



LA BRETONNE PIE NOIR



- Une petite vache à la **rusticité légendaire**
- D'excellentes **qualités de reproduction**
- **Une vache mixte** adaptable aux systèmes laitiers comme allaitants
- **Une simplicité d'élevage**
- Un lait riche et une viande persillée
- Une gamme de produits de haute qualité et de caractère

S'installer en Bretonne Pie Noir : c'est possible !



TOUS LES REPÈRES pour développer son activité professionnelle



■ Taille : 1,17m au garrot : la plus petite race bovine française

■ Poids vif moyen : 350-450kg (vaches) – 600 kg (taureaux)

■ Robe pie noir

D'excellentes qualités de reproduction

Détection des chaleurs facile

moyenne contre 413 jours pour les vaches du CL 2013)

Fertilité exceptionnelle : 1,3 IA par fécondation* (2,8 pour la Prim'Holstein) et des intervalles vêlage-vêlage souvent inférieurs à 12 mois (366 jours en

Possibilité de premier vêlage à 2 ans

Vêlages faciles, nécessitant rarement l'intervention de l'éleveur

Une exceptionnelle longévité

L'âge à la réforme est en moyenne, sur notre échantillon, de 12 ans (6 ans au CL 2013), ce qui réduit de

façon importante le coût de renouvellement des vaches réformées.

Valorisation de fourrages grossiers

Capacité d'ingestion : environ 8,5 UEL (Unité d'Encombrement Lait) - deux fois moins qu'une vache qui produit 7000L de lait. Elle nécessitera moins de surface. Le char-

gement moyen des fermes en Bretonne Pie Noir est de 1,3 UGB/ha (charge-ment faible au regard de la taille et de la capacité d'ingestion de la race).

Des vaches très rustiques

Adaptées aux milieux difficiles avec des sols pauvres ou humides. Pas de perte d'état pour autant. Elle peut rester les 12 mois de l'année en plein air intégral. **Frais vétérinaires** : environ 15€/vache (prophylaxie comprise) contre 100€/vache

inscrite au CL 2013. Les maladies sont rares : la fréquence de mammites est faible, et celles-ci sont rarement chroniques. Il y a donc peu de réformes obligatoires dans ces élevages. Les mort-nés sont rarissimes.

Deux productions possibles :

■ BOVIN LAIT*

En moyenne : 34,5 ha de SAU - 2,5 UTH

Entre 23 000 et 35 000L de lait pour une douzaine de vaches

3640 L de lait standard/an et jusqu'à 4200L pour les meilleures laitières

TB : 45.1 %, **TP : 34.0 %** (Résultats des Bretonne Pie Noir inscrites au Contrôle Laitier 2013), **grande fromageabilité**

Valorisation du litre de lait : de 50cts à 2€/L et en moyenne à 1,5€/L en vente directe

Produits divers : crèmerie (lait, beurre, crème...), yaourts, fromage blanc, fromages frais, fromages affinés à pâte molle et à pâte pressée (tomme)

Un produit typique de la race : le Gwell

*INFO : Tous les résultats de cette fiche ont été obtenus après une enquête terrain approfondie auprès de 13 fermes professionnelles (2014) : 8 en 100% Bretonne Pie Noire. 13 en vente directe, 11 fermes avec atelier de transformation

**CL 2013 = Résultats totaux du Contrôle Laitier 2013 en Bretagne, toutes races confondues

ENJEUX D'AVENIR, AGRO-ÉCOLOGIE : LES RÉPONSES DES ÉLEVAGES BRETONNE PIE NOIR

■ Autonomie

ALIMENTAIRE : Fermes généralement autonomes en fourrages, peu consommatrices de céréales

ÉNERGÉTIQUE : Peu de consommation d'énergies fossiles, bonne gestion de la fertilisation uniquement organique

■ Performance environnementale

Reprise de ferme à l'abandon et valorisation de terres pauvres ou en friches

Très faible utilisation d'antibiotiques

■ Transmissibilité

Valeur de l'outil à transmettre abordable (140 643€), bonne qualité de vie des éleveurs, structure correspondant aux attentes de jeunes souhaitant s'installer.

■ BOVIN VIANDE*

En moyenne : 43 ha de SAU - 1 UTH

17 vaches allaitantes

Poids de carcasse : 200 kg (vache) à 300kg (bœuf)

Classement de carcasses généralement obtenu : R ou O
Valorisation moyenne de la viande : 14,25€/kg (prix payé au producteur)

Produits divers : veaux sous la mère, broutards, bœufs

Possible valorisation en produits finis tels des plats cuisinés, des rillettes, de la viande séchée ...

UN SYSTÈME LAITIER EN BRETONNE PIE NOIR

■ MOYENS DE PRODUCTION

Main d'œuvre : 1 UTH

SAU : 13,5 ha - 12 autour de la ferme et 1,5 ha plus loin. Bonnes terres avec quelques zones humides

Assolement : tout en herbe. Cela a été semé en 2002 donc ce sont des prairies permanentes.

Pour fertiliser les terres tous les deux ans du compost est épandu.

Cheptel : 20 vaches laitières et la suite

Quota : 50 000L à la laiterie et 15 000L en vente directe (34 000L de lait laiterie produit et 500L en vente directe)

■ EQUIPEMENTS

Bâtiments : Un hangar-étable de 300 m², avec coin traite et remise du foin, une fromagerie de 30m², une laiterie de 20m²; un magasin de vente à la ferme.

Matériel d'élevage : 1 tracteur, une remorque - pour le reste des travaux, l'exploitant fait appel à une entreprise agricole.

Traite au pot en transfert

■ GESTION DU TROUPEAU

Alimentation : 12 kg foin et de 0.5 à 1kg de luzerne déshydratée/vache/jour en pleine hiver.

Ainsi, durant cette période (lorsqu'il n'y a plus d'herbe) l'alimentation d'une vache coûte 80cts d'€ par jour environ.

Conduite du troupeau : Grâce à un parcellaire groupé, les vaches évoluent autour de la ferme.

Chaque année, 2 à 3 génisses sont gardées pour le renouvellement (soit 10 à 15% de taux de renouvellement).

A 29-30 mois, les génisses effectuent leur premier vêlage et par la suite elles auront un veau tous les 12 mois.

Elles ont une bonne fertilité : 1 à 2 IA maximum pour être fécondées.

Elles produisent 3500L de lait (en bitraite) en 300 jours de lactation avec des taux remarquables : TP : 37g/kg et TB : 52g/kg (sauf première lactation)

Les veaux sont sous la mère jusqu'à 3 mois. Seuls les mâles partent à la boucherie. Les génisses sont gardées pour être vendues pleines par la suite.

■ TRANSFORMATION

Gamme variée de produits : tomme, fromage affinés à pâte molle, fromage blanc, lait.

Cette partie prend à peu près 1,5h de travail par jour, parfois plus quand la laiterie ne collecte pas.

Ces produits sont réalisés toute l'année. La tomme est le produit qui prend le plus de temps : 1 mois et demi d'affinage est nécessaire, avec des retournements réguliers. C'est le fromage blanc qui est finalement le mieux valorisé si l'on prend en compte le temps de travail.

« A l'avenir, j'envisage de diminuer le nombre de vaches et de passer en monotraite et en 100% transformation. »

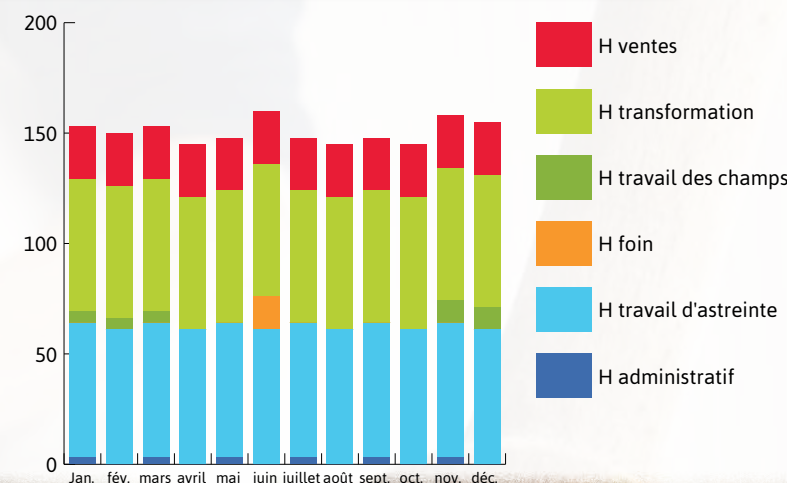
■ COMMERCIALISATION

Les systèmes de ventes, vente directe et livraison à la laiterie, sont très complémentaires.

2 marchés sont effectués par semaine. Le temps passé sur les marchés est de 2 à 3h, sans compter le temps de préparation. Le magasin à la ferme, lui, est toujours ouvert : les clients se servent en produits et laissent la monnaie correspondante.

Lorsqu'il y a assez de lait, une partie est transformée pour être vendue par le biais d'un magasin à la ferme et des marchés, et l'autre partie est vendue à une laiterie (Biolaït). Cela permet aussi de s'adapter au rythme de travail. Par exemple, s'il y a trop de travaux à la ferme (période des foins) ou si l'éleveur a envie de se prendre un temps de repos, tout le lait peut être pris par la laiterie.

■ ORGANISATION DU TRAVAIL



■ REPÈRES ÉCONOMIQUES 2012

CHIFFRE D'AFFAIRES	33 000€
VALEUR AJOUTÉE	30 123 €
EBE	37 000 €

Valorisation du lait par la laiterie = 500€ les 1000L
En vente directe, le lait est valorisé à environ 1€/L.

SUBVENTIONS	7 000 €
REVENU DISPONIBLE	34 399 €

(Moyenne Contrôle laitier Bretagne 2013 = 343€/1000L.)

CONCLUSION : L'ANALYSE DU SYSTÈME D'ÉLEVAGE AU REGARD DES ENJEUX D'AVENIR ET DE L'AGRO-ÉCOLOGIE

Résultat du Diagnostic Agriculture Paysanne sur l'année 2012

ENVIRONNEMENT : 87/100

- Produits issus de l'agriculture Bio
- Transparence de la production
- Respect du bien-être animal
- Bonne gestion de la fertilité
- Utilisation de méthodes autres qu'allopathiques

QUALITE DES PRODUITS : 86/100

- Réel respect des cycles naturels et du bien-être animal
- Transparence dans la réalisation des produits
- Pas d'utilisation d'OGM

PARTAGE DES RESSOURCES : 83/100

- Ferme à taille humaine

AUTONOMIE : 80/100

- Totale autonomie décisionnelle
- Exploitation solide : pas de pression des emprunts
- Totale autonomie en fourrages
- Peu de consommation en énergies fossiles

TRANSMISSIBILITE : 68/100

- Sécurité foncière de la ferme
- Travail ressenti comme agréable

DEVELOPPEMENT LOCAL : 61/100

- Participation à la vie économique locale
- Ferme ouverte, relation forte avec les clients

En blanc : Score obtenu par l'exploitation - En noir : Moyenne du groupe races locales

UN SYSTEME ALLAITANT EN BRETONNES PIE NOIR

■ MOYEN DE PRODUCTION

Main d'œuvre : 1,2 UTH

1UTH représente l'exploitant, 0,2 UTH représente une personne employée de manière régulière sur l'exploitation lorsque l'éleveur part en vacances.

SAU : 72ha

Assolement : Mis à part les 4ha de bois, tout le reste de la surface est en herbe. Tout a été semé au démarrage

de l'exploitation. Elles constituent à présent des prairies permanentes. Généralement, 10 à 12 ha sont fauchés pour faire le foin.

Sols hétérogènes : une zone sablo-limoneuse sur silex avec un sol peu profond et une zone argilocalcaire plus profonde. En générale, terres acides à châtaigniers

Cheptel : 30 vaches allaitantes BPN et la suite

■ EQUIPEMENTS

Bâtiments : un hangar à foin, une boutique, un laboratoire de découpe (20m²) une petite étable.

Matériel d'élevage : un tracteur, une faneuse, un andaineur et le matériel de traction animale. L'exploitant fait appel à la CUMA pour les outils de fauche, de presse, etc.

■ GESTION DU TROUPEAU

Alimentation : Herbe et foin l'hiver. Jusqu'à 8 à 10kg de foin par jour et par vache.

Conduite du troupeau : L'âge au premier vêlage est de 24 mois en général. Il n'y a aucune difficulté de détection des chaleurs. Cela explique en partie la très bonne réussite en première IA. Ainsi il faut en moyenne 1,2 IA pour obtenir une IA fécondante.

Les vaches produisent un veau par an qui pèse environ 20kg en moyenne. (de 18 à 22 kg pour une femelle, de 23 à 28 kg pour un mâle)

Chaque année, un peu moins de 10% du troupeau est renouvelé. La plus vieille vache du troupeau a 14 ans et

atteste de la longévité des Bretonne Pie Noir.

Les bœufs sont engraisés jusqu'à 3 ans. Ils sont ensuite menés à l'abattoir qui se situe à 50km. Les carcasses sont classées R avec une note d'engraissement de 2 ou 3, et permettent d'obtenir 200kg de viande parée sur 300kg de carcasse.

Les frais vétérinaires sont très réduits car ils représentent 10€/vache/an, prophylaxie comprise.

Des bœufs sont conservés pour être utilisés en traction animale. Les travaux de débardage, de pose des clôtures et ceux du potager sont réalisés à l'aide de ces animaux.

■ TRANSFORMATION

Un laboratoire de découpe et de transformation a été conçu pour répondre à une envie de réaliser son propre produit. Pour la viande, une maturation de 15 jours en chambre froide est nécessaire.

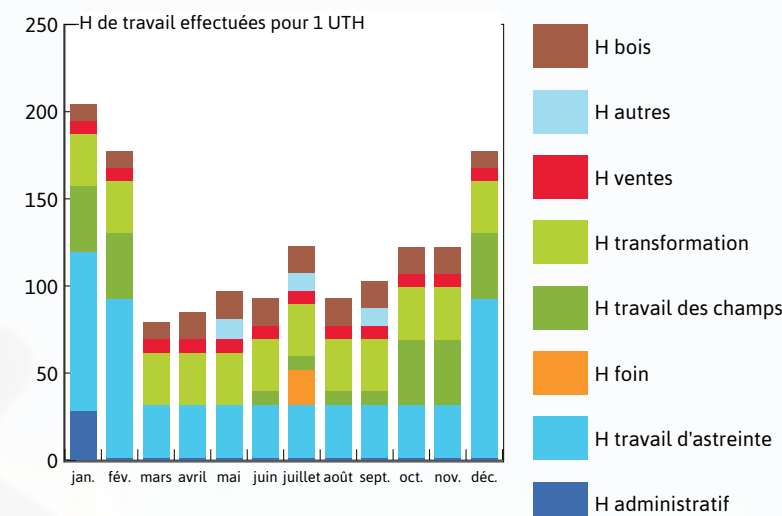
Il faut compter une journée pour découper la carcasse et une autre pour réaliser les colis.

■ COMMERCIALISATION

L'éleveur réalise une vente au détail. Chaque mois, un boeuf et demi environ est vendu. Un mail est envoyé aux clients avant l'arrivée de la carcasse et chacun y répond en inscrivant ce qu'il souhaite.

De nombreux produits sont proposés : différents morceaux, viande séchée et fumée, saucisses, steak haché, plats cuisinés...

■ ORGANISATION DU TRAVAIL



« Dans mon système les clients prennent moins de viande mais ils en prennent tous les mois et avec les bas morceaux je fais du pâté, des rillettes et des plats cuisinés »

« La découpe en entreprise est standardisée, c'est pourquoi j'ai réalisé mon propre atelier de découpe pour pouvoir satisfaire les souhaits des consommateurs. »

CONCLUSION : L'ANALYSE DU SYSTEME D'ÉLEVAGE AU REGARD DES ENJEUX D'AVENIR ET DE L'AGRO-ÉCOLOGIE

Résultat du Diagnostic Agriculture Paysanne sur l'année 2012

ENVIRONNEMENT : 80/100

- Pâtures naturelles
- Présence de bois
- Utilisation de la traction animale
- Utilisation d'huiles essentielles

QUALITE DES PRODUITS : 83/100

- Agriculture biologique
- Transparence dans la réalisation des produits
- Présence d'un laboratoire de transformation en viande

PARTAGE DES RESSOURCES : 63/100

- Ferme à taille humaine
- Partage foncier volontaire
- Emploi ponctuel d'un salarié

AUTONOMIE : 80/100

- Totale autonomie décisionnelle
- Autonomie fourragère
- Autonome en intrant
- Peu de consommation en énergies fossiles

TRANSMISSIBILITE : 68/100

- Conditions et charge de travail bien maîtrisées
- Sécurité foncière de la ferme

DEVELOPPEMENT LOCAL : 61/100

- Ferme ouverte avec de nombreux événements
- Relation forte avec les clients

En blanc : Score obtenu par l'exploitation - En noir : Moyenne du groupe races locales

■ REPÈRES ÉCONOMIQUES 2012

CHIFFRE D'AFFAIRES	35 423 €
VALEUR AJOUTÉE	11 935 €
EBE	21 770 €

SUBVENTIONS	26 320 €
REVENU DISPONIBLE	21 770 €

En moyenne la viande est valorisée à 15,50€/kg. Dans son département, l'éleveur bénéficie d'une prime à la transformation en Agriculture Biologique

Union Bretonne Pie Noir

GIE Elevages de Bretagne – CS 64240
35042 RENNES Cedex
Tél : 02 23 48 29 17 – Fax : 02 23 48 29 01

www.bretonnapienoir.com

Fédération des Races de Bretagne

GIE Elevages de Bretagne – CS 64240
35042 RENNES Cedex
Tél : 02 23 48 29 17 – Fax : 02 23 48 29 01

c.moriniere@gie-elevages-bretagne.fr
www.races-de-bretagne.fr