

**ÉLEVAGE** | Le 8 décembre avait lieu la première Journée régionale de l'élevage biologique à Montmaur et à Saint-Auban-d'Oze dans les Hautes-Alpes.

# Pour une meilleure connaissance de l'élevage biologique

Une chute de neige plutôt abondante a malheureusement privé cette initiative des chambres d'agriculture régionale et haut-alpine, ainsi que de RefBio Paca élevage, d'une participation plus nombreuse. L'idée consistait à réunir techniciens des chambres consulaires et éleveurs en mode bio on pas, porteurs de projets, l'enseignement agricole, partenaires, pour mieux connaître l'élevage biologique à partir d'expériences d'éleveurs. C'est ainsi que le matin, rendez-vous était fixé à Montmaur chez René, Guillaume et Cindy Lesbros (Gaec de la Béoux), éleveurs en vaches laitières qui ont opté pour la conversion en AB en 2016. L'après-midi se déroulait à Saint-Auban-d'Oze au Gaec de Saint-Pierrat, chez Alexandre et Karine Illy, exploitation familiale en AB depuis 1998.

Entre 2014 et 2020, le cheptel de brebis viande engagé en agriculture biologique a doublé dans le département des Hautes-Alpes, avec en 2020, 54 éleveurs ovin viande qui élèvent environ 13 000 brebis allaitantes bio et en conversion. Ce qui en fait le département en pointe dans la région.

Cette rencontre était motivée par le besoin de maîtriser davantage de technicité chez les éleveurs, en matière d'outils de production, tel l'alimentation, et de savoir sur la finalisation du produit, notamment des informations sur la carcasse. La nécessité d'aller au-delà du cahier



Le matin, le rendez-vous était donné au Gaec de la Béoux une exploitation de 144 ha et d'une soixantaine de vaches laitières.

des charges bio apparaît incontournable. Par exemple, le fait de faire pâturer les bêtes pendant 180 jours, à raison de six heures quotidiennes, laps de temps requis pour valider une journée. Aller vers une nourriture variée également, qui engendre peu de problèmes de maladie et donc, pas de recours aux vaccins ;

la rotation des cultures est elle aussi sollicitée. Chacun des participants a pu partager son expérience.

### Un juge de paix : le prix

La période actuelle est nettement orientée dans la population sur une meilleure prise en compte simulta-

née de la nature, du climat, de la proximité des productions agricoles, de la qualité et, donc, en faveur de l'agriculture biologique. Même si le consommateur lambda n'a pas conscience de la complexité qui s'attache à la nourriture des animaux qu'il consomme, sa conscience est éveillée par exemple

par la beauté d'une prairie d'alpage fleurie. Une vision qui s'accompagne d'un réel savoir-faire en matière de semences. Pas étonnant que des mélanges d'espèces légumineuses et graminées soient testés, en fonction de conditions climatiques et autres critères.

Au bout de la chaîne de production, surgit le juge de paix : le prix sollicité par le producteur ! Nous avons vu dans les lignes qui précèdent un aperçu des éléments de ce prix, auquel il convient d'ajouter l'étape de la distribution, sauf à effectuer la vente directe sur l'exploitation, qu'il s'agisse de lait ou de lait transformé, ou de viande.

Citons encore, pour ce qui ressort de la viande ovine, de la nécessité « de faire » des agneaux équilibrés en masse musculaire, grasseuse, osseuse. Sans oublier la saisonnalité de la production ; ainsi, en cette période de fin d'année et de demande accrue de consommation, le kilogramme de carcasse est valorisé, mais, il est vrai, que cela impose à l'éleveur un parcours précis de la gestion de son cheptel pour placer sur le marché sa production au bon moment.

Le bio est fait de règles, d'exigences, et tout autant de savoir-faire. Cette journée, qui souhaite devenir annuelle dans les Hautes-Alpes et dans les Alpes de Haute-Provence, aura permis de progresser et de mesurer le chemin à effectuer. ■

M.F.