

Synthèse de la journée technique de Visite du centre d'engraissement BIO de vaches Albera

Relocalisation de l'agriculture et valorisation du patrimoine local

4 Juin 2019 – Riumors, Espagne

Cette journée, organisée dans le cadre du projet Alberapastur par la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales en partenariat avec les éleveurs est un trait d'union entre l'Axe 3 de Valorisation patrimoniale et économique de la race Albera et l'Axe 4 d'Optimisation de la gestion pastorale du massif des Albères. La vache des Albères est une race officiellement reconnue côté espagnol mais pas encore en France, c'est une race méconnue qui souffre de préjugés au sujet de sa productivité et de son caractère. Plusieurs actions ont été lancées : la reconnaissance officielle de la race côté français, ainsi qu'un travail de recherche sur la valorisation de ses produits porté par les espagnols. Cette journée technique présente un **exemple de filière locale économiquement viable** pour cette race complémentaire de sa promotion et de sa connaissance technique et génétique.

27 techniciens, éleveurs, chercheurs et étudiants se sont donc rencontrés et ont échangé sur les thèmes de la **race Albera endémique du massif éponyme, de la relocalisation de l'agriculture et de la valorisation du patrimoine local** toujours en lien étroit avec le territoire. Les participants ont découvert un modèle d'engraissement local et bio et de commercialisation en circuit court et de proximité faisant un pied de nez aux circuits longs classique d'export des brouards.

La visite a été suivie d'un **repas convivial offerts par les éleveurs avec dégustation de hamburgers de viande d'Albera** maison accompagnés d'autres produits locaux, huile et vins d'Espolla, vinaigre de Banyuls et Cerises. L'expérience a été savoureuse et complète pour tous, du champ à l'assiette !

La suite des activités s'est déroulée en salle, à l'écomusée de La Farinera de Castelló d'Empuries, avec les présentations de Nuria Panella-Riera, chercheuse à l'IRTA sur la qualité de la viande Albera, et des étudiantes de l'IUT de Perpignan Via Domitia sur l'étude comportementale des vaches par suivi GPS et la reconquête des friches viticoles de piémont.



Matin : visite du centre d'engraissement

Guidés par Joan Dalmau, éleveur qui s'occupe du centre d'engraissement, le groupe a pu découvrir les jeunes bovins Albera venant de la Finca de Baussitges à Espolla élevés en bio et en plein air. Le centre est situé en plaine à Riumors, sur les sols salins des anciennes rizières de la zone. Les prés sont régulièrement inondés et souffrent de remontées salines dues aux variations du niveau de l'eau qui affectent la qualité de la pâture. Le centre compte 2 divisions accueillant au total jusqu'à 70 individus. Il y a une division pour les animaux les plus jeunes et une pour les plus âgés, toutes deux équipées d'abris, de zones d'affouragement avec râteliers et auges et de prés de plusieurs hectares.

Jesús Piedrafita et Marta Fina, de l'UAB, qui travaillent sur les caractéristiques de la race Albera se sont exprimés sur **les caractères propres à l'Albera et sur les travaux de génétique** qu'ils réalisent : reconstruire la généalogie des individus de la race Albera purs et croisés ainsi qu'améliorer la connaissance du génome et son influence sur la viande et les aspects phénotypiques de la vache.

Les participants ont pu observer les animaux et apprécier les **bons résultats techniques obtenus** par cette méthode d'engraissement avec une alimentation à volonté à base de cibade de qualité, un fourrage d'avoine fauché au stade fleur-grain laiteux caractéristique de Catalogne, et d'un mélange de céréales (maïs, orge, avoine, soja, sel...). Les fourrages et une partie des céréales sont autoproduits.

Les échanges ont été intéressants sur la qualité de l'alimentation, les caractéristiques de la race, son caractère docile, l'influence de la castration sur l'infiltration de la graisse sur des animaux aujourd'hui non castrés...

Une des réflexions soulevées a été **l'efficacité de la race dans la transformation de l'alimentation en viande**. Dans le cadre d'une raréfaction des ressources, du changement climatique et de la sécurité alimentaire, il a été émis l'hypothèse que des races rustiques à plus faibles besoins étaient probablement plus efficaces que des races plus productives gourmandes en alimentation. Cette efficacité alimentaire apparaît dépendre du mode d'élevage, de l'alimentation en plus du facteur génétique de la race. Hypothèse à vérifier dans de potentiels futurs travaux de recherches ou des pesées sur terrain.



Les taurillons ne sont pas farouches. Ils sont alimentés de cibade de bonne qualité.





Le repas convivial de produits locaux : hamburger maison d'Albera, salade, vin et huile d'Espolla.

Après-midi : Présentations en salle

1/ Qualité de la viande par Nuria Panella-Riera, IRTA

La chercheuse a défini ce qu'était la qualité de la viande et son lien avec l'expérience sensorielle en bouche, comme l'arôme, le goût, la texture, la tendreté ou le caractère juteux de la viande. Elle nous explique que de nombreux paramètres physico-chimiques influent sur ces caractéristiques et donc sur l'expérience finale du consommateur. Les premières études, antérieures à Alberapastur, avaient montré l'importance de la finition sur la qualité du produit final et influencé la naissance du projet d'engraissement.

Les études réalisées dans le cadre du projet Alberapastur vont plus loin dans l'étude des différents paramètres physico-chimiques, notamment sur le processus de maturation de la viande pour connaître les procédés optimaux permettant d'obtenir une viande tendre et savoureuse en bouche. 3 types de maturation sont étudiés et les premiers résultats montrent que la tendreté maximale est atteinte au bout de 21 jours. De nombreux paramètres sont encore à l'étude avec le projet d'étudier l'évolution des composés aromatiques de la viande caractérisant le goût lors de la maturation.



2/ Etude comportementale et suivi GPS par Lisa Prioux, IUT de Perpignan

Cette étude est réalisée sur 2 lots de vaches en France et en Espagne équipés de colliers GPS. L'analyse des vitesses de déplacement des animaux a été utilisée pour définir le type d'activité de l'animal : en déplacement (>1km/h) ou en repos-pâturage (<1km/h). Les premiers résultats ont permis d'établir des calendriers d'activité des animaux selon les zones où ils se trouvent en montagne. Les vaches parcourent en moyenne un rayon de 2,5 km par jour sur des trajets à fort dénivelé cumulé (2000 m en moyenne). La superposition avec les cartographies de végétation a montré qu'elles ont tendance à stationner dans les bois, principal milieu et ressource du territoire. L'expérience ayant été réalisée en juillet, période durant laquelle les animaux s'abritent en sous-bois pour se protéger de la chaleur, elle sera probablement réalisée à d'autres saisons pour évaluer l'influence du climat sur le comportement des vaches en montagne. Toutefois ces observations confirment la rusticité des vaches Albera et leur capacité à valoriser des milieux très ligneux lorsqu'il y a peu de ressource herbacée.

3/ Revalorisation des friches, engraissement et autonomie fourragère par Célia Khimoun, IUT de Perpignan

Les Pyrénées-Orientales comptent de nombreuses friches viticoles, marque de l'abandon des terres agricoles à cause du contexte économique agricole et de la pression foncière existant dans le département. Côté espagnol, cette dynamique de déprise n'existe pas grâce aux campagnes de plantations d'oliviers et de vignes.

Des exemples de revalorisations des friches existent dans le département, notamment à Clairà où les éleveurs des Aspres et du Conflent réalisent du fourrage en plaine pour s'approcher de l'autonomie fourragère, ainsi que la production d'aliments concentrés fermiers destinés à l'alimentation des mères ou la finition des agneaux. En piémont des Albères, à la demande de la commune, les étudiants ont localisé les friches viticoles sur la commune de St-André et identifié la part potentiellement utilisable (5.4 ha sur les 7.4 ha identifiés). D'autres communes comme Laroque-des-Albères sont aussi intéressées par la revalorisation de leurs friches.

La remise en culture de ces friches permettrait aux éleveurs des Albères d'augmenter leur autonomie fourragère ou de réaliser de l'engraissement en piémont. Ces projets de reconquête ont aussi un enjeu sécuritaire vis-à-vis du risque d'incendie, les friches étant fréquemment sujettes à des départs de feu. Cependant il existe encore des freins à la mise en place de ces stratégies, notamment le morcellement des parcelles, l'accord des propriétaires et la pression foncière pour l'urbanisation.

