



Avec cette rubrique consacrée à l'agriculture et aux produits du terroir, nous avons souhaité, en cette période printanière, vous faire découvrir la filière ovine, ses acteurs, et particulièrement l'agneau.

Situé entre Sud-Grenoblois, la plaine de Vif, Trièves, Matheysine, Valbonnais, Beaumont et Oisans, le Sud-Isère compte entre 100 et 110 éleveurs sur les 200 éleveurs que compte le département ⁽¹⁾. Le cheptel ovin constitue la production principale bien qu'en général ces éleveurs ont d'autres animaux d'élevage, développent la culture de céréales ou de noix, des cultures de protéines pour les animaux (soja non OGM, luzerne) ou d'oléagineux destinés à la revente. Pour parvenir à vivre exclusivement de l'élevage ovin, il faut avoir au moins 500 brebis.

L'élevage de moutons, qui est en progression, est assez bien adapté à nos reliefs et contribue à entretenir le paysage. Pourquoi ? Parce que les brebis broutent volontiers les broussailles qui peuvent s'ériger en clôtures impénétrables. Le troupeau se déplaçant, la végétation ne se « referme » pas.

Grâce à eux, les randonneurs d'altitude peuvent toujours trouver des trouées et poursuivre leurs balades dans les alpages.

Les bêtes nécessitent la présence du berger. Pour la montée en alpages (ou estive), il faut les conduire à destination sans qu'elles n'aient trop d'efforts à fournir, vers les zones herbeuses et les points d'eau. Il faut aussi les soigner si besoin. La connaissance du terrain, en plus de l'animal, est essentielle.

On trouve principalement chez nous des races de brebis dites rustiques : Mérinos et Préalpes du sud, l'espèce locale, se disputent l'herbe verte.

De taille moyenne, trapues, avec une laine assez peu fournie, ces brebis résistent bien à la chaleur et aux chemins escarpés. Par contre, elles n'ont en moyenne qu'un petit par an et par portée, ce qui limite leur rendement agricole. Dans le Nord-Isère, plus plat, on trouve aussi des brebis « grivette » qui elles, ont 2 agneaux par portée.

On le sait, l'instinct grégaire prévaut : l'éleveur de brebis doit gérer un troupeau. Seule en effet, une brebis est vulnérable, en nombre, elle se sent plus forte. Ce comportement naturel a pour effet de décupler certaines situations. Lors d'une attaque de loup par exemple, si l'une d'entre elles vient à se jeter par effroi par-delà la falaise, le troupeau peut suivre.

En 2014, il y a eu plus de 20 attaques de loups en Isère. Les solutions trouvées jusqu'ici s'avèrent encore insuffisantes. Le chien Patou dressé pour protéger les bêtes peut se montrer intransigent face aux marcheurs et peut les faire fuir.

Des parcs de regroupement sont organisés la nuit pour protéger les bêtes.

La Fédération des Alpes, située aux Adrets (Nord Isère) travaille à la restauration et la construction de cabanes de bergers dans ce sens.

Plutôt sélectionnées pour leur viande, nos brebis ne sont pas très laineuses. La tonte qui doit s'effectuer par un professionnel rapporte peu, de l'ordre de 30 centimes par kg. Elle est plus généralement considérée comme un facteur de coût que comme un produit dérivé. La filière filière de la laine en France étant assez peu développée actuellement, la demande reste faible et les prix aussi. Une dizaine d'artisans seulement travaillent la laine en Isère. Irina

Kapinos, d'origine kirghize, créé à Bourg d'Oisans des vêtements en feutre de laine. Timothée et Marie de la Bergerie du Pays, à Vaujany, ont un troupeau de 200 mères et vendent une laine 100% mérinos. La Ferme du Pas de l'Aiguille, à Chichilianne (Trièves), propose des démonstrations de cardage et de feutrage. Du côté des Hautes-Alpes, la Filature du Valgaudemar, créée en 1830 à St-Firmin, vend le fil à tricoter, mais aussi des tricots...

Autre produit dérivé : le lait. L'exploitation du lait et la transformation fromagère du lait de brebis, c'est l'affaire d'Emilie Salvi, à la Bergerie de la Lignarre à Ornon dont on peut aussi trouver les produits à La Combe Gourmande, à Uriage.

Tout ceci contribue au maintien du tissu local dans nos régions rurales et alpestres. Au travers de la vie et de l'histoire d'un village de haute altitude, l'écomusée de La Maison des alpages de Besse-en-Oisans présente l'évolution de l'agropastoralisme en Oisans, le métier de berger, la transhumance (le sujet de notre prochaine édition), les alpages, le paysage de la vallée du Ferrand sous forme d'expositions interactives et ludiques. Des ateliers sont également consacrés au travail de la laine.

D'autres exploitants pratiquent l'engraissement raisonné. Certains emploient des protéines végétales de leur propre production afin de garantir une bonne qualité de viande, comme Karin et Joël Ganot à La ferme du Rochail, à Bourg d'Oisans. Ils sont présents sur 4 marchés de l'agglomération grenobloise et ont une superbe boutique à la ferme qui, à elle seule, vaut le déplacement.

Après l'estive sur place ou en altitude, d'autres éleveurs confient leurs animaux à des coopératives qui les engraisent avant de les abattre. Le GAEC du Taillefer, à Ornon et Bourg d'Oisans, l'un des plus importants exploitants du département, confie ses bêtes en fin de croissance à des spécialistes de l'engraissement qui utilisent des protéines végétales, gage de qualité. On trouve leur viande d'agneau à La Combe Gourmande et à Un Bout de Campagne, à Claix.

57 % des exploitations n'ont qu'un seul circuit de commercialisation. 1/3 des éleveurs font de la vente directe, à la ferme, dans des magasins de producteurs ou chez les artisans bouchers. Ils font abattre à l'abattoir local.

La vente directe à la ferme vient nettement en tête avec 1/3 des éleveurs, puis la vente sur les marchés. Le troi-



D'octobre à mars, les animaux restent à la ferme, c'est la période de l'agnelage. Les brebis sur le point de mettre bas doivent être surveillées. Puis, de mi-juin à fin septembre, les brebis sont en alpage. Des centaines d'hectares sont disponibles en moyenne montagne, mais peu d'herbe. Les troupeaux se déplacent, pas trop pour ne pas faire perdre trop de poids aux bêtes.

Nous avons principalement en Sud-Isère 2 types de production d'agneaux : des agneaux de 110-120 jours de 15-16 kg et des agneaux de lait de moins de 12 kg abattus avant 90 jours.

La question est la suivante : après la période d'allaitement sous la mère puis l'engraissement sur l'alpage, c'est à dire à la fin de l'estive, doit-on les engraisser (ou pas) pour leur permettre d'atteindre un poids suffisant ?

Certains exploitants prolongent au maximum l'estive et proposent « l'agneau d'alpage » exclusivement nourri à l'herbe. C'est le cas de Didier Girard, à la « Ferme des bisons de l'Oisans ». Ses troupeaux d'ovins établissent leurs quartiers d'été entre 2500 et 3000 m dans le Vallon du Soreiller face à l'Aiguille de la Dibona.

sième mode de commercialisation est la vente à un artisan commerçant, talonné de près par le circuit des points de vente collectif ⁽²⁾.

Exemple typique avec Cédric Miège, éleveur ovin à Sinard près du lac Monteynard dans le Trièves, qui vend sa production à son frère, Stéphane Miegge, artisan boucher à Echirrolles. Qu'on se le dise...

Les éleveurs qui disposent d'un laboratoire de transformation à la ferme font abattre leurs animaux dans les abattoirs locaux (Bourg d'Oisans, La Mure ou Grenoble).

La production nationale ovine ne couvrant que 45% des besoins français. L'agneau consommé chez nous est, pour partie, importé du Royaume-Uni, d'Irlande, de Nouvelle Zélande et d'Espagne ⁽³⁾

Conclusion : si l'expérience vous tente, engagez-vous dans l'élevage ovin de qualité, vous aurez des clients !

Marguerite Masson

(1) Source : Chambre d'Agriculture de l'Isère.

(2) Source : Agreste.

(3) Source : Institut de l'élevage.