



OVINS-LAIT EN PACA : LE SYSTÈME PASTORAL



L'exploitation en système pastoral est caractérisée par une surface en parcours importante par rapport au nombre de brebis (moins de 0.2 UGB par ha de parcours) et peu de SAU. Ce sont des élevages fromagers.

Le troupeau passe l'été en alpage. L'objectif est de vendre la quasi-totalité des produits en direct. Le stock fourrager et l'ensemble des concentrés (céréales) sont achetés.

Le troupeau en croisière

Le troupeau est souvent de taille conséquente (plus de 100 têtes). Jusqu'à présent, la race dominante est la Brigasque, mais on rencontre également la Lacaune et la Corse.

La production est réalisée grâce à un agnelage unique d'automne, souvent complété par un petit agnelage de rattrapage au printemps. En race Brigasque, la sélection s'effectue intra troupeau, avec des échanges occasionnels de béliers.

La production laitière atteint une dizaine de milliers de litres. La productivité par brebis à la traite reste modérée en système traditionnel : 100 litres à 150 litres.

La productivité numérique est rarement supérieure à 150 %. Les agneaux sont vendus jeunes. Sauf en cas de forte intensification du système, le taux de renouvellement est faible, inférieur à 20 %.

Les surfaces

Les surfaces utilisées comprennent une très faible part de prairies. L'essentiel du territoire utilisé se compose d'une estive, souvent à proximité du siège de l'exploitation, et de parcours en quantité variable. L'achat d'herbe sur pied constitue parfois une ressource supplémentaire.

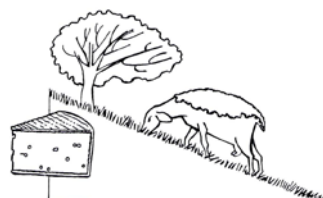
L'exploitation est dépendante de l'extérieur pour la ration distribuée : elle ne produit pas de céréales et généralement pas de foin. Les surfaces limitées de prairies sont réservées à la pâture.

L'alimentation

L'alimentation est assurée par la pâture. Les prairies sont utilisées au printemps et en automne. De juin à septembre, la totalité du troupeau fréquente l'estive. A la fin septembre, les animaux redescendent progressivement.

Selon les disponibilités fourragères locales et le climat, les animaux hivernent sur parcours ou restent en bergerie.

La ration est complétée par du foin et des céréales en quantités très variables selon l'élevage et la surface fourragère ou pastorale disponible.



La main d'oeuvre

Les besoins en main d'oeuvre sont au minimum d'une personne et demie. Le système sur parcours nécessite un temps conséquent pour la garde. La lactation s'achevant fin juillet-début août pendant la période d'estive crée des contraintes supplémentaires à cette période.

Les bâtiments et équipements

Les bergeries sont pour la plupart anciennes ou de type serre. Les fromageries sont aménagées dans d'anciens bâtiments. Aux bâtiments principaux s'ajoutent une bergerie et une modeste fromagerie d'estive. La traite reste manuelle.

Commercialisation et valorisation

Le système de commercialisation repose quasi exclusivement sur la vente directe. Traditionnellement, la fabrication est basée sur la pâte pressée, plus facile à conserver. La fabrication de brousse est aussi fréquemment rencontrée. Les fromages sont vendus localement sur place ou à proximité avec un niveau de valorisation au litre de lait produit assez limité.

Parallèlement à la commercialisation traditionnelle, des systèmes de vente plus classiques coexistent, avec un développement des ventes sur des circuits plus rémunérateurs, mais toujours en direct.

Variantes du système

- Le système traditionnel Brigasque.

Les animaux passent l'essentiel de l'hiver à l'extérieur sur parcours. L'achat d'herbe sur pied en qualité et en quantité est problématique à cause des aléas climatiques et de la disponibilité des terrains. Le temps de garde est très élevé. La traite a parfois lieu en estive jusqu'à fin juillet début août. La plupart des éleveurs ont basé leur commercialisation sur de la vente directe de proximité, ce qui limite le potentiel de clientèle. Les revenus sont généralement faibles. Ce système est donc fragile.

- Le système avec un troupeau plus intensif.

L'achat de foin, de céréales, et un effort en génétique permettent une augmentation du litrage par tête. La commercialisation est rendue plus complexe et demande aussi des équipements de fromagerie plus performants (équipement de transformation et de commercialisation).



Pour tous renseignements complémentaires, contactez **Brebis Lait Provence** au 04.92.30.57.57 à l'Immeuble Chambre d'Agriculture des A.H.P. 66 Boulevard Gassendi - BP 117 - 04004 DIGNE LES BAINS - www.brebislait.com