



Elva Nova

Soirée génétique charolaise

Les inséminateurs-conseils de l'équipe Elva Nova de Montluçon vous invitent à une soirée génétique charolaise lundi 15 décembre. Rendez-vous à 19h30, salle Ariane, à Villefranche-d'Allier.

Au programme :

- Présentation de l'offre génétique Elva Nova par Patrick Chevalier, responsable produits génétiques Charolais : les nouveaux taureaux Castor, Babel, Balthazar, Bravo... les taureaux confirmés, la semence sexée, les taureaux sans cornes.

- Présentation de la mesure de l'ouverture pelvienne et des nouveaux services de Bovins Croissance 03.

Buffet offert sur place à la fin de la réunion.

Pour tout renseignement, veuillez contacter vos inséminateurs-conseils de l'équipe de Montluçon : Joël Aumeunier au 04 70 06 45 60, Bernard Dubost au 04 70 07 32 43, François-Xavier Goineau au 04 70 09 23 55 ou le secrétariat d'Elva Nova au 04 73 42 17 16.

Aliments du bétail

Vers des farines d'insectes dans les aliments composés

La production industrielle de farines d'insecte pour la nutrition animale présenterait un intérêt comme alternative au tourteau de soja, avec des taux moyens de protéines de 35 à 70%. Une journée d'études Céréopa sur les matières premières le 2 décembre en a confirmé l'intérêt. Cependant, davantage d'analyses sont nécessaires pour confirmer leur utilité, ainsi qu'une réglementation claire.

Utilisera-t-on bientôt les insectes pour nourrir les animaux d'élevage ? Certains chercheurs y travaillent très sérieusement. En tant que source de protéine pour l'alimentation humaine et animale, 1 900 espèces d'insectes comestibles ont été recensées.

Mais en vérité, il y a très peu d'élus pour la fabrication industrielle de farines. Cinq espèces sont retenues, dont trois majeures car adaptées à nos conditions climatiques : la mouche soldat, la mouche domestique et le ver de farine. Nécessité pour les variétés sélectionnées : supporter de fortes densités au m², ne pas être trop invasives, ne pas être cannibale, et être très homogènes sur leur stade de développement, explique Philippe Schmidely, professeur à AgroParisTech, lors de la journée Vigie matières premières, le 2 décembre à Paris.

Des taux protéiques de 35 à 70%

La qualité principale des farines d'insectes réside dans leur taux moyen de protéine de 35 à 70 %. Seul bémol, cette forte variabilité intrinsèque pourrait poser problème pour les formulateurs qui ont un fort besoin de stabilité. « Selon les essais, les taux d'incorporation vont de 20 à 40 % pour l'aliment poisson, avec au-delà une perte de rendement. On a également des données sur les volailles, avec une perte d'appétibilité au delà de 30 %, ainsi que quelques chiffres sur les porcs, avance Philippe Schmidely. Mais, il reste encore beaucoup de recherches à mener ».

En ce qui concerne la durabilité de la production, « les insectes ont une très faible production de GES et une faible utilisation d'eau. Si les substrats sont des résidus organiques, il n'y a pas de concurrence avec l'homme ou d'autres productions animales. En revanche, ils ont des exigences thermiques très particulières. Par exemple, les mouches soldats ont besoin d'une température entre 27 et 40°C. Si on rajoute à cela les conditions de « mise à mort » et le process technologique derrière, la production d'insectes est plus énergivore que les productions laitière, porcine ou avicole ».

Nécessité d'un cadre réglementaire

« Il nous faut surtout une réglementation claire. C'est le principal frein », insiste Philippe Schmidely. Aujourd'hui, les insectes ne sont pas considérés comme des ingrédients, donc ne sont pas utilisables en nutrition animale.

Néanmoins, cela pourrait aller vite. Lors d'un colloque international en mai 2014, les opérateurs tablaient sur une réglementation opérationnelle d'ici trois à quatre ans. Une fois ça, le reste devrait suivre : production à grande échelle, baisse du coût de production, etc.

Viande bovine

Un « grand nombre d'anomalies » dans la traçabilité et l'étiquetage

La Direction générale de la répression des fraudes (DGCCRF) annonce avoir relevé « en grande distribution comme en restauration, un grand nombre d'anomalies par rapport à la réglementation relative à la traçabilité et à l'étiquetage de la viande bovine », dans un communiqué du 24 novembre.

Lors d'une enquête menée sur les grandes et moyennes surfaces (GMS), ventes directes, ateliers de découpe ou grossistes, la DGCCRF a observé que 27,1 % des bouchers et 12,6 % des GMS n'affichaient pas correctement les mentions d'origine des viandes (absences, erreurs ou tromperies).

Le taux d'anomalies relatives à la traçabilité s'élève à 10,8 % pour les boucheries et 15,2 % pour les GMS. « Le manque de temps et le défaut de formation » sont principalement en cause, estime la DGCCRF.

Dans l'ensemble du secteur, le taux de suites pénales s'élève à 3,9 % pour anomalie de traçabilité, et 3,4 % de pour anomalie d'étiquetage. 28,9 % des contrôles de restaurants ont été suivis d'un avertissement, 2,8 % d'un procès-verbal.

Bâtiments agricoles en bois

Roiné gagne du terrain dans l'Allier

Forte de 80 ans d'expérience en fabrication et pose de charpente bois, l'entreprise bretonne Roiné rayonne aujourd'hui dans la construction de bâtiments agricoles en bois sur toute la France et se développe dans l'Allier où elle a déjà réalisé une quarantaine de structures.

Installé sur 110 ha à Vieux, Jean Guindollet a opté pour ses 65 vaches charolaises inscrites au HBC... et pour lui (!) à l'heure de monter un bâtiment dans le cadre du PMBE, pour le bois.

« J'ai choisi ce matériau pour l'ambiance de vie dans la stabulation et le bien-être animal ainsi que pour l'intégration paysagère et la facilité du travail : pose de barrières, cornadis, etc. », plaide l'éleveur sélectionneur qui a monté lui-même le bâtiment et organisait dernièrement avec le constructeur retenu, les Ets Roiné et les différents partenaires^(*), une porte ouverte.

Tout au long de la journée, les visiteurs ont pu arpenter la stabulation tout en bois de 1 200 m² : poteaux en chêne, charpente en sapin, bardage avec mur bois pour remplacer le mur en béton banché. L'aire paillée intégrale de 13,50 m de large bénéficie d'un couloir d'alimentation de 5,42 m, le tout sur 10 travées de 6 m. L'ensemble est organisé en cases de 18 m, 2 travées étant utilisées en cases de vêlage et à veaux.

Et ici et là, portait la voix de Stéphane Berthuet : « Une fois le bâtiment étudié par le bureau d'études, les bastaings de bois venus principalement d'Allemagne sont coupés et percés sur la machine, puis les pièces sont traitées et assemblées à l'atelier.



Ambiance intérieure, intégration paysagère, le bois cumule les atouts...

Le bâtiment est ensuite démonté en demie ferme pour être transporté et monté sur place, soit par l'entreprise soit par l'éleveur lui-même, comme c'est ici le cas », résumait l'agent commercial attaché à l'Allier, qui a multiplié les explications au cours de la journée.

Le temps est loin où Felix Roiné, qui a commencé par réparer des tonneaux de cidre, ouvre en 1934 une scierie à Domalain en Bretagne avant de se spécialiser dans la construction de bâtiments agricoles bois.

Aujourd'hui, l'entreprise emploie une quarantaine de salariés et s'est industrialisée grâce à des investissements, d'une part dans une machine numérique qui usine automatiquement le bois avec une grande précision,

d'autre part dans un bureau d'études interne ou travaillent cinq personnes.

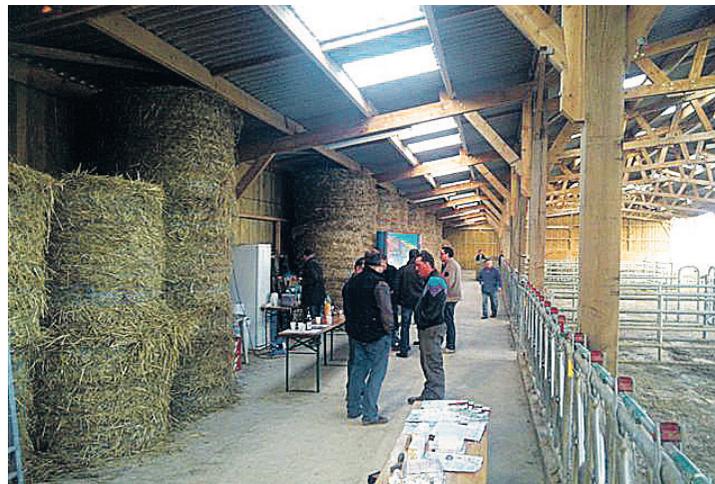
La phase d'étude avec le calcul de structure est primordiale car, réalisant la pose de bâtiments sur toute la France, l'entreprise adapte chaque charpente à son environnement. « Nous avons réalisé dernièrement, aussi bien des bâtiments sur plusieurs îles bretonnes, ou sur les côtes du Nord Pas de Calais que dans le Massif Central ou dans les Alpes à plus de 1200 m d'altitude », argumente Stéphane Berthuet.

À noter enfin que Roiné forme régulièrement son équipe commerciale au bien-être animal dans les bâtiments, en collaboration avec l'Institut de l'élevage, afin de conseiller les clients éleveurs.

Un savoir-faire reconnu dont témoigne les carnets de commande : « Nous fabriquons environ 200 bâtiments par an, avec garantie décennale, certification Qualibat, démarche qualité, conformité aux normes CB71 ou Eurocodes. La période de fin d'année est traditionnellement la plus chargée et actuellement, l'atelier travaille donc en 3X8 du lundi au samedi », conclut Stéphane Berthuet qui ne chôme pas non plus...

Contact pour l'Allier : Stéphane Berthuet au 06 11 27 21 65.

(*) Ets CERF (béton), AGRIMAT Service (agencement de bâtiment et matériel agricole), Ets Phillicot (fournisseur d'aliment) et SOCA-VIAC (groupement de producteurs).



Une cinquantaine d'éleveurs se sont déplacés pour visiter le bâtiment

ESB

Bruxelles prévoit un allègement des contraintes

La Commission européenne s'apprête à présenter deux projets de réglementation afin de réduire les contraintes liées à la prévention et au contrôle de l'encéphalite spongiforme bovine dans les abattoirs. Bruxelles souhaite aligner les exigences européennes avec les recommandations de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE). Mais certains États membres seraient réticents.

La Commission européenne prépare deux règlements visant à alléger la réglementation de l'UE pour la prévention et le contrôle de l'encéphalite spongiforme bovine (ESB). Bruxelles propose un alignement avec les exigences de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) alors que les normes de l'UE dans le domaine sont pour l'instant plus élevées.

Il est prévu, pour les États membres classés en « risque négligeable » par rapport à l'ESB (Autriche, Belgique, Bulgarie, Croatie, Danemark, Estonie, Finlande, Hongrie, Italie, Lettonie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Portugal, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Suède) de mettre fin à l'élimination obligatoire des organes « à risque » dans les abattoirs.

Pour les autres États membres, les intestins seraient retirés de la liste des « matériels à risques ». Des propositions basées sur un avis rendu au mois de février par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa).

Pas d'unanimité

Ces projets sont soutenus d'ores et déjà par les organisations et coopératives agricoles de l'UE dans un courrier du 10 novembre, adressé au nou-

veau commissaire européen à la santé, Vytenis Andriukaitis. Dans le contexte actuel de négociation d'accords de libre échange, notamment avec les États-Unis, et de recherche de nouveaux marchés (surtout avec l'embargo russe), cela enverrait un signal positif, souligne le Copa-Cogeca. Et d'ajouter que les règles communautaires en vigueur créent une distorsion de concurrence avec les pays tiers qui s'en tiennent aux recommandations de l'OIE. L'élimination du matériel à risque coûterait environ 285 millions d'euros par an à la filière bœuf, selon les professionnels.

« Ces projets de règlements ont déjà suscité des discussions entre les États membres », prévient néanmoins le commissaire à la santé dans sa réponse du 24 novembre. Mais « la Commission s'engage à défendre le bien-fondé de ces textes dans les discussions à venir avec les États membres et, éventuellement, le Parlement européen », assure-t-il.

L'UE avait déjà allégé les règles imposées aux abattoirs en 2013 en supprimant les tests de l'encéphalite spongiforme bovine (ESB) pour le bétail en bonne santé lors de son arrivée à l'abattoir.