

ATLAS BOURGUIGNON de l'élevage herbivore



ATLAS BOURGUIGNON
de l'élevage herbivore

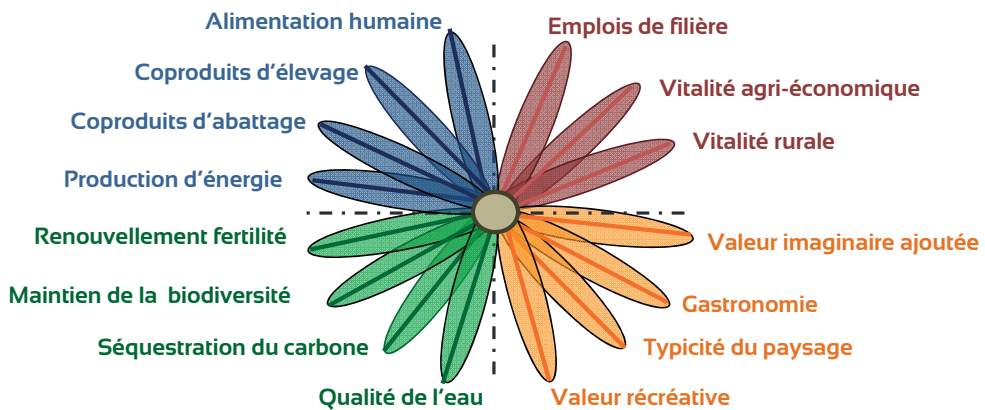
PREAMBULE

L'élevage de vaches, de moutons, de chèvres et de chevaux est présent partout en France. Il s'est développé dans chaque région en fonction des conditions géologiques, géographiques et historiques. L'élevage marque chaque territoire à sa manière et contribue largement aux identités régionales tant il façonne les paysages, fournit de ses produits la gastronomie et créé des dynamiques économiques et sociales dans les zones rurales. L'Atlas bourguignon de l'élevage herbivore s'inscrit dans une collection d'Atlas, région par région, qui s'attachera à expliquer cette diversité mais aussi à présenter le bouquet de services que l'élevage rend sur les territoires.

FLEUR DES SERVICES RENDUS PAR L'ELEVAGE

APPROVISIONNEMENT

VITALITE TERRITORIALE



QUALITE ENVIRONNEMENTALE

PATRIMOINE ET QUALITE DE VIE

Dans un monde où les consommateurs et citoyens sont de plus en plus urbains et où de nombreuses questions sur l'élevage et ses produits émergent, il est utile d'analyser comment l'élevage interagit concrètement avec un territoire : la Bourgogne .

Au travers de cet ouvrage, Interbev et Interbev Bourgogne souhaitent donner à tous les professionnels, élus, journalistes, enseignants qui le souhaitent, une vision grand angle de l'élevage et de ses filières.

SOMMAIRE



PARTIE 1 : DES ELEVAGES ET DES HOMMES

- p 10 : La Bourgogne et l'élevage, une longue histoire
- p 12 : La place de l'élevage en Bourgogne
- p 14 : Occupation des sols en Bourgogne
- p 16 : Un élevage herbivore lié au sol
- p 18 : Les systèmes d'élevages bovins
- p 20 : Les systèmes d'élevages ovins, caprins et équins
- p 22 : Les éleveurs de Bourgogne



PARTIE 2 : DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

- p 26 : De la ferme à l'assiette : la mise en marché
- p 28 : Structuration de la filière bétail et viandes
- p 30 : La filière laitière bourguignonne
- p 32 : La consommation des produits issus de l'élevage
- p 34 : Emplois et formations du secteur



PARTIE 3 : ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

- p 38 : Place des prairies en Bourgogne
- p 40 : Paysages d'élevage, paysages de biodiversité
- p 42 : Un élevage protecteur de la qualité de l'eau
- p 44 : Gaz à effet de serre : émissions et compensations
- p 46 : L'élevage, producteur d'énergies renouvelables

PARTIE 4 : IDENTITE CULTURELLE ET PATRIMOINE

- p 50 : La Charolaise, race phare de la région
- p 52 : Le paysage bourguignon, une vitrine régionale
- p 54 : Produits sous haute qualité
- p 56 : Traditions culinaires
- p 58 : Un patrimoine agricole et gastronomique
- p 60 : Elevage et tourisme





PREFACE

« Un passé riche pour un avenir prometteur... L'élevage bourguignon est avant tout porté par l'extrême diversité de ses territoires qui va de ses riches herbages naturels vallonnés, porteur du 2ème troupeau allaitant de France, à ses terres fertiles capables de tout produire pour accompagner la finition de nos animaux d'élevage. Notre filière viande porte aussi ce produit d'excellence à l'ensemble des consommateurs français, européens et, bientôt, dans le monde entier. Si nous partageons un projet commun, alors l'avenir sera prometteur»

Jean-Pierre Fleury,
Éleveur de bovins viande, Président de la Fédération Nationale Bovine (FNB) et d'Interbev
Bourgogne

En Bourgogne, l'élevage de bovins viande est une tradition millénaire. D'abord domestiqués pour être utilisés pour leur force de travail, l'arrivée des tracteurs a orienté la production d'animaux vers une viande de qualité.

Cette région, par sa diversité de sols et de paysages, permet à des systèmes de production, une complémentarité. Des élevages orientés vers du naissage d'animaux, destinés notamment au marché italien, cohabitent avec des naisseurs engraisseurs d'animaux finis à destination des abattoirs régionaux. Le Charolais, dont l'origine est bourguignonne, reste la race dominante et sa robe blanche est une image caractéristique de notre région. La majorité (75 à 80%) des mâles reproducteurs utilisés en France est née en Bourgogne. Sa notoriété est telle que la quasi totalité des pays de tradition d'élevage est venue se fournir en animaux en Bourgogne.

Comment ne pas associer les mots Charolais et Bourgogne à une période où l'on recherche de l'authenticité et de l'origine dans notre gastronomie ? En effet, les surfaces utilisées pour cet élevage ne sont pas, pour la plupart, convertibles en cultures ; ce qui permet de ne pas concurrencer les cultures vivrières.

Autre élément important, la complémentarité entre les productions de céréales qui apportent l'énergie nécessaire pour compléter l'alimentation des bovins. La paille, utile au bien-être animal, est un sous-produit indispensable. L'élevage fournit la matière organique indispensable au sol pour conserver la biodiversité.

Pour les grands voyageurs ou pour les personnes qui s'intéressent aux multiples façon de produire dans le monde, les différences sont saisissantes. En matière sanitaire, de traçabilité des produits, de formation et de contrôles, les règles diffèrent énormément. Dans certains pays, la production de chaque département bourguignon peut être regroupée dans des parcs (les « feed-lot ») avec, à l'entrée, une usine d'aliment et à la sortie un abattoir.

En parcourant cet atlas, vous pourrez découvrir la passion qui anime l'ensemble des personnes constituant la filière bovine. Son importance économique est souvent sous estimée ainsi que sa capacité d'innovation qui en surprend plus d'un lors de visites d'élevages ou d'entreprises.

La France a le meilleur statut sanitaire possible dans le monde, la Bourgogne possède les atouts pour produire une qualité de viande exceptionnelle. Nous sommes situés à mi-chemin entre Lyon et Paris. Après la découverte de cet ouvrage, vous en saurez plus sur cette belle région. Au delà de la quantité d'informations que vous trouverez, je vous conseille de repérer un lieu de notre région, de passer un bon moment touristique et de déguster un bon morceau de viande de bœuf. Régalez-vous !

Emmanuel Bernard,
Éleveur de bovins viande dans la Nièvre, membre de la Fédération Nationale Bovine (FNB) et
d'Interbev Bourgogne



PARTIE 1

DES ELEVAGE ET DES HOMMES

1/ LA BOURGOGNE ET L'ELEVAGE : UNE LONGUE HISTOIRE

- De l'élevage pour le travail à l'élevage pour la viande
- Une tradition d'embouche

2/ LA PLACE DE L'ELEVAGE EN BOURGOGNE

- Une diversité des productions sur le territoire
- L'élevage de bovins allaitants domine la Bourgogne

3/OCCUPATION DES SOLS EN BOURGOGNE ET ALIMENTATION DES HERBIVORES

- Une présence dominante des zones herbagères
- Une avancée relative des grandes cultures

4/ UN ELEVAGE HERBIVORE LIE AU SOL

- Organisation spatiale et cycles d'un élevage herbivore
- Quelques chiffres clés de l'élevage herbivore

5/ LES SYSTÈMES D'ELEVAGES BOVINS

- Un élevage allaitant dominé par les « charolaises »
- La production de lait en Bourgogne reste fragile

6/ LES SYSTÈMES D'ELEVAGES OVINS, CAPRINS ET EQUINS

- Les ovins, souvent associés aux ateliers allaitants
- L'élevage caprin et la filière équine

7/ LES ELEVEURS DE BOURGOGNE

- Le défi du renouvellement des générations
- Un déclin à endiguer

Le charolais est une fierté, un signe de ralliement.

*Jacques Rebillard,
Conseil Régional de Bourgogne*

LA BOURGOGNE ET L'ÉLEVAGE : UNE LONGUE HISTOIRE

De l'élevage pour le travail à l'élevage pour la viande

La Bourgogne est une terre ouverte au sens large, une terre de rencontres, route stratégique, chemin de pèlerinage, route du commerce entre l'Europe du Nord et les pays méditerranéens. Ses ressources naturelles ont très tôt favorisé la présence de l'homme. Elle comprend des paysages variés et originaux et pas moins de 12 régions naturelles. Cette richesse des paysages naturels se retrouve aussi dans l'histoire de la Bourgogne.



EN NIVERNAIS – La rentrée du foin - Source : www.acosne.free.fr/

Avant le XVIII^e siècle, la culture de céréales laisse peu de place aux terres en pâture et donc à l'élevage. Les bœufs sont principalement utilisés pour le labour tandis que les champs servent à la culture de céréales, avec un système d'assolement triennal (rotation sur 3 ans : culture d'hiver, culture de printemps et jachère). Les animaux se contentaient alors de pâturages communaux de piètre qualité.

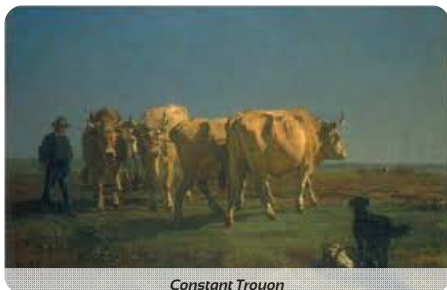
Dès le XVIII^e siècle, la répartition du territoire agricole s'organise différemment. Ainsi, en Charolais-Brionnais, la moindre parcellisation des terres et des sols plus riches permettent d'avoir des troupeaux plus importants et même d'en destiner une partie aux abattoirs. Dès lors, le Charolais apparaît sur les étals des bouchers bourguignons. A partir du XIX^e siècle, on retrouve de nombreuses enseignes bouchères à l'effigie des bœufs blancs qui symbolisent la viande de qualité.

L'exposition universelle de Paris de 1878 fait découvrir la race charolaise au niveau national.



Vitrail des bouchers, église Notre Dame de Semur en Auxois

ORIGINE DE LA RACE CHAROLAISE...



Constant Troyon

L'origine de la race Charolaise a suscité un grand nombre d'hypothèses. Pour certains, elle serait issue d'un bétail ramené des Croisades par les seigneurs de Damas, grande famille noble du sud de la Bourgogne. Pour d'autres, tel Sanson, zootechnicien français du XIX^e siècle, cette race serait d'origine jurassique. Etablie au sud de la Saône-et-Loire, elle aurait supplanté progressivement dans le Morvan les petits bœufs Pie-Rouge. C'est la tradition d'embouche, développée au XIX^e siècle, qui marque le tournant de son histoire et fait sa réputation.

Une tradition d'embouche

L'embouche est l'engraissement du bétail sur prairies, en particulier des bovins. Les animaux étaient achetés maigres à la fin de l'hiver et mis dans les prés dès le printemps pour être engraisés. Bénéficiant de ses prairies riches et de sa proximité avec les bassins de consommation parisien et lyonnais, la Bourgogne développe, à partir du 18^e siècle, un élevage spécialisé en production de viande.

L'expansion de la race charolaise résulte d'une tradition originale et innovante de l'élevage. Les éleveurs du Brionnais, au 18^{ème} siècle, furent des marchands très en avance en matière d'embouche. La qualité des sols, l'abondance des herbages et les conditions climatiques de la Bourgogne du Sud permirent de relayer cette dynamique d'entreprise, unique dans l'histoire de la France rurale.

Jusqu'en 1773 : le développement de la race dans son berceau d'élevage

Le bétail Charolais est jusqu'au XVIII^e siècle cantonné dans son **berceau d'origine, la vallée de l'Arconce**, qui draine les régions Charollaise et Brionnaise. Petit à petit, cette région se spécialise dans l'élevage et l'embouche et **les prés progressent aux dépens de la forêt et des cultures**, et ce pour plusieurs raisons : la grande famine des années 1709 - 1711 et les pénuries de viande dans les grandes villes. Les bœufs, une fois engraisés, sont vendus aux **boucheries de Lyon et Paris**. Le premier envoi à Paris a lieu en 1747.

L'élevage du bétail Charolais se professionnalise pour pouvoir répondre aux débouchés de plus en plus importants au fur et à mesure de l'ouverture de routes. C'est ainsi que la race blanche se développe dans son berceau d'origine et la prospérité de la région s'accroît progressivement au cours du XVIII^{ème} siècle.

De 1773 à 1920 : expansion de la race

Un Brionnais sort de son village pour s'installer près de **Nevers** avec un troupeau de Charolais. D'autres suivent son exemple et prennent des fermes en location autour de Nevers. Sur les registres paroissiaux, la plupart sont mentionnés comme « marchands » et il est possible qu'ils **achètent des bœufs** dans le Charollais pour aller les **vendre à Paris** au marché de Poissy, Nevers faisant office d'étape.

Dans la première moitié du X^{IX}e siècle, le **Charolais remplace progressivement le bétail existant**. Mais surtout, on commence à le sélectionner sur des **aptitudes viande** – travail, afin d'obtenir un animal solide et robuste mais conservant, comme les animaux du berceau, une excellente conformation bouchère. Cela lui est particulièrement précieux pour l'orientation qu'il prend, à partir de 1920, de devenir exclusivement un animal de boucherie.

Le XX^{ème} siècle : « The silver breed with gold future », La race à la robe d'argent avec un avenir d'or !

Les qualités de la race permettent son expansion dans toute la France. **Les meilleures bêtes sont même exportées** en Italie, en Espagne, en Angleterre, en Amérique. Le Charolais s'exporte rapidement et efficacement grâce à son **utilisation facile en croisement** pour l'amélioration des races locales.

La sélection sur les **qualités de viande et de rusticité** ont fait de la Charolaise la **première race allaitante française**, présente aujourd'hui dans plus de **80 départements** et utilisée en race pure comme en croisement.

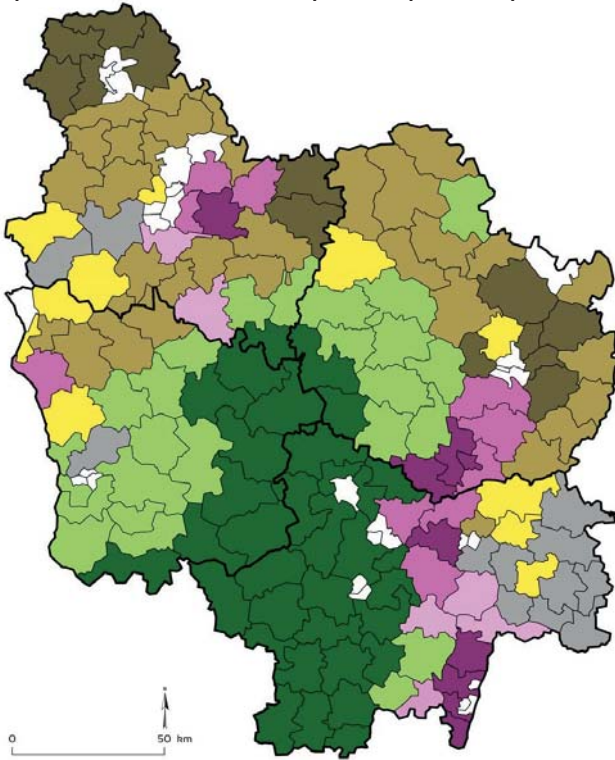
« On appelle engraissement, une opération qui consiste à soumettre les bestiaux [...] à un régime et à des soins propres à augmenter la quantité de leur graisse et à rendre leur chair plus abondante, plus tendre et plus savoureuse. »

LA PLACE DE L'ÉLEVAGE EN BOURGOGNE

Une diversité des productions sur le territoire

La Bourgogne est une des régions françaises dont l'économie est la plus tournée vers l'agriculture en 2012. C'est une région à fort ancrage agricole, que ce soit par la surface, le nombre d'emplois ou par son poids économique dans le produit intérieur brut régional.

Typologie des cantons bourguignons Selon la répartition des exploitations par OTEX (Orientation technico-économique des exploitations)



Sources : RA 2010, disar.com
Réalisation : C. Mabire, UMR ESQ, Uriaœri

Types de canton

-  Grandes cultures dominantes
-  Grandes cultures dominantes et polycultures
-  Grandes cultures et polycultures/polyélevage
-  Elevages bovins viande spécialisés dominants et présence marginale d'élevages de petits ruminants
-  Elevages herbivores, polycultures et élevages hors-sol ou maraîchage-horticulture
-  Profil mixte : élevages bovins viande, polycultures-élevages, grandes cultures, élevages ovins/caprins/autres herbivores
-  Viticulture dominante
-  Viticulture dominante et grandes cultures
-  Viticulture, polycultures et élevages bovins viande spécialisés ou ovins/caprins/autres herbivores
-  Données non significatives

L'agriculture en Bourgogne compte **20 300 exploitations** en 2010 dont 13 026 possèdent au moins un atelier d'élevage. L'ensemble de ces exploitations occupent **56 % du territoire bourguignon** soit **1 762 600 hectares de surface agricole utile (SAU)**. Les exploitations agricoles sont uniformément réparties sur l'ensemble du territoire bourguignon bien qu'elles soient plus nombreuses en Saône-et-Loire (38% des exploitations de la région).

Au nord de la région, la production de céréales et oléo-protéagineux réalisée par de grandes exploitations agricoles domine le paysage. Plus au sud, l'élevage allaitant au sein de plus petites exploitations est omniprésent, là où les sols sont plus difficilement cultivables. **L'élevage herbivore permet alors de valoriser ces espaces herbagers.** Entre les deux, s'est développée la polyculture-élevage sans oublier les vignobles réputés.

L'agriculture représente **4,5 % des emplois** (contre 2,6 % en moyenne nationale) et pèse pour 4,3 % dans la valeur ajoutée régionale (1,7 % au niveau national). Cela place la région dans le trio de tête des régions agricoles françaises.

« L'élevage bourguignon est avant tout porté par l'extrême diversité de ses territoires qui va de ses riches herbages naturels vallonnés, porteur du 2ème troupeau allaitant de France, à ses terres fertiles capables de tout produire pour accompagner la finition de nos animaux d'élevage. »

Jean-Pierre Fleury, éleveur et
Président de la Fédération
Nationale Bovine et d'Interbev
Bourgogne

L'élevage de bovins viande domine la Bourgogne

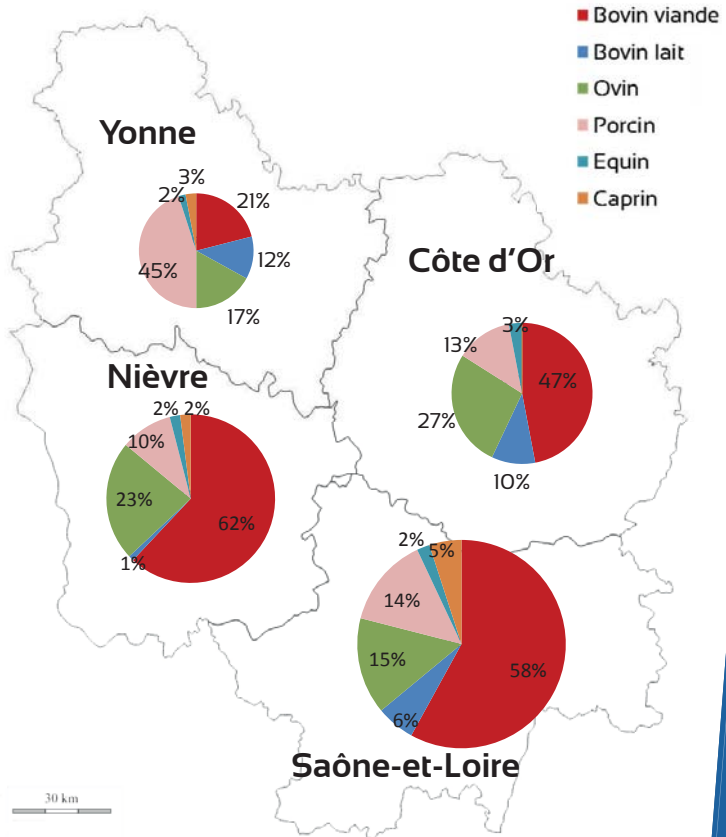
La principale production herbivore en Bourgogne est la production de bovins viande. Elle est essentiellement localisée dans les zones de prairies permanentes au niveau du centre de la Bourgogne (Morvan) et de son pourtour dans le sud et l'ouest de la région.

La carte ci-contre montre la présence importante de l'élevage allaitant de bovins viande en Côte-d'Or, Nièvre et Saône-et-Loire dans la moitié sud de la région.

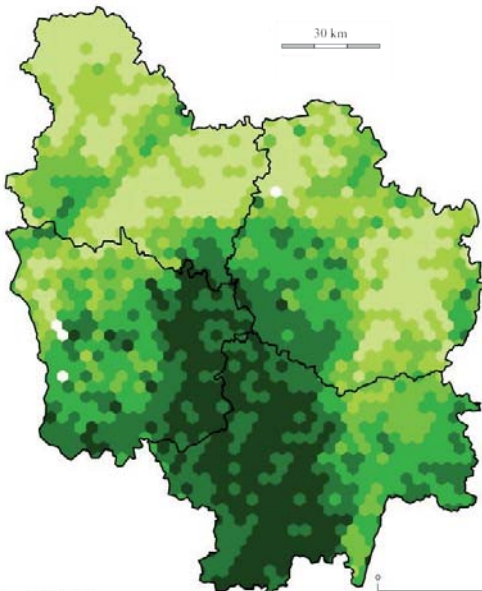
Les vaches laitières se trouvent plus au nord de la région en raison de la présence de cultures céréalières qui fournissent la partie concentrée de la ration. C'est également pour cela que les élevages de porcs s'y sont développés.

La production caprine se concentre à 69% en Saône-et-Loire où elle s'est développée après les crises sanitaires sur la vigne.

Enfin, 2,6 % des effectifs nationaux de volaille avec notamment la réputée volaille AOP de Bresse.



Source : DRAAF Bourgogne



Part des surfaces fourragères dans la SAU



*« L'herbe produit la viande »
Pascal Moine,
Boucher et Président
du Syndicat Régional
de la Boucherie.*

NB : Les données issues du Recensement Parcellaire Graphique (RPG) ont été agrégées dans des mailles hexagonales de 5 km de côté représentant 2 165 hectares.

DES ELEVAGES ET DES HOMMES

OCCUPATION DES SOLS EN BOURGOGNE

Une présence dominante des zones herbagères

Les sols bourguignons sont majoritairement occupés par les forêts et les prairies. Elles occupent respectivement 32% et 28% du territoire valorisant les sols pauvres et acides dans le centre du Morvan, lourds et argileux dans son pourtour.

La prairie est la première destination du territoire agricole en Bourgogne. En effet, l'herbe constitue le fourrage principal des herbivores. Ces prairies sont des prairies permanentes pour 90% des cas. Avec 801 200 ha de Surface Toujours en Herbe (STH), soit 43 % de la SAU régionale, la Bourgogne se situe au troisième rang des régions herbagères en 2010.



Prairies dans le Morvan, crédit: patrimoineumorvan.org

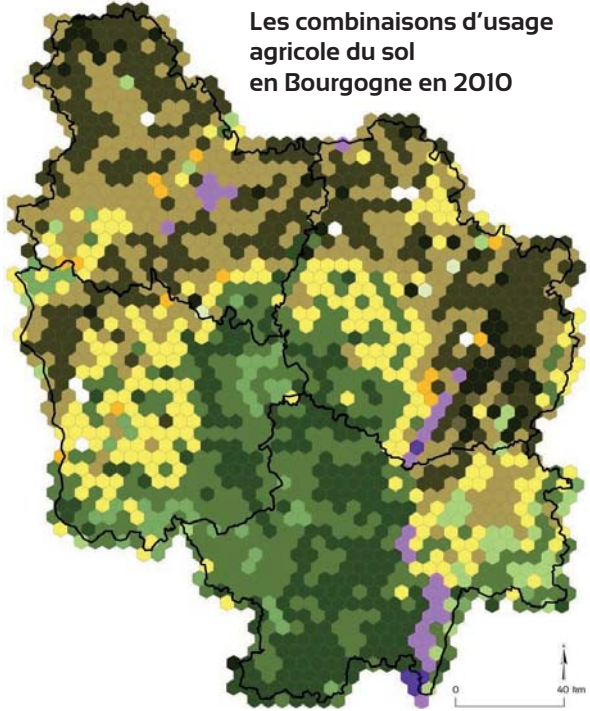
Les cultures fourragères sont peu développées dans la région (2% de la surface agricole).

Avec 29 100 hectares cultivés en 2010, le maïs destiné à l'ensilage occupe 70 % des surfaces fourragères de la région.



L'ensilage de maïs

Les combinaisons d'usage agricole du sol en Bourgogne en 2010



Sources : RPG 2010, data.gouv
Réalisation : M. Marie et C. Mabire, UMR ESO, Unicoen

A - Systèmes cultureux orientés vers les grandes cultures

- A1 - Systèmes cultureux très spécialisés associant céréales, cultures industrielles et oléo-protéagineux
- A2 - Systèmes cultureux très spécialisés reposant sur une association d'oléo-protéagineux et de céréales
- A3 - Systèmes très spécialisés où dominent les cultures industrielles (betteraves sucrières, lin) et céréalières
- A4 - Systèmes de cultures associant céréales et oléo-protéagineux
- A5 - Systèmes basés sur la culture du maïs grain
- A6 - Systèmes associant cultures céréalières, oléo-protéagineux et prairies permanentes

B - Systèmes principalement fourragers

- B1 - Systèmes fourragers herbagers reposant sur la prairie permanente
- B2 - Systèmes fourragers associant des prairies permanentes et temporaires à des cultures de céréales et de maïs fourrage
- B3 - Systèmes fourragers reposant sur l'association de prairies temporaires et permanentes et de cultures céréalières
- B4 - Systèmes fourragers reposant sur un triptique prairies temporaires, maïs fourrage et céréales

C - Systèmes dominés par les cultures permanentes

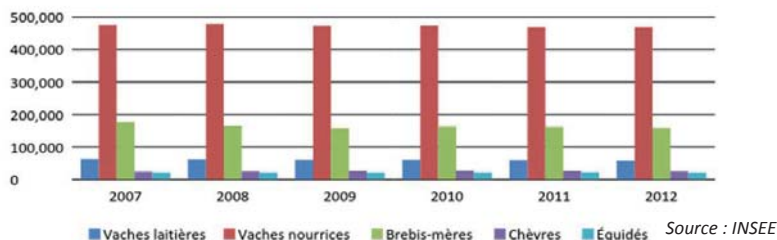
- C1 - Systèmes cultureux très spécialisés basés sur la vigne
- C2 - Systèmes cultureux associant vigne et cultures céréalières

Une avancée relative des grandes cultures

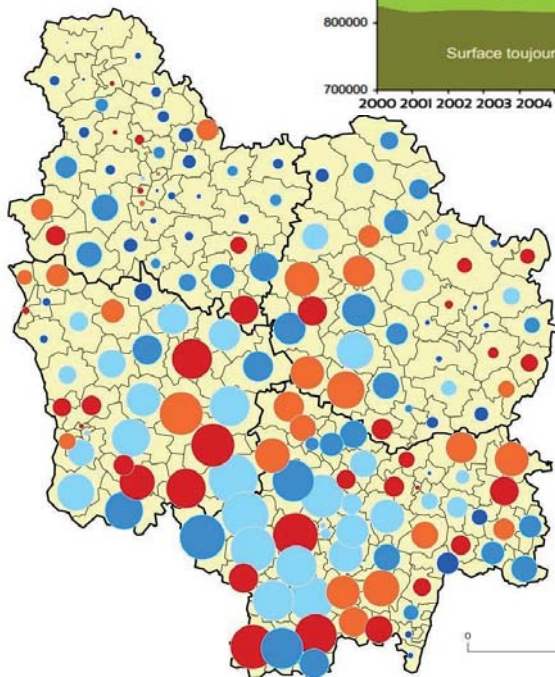
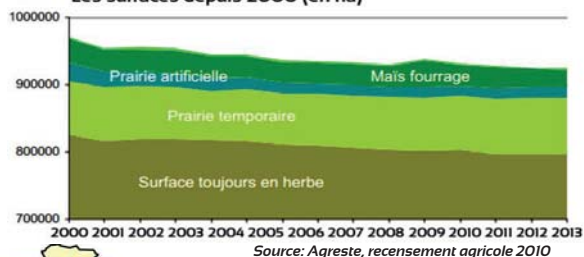
Comme partout ailleurs, l'élevage et les prairies ont tendance à reculer en Bourgogne au profit des grandes cultures (notamment le maïs) mais dans des proportions modestes. Elles sont conservées dans les zones peu favorables à l'implantation de grandes cultures, notamment dans le Morvan et sur son pourtour.

La baisse du cheptel herbivore observée au niveau national est moins marquée en Bourgogne où l'élevage se maintient. Ceci s'explique par une surface en herbe non labourable importante dans la région. Ces surfaces ne peuvent en effet être valorisées que par le pâturage ou la fauche. Depuis 30 ans, contrairement à d'autres régions de France, la surface en prairie affiche une grande stabilité en Bourgogne.

Evolution des cheptels Bourguignons



LES SURFACES FOURRAGERES EN BOURGOGNE
Les surfaces depuis 2000 (en ha)



Variation du nombre d'UGB herbivore par canton (2000-2010)

- supérieur à 1,9 %
- de -1,6 à 1,9 %
- de -1,6 à -5,6 %
- de -5,6 à -14,2 %
- inférieur à -14,2 %

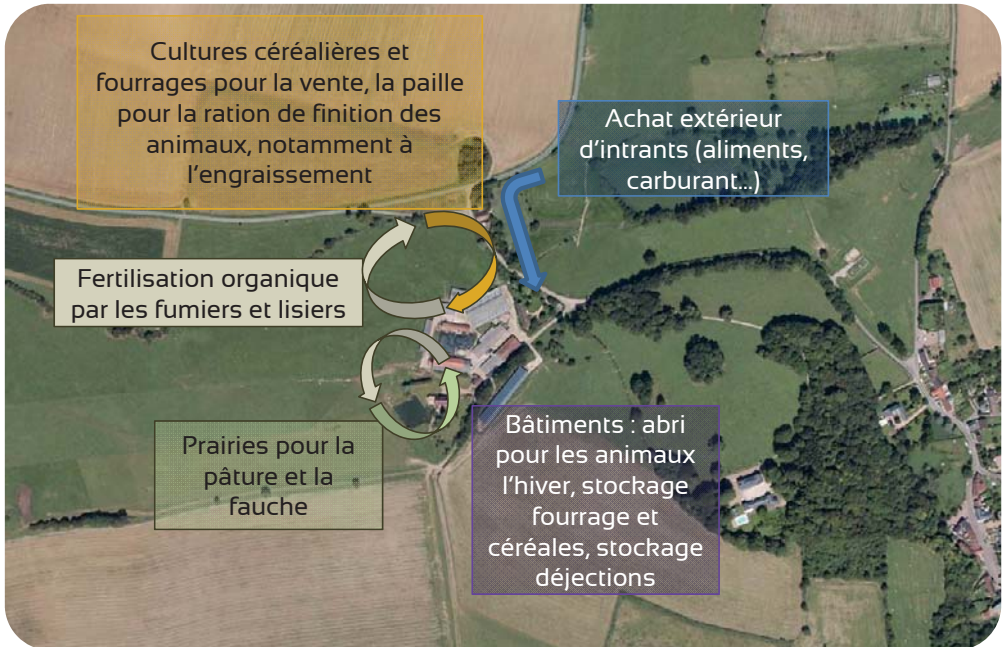
Nombre d'UGB herbivore par canton en 2010

- 10
- 100
- 1 000
- 10 000

UN ELEVAGE HERBIVORE LIE AU SOL

Organisation spatiale et cycles sur un élevage herbivore

Un éleveur d'herbivores en France produit en moyenne 90% de l'alimentation de son troupeau sur l'exploitation. On dit que l'élevage est lié au sol : il y a autour de l'exploitation des surfaces pour nourrir les troupeaux et recycler leurs déjections. Les achats qui se font à l'extérieur sont principalement des céréales et protéines végétales pour compléter la ration, des minéraux et parfois de la paille. Les bovins permettent de valoriser les sols les moins fertiles ou les moins labourables en les pâturant.



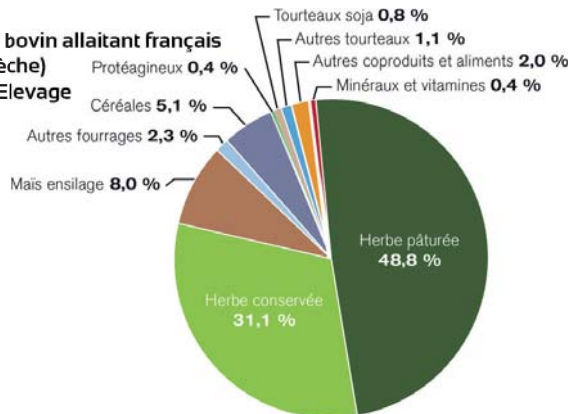
Exemple d'un naisseur-engraisseur de bovins en Bourgogne

Des systèmes sous contraintes fourragères

Dans certains systèmes d'élevage, il n'y a que de l'herbe. Dans ce cas, les éleveurs doivent acheter à l'extérieur la paille et les céréales nécessaires pour compléter la ration des animaux. En France, les herbivores, bovins, ovins et équins consomment en moyenne 60 % d'herbe dans leur ration avec des variations selon les systèmes d'élevage et le potentiel agronomique des sols. Pour les bovins et ovins allaitants, la part d'herbe monte à 80 %.

Ration moyenne du bovin allaitant français (en kg de matière sèche)

Source Institut de l'Élevage



En moyenne en France, pour 1 Unité gros bovin (UGB) : 1 ha de terres agricoles pour les nourrir et recycler les déjections.
1 UGB = 1 vache = 6,6 brebis ou encore 2 poulains avant sevrage

Quelques chiffres clés de l'élevage herbivore

En 2010 en Bourgogne, on compte 16 294 exploitants agricoles spécialisés dans l'élevage répartis sur 13 026 exploitations agricoles. Avec 57 vaches par troupeau en moyenne, la Bourgogne se situe au premier rang des régions pour la taille de ses troupeaux. Les éleveurs ont en moyenne 49,2 ans, contre 48,3 ans en 2000 : il y a une stabilité de l'âge moyen.

En 2012, l'élevage bourguignon, c'est :

Des animaux ...



1 357 251 bovins, dont :
468 318 Vaches allaitantes
57 643 Vaches laitières

7%
du cheptel
français



252 400 ovins, dont :
158 410 brebis nourrices
1190 brebis laitières

3%
du cheptel
français



35 613 caprins

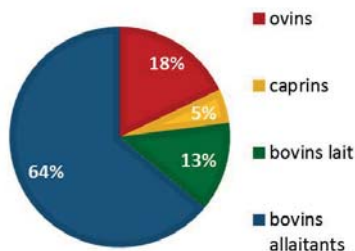


17 666 équidés

Source: Mémento de la statistique agricole Bourgogne 2013

Des éleveurs

RÉPARTITION DES ÉLEVEURS EN BOURGOGNE



Source: DRAAF Bourgogne

Des terres...

En Bourgogne, 1 883 232 hectares de surfaces agricoles utiles, dont 804 700 ha de surfaces toujours en herbe.

Carte d'identité d'un élevage bovin et/ou ovin-type bourguignon

Elevage type en bovin viande

57 vaches
132 ha de SAU
102 ha d'herbe



Elevage type en bovin lait

45 vaches
143 ha de SAU
46 ha d'herbe
13 ha de maïs fourrage

Elevage type en ovin viande

58 brebis
85 ha de SAU



Source : Institut de l'élevage (IDELE)

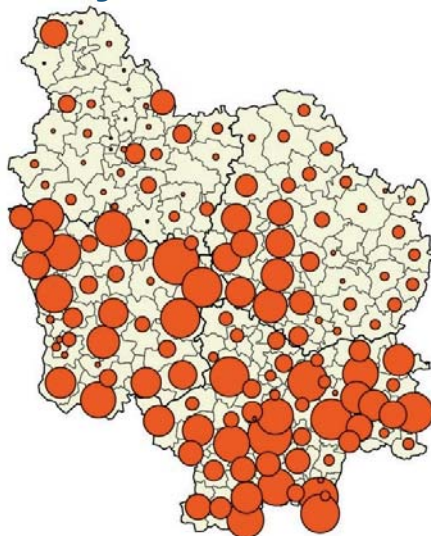
LES SYSTEMES D'ÉLEVAGE BOVINS

Un élevage allaitant dominé par les « charolaises »

En 2010, la Bourgogne compte 458 500 vaches allaitantes, dont la grande majorité se situe dans des exploitations spécialisées de type « bovin viande ». L'élevage allaitant bourguignon représente 11 % du cheptel national et se situe au troisième rang des régions pour son nombre de vaches, sachant qu'une vache sur deux se situe en Saône et Loire. Depuis 2000, la production se maintient malgré la disparition d'une exploitation sur quatre. Les exploitations se sont donc agrandies.

Vaches allaitantes

Nombre de têtes



Sources : RA 2010, disar.com
Réalisation : C. Mabire, UMR ESO, Unicaen

L'élevage allaitant en Bourgogne est de type extensif. Il est basé sur la valorisation des ressources herbagères des exploitations par le pâturage des prairies. Il est essentiellement tourné vers la production de broutards, destinés à être engraisés à l'étranger (en Italie essentiellement : 93% des exports). Néanmoins, les exploitations qui possèdent des surfaces de céréales développent l'engraissement des jeunes mâles.

La Charolaise reste la race dominante en Bourgogne (92 % de l'effectif bourguignon) mais certains éleveurs se tournent vers des races plus rustiques.

La vache Charolaise est réputée pour son aptitude à l'engraissement, sa remarquable conformation, produisant des carcasses lourdes, sa rusticité, sa docilité et ses qualités maternelles. Actuellement, elle est très prisée pour les croisements, notamment avec la race Limousine. Le croisement taureau limousin-génisse charolaise facilite en effet le 1er vêlage.



Crédit photo: Interbev/Ludovic Dubois

« La charolaise est une race qui imprime sa marque de manière forte en Bourgogne et elle continue à se développer grâce aux connaissances des éleveurs »

Christian Gillot, Conseil départemental de Saône et Loire

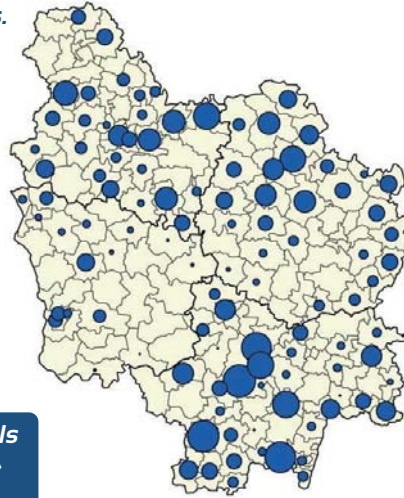
La production de lait en Bourgogne reste fragile

Les bovins laitiers en Bourgogne sont peu nombreux en comparaison aux bovins viandes. La Bourgogne représente seulement 1,6% du cheptel français avec 58 000 vaches laitières en 2010. Rappelons que la Côte d'Or est le berceau de race de la Simmental Française et de la Brune des Alpes.

Vaches laitières

Nombre de têtes

- 10
- 100
- 1 000



« On observe une diminution des cheptels laitiers mais la production se maintient »
Jacques Rebillard, Conseil Régional de Bourgogne

Sources : RA 2010, disar.com
Réalisation : C. Mabire, UMR ESO, Unicaen

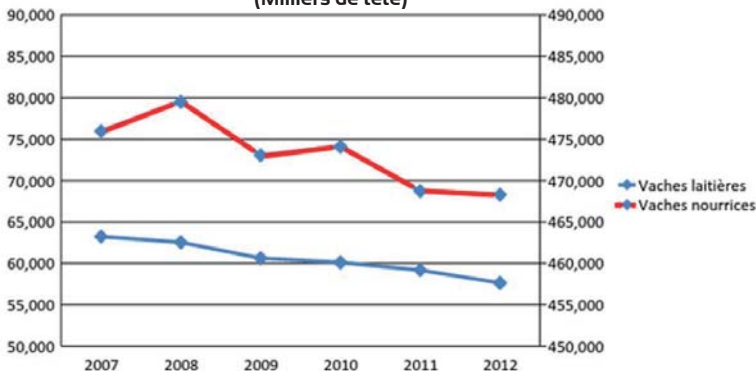
Près de la moitié des élevages laitiers a disparu entre 2000 et 2010 avec la concentration et l'agrandissement des troupeaux. Cependant, le nombre de vaches n'a diminué que de 14%. Les exploitations possédant des vaches laitières sont souvent de type polyculture-élevage (40% des élevages) et les formes sociétaires se développent de plus en plus.

Les races les plus représentées sont la Montbéliarde et la Prim'Holstein qui représentent 90% du cheptel. Grâce à son lait de grande qualité fromagère, la Montbéliarde s'impose dans de nombreux cahiers des charges de fromages sous AOC, tel que l'Epoisses. Le lait non valorisé sous ce signe de qualité est principalement valorisé hors de la région par les industriels.



Crédits photo: Cniel/Daniel Ponsard

Evolution du cheptel bovin en Bourgogne
(Milliers de tête)



Source : Agreste

LES SYSTEMES D'ELEVAGE OVINS, CAPRINS ET EQUINS

Les ovins, souvent associés aux ateliers bovins allaitants

Les ovins sont présents en Bourgogne, principalement pour leur production de viande (99,5%) avec 139 472 brebis allaitantes contre seulement 785 brebis laitières. Le cheptel ovin bourguignon est le neuvième le plus important de l'Hexagone.

Ovins

Nombre de têtes



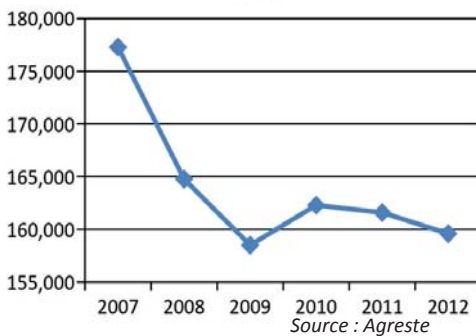
Sources : RA 2010, disar.com
Réalisation : C. Mabire, UMR ESQ, Unicaen

Seulement 13% des brebis élevées en Bourgogne proviennent d'un élevage spécialisé. Avec des troupeaux plus petits que la moyenne française, l'élevage ovin représente à ce jour environ 22% du cheptel animal de la région, toutes espèces confondues. Il représente souvent une activité de complément pour des exploitations ayant déjà une orientation principale. L'association bovin/ovin est la plus fréquente. Historiquement, il y avait une brebis par vache allaitante dans les exploitations. Néanmoins, la tendance à la spécialisation des troupeaux ovins se poursuit.

« Il existe quelques élevages spécialisés mais ce sont surtout des ateliers complémentaires »

Ludovic Pasquetti (DRAAF)

Evolution du cheptel des brebis-mères en Bourgogne



La race Charollais, crédit : les-ovins.forumactif.com

La race principale est le mouton Charollais. Sa précocité et sa bonne conformation permettent d'obtenir des agneaux lourds sans excès de gras. L'élevage ovin est majoritairement situé dans les bassins herbagers de l'Auxois, du Morvan, du Nivernais et de Saône-et-Loire, avec une production d'agneaux à l'herbe. Les élevages adhèrent souvent à des chartes de qualité comme Agneau du bourbonnais ou Label rouge.



Crédit photo: Interbev/Daniel Ponsard

L'élevage caprin et la filière équine

L'élevage caprin est bien présent en Bourgogne, les élevages se sont concentrés mais restent de taille modeste. La filière équine est souvent une activité complémentaire pour les éleveurs.

L'élevage caprin est une production de niche



Un élevage caprin, crédit : Cniel/Daniel Ponsard

Avec 9 exploitations caprine sur 10 qui transforment leurs produits à la ferme, le principal mode de commercialisation de ces produits est la vente directe.

La production de caprins est très localisée en Bourgogne et se place au **huitième rang des régions avec 27 500 chèvres en 2010**, soit 3 % du cheptel national. La moitié des élevages a disparu entre 2000 et 2010. Les élevages caprins bourguignons se sont alors concentrés mais la taille des troupeaux reste toujours inférieure à la moyenne nationale. **La moitié de la production est assurée par des exploitations spécialisées où les femmes sont très présentes.**

L'alimentation des élevages caprins repose sur la valorisation des prairies avec la pratique du pâturage pour 68 % des exploitations. L'élevage caprin est essentiellement destiné à la production de fromages fermiers dont plusieurs bénéficient d'une AOC.

La filière équine, une filière atomisée

Le cheptel bourguignon représente **4 % du cheptel national avec 17 700 chevaux en 2010**. Il a augmenté de 6% depuis 2000.

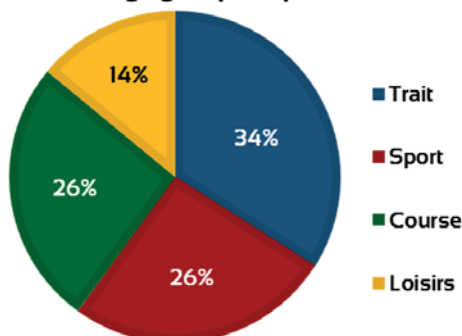
Les trois quarts des structures sont des exploitations individuelles et toutes les exploitations détentrices d'équidés valorisent des surfaces herbagères.

Le nombre important de chevaux de trait en Bourgogne (34% de la production équine contre moins de 25% de la production équine en France) représente une des particularités de la région. Cette activité se combine généralement à la production d'autres herbivores bien adaptés aux systèmes pâturant : **33% des élevages ont également un atelier de vaches allaitantes**. C'est une activité complémentaire des bovins, 75% des chevaux de trait sont détenus par des éleveurs bovins.



Le cheval de trait Auxois, crédit : Interbtourisme-semur.fr

Répartition de la production équine en Bourgogne par spécialisation

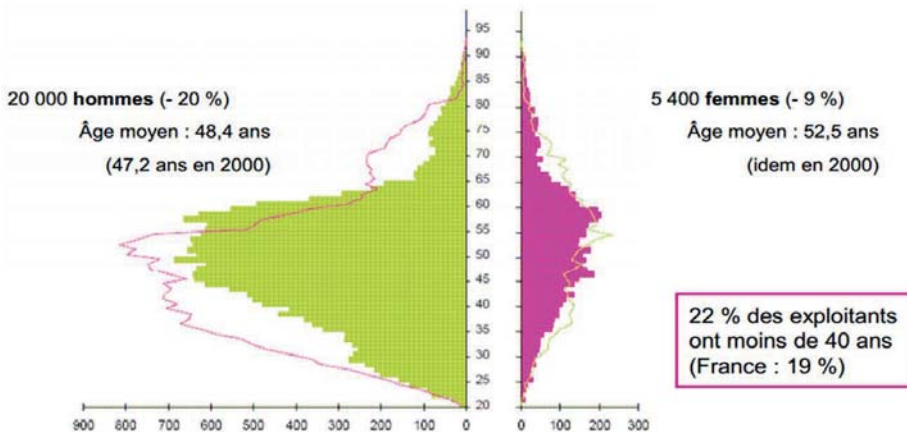


Source: Références – Réseau Economique de la Filière Equine (2011)

LES ELEVEURS DE BOURGOGNE

Le défi du renouvellement des générations

En 2010, l'âge moyen des éleveurs bovin-allaitant est de 47.6 ans. 22% des exploitants ont moins de 40 ans, contre 32% en 2000. Le nombre d'actifs ne cesse de décroître de façon générale dans la profession agricole : entre 2000 et 2010, le nombre d'actifs a diminué de 20% et, à moyen terme, on estime que 14% des exploitations pourraient encore disparaître.



DRAAF BOURGOGNE
 SRISE

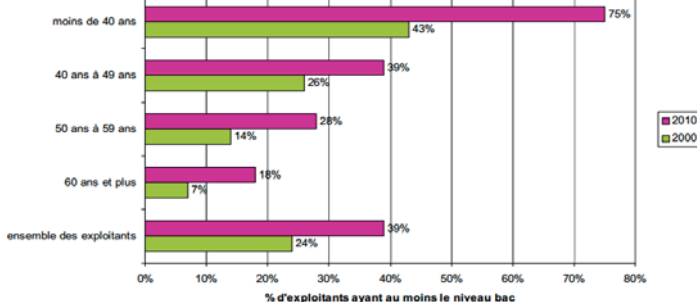
Source : DRAAF Bourgogne, Recensement Agricole 2010

recensement agricole
 2010

En 2010, sur les 20 300 exploitations recensées en Bourgogne, 5 500 exploitations comptent au moins un jeune âgé de moins de 41 ans. 88 % d'entre elles sont de taille moyenne ou grande. 71.4% des exploitants âgés de moins de 41 ans en 2010 ont bénéficié d'une aide lors de leur installation sur une exploitation de taille moyenne ou grande, sous forme de Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA), ce qui est plus que la moyenne française (à peine 2/3). Les jeunes bénéficiant de DJA sont majoritairement des hommes ayant suivi une formation agricole et établis, dans 70% des cas, dans des sociétés.

Ces jeunes reproduisent des activités classiques de la région mais sont toutefois plus enclin à la diversification que leurs aînés. Le renouvellement des générations est mieux assuré en élevage qu'en grandes cultures : ce sont en effet les élevages d'herbivores qui attirent le plus de jeunes, notamment sous forme d'installation aidée.

Les jeunes exploitants sont bien formés



DRAAF BOURGOGNE
 SRISE

Source : DRAAF Bourgogne, Recensement Agricole 2010

recensement agricole
 2010

DES ELEVAGES ET DES HOMMES

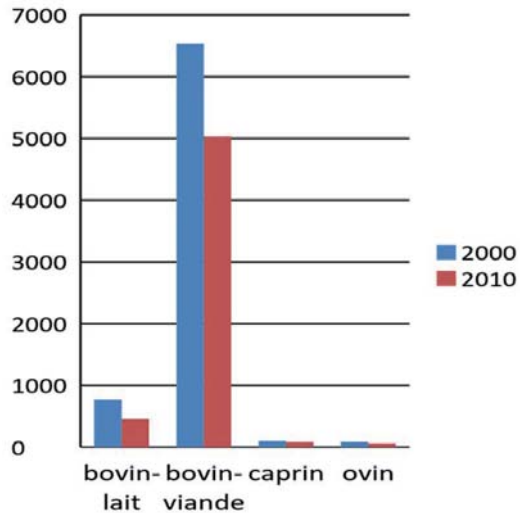
Un déclin à endiguer

Entre les années 2000 et 2010, le nombre d'exploitations agricoles a diminué de 23% en Bourgogne. Les troupeaux ont tendance à se concentrer et s'agrandir, aux dépens des petites structures qui disparaissent des paysages bourguignons. Dans le même temps, on assiste à une certaine « céréalisation » avec la conversion d'ateliers d'élevage en cultures.

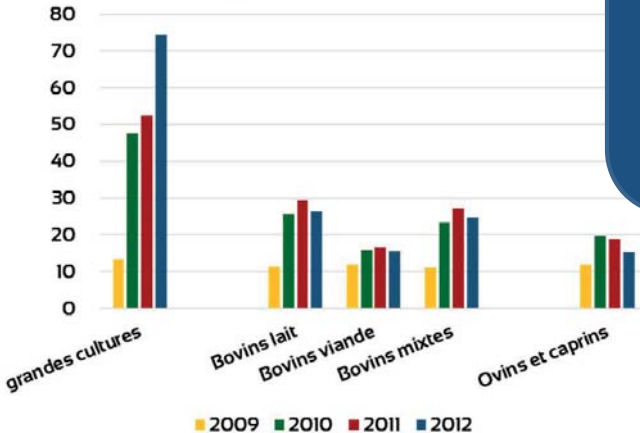
Le phénomène de diminution du nombre d'exploitations agricoles est davantage accentué en élevage : sur cette même période, plus de la moitié des élevages caprins a disparu, toutefois, le nombre de chèvres n'a diminué que de 9%. En élevage bovin-lait, près de la moitié des exploitations a également disparu mais seulement 14% de l'effectif des vaches laitières. Toujours sur cette même période, le cheptel allaitant est resté globalement stable malgré la disparition de près d'une exploitation sur quatre. En ce qui concerne l'élevage ovin, un quart du cheptel et 41% des élevages ont disparu en dix ans. Il y a toutefois une exception à la règle : l'élevage d'équidés. Le cheptel a augmenté de 6% en dix ans.

Pour des raisons de revenus et de moindre pénibilité, les agriculteurs déjà installés ou en projet d'installation s'orientent vers d'autres productions, en privilégiant les grandes cultures. Les prairies diminuent fortement au Nord et à l'Est de la Bourgogne suite à la disparition des élevages.

Evolution du nombre d'exploitations spécialisées en Bourgogne



Valeurs annuelles moyennes du résultat courant avant impôts par actif non salarié selon les catégories d'exploitations (en milliers d'€)



PAC 2014-2020 : PRIORITE A L'ELEVAGE ET A L'EMPLOI

Le Gouvernement français fait le choix d'un rééquilibrage en faveur de l'élevage dans la répartition des 64 milliards des aides de la PAC pour la période 2014-2020. Il souhaite aussi favoriser l'emploi, notamment en aidant davantage de jeunes à s'installer. La concentration des exploitations agricoles rend en effet très difficile leur reprise, notamment financièrement.

« Il y a un besoin de vocation de la part des jeunes. »

Maurice Huet, Eleveur ovin en Saône et Loire, Président de la section ovine d'INTERBEV Nationale

DES ELEVAGES ET DES HOMMES



PARTIE 2

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

1/ DE LA FERME A L'ASSIETTE : LA MISE EN MARCHÉ

- Des intermédiaires pour collecter et commercialiser les animaux
- Une tradition d'export des mâles

2/ STRUCTURATION DE LA FILIÈRE BÉTAIL ET VIANDES

- Des outils d'abattage régionaux redevenus performants suite à une restructuration
- Les abattoirs se spécialisent en fonction des tendances de consommation des clients

3/ LA FILIÈRE LAITIÈRE BOURGUIGNONNE

- La production laitière bovine en quelques chiffres
- La production laitière bovine en forte restructuration

4/ LA CONSOMMATION DES PRODUITS ISSUS DE L'ÉLEVAGE

- Vers une agriculture de proximité
- La restauration collective : un débouché incontournable

5/ EMPLOIS ET FORMATIONS DU SECTEUR

- La filière herbivore créatrice d'emplois et de richesses
- La formation agricole et alimentaire en Bourgogne : un pari pour l'avenir

« L'activité économique du territoire dépend fortement de la présence de l'élevage.

Emmanuel Bernard

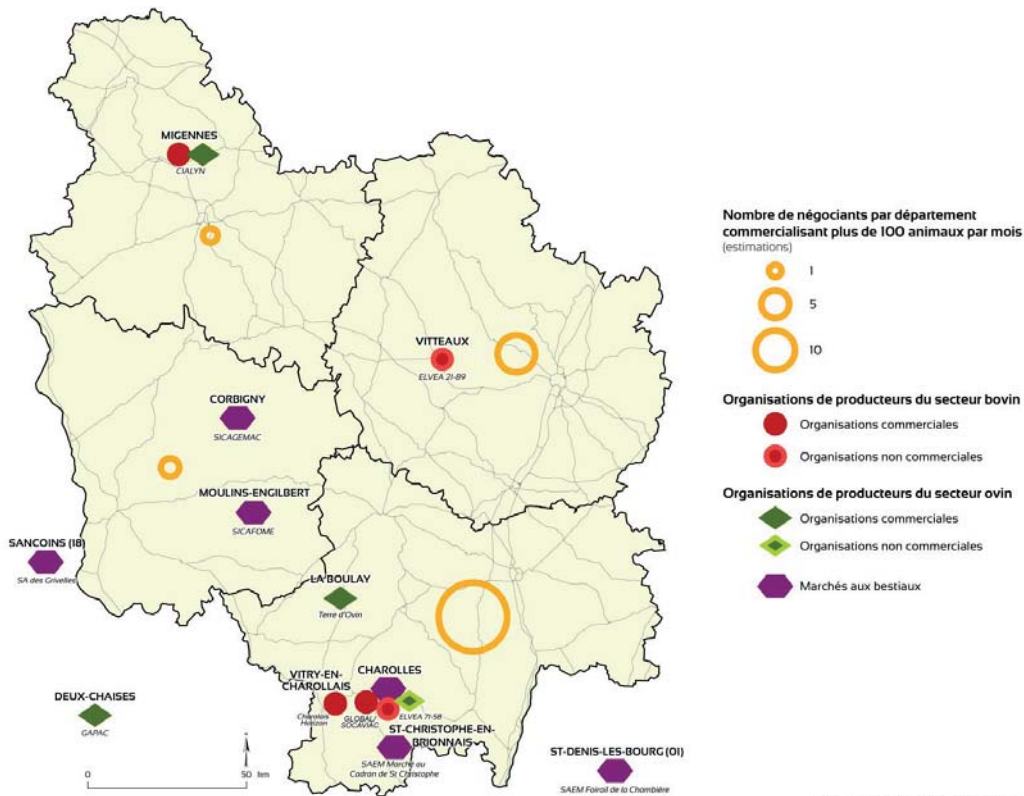
Éleveur de bovins viande dans la Nièvre, membre de la Fédération Nationale Bovine (FNB) et d'Interbev Bourgogne



DE LA FERME A L'ASSIETTE : LA MISE EN MARCHÉ

Des intermédiaires pour collecter et commercialiser les animaux

Les exploitations d'élevage herbivore commercialisent leurs animaux d'élevage ou de boucherie par le biais de coopératives et de commerçants en bestiaux essentiellement. En fonction du potentiel des animaux, ces professionnels les orientent vers les marchés les plus adaptés.



Les animaux peuvent être collectés par des structures placées en dehors de la région, notamment dans les départements voisins.

LE MARCHÉ DE SAINT-CRISTOPHE EN BRIONNAIS



Le marché de Saint-Christophe en Brionnais se tient encore, et ce depuis plus de 520 années. C'est un marché hebdomadaire de bovins destinés à la boucherie et à l'élevage ainsi qu'à l'export, attirant éleveurs, maigignons et touristes. Il crée autour de lui tout une activité sociale et économique.

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

Une tradition d'export des mâles

L'élevage bovin bourguignon, et plus généralement l'ensemble du bassin allaitant, est fortement dépendant de l'Italie puisque 8 de ses broutards sur 10 sont exportés vers des ateliers d'engraissement, principalement italiens. Néanmoins, l'évolution décroissante des marchés italiens pousse la filière bourguignonne à travailler au développement d'un engraissement régional, ce qui permettrait de conserver de la plus-value sur le territoire.

Traditionnellement, le Bassin Charolais dont fait partie la Bourgogne est un **bassin de naisseurs**. La Bourgogne élève des vaches, surtout des charolaises, et les jeunes, nés l'hiver, sont allaités au pré. Ensuite, ils peuvent être engraisés dans la même exploitation (naisseurs -engraisés) mais partent plus fréquemment dans des **ateliers d'engraissement** en France mais surtout chez nos voisins européens (Italie, Espagne) et plus récemment au-delà de la Méditerranée. Les principales Organisations de Producteurs (OP) de la région ont engagé des partenariats avec les acteurs de la filière végétale en vue de **développer l'engraissement local**. Ce sont les qualités bouchères et les capacités de prise de poids de la race charolaise qui attirent les engraisseurs.

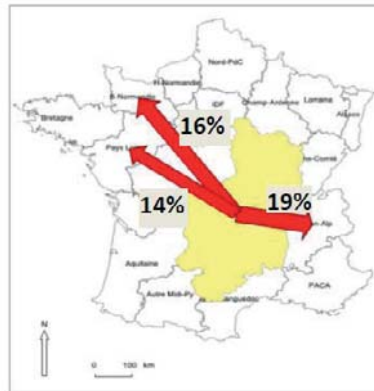


Crédit : Interbev

UNE VOLONTE DE DEVELOPPER L'ENGRASSEMENT

Le GAEC Schneider à Salives (21) a créé un atelier d'engraissement de 300 places en 2012, avec le soutien de la coopérative FEDER. Cela leur permet de mieux utiliser les complémentarités entre leur atelier d'élevage et leur atelier céréales. L'élevage fournira les fumiers permettant de fertiliser les cultures. Les cultures apporteront la paille et les concentrés. Ce projet va permettre d'améliorer l'agronomie de l'exploitation. En complément, une unité de méthanisation vient d'être installée pour produire de l'énergie à partir des effluents.

PRES DE 8 BROUARD SUR 10 DU BASSIN ALLAITANT SONT EXPORTES TANDIS QUE 2 SUR 10 SONT VENDUS EN FRANCE POUR ETRE ENGRASSEES DANS DES ATELIERS SPECIALISEES



Source : BDNI 2011 – traitement Institut de l'Elevage

« L'élevage bourguignon est interdépendant avec l'Italie ; la majorité de l'export se réalise avec ce pays »
Yves Largy, éleveur et Président de la coopérative Feder



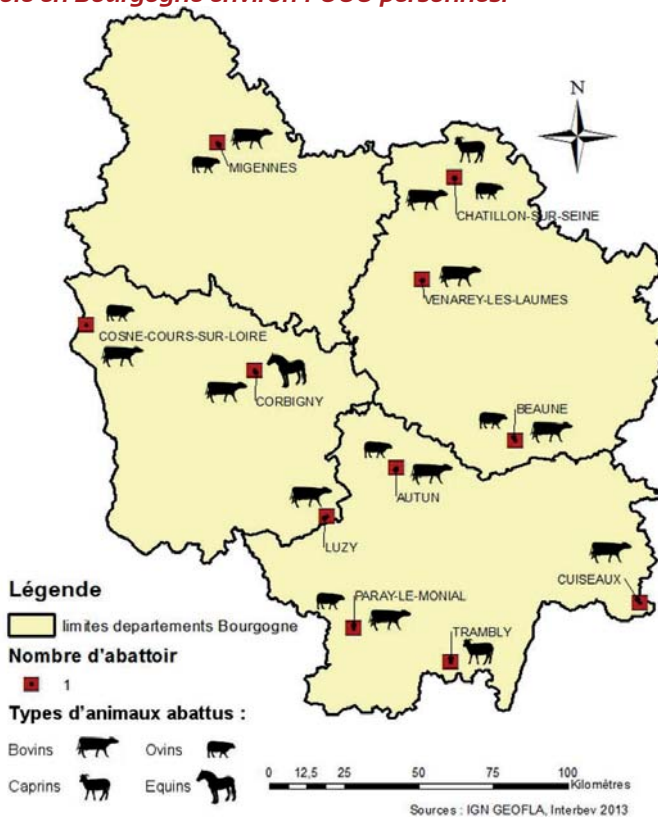
Crédit : Interbev Bourgogne

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

STRUCTURATION DE LA FILIERE BETAIL ET VIANDES

Des outils d'abattage régionaux redevenus performants suite à une restructuration

Le nombre d'abattoirs en Bourgogne a diminué depuis 2001, sans pour autant constater une diminution des tonnages abattus. 80% des abattages ont lieu dans des abattoirs de plus de 10 000 tonnes. Fortement utilisatrice de main d'œuvre, l'activité d'abattage emploie en Bourgogne environ 1 000 personnes.



La Bourgogne compte actuellement dix abattoirs, dont trois sont spécialisés pour l'abattage d'une seule espèce. Ainsi, les abattoirs de Cuiseaux et de Venarey-les-Laumes ne réalisent que des abattages de bovins, tandis que l'abattoir de Trambly s'est spécialisé dans l'abattage des chevreaux. En 2011, les abattoirs bourguignons employaient 948 personnes. Si on ajoute les entreprises de transformation des viandes de boucherie, cela représente 1 108 salariés, soit 11 % des salariés des établissements agroalimentaires de la région.

Depuis 2001, quatre abattoirs locaux ont disparu en raison des exigences sanitaires du Paquet Hygiène et de difficultés économiques : les sites de Montceau-les-Mines, de Saulieu, de Mâcon et de Louhans. Le groupe privé Bigard et la société coopérative Sicavyl ont modernisé et adapté leurs abattoirs, permettant à l'élevage bourguignon d'avoir des outils valorisés. Les bovins représentaient 93% des tonnages abattus en 2012.

Flux de bovins bourguignons abattus dans d'autres régions

(valeurs exprimées en nombre de têtes)



47 % des bovins produits en Bourgogne sont abattus en Bourgogne.

60 % des bovins venant de Franche-Comté, Rhône-Alpes et Champagne Ardenne sont abattus en Bourgogne.

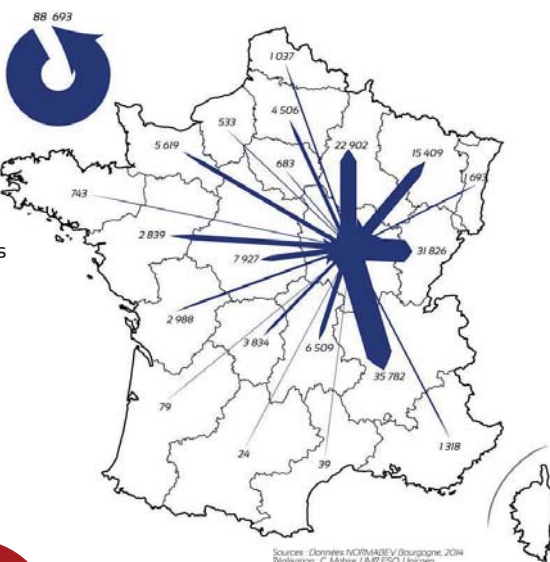
DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

Les abattoirs se spécialisent en fonction des tendances de consommation des clients

Les abattages d'animaux de boucherie ont fortement augmenté de 10 000 tonnes équivalent carcasse entre 2006 et 2011 mais connaissent actuellement une légère baisse. Cette diminution est cependant moins accentuée en Bourgogne que dans la France entière, due à des abattoirs importants qui s'adaptent aux demandes du consommateur.

En France, les abattages de bovins ont reculé de 5% entre 2011 et 2012. Cette baisse atteint 4% en Bourgogne. En particulier, l'abattage de bœuf subit une chute de 25% et l'abattage de vache de 8%. En effet, la crise économique de 2009, puis une sécheresse en 2011 ont fragilisé les éleveurs qui ont alors « décapitalisé », c'est-à-dire qu'ils ont envoyé des vaches à l'abattoir par manque de fourrages et de trésorerie. Cela s'est donc traduit les années suivantes par une baisse des abattages qui ne remet pas en cause une augmentation relative depuis 2006. 47% des bovins abattus sur la région proviennent de la Bourgogne en 2012. Cette situation s'explique par la présence de plusieurs abattoirs industriels à la logique d'approvisionnement interrégionale. En effet, 85% des tonnages sont effectués par trois abattoirs de Bourgogne : Cuiseaux et Venarey-les-Laumes, du groupe Bigard, et Migennes, du groupe Sicavyl.

Flux de bovins provenant d'autres régions et abattus en Bourgogne
(valeurs exprimées en nombre de têtes)



FOCUS : LE BOOM DU STEAK HACHE

Le steak haché a fêté ses 50 ans d'existence en 2011. Composé essentiellement de muscle de bœuf, il est riche en protéines, en fer et en vitamines du groupe B. Les muscles proviennent en majorité des quartiers avant de l'animal, ce qui permet de valoriser ces morceaux moins consommés qui nécessitent habituellement une cuisson lente. L'abattoir du groupe Bigard à Cuiseaux produit 300 tonnes de steaks hachés par semaine.



Viande hachée, crédit Interbev

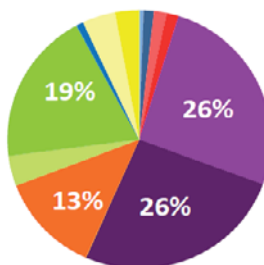
«Il existe une segmentation du steak haché avec une gamme de produits étendus»

Emmanuel Bernard,
Éleveur de bovins viande dans la Nièvre,
membre de la Fédération Nationale
Bovine (FNB) et d'Interbev Bourgogne

« La viande hachée permet d'assurer l'équilibre du produit et limite la baisse de la consommation de viande »

Entreprise Bigard

Composition des abattages



262 348 têtes



Source: BDN Normabev 2011

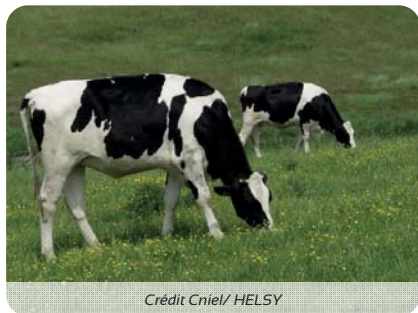
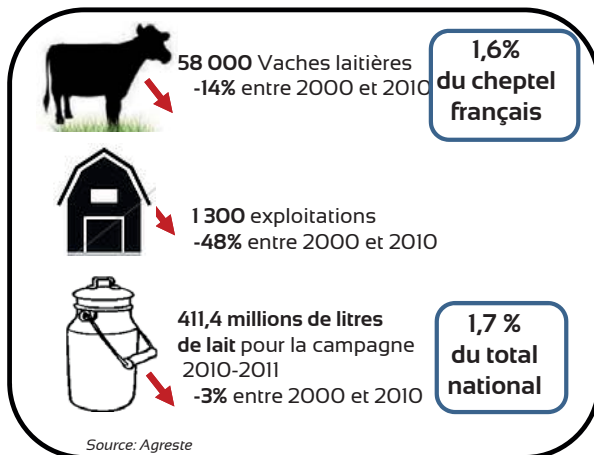
LA FILIERE LAITIERE BOURGUIGNONNE

La production laitière bovine en quelques chiffres

La Bourgogne représente 1,7% de la production laitière bovine nationale française. Depuis 10 ans, le nombre d'exploitations est en diminution, tout comme le cheptel laitier. Toutefois, la production laitière se maintient et accuse une baisse de seulement 3%.

En Bourgogne, l'élevage laitier demeure localisé dans les bassins traditionnels qui sont la Bresse en Saône-et Loire, la Puisaye dans l'Yonne et le Plateau Langrois en Côte-d'Or. Un peu moins de 50% des exploitations laitières de Bourgogne sont situées en Saône-et-Loire.

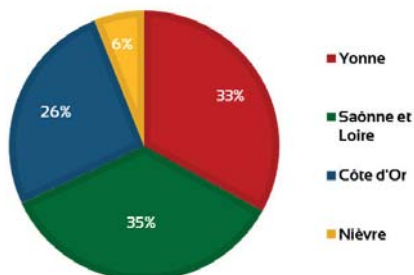
Paradoxalement, alors que près de la moitié des élevages a disparu en 10 ans, l'effectif bovin lui n'a diminué que de 14% et la production de 3%. Ce maintien relatif de la production s'explique par une augmentation générale de la taille des troupeaux laitiers et de la production laitière par vache.



« Les zones de productions laitières sont surtout localisées près des usines de transformation. Dans la Nièvre, ce sont surtout des grosses exploitations laitières de plus d'un million de litres de quota. »

Nathalie Mairet, productrice de lait dans le département de Côte d'Or, membre de la FNPL (Fédération Nationale des Producteurs de Lait) et Présidente de l'Interprofession Laitière du Grand-Est.

RÉPARTITION DES QUOTAS ENTRE LES DIFFÉRENTS DÉPARTEMENTS



UNE DYNAMIQUE LAITIERE TOUJOURS PRESENTE

En 1990 :

La Saône et Loire est le 46ème département producteur français, alors que l'Yonne est le 48ème devant la Côte d'Or qui est le 52ème.

En 2012 :

La Saône et Loire occupe le 44ème rang, alors que l'Yonne est à la 49ème place toujours devant la Côte d'Or 52ème.

Races bovines laitières en Bourgogne

En 2000, la Prim'Holstein représentait 50% du cheptel laitier bourguignon. Aujourd'hui la Montbéliarde a gagné du terrain. Elle représente, avec la Prim'Holstein, 90% du cheptel laitier de la région. Le reste du cheptel est représenté par la Simmental et la Brune des Alpes.

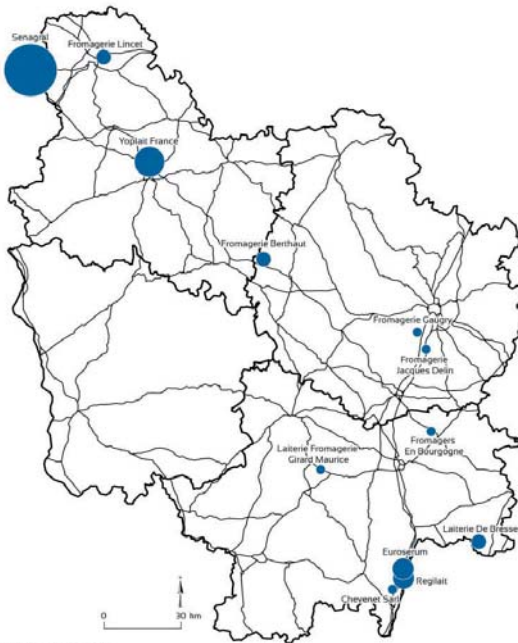
A savoir : la race Brune a été introduite pour la première fois en 1786 en Côte d'Or, dans le Châtillonnais, par les moines protestants.

La production laitière bovine en forte restructuration

Depuis quelques années, avec la concentration des élevages laitiers et les crises laitières à répétition, la filière laitière en Bourgogne est en restructuration. Toutefois, la présence de grandes entreprises de transformation laitières et la présence d'AOP sur la région contribuent à maintenir une dynamique laitière.

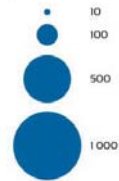
Dans une conjoncture plus que délicate, la filière laitière en Bourgogne doit faire face à des restructurations comme de nombreuses régions françaises. Dans la plupart des exploitations agricoles, la production laitière ne constitue que très rarement l'activité principale. L'association polyculture-élevage est très répandue.

La production laitière bourguignonne se caractérise par sa faible densité sur le territoire. Néanmoins, les coûts de ramassage du lait restent dans la moyenne française. La Bourgogne possède des unités importantes de séchage du lait et de fabrication de lactosérum, notamment en Saône et Loire (Euroserum...). On notera l'absence totale d'établissement de collecte dans la Nièvre, la totalité de la production laitière de ce département étant transformée hors du département.



Source: BDAA SIRENE 2014 INSEE
Réalisation: C. Mérieux UMRI ESCO Urdun

Nombre de salariés
par établissement



Malgré la présence d'unités de transformation tournées vers les **exportations mondiales** (poudre de lait), les entreprises bourguignonnes sont surtout orientées vers la production de « Produit de Grande Consommation » (98% des produits fabriqués dans la région). **La Bourgogne est bien positionnée sur la fabrication de produits laitiers frais** avec 11% des yaourts et autres laits fermentés et 19% des fromages frais français.

De plus, les AOP fromagères jouent un rôle important dans l'image de la filière laitière.

LES AOP FROMAGERES, UN ATOUT POUR LA FILIERE



Un plateau de fromage, crédit : IGBC

La Bourgogne compte **9 AOP fromagères** présentes partiellement ou sur la totalité du territoire, la principale étant **l'Epoisses**. Les AOP représentent environ 3 % de la collecte régionale.

Elles sont un véritable atout pour la filière laitière en Bourgogne car elles permettent de **valoriser la production de lait** et donc de maintenir un dynamique de production.

A l'heure actuelle, deux démarches de reconnaissance d'IGP sont en cours : le **Brillat-Savarin** (produit à 90 % en Bourgogne) et le **Soumaintrain**.

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

LA CONSOMMATION DES PRODUITS ISSUS DE L'ÉLEVAGE

Vers une agriculture de proximité

La distribution des produits issus de l'élevage en Bourgogne, comme c'est le cas dans tout le pays, a principalement lieu dans les grandes et moyennes surfaces. En Bourgogne, elle est cependant marquée par quelques spécificités comme le développement important des circuits de proximité.

La plateforme Loc'Halles

Comme partout, l'agriculture fournit des produits de qualité aux consommateurs. Ceci représente une vraie richesse économique pour les régions. En Bourgogne, le Conseil régional, en accord avec les 4 départements, a souhaité valoriser ces produits de qualité locaux en créant des circuits de distribution alimentaire de proximité. Cela permet de rapprocher consommateurs et producteurs et d'offrir une autre vision des produits aux consommateurs. C'est ainsi que la plateforme Loc'Halles est née en Bourgogne. **Loc'Halles est un outil à la fois innovant et sécurisé qui facilite la mise en relation entre les producteurs et les fournisseurs de produits alimentaires bourguignons d'une part, et les acheteurs publics et privés d'autre part.**



Logo de Loc'Halles, Crédit : echodescommunes.fr



Crédit : Herdbook Charolais/ Henri Cognard



CHAROLAIS DE BOURGOGNE
TOUJOURS LES SAUVONS DE LA BOURGOGNE

CHAROLAIS DE BOURGOGNE

L'Association Charolais de Bourgogne regroupe 1 550 éleveurs de charolais, 6 organisations de producteurs, 6 abattoirs-transformateurs-distributeurs qui commercialisent environ 5 00 tonnes de viande par an. **Aujourd'hui, la marque Charolais de Bourgogne est commercialisée chez 62 distributeurs dont 35 en Bourgogne.** Avec le soutien du Conseil régional de Bourgogne et des conseils départementaux, Charolais de Bourgogne a mis en place en 2012 des opérations de diffusion d'un steak haché Charolais de Bourgogne surgelé, via la restauration collective dans les lycées, collèges et restauration médico-sociaux. Ce produit bénéficie d'une garantie de traçabilité et d'origine. L'Association est, en effet, contrôlée par un organisme certificateur : Qualisud. Dans cet exemple, ce ne sont pas les producteurs qui approvisionnent directement la restauration collective mais des entreprises présentes en Bourgogne. L'objectif est donc d'offrir aux consommateurs des produits de Bourgogne. L'opération steak haché permet de commercialiser 30 tonnes de viande par an depuis 3 ans, soit plus de 600 000 portions à ce jour, sur un objectif initialement prévus de 3 tonnes. Des opérations Bœuf Bourguignon Charolais de Bourgogne en frais ont été lancées depuis fin 2013. Elles nécessitent une plus grande coordination du fait du produit frais. Actuellement, plus de 5 tonnes ont été consommées dans la Restauration Hors Foyer de Bourgogne. Par ailleurs, pour ancrer le produit dans son territoire et faire valoir sa notoriété et sa qualité, une IGP est en cours de reconnaissance.

La restauration collective : un débouché incontournable

La restauration collective joue un rôle social et éducatif majeur, notamment en restauration scolaire où, pour certains enfants, le repas pris à l'école constitue le seul repas complet de la journée. Il s'avère donc primordial qu'au cours de ces repas les convives reçoivent tous les nutriments indispensables à l'équilibre alimentaire, dont la viande fait partie intégrante.

La restauration collective a également une **mission d'éducation au goût**, de découverte des produits, de mise en avant des produits locaux. La viande, qui est un produit complexe, est au cœur des préoccupations nutritionnelles, économiques, culinaires et gustatives. **En restauration scolaire, de nombreux plats génèrent encore des restes trop importants** dans l'assiette pour des problèmes de tendreté, de goût ou de moelleux.

Face à ce constat, les professionnels de la restauration et l'Interprofession proposent une **nouvelle façon d'acheter de la viande**, en se basant sur le plat plutôt que sur le muscle, privilégiant les échanges entre les fournisseurs de viande et l'acheteur. Destinées à tous les acheteurs acteurs de la restauration hors domicile, **23 fiches techniques** apportent une **meilleure connaissance des usages culinaires** des pièces de viande bovine, ovine, de veau et hachée. En préconisant l'achat des viandes sur la base d'un plat et non d'un muscle, elles permettent de choisir au meilleur prix un produit correspondant aux attentes en matière de qualité, d'utilisation culinaire et de nutrition.

En parallèle, l'Interprofession Bétail et Viandes (Interbev) a développé un **vade-mecum** sur les questions juridiques liées au code des marchés publics **afin de favoriser l'achat de viandes françaises voire locales.**



INTERBEV propose des outils pour accompagner les professionnels de la restauration collective sur l'achat des viandes.



Les logos Viandes de France visent à encourager l'achat de produits français, notamment en restauration collective.

« Produire et consommer localement, tout en échangeant la rareté, devrait être un mot d'ordre universel. » Pierre Rabhi, agriculteur et philosophe



EN CE QUI CON CERNE LA FILIERE LAITIERE

Le débouché de la restauration collective est moins envisagé par les acteurs de la filière laitière sur les démarches de qualité. Ceci s'explique notamment par une certaine incompatibilité entre les prix de produits AOC et les prix de repas imposés aux gestionnaires de restauration collective. Les produits AOC sont donc mieux valorisés s'ils sont destinés à la restauration gastronomique. Par exemple, la fromagerie Gaugry, située à Brochon (21) fournit de nombreux restaurants, elle estime ainsi que la restauration hors domicile représente 10 à 20% de son chiffre d'affaires. Certaines TPE semblent cependant davantage s'intéresser à la restauration locale. Par exemple, la laiterie fromagerie Bernard, située à Saint Vincent des Prés (71), livre directement des restaurants et collèges avoisinant son établissement.

EMPLOIS ET FORMATIONS DU SECTEUR

La filière herbivore créatrice d'emplois et de richesses

Les activités d'élevage, de commerce, d'abattage, de transformation et de distribution des produits issus de la filière herbivore représentent un tissu d'entreprises dense. Ces entreprises sont créatrices d'emplois et de richesses en Bourgogne. L'artisanat boucher, autrefois délaissé, revient au goût du jour grâce à l'image positive véhiculée notamment par les émissions culinaires.

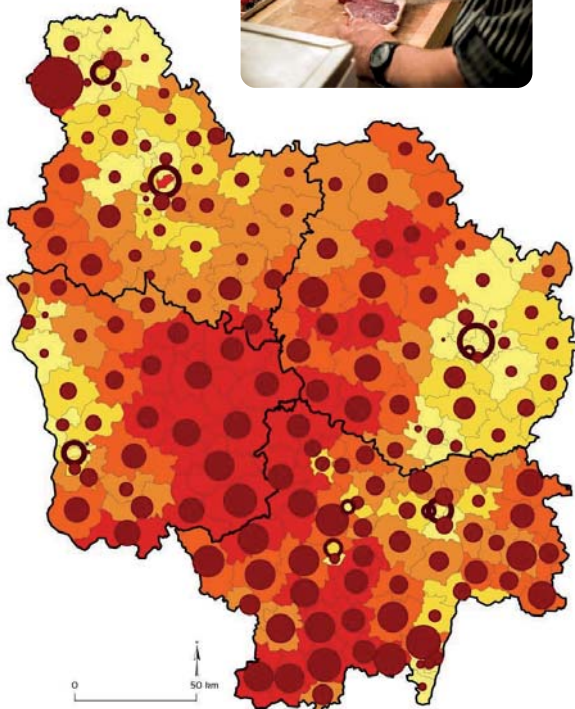


Les industries de la filière élevage représentent plus de 30 % de l'emploi en IAA (Industrie AgroAlimentaire) de la région, avec plus de 3 500 salariés, dont plus de la moitié dans les industries de la filière laitière.

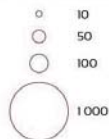


« L'artisanat, c'est ce qui fait vivre un pays, c'est le poumon de l'économie. »

*Pascal Moine,
Boucher et président du
Syndicat régional de la
Boucherie*



Nombre d'emplois liés à l'élevage herbivore par canton*



Part des actifs liés à l'élevage herbivore dans la population active totale



Sources : Données RA, 2010 et INSEE, 2012
Réalisation : C. Andrieu-LAMFESSO L'orient

*Nombre de personnes employées par une IAA de transformation des produits de l'élevage herbivore ; nombre d'UTA liés à l'élevage herbivore ; nombre de personnes travaillant dans les établissements de vente de viande

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

La formation agricole et alimentaire en Bourgogne : un pari pour l'avenir

Former les nouvelles générations et les attirer vers les métiers de l'élevage et de l'agroalimentaire est stratégique pour les filières viande et lait. En Bourgogne, de nombreux établissements scolaires proposent ces formations offrant des possibilités de cursus spécialisés, professionnels ou généraux, dès la 4^{ème} et jusqu'aux études supérieures (écoles d'ingénieurs).

Localisation des établissements d'enseignement agricole



Logo de l'enseignement agricole, Crédit: DRAAF Bourgogne

En Bourgogne, les formations agricoles touchent des secteurs très diversifiés, en passant de l'agriculture aux métiers du cheval, de l'horticulture, de la vigne, des services en milieu rural, etc. Les formations proposées vont du CAPA au BTSa pour l'enseignement professionnel, en passant par des filières d'enseignement général pour le tiers des effectifs. La région compte 35 établissements de formation scolaire agricole (14 LEGTA¹, 13 établissement relevant de l'UNMFREO², 7 établissements relevant du CNEAP³ et 1 établissement relevant de l'UNREP⁴) et 7 centres d'apprentissage (5 CFA⁵ publics, 1 CFA relevant du CNEAP et 1 CFA relevant de l'UNMFREO) Elle compte aussi 30 centres de formation continue agricole (10 centres publics, 7 relevant de l'UNMFREO, 6 relevant d'organisations professionnelles et 4 relevant du CNEAP) ainsi qu'un établissement d'enseignement supérieur agronomique (AgroSup Dijon).

ARTISAN BOUCHER - CHARCUTIER : DES EMPLOIS A POURVOIR

On estime que plus de la moitié des artisans bouchers – charcutiers en France ont plus de 50 ans. Ainsi, **6 000 emplois seront à pourvoir dans les prochaines années au niveau national**. Les jeunes représentent donc l'avenir de l'artisanat. En Saône et Loire, le Centre Interprofessionnel de Formation d'Apprentis (CIFA) de Mercrey offre des formations pour les jeunes et les adultes en boucherie et charcuterie. Aujourd'hui, 80 élèves en apprentissage suivent ces formations. Ces classes ont souffert du manque de reconnaissance des métiers de l'artisanat ces dernières années mais connaissent aujourd'hui un gain d'intérêt, attribué notamment à la médiatisation positive exercée par les émissions culinaires. La Bourgogne compte aujourd'hui 434 boucheries et charcuteries.

Quelques chiffres en 2013

Formation scolaire : 6 400 élèves
Apprentissage : 1 350 apprentis
Formation continue : plus de 1 000 000 h stagiaires

1: Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole
2: Union nationale des Maisons Familiales Rurales d'Education et d'Orientation
3: Conseil National de l'Enseignement Agricole Privé

4: Union Nationale Rurale d'Education et de Promotion
5: Centre de Formation Agricole

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS



PARTIE 3

ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

1/ PLACE DES PRAIRIES EN BOURGOGNE

- Une occupation des sols très herbagère
- Une valorisation des zones défavorisées

2/ PAYSAGES D'ÉLEVAGE, PAYSAGES DE BIODIVERSITÉ

- Une mosaïque paysagère favorable à la faune et à la flore
- Le bocage d'élevage, un espace à forte connexion écologique

3/ UN ÉLEVAGE PROTECTEUR DE LA QUALITÉ DE L'EAU

- La prairie, un véritable filtre
- Élevage et gestion des nitrates

4/ GAZ À EFFET DE SERRE : ÉMISSIONS ET COMPENSATIONS

- L'élevage face au défi du changement climatique
- Le stockage de carbone par les prairies et les haies

5/ L'ÉLEVAGE, PRODUCTEUR D'ÉNERGIES RENOUVELABLES

- Le solaire et le bois-énergie
- La méthanisation

« L'animal n'est pas une machine thermodynamique isolée, mais un corps vivant qui interagit avec son environnement. »

Antoine Spire, journaliste, éditeur et auteur de livres

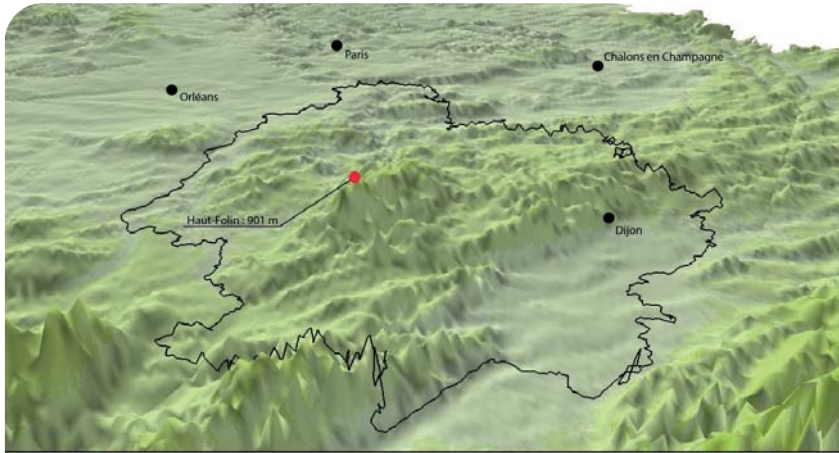
« La sagesse de la terre est une complicité totale entre l'homme et son environnement. »

Pierre-Jakez Hélias, journaliste

PLACE DES PRAIRIES EN BOURGOGNE

Une occupation des sols très herbagère

Les élevages herbivores sont les seuls à pouvoir transformer l'herbe en produits de qualité : viande, lait... Il y a en Bourgogne 930 000 ha de prairies qui occupent 28% du territoire, notamment dans les zones pentues du Morvan. Cette utilisation herbagère permet de valoriser des zones non cultivables et de limiter les phénomènes d'érosion.



Réalisé par Arold Fayolle, 2014

0 229 551 1 027 1 795 4 810 m

Source : BD Alti

EN COMPARANT LA TOPOGRAPHIE DE LA BOURGOGNE AVEC LA REPARTITION DES SURFACES TOUJOURS EN HERBE (STH), ON CONSTATE QUE LES PENTES (>15%) SONT OCCUPEES PRINCIPALEMENT PAR L'HERBE ET PAR L'ELEVAGE.

En Bourgogne, les prairies occupent la deuxième place dans l'occupation du sol après les forêts. Il s'agit de prairies permanentes à 86 % et de prairies temporaires et artificielles. Ces prairies sont à 62% utilisées pour le pâturage des animaux d'élevage, le reste étant fauché pour assurer les stocks d'alimentation hivernale.

« L'herbe est l'aliment principal des animaux. [...] Avoir une herbe de qualité est le défi du futur. »

Christian Gillot, Conseil général Saône et Loire

UN BRIN DE GEOLOGIE

La qualité herbagère du Brionnais contribue à l'image de richesse de la Bourgogne. Certaines parcelles y sont qualifiées d'exceptionnelles par les exploitants, ce sont les prés d'embouche. Or, l'observation attentive de la faune, de la flore, des milieux naturels par les scientifiques et le lien avec l'engraissement des charolaises rencontrées (principalement des femelles de trois ans et demi et quelques bœufs) montrent que les meilleurs bovins et prés d'embouches semblent être toujours liés aux mêmes sous-sols. Ces derniers permettent notamment d'avoir une bonne disponibilité en eau. Ainsi, la succession de couches peu épaisses et à tour de rôle perméables (grès, calcaire, granité, colluvions...) et imperméables (argiles, marnes, argiles d'altération) permet l'occurrence d'une multitude de sources, véritables résurgences au printemps (lieux dits Les Brosses) et d'implantation de crotts (petites mares dans les prés, souvent situées sur les mêmes couches géologiques). Les argiles et les marnes gardent une certaine humidité tout au long de l'année en dessous de 40 cm de profondeur. Seules les années exceptionnellement sèches altèrent cette perfusion continue d'eau. En savoir plus : <http://planet-terre.ens-lyon.fr/article/geologie-terroir-Brionnais.xml>

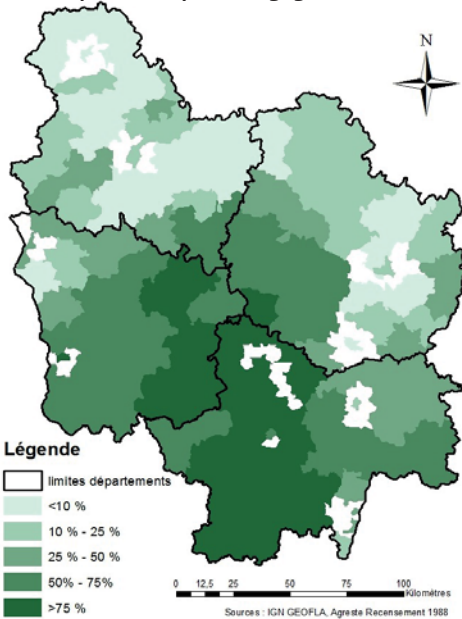
ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

Une valorisation des zones défavorisées

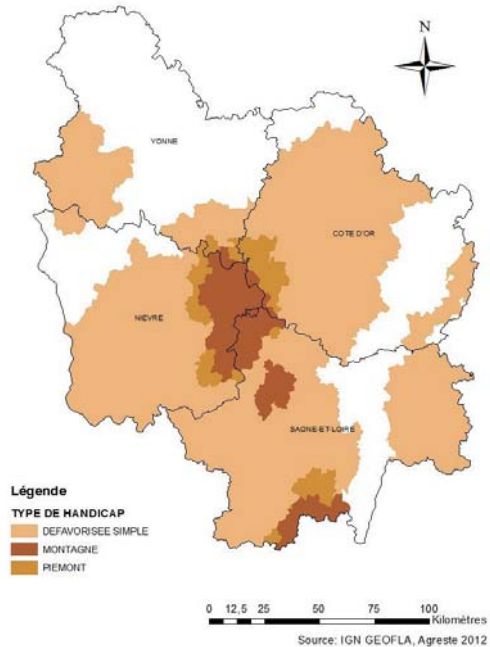
Les Zones Défavorisées (ZD) sont des territoires présentant des contraintes naturelles dues au relief, au climat et à des sols peu fertiles. Elles sont largement occupées par l'élevage herbivore qui permet, dans ces zones, de maintenir un paysage ouvert et de maintenir de l'activité économique.

Les Zones Défavorisées (ZD) sont de 3 types : **zones défavorisées simples** (mauvaise productivité de la terre), **piémonts et montagnes** (période de végétation courte, pente plus ou moins forte). Dans ces zones, les agriculteurs sont éligibles à des aides compensatoires de l'Union Européenne en lien avec ce « handicap naturel ». Le Morvan central est largement dominé par ces ZD. Sans compter les contraintes de relief, on y trouve des sols pauvres et acides et, en pourtour, des sols lourds et argileux peu favorables aux grandes cultures.

Pourcentage de Surfaces toujours en herbe (STH/SAU) en Bourgogne en 2010



Carte des Zones Défavorisées en Bourgogne



Les prairies, notamment les bocages, fournissent des services liés à la présence de l'herbe toute l'année : protection des sols contre l'érosion, lutte contre les inondations, épuration des eaux polluées (nitrates, pesticides, métaux lourds...) et stockage du carbone. Les prairies permettent également de favoriser la biodiversité et contribuent à l'identité paysagère.

*« Les animaux sont sur des surfaces qui ne pourraient pas être cultivées »
Emmanuel Bernard, Éleveur de bovins viande dans la Nièvre, membre de la Fédération Nationale Bovine (FNB) et d'Interbev Bourgogne*

PAYSAGES D'ÉLEVAGE, PAYSAGES DE BIODIVERSITÉ

Une mosaïque paysagère favorable à la faune et à la flore

Les paysages d'élevage sont des milieux peu artificialisés et ouverts, où la biodiversité (richesse en espèces animales et végétales) peut se développer. L'enfrichement des milieux est limité grâce au pâturage. Par ailleurs, de nombreux éléments agroécologiques (haies, murets, bordures, etc.), associés à la prairie, servent de refuges et réservoirs d'aliments pour de nombreuses espèces.



LES HAIES, BOSQUETS, MURETS ET TALUS

- Limitent l'effet des crues et protègent les sols de l'érosion
- Piègent et dégradent les nitrates et les pesticides
- Sont un abri et une réserve de nourriture pour de nombreuses espèces animales

LES TROUPEAUX

- Fertilisent les sols et l'enrichissent en matière organique avec leurs bouses et crotins.
- Favorisent une diversité végétale en pâturant

LES COMPOSANTES DE LA BIODIVERSITÉ EN ÉLEVAGE

LES CULTURES

- Produisent les fourrages, les grains et la paille pour les troupeaux (réduction des transports)
- Participent à diversifier la rotation

LES PRAIRIES

- Limitent le ruissellement des eaux
- Servent d'éponge en cas d'inondation
- Jouent le rôle de puits de carbone
- Limitent l'érosion des sols
- Ont un sol riche en matière organique et biodiversité

« Les 40000 km de haies en Bourgogne sont très importantes pour la préservation de la faune et de la flore. » Nathalie Mairet, Eleveuse de Côte d'Or et membre de la Fédération Nationale des Producteurs Laitiers et Présidente de l'Interprofession Laitière du Grand Est.

FOCUS : DES ÉLEVEURS SENSIBLES À LA BIODIVERSITÉ

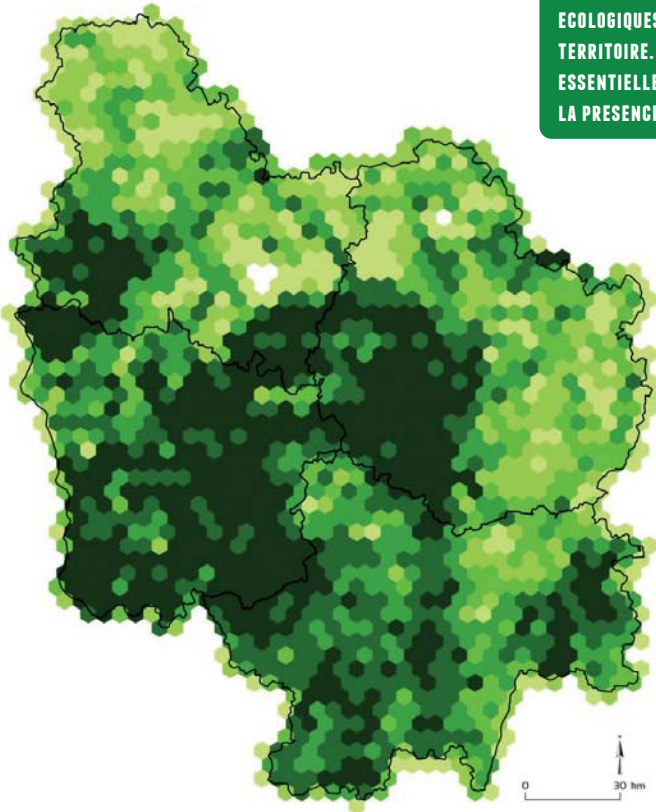
Les agriculteurs et éleveurs jouent un rôle clé dans la préservation de la biodiversité. Ils s'améliorent continuellement et le font savoir au travers de différents événements :

- Les « journées prairies » en Saône et Loire pour échanger sur les pratiques agricoles et leurs conséquences sur la biodiversité ;
- Le concours prairies fleuries à l'initiative de la Fédération des Parcs Naturels et des Chambres d'Agriculture ;
- L'implantation de couverts mellifères pour favoriser la pollinisation par les abeilles, à l'initiative de la Fédération des Syndicats des Exploitants Agricoles de l'Yonne, en partenariat avec l'ADAB (Association pour le Développement de l'Apiculture en Bourgogne) ;
- Les jachères fleuries en relation avec les Fédérations des chasseurs dans plusieurs départements et avec le soutien des coopératives agricoles.

Le bocage d'élevage, un espace à fortes connexions écologiques

En Bourgogne, les systèmes d'élevage sont indissociables de la présence des haies qui clôturent les prairies et préservent les troupeaux des intempéries. Ces haies ont une fonction importante de refuge et de couloir de passage («continuités écologiques») pour de nombreuses espèces. L'élevage bourguignon extensif est donc au cœur des politiques de préservation de la biodiversité comme la trame verte et bleue ou la Directive Habitats, Faune Flore des réseaux Natura 2000.

LA BOURGOGNE EST UNE REGION RICHE EN CONTINUITES ECOLOGIQUES QUI REPRESENTENT PRES DE 70% DE SON TERRITOIRE. CES ESPACES SE TROUVENT ESSENTIELLEMENT DANS LES ZONES D'ELEVAGE, GRACE A LA PRESENCE DE HAIES, PRAIRIES, MARES, RUISSEAUX, ETC



Densité des réseaux de haies
(mètre linéaire par km²)

- moins de 2,6 m/km²
- de 2,6 à 4,9 m/km²
- de 4,9 à 8,1 m/km²
- de 8,1 à 12,4 m/km²
- de 12,4 à 19,7 m/km²
- plus de 19,7 m/km²

Les prairies naturelles caractéristiques du système bovin ou ovin allaitant sont généralement associées à un réseau d'arbres et de haies champêtres ainsi qu'à des zones humides comme les mares qui sont des habitats naturels idéaux. Le paysage de bocage formé est riche en biodiversité souvent ordinaire et remarquable (crapaud sonneur à ventre jaune, agrion orné ou chauve-souris grand murin)

Sources : BDTOPO 2015, IGN
Réalisation : C. Mabire, M. Marie, UMR ESO, Unicoen

« L'élevage permet l'expression d'une biodiversité forte en Bourgogne. » Samuel Gomez, Membre du Conservatoire des espaces naturels de Bourgogne

FOCUS SUR LE PLAN BOGAGE

Dans le cadre du Plan Bocage, lancé en 2005, 296 acteurs de Bourgogne dont 108 agriculteurs, éleveurs et sociétés agricoles ont porté des appels à projets conduisant à la plantation de 330 km de haies champêtres et 14 ha de bosquets (données de 2012).

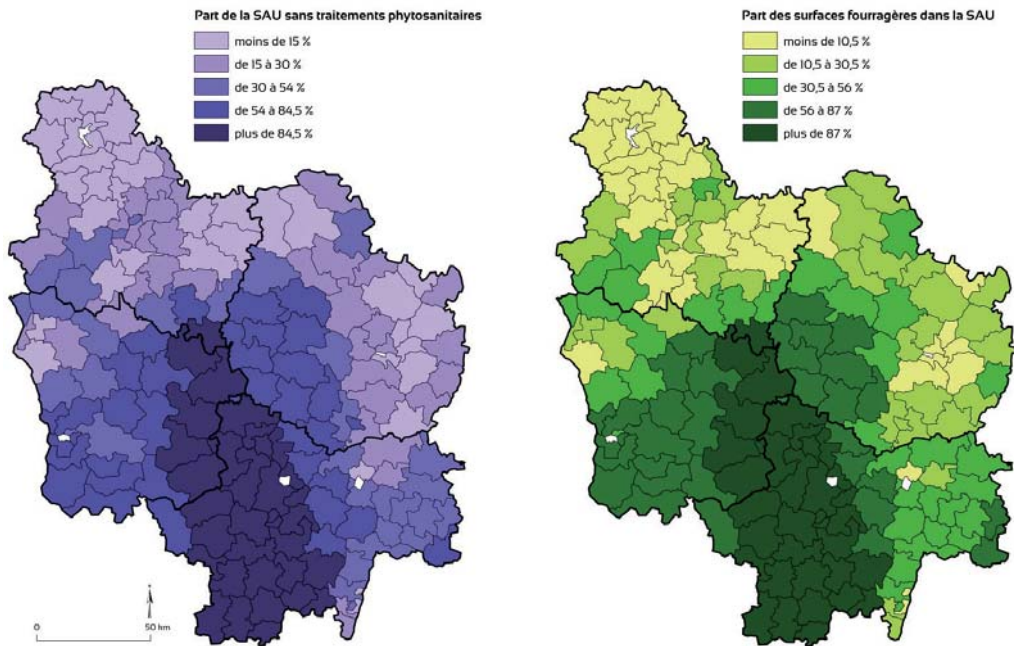
Ces appels à projet « Bocage et Paysages » mis en place dans des zones d'élevage s'articulent avec d'autres mesures environnementales :

- Schéma Régional de Cohérence Ecologique, au travers des volets « Continuités écologiques » et « Trame Verte et Bleue ».
- Schéma Régional Climat Air Energie, au travers des volets « Atténuation des effet du changement climatique » et « Circulation des espèces ».

UN ELEVAGE PROTECTEUR DE LA QUALITE DE L'EAU

La prairie, un véritable filtre

L'élevage herbivore et ses prairies ont de nombreux atouts pour préserver la qualité de l'eau. En effet, l'herbe des prairies, présente toute l'année, et les haies filtrent l'eau. Par ailleurs, le recyclage des effluents d'élevage (fumier et lisier) sur les surfaces de l'exploitation permet d'utiliser moins d'engrais de synthèse. Enfin, l'élevage est souvent la seule activité permettant de valoriser et d'entretenir les zones humides, nombreuses en Bourgogne, et jouant un rôle important dans le cycle naturel de l'eau.



Sources : RA 2010, SSP
Réalisation : C. Mabire, L'ARFESQ, Unicaen

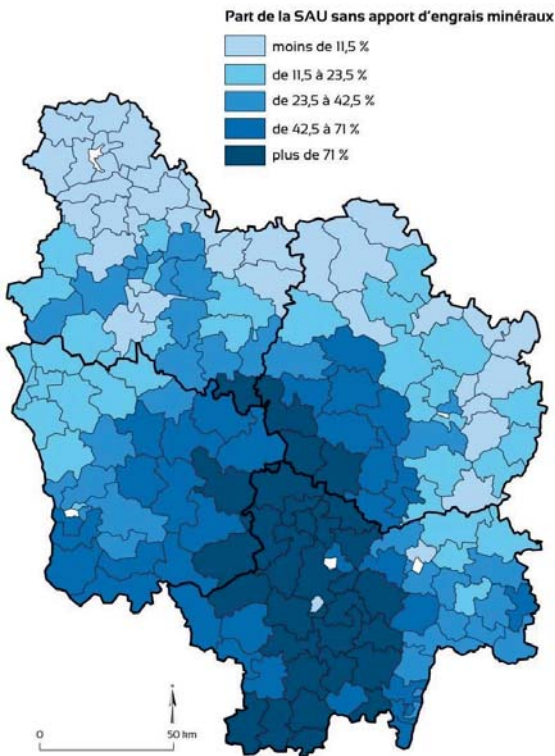
« L'élevage allaitant est l'activité agricole qui a le moins d'impact sur la qualité de l'eau » Samuel Gomez, Membre du Conservatoire des espaces naturels de Bourgogne

De façon générale, la qualité des eaux souterraines de Bourgogne a relativement peu évolué sur les cinq dernières années. Les zones d'élevage et de polyculture présentent des eaux de bonne qualité. En effet, les zones prairiales ne nécessitent pas l'usage de pesticides et sont fertilisées en général uniquement par les déjections des troupeaux. De plus, les zones de bocage, grâce à la présence de haies, abritent naturellement de nombreux auxiliaires des ravageurs de culture, ce qui permet de diminuer d'autant plus l'épandage de pesticides.

EN BOURGOGNE, 37 % DE LA SURFACE AGRICOLE UTILISEE (SAU) PAR LES EXPLOITATIONS AGRICOLES N'ONT RECU AUCUN ENGRAIS MINERAL, NI AUCUN PESTICIDE EN 2010. LES 4/5 DE CES SURFACES CONCERNENT LES PRAIRIES PERMANENTES. LE RESTE DES SURFACES CONCERNEES SONT LES JACHERES, LES SURFACES CONDUITES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET DES PRAIRIES TEMPORAIRES.

Elevage et gestion des nitrates

Si l'élevage apporte un certain nombre de bénéfices au territoire, par la valorisation des prairies et des haies notamment, il peut également être source de pollution en cas d'excès de nitrates liés aux déjections animales par exemple. Les éleveurs se préoccupent de ces questions depuis de nombreuses années, notamment dans le cadre de l'application de la Directive Nitrates. En valorisant les fumiers et lisiers en engrais naturel, ils participent au maintien d'une bonne qualité des eaux.

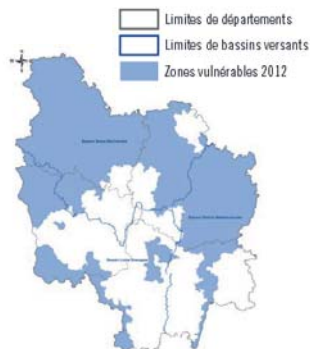


Sources : RA 2010, SSP
Réalisation : C. Mabire, UMRI ESQ, Urcirent

De tous temps, les effluents d'élevage ont servi d'engrais pour les cultures. L'élevage était même la principale source de fertilisation en France jusque dans les années 60 et c'est encore le cas dans de nombreux pays du monde. Avec la modernisation de l'agriculture et l'arrivée des engrais chimiques, ces fumiers ont été quelques temps délaissés. Mais depuis une vingtaine d'années, ils sont mieux utilisés grâce à l'amélioration technique du stockage et du matériel d'épandage et retrouvent toute leur fonction d'engrais : ils sont collectés l'hiver quand les animaux sont en bâtiments, stockés jusqu'au printemps et épandus sur les prairies et les cultures, au moment où les plantes poussent et en ont besoin. Cela permet aux éleveurs de diminuer voire de supprimer leurs achats d'engrais chimiques. Aujourd'hui, une réglementation stricte est mise en place et vise à limiter certains impacts négatifs de l'élevage, notamment sur les zones considérées fragiles. Ainsi, en application de la Directive européenne Nitrates, un ensemble de bonnes pratiques a été mis en place : calendrier d'épandage, rénovation des bâtiments de stockage d'effluents, fractionnement et plafonnement des apports d'azote, cahier d'enregistrement des pratiques, couverture des sols, maintien des prairies permanentes...

L'ÉLEVAGE HERBIVORE PEU PRÉSENT EN ZONES VULNÉRABLES

62 % du territoire bourguignon est en Zone Vulnérable. Ce sont des zones désignées comme vulnérables à la pollution par les nitrates d'origine agricole compte tenu de leurs caractéristiques pédologiques et géologiques. Les zones herbagères d'élevage bovin allaitant sont moins concernées par ce zonage, notamment grâce aux prairies qui filtrent et retiennent les nitrates mais aussi grâce à la bonne utilisation des fumiers et lisiers pour fertiliser les sols et les végétaux.

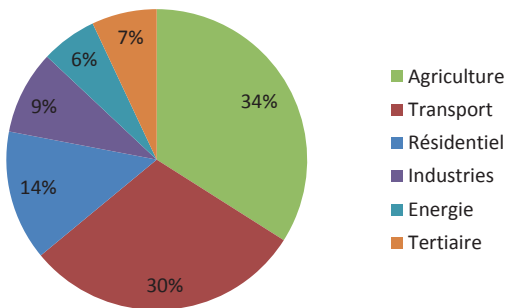


Source : DREAL Bourgogne

GAZ A EFFET DE SERRE : EMISSIONS ET COMPENSATIONS

L'élevage face au défi du changement climatique

L'élevage herbivore émet des gaz à effet de serre, via notamment la production de méthane par les animaux, molécule au fort pouvoir de réchauffement global (21 fois plus élevé que le dioxyde de carbone). En contrepartie, le stockage de carbone dans les prairies permet de compenser, au moins en partie, ces émissions, rendant ainsi l'activité d'élevage moins impactante sur l'environnement. Par ailleurs, l'élevage réduit ses émissions de gaz à effet de serre par l'amélioration continue des pratiques.

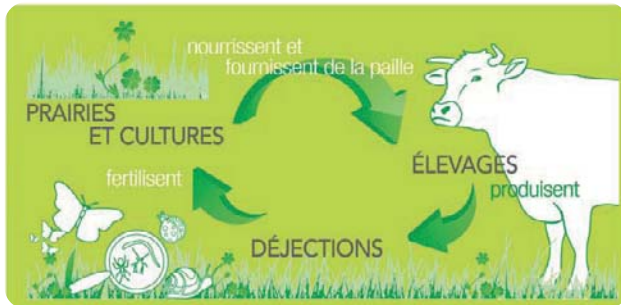


Source : Alterre 2005

*« La pollution (GES) liée à l'élevage reste stable ».
Bertrand Aucordonnier,
Responsable de
l'agriculture à l'ADEME*

D'après un inventaire réalisé en 2005 par Alterre, 34 % des gaz à effet de serre (GES) en Bourgogne sont liés à l'agriculture dont 70 % à l'élevage. Cette part reflète l'importance de l'agriculture dans l'économie bourguignonne. **L'élevage de ruminants émet principalement du méthane (CH4) lié à la fermentation entérique pendant la digestion des fourrages et du protoxyde d'azote (N2O) émis par les effluents au stockage et à l'épandage.** Pour les réduire, les éleveurs optimisent leurs pratiques de fertilisation et visent plus d'autonomie sur l'exploitation. L'objectif : acheter moins d'aliments et moins d'engrais à l'extérieur pour éviter les émissions liées à la fabrication et au transport.

*« Au niveau des céréales, on va apporter l'azote au moment où la plante en a besoin et en plusieurs fois. C'est un changement assez récent. On met aussi en place entre les cultures des CIPAN (Cultures Intermédiaire Piège à Nitrates) pour piéger les nitrates pendant l'hiver et éviter les lessivages. Sur les prairies, on apporte moins d'engrais car on utilise et valorise les fumiers de bovins auxquels on intègre des déchets verts pour en améliorer la qualité et les effets sur la prairie. »
Marie-Jo Beauchamp, éleveuse
en Saône et Loire.*



L'optimisation des cycles du carbone et de l'azote permet de réduire les « fuites » dans l'air et donc les émissions de gaz à effet de serre.

UNE NECESSAIRE ADAPTATION AUX FUTURS EFFETS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

« S'adapter c'est une priorité. Dans ma région, le risque premier, c'est la sécheresse. J'ai la chance d'avoir des rivières qui coulent pas mal l'hiver et je ne désespère pas de monter, si besoin, un projet de stockage d'eau pour subvenir et à l'abreuvement de mes animaux et à l'irrigation de mes cultures l'été. »

Didier Ramet, éleveur de bovins viande dans la Nièvre.

ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

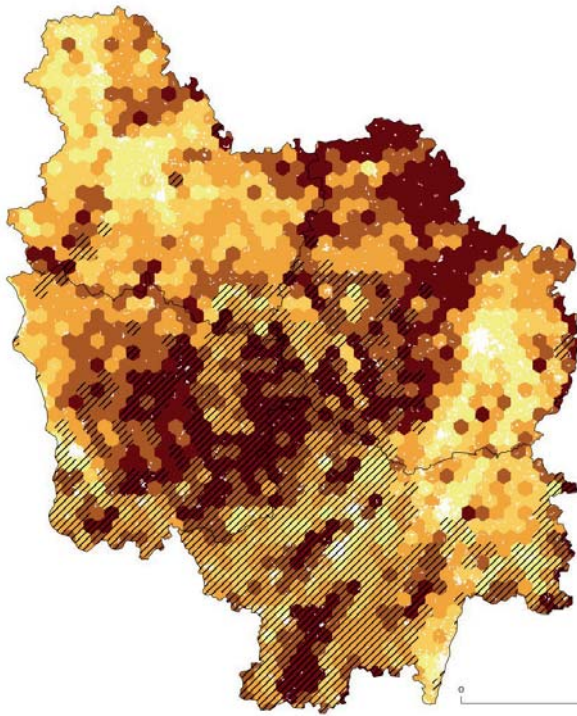
Le stockage de carbone par les prairies et les haies

Si l'élevage contribue à l'émission de gaz à effet de serre, il permet également de stocker du carbone grâce aux prairies (745 millions de tonnes de carbone en Bourgogne) et de compenser en moyenne 30% de ses émissions.

Ce sont les sols des prairies et des forêts qui stockent les quantités de carbone les plus importantes : de l'ordre de 0,5 à 2 t/ha/an (760 kg en moyenne nationale d'après l'INRA). L'herbe des prairies ou les feuilles d'arbres se décomposent sur place et alimentent ainsi les sols en carbone organique, tandis que le labour des terres cultivées favorise la minéralisation et donc le déstockage du carbone.

Ainsi, le stockage de carbone par les sols des prairies et les haies permet de compenser au niveau national en moyenne 30% des émissions de l'élevage. Au niveau d'un système d'élevage herbager, le taux de compensation peut atteindre jusqu'à 100 %.

Teneur en carbone organique des sols et élevage herbivore



Stoch de carbone organique

- moins de 6 kg/m²
- de 6 à 7 kg/m²
- de 7 à 8 kg/m²
- de 8 à 9 kg/m²
- plus de 9 kg/m²

//// zones d'élevage herbivore (SFP > 65 % SAU)

□ données non significatives (zones urbaines, zones industrielles, etc.)

Sources : d'après Giv Sol - SCS, 2013 ; Mennemans et al., 2002 et CLC 2006 ; Itiermens - C. Mabire et M. Mazé ; UNITESO Unicar



« Avec l'augmentation des prix des engrais minéraux, certains céréaliers réfléchissent à mettre en place un atelier d'engraissement pour avoir de la matière organique et augmenter leur rendement de 5 à 10% »

Yves Largy, éleveur et Président de la coopérative FEDER

LE CARBONE DANS LES SOLS, SIGNE DE FERTILITE

Les systèmes de polyculture élevage recyclent bien le carbone présent sur l'exploitation car les pailles et les céréales produites sur l'exploitation sont valorisées par les animaux qui restituent la matière organique au sol grâce aux effluents, permettant ainsi de fertiliser les sols.

De plus en plus, les céréaliers cherchent à acheter de la matière organique aux éleveurs pour améliorer la fertilité de leurs sols. Certains d'entre eux mettent désormais en place de petits ateliers d'engraissement.

L'ÉLEVAGE, PRODUCTEUR D'ÉNERGIES RENOUVELABLES

Le solaire et le bois-énergie

L'élevage, l'agriculture et la foresterie ont la capacité à produire de la biomasse et de l'énergie renouvelable. Cette production peut contribuer à fournir un nouveau service à la société et lutter contre le changement climatique et la raréfaction des énergies fossiles.

Le soleil, une énergie inépuisable

Disposant de grandes surfaces de toitures au dessus des bâtiments, les éleveurs peuvent avoir la possibilité de produire de l'énergie photovoltaïque. Il faut pour cela que le bâtiment, s'il est déjà construit, soit correctement exposé et selon la situation de l'élevage, les coûts de raccordements au réseau sont plus ou moins attractifs.



« Nous nous intéressons aux énergies alternatives depuis quelques années. Au départ, nous pensions à l'éolien mais suite à notre besoin de construction d'un nouveau bâtiment pour accueillir 40 vaches supplémentaires dans l'exploitation, nous avons trouvé qu'une toiture photovoltaïque serait idéale. C'est une diversification intéressante de notre activité, permettant un revenu stable, sans surcharge de travail et sans les aléas que nous subissons sur les prix agricoles. »

Régis et Francis Taupin, éleveurs dans la Nièvre.

Régis est également Président de Charolais de Bourgogne.

Utiliser le bocage pour du bois-énergie

Les énergies renouvelables thermiques et la valorisation énergétique des déchets représentent 80 % des énergies renouvelables produites dans la région. Une valorisation du bois des haies clôturant les prairies peut être faite sous forme de plaquettes de chauffage ou de litière pour combler les déficits en paille. Ce travail, qui coûte actuellement à l'éleveur (en gasoil et en temps), pourrait être rentabilisé.

« Sur notre domaine, nous avons conservé beaucoup de haies et nous disposons d'une surface boisée de 4 ha dont l'entretien et l'exploitation génèrent beaucoup de sous produits à faible valeur marchande. Aussi, pour couvrir les besoins énergétiques de la fromagerie, nous voulions continuer à valoriser notre bois sans avoir les contraintes liées au chargement manuel de la chaudière. L'utilisation du bois déchiqueté nous a apporté la possibilité d'un fonctionnement complètement automatique. Ayant besoin toute l'année d'une température constante de 20°C dans les pièces d'affinage, ce système automatique allège notre travail. Autre avantage du bois déchiqueté, apprécié notamment en mi-saison et en été : la chaudière redémarre, sans intervention humaine, pour le chauffage de l'étable à yaourts et pour nos besoins d'eau chaude. C'est un système vraiment très confortable et nous allons même élargir son utilisation au réchauffage du lait à pasteuriser, actuellement assuré par résistances électriques. »

Christian Jorand, éleveur de vaches laitières et de brebis dans la Nièvre



Credit photo: ONF France

La méthanisation

La valorisation des déjections animales est un élément clé de la gestion environnementale en élevage herbivore. Ces fumiers et lisiers sont déjà recyclés pour fertiliser les cultures et évitent la fabrication et le transport d'engrais chimiques. La filière méthanisation est en développement. Il s'agit de produire de la chaleur et de l'électricité avec ces effluents d'élevage. Certaines pratiques alternatives concourent également à limiter les pollutions dues aux effluents.

UNE INSTALLATION DE METHANISATION DANS L'YONNE



Crédit photo: ADEME Bourgogne

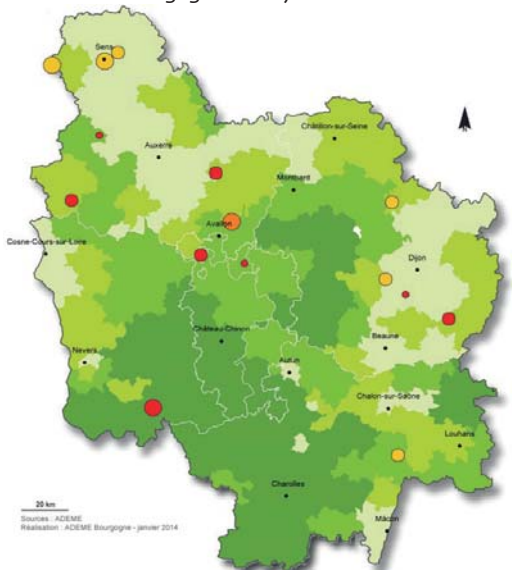
Installation de méthanisation à la Ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire (89)

La méthanisation est un procédé de dégradation de matière organique par fermentation anaérobie.

Chaque année, 2 000 tonnes de fumier et de déchets végétaux sont introduits dans le digesteur permettant d'éviter les émissions de 120 tonnes d'équivalent CO₂. Une partie de ce phénomène s'explique par la suppression des émissions de méthane et de protoxyde d'azote qui sont naturellement rejetées par les effluents d'élevage.

L'autre partie provient de la substitution de l'énergie fossile par la production d'énergie électrique et thermique. La méthanisation des effluents en Bourgogne présenterait un potentiel d'émission évitable de 532 000 tonnes d'équivalent CO₂ (Alterre, 2007).

Les installations de méthanisation en Bourgogne au 1^{er} janvier 2014



20 km
Sources : ADEME
Mise à jour : ADEME Bourgogne - janvier 2014

Puissance électrique	Etat des installations	Cisèment en effluents d'élevage
○ Jusqu'à 60 W	● Installation en étude réglementaire	■ 62 000 à 145 000 tonnes
○ Entre 60 et 300 W	● Installation en construction	■ 30 000 à 62 000 tonnes
○ Plus de 300 W	● Installation en fonctionnement	■ 15 000 à 30 000 tonnes
		■ 0 à 15 000 tonnes

UNE AIDE A L'INSTALLATION PROPOSEE PAR L'ADEME ET LE CONSEIL REGIONAL DE BOURGOGNE

Les études menées ces dernières années sur la méthanisation ont révélé que cette technique avait de réels avantages pour l'environnement. La méthanisation présente un potentiel de réduction des émissions régionales de GES de 6%. Dans le but de développer cette filière en Bourgogne, l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) soutient les actions liées à la bonne gestion des déchets issus de l'activité agricole. Le Conseil régional de Bourgogne et l'ADEME ont mis en place un plan d'accompagnement dans le cadre du Programme Energie Climat Bourgogne (PECB). Ainsi, entre 2008 et 2012, 35 études de projets de méthanisation ont été menées. En avril 2013, on recensait six installations en fonctionnement.



Crédit photo : Caroline Guinot/ Interbev

PARTIE 4

IDENTITE CULTURELLE ET PATRIMOINE

1/ LA CHAROLAISE, RACE PHARE DE LA REGION

- Des vaches à la robe crème sur herbe verte
- La maison du Charolais

2/ LE PAYSAGE BOURGUIGNON, UNE VITRINE REGIONALE

- Une identité paysagère forte
- Bocages de Bourgogne

3/ PRODUITS SOUS HAUTE QUALITE

- Des produits sous signe de qualité liés à la richesse du terroir
- Des fromages réputés

4/ TRADITIONS CULINAIRES

- Des produits au service de nos papilles
- Le Bœuf Bourguignon

5/ UN PATRIMOINE AGRICOLE ET GASTRONOMIQUE

- De nombreuses manifestations liées à l'élevage
- Manifestations liées à la race charolaise

6/ ELEVAGE ET TOURISME

- Un tourisme vert en pleine expansion
- La diversification, complément de revenu

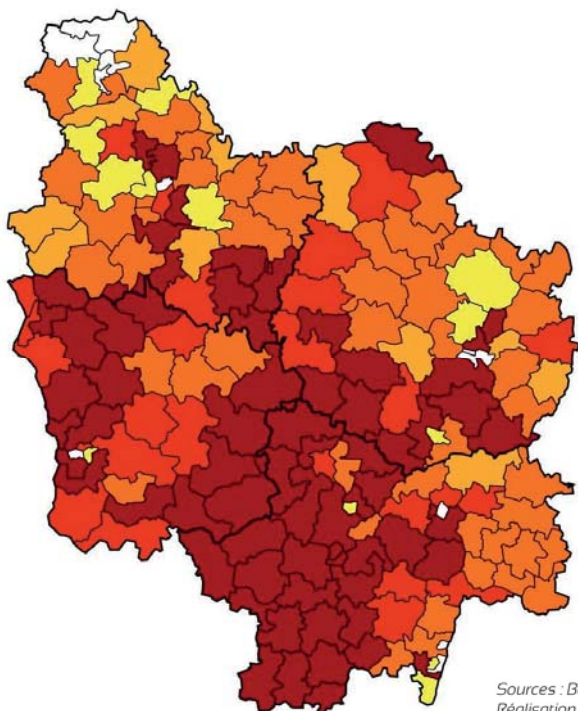
Le charme, le délice de ce pays fait de collines et de vallées si étroites que quelques-unes sont des ravins, c'est les bois, les bois profonds et envahisseurs, qui moutonnent et ondulent jusque là-bas, aussi loin qu'on peut voir... Des prés verts les trouent par places, de petites cultures aussi, pas grand-chose, les bois superbes dévorant tout. Claudine à l'école, 1900, Colette parlant de sa Puisaye natale

LA CHAROLAISE, RACE PHARE DE LA REGION

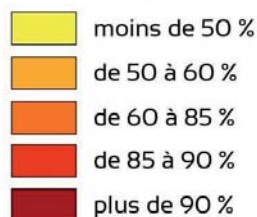
Des vaches à la robe crème sur herbe verte

En Bourgogne, l'élevage bovin et la filière viande sont marqués par l'identité de la Charolaise qui représente 92 % de l'effectif des races vaches allaitantes et s'imprime dans le paysage et la gastronomie.

La Charolaise est une vache sélectionnée pour ses aptitudes à la production de viande (épaisseur des masses musculaires, poitrine profonde, membres raccourcis). La vallée de l'Arconce est le berceau d'origine du bétail Charolais. A partir de 1773, la race est importée dans la Nièvre, puis, petit à petit, le Charolais remplace les races locales. Elle représente désormais 50% de l'effectif total des troupeaux allaitants français et se retrouve dans 80 départements mais il reste néanmoins une forte association race-territoire bourguignon-terroir, notamment pour les consommateurs.



Part de vaches charolaises dans le cheptel allaitant



Sources : Bdni 2010, Institut de l'Élevage
Réalisation : C. Mabire, UMR ESO, Unicaen

RECONNAÎTRE UNE CHAROLAISE : CE QU'IL FAUT RETENIR

Son chignon est recouvert de poils épais

Son front est large, son encolure assez courte

Sa poitrine est profonde, son dos très musclé, ses hanches très larges



Sa robe est blanche unie, parfois crème, sans la moindre tache

Sa culotte est rebondie car la musculature de son arrière est très développée

Ses membres sont courts

Crédit photo : charolais.elevage.fr

La Maison du Charolais

La Maison du Charolais se situe à Charolles, dans le département Saône-et-Loire (71). Elle a ouvert ses portes en 1999. Aujourd'hui, elle se compose d'un musée, d'un espace dédié à la dégustation, d'une boutique de produits du terroir et d'un espace restauration.

La Maison du Charolais permet de découvrir la race Charolaise et de la présenter en tant que race d'exception pour son élevage en accord avec le respect de l'environnement et comme **image emblématique du Charolais Brionnais**. Cette entité est épaulée par l'Institut Charolais qui contribue à perpétuer la recherche-développement sur cette race, travaillant également sur la promotion et l'innovation de cette dernière.

La visite du musée décline la race Charolaise sous toutes ses formes. Elle permet de connaître les **caractéristiques qualitatives de cette viande** connue dans le monde entier. De même, elle aborde l'aspect culinaire en donnant des recommandations pour la cuisiner au mieux. Par ailleurs, elle valorise le **savoir-faire des éleveurs de Charolais** qui sont animés par la passion de leur métier. Elle met en lumière finalement un terroir caractérisé par l'élevage bovin.



Crédit photo: Maison du Charolais

L'INSTITUT CHAROLAIS

L'Institut Charolais, créé en 1995, apporte un soutien considérable aux utilisateurs de la viande de race Charolaise. Cet institut recense environ quarante adhérents balayant l'ensemble de la filière bovine et ovine de race charolaise. Ses principales missions s'articulent autour de la **promotion de la viande, de la recherche-développement, de l'innovation et de la valorisation du produit.**

La Maison du Charolais propose une **dégustation**, après la visite, dans le but d'apprécier cette viande d'exception et d'échanger sur ses caractéristiques gustatives autour d'une table. En outre, on peut y retrouver des expositions temporaires toujours en rapport avec la race Charolaise et son histoire.

Des animations pour les enfants ainsi que des **cours de cuisine**, réalisés avec des experts, sont également mis à la disposition des visiteurs. Des ateliers, ainsi que des visites théâtralisées sont proposés dans le but de faire vivre cet espace.

De plus, un point de vue panoramique est proposé du haut d'un belvédère afin d'admirer les magnifiques paysages de cette région.

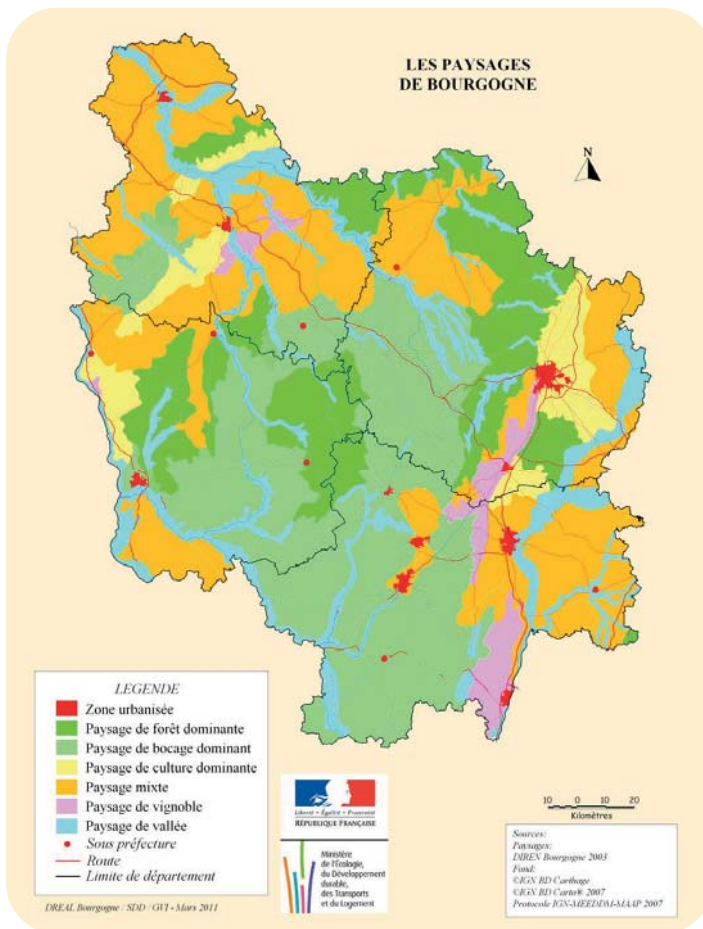


Crédit photo: Maison du Charolais

LE PAYSAGE BOURGUIGNON, UNE VITRINE REGIONALE

Une identité paysagère forte

Parmi les éléments caractéristiques du paysage bourguignon, on distingue des vignobles dont le rôle est primordial dans la reconnaissance et l'identité régionale ; des zones de grandes cultures sur les plateaux au Nord et beaucoup de paysages d'élevage faits de bocages, de prairies, d'ensembles forestiers, notamment dans le Morvan et dans les vallées alluviales.



« L'élevage extensif permet de maintenir un milieu ouvert et évite à la forêt de se développer »

Samuel Gomez,
Membre du
Conservatoire des
espaces naturels de
Bourgogne

UN PAYSAGE QUI EVOLUE CONTINUELLEMENT

De tous temps, le paysage bourguignon a évolué au rythme de l'agriculture. Longtemps, on a consacré toutes les terres cultivables à la production de céréales pour les humains.

Mais à partir de la fin du XIXe siècle, l'amélioration des techniques culturales libère des terres pour le pâturage et la production de fourrages

tandis que le fumier des animaux est utilisé pour fertiliser les sols et permet de produire plus. On assiste alors à un développement de l'élevage, notamment dans le Nivernais ou le Charolais. Depuis 20 ans, on assiste à nouveau à un recul de l'élevage. Les cours élevés des céréales encouragent en effet à labourer certaines prairies pour en faire des terres de culture.



Rosa Bonheur, Labourage Nivernais

IDENTITE CULTURELLE ET PATRIMOINE

Bocages de Bourgogne

Les haies sont présentes en Bourgogne depuis le Moyen-âge. Elles ont subi des évolutions au fil de l'histoire mais constituent toujours une spécificité reconnue de l'identité du territoire bourguignon.

Les bocages bourguignons que l'on connaît aujourd'hui datent de la fin du XVIII^{ème} siècle. L'élevage se développe : il devient nécessaire de clôturer les parcelles de cultures fourragères. Les haies permettent de cloisonner les prairies, dont les surfaces s'étendent. La redistribution des terres implique en outre de clore les parcelles pour affirmer les propriétés. Les bocages sont à leur apogée durant la première moitié du XX^{ème} siècle. Après la première guerre mondiale, la chute du prix du blé provoque un exode rural et une reconversion des terres cultivées en prairies permanentes, qui s'accompagne d'une extension du bocage. Des régions comme le Nivernais ou le Charolais se spécialisent dans l'élevage allaitant, avec notamment le développement de la race bovine charolaise. Les haies servent à contenir les animaux dans les prairies. Elles fournissent fagots, bois de chauffage et bois d'oeuvre. Malgré un recul du bocage lié à l'exode rural après la seconde guerre mondiale, celui-ci reste bien présent du Gâtinais à la Bresse, en passant par la Puisaye-Forterre et l'Auxois.



Crédit : Interbev

LE TERRITOIRE DU CHAROLAIS-BRIONNAIS. CANDIDAT A L'UNESCO

Lundi 7 novembre 2011, les élus du Syndicat mixte du Pays Charolais-Brionnais, représentant les 129 communes du territoire, ont voté à l'unanimité le projet de candidature au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Cette candidature a donc été lancée, en 2012, sur le thème « Le bocage du Charolais-Brionnais, alchimie de la terre et du travail des hommes », pour symboliser « ce paysage, composé à 85 % de prairies, véritable puzzle où se lit l'histoire de générations de familles et d'agriculteurs au travers des haies, des murets en pierre sèche, des fermes en pisé, est un écrin homogène au sein duquel s'exerce, depuis des siècles, l'interaction humaine avec son environnement. », comme l'exprime le dossier de presse accompagnant cette candidature. De nombreux experts ont travaillé sur ce dossier pour analyser les caractéristiques historiques, géologiques, paysagères, économiques, agricoles du territoire et un appel à mobilisation citoyenne a été lancé pour soutenir le projet.



Vous aussi, apportez votre soutien sur :

www.charolais-brionnais.fr

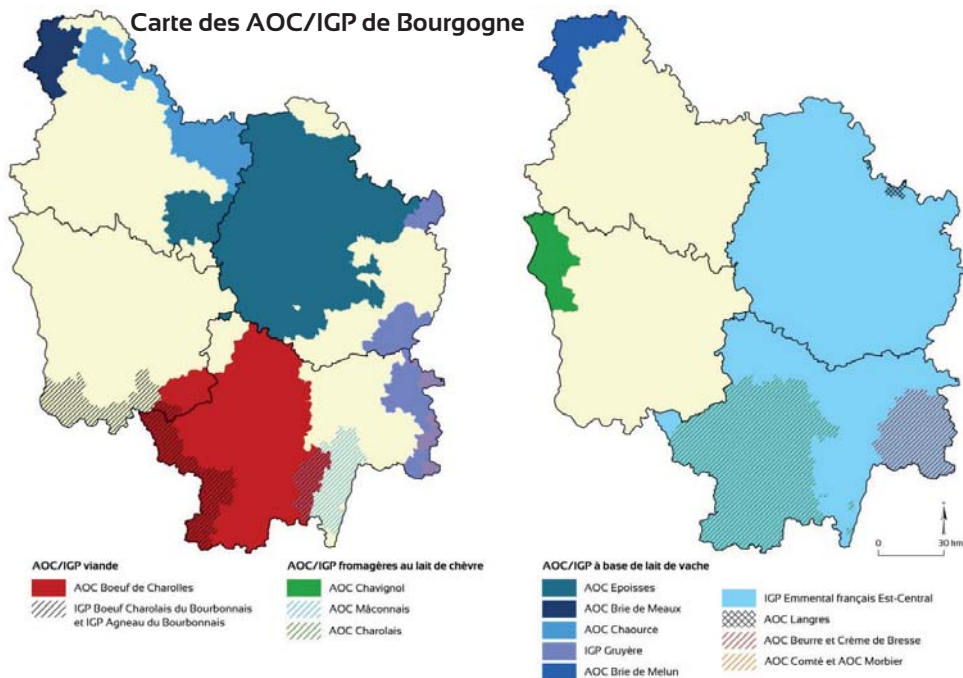
PRODUITS SOUS HAUTE QUALITE

Des produits sous signe de qualité liés à la richesse du terroir

Pour protéger leur savoir-faire, les bourguignons ont décidé de labelliser un certain nombre de leur produits.

Conséquence des différentes crises sanitaires et commerciales, les éleveurs sont plus nombreux qu'en 2000 à être engagés dans des démarches qualité : leur proportion est passée de 18 à 28 %. Cette tendance est particulièrement forte en Saône-et-Loire où 34 % des éleveurs détenant près de la moitié du cheptel départemental produisent sous signe de qualité. Ce département détient ainsi la plus forte proportion d'éleveurs engagés en Label Rouge (21 % contre 13 % en Bourgogne). Cette évolution a été également renforcée par la reconnaissance en 2010 de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) « Boeuf de Charolles » dont la zone d'appellation recouvre notamment l'Ouest du département. Par ailleurs, en 2010, 110 exploitations ayant des vaches allaitantes sont en agriculture biologique en Bourgogne.

Carte des AOC/IGP de Bourgogne



Source : INAO, 2015, www.inao.gouv.fr
Réalisation : C. Mottet, IARF, ENS, L'Esprit

LE BOEUF DE CHAROLLES : UNE IMAGE DE MARQUE

Peuvent prétendre à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Boeuf de Charolles », les génisses âgées d'au moins 28 mois, les vaches de moins de 8 ans et les bœufs âgés d'au moins 30 mois.



La viande doit avoir une texture de « très fine » à « normale », une jutosité importante, une faible élasticité, peu de nerfs, une grande intensité aromatique ainsi qu'une saveur faiblement acidulée. Ceci permet de révéler à la cuisson des qualités organoleptiques marquées. Durant la saison estivale, les animaux doivent pâturer sur des prés d'engraissement. Cette AOC est une vitrine qui permet de conquérir des marchés à l'étranger et la qualité de la viande Charolaise est désormais reconnue mondialement.

Des fromages réputés

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) dégage l'idée de préservation d'un patrimoine culturel et gastronomique. Un produit classé AOC est originaire d'une région ou d'un lieu déterminé. Sa fabrication provient d'un savoir-faire des hommes ainsi que d'un cahier des charges spécifique.

Nom	Type de lait	Type de pâte	Date d'obtention de l'AOC
Chaource	Lait de vache	Pâte molle et croûte fleurie	1970
Crottin de Chavignol	Lait de chèvre entier et cru	Pâte molle et croûte fleurie	1976
Epoisses	Lait de vache entier	Pâte molle et croûte lavée	1991
Langres	Lait de vache	Pâte molle et croûte lavée	1991
Mâconnais	Lait de chèvre cru entier	Pâte molle et croûte fleurie	2006
Charollais	Lait cru entier de Chèvre	Pâte molle et croûte fleurie	2010

« La consommation suivra deux schémas : les produits de grande consommation et des produits d'exception labélisés. »

Olivier Gaugry, Fromager



Un plateau de fromage, crédit : IGBC

L'EPOISSES



Credit photo: Wikipédia

L'Epoisses est un fromage au lait entier de vache. Il a été d'abord fabriqué par les moines cisterciens (XVI^e siècle) dans le village d'Epoisses (Côte d'Or) qui l'ont transmis par la suite aux paysans locaux. Ce fromage doit être affiné pendant quatre semaines minimum au cours desquelles il y a intégration progressive du Marc de Bourgogne dans l'eau de lavage. Ainsi, sa couleur rouge-orangé est obtenue naturellement.

En Côte d'Or, 32 exploitations sont habilitées à produire ce fromage. Le lait est produit par trois races de vaches laitières : la Simmental, la Brune et la Montbéliarde. Les prairies naturelles sur lesquelles pâturent les vaches ont une richesse spécifique élevée (part importante de légumineuses (14%) et de graminées (69%)). Cette richesse témoigne d'une bonne maîtrise des pratiques agricoles par les éleveurs.

« L'Epoisses est un produit plaisir. » Olivier Gaugry, Fromager

TRADITIONS CULINAIRES

Des produits au service de nos papilles

La récente désignation de Dijon comme cité internationale de la gastronomie est un aboutissement pour la région qui travaille à produire des aliments de qualité et à conserver son authenticité. Ainsi, de nombreuses structures accueillent et renseignent les amateurs de la gastronomie comme un marché couvert touristique, le musée vivant de la gastronomie, le musée du Charolais ou encore un grand nombre de restaurants et hôtels. La Bourgogne compte ainsi de nombreux chefs étoilés.

Menu Bourguignon

Entrées

Jambon persillé
Tarte à l'époisses
Œufs pochés en meurette
Gougères (pâte à choux au fromage)
Escargots à la bourguignonne



Plats

Bœuf bourguignon
Coq au vin (vin rouge et marc de Bourgogne)
Poulet de Bresse façon Gaston Gérard
Fondue bourguignonne



Plateau de fromages

Epoisses, Brillat-Savarin, Soumaintrain, l'Ami du Chambertin, Citeaux, Chaource

Desserts

Poire pochée au vin rouge
Coupe dijonnaise à base de cassis
Pain d'épice



Vins Grands vins de Bourgogne

Photos de Jean-Alain Poitevin, chef au Château de Chailly/Armançon (Côte d'Or)



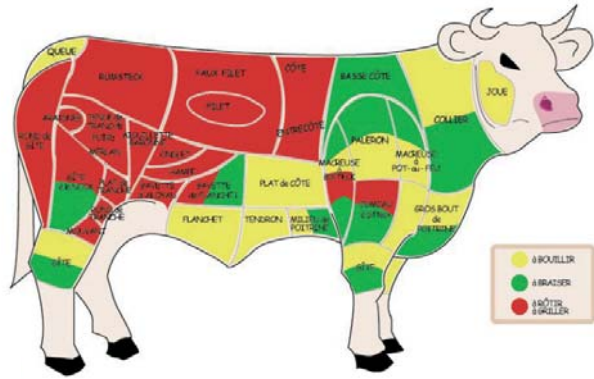
« La multiplicité des produits bourguignons et leurs qualités gustatives me permettent d'exprimer mon plaisir de cuisiner. »

*Jean-Alain Poitevin - Chef au
Château de Chailly sur
Armançon*

Le Bœuf Bourguignon

Le Bœuf Bourguignon, appelé aussi « Estouffade de bœuf », est un plat traditionnel de la région de Bourgogne, au même titre que le coq au vin. Son nom lui vient de la réunion de deux spécialités de la région que sont le bœuf et le vin.

Le bœuf bourguignon est un plat traditionnel, représentatif de la cuisine bourguignonne et de son terroir, servi jadis lors des jours de fête à la table des paysans. Aujourd'hui, cette cuisine est accessible à tous et peut être dégustée en famille (repas de fête ou classique), mais aussi dans les restaurants, la restauration collective, ainsi que sous forme de conserve, sous vide, surgelé. Les morceaux utilisés pour ce plat, sont des **morceaux à bouillir** (gîte) ou à **braiser** (gîte à la noix, collier) ou à **griller** (paleron, basses côtes). Le vin utilisé est traditionnellement un vin rouge de Bourgogne. La qualité de la viande ainsi que du vin seront essentielles pour donner un mets de qualité.



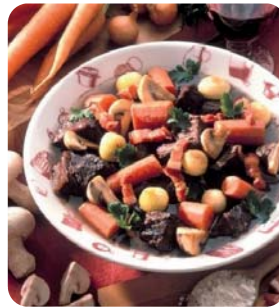
Le Charolais : quelle cuisson pour quel morceau



LA RECETTE DU BŒUF BOURGUIGNON D'APRES RAPHAEL ET FRANCOISE FERREIRA

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,6 kg de bœuf bourguignon 200 g de lard
- 100 g de beurre
- 10 petits oignons
- 60 g de farine (4 cuillérées à soupe)
- 2 grands verres de bouillon de viande
- 250 g de champignons de Paris
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- Sel et poivre



Préparation

Couper la viande en cube de 3 à 4 cm de côté et le lard en dés.

Faire fondre le beurre dans une grande cocotte. Ajouter les oignons entiers et les lardons, en secouant constamment la cocotte. Lorsqu'ils sont bien dorés, de tous les côtés, les retirer et les conserver.

Dans la même cocotte, faire bien revenir les morceaux de viande. Lorsqu'ils sont bien dorés, saupoudrer la farine et laisser roussir en remuant toujours. Verser ensuite le bouillon chaud.

Remettre les lardons et les oignons dans la cocotte, verser le vin rouge. Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni. Couvrir et laisser cuire doucement pendant 3 h.

Au bout de ce temps, ajouter les champignons émincés et poursuivre 30 minutes la cuisson.

Retirer le bouquet garni, lisser la sauce et verser dans un plat.

UN PATRIMOINE AGRICOLE ET GASTRONOMIQUE

Des nombreuses manifestations liées à l'élevage

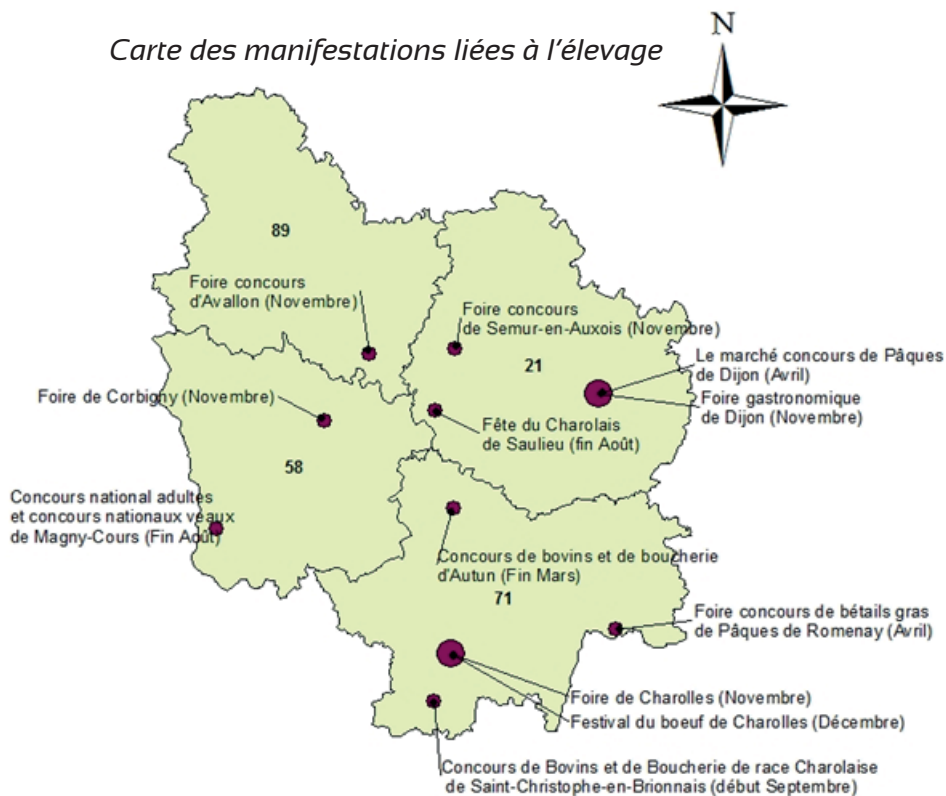
De nombreuses manifestations liées à l'élevage ont lieu tout au long de l'année pour attirer de plus en plus de visiteurs et pour faciliter la commercialisation des animaux reproducteurs, de la viande et ses dérivés. Ces foires ou concours sont pour la plupart d'envergure départementale et interdépartementale voire régionale.

La foire internationale de la gastronomie, ayant lieu en novembre à Dijon, est le 4^{ème} plus grand événement de Bourgogne. Cette foire est l'occasion de regrouper un grand nombre d'exposants et un pays est l'invité d'honneur chaque année. Durant cette foire, les produits de l'élevage sont mis en avant.

« La foire gastronomique est un moyen de communication efficace car les gens partent avec une bonne impression sur ce qu'ils ont dégusté. »

Nathalie Mairet, Eleveuse et membre de la Fédération Nationale des Producteurs Laitiers (FNPL) et Présidente de l'Interprofession Laitière du Grand-Est.

Carte des manifestations liées à l'élevage



Nombre de manifestations



0 12,5 25 50 75 100 Kilomètres

Sources: IGN GEOFLA, Interbev 2014

Manifestations liées à la race charolaise

La race charolaise, symbolique de l'activité d'élevage et omniprésente dans les paysages bourguignons, donne lieu à de nombreuses festivités.

LA FOIRE DE CHAROLLES

La Foire Exposition Régionale du Charolais a lieu tous les ans, chaque deuxième week-end d'octobre dans la ville même de Charolles (au Sud de la Bourgogne), dans le département de Saône-et-Loire. Cette ville est, comme son nom l'indique, le berceau du Charollais. Chaque année, environ 10.000 visiteurs se déplacent pour participer à cette foire. Elle se déroule sur trois jours et accueille 180 exposants. On peut y faire des affaires, déguster des produits du terroir ou encore y aller en simple « promeneur ».



Crédit photo: charolais71.fr

LE FESTIVAL DU BOEUF DE CHAROLLES

Le festival du Bœuf a fêté ses 20 ans en 2014. Il se déroule également à Charolles, tous les premiers week-end de décembre. Cet événement est le premier concours de bovins de boucherie en France avec 700 bovins.

En effet, les visiteurs se déplacent pour admirer les animaux vivants mais surtout ils ont la possibilité de déguster sur place une viande de qualité. Cet évènement accueille les éleveurs avec leur animaux et également des bouchers, restaurateurs et consommateurs puisque plusieurs concours sont organisés tels que le concours bovins, apprentis bouchers, cuisine amateurs, photos et enfin animations de stands.



Crédit photo: boeufdecharolles.fr

LE CONCOURS DE BOVINS ET DE BOUCHERIE DE RACE CHAROLAISE DE ST CHRISTOPHE EN BRIONNAIS

Cette manifestation se déroule tous les ans, le premier samedi de septembre à Saint Christophe en Brionnais dans le département de Saône-et-Loire. Elle accueille sur le site environ 200 bêtes. Ce concours est réservé seulement pour les bovins de boucherie de race charolaise.

Au cours de cette journée, des dégustations peuvent également être réalisées toujours dans le but de promouvoir cette viande de qualité. En parallèle, on peut y trouver des expositions telles que du matériel agricole, artisanat et commerces divers.



Crédit photo : www.web-agri.fr

IDENTITE CULTURELLE ET PATRIMOINE

ELEVAGE ET TOURISME

Un tourisme vert en pleine expansion

La Bourgogne, classée 12e région de France en terme de notoriété globale, attire principalement par la qualité de ses vins et la réputation de sa gastronomie. Elle est la 14e région de destination préférée des français et 6e des étrangers,

La région compte 1 500 locations et gîtes (231 dans la Nièvre, 202 dans l'Yonne, 558 en Saône et Loire, 341 en Côte d'Or) dont 1 422 classés gîtes de France et 600 chambres d'hôtes. Parmi ces dernières, 42,2% proposent des tables d'hôtes. De nombreuses activités attirent les touristes autour de la gastronomie, des vins mais aussi du tourisme nature et fluvial comme les sports de plein air, la pêche, les promenades et autres activités extérieures. De plus, il existe des élevages diversifiés dont certains pouvant être visités en tant que fermes pédagogiques ou encore quelques élevages d'animaux plus exotiques tels que des lamas et des alpagas.

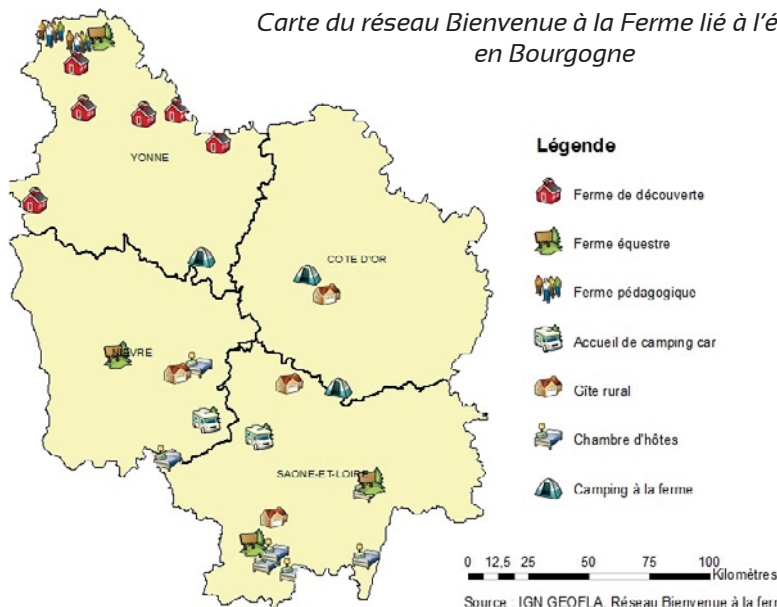
« Le tourisme est un élément positif car de plus en plus de bâtiments anciens ont été rénovés en chambre d'hôtes par les éleveurs. »

*Christian Gillot,
Conseil général de Saône et Loire*

IDENTITE CULTURELLE ET PATRIMOINE



Carte du réseau Bienvenue à la Ferme lié à l'élevage en Bourgogne



LA MARQUE PARC NATUREL REGIONAL DU MORVAN

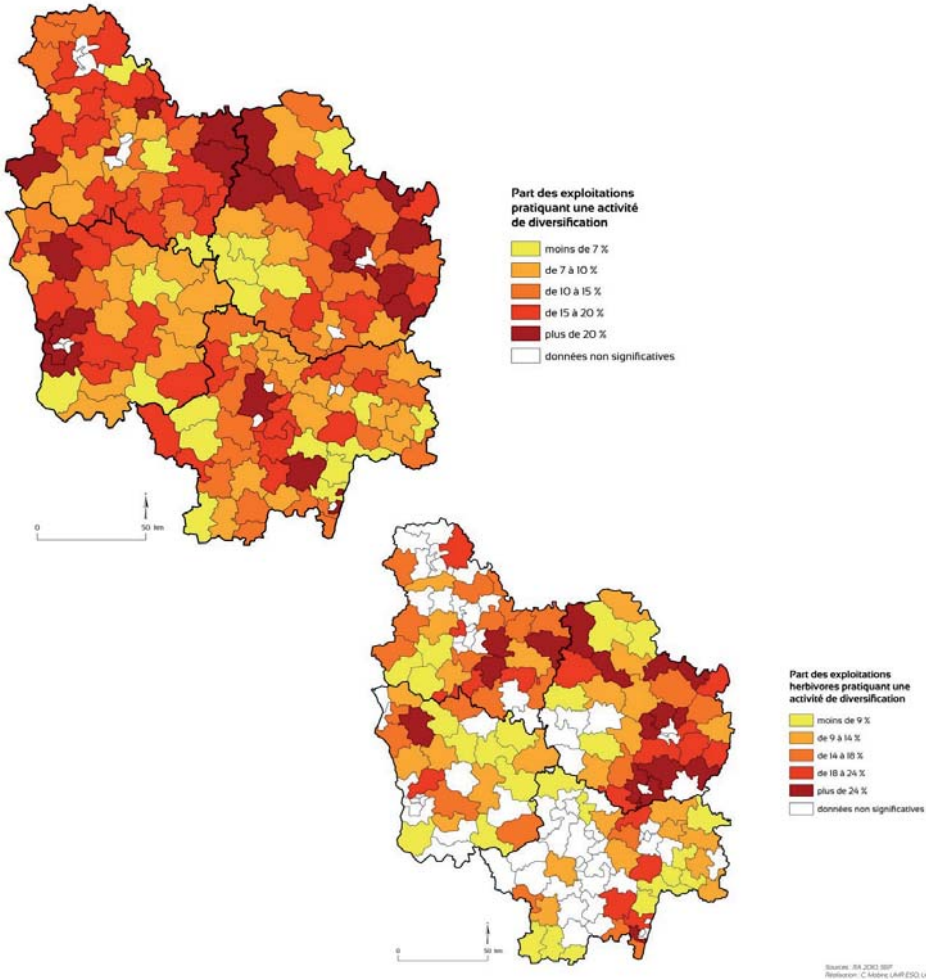
La marque « Parc » est utilisable dans tous les parc naturels régionaux souhaitant valoriser et promouvoir leurs activités. 13 produits, services et savoir-faire sont ainsi marqués sur le territoire du parc du Morvan :

- Produits : miels, viande bovine, viande ovine, volailles, fromages et produits laitiers, escargots, lait de jument, jus de pomme, vin de Vézelay ;
- Accueil : les bistrotts du Parc Naturel du Morvan ;
- Savoir-faire : menuiserie et mobilier traditionnel .Tous les producteurs sont regroupés dans l'association Morvan Territoires pour valoriser leurs produits. De plus, l'association permet la vente directe à la ferme, l'organisation de marchés fermiers et le commerce de certains produits dans de petits commerces sur le territoire.



La diversification, complément de revenu

Besoin d'un complément de revenu, disponibilité de main d'œuvre, opportunité de valoriser un patrimoine ou du matériel, goût personnel, atouts à valoriser (zone de passage, site touristique, produit spécifique), les motivations pour un exploitant agricole de diversifier ses activités sont multiples. 23 % des exploitations bourguignonnes ont fait ce choix bien que la région reste majoritairement spécialisée.



La Bourgogne, et surtout la Côte-d'Or, est concernée au premier chef par les activités de transformation à la ferme du fait de l'importante tradition de vinification. 2 400 exploitations viticoles vinifient en cave particulière, soit près de 60 % des effectifs. Au total, ce sont près de 15% des exploitations bourguignonnes qui transforment des produits de la ferme. La seconde activité de diversification pratiquée par les Bourguignons consiste en travaux agricoles, effectués à façon hors de l'exploitation. Cette activité continue de progresser (5 % des exploitations concernées contre 3 % en 2000). Elle est majoritairement le fait d'exploitations de grandes cultures mais concerne aussi la viticulture. Enfin, le tourisme à la ferme avec ses activités d'hébergement, de ferme ouverte ou pédagogique et de restauration concerne 2,5 % des exploitations bourguignonnes. 340 exploitations proposent un hébergement. 175 fermes offrent des activités sportives, récréatives ou de loisirs. Ces chiffres confirment la faible place occupée par les agriculteurs eux-mêmes dans l'économie du tourisme vert. C'est la Saône et Loire qui compte le plus d'exploitations à vocation touristique mais le poids de ces activités varie assez peu d'un département à l'autre.

Les auteurs



INTERBEV est l'**Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes**, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin et équin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.



INTERBEV Bourgogne est la représentation régionale d'INTERBEV en Bourgogne, chargée de mettre en œuvre les stratégies interprofessionnelles, de relayer et adapter localement les actions de communication engagées au niveau national. Egalement à l'initiative d'actions propres à chaque région, adaptées à un contexte ou à un territoire particulier, les comités régionaux constituent une véritable courroie de transmission permettant de déployer les stratégies d'INTERBEV sur l'ensemble du territoire métropolitain.

En savoir plus : www.la-viande.fr / www.interbev.fr



AgroSup Dijon est une des Écoles Supérieures Nationales d'Agronomie qui forme les ingénieurs de demain. Ont contribué largement à la réalisation de cet atlas, les élèves-ingénieurs cursus agronome de deuxième année (« projet B ») et troisième année (« projet C ») et les enseignants encadrants, spécialisés en production animale.



ESO – Espaces et Sociétés – regroupe cinq laboratoires localisés à Angers, Nantes, Caen, Le Mans et Rennes. L'unité regroupe bien sûr des géographes et des aménageurs mais aussi des chercheurs d'autres disciplines (sociologie, psychologie environnementale, architecture et urbanisme). L'objectif scientifique est de contribuer à l'appréhension et la compréhension de la dimension spatiale des sociétés. Le laboratoire de Caen a ainsi contribué à la conception d'un grand nombre de cartes de cette atlas.

Les contributeurs

INTERBEV (Caroline GUINOT) et **INTERBEV Bourgogne** (Emmanuel BERNARD - Isabelle TISSERAND)

AgroSup Dijon :

- MM. Pascal PIERRET et Hedi BEN CHEDLY, maîtres de conférence.
- Mlles Lydia BEGUE, Clémence BITU, Aurélie CORREAS, Margaux CUVIER, Camille DAVOUST, Sabrina JOURDAIN, Mélissa LELOUP, Florence MOREAU, Camille RAOULT, Marion ROHRBACHER, MM. Mathieu ALMEIDA, Jérémy TOSTEN, étudiants.
- M. Pascal MERCIER, Quentin MICHAUD, Mlles Solène MOREAU, Marie OPPLERT, Maëlle ROBERT, étudiants.

Sont remerciés toutes les personnes et organismes pour les entretiens réalisés et les informations obtenues nécessaires à ce travail ...

Bertrand Aucordonnier (Responsable agriculture à l'ADEME), Christian Bajard (éleveur et membre d'Interbev Bourgogne, Président de la section bovine de la FDSEA de Saône et Loire), Marie-Jo et Guy Beauchamp (éleveurs à Chambilly), Emmanuel Bernard (éleveur et membre de la Fédération Nationale Bovine et d'Interbev Bourgogne), l'Entreprise Bigard Cuiseaux, Dominique Degueurce (SRISE Bourgogne), Philippe Deponge (Chambre régionale d'Agriculture de Bourgogne), Catherine Duche (Office du tourisme Nièvre), la DREAL de Bourgogne, Guy Fonteniaud (membre d'INTERBEV Bourgogne et Président de Charolais Horizon), Jean-Pierre Fleury (éleveur, Président de la Fédération Nationale Bovine et d'Interbev Bourgogne), Christophe Fouilland (coopérative Feder), Gaec Schneider, Olivier Gaugry (fromagerie Gaugry), Christian Gillot (Conseil départemental de Saône-et-Loire), Samuel Gomez (Conservatoire des espaces naturels de Bourgogne), Maurice Huet (éleveur ovin, membre de la Fédération Nationale Ovine et Président d'Interbev Ovins), Christian Jorand (éleveur dans la Nièvre), Yves Largy (éleveur et Président de la coopérative Feder), Nathalie Mairet (éleveuse et membre de la Fédération Nationale des Producteurs Laitiers et Présidente de l'Interprofession Laitière du Grand-Est), Martine Marquet (Institut Charolais et Charolais de Bourgogne), J.F. Mitanchey (Boucher et Président de la section ovine d'INTERBEV Bourgogne), Pascal Moine (membre d'Interbev Bourgogne, Président départemental du Syndicat de la Boucherie de Saône et Loire et Président régional de la Boucherie), Ludovic Pasquetti (DRAAF), Jean-Alain Poitevin (Chef au Château de Chailly/Armançon), Didier Ramet (éleveur dans la Nièvre), Jacques Rebillard (Conseil régional), Isabelle Revillier (Chargée de mission diffusion à la DRAAF), Régis (Président de Charolais de Bourgogne) et Francis Taupin (éleveurs dans la Nièvre), Eléonore Sauvageot (AOC Bœuf de Charolles), Dominique Vaizand (ancien éleveur).



Novembre 2015

Qui peut se douter que les élevages d'herbivores participent à la qualité de notre environnement naturel ? Qui connaît toutes les festivités liées à l'élevage de vaches, de moutons, de chevaux et de chèvres ?

Qui sait que nos paysages bourguignons, faits de reliefs verdoyants et de bocages, existent par l'agriculture et l'élevage ?

Qui se rappelle qu'une grande partie des emplois ruraux est liée à l'élevage et ses filières ?

Tout le monde le sait ?

Interbev fait le pari qu'il est utile de le rappeler, de l'illustrer, de le cartographier pour donner à nos consommateurs et concitoyens une vision globale des filières d'élevage herbivores et de l'ensemble des services – alimentaires, économiques, sociaux, environnementaux et culturels – qu'elles rendent sur le territoire bourguignon.

Bonne lecture !



Retrouvez

l'Atlas bourguignon de l'élevage herbivore sous forme de
fiches thématiques téléchargeables
www.la-viande.fr/atlas

Pour en savoir plus
www.interbev.fr