



La Montbéliarde dans le monde

La Montbéliarde est présente dans tous les pays laitiers du monde :

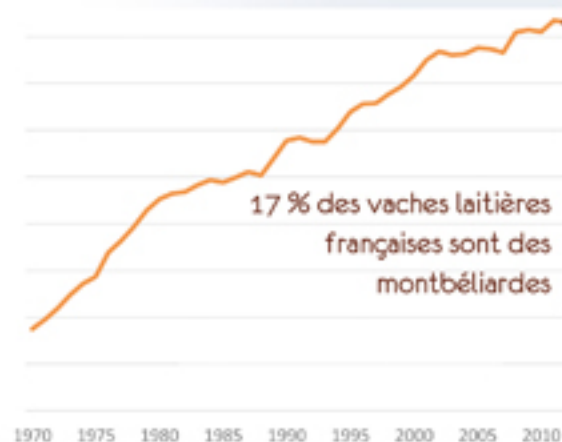
la Hollande et son approche économique, les Etats-Unis et leur productivisme, la Nouvelle-Zélande, l'Irlande et leurs pâturages, le Chili et ses zones extensives, les pays africains et leurs conditions climatiques extrêmes...



La race de tous les systèmes

La Montbéliarde, 2^{ème} race laitière de France

En 2012, 670 000 vaches en production dont 415 552 vaches contrôlées



Lactation moyenne corrigée 2012 : 8379 kg de lait à 39 TB et 34,6 TA en 360 j.

+24€ de marge brute/1000 l de lait
Avec des montbéliardes, la marge brute est 11 % plus élevée par rapport à des holsteins (249€ contre 225€ pour 1000 litres de lait).

(Source : CER Moyenne-Sarthe, 2011)

Une enquête menée auprès de quelques 1200 éleveurs du Grand Ouest est sans équivoque, la Montbéliarde apporte entière satisfaction.

Les réponses citées en priorité sont :

- o moins de problèmes de santé
- o la capacité à vieillir
- o la valeur bouchère

(Source : OS Montbéliarde, 2012)

- RENTABILITÉ
- DURABILITÉ
- FACILITÉ

2^{ème} race laitière de France

PRODUIRE MIEUX DEMAIN AVEC LA RACE



Organisme de Sélection de la race Montbéliarde

4, rue des épicières - 25640 ROULANS - FRANCE - Tél. 03.81.63.07.30 - Fax 03.81.63.07.39

www.montbelliarde.org

Montbéliarde

Qualité du lait



Lactation moyenne corrigée 2012 :
8379 kg de lait à 39 TB et 34,6 TA
en 360 jours.

Un lait sain

- 43% de mammites en moins...
- ... et des taux cellulaires faibles

Résultats CLASEL 2012/2013¹

	Montbéliarde	Normande	Holstein
% vaches ayant fait 1 mammité	8	16	14
Comptages cellulaires (en milliers)	235	306	277

La race Montbéliarde produit du lait de meilleure qualité sanitaire. Sa résistance naturelle aux infections mammaires permet d'éviter les traitements antibiotiques et garantit un meilleur paiement du lait.

Rendement fromager

Un lait adapté à la transformation fromagère :

- + 2,2 % de rendement fromager frais grâce à une meilleure teneur en caséine (+2 g/L)²
- Meilleure coagulation du lait et fermenté de la pâte grâce à une teneur supérieure en variant B kappa-caséine (37 %)²



Prix du lait :
+ 10€ / 1000 l³

Histoire

Sélectionnée depuis le 18^{ème} siècle sur un territoire montagneux, herbager, les Montbéliardes ont un comportement grégaire et actif et sont faites pour valoriser l'herbe. 50% d'entre elles sont entretenues dans des systèmes herbagers. À cela s'ajoute la tradition fromagère de la région d'origine, la Franche-Comté, et l'exigence ancestrale des fromagers pour la matière noble du lait et pour l'absence de mammites. Plus d'informations sur l'histoire de la race sur www.montbeliarde.org

97 % des AOP fromagères acceptent du lait de Montbéliardes dans leur cahier des charges

Performances bouchères

Valorisation à la réforme (350-360 kg de carcasse)

La Montbéliarde conserve une excellente valorisation en boucherie grâce au format et à la qualité des carcasses. Elles peuvent atteindre régulièrement 400 kg. Les vaches de réforme fournissent une viande de qualité appréciée par les transformateurs et les consommateurs (cf enquête UFC Que Choisir ci-dessous).

Produit viande :
+ 30€ / 1000 l⁵



Veaux de boucherie

Les veaux mâles peuvent être destinés à des productions de viande sous forme de veaux de boucherie (130-135 kg de carcasse à 5 mois - 75 % des carcasses classées en R).

La Montbéliarde reste une des races laitières les plus utilisées pour la production de veaux croisés viande : 1/4 des IA sont réalisées sur des femelles montbéliardes avec des taureaux de race allaitante.

Taurillons

La croissance moyenne des taurillons est de 1200 à 1300 g par jour selon les régimes alimentaires.

Le rendement est de 56-58 % pour des taurillons avec des carcasses sans excès de gras et classés R d'après la cotation EURO.PA.



Enquête UFC Que Choisir sur la qualité de la viande Montbéliarde

Un test comparatif réalisé par « UFC Que Choisir » en novembre 2003 avait placé en n°1, parmi les viandes vendues sous Certification Conformité Produit (CCP), la viande bovine de race Montbéliarde Filière « Qualité Carrefour ». La race bénéficie d'une excellente image de marque auprès des consommateurs qui lui associent authenticité et goût.

N°1 des viandes sous CCP

Reproduction



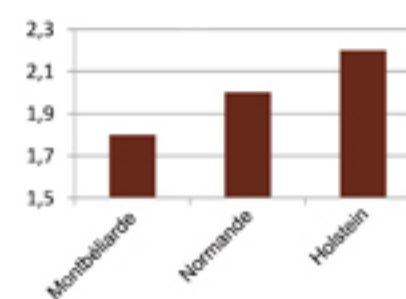
Des vaches plus fertiles

- Economie de paillettes : 18 %¹
- 38 jours gagnés entre 2 vêlages¹

Un véritable « moule à veau »

- Les vêlages sont faciles
- 1/4 des veaux sont issus de croisement « type viande »

Coefficient d'utilisation de paillettes¹

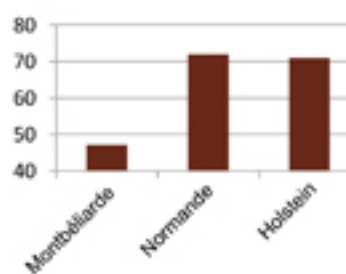


Durabilité Longévité

Moins de problèmes métaboliques et de frais vétérinaires

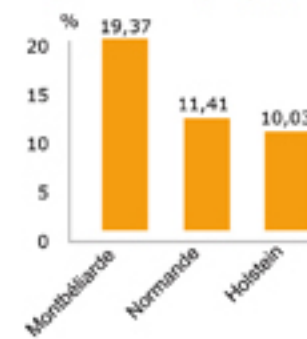
- Economie de frais vétérinaires par UCB : 34 %³

Frais vétérinaires par UCB (€)³



Funcionnalité

- 2 fois plus de Montbéliardes en 5^{ème} lactation ou plus (19,37 %)⁴



- Les aplombs sont solides et les mamelles restent très fonctionnelles avec le temps



Coûts de renouvellement plus faibles

¹Source : CLASEL (Coneil Elevage) départements Mayenne et Sarthe, année 2012/13, en comparaison avec les troupeaux holsteins

²Source : INRA, 1993, en comparaison avec la race Holstein

³Source : CER France, départements Mayenne et Sarthe, année 2012, en comparaison avec les troupeaux holsteins

⁴Source : France Conseil Elevage, 2012