

Filière

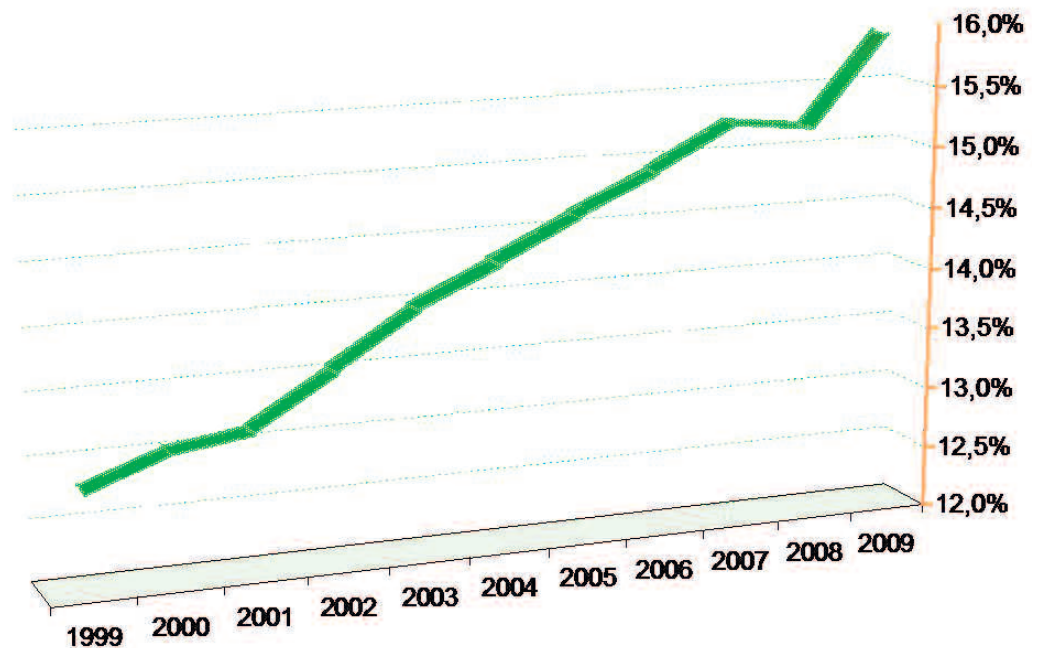
MONTBÉLIARDE

N°17 - AVRIL 2010

Contrôle laitier 2009

Une laitière sur six est une montbéliarde

Avec plus de 2 349 résultats, la montbéliarde continue de croître sur le plan national. Elle passe de 15,2% à 15,9% des effectifs nationaux en un an.



Part de la montbéliarde dans le cheptel laitier national

Édito

Du Contrôle laitier au Conseil en élevage

Fondé jusqu'à la fin des années 60 essentiellement sur le contrôle de performances, le Contrôle laitier est porteur de progrès techniques dans les années 70 et 80 (alimentation, reproduction, qualité du lait) puis apporteur de conseils technico-économiques à partir de la fin des années 90. Il s'ouvre à l'approche globale de l'exploitation, du sol au tank et au revenu. Même si de nouvelles cartes de services sont proposées aux éleveurs afin de répondre à des attentes différentes, tant en terme de contenu que de rythme de passage, nous nous attachons à réaliser avec rigueur le contrôle de performance, outil indispensable du travail en élevage. Nous sommes en pleine évolution, le changement du nom France Contrôle laitier en France Conseil en élevage en est la preuve, nous resterons au service de tous les éleveurs. Nous souhaitons garder des liens forts avec les entreprises de sélection et les organismes de sélection. L'introduction de la génomique dans les techniques de sélection est l'occasion de bâtir ensemble de nouveaux partenariats, notamment autour de la collecte de nouveaux critères à indexer. Si nous voulons être un réseau national fort, uni et cohérent, c'est ensemble que nous devons travailler.

Pascal Monnoyeur
Président
du Contrôle laitier
du Jura

Le contexte extraordinaire de 2008 laissait à penser que 2009 verrait un recul des effectifs contrôlés. C'est effectivement le cas, sauf en race montbéliarde, où le nombre de résultats a encore progressé de 0,6% (+2 349 résultats). Les races prim'holstein et normande voient leurs effectifs se tasser respectivement de -4,8% et -7,9%. Avec une moyenne de performance de 6 575 kg (+34 kg) pour 32,7% (+0,1) de taux protéique, la mont-

béliarde oublie partiellement la baisse conjoncturelle de 2007 et s'affiche plus que jamais comme une excellente laitière. (Voir tableau ci-dessous). L'évolution par zone géographique est variable. La Franche-Comté, dont surtout le Jura, voit sa base de sélection s'étendre avec une hausse de 2 406 résultats complémentaires principalement issus de la régularisation des éleveurs de la Comtoise MLS.

Ensuite la palme revient à la région Pays-de-Loire, avec 15 303 lactations, qui talonne désormais la Bretagne. Le Sud-ouest rougit également avec une hausse du nombre de femelles contrôlées en Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon et Aquitaine. Les régions Nord, Normandie et Picardie confirment leur intérêt pour la montbéliarde.

Belle performance !

C'est dans la région Centre que la montbéliarde affiche le niveau de quantité de lait le plus élevé (7 516 kg) pour 33,1% de taux protéique. Sur l'ensemble du territoire, les résultats sont probants et permettent d'être optimistes quant au développement futur de la montbéliarde qui représente aujourd'hui 15,9% des effectifs contrôlés français.

Philippe Maitre
OS Montbéliarde

	2008	2009	Évolution
Nombre de résultats	404 874	407 223	+ 2 349 kg
Durée de lactation (jours)	307	310	+ 3
Lait (kg)	6 541	6 575	+ 34
Matière utile (kg)	468	471	+ 3 kg
Taux de matière utile (g/kg)	71,5	71,6	+ 0,1
Matière protéique (kg)	213	215	+ 2 kg
Taux protéique (g/kg)	32,6	32,7	+ 0,1
Matière grasse (kg)	254	256	+ 2 kg
Taux butyreux (g/kg)	38,9	38,9	=

Sommaire



> **recherche**
phénoFinlait : le futur de la génomique p 13

> **rétrospective 2009**
• les championnes en images p 14-15

• **événement**
retour sur Swiss'Expo, Paris p 17



> **portrait**
abbaye de Cîteaux : génétique et monastique p 18

En bref

Salon de l'agriculture

Michel Tissier, ancien directeur de l'Umotest, est promu Chevalier du Mérite agricole par le ministre de l'Agriculture à l'occasion du Salon de l'agriculture.

Fédération européenne pie-rouge

Les races simmental française et montbéliarde ont organisé la tenue du comité de la Fédération européenne pie-rouge lors du Salon de l'agriculture. Cette réunion s'est accolée à la séance de travail d'Interbull sur la génomique organisée par France Génétique Élevage. C'était l'occasion de constater l'avance de la montbéliarde dans le domaine de la SAM en races pie-rouge et d'échanger sur l'avancée des programmes en cours dans chacun des pays.

SAM

L'organisme de sélection, avec Jura-Bétail et Umotest, engage des typages de taureaux déjà indexés pour augmenter la population de référence et améliorer la précision des index SAM. Cette augmentation sera bénéfique à tout utilisateur futur de la SAM et notamment pour les éleveurs qui souhaiteront indexer leurs femelles à partir de début 2011. Cette initiative est soutenue par l'Europe à travers le Feder (fonds européen de développement régional). Nous reviendrons dans le prochain numéro sur ce sujet.

Assemblées de section

Sous le signe de la variabilité

Le couplage assemblée de section et assemblée générale de syndicats a un effet positif sur la fréquentation.

Hormis en Auvergne, la fréquentation a été bonne lors de la tournée des assemblées de section 2010. C'était, avec celle de l'ouest, la seule à ne pas être couplée avec une autre assemblée. Mais l'ouest, lui, n'a pas failli à sa réputation de fidélité à la montbéliarde. Il a encore une fois fait preuve de perspicacité dans ces questions sur l'avenir de la race montbéliarde et l'intégration des nouvelles technologies. L'exposé sur la variabilité génétique entraîne beaucoup de questions. Les pistes ouvertes à ce sujet par la SAM sont comprises et attendues. Ensuite les discussions s'orientent vers l'utilisation des nouveaux taureaux génomiques et la fiabilité de leur indexation si précoce. La prudence et les signes de qualité mis en



Visite du Gaec Berthet père et fils à Souzy (69) lors de l'assemblée de section Rhône-Alpes couplée avec l'assemblée générale de la Fimose

place par l'OS sont appréciés et mieux compris. Signe que la SAM est bien adoptée par les éleveurs, l'indexation de nouveaux caractères de santé est déjà souhaitée. Enfin, Jean-Michel Cussac est reconduit

administrateur de l'Auvergne, Samuel Pourcelot administrateur du Doubs, Philippe Bennet du Lot remplace André Benaben de l'Aveyron pour le sud-ouest et Vincent Laurain remplace Julien Gauthey pour la Bourgogne.

Qualité des index

Nouveaux taureaux en fiabilité garantie



Redon, Poivron, Paganini, Raban, Papayou, Papino, Oyama, Laval et Orsted font leur apparition dans la gamme des taureaux sous le label Fiabilité Garantie.

Et 62 jeunes taureaux génomiques sont actuellement soumis au signe d'engagement fiabilité avec des conditions strictes de mise en place. Celle-ci doit être faite sur plusieurs départements (60% maximum sur un seul département et au minimum trois départements), dans différents systèmes d'élevage, sur des supports le plus proche possible de la moyenne des autres insémi-

nations du troupeau, dans un nombre large de cheptels et en vue d'obtenir rapidement avec la première série de filles un CD de 90.

À voir sur le site www.montbeliarde.org sous la rubrique index puis engagement fiabilité.

> PERSONNEL OS

Une nouvelle technicienne

Diane Gayet rejoint l'équipe technique de l'OS montbéliarde



Diane prend la succession de Florian Cuinet installé début janvier et à qui nous souhaitons plein succès dans son projet.

Diane est ingénieure de l'ESITPA de Rouen et titulaire d'un BTS productions animales. Elle a accumulé différentes expériences en blonde-d'aquitaine, charolaise puis en animation d'un réseau d'éleveurs en Corse avant de prendre pied dans la race montbéliarde.

En plus de son secteur de pointage, elle assurera la préparation des concours.

Statistiques 2009

Meilleures lactations

Le potentiel laitier de la montbéliarde n'est plus à démontrer. Dans les élevages montbéliards, on rencontre même quelques individus « hors normes » dont les

niveaux de production en matière protéique sont remarquables.

Vous retrouverez un palmarès plus complet sur le site www.montbeliarde.org

Meilleures premières lactations 2009									
Animal	Qualif.	Durée	Lait	TB	MP	TP	Père et GPM	Propriétaire	Qualif.
Vavangue	SP	305	13356	43.3	468	35.1	Micmac/Gardian	Gaec de la Natouze (71)	A4
Alsace	SP	305	12372	41.7	442	35.7	Nikos/Flipper	Gaec Courtet (25)	A4
080 Armoir	SP	305	12160	44.9	427	35.1	Laval/Levier	Gaec Chene (01)	A4
Meilleures deuxièmes lactations 2009									
Animal	Qualif.	Durée	Lait	TB	MP	TP	Père et GPM	Propriétaire	Qualif.
Venise	SP	305	14263	40.5	518	36.3	Nikos/Rabakin	Gaec Courtet (25)	A4
Vérité	SP	286	13844	44.1	503	36.3	Nikos/Rabakin	Gaec Courtet (25)	A4
Urai	SP	305	14011	35	437	31.2	Rai/Higgins	Gaec de la Reine (52)	A4
Meilleures troisièmes lactations et plus 2009									
Animal	Qualif.	Rang	Durée	Lait	TB	TP	Père et GPM	Propriétaire	Qualif.
Vicieuse	SP	3	305	16026	43.2	36.7	Sultan/Socobem	Gaec Courtet (25)	A4
Ursula	SP	3	305	14670	45.8	38.9	Mistouflon/Etrepy	Gaec Courtet (25)	A4
132 Tonique	SP	5	305	15236	39.3	31.7	Joyau d'or/Gardian	Gaec des Cours (01)	B4
Superbe	SAP	5	305	14365	38.2	33.3	Paon/	Gaec de la Ladrellet (63)	A5

Bloc-notes

- **Du jeudi 8 avril au samedi 10 avril : Concours Eurogénétique à Épinal (88) :** concours de la race montbéliarde le jeudi
- **Du vendredi 9 avril au dimanche 11 avril : Expo du futur à Ainterexpo à Bourg-en-Bresse (01).** Miss Montbéliarde le vendredi
- **Dimanche 18 avril : Concours Miss Lozère à Aumont Aubrac (48)**
- **Dimanche 25 avril : Concours Montbéliard** dans le cadre de la foire de printemps de Fayl Billot (52)
- **Mercredi 12 et jeudi 13 mai : Concours interrégional Montbéliard Prestige** au parc des expositions Micropolis de Besançon (25) : 240 vaches montbéliardes en concours
- **Du jeudi 13 mai au dimanche 16 mai : Concours départemental de Haute-Marne** dans le cadre de la foire de Chaumont (52) : concours montbéliard le samedi à partir de 14h.
- **Dimanche 16 mai : Concours départemental des Vosges** à Monthureux-sur-Saône (88)



PhénoFinlait

Le futur de la génomique

PhénoFinlait est un programme de recherche et développement pour les filières laitières de demain. Il correspond à un phénotypage (mesure de performances et de conditions de milieu) et un génotypage (analyse de l'ADN) d'un certain nombre d'animaux pour la compréhension et la maîtrise de la composition fine du lait.

Le cocktail alimentation et génétique

Aujourd'hui, les consommateurs sont de plus en plus curieux de la valeur santé de leur alimentation. Aussi, dans ce contexte, le besoin de mieux caractériser et de maîtriser la composition fine du lait est un enjeu majeur des filières laitières. Acides gras plutôt que TB, protéines spécifiques plutôt que TP : les questions sont posées mais les réponses restent complexes ! Et elles ne peuvent échapper au double contrôle du génome et de l'alimentation des animaux. Le train est en marche : initiatives de laiteries, de producteurs... En unissant les efforts de tous ses partenaires, PhénoFinlait vise à élaborer les outils et références qui permettront demain de répondre à ce nouveau contexte. Seuls un phénotypage fin à grande échelle ainsi que des enquêtes en élevages et des génotypages permettront de déterminer précisément le rôle de la génétique et de l'alimentation. Mais également de leurs interactions. Ces résultats, via l'appui technique et la sélection nous permettront d'optimiser le cocktail « alimentation et génétique » pour que les éleveurs et leurs filières puissent mieux qualifier et valoriser leurs produits.



Mickaël Brochard
Chef de projet
Institut de l'élevage

Ont collaboré à la rédaction de ce numéro :

Mickaël Brochard, Patrick Chappaz, Guillaume Fayolle, Cédric Fourcade, Philippe Maitre, Pascal Monnoyeur, Alain Poux-Berthe, Michel Ravet, Jean-Marc Vacelet.

Mise en page : Le Jura Agricole et Rural.

Le lait est un produit complexe constitué de lipides, de protéines, de glucides et de minéraux, dont les teneurs relatives dépendent de facteurs environnementaux (alimentation, conduites d'élevage) et génétiques (espèce, race et génotype de l'animal). Les composants fins du lait, pris individuellement, peuvent avoir des effets bénéfiques ou négatifs sur la santé humaine. Il apparaît donc crucial pour les filières laitières de bien connaître, de qualifier et de maîtriser cette composition. Les acteurs de la profession laitière, de la filière génétique des ruminants et de la recherche-développement ont engagé le programme PhénoFinLait. Il concerne la composition fine des laits des espèces bovine, caprine et ovine. Les caractères considérés sont les acides gras (AG) pris individuellement et par famille (saturés, insaturés, poly-insaturés, trans, etc.) et douze protéines (caséines, oc lactalbumine, 13-lactoglobuline, lactoferrine, sérum albumine, etc.)

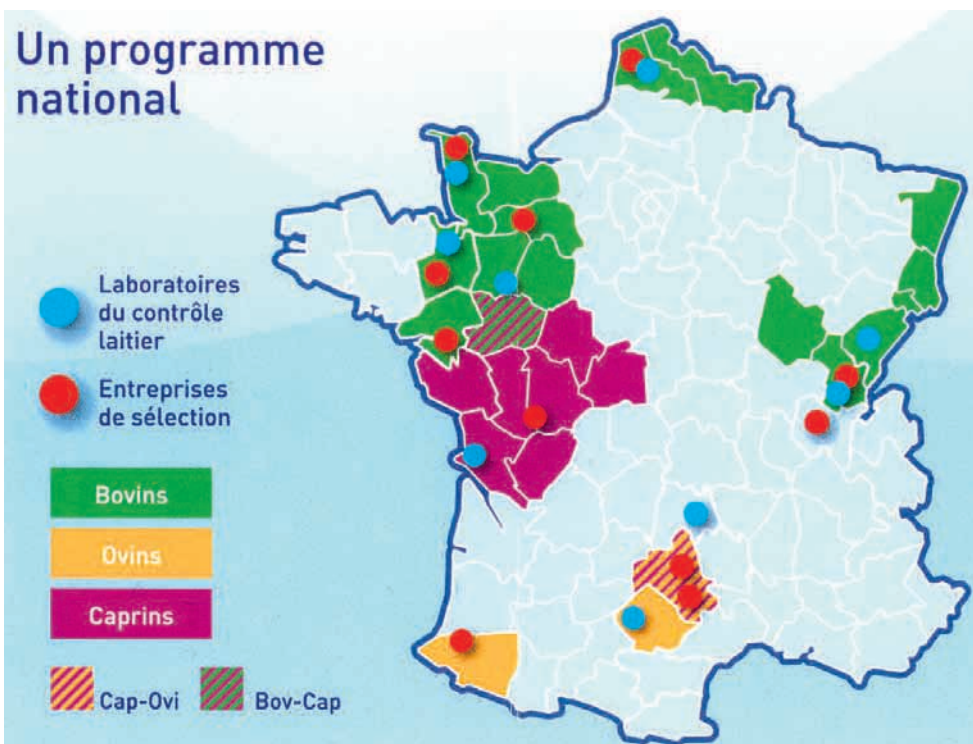
Génotypages à haut débit

Une première étape a montré que l'analyse des spectres du moyen infrarouge (MIR), produits en routine lors des analyses du Contrôle laitier, permet une estimation précise de la composition fine du lait pour les principaux acides gras et des ratios d'intérêt nutritionnel (saturés/insaturés, oméga 6/oméga 3) et de la composition protéique des laits. Les progrès de la génomique, en particulier le génotypage à haut débit via des puces à haute densité de 800 000 SNP, ouvrent de nouvelles perspectives sur lesquelles s'appuie le programme PhénoFinLait.

Collecte de données en ferme

La phase de collecte (2009-2010) portera sur 12 000 vaches, 4 000 brebis et 4 000 chèvres représentant sept races différentes, 1 500 élevages et 26 départements (voir carte ci-dessus). Du lait sera prélevé sur chaque individu quatre à six fois par lactation pour les analyses spectrales et à chaque fois un rele-

Un programme national



vé très précis de l'alimentation et d'autres facteurs d'élevage sera effectué. En parallèle, des échantillons de sang (génotypage) et de lait (études complémentaires) seront prélevés et stockés.

En 2011, environ deux tiers des animaux phénotypés seront génotypés. Soit de l'ordre de 8 000 bovins, 3 500 caprins et 2 000 ovins. L'analyse de données inclura l'étude des interactions génotype milieu. Elle permettra de jeter les bases d'une sélection génomique ou assistée par marqueurs portant sur la composition fine du lait (acides gras et protéines). Il sera établi des référentiels et des outils d'appui technique pour conseiller les éleveurs dans le sens d'une valorisation optimale des ressources locales, génétiques et alimentaires, afin de produire des laits adaptés à la demande.

Ambitieux par son ampleur et ses objectifs, PhénoFinLait donnera à la fois des éléments aux décideurs des filières laitières pour définir les orientations en matière de composition fine du lait, et aux différents acteurs

des outils pour qualifier et maîtriser la qualité des laits.

Et la montbéliarde, par les Contrôles laitiers et les entreprises de sélections engagées, est bien évidemment intégrée. Normal pour une fromagère comme elle !

Article extrait d'une communication aux journées 3R de Mickaël Brochard et al. du département génétique de l'Institut de l'élevage.

les différents acteurs

- les entreprises de sélection : Caggènes, Gènes diffusion, Amélis, Créavia, Jura-Bétail, Intersélection normande, Umo-test, Ovitest, Confédération de Roquefort, CDEO.
- organismes et laboratoires du Contrôle laitier
- les instituts Actilait, Inra et Institut de l'élevage
- les fédérations nationales Cniel et France génétique élevage (FGE), FCL, CNBL, UNCEIA et Anio

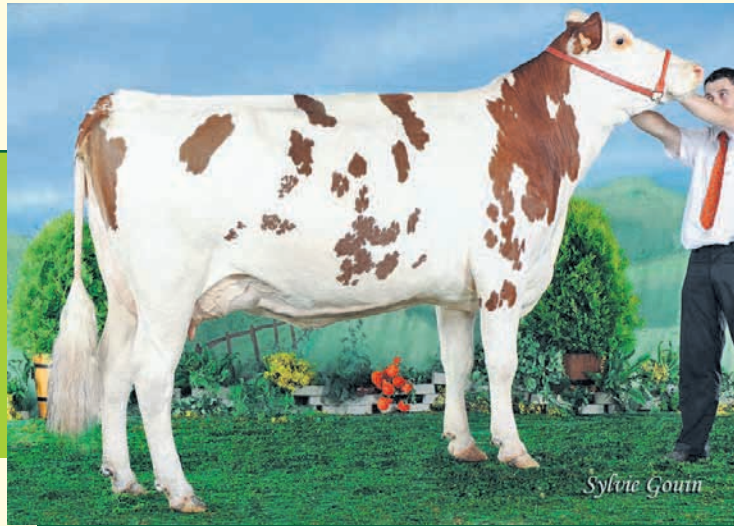
Rétrospective 2009

Les championnes en image

AUPUCE

Championne espoir
Montbéliard Prestige 2009

■ (Micmac/Scoop) à l'EARL Clair Daniel
et Martine (Versailleux - 01)
1^{re} lact., 305 j, 8954 kg de lait
à 41,2 ‰ TB et 33,9 ‰ TP



URSULA

Championne adulte
Eurogénétique 2009

■ (Masolino/Gardian) à Jean-Pierre
Richner (Brevilliers - 70)
3^e lact, 280 j, 9 990 kg de lait à 38,6 ‰
TB et 31,6 ‰ TP



ROUBLARDE

Grande championne
Swiss'Expo 2009

■ (Micmac/Ezozo) à MM. Rey Frères
Communauté (Les Verrières - Suisse)
2^e lact. 269 j, 8 854 kg de lait
à 36,8 ‰ de TB et 33,9 ‰ de TP.



AZALÉE

Championne jeune
Montbéliard Prestige 2009
et Sommet de l'élevage 2009
Grande Championne
Montbéliard Prestige 2009
et Sommet de l'élevage 2009

■ (Micmac/Ionone)
à l'EARL Brie (Melecey - 70)
2^e lact. 281 j. 7 535 kg de lait à 41,6 ‰
TB et 32,6 ‰ TP.



ANITA

Grande championne
Présentation Umotest 2009

■ (Osmium/Micmac)
au Gaec du Bel-Horizon
(Saint-Vincent-du-Pendit - 46)
1^{re} lact. 305 j. 8 109 kg de lait à 48,0 ‰
de TB et 32,1 ‰ de TP.



VIGNETTE

Championne jeune
Paris 2009

■ (Micmac/Ergot) au Gaec de Chazelles
(Saint-André-sur-Vieux-Jonc - 01)
2^e lact, 305 j, 8240 kg de lait
à 40,1 ‰ TB et 35,9 ‰ TP



URANIA

Championne adulte
Montbéliard Prestige 2009

■ (Masolino/Esetop) au Gaec
des Acacias (Le Montellier - 01)
2^e lact, 305 j, 9934 kg de lait
à 41,2 ‰ TB et 32,9 ‰ TP.



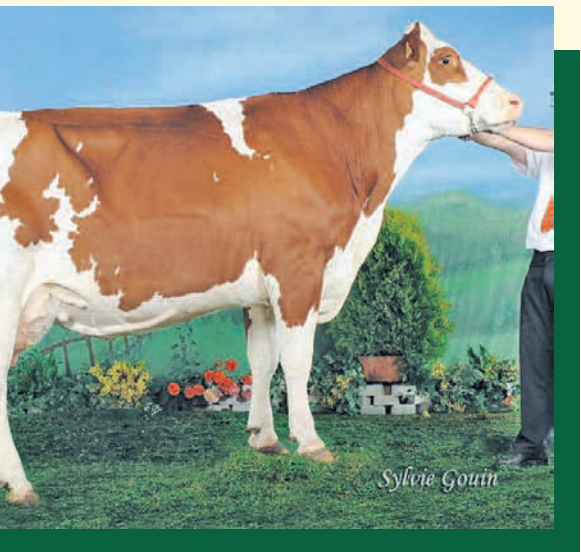
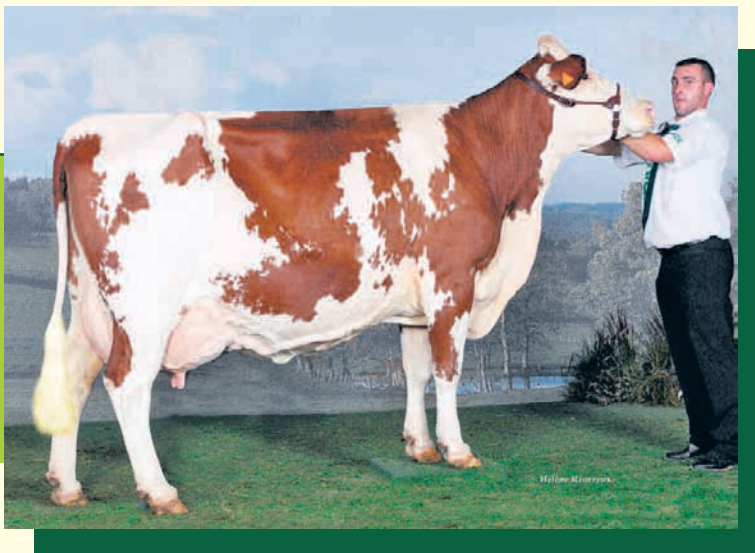
ages



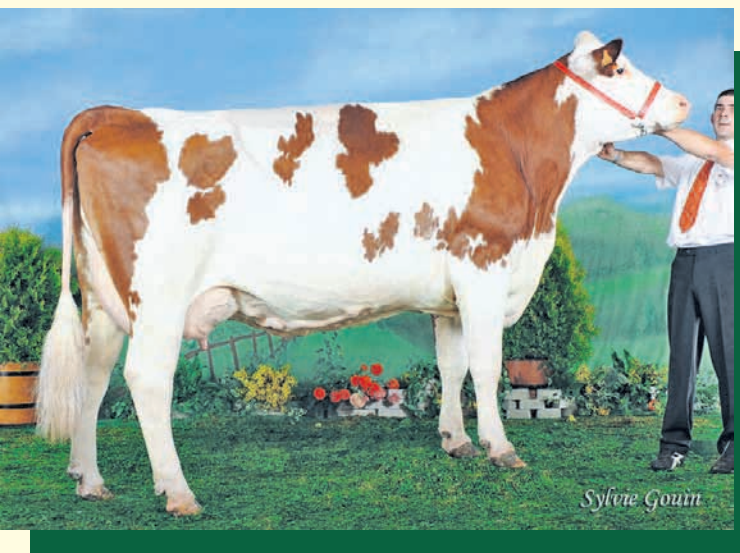
UTILÉ
Championne adulte
Paris 2009
 ■ (Roilion jb/Hallali) à Mickaël Millet
 (La Marre - 39)
 3^e lact., 305 j, 8643 kg de lait
 à 41,9 ‰ TB et 35,1 ‰ TP



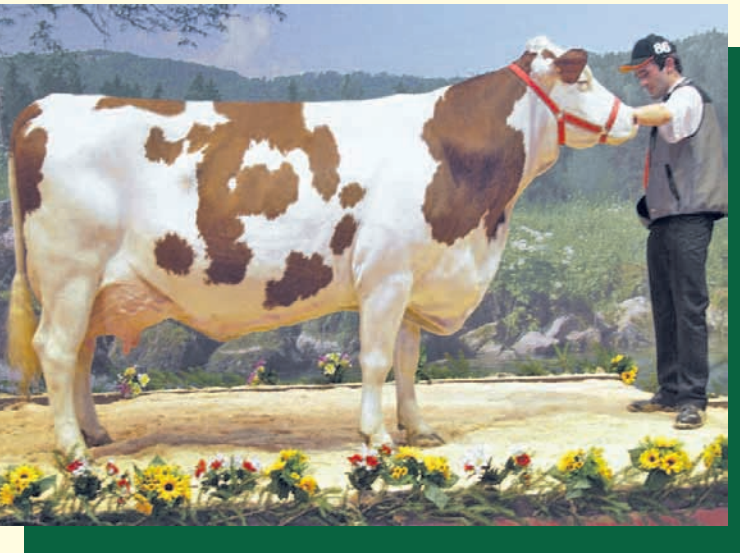
SANTIANA
Championne adulte
et Grande championne
Space 2009
 ■ (Ionone/Canari) au Gaec
 des Champs-Fleuris (Maulevrier - 49)
 3^e lact, 305 j, 8 307 kg de lait
 à 40,3 ‰ TB et 33,1 ‰ TP



UVEA
Championne adulte
Sommet de l'élevage 2009,
 ■ (Rizoto/Faucon) au Gaec Élevage
 Cussac-Fouillet (Alleuze - 15)
 3^e lact, 305 j, 10537 kg de lait
 à 33,7 ‰ TB et 33,9 ‰ TP



TZIGANE
Championne série
de service
Juraparc 2009
 ■ (Ramses JB/Bois le Vin) au Gaec
 Charton (Grande Rivière - 39)
 4^e lact, 305 j, 12 282 kg de lait
 à 39,2 ‰ TB et 31,7 ‰ TP



Journée génétique Jura-Bétail

L'efficacité passe par la variabilité

Actuellement, nous parlons de plus en plus de diversité génétique... À l'occasion de sa présentation annuelle de descendance de testage, Jura-Bétail a montré qu'il ne fallait pas opposer diversité génétique et ISU intéressants, au contraire...

Plus de huit taureaux avec un pedigree original, représentés à Juraparc (Lons-le-Saunier - Jura), affichaient une moyenne supérieure à 132 points d'ISU ! Nous avons accepté de progresser légèrement moins vite en cumul d'ISU sur ces der-

palmarès du jour

- Meilleure mamelle testage
Abeille fille de Umo jb sur Juraparc jb au Gaec des Rosières (39 - La Ferté).
- Championne testage
B 0415 fille de Umo jb sur Grafiti au Gaec Baud frères (39 - Fraroz).
- Meilleure mamelle service
Blanchette fille de Mégat sur Ergot à l'EARL Chambelland (39 - Grande-Rivière).
- Championne service
Alaska fille de Mozart sur Remou au Gaec des Frênes (39 - Rothony).



B 415, fille de Umo jb au Gaec Baud à Fraroz, championne testage Juraparc 2010

nières années pour privilégier la diversité génétique de notre cheptel : c'est un gage de réussite pour l'avenir.

Nous sommes sur la bonne voie car nous avons réussi à réduire le rythme de progression du taux de parenté sur le cheptel du Jura.

Rappelons que Jura-Bétail propose cinq

des huit meilleurs taureaux à variabilité dans les taureaux disponibles actuellement dans la race.

■ **Ubab jb (Baobab/Ezozo)** : une nouvelle origine utilisable depuis cette année.

Ce taureau nous laisse une descendance régulière en morpho et mamelle ; attention toutefois à la vitesse de traite. Coefficient

de parenté avec la population : 3,1 %.

■ **Ubelix jb (Nenni jb/Joyau d'or)** : c'est le premier fils de Nenni jb ; il est très laitier, manque un peu de solidité dans les membres mais transmet de bonnes mamelles longues à l'avant. Coefficient de parenté : 5 %.

■ **Ufuk jb (Merci jb/Faucon)** : taureau intéressant pour ses qualités de protéine, original dans le pedigree il transmet aussi des mamelles solides équilibrées avec des trayons un peu longs bien orientés. 4,6 %.

■ **Ulivin jb (Merci/Oviedo)** : autre fils de Merci, beaucoup plus laitier mais négatif en taux protéique avec du corps et de bons membres. Coefficient de parenté : 4,6 %.

■ **Umo jb (Micmac/Hamadou)** : incontestablement le meilleur type présenté à Juraparc : corps, mamelle, bassin et membres ! Lot présenté : cinq excellentes vaches où l'on retrouve d'ailleurs la meilleure mamelle et la championne testage ! 5 %.

■ **Unifer jb (Louksor/Faucon)** : descendance régulière avec de l'aptitude bouchère et des mamelles solides et bien équilibrées. Coefficient de parenté : 5,4 %.

■ **Usrock jb (Micmac/Bois Levin)** : voici l'un des meilleurs taureaux révélés cette année avec un potentiel laitier très orienté sur le protéique. Le corps est développé et solide, la mamelle d'un bon niveau. Attention tout de même au tempérament. Coefficient de parenté : 5,9 %.

Expo Umotest-Coopex

Promesses tenues

Le cru 2010 des taureaux Umotest est d'un niveau historique. La présentation des filles de ces nouveaux taureaux était donc très attendue du public venu nombreux à Besançon le 3 février. Et les 22 délégations étrangères et les quelque 3 500 visiteurs n'ont pas été déçus par les animaux présentés.

Très attendues, les quatre filles d'Urbaniste très bonnes dans les mamelles, ont confirmé les qualités du meilleur taureau montbéliard indexé. Le lot d'Urocher (Micmac/Ezozo) a séduit de nombreux visiteurs avec quatre vaches d'un niveau morphologique exceptionnel. Les filles d'Ugostar (Micmac/Haiku) ont fait preuve de beaucoup de solidité et de potentiel laitier alors que les trois filles d'Ulliad (Logan/Bois Levin) ont bien illustré la descendance laissée par ce taureau (solidité, bassin).

Le catalogue 2010 en grandeur nature

Triomphe (Lecuyer/Gardian) était représenté par quatre vaches matures et très pro-



La famille Theulin, propriétaire d'Astuce, récompensée par le président d'Umotest et le juge Grégory Maillard

ductives. Elles ont répondu présent sur tous ses points forts (morphologie, mamelle). Parmi les fils de Micmac, Udil a confirmé les espoirs fondés lors de sa première indexation d'octobre 2009. Son lot était harmonieux, laissant entrevoir de belles promesses pour l'avenir.

Enfin, la variabilité n'était pas en reste avec trois filles de Tricastin présentées (Limonnier/BoisLevin). Dans une très bonne ambiance, les juges en provenance du Maroc,

des USA et de Suisse ont unanimement désigné le lot d'Urocher comme meilleur lot de service.

La fiabilité démontrée

Les taureaux en P et R ont connu une large utilisation en élevage et on retrouve aujourd'hui toutes leurs qualités dans les descendance de service. Les filles de Redon, très jeunes, offrent d'ores et déjà toutes les garanties de solidité dans les aplombs et les

mamelles. Nul doute que l'an prochain, elles laisseront éclater plus de maturité.

Les filles de Ralban ont fait l'unanimité : complètes avec d'excellentes mamelles, une morphologie sans faille et un niveau de production élevé.

Présentées pour la deuxième année consécutive, les filles de Pernan confirment leur excellent niveau de production et de format et sont des vaches très faciles à conduire.

Les trois filles de Rhésus, primipares dans le schéma Umotest, ont rappelé aux éleveurs la diversité de taureaux proposés par l'union. Enfin, la variabilité génétique est un axe de travail important qui a été illustré par les filles de Piombo et Polichinel, présentées pour la première fois à l'Expo.

Les nouveautés 2010 doublent les filles de service !

C'est dans un final époustoufflant que Grégory Maillard a départagé les championnes du jour. Gage de la qualité du catalogue 2010, ce sont deux filles de testage qui ont accédé à la plus haute marche du podium. Astuce, grande championne (Urocher/Joblandin) est une vache remarquable en tous points. Elle est la meilleure ambassadrice du quatrième taureau montbéliard en ISU.

Et c'est une autre fille de nouveau taureau, Binette (Ugostar/Joblandin) qui ravit le prix de meilleure mamelle de la présentation.

Le cru 2010 a bien tenu toutes ses promesses !

Swiss'Expo – Lausanne

Roublarde fait rêver la France

Si la Hollande est l'autre pays du fromage, la Suisse est certainement l'autre pays de la montbéliarde...

Il n'est pas si loin, le temps où les douaniers helvètes pourchassaient de valeureux éleveurs suisses qui, désireux d'améliorer leur cheptel autochtone, tentaient d'introduire des animaux de race montbéliarde sur leur territoire.

Au clair de lune, ils bravaient le froid et la neige pour ramener du Haut-Doubs ou du Haut-Jura, veaux, génisses, vaches et taureaux.

Éleveurs emprisonnés, animaux réquisitionnés : c'est du passé. Refoulée il y a 40 ans, plébiscitée aujourd'hui, la montbéliarde entretient avec la Suisse une relation d'amour fidèle et durable.

Dernière preuve en est l'invitation formulée par l'organisation du salon Swiss'Expo. Le plus grand rassemblement européen de bovins propose aux instances françaises de faire concourir une quarantaine de vaches aux côtés de leurs homologues suisses. Pari accepté, évidemment.

Le jour venu, le ballet des classes (on ne parle pas de section mais de classe en Suisse) peut avoir lieu. Ici, rigueur et discipline sont de mise. On est aux ordres du juge et de son « ring man ».

Markus Gerber, juge bilingue expérimenté,



Roublarde (Micmac/Ezozo) de la communauté Rey frères aux Verrières (CH). 3 ans 1 mois 305 jours, 8 255 kg de lait à 38,1 de TB et 32,9 de TP

a l'immense honneur d'arbitrer un véritable match. Un match entre Roublarde l'élégante et Vedette la puissante. Un match entre Monique, détendue et très à l'aise et Jacques, tendu, proche du malaise. Un vrai combat de chefs... Une suprématie est en

jeu... À Vedette, le prix du meilleur pis. À Roublarde, le prix de grande championne. Les superlatifs nous manquent pour décrire cette « reine ». Alors... Peut-être... La meilleure montbéliarde du monde n'est-elle pas suisse ?

Paris

Le bal des favorites

À l'instar des demoiselles de bonne famille qui participent au bal des débutantes, le dimanche 28 février, 50 vaches montbéliardes ont fait leur entrée sur la piste de danse du ring bovin de Paris pour ce que l'on peut appeler le bal des favorites.

Des 50 heureuses élues venues de 11 départements qui ont défilé devant les yeux d'Olivier Paquetet, ce sont finalement les deux grandes favorites

de cette édition qui ont remporté la palme de ce 119^e concours agricole de Paris. Astuce, présentée par le Gaec du Lozain en Haute-Saône et Vedette, propriété du Gaec Boillin-Bole dans le Doubs, ont respectivement décroché les titres de championne jeune et de championne adulte.

Ces deux vaches témoignent de la haute qualité des 50 sujets présentés. Leurs trois autres consœurs pour les prix spéciaux sont CagataVR du Gaec Vivieroche de Haute-Saône pour le prix de meilleure mamelle jeune, Varsovie et Sardine toutes les deux appartenant à l'EARL Duffet Gilles et Noëlle dans le Doubs pour celui de meilleure mamelle adulte et de meilleure laitière. Pour clore ce bal en beauté, les cavaliers de ces 50 filles de bonne famille se sont tous retrouvés pour une dernière danse autour du verre de l'amitié.



Championne adulte : Vedette au Gaec élevage Boillin-Bole à Avoudrey (25) 305 jours 8 380 kg 36,4 TB et 34,8 TA



Meilleure mamelle jeune : CagataVR au Gaec Vivieroche à la Rochelle (70) Mère 305 jours 9291 kg 40,6 TB et 33,8 TA

palmarès

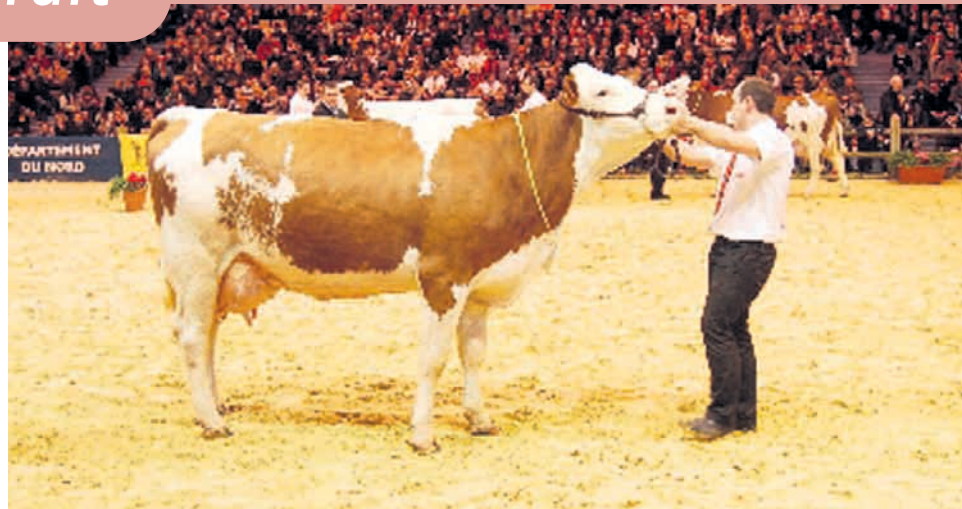
- Meilleure mamelle jeune : CagataVR (Micmac/Nikos) Gaec Vivieroche - La Rochelle (70)
- Championne jeune : Astuce (Urocher/Joblandin) Gaec du Lozain - Montjustin et Velotte (70)
- Meilleure mamelle adulte : Varsovie (Micmac/Violet) EARL Duffet Gilles et Noëlle - Dompriel (25)
- Championne adulte : Vedette (Micmac/Canari) Gaec Élevage Boillin-Bole - Avoudrey (25)
- Meilleure laitière : Sardine (Piazzetta/Libertin) EARL Duffet Gilles

- et Noëlle - Dompriel (25)
- Prix des fromages francs-comtois sous signes de qualité : Antinea (Nikos/Joueyr) EARL Guyot J.-Pierre et M.-Pascale - Belleherbe (25)
- Challenge racial Montbéliard : Ultrablanc (Micmac/Juvisy) Gaec du Verger-Solin - Boissia (39)
- Trophée du concours européen des jeunes pointeurs : 1 - Raymond Anthony (25), 2 - Barthet Vincent (25), 3 - Louvrier Maude (25), 4 - Jacquin Ayméric (39), 5 - Negron Olivier (43)

Abbaye de Cîteaux

Monastique et génétique

La conduite du troupeau et le choix de la transplantation embryonnaire sont importants pour l'harmonisation des laits qui servent à la fabrication du réputé fromage des moines de Cîteaux.



Vogue, présente lors du dernier concours général agricole de Paris : la vitrine de Cîteaux.



Le troupeau compte 62 VL à 8 654 kg de lait et 118 points d'ISU

Depuis toujours l'abbaye de Cîteaux, dans la plaine de Côte-d'Or, a possédé un cheptel 100% montbéliard. Pour la petite histoire, c'est un frère de l'abbaye, le frère Luc, qui fut l'un des fondateurs du syndicat montbéliarde de Côte-d'Or, à la fin des années soixante... « Nous

avons travaillé avec toutes les coopératives d'insémination, avec le souci de disposer d'un troupeau de qualité, avec des montbéliardes au fort potentiel génétique, explique Thibaut Baritel, le responsable du cheptel. La transplantation embryonnaire avait été abandonnée dans les années 90 mais

nous avons choisi d'y revenir depuis deux ans. Parce qu'il y avait des mesures incitatives du conseil général de Côte-d'Or, mais surtout parce que, avec une alimentation en ration complète et sans complément, cela nous permettait d'avoir des laits et des fromages d'été identiques à ceux d'hiver. »

Vu la renommée et le mode de commercialisation des fromages de Cîteaux, on comprend mieux cette volonté d'harmoniser la richesse et la qualité du lait sur toute l'année. « Pour moi, poursuit Thibaut, cette harmonisation passe par des vaches à 10 000 litres, un lait entre 33 et 34,5 de TP qui nous donne des rendements fromagers intéressants, un taux d'urée entre 200 et 250 mg par litre. »

La bonne image

Avec 90 naissances par an, il avoue clairement son objectif, pour les prochaines années, de vendre des génisses : « On espère se faire connaître sur quelques concours pour valoriser nos vaches. C'est pour cela que nous sommes allés cette année à Paris ? C'est la première fois, depuis cinquante ans, que nous participons à un national ! » Une participation récompensée par un sixième

prix de section de Vogue, une fille de Masolino sur Gardian (deuxième veau, 305 jours, 10 030 litres, 33,7 de TA, 35,7 de TB, 150 d'ISU).

L'abbaye ne vend pas de bêtes à la viande. Sa bonne image lui permet de vendre à d'autres élevages de la région. voire directement à l'étranger, sans passer par la coopérative d'exportation.

Des moines d'avant-garde

Avec ses 200 hectares d'un seul tenant, l'exploitation de l'abbaye présente d'autres particularités notoires. Les effluents d'élevage sont récupérés dans une géomembrane de 3 200 m³. Puis une canalisation souterraine de deux kilomètres, avec une ouverture tous les 100 mètres, permet un épandage – avec un enrouleur d'irrigation – de lisier dilué sur les pâturages, en été.

D'autre part, le lactosérum de la fromagerie est soit donné à des éleveurs de la région, soit valorisé sur des luzernes et autres légumineuses, fortes exportatrices de calcium. Enfin, les moines n'avaient pas hésité, dès 1969, à investir dans un séchoir en grange, « le premier dans le secteur » !

Fromagerie

Le fromage fait vivre l'abbaye

Le réputé fromage monastique est une manne financière pour l'abbaye cistercienne.

À Cîteaux, les moines fabriquent du fromage depuis 1930. Un seul modèle, une pâte pressée à croûte lavée, affinée un mois sur place. Une sorte de gros reblochon d'environ 750 grammes, que l'abbaye commercialise uniquement à Cîteaux, à raison de quelque 100 000 fromages à l'année, alors que la demande est estimée à 130 000 fromages. « Pendant les mois d'été, nous ne pouvons pas répondre à toutes les demandes, déplore Thibaut Baritel. Les fromages ne sont vendus que le samedi et le dimanche et limités en nombre. Mais c'est le choix des moines de ne pas se lancer dans une production plus importante qui demanderait de nouveaux investissements. » En terme d'investissements, l'abbaye s'est équipée d'une fromagerie flambant neuve

qui vient d'être mise en service. Même s'il a été conçu pour 8 à 900 000 litres de lait, cet équipement n'est utilisé que pour travailler 580 000 litres. 30 000 litres produits sur l'exploitation sont, par ailleurs, donnés aux « Petits frères des pauvres ».

Le travail de fromagerie est assuré par le frère Raphaël, le responsable de l'atelier, et par le frère Bernard. Environ deux fois par semaine, ils travaillent du lait thermisé mais souhaiteraient travailler du lait cru plus souvent. 432 fromages sont fabriqués sur chacune des deux tables de moulage, dont le prototype est unique. Ils sont ensuite saumurés, pendant 24 heures, dans le bloc-moules avec une saumure stockée en permanence à 12°.

Le nouvel équipement leur permet de réduire leur temps de travail. Et de garder ainsi le temps nécessaire à la prière...

À noter que pour ne pas perdre le goût qui, depuis des années, fait la réputation du fromage de Cîteaux, l'abbaye a travaillé avec l'Enilbio de Poligny. Les techniciens de l'école laitière jurassienne ont mémorisé tous les



Thibaut Baritel et les frères, heureux de travailler dans cette nouvelle fromagerie.

paramètres organoleptiques du fromage et se chargent de les reproduire à force de réglages techniques sur l'égouttage ou la finesse du caillé... Un travail qui permettra

également de faire évoluer légèrement la taille et la hauteur de ce fromage qui, chacun en est conscient, reste la manne financière de l'abbaye.