



# VAPE

**V**arious **A**spects of **P**ossible **E**volution  
of *in situ* conservation in Europe

**Eléonore CHARVOLIN**

Fondation for Research on Biodiversity

57 Rue Cuvier, 75231 Paris cedex 5

+331 40 79 54 88 - [eleonore.charvolin@fondationbiodiversite.fr](mailto:eleonore.charvolin@fondationbiodiversite.fr)

[www.fondationbiodiversite.fr](http://www.fondationbiodiversite.fr)



## General Objectives.

- **Creation of a ERFEP working group on "in-situ conservation" in Europe for cattle sheep, goat and pig.**
- **Exchange of knowledge, experiences, ideas.**
- **Collect various successful (or not) case studies .**
- **To better understand the factors affecting "in-situ" programmes .**
- **Final document during Barcelona - ERFEP workshop in 2009.**

Vilnius – August 2008



# VAPE organisation .



@ contacts

2007

2008

2009

WG Organisation 

Collect case studies

First meeting

Detail analysis - Synthesis

Second meeting

Global analysis

Third meeting

Factors and proposals

Final meeting

Final document



Vilnius – August 2008



## What do we try to do?

- **At the beginning, breeders, breeders-association,... are alone .**
- **Where.. When.. How.. Why... the actions start?**
- **During this first step, what are the main encountered problems?**
- **What are the tools used?**

Vilnius – August 2008



## Le patrimoine animal



### Où les acheter ?

Vous souhaitez consommer les produits issus des races animales, nous vous donnons les adresses auxquelles vous pouvez vous les procurer.

*Découvrez les races locales*



*Où les acheter ?*



Agneau Boulonnais



Viande Bleue du Nord



La Rouge Flamande et ses produits laitiers

Poulain du Nord

# Exemples

## La rouge Flamande et ses produits laitiers



### Maroilles

CAT de la Ferme du Pont de Sains  
3 lieu-dit Pont de Sains  
59610 Féron  
03 27 60 83 83

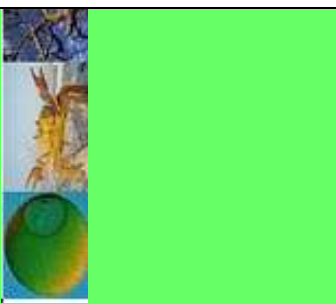
### Mimolette

Dubois Marie Christine  
Ferme des Templiers  
59670 Oxelaere  
03 28 40 50 37

### Fromage de Bergues

GAEC CAPELLE  
24 rue de Milou  
62500 Tatinghem  
03 21 38 47 12

SCEA LE PATIS  
Le Lot  
62650 Bourthes



## LE GRAND COMBATTANT DU NORD



**Son histoire** C'est une race très ancienne. Son existence remonterait au temps de Jules César, lequel découvrit les combats de coq, en envahissant la Gaule.  
Les coqs de cette race sont des combattants de 1er ordre.

**Ses caractéristiques** La forme du coq doit être ronde, et non anguleuse, son port est droit, sans raideur, sa démarche est élégante. Il possède des couleurs très riches, les paysans l'appellent « Coq Faisan ».

**Les combats de coqs** Les combats de coqs ont lieu dans des Gallodromes. Ce sont des petits rings de 3 à 4 mètres de côté, entouré d'un grillage d'un mètre de hauteur.  
Peu de temps avant le combat, le coq est armé d'éperons en acier, fixés sur ses ergots.  
Le combat dure 6 minutes et celui qui demeure debout à la fin est déclaré vainqueur, si les deux sont debouts ou couchés le combat est déclaré nul.

# les Races de Massif



▶ COLLECTIF CORAM

▶ RACES BOVINES ET OVINES

▶ AIRES GÉOGRAPHIQUES

▶ FILIÈRES VIANDE ET FROMAGE

Bovin Abondance

Bovin Aubrac

Bovin Gasconne

Bovin Salers

Bovin Tarentaise

Ovin Causse du lot

Ovin Corse

Ovin Lacaune

Ovin Thones et Marthod

Ovins laitiers des Pyrénées

Ovins allaitants des Alpes du Sud

Ovins allaitants du Massif Central

Ovins allaitants des Pyrénées

Ovins allaitants du Languedoc

Roussillon

## Bovin Abondance

RACE LAITIÈRE RUSTIQUE

Effectif : 55 000 Vaches



### Caractéristiques de la race

L'Abondance est une vache de taille moyenne (140 cm au sacrum) et son poids se situe à environ 650 kg. Son ventre est généralement blanc et sa robe uniformément pie rouge acajou. Sa tête est blanche avec un épais chignon blanc et des cornes claires et assez longues (incurvées vers l'avant puis qui remontent vers l'arrière), le pourtour des yeux, tout comme les oreilles, est acajou, signe d'une adaptation au milieu montagnard où les agressions lumineuses du soleil sont plus fortes : Les tâches sombres atténuent la réverbération et protègent l'œil des maladies ophtalmiques. Son squelette est fin, ses pattes sont fines, sèches et allantes, signe d'une adaptation à la marche. Sa profondeur de flanc lui permet de manger de grandes quantités d'herbe et de foin. Tout ceci en fait une vache parfaitement adaptée aux milieux montagneux et difficiles.



### Historique

L'Abondance est issue de bovins amenés par les Burgondes au 5<sup>ème</sup> siècle. La race s'est développée au sein du Chablais dans le Val d'Abondance, considéré comme le berceau de la race. L'isolement géographique de cette zone a contribué à la naissance et au développement d'une population bovine originale adaptée au milieu montagnard et à l'exploitation communautaire des alpages. Cette

# Races des massifs - Cheese

- Fromage Abondance AOC
- Fromage Reblochon AOC
- Fromage Beaufort AOC
- Fromage Tome des Bauges AOC
- Fromages Auvergnats Tradition Salers
- Fromage AOC Roquefort
- Fromage AOC Ossau-Iraty
- Fromage AOC Brocciu
- Fromage IGP Emmental de Savoie
- Fromage IGP Tomme de Savoie





# Races des massifs - Beef

**Viande Bœuf Fermier Race Aubrac** : label rouge 1999 - race pure [Aubrac](#), élevés en zone de montagne ou piémont et ayant transhumé chaque année au moins 4 mois au-dessus de 800 m. Les animaux doivent avoir plus de 30 mois et de moins de 108 mois. La démarche regroupe aujourd'hui 451 éleveurs.

**Viande Fleur d'Aubrac** : femelles (mère [Aubrac](#) et père Charolais) n'ayant jamais vêlé qui sont abattues entre 24 et 42 mois. Lait maternel jusqu'au sevrage qui ne doit pas intervenir moins de 6 mois après la naissance. L'animal est ensuite fini grâce aux ressources fourragères de l'exploitation : à l'herbe (pâturage), au foin ou à l'ensilage. Demande IGP qui sera un gage supplémentaire sur le terroir ([Sud Cantal, Nord Aveyron et Lozère](#)) et la qualité du produit..

**Viande Bœuf du Cantal** : 1994. en cours de transformation vers IGP Viande bovine des [Monts du Cantal](#). races [Salers](#) ou Salers x Charolais en première génération. La zone de production concerne le berceau de la race Salers (Cantal et cantons des départements limitrophes).

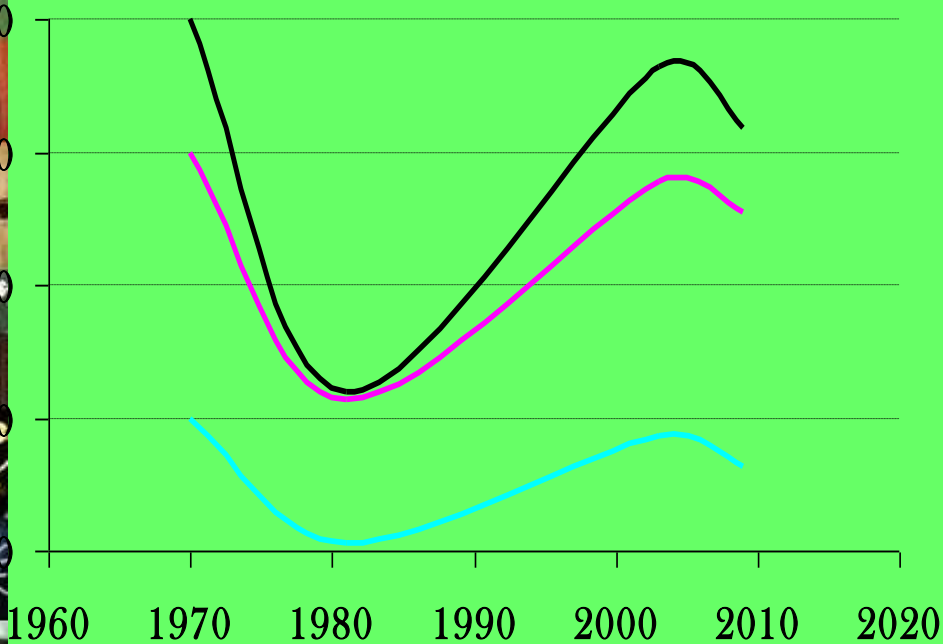
**Viande Salers Label Rouge** : 2003. race pure [Salers](#), nés et élevés en France, ayant au minimum 6 mois de pâturage. La démarche regroupe 165 éleveurs.

**Viande Bœuf Fermier Gascon Label Rouge** : 1997. race pure [Gasconne](#). La démarche regroupe 72 éleveurs.

**Viande Race Gasconne** en complément du Label Rouge.



# Porc Cul-Noir Limousin



— Boar — Sow — Total





**La Chambre d'agriculture vous conseille**

**Un avenir en rose pour une race qui a parfois broyé du noir**

Le porc, par ses caractéristiques de croissance et d'abaissement de ses besoins 1970/1980 pour protéger les granivores rivaux plus performants, connaît ces dernières années le succès auprès des consommateurs à la recherche de qualité. Aujourd'hui il est considéré de son succès avec une offre restreinte à la demande, il est intéressant de développer la production.

**Evolution du porc d'aujourd'hui**

Le porc d'aujourd'hui est un animal qui a subi de profondes mutations. Ses caractéristiques ont évolué de façon spectaculaire. Ses besoins ont diminué, sa croissance a été accélérée, sa résistance aux maladies a été améliorée. Ces évolutions ont permis de réduire les coûts de production et d'augmenter la qualité de la viande.



**Présentation de l'expérimentation moderne ouvre un atelier d'avenir**

Le porc est un animal qui a subi de profondes mutations. Ses caractéristiques ont évolué de façon spectaculaire. Ses besoins ont diminué, sa croissance a été accélérée, sa résistance aux maladies a été améliorée. Ces évolutions ont permis de réduire les coûts de production et d'augmenter la qualité de la viande.

**Reconversion des producteurs**

La reconversion des producteurs est un processus complexe qui nécessite une formation adéquate et un accompagnement technique. Les producteurs doivent être sensibilisés aux nouvelles pratiques et aux enjeux de la production porcine.

**Calcul de marge brute pour un élevage moyen de 5 vaches et 1 serraire 2 modules**

Le calcul de marge brute est un outil essentiel pour évaluer la rentabilité de l'élevage. Il permet de déterminer les coûts de production et de comparer les différents scénarios de production.

**Formalités pour vendre ou acheter un animal porcin**

Le commerce des animaux porcins est soumis à des réglementations strictes. Les producteurs doivent respecter les formalités d'achat et de vente pour garantir la santé et le bien-être des animaux.



**Evolution des consommations**

Année	Consommation (kg)
2000	1200
2001	1250
2002	1300
2003	1350
2004	1400
2005	1450
2006	1500
2007	1550
2008	1600
2009	1650

**Evolution des prix**

Année	Prix (€/kg)
2000	1.50
2001	1.60
2002	1.70
2003	1.80
2004	1.90
2005	2.00
2006	2.10
2007	2.20
2008	2.30
2009	2.40

**Expérimentation**

Les expérimentations sont essentielles pour évaluer l'impact des nouvelles pratiques et des produits. Elles permettent de recueillir des données précieuses et d'optimiser la production porcine.

**Particularités du porc d'aujourd'hui**

Le porc d'aujourd'hui est un animal qui a subi de profondes mutations. Ses caractéristiques ont évolué de façon spectaculaire. Ses besoins ont diminué, sa croissance a été accélérée, sa résistance aux maladies a été améliorée. Ces évolutions ont permis de réduire les coûts de production et d'augmenter la qualité de la viande.



# IFIP+INRA+...

## HISTORIQUE

Le porc d'origine est issu de croisements, réalisés au cours du 19<sup>ème</sup> siècle entre le porc d'origine et le porc d'origine...



LE PORC DE BAYEUX

## HISTORIQUE



Le porc d'origine est issu de croisements, réalisés au cours du 19<sup>ème</sup> siècle entre le porc d'origine et le porc d'origine...



LE PORC BLANC DE L'OUEST

## HISTORIQUE



Le porc d'origine est issu de croisements, réalisés au cours du 19<sup>ème</sup> siècle entre le porc d'origine et le porc d'origine...



LE PORC GASCON

## STAN

- Table: hauteur
Poids adulte: 120 kg
Tête: longueur 10 cm
Thorax: largeur 15 cm
Pélerine: largeur 10 cm
Dors: largeur 10 cm
Croupe: largeur 10 cm
Jambes: largeur 10 cm
Pieds: largeur 10 cm
Soleils: largeur 10 cm
Causes de décapité:

## HISTORIQUE



Le porc d'origine est issu de croisements, réalisés au cours du 19<sup>ème</sup> siècle entre le porc d'origine et le porc d'origine...



LE PORC DE LA NORMANDIE

## HISTORIQUE



Le porc d'origine est issu de croisements, réalisés au cours du 19<sup>ème</sup> siècle entre le porc d'origine et le porc d'origine...



LE PORC DU SUD DE LA FRANCE

## STANDARD

Table: hauteur
Poids adulte: 120 kg
Tête: longueur 10 cm
Thorax: largeur 15 cm
Pélerine: largeur 10 cm
Dors: largeur 10 cm
Croupe: largeur 10 cm
Jambes: largeur 10 cm
Pieds: largeur 10 cm
Soleils: largeur 10 cm
Causes de décapité:

## STANDARD

Table: hauteur
Corps: longueur 100 cm
Tête: longueur 10 cm
Dors: largeur 10 cm
Pélerine: largeur 10 cm
Croupe: largeur 10 cm
Jambes: largeur 10 cm
Pieds: largeur 10 cm
Soleils: largeur 10 cm
Causes de décapité:

## STANDARD

Table: hauteur
Corps: longueur 100 cm
Tête: longueur 10 cm
Dors: largeur 10 cm
Pélerine: largeur 10 cm
Croupe: largeur 10 cm
Jambes: largeur 10 cm
Pieds: largeur 10 cm
Soleils: largeur 10 cm
Causes de décapité:



# The idea :

- Official in situ conservation programs are based on pre-existing situations
- Only farmers can know and use the best appropriate tools to their region
- After developing a little initiative around a breed, sometime an “official person” develop an interest in such initiative. And then government can say “we have conservation program”
- New tools (IGP...) are they profitable? Well use



# The goal

Inventory of all the informal methods used by farmers : The methods that are the beginning/birth of a program



*Thank you for your attention!!*





- **Fromages Auvergnats Tradition Salers**

- La race [Salers](#) est à l'origine de nombreuses appellations fromagères d'[Auvergne](#) (la Fourme de Salers fabriquée à l'herbe pendant l'été, le Cantal, le Saint Nectaire et le Bleu d'Auvergne). Aujourd'hui ces fromages n'ont plus de lien avec la race Salers : les cahiers des charges ne font pas référence à la race et une grande part de la production provient d'autres races laitières. Aujourd'hui, 95% du troupeau Salers est exploité en système allaitant et seul 5% du troupeau reste en traite partielle. L'association Tradition Salers, créée en 1991, regroupe les producteurs de Salers et travaille à l'identification des fromages issus de lait de Salers. Deux démarches existent aujourd'hui : le fromage « Salers - Tradition Salers », et le « Cantal laitier tradition Salers AOC ». Pour plus d'information (cahier des charges, points de vente, recette...), rendez vous sur le site [www.salers.org/rub3/fromage/index.php](http://www.salers.org/rub3/fromage/index.php) ou [voir le reportage](#).

- **Fromage AOC Roquefort**

- C'est un fromage à pâte persillée, non pressée et non cuite fabriqué exclusivement avec du lait cru de brebis [Lacaune](#). Il est de forme cylindrique de 19 à 20 cm de diamètre et de 8,5 à 11,5 cm de hauteur pour un poids de 2,5 à 3 kg. Au début concentrée sur les causses environnant le village de Roquefort, l'aire de production s'est peu à peu étendue et concerne aujourd'hui une bonne partie de l'[Aveyron](#) et du Tarn, mais aussi quelques cantons limitrophes situés sur la Lozère, l'Hérault, le Gard l'Aude et le Tarn-et-Garonne. La production totale représente environ 20 000 tonnes. Elle bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1979. Pour plus d'information (cahier des charges, points de vente, recette...), rendez vous sur le site [www.roquefort.fr](http://www.roquefort.fr)

- **Fromage AOC Ossau-Iraty**

- C'est un Fromage Pur brebis, au lait entier cru ou traité thermiquement, à pâte pressée non cuite produit dans le [Béarn et le pays Basque](#) à partir des trois races laitières locales ([Manech tête rousse](#), [Manech tête noire](#) et [Basco-béarnaise](#)). De Forme cylindrique, au talon droit ou légèrement convexe, sa croûte va du jaune orangé au gris. Son poids varie entre 2 et 5 kg et la durée d'affinage varie en fonction du format (de 60 jours pour les petits formats à 90 jours pour les gros formats) C'est un fromage au goût typé avec une légère saveur de noisette. Ce fromage est protégé par une AOC depuis 1980. La production du lait et la fabrication du fromage sont **saisonniers**. On observe ainsi une période de non traite de 2 à 5 mois (de la fin de l'été au début de l'automne). De nombreux troupeaux transhumant pendant cette période de tarissement. Pour plus d'information (cahier des charges, points de vente, recette...), rendez vous sur le site [www.ossau-iraty.fr](http://www.ossau-iraty.fr)

- **Fromage AOC Brocciu**

- Le Brocciu, est un fromage [Corse](#) de forme tronconique qui bénéficie d'une AOC depuis le 10 juin 1983. C'est un fromage à base de lait de [brebis corse](#) à pâte fraîche, d'un poids variant de 250 g à 3 kg. Il peut aussi être fabriqué à partir de lait de chèvre. Il est très apprécié des Corses qui le désignent comme leur « fromage national ».

- **Fromage IGP Emmental de Savoie**

- L'Emmental de Savoie est produit exclusivement sur les deux départements [savoyards](#) à partir de lait cru issu de vaches de races [Tarentaise](#), [Abondance](#) ou Montbéliarde. Fromage à pâte pressée cuite blonde et onctueuse affiné 75 jours minimum. La pâte est ponctuée d'ouvertures lisses de la taille d'une cerise à une noix et réparties de façon régulière, appelées «trous» ou «yeux». Il se présente sous forme de meule régulière et cylindrique, plus ou moins bombée, d'environ 75 kg et 75 cm de diamètre. Sa croûte est jaune à brun pâle, signée de la mention Savoie en rouge sur le talon. Son origine remonte au Moyen Age : les éleveurs prirent l'habitude de mettre en commun dans des locaux baptisés Fruitières le « fruit » de la traite de leurs troupeaux pour élaborer ce fromage et conserver ainsi le surplus de lait produit par les vaches au printemps. La production annuelle est d'environ 3 000 tonnes. Environ 900 producteurs sont engagés dans la démarche. Pour plus d'information (cahier des charges, points de vente, recette...), rendez vous sur [www.emmental-de-savoie.com](http://www.emmental-de-savoie.com).

- **Fromage IGP Tomme de Savoie**

- La Tomme de Savoie est fabriquée à partir de lait provenant de vaches de races [Tarentaise](#), [Abondance](#) et Montbéliarde collecté sur les deux départements [savoyards](#). C'est un fromage à pâte pressée non cuite et à croûte fleurie tachetée de couleur gris foncé à gris clair. Son poids varie entre 1,2 et 2 kg pour un diamètre de 18 à 21 cm et une hauteur comprise entre 5 et 8 cm. Sa pâte est blanche à jaune, avec de petites ouvertures. La Tomme est affinée 30 jours minimum sur des planches en bois en cave à température comprise entre 8 et 13°C et une hygrométrie de 90 à 100%. Ce fromage originaire des vallées de la Maurienne et de la Tarentaise, du massif des Bauges et du Chablais, était à l'origine fabriqué par les paysans pour l'autoconsommation et pour utiliser le lait écrémé restant de la fabrication du beurre. Il bénéficie depuis 1996 d'une Indication Géographique Protégée garantissant sa qualité et son origine et se décline aujourd'hui sous plusieurs taux de matière grasse jusqu'au lait entier. Pour plus d'information (cahier des charges, points de vente, recette...), rendez vous sur [www.tomme-de-savoie.com](http://www.tomme-de-savoie.com)





- **Viande Bœuf Fermier Race Aubrac**
  - Ce label rouge a été reconnu en 1999. Il s'agit de viandes issues d'Animaux de race pure [Aubrac](#), élevés en zone de montagne ou piémont et ayant transhumé chaque année au moins 4 mois au-dessus de 800 m. Les animaux doivent avoir plus de 30 mois et de moins de 108 mois. La démarche regroupe aujourd'hui 451 éleveurs.  
Pour plus d'information (cahier des charges, points de vente, recette...), rendez vous sur le site [www.boeuf-fermier-aubrac.com](http://www.boeuf-fermier-aubrac.com)
- **Viande Fleur d'Aubrac**
  - Il s'agit de viandes issues de femelles croisées issues d'une mère [Aubrac](#) et d'un père Charolais n'ayant jamais vêlé qui sont abattues entre 24 et 42 mois. Dès la naissance, elles sont élevées au lait maternel jusqu'au sevrage qui ne doit pas intervenir moins de 6 mois après la naissance. L'animal est ensuite fini grâce aux ressources fourragères de l'exploitation : à l'herbe (pâturage), au foin ou à l'ensilage. Cette démarche fait l'objet d'une demande de reconnaissance en tant qu'indication géographique protégée (IGP) qui sera un gage supplémentaire sur le terroir ([Sud Cantal, Nord Aveyron et Lozère](#)) et la qualité du produit..  
Pour plus d'information (cahier des charges, points de vente recette...), rendez vous sur le site [www.fleur-aubrac.com](http://www.fleur-aubrac.com)
- **Viande Bœuf du Cantal**
  - Cette démarche a été mise en place en 1994. Elle est actuellement en cours de transformation vers une Indication géographique protégée (IGP Viande bovine des [Monts du Cantal](#). Les animaux sont de races [Salers](#) ou de croisement Salers x Charolais en première génération. La zone de production concerne le berceau de la race Salers (Cantal et cantons des départements limitrophes). Environ 2 200 animaux sont commercialisés chaque année et 300 éleveurs alimentent cette filière. Ce sont des bœufs et des génisses de 26 mois minimum et des jeunes vaches de 6 ans maximum.  
Pour plus d'information (cahier des charges, points de vente recette...), rendez vous sur le site [www.salers.org/rub3/viande/qualite.php](http://www.salers.org/rub3/viande/qualite.php)
- **Viande Salers Label Rouge**
  - Ce Label Rouge a été reconnu en 2003. Il s'agit de viandes issues d'animaux de race pure [Salers](#), nés et élevés en France, ayant au minimum 6 mois de pâturage. La démarche regroupe 165 éleveurs. Pour plus d'information, [visionnez le reportage vidéo](#) ou rendez vous sur le site [www.salers.org/rub3/viande/qualite.php](http://www.salers.org/rub3/viande/qualite.php)
- **Viande Bœuf Fermier Gascon Label Rouge**
  - Ce Label rouge a été reconnu en 1997. Il concerne la zone des contreforts [pyrénéens](#) des régions Midi-Pyrénées et Languedoc Roussillon. Il s'agit de viandes issues d'animaux de race pure [Gasconne](#). Les animaux entrant dans la démarche sont des bœufs de plus de 36 mois (plus de 4 ans en moyenne) ou des Femelles de plus de 28 mois et de moins de 108 mois. L'engraissement et la finition sont réalisés à l'auge 2 mois minimum au foin avec des céréales. La démarche regroupe 72 éleveurs.  
Pour plus d'information (cahier des charges, points de vente recette...), rendez vous sur le site [www.gasconne.com](http://www.gasconne.com)
- **Viande Race Gasconne**
  - Cette démarche, mise en place par le Groupe Gascon permet de valoriser les animaux de race pure [gasconne](#) (bœufs de plus de 24 mois et de plus de 300kg, vaches de plus de 240 kg et veaux de plus de 90 kg) en complément du Label Rouge. Elle permet d'offrir au consommateur une large gamme de produits garantis « élevés et finis à l'herbe ». Pour plus d'information (cahier des charges, points de vente recette...), rendez vous sur le site [www.gasconne.com](http://www.gasconne.com)