigues (Puy-de-Dôme)

> sud du massif du Sancy

> limitrophe du Cantal

> 1 150 m d'altitude

> 1 400 mm par an

## ■ L'AOC saint-nectaire

Le saint-nectaire est un fromage à pâte non cuite demi-ferme, pressée, salée, à croûte fleurie, présentant des moisissures blanches, jaunes ou rouges, contenant au minimum 45% de matière grasse.

Il est de forme circulaire, de 21 cm de diamètre, 5 cm d'épaisseur et d'un poids de 1,7 kg environ. Fabriqué au lait cru entier, deux fois par jour aussitôt après la traite du matin et du soir, il nécessite 12 à 13 litres de lait. Pour avoir droit à l'appellation d'origine saint-nectaire, le fromage doit être fait uniquement avec du lait provenant de la zone et être fabriqué à l'intérieur de celle-ci.

La zone de saint-nectaire couvre une surface de près de 1 900 km<sup>2</sup> sur les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal. Elle se trouve localisée autour du massif de Sancy et déborde sur l'Artense et le Cézallier.

Tous les saint-nectaire portent des marques en caséine verte certifiant leur appartenance à l'appellation. La durée minimum d'affinage est de 21 jours mais généralement, les fromages fermiers sont affinés 4 à 5 semaines. Ils sont lavés à l'eau salée et retournés régulièrement.

Avec 37% de la production fromagère fermière nationale, la filière saint-nectaire est la première AOC fromagère fermière de France (5 670 t) et la cinquième appellation fromagère avec 12 175 t.

Quelques chiffres pour l'année 2003 : > 5 670 t de saint-nectaire fermier dont 5 000 livrées par 262 producteurs fermiers à 24 affineurs.

> 7 045 t de saint-nectaire laitier à partir du lait livré par 600 producteurs de lait à 6 transformateurs.

> Production laitière moyenne des exploitations : 164 000 l.

## ■ sélection du troupeau

### ● Sélection du troupeau - Paroles d'éleveur

« On a toujours regardé les mamelles notamment la facilité de traite. On remarque aussi que les mamelles volumineuses sont plus sujettes aux cellulites. Le sang Corail (Tibet - Varche - Ricard) et le sang Verglas ont marqué l'élevage. Pour l'instant, on ne se soucie pas des aplombs ni des bassins car jusque-là, on n'a pas eu de problèmes au niveau des vêlages et des pattes. »

### ● Stratégie d'accouplements

- 1- mamelle
- 2- TP
- 3- lait

L'AOC saint-nectaire. « Depuis que je suis installé, nous avons toujours fait du fromage. Aujourd'hui, on transforme tous les jours sauf le week-end. C'est ma femme qui est aux fromages. Le lait du week-end part en laiterie pour produire du saint-nectaire laitier. » La production de saint-nectaire fermier est l'activité principale de la structure. La mise aux normes des installations a été réalisée en 1998 : salle de fabrication, chambre froide, sas d'entrée; tout le matériel est en inox et les murs et sols en PVC ou carrelés. Le lait est transformé deux fois par jour après chaque traite. Mme Brendani nous dit : « Il faut 12 à 13 litres de lait pour faire un fromage. Les fromages sont numérotés et classés chaque jour. Ils sont ramassés une fois par semaine et partent chez l'affineur ».

La plus-value engendrée par la transformation n'est pas négligeable. En 2004, le prix moyen du kilo de fromage en blanc s'élève à 4,51 euros. Sachant que le rendement fromager est de 8 à 8,5 litres, le prix du litre de lait oscille entre 0,53 euro et 0,56 euro. Il est au plus bas en mai-juin et au plus haut en octobre-novembre. Le couple déplore : « la période où il se vend le mieux correspond à celle où on en fait le moins. La solution serait de vèler en juillet-août mais on trait dehors jusqu'en octobre. On essaye plutôt d'inséminer dès la



Installation de traite dans la fraîcheur matinale

première chaleur pour avancer les vaches. » Le prix de base est fixé avec toute la filière. Le prix final est fonction de la qualité bactériologique et du gradage des fromages affinés. Coliformes, staphylocoques, listéria, salmonelle, entérotoxines, etc. tout est passé au peigne fin. En sortie de caves d'affinage, toute une batterie de contrôles est réalisée afin de retirer les éventuels fromages contaminés.

## « C'était la montbéliarde. Point »

Lorsque l'on évoque sur quels points s'est porté le choix de la montbéliarde, la réponse fuse : « J'ai vraiment connu la race en stage. Je suis allé chez Jean-Louis Cussac à Alleuze ; on travaillait 60 vaches au pot : ça ne rigolait plus. Là-bas, ils m'ont vacciné ! » Lionel ajoute : « Il faut dire aussi que la montbéliarde donnait plus de lait que la race locale : la salers à l'époque. Elle s'acclimate très bien, même à 1 200 mètres, à la montagne où on traite l'été. Et puis, le rapport de taux et le TP sont importants pour nous qui transformons pratiquement tout notre quota. »

Aujourd'hui, le troupeau est en rythme de croisière. Une douzaine de génisses sont élevées chaque année. Depuis l'an dernier, elles passent les hivers dans une étable entravée flambant neuve. « On a tenu à garder nos génisses attachées parce qu'on a beaucoup moins de problèmes d'adaptation quand elles vèlent. Jusqu'à 6 mois, elles ont des concentrés. Sinon, c'est du foin, du foin et encore du foin ! La première année de pâturage, on les complémente un petit peu. » À l'occasion, l'élevage vend des vaches en lactation ou des génisses prêtes. Ce créneau pourrait se développer à l'avenir car le projet du nouveau cahier des charges de l'AOC prévoit que les génisses devront être élevées sur la zone.

## Pas de fourrages humides

La base de la ration fait la part belle aux fourrages secs. Les vaches laitières reçoivent du foin et du regain à volonté et de la pulpe de betteraves déshydratée à raison de 2,5 kg par vache. Lionel affirme : « Avant, on faisait de l'ensilage d'herbe ; on a arrêté en 1999. Je donne toujours la pulpe avant le foin. Elles ont le foin et le regain deux

## ■ en chiffres

### ■ L'exploitation :

- 52 ha de SAU tout en prairies naturelles
- 24 ha de prés de fauche
- Étable entravée pour tous les animaux

### ■ Le troupeau :

- 32 montbéliardes à 7 435 kg de lait à 39,3 de TB et 32,6 de TP
- Âge moyen au 1<sup>er</sup> vêlage : 36 mois
- Intervalle vêlage-vêlage : 379 jours
- 26% des vaches en 5<sup>e</sup> et plus
- ISU : 102
- Index des troupeaux :

| Bilan UPRa 2005 | Index | Effets troupeau |
|-----------------|-------|-----------------|
| Lait            | -37   | 1 376           |
| TB              | +0,3  | +1,3            |
| TP              | +0,2  | +0,2            |

fois par jour. » La complémentation se fait avec une VL 18 : 4 kg/vache en moyenne suivant le niveau de production. Le coût de concentré moyen annuel est 0,06 euro par litre. La mise à l'herbe intervient souvent aux alentours du 1<sup>er</sup> mai. Le pâturage au fil se fait sur deux parcelles avec une rotation de trois semaines environ. Un mélange orge, blé maïs est distribué en complément. L'été, les laitières montent en estive à 1 200 mètres.

## Autonomie fourragère

Le prochain objectif de l'élevage serait d'acquiescer un peu plus de surface pour accéder à l'autonomie fourragère. Pour l'instant, des achats de foin sont nécessaires à l'alimentation des génisses notamment.

## Les concours

- > Miss Puy-de-Dôme 2003 : **Riquita** (Goncourt/Tartars) remporte le prix de la meilleure mamelle
- > Miss Puy-de-Dôme 2004 : **Symphonie** (Induvi/Tartars) est élue première dauphine