

# ATLAS LIMOUSIN

## de l'élevage herbivore

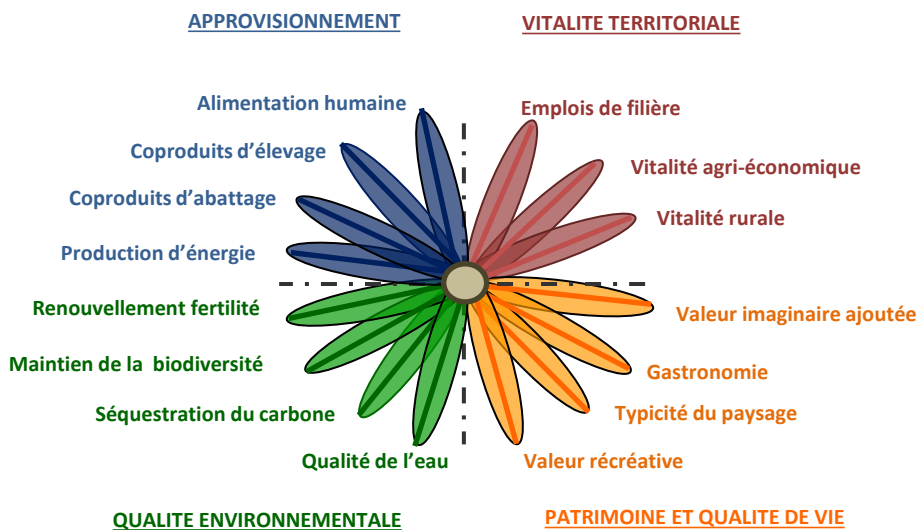




# ATLAS LIMOUSIN de l'élevage herbivore

L'élevage de vaches, de moutons, de chèvres et de chevaux est présent partout en France. Il s'est développé dans chaque région en fonction des conditions géologiques, géographiques et historiques. L'élevage marque chaque territoire à sa manière et contribue largement aux identités régionales tant il façonne les paysages, fournit de ses produits la gastronomie et crée des dynamiques économiques et sociales dans les zones rurales. L'Atlas de l'élevage herbivore du territoire limousin s'inscrit dans une collection d'Atlas, région par région, qui s'attachera à expliquer cette diversité mais aussi à présenter le bouquet de services que l'élevage rend sur les territoires.

## FLEUR DES SERVICES RENDUS PAR L'ELEVAGE



Dans un monde où les consommateurs et citoyens sont de plus en plus urbains et où de nombreuses questions sur l'élevage et ses produits émergent, il est utile de revenir sur le plancher des vaches et d'analyser comment l'élevage interagit concrètement avec un territoire : le territoire limousin !

Au travers de cet ouvrage, INTERBEV Nouvelle-Aquitaine et INTERBEV souhaitent donner à tous les professionnels, élus, journalistes, enseignants qui le souhaitent, une vision grand angle de l'élevage et de ses filières. Riche de nombreuses illustrations et cartographies ainsi que de témoignages, cet ouvrage unique se veut à la portée de tous et permettra à chacun de découvrir ou de redécouvrir les interactions multiples de l'élevage avec notre société et nos paysages, ainsi que l'ensemble des services qu'il rend à toutes les échelles.

# PREAMBULE

Depuis 2017, l'Interprofession s'est engagée dans une démarche collective de responsabilité sociétale de la filière Élevage et Viande. **LE PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL** constitue ainsi le socle stratégique de l'interprofession, intégrant également les plans de filière lancés dans le cadre des Etats Généraux de l'Alimentation.

Il a pour objectif d'apporter une réponse globale aux attentes de la société et des acteurs de la filière en matière de bonnes pratiques de production et de consommation, preuves et garanties à l'appui. Il vise à acter les points forts du secteur, identifier les axes de progrès en collaborant notamment avec des ONG environnementales et de protection animale, et à déployer des outils collectifs, au service d'une alimentation durable.

Le PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL permet ainsi de structurer les différentes avancées de la filière Élevage et Viande, et d'apporter aux consommateurs des garanties sur l'évolution des pratiques en matière de : Préservation de l'environnement et des territoires, Bien-être, protection et santé des animaux, Juste rémunération des acteurs de la filière et attractivité des métiers, et, Alimentation de qualité, raisonnée et durable.

Cette démarche est encadrée par la norme ISO 26000 – dite de Responsabilité Sociétale – reconnue internationalement. INTERBEV est la première interprofession du secteur agroalimentaire labellisée par l'AFNOR « engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4 en 2018. Un audit de suivi est venu confirmer cette note début 2020.

- Partager un état des lieux des atouts de la filière,
- S'engager sur des bonnes pratiques et des pistes d'amélioration sur les différents enjeux,
- Concevoir et diffuser des outils d'amélioration continue,
- Suivre les progrès grâce à des indicateurs.



## PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

- Atténuer & s'adapter au changement climatique
- Valoriser l'herbe & les services écosystémiques des prairies
- Renforcer l'autonomie des élevages & lutter contre la déforestation importée



## BIEN-ÊTRE, PROTECTION & SANTÉ DES ANIMAUX

- Garantir le bien-être & la protection des animaux à chaque étape de leur vie
- Lutter contre l'antibiorésistance



## JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE & ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

- Assurer une juste rémunération des acteurs de la filière
- Valoriser les métiers de la filière & favoriser le renouvellement des générations



## ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE

- Favoriser un approvisionnement en viande responsable & de qualité
- Favoriser une consommation équilibrée & raisonnable de viande



Les Initiatives locales, actions collectives, pratiques ancestrales ou innovantes présentées dans cet ouvrage s'inscrivent et illustrent les divers axes et enjeux du PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL. Spécifiques ou générales, repérez-les à l'aide des 5 icônes ci-contre.

# sommaire

## **PARTIE 1 : Des élevages et des hommes**



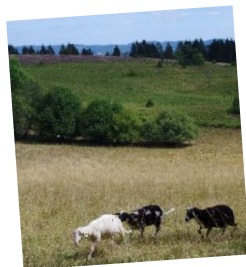
- P 12 : Il était une fois, l'élevage
- P 14 : L'élevage limousin dans son territoire
- P 16 : L'occupation des sols par l'élevage herbivore
- P 18 : L'élevage aujourd'hui
- P 20 : Un élevage bovin viande aux nombreuses facettes
- P 22 : L'ovin, une production rémunératrice et de qualité
- P 24 : Les systèmes d'élevage laitiers et équins
- P 26 : L'élevage et l'emploi, quelle promesse ?

## **PARTIE 2 : Des produits et des emplois**



- P 30 : Une mise en marché structurée
- P 32 : Des marchés du bétail et des viandes multiples
- P 34 : Des circuits d'abattage structurés et diversifiés
- P 36 : Une filière viande structurée
- P 38 : La distribution des viandes en Limousin
- P 40 : La filière laitière limousine
- P 42 : Les coproduits de l'élevage
- P 44 : Emplois et formations du secteur

## **PARTIE 3 : Environnement et pratiques**



- P 48 : L'élevage et les sols : valorisation, fertilisation
- P 50 : L'élevage façonne des paysages uniques
- P 52 : L'élevage et les milieux riches en biodiversité
- P 54 : L'élevage partenaire de la qualité de l'eau
- P 56 : L'élevage et les milieux humides agricoles
- P 58 : L'élevage et les cycles du carbone et de l'azote
- P 60 : L'élevage et les solutions environnementales

## **PARTIE 4 : Identité culturelle et patrimoine**



- P 64 : La Limousine, emblème du territoire
- P 66 : Des produits ambassadeurs du territoire
- P 68 : La diversification des activités agricoles
- P 70 : L'élevage, source du patrimoine gastronomique et artisanal
- P 72 : Un territoire à l'identité marquée
- P 74 : L'élevage, les festivités et le tourisme



Limousines à la fête de la viande bovine, Saint Léonard de Noblat, août 2015.  
Crédits : L. Vollet

# PREFACE

L'agriculture, et particulièrement l'élevage herbivore dans nos régions, font à la fois partie de la tradition française, de l'avenir de la vitalité de nos territoires et de la production de produits de qualité.

Aujourd'hui éloignés de leurs racines paysannes, les citoyens et consommateurs de notre pays ont de plus en plus une image de l'élevage français construite au gré des modes du moment, ou de certaines généralisations médiatiques motivées par le besoin d'audimat et de controverse.

En complément des deux autres atlas de la région Nouvelle-Aquitaine (*territoires Aquitaine et Poitou-Charentes*), et sans prétention d'être exhaustif, cet ouvrage s'efforce de présenter la réalité de l'élevage herbivore du territoire limousin, notamment au travers des nombreux services rendus, qu'ils soient d'ordre économique, social, environnemental ou culturel.

L'élevage herbivore offre une richesse en matière d'emplois. Il est le résultat de la transmission des savoirs faire à tous les maillons des filières. Le renouvellement des générations et la formation de professionnels qualifiés sont d'ailleurs des enjeux majeurs des prochaines années.

L'élevage herbivore, surtout dans nos territoires, est bien souvent le dernier rempart à la friche, à la fermeture des paysages et à l'appauvrissement de la biodiversité.

Les éleveurs s'efforcent tous les jours de concilier leurs pratiques avec le respect des territoires qu'ils animent. Les pratiques ancestrales de fauche et de pâturage de l'herbe sont aujourd'hui complétées et optimisées avec des programmes de gestion de l'herbe et des fourrages. Le territoire limousin est d'ailleurs un des rares territoires à avoir conservé un maillage bocager de qualité grâce aux pratiques des éleveurs.

Pourvoyeuses d'emplois et riches de leurs savoirs faire, les entreprises régionales de la commercialisation et de la distribution du bétail et des viandes valorisent le travail des éleveurs, notamment au travers de démarches de qualités reconnues dans toute la France.

De l'ovin au bovin, en passant par les caprins et les équins, de l'élevage au distributeur, en passant par les maillons indispensables de la mise en marché et de la transformation, l'atlas apporte un regard différent des analyses statistiques et autres publications habituelles.

L'interprofession bétail et viande souhaite ainsi partager les valeurs et les passions de tous ces hommes qui œuvrent chaque jour pour proposer aux consommateurs des produits de qualité, dans le respect des attentes sociétales.

Je vous souhaite une agréable lecture de cet ouvrage, au cœur de nos filières de l'élevage herbivore.

**Philippe CHAZETTE,**  
*Eleveur en Creuse,*  
*Président d'INTERBEV Nouvelle-Aquitaine*



Limousines sur les hauteurs de Turenne, Corrèze.  
Crédit : Lauriane Vollet.



# AVANT DE COMMENCER

## Le territoire limousin



- Environ 735 900 habitants - âge moyen : 43 ans
- 3 départements : Corrèze, Creuse, Haute-Vienne
- Villes principales : Limoges, Brive-la-Gaillarde, Tulle et Guéret. En tête de bassin versant d'Adour-Garonne et de Loire-Bretagne.
- 7 petites régions naturelles homogènes : Marche Ouest, Bas-Berry, Centre Creuse, Haut-Limousin, Millevaches, Plateaux du Sud-Est, Pays de Brive
- 2 Parcs Naturels Régionaux : Millevaches et Périgord-Limousin

- Adjectif « allaitant » (« vache allaitante », « élevage allaitant ») : qui allaite son petit ; en élevage ce terme désigne l'élevage des animaux pour leur viande (qui sont allaités par leur mère après leur naissance).
- La « finition » : désigne la dernière étape d'élevage avant l'abattage, visant à obtenir une qualité de viande satisfaisante, caractérisée notamment par une alimentation adaptée.

## L'agriculture du territoire

- Près de 13 500 exploitations – moyenne de 63 ha (55 ha en France, 80 ha pour les moyennes et grandes exploitations)
- Dont plus de 5 000 engagées dans au moins un signe d'identification de la qualité et de l'origine (Label Rouge, AOP, AB, IGP)
- 51% du territoire en surfaces agricoles, 33% en herbe

Les productions animales prépondérantes :

- ❖ Les bovins viande avec des races emblématiques (Limousine et Charolaise) et les ovins viande

D'autres productions emblématiques :

- ❖ Le porc cul-noir, la pomme du limousin AOP, la châtaigne
- ❖ Les activités au sein d'exploitations agricoles emploient un total de 18 695 équivalent temps pleins

Carte du territoire limousin.



## La forêt

- 36% de l'espace total du territoire limousin pour un volume sur pied de 108 millions de m<sup>3</sup>
- Les feuillus = 60% des volumes sur pied : chêne pédonculé, châtaignier, hêtre.
- Les résineux : douglas, épicéa commun, pin sylvestre.
- Le douglas ne représente que 14% de la surface forestière mais il concentre la valeur économique des bois.
- La filière bois limousine emploie plus de 11 000 personnes.



Bovins et ovins au pâturage, Creuse.  
Crédit : Lauriane Vollet.

# PARTIE 1

## DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

### 1/ IL ÉTAIT UNE FOIS, L'ÉLEVAGE

- Un bétail abondant depuis des siècles, clé du dynamisme régional
- Des pratiques agricoles anciennes forgées par l'élevage

### 2/ L'ÉLEVAGE DANS SON TERRITOIRE

- Terres limousines, terres d'élevage aux contreforts du Massif Central
- Les sols limousins : des potentiels hétérogènes guident les usages agricoles

### 3/ L'OCCUPATION DES SOLS PAR L'ÉLEVAGE HERBIVORE

- L'herbe, l'or vert du territoire, une ressource essentielle
- L'herbe hier et aujourd'hui

### 4/ L'ÉLEVAGE AUJOURD'HUI

- L'orientation viande domine au sein des élevages bovins et ovins
- Un terroir d'élevage à l'herbe à la recherche de plus de valeur ajoutée

### 5/ UN ÉLEVAGE BOVIN VIANDE AUX NOMBREUSES FACETTES

- Le broutard, une production traditionnelle tournée vers l'export issue d'un élevage contraint par les potentialités du sol et du climat
- Le veau de lait sous la mère, une tradition exigeante du territoire

### 6/ L'OVIN, UNE PRODUCTION RÉMUNÉRATRICE ET DE QUALITÉ

- Une production ovine historique qui valorise le territoire
- Les forces de la filière ovine limousine, une filière qui recrute !

### 7/ LES SYSTÈMES D'ÉLEVAGE LAITIERS ET ÉQUINS

- Une production laitière majoritairement bovine
- La production équine, un élevage aux nombreux usages et intérêts

### 8/ L'ÉLEVAGE ET L'EMPLOI, PROMESSE ?

- L'élevage herbivore, matrice d'un tissu économique rural dynamique, créateur d'emplois.
- Le renouvellement des générations, un défi pour les territoires.



*"L'agriculture, qui est le fondement de la vie humaine, est la source de tous les vrais biens ». ib. XIX.  
François de Salignac de La Mothe-Fénelon (1651-1715), théologien et écrivain français*

# IL ÉTAIT UNE FOIS, L'ÉLEVAGE

## Un bétail abondant depuis des siècles, clé du dynamisme régional

Depuis le Néolithique, les communautés humaines possèdent du bétail. Les pratiques ont évolué au cours des siècles et les meilleures terres d'élevage se sont distinguées. Les moutons fournissaient la viande et la laine (fabrication de draps au Moyen-Âge), souvent aux côtés de cochons dans les fermes et d'un ou plusieurs bœufs. Ces derniers étaient utilisés en premier lieu pour leur force de traction. De nombreux témoignages attestent de l'importance du bétail en territoire limousin grâce aux bons pâturages.

XV<sup>e</sup>  
au  
XVII<sup>e</sup>  
siècle

Le commerce régional et vers les marchés parisiens est déjà bien établi. **Moutons et bœufs gras** partent en **convois** par les chemins jusqu'à Paris. Au terme d'un voyage de plusieurs jours les animaux ont maigri mais gagné en qualité de chair. L'importance économique de l'élevage pour le Limousin est soulignée sous le règne de **Louis XIV** car il permet l'**acquittement des impôts** (entre autres, la taille).

XVIII<sup>e</sup>  
siècle

La **Normandie** et le **Limousin** sont les deux **provinces principales** fournissant les **marchés parisiens** en **animaux pour la viande** : la Normandie en période d'**herbage** et le Limousin en période dite de **pouture** (fin décembre à mai-juin). Le Limousin est considéré comme une **province de naisseur, d'usage et d'engrais** (engraissement) au cœur de **riches échanges extra-provinciaux** ! Tout au long du **XVIII<sup>e</sup> siècle** on estime qu'entre **25 et 30 000 bovins** en provenance du Limousin sont vendus **chaque année**.

XIX<sup>e</sup>  
siècle

La **race limousine naît véritablement dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle**. La **Grande Statistique sous Napoléon** permet de compter **113 051 bovins en 1808**. Haute-Vienne, **1882** : le cheptel ovin atteint un maximum avec **674 852 ovins**.

XX<sup>e</sup>  
siècle

**1910 : 40 000 bœufs de labour** en Limousin, **360 000 vaches**, puis progression continue tout le long du siècle. Déclin du troupeau **ovin, 189 069 têtes en 1929** : parasitisme, baisse demande de laine, et efforts d'amélioration portés sur les bovins. **Reprise** à partir de 1929 et surtout après la Seconde Guerre mondiale (viande rémunératrice), puis de nouveau un déclin en 1990. Aujourd'hui les filières ovin et bovin viande doivent relever le défi du **renouvellement**.



Bergères et leur troupeau de moutons, Limousin, 1911.



Famille avec les animaux de la ferme, vaches limousines et cochons, Limousin.

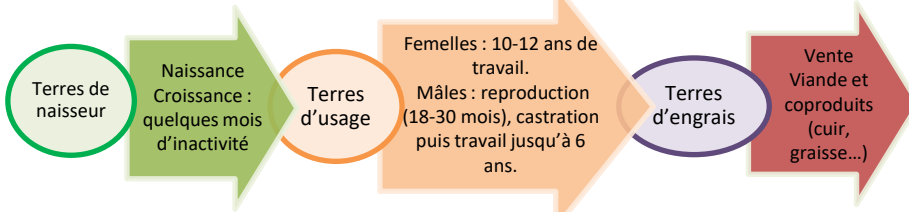
Crédits : Fonds Jean-Baptiste Boudeau, Bibliothèque francophone multimédia de Limoges.

Ainsi, en **1686** sous le règne de **Louis XIV**, à propos de l'élection de Tulle :  
« Il y a des bestiaux dont la vente en est quelquefois considérable ; les gros et les grands bestiaux sont dans les paroisses des environs de Tulle. Le côté de la montagne, vers Ussel, Bort, Égletons et Aigurande, abonde en moutons dont les ventes sont très considérables en plusieurs foires pendant l'été [...]. Étant là les deux seules choses qui produisent de l'argent et donnent moyen de payer la taille »

## Des pratiques agricoles anciennes forgées par l'élevage

*La culture des prairies est une activité ancienne sur le territoire, qui se perpétuait déjà il y a plus de cinq siècles ! Le paysage était dessiné par les haies. Le territoire limousin était une province de bovins dits de pouture, que l'on engraisait avant leur vente vers de grands marchés, comme Paris.*

### ❖ Cycle de vie en trois étapes d'un bovin limousin à l'époque



La pratique « **d'engraissement** » ou dite de «  **finition** » était répandue sur le territoire. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le Limousin est connu pour sa production de **bœufs gras dits d'étable**, même si la région produit aussi des bœufs gras dits d'herbe.

À l'étable, ils sont nourris de **raves**, de **farines de seigle et de sarrasin** délayées dans l'eau, voire de **châtaignes** et de son eau de cuisson. Le **foin sec** constitue la base de la ration.

Ils sont ensuite vendus sur les marchés locaux ou les grands marchés nationaux (Paris, Lyon).

### ❖ De nombreux indices et écrits témoignent de l'importance des prés de fauche

Le foncier est réparti en trois catégories : les **communaux** (pâturage collectif), les terres appartenant à la **noblesse**, au **clergé** ou à la **bourgeoisie**, et celles aux mains de la **paysannerie**, où la propriété détenue est souvent de petite taille (<5ha).

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les prés et pâturages sont très souvent entourés par des **haies**, qui ont d'abord un **rôle de délimitation de la propriété privée**. L'**hectare de pré** se vend dans le **milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle 500 à 1200 livres** tandis que l'**hectare de terre labourable 50 à 200 livres**... les prés sont également prisés pour la location.

Les paysans limousins y pratiquaient aussi l'**irrigation** par petites rigoles appelées « **levades** » qui prévenaient les surfaces de la sécheresse mais aussi du gel en hiver et favorisaient ainsi une repousse plus précoce de l'herbe.



*Trois paires de vaches limousines au travail des champs. Charrue appartenant à la grande propriété à l'arrière-plan. Terres cultivées au premier plan et prés au second. 1909, Haute-Vienne, à St-Martin-Terressus.*

Crédits : Fonds Jean-Baptiste Boudeau, Bibliothèque francophone multimédia de Limoges.

Étonnement du biographe d'un prince ottoman en 1485 dans la région de Bourgneuf au sujet de la culture des prairies «  **Ils labourent les pentes et les plaines et y sèment des graines de prairies. Pendant trois ou quatre ans ils n'interviennent pas et l'arrosent comme on arrose le trèfle. Cette prairie prend tant de force, et de ce fait pousse si loin ses racines, que la charrue ne peut l'arracher. Après cela on obtient une prairie à qui on ne fait subir aucun dommage en y menant les bêtes ou en la fauchant** ».

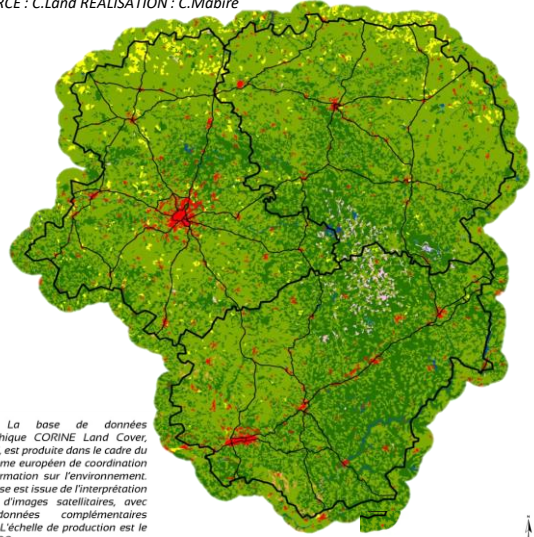
# L'ÉLEVAGE LIMOUSIN DANS SON TERRITOIRE

## Terres limousines, terres d'élevage aux contreforts du Massif Central.

*Le territoire limousin est un espace pleinement marqué par l'agriculture, et notamment par l'élevage herbivore, implanté depuis des siècles sur ses prairies généreuses. La réelle richesse de son agriculture réside dans l'exploitation de l'herbe par les herbivores ruminants. Ces derniers valorisent des terrains incultivables et non convertibles, maintiennent un paysage ouvert et favorisent la biodiversité. Aujourd'hui, l'agriculture du territoire subit comme partout en France des mutations comme la diminution du nombre d'élevages et l'agrandissement de leur surface, mais aussi une diversification vers d'autres productions.*

### Occupation du sol Limousin

SOURCE : C.Land REALISATION : C.Mabire



NB : La base de données géographique CORINE Land Cover, dite CLC, est produite dans le cadre du programme européen de coordination de l'information sur l'environnement. Cette base est issue de l'interprétation visuelle d'images satellitaires, avec des données complémentaires d'appui. L'échelle de production est le 1/100 000.

0 50 km

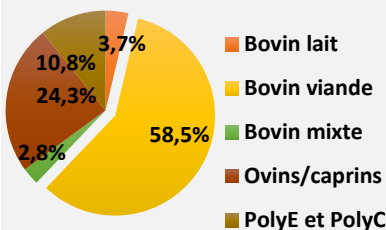
La Surface Agricole Utile (SAU) représente 51% du territoire limousin soit environ 831 500 ha en 2015. Elle est occupée par environ 13 500 exploitations agricoles. Au sein de cette surface agricole, ce sont les prairies permanentes qui dominent, donnant leur réputation à ces terres d'élevage extensif.

36% du territoire est recouvert de surfaces boisées, que l'on retrouve majoritairement sur les reliefs, et notamment dans la zone du plateau de Millevaches. L'élevage et le bois représentent les deux activités majoritaires de l'économie du secteur primaire.

Enfin les sols artificialisés représentent 7,5% de la surface totale du territoire.

### Répartition des élevages limousins selon leur production

SOURCE : Agreste 2010



### Types d'occupation du sol

(issus du regroupement de la base CLC en 44 postes)

- terres agricoles - majorité de cultures annuelles
- terres agricoles - majorité de prairies permanentes
- terres agricoles - majorité de cultures permanentes
- bois et forêts
- landes / espaces ouverts semi-naturels
- zones urbaines
- plan d'eau
- marais et marais littoraux

Jusqu'à la moitié du XX<sup>e</sup> siècle, les terres limousines étaient valorisées par de la polyculture-élevage, caractéristique de la période d'avant modernisation agricole d'après Guerre.

Petit à petit, et sous l'effet de divers facteurs, le territoire a délaissé les cultures et s'est spécialisé dans l'élevage extensif de races à viande (dit « allaitant » car les femelles allaitent leurs petits pendant plusieurs mois), à l'herbe. Une agriculture qui cherche aujourd'hui à se diversifier avec des potentiels à valoriser.

### ❖ Quelles orientations pour l'agriculture limousine ?

Les contrats d'action collective du Conseil Régional ont orienté, dès 2015, vers une agriculture créatrice d'emploi et de valeur ajoutée. La stratégie régionale pour l'agriculture reposait sur 2 piliers que sont la durabilité et la qualité et s'appuient sur 3 axes :

- **Produits agricoles et alimentaires de qualité** (dont les filières bovins et ovins).
- **Diversification des productions agricoles et des activités du territoire** ( par ex. transformation à la ferme, agritourisme).
- **Agroécologie** (autonomie alimentaire et énergétique, réduction intrants). Ce dernier point a pris une nouvelle dimension plus récemment avec un programme centré autour de la transition agricole liée aux adaptations nécessaires par rapport au changement climatique.

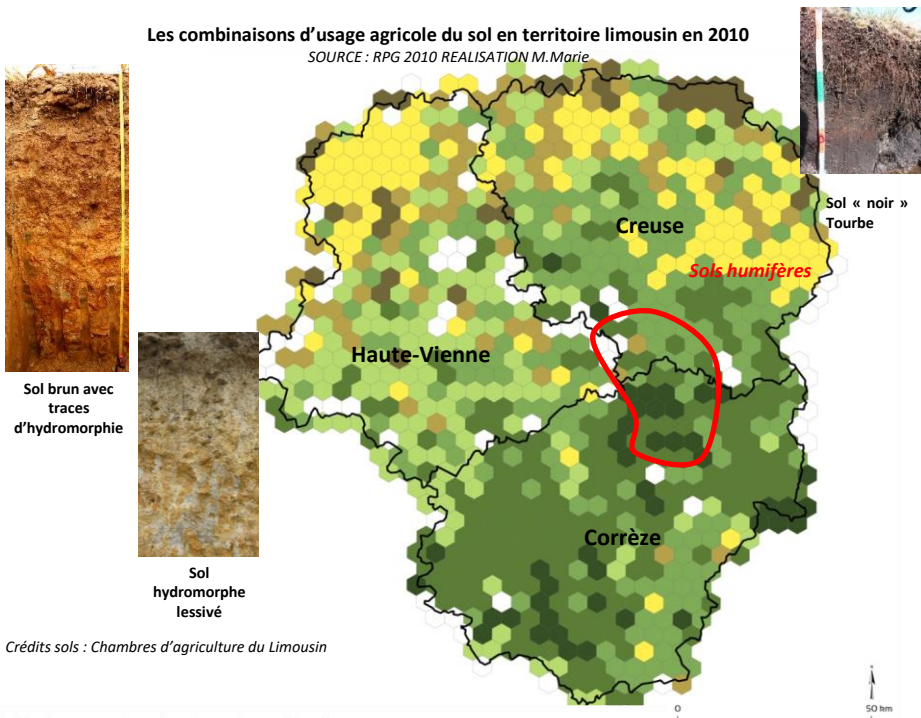
## Les sols limousins : les potentiels hétérogènes guident les usages agricoles

*Le relief, le climat, la nature de la roche-mère influencent les sols. De plus, plusieurs paramètres généraux peuvent agir sur leur potentiel (ex. acidité, hydromorphie) tout comme des facteurs beaucoup plus localisés comme la pluviométrie, la charge en cailloux... Des évolutions sont à l'œuvre avec un développement de cultures annuelles au nord mais aussi des déprises agricoles dans des secteurs difficiles à valoriser.*

Malgré une **prédominance des prairies**, la moitié des exploitations limousines produit aussi quelques **céréales** (15% de la SAU totale). Ce sont souvent de petites surfaces essentiellement destinées à compléter l'alimentation des animaux lors de leur finition et durant l'hiver. Les trois principales céréales cultivées (en surfaces occupées) sont le **triticale**, le **blé tendre** et l'**orge**. Par ailleurs, 29% des éleveurs de bovins viande complètent l'apport en fourrages des prairies par du **maïs fourrage pour 4% de la SAU totale** (récolté **entier et consommé vert**) et **maïs ensilage** (récolté **entier et conservé par voie humide et acide**). C'est le cas aussi pour 65% des éleveurs de bovins lait.

Les sols du territoire limousin sont majoritairement issus d'un **socle granitique**. Ce sont des sols à **tendance acide et hydromorphe** (saturation régulière en eau) à **potentiel moyen**. Les **sols sur roches métamorphiques (gneiss, micaschiste)** ont un **potentiel plus élevé** mais sont **souvent hydromorphes** également. Ils donnent en effet naissance à des **sols plus profonds, limoneux et argileux**, donc plus **fertiles** que ceux issus du **socle granitique, plus sableux et filtrants**. Des particularités existent, comme les **sols humifères au cœur du plateau de Millevaches**, où s'est accumulée de la matière organique non dégradée, plus communément appelés les « **sols noirs** » par les agriculteurs.

Depuis 2015, le territoire dispose d'une carte de ses sols, réalisée par le travail des Chambres d'agriculture. Celle-ci révèle la grande complexité et l'hétérogénéité des sols sur le territoire limousin.



Crédits sols : Chambres d'agriculture du Limousin

### A - Systèmes marqués par la présence de grandes cultures

- A1 - Systèmes reposant sur l'association de cultures céréalières et de prairies avec des oléo-protéagineux et du maïs grain et ensilage
- A2 - Systèmes reposant sur des prairies temporaires associées à des céréales et à du maïs grain et ensilage
- A3 - Systèmes associant des prairies permanentes et temporaires à des cultures céréalières et à du maïs grain et ensilage

### B - Systèmes principalement fourragers

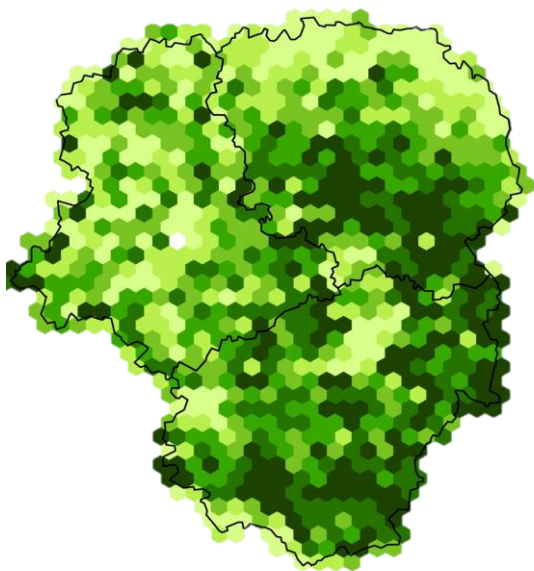
- B1 - Systèmes fourragers herbagers reposant sur la prairie permanente
- B2 - Systèmes fourragers reposant sur des prairies permanentes associées à des prairies temporaires
- B3 - Systèmes fourragers reposant sur un diptyque prairies temporaires et prairies permanentes
- B4 - Systèmes fourragers reposant sur des prairies temporaires associées à des prairies permanentes avec la présence de cultures céréalières et de maïs fourrage

# L'OCCUPATION DES SOLS PAR L'ÉLEVAGE HERBIVORE

## L'herbe, l'or vert du territoire, une ressource essentielle

Les herbivores ruminants présentent l'intérêt de valoriser une ressource végétale abondante et « naturellement disponible », appelée communément : herbe. Un végétal vert, monocotylédone ou dicotylédone, à tige fine et molle car non ligneuse, vivace ou annuel, et qui perd tiges et feuilles en hiver. Un végétal, des plus communs a priori, mais sa culture, pour l'éleveur qui veut le valoriser au mieux, se transforme en art !

Part des surfaces fourragères dans les assolements  
SOURCE : RPG 2010 REALISATION M. Marie



La proportion de la Surface Fourragère dans la SAU est un très bon indicateur des **zones d'élevage herbivore**. Les fourrages peuvent être conservés par voie sèche (foin) ou humide (enrubannage, ensilage).

Part des surfaces fourragères dans la SAU

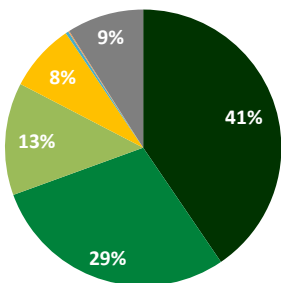
- moins de 86 %
- de 86 à 90 %
- de 90 à 93 %
- de 93 à 95 %
- de 95 à 97 %
- plus de 97 %

NB : Les données issues du Recensement Parcelaire Graphique (RPG) ont été agrégées dans des mailles hexagonales de 5 km de côté représentant 2 165 hectares.

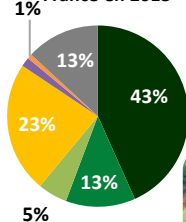


Pâturage mixte bovin-ovin  
Crédits : Chambres d'agriculture du Limousin

Occupation du sol en 2018 du territoire limousin



Occupation du sol en France en 2018



SOURCE : Agreste

- Bois et Forêt
- STH
- PT
- Cultivure de céréales
- Culture pérenne (vigne, fruit...)
- Terre agricole non Cultivée
- Terre non agricole



Programme Herbe et Fourrages

### ❖ Le Programme Herbe et Fourrages

Piloté par la Chambre Régionale d'Agriculture et mis en œuvre par de nombreux partenaires techniques (Chambres d'Agriculture, Coop de France, lycées agricoles, fermes expérimentales des Bordes et du Mourier...), et bénéficiant du soutien de la Région et de l'Europe, le programme a été créé après des **aléas climatiques** (ex. sécheresses 2003, 2005) mettant en péril les systèmes herbagers.

Le but était d'aider les éleveurs à développer une **gestion durable des systèmes herbagers**, afin de **sécuriser leur système** et d'atteindre l'**autonomie fourragère** (optimisation du pâturage et constitution de stocks). L'**ambition** du programme est de favoriser l'**engraissement** en atteignant l'**autonomie alimentaire**. Un des points-clés en est le développement des **cultures fourragères riches en protéines** (comme la luzerne, le pois...).



DES ELEVAGES ET DES HOMMES



## L'herbe hier et aujourd'hui

*L'herbe n'a pas toujours été reine en terres limousines ! Il y a de quoi surprendre et pourtant, il n'y a de cela qu'un siècle, elle était minoritaire dans les assolements régionaux ! Les terres agricoles étaient marquées par d'autres cultures : betteraves, pommes de terre, gourmandes en main d'œuvre, et céréales, telles que le seigle, alors emblématique de la région. Aujourd'hui, l'herbe est une précieuse ressource, et de plus en plus d'éleveurs cherchent à la valoriser au mieux. Parallèlement, une volonté de diversification de l'assolement se développe pour gagner en autonomie alimentaire.*

hier

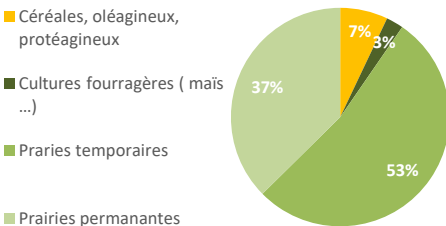
Comme partout ailleurs en France, l'érosion de la main d'œuvre agricole et du nombre de fermes a fait son chemin, aidée par la mécanisation de l'agriculture suite à la Seconde Guerre mondiale. Les betteraves et pommes de terre en pâtiront fortement...

Les meilleurs rendements du blé et de l'orge viennent supplanter le seigle et le sarrasin, tout comme le maïs hybride dans les années 50 et le triticale (croisement blé et seigle) dans les années 80. Ces nouvelles cultures céréalières souffriront ensuite de la concurrence d'autres régions productrices aux sols plus adaptés à ces cultures. Le Limousin se concentrera vers l'élevage. Les céréales seront majoritairement destinées à l'autoconsommation par les animaux.

Le « règne » de l'herbe est criant à partir de 1955, où elle devient majoritaire dans les assolements ; les céréales perdront 60% de leur surface à partir des années 1980. L'herbe atteint son apogée en 1988 en occupant 88% de la SAU et se stabilise depuis autour de 86%. Le territoire présente donc aujourd'hui une hyperspécialisation herbagère, et des contraintes réglementaires brident les possibilités de diversification des assolements.

aujourd'hui

Répartition des terres agricoles en territoire limousin en 2018



SOURCE : Agreste-statistiques annuelles

Le devenir de l'herbe. (en moyenne) :

- 61% de l'herbe produite (en tonnes de matière sèche) est **pâturée**,
- 28% est récoltée en **foin** (conservation par voie sèche),
- 11% est **enrubannée** (conservation par voie humide) ou **ensilée**.

Il existe de grandes **variations de production d'herbe liées aux aléas climatiques** : environ 3.1 millions de tonnes de matière sèche en « mauvaise » année, à 5.1 millions en « bonne » année : d'où une nécessité de sécuriser son système fourrager en favorisant la constitution de stocks et la stabilité de la production !



La fauche, 1<sup>ère</sup> étape à la production de fourrage  
Crédits : INTERBEV



Bottes de foin



Bottes d'herbe enrubannées

« La gestion du pâturage permet de limiter le gaspillage et de faucher des paddocks qui auraient été pâturés à un stade trop tardif. Les éleveurs qui constituent ainsi de bons stocks de fourrages peuvent gagner en autonomie alimentaire et disposer de suffisamment de stock pour affourager les animaux lors d'épisodes de sécheresses". H. FEUGÈRE, conseiller Programme Herbe et Fourrages, Chambre d'Agriculture de la Creuse.

Crédits : Chambres d'agriculture du Limousin

DES ELEVAGES ET DES HOMMES

# L'ÉLEVAGE AUJOURD'HUI

## L'orientation viande domine au sein des élevages bovins et ovins

*L'importance des cheptels herbivores illustre la spécialisation du territoire limousin vers les élevages bovin et ovin viande. La production laitière se concentre près des zones de collecte voisines. L'élevage équin revêt une importance non négligeable et rayonne au-delà des frontières grâce aux haras de Pompadour. L'élevage caprin, bien qu'encore discret, est dynamique et offre de belles perspectives de diversification.*

Le territoire est connu pour son **élevage bovin de race à viande** et l'on ne s'étonne donc pas de le voir implanté de manière assez homogène dans tous les départements. Il représente environ **8% du cheptel national soit plus d'1 million de bovins.**



Crédits : Chambres agriculture Limousin

Un **cheptel bovin** en 2018 de **1 078 878** animaux (lait et viande). Sur le territoire, **95%** des vaches-mères sont des **vaches de race à viande.**

L'**ovin viande** se concentre historiquement sur les terres haut-viennoises, et fait de ce département le **premier département ovin viande** de France.

En 2018, un **cheptel ovin** de **292 900** animaux dont **99% sont de race à viande** soit **8%** du cheptel national de cette catégorie.



Crédits : INTERBEV Limousin, XN.

Les **vaches laitières** se retrouvent proches des zones de collecte des régions productrices voisines : **bassins d'approvisionnement de Poitou-Charentes et d'Auvergne.**



Crédits : contrôle laitier de la Corrèze

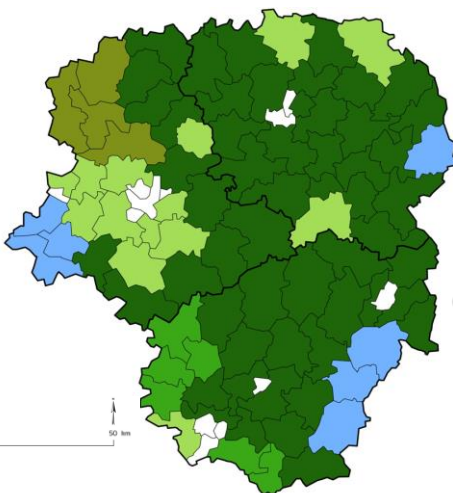
En 2017, un **cheptel laitier** de **28 048** vaches laitières et **12 130** chèvres et chevrettes laitières.

SOURCE : Agreste, statistiques annuelles

**9 exploitations professionnelles sur 10 pratiquent l'élevage dont 78% en bovin viande et 12% en ovin viande (INSEE Limousin n°62)**

### Typologies des cantons selon la répartition des exploitations par OTEX

SOURCE : RA 2010, REALISATION : C. Mabire,



#### Types de canton

- Elevages bovins viande spécialisés dominants associés à des élevages ovins/caprins/autres herbivores spécialisés
- Elevages bovins viande spécialisés associés à des cultures fruitières et autres cultures permanentes et à des polyélevages
- Elevages bovins viande spécialisés dominants, élevages bovins lait spécialisés et élevages ovins/caprins/autres herbivores
- Elevages ovins/caprins/autres herbivores spécialisés dominants et élevages bovins viande spécialisés
- Elevages bovins viande spécialisés, élevages ovins/caprins/autres herbivores et polyélevages
- Données non significatives

« Il existe un risque que le territoire limousin soit considéré comme majoritairement "naisseur" alors que l'enjeu est justement le développement de la finition et le maintien de la valeur ajoutée à l'échelon local, doublé d'un objectif de soutenir les filières "aval" de la région qui ont un réel poids, tant du point de vue économique qu'en termes d'emploi. » B DUMAS, Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne.

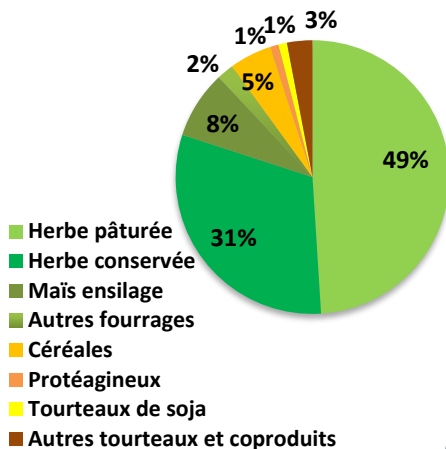
## Un terroir d'élevage à l'herbe à la recherche de plus de valeur ajoutée

Les sols du territoire, souvent bien adaptés à la pousse de l'herbe, pâturée directement ou bien conservée par divers moyens, ont favorisé une orientation de l'agriculture vers l'élevage à l'herbe. La conduite est majoritairement extensive (chargement < 1,4 Unité Gros Bovin/ha) et permet de valoriser les 85% de surface agricole occupés par des prairies. Cependant le territoire est également capable de produire des fourrages et aliments qui apportent protéines et énergie, essentielles pour développer une finition des animaux.

Un bovin viande aujourd'hui en France est nourri à plus de **80% d'herbe**. Plus de **90%** de son **alimentation est produite sur l'élevage**. Les herbivores, par leur faculté à digérer la cellulose des fourrages, valorisent des ressources locales. L'herbe apporte les nutriments nécessaires aux herbivores en quantité optimale si elle est **pâturée ou récoltée au bon moment...** sa conduite ne s'improvise donc pas !

En territoire limousin, un dispositif novateur, le **Programme Structurel Herbe et Fourrage**, a constitué une référence de connaissances précieuses pour aider tout éleveur qui le souhaite à valoriser ses **ressources herbagères** au mieux grâce à de nombreux outils. La base du programme est la méthode de **pâturage tournant**. Pour les fourrages, l'**implantation de légumineuses riches en protéines** (trèfles, pois, féverole, luzerne...) permet d'augmenter l'**autonomie alimentaire**. Des **mélanges et associations de graminées et légumineuses** sont également testés avec les éleveurs.

Ration moyenne bovin viande  
Données France entière



L'herbe pâturée, base de l'alimentation des herbivores



Prairie multi-espèces



Trèfle blanc

Crédits : Chambres d'agriculture du Limousin



« Dans nos départements, le plus souvent, le maïs est en tête de rotation sur un précédent "prairie", ainsi sa conduite ne nécessite qu'un recours très limité aux traitements phytosanitaires, il n'est pas irrigué et bénéficie d'une fertilisation basée sur la valorisation des déjections animales (fumiers) ». B. DUMAS, Chambre d'agriculture Haute-Vienne.

Le **maïs ensilage** est une plante qui présente de nombreux atouts en terme de **production de matière sèche à l'hectare** et de **valeur énergétique**. Elle valorise bien les éléments minéraux issus de la décomposition dans le sol des fumiers par exemple. L'ensilage de maïs permet de **sécuriser la production fourragère** et de disposer d'un **aliment énergétique**, utile pour développer l'**engraissement de bovins de races à viande** ou pour la **production laitière**. Pour exprimer son potentiel, cette culture nécessite cependant des sols et un climat favorables et des compétences techniques (finesse hachage, conservation en silo...).

### L'ensilage de maïs

La **plante entière** est récoltée, avant que les grains ne soient mûrs. La récolte est **broyée** puis disposée sous une bâche et **tassée** pour obtenir un **milieu acide et humide, privé d'air**. C'est le même principe de conservation que pour la choucroute !



Tas d'ensilage de maïs.

Crédits : Chambres d'agriculture du Limousin

# UN ÉLEVAGE BOVIN VIANDE AUX NOMBREUSES FACETTES

**Le brotard, production traditionnelle tournée vers l'export issue d'un élevage contraint par les potentialités du sol et du climat**

*Les systèmes bovins viande sont variés et reposent sur deux races à viande majoritaires : naisseurs produisant des brotards, engraisseurs qui vendent des animaux finis, éleveurs mixtes combinant plusieurs productions.*

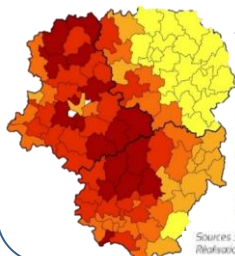
Les deux races bovines allaitantes (à viande) du territoire sont la **blanche charolaise** et la **rousse limousine**.

## La Limousine

Crédits : INTERBEV



**80% du cheptel bovin limousin**  
Trois productions en Label Rouge : le **Bœuf Limousin**, le **Limousin Junior**, et le **Veau fermier sous la mère (IGP)**.



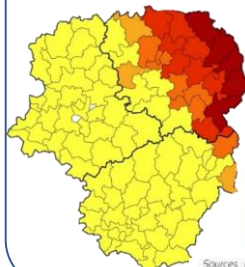
Sources : BRF 2010, Institut de l'Élevage  
Réalisation : C. Mabire, UNR ESG, Urcizen

## La Charolaise

Crédits : INTERBEV



**40% du cheptel creusois**  
Trois productions en Label Rouge : le **Tendre Charolais**, le **Charolais Terroir** et le **Charolais Bourbonnais (IGP aussi)**. Une AOP **Bœuf de Charolle**.



Sources : BRF 2010, Institut de l'Élevage  
Réalisation : C. Mabire, UNR ESG, Urcizen

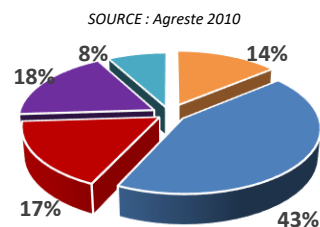
Un cheptel d'environ **460 000 vaches mères** se répartit dans **6 000 élevages spécialisés en bovin viande** dont **93% en système herbager** (maïs <10% SFP) avec une taille moyenne de **86 ha** pour **60 vaches** (*Inosys Limousin*).

Les systèmes avec atelier de finition s'appuient sur des ressources fourragères comme le maïs fourrage et les céréales (énergie de la ration) mais doivent souvent être complétés en protéines avec achats d'aliments ou autoproduction de fourrages riches en protéines pour assumer les besoins des animaux en finition (notamment les taurillons).

La **production de brotard**, concernant près de **70% des élevages bovins viande**, présente l'avantage de s'appuyer essentiellement sur la valorisation de l'herbe. Ces jeunes animaux de moins d'un an, élevés au lait de leur mère et à l'herbe sont vendus généralement entre 8 et 12 mois à des ateliers d'engraissement, majoritairement **italiens**, produisant des animaux adaptés à la demande italienne (viande claire).

Les faiblesses majeures de cette production sont la dépendance aux pays importateurs (eux-mêmes soumis à une demande intérieure qui fluctue) ainsi que le manque de valeur ajoutée car la finition se fait dans les pays importateurs.

### Répartition des élevages spécialisés en bovin viande selon l'orientation en 2010



- Naisseurs engraisseurs
- Brotrards
- Brotrards repoussés
- Veaux de lait (3 - 5,5 mois)
- autres

### ❖ Un exemple de stratégie pour développer l'engraissement : l'atelier de la Courtine



Atelier de la Courtine situé sur un terrain militaire réhabilité.

Crédits : XN - Interbev Limousin

Le projet rassemble **45 élevages** corréziens et creusois. Chaque élevage dispose de 22 places dans l'atelier, constitué d'un bâtiment couvert, avec des aires paillées. Le toit est recouvert de **panneaux photovoltaïques** et une unité de **méthanisation** valorise les fumiers. La ration se compose de triticales, maïs et tourteaux de colza (achetés dans un rayon de 150 km).

Cette ration est complétée par des coproduits alimentaires non utilisables en alimentation humaine (pulpe de betterave...) ainsi que des minéraux. **Deux emplois** salariés à temps plein ont été créés et l'atelier s'appuie sur des structures locales (abattoir d'Ussel, marché au cadran).

## Le veau de lait sous la mère, une tradition exigeante du territoire

*Le veau de lait sous la mère est une production traditionnelle de terres d'élevages bovins du Sud-Ouest de la France. En territoire limousin, la Corrèze est le berceau et le fleuron de cette production. Elle est généralement présente dans des élevages familiaux de taille modeste. Le savoir-faire est transmis de génération en génération. L'appellation veau de lait sous la mère a été créée pour fournir au marché français des veaux de race bouchère élevés exclusivement au lait, et ce dès le début des années 70 ! Cette démarche était visionnaire et le veau de lait est aujourd'hui encore une production traditionnelle de choix.*

Environ **750 élevages spécialisés dans la production de veaux de lait sous la mère** constituent le cœur de la production limousine. 85% des élevages se situent dans le **berceau d'origine** sud-corrézien de la production.



La tétée, deux fois par jour.  
Crédits : Limousin Promotion

**80%** des élevages de veau de lait ont un cheptel inférieur à 50 bovins et une SAU moyenne de 35 hectares. Ce sont souvent de petits et moyens élevages dans lesquelles les formes sociétaires sont peu représentées.

La quasi totalité des élevages (99%) est en système **fourrager herbager (Inosys Limousin)**.

Un fort enjeu de renouvellement se dessine également avec **50%** des éleveurs qui ont **plus de 50 ans** et **75%** d'entre eux sans **successeur connu**.



« Le veau de lait sous la mère de Corrèze est une production traditionnelle qui demande un grand savoir-faire en plus d'une génétique adaptée et d'une conduite technique maîtrisée. Ne fait pas un bon veau de lait sous la mère qui veut ! Ce qui fait le prix du veau c'est d'abord sa couleur, les consommateurs attendent une viande très claire, puis sa conformation et son état d'engraissement. La majorité des veaux est vendue hors du territoire limousin, dans des grandes villes comme Paris. Cette viande de choix exceptionnelle correspond à un marché de niche bien identifié où la demande est forte. Il y a donc de la place pour des jeunes passionnés qui voudraient s'installer et il y a des reprises d'élevage en perspective ! Un autre avantage est que c'est une production à forte valeur ajoutée sur de relatives petites surfaces. » G. DELMOND, éleveur de veau de lait sous la mère, Président d'ELVEA 19 - ADECO.



La production de lait par la mère est un critère essentiel.



Foire au veau de lait sous la mère de Brive.  
Crédits : Limousin Promotion

### Les foires au veau de lait sous la mère

Les **foires de Brive-la-Gaillarde et d'Objat** sont les deux principales foires au veau de lait sous la mère en **Corrèze**. Ce sont des marchés de gré-à-gré qui ont lieu le mardi matin, en alternance dans une ville puis l'autre. Elles réunissent **éleveurs** et **acheteurs** dans un déroulement traditionnel, où l'on négocie encore les prix en francs ! Après l'ouverture de la vente, tous les veaux sont vendus en un temps record. Les **foires primées** récompensent les meilleurs éleveurs et leurs veaux. Les **cotations** pratiquées sur ces foires font office de **références des cours du marché du veau de lait sous la mère**, ce qui témoigne de leur importance. Environ 2 000 veaux sont commercialisés chaque année dans chacune de ces deux foires.



Foire aux veaux sous la mère d'Objat, nov. 2015.  
Crédits : L. Vollet.

# L'OVIN, UNE PRODUCTION RÉMUNÉRATRICE ET DE QUALITÉ

## Une production ovine historique qui valorise le territoire

Le territoire limousin est une terre de production de viande d'agneau majeure en France. La Haute-Vienne détient le 1<sup>er</sup> cheptel départemental français de brebis « viande » avec environ 40% de ses élevages concernés. Ce secteur, qui a connu une forte crise se stabilise et cherche à valoriser ses nombreux atouts auprès des jeunes notamment. La production limousine se caractérise par un fort engagement dans la production d'agneaux sous signes officiels de qualité et d'origine.

Un cheptel de 291 800 brebis est réparti pour moitié dans des élevages spécialisés et pour moitié en mixte bovin viande et ovin viande, ce qui fait une des particularités de l'élevage ovin limousin. Actuellement plus rémunératrice que le bovin viande, son rôle dans les élevages mixtes est donc aussi d'améliorer la trésorerie. A noter que dans cette production, les premiers efforts sur la productivité ou la qualité sont tout de suite rémunérateurs.



Crédits : INTERBEV Limousin, XN.

Le cycle de production est en effet très court (5 mois de gestation + 4 mois d'engraissement moyen). Il permet des apports de trésorerie plus rapide notamment en phase d'installation (rotation du capital). Le capital nécessaire pour démarrer est plus abordable pour un jeune (hors succession) que pour d'autres productions herbivores.

- ❖ Environ 560 élevages spécialisés en ovin viande.
- ❖ Sur 200 élevages avec plus de 90% d'UGB Ovins : moyenne de 68 ha de SAU et 348 brebis.

Source : Banque de Données régionale Appui technique

Une forte mobilisation des organisations professionnelles, des organisations de producteurs et des pouvoirs publics, soutenues par une réforme de la PAC encourageante pour la production, ont permis de ralentir et de limiter la diminution du cheptel.

### Répartition du troupeau d'ovin

SOURCE : RA 2010, RÉALISATION : C. Mabire,

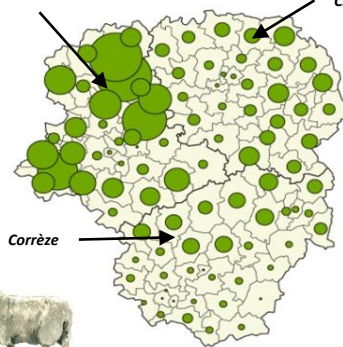
**HAUTE-VIENNE** : 85% des brebis en système herbager et 9% en système fourrager (entre 1,4 et 3 UGB/ha).  
Brebis issues de croisements de races herbagères et bouchères : « brebis de pays »

Haute-Vienne

Creuse

**CREUSE** : 62% des brebis en système herbager et 30% en système pastoral (avec surface permanente peu productive > 10ha)

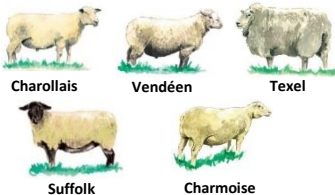
Source : typologie Inosys Limousin



Présente sur le plateau de Millevaches

La Limousine

### Races utilisées en croisement :



**CORRÈZE** : 50% des brebis en système herbager et 50% en système pastoral.

### Ovins

Nombre de têtes  
 • 100  
 • 1 000  
 • 10 000



DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

## De nombreuses perspectives de reprise et une production rémunératrice

Ces trois dernières années, on compte une quinzaine d'installations (ayant perçu une Dotation Jeune Agriculteur), le plus souvent en diversification. Un grand nombre d'éleveurs, notamment spécialisés en ovins avec 400 ou 500 brebis, vont prendre leur retraite ces prochaines années : il est donc primordial pour la filière de faire connaître cette production qui est une des rares productions en élevage herbivore dont les "clignotants" sont au vert : cours, aides, environnement, ...

## Les forces de la filière ovine limousine, une filière qui recrute !

*Aujourd'hui, le contexte de l'élevage ovin est de nouveau favorable à la production et la demande française de viande d'agneaux est toujours bien supérieure à l'offre. Un engagement fort de la filière est à l'œuvre afin d'assurer le renouvellement des générations.*

### ❖ Un enseignement ovin spécifique pour de jeunes professionnels compétents



Le **certificat de spécialisation (CS) « Conduite de l'élevage ovin viande »** est né en **2001** au CFPPA Les Vaseix-Bellac. Cette formation de 6 mois offre la possibilité d'être réalisée en 1 an, sous contrat de professionnalisation ou d'apprentissage. Elle accueille entre 10 et 15 apprenants chaque année.

« Le CS en élevage ovin allaitant était une volonté de la filière pour améliorer la professionnalisation des futurs éleveurs. L'intérêt est de se spécialiser et d'être beaucoup plus précis techniquement et donc performant économiquement (mortalité, santé, alimentation...). Nous mettons l'accent sur le diagnostic d'élevage pour que les apprenants repèrent les dysfonctionnements, avec des semaines thématiques et des interventions de professionnels de l'élevage ovin. » **F. DUDOGNON, CS Ovin, CFPPA Les Vaseix-Bellac**



Chantier pratique chez un éleveur.  
Crédits : CFPPA Les Vaseix-Bellac

Plusieurs établissements d'enseignement agricole (EPLEFPA) possèdent des troupeaux ovins représentatifs de la production sur le terrain pour la formation des jeunes : celui d'**Ahun** possède **400 brebis limousines**. **A St-Yrieix-la-Perche**, ce sont **170 brebis suffolk/ charolaise**. Pour celui de **Limoges-Nord-Haute-Vienne**, il s'agit d'un troupeau de **650 brebis** sur son site de Magnac-Laval.

### ❖ Un réseau d'acteurs au service des jeunes et de la profession, appuyé par le programme Inn'OVIN

Un **réseau** d'organisations professionnelles agricoles est capable de répondre aux besoins des jeunes et des éleveurs ovins en termes d'**installation**, de **conseils techniques** (bâtiments, alimentation, conduite), de **sanitaire**, de **génétique**. Les chambres d'agriculture, l'institut de l'élevage, les syndicats ovins et les organisations de producteurs (4 principales) interviennent auprès de leurs adhérents et organisent régulièrement des actions collectives pour assurer la **diffusion de l'information** et la **promotion** de cet élevage.



Salon Tech-Ovin 2015  
Crédits : ©-Thierry-Laporte

### ❖ Des outils et services techniques au profit des éleveurs

#### • Exemple d'organisme permettant une diffusion de la génétique : INSEM OVIN

Depuis 1981, **INSEM OVIN** diffuse le **progrès génétique** dans les élevages **ovins viande des bassins limousin et picto-charentais** selon des orientations définies par les professionnels. Aujourd'hui, selon l'ANIO (campagne 2014), l'insémination animale est pratiquée seulement sur environ 4% des presque 4 millions de brebis allaitantes (viande contre 41% pour les brebis laitières) : une marge de progression existe donc pour accélérer la diffusion du progrès génétique dans ces élevages.



Le centre d'insémination animale.  
Crédits : INSEM OVIN

« Environ **75 000 paillettes** sont fabriquées chaque année. La plus forte activité se situe d'avril à juillet, en contre-saison. **85 % des inséminations** sont pratiquées en semence mélange dans les élevages utilisateurs et **15 % en semence paternité (pure)** dans les élevages sélectionneurs. Une **sélection performante** et un **suivi sanitaire strict** de nos béliers garantissent à nos éleveurs les **meilleures performances bouchères et maternelles** pour leurs brebis. » **M. FERNANDEZ, INSEM OVIN.**

#### • Exemple de ressources en recherche appliquée : le Centre Interrégional d'Information et de Recherche en production Ovine (CIIRPO)

Ses missions sont la mise en œuvre de programmes de recherche appliquée et la diffusion des connaissances acquises. Il dispose pour cela des 700 brebis de la ferme du Mourier au sud de Limoges, des troupeaux des fermes des lycées agricoles et d'éleveurs participant aux expérimentations.

« Au travers de son organisation, le **CIIRPO** a les moyens de répondre aux demandes techniques sans cesse renouvelées des techniciens et des éleveurs. Aujourd'hui, l'installation de nouveaux ateliers ovins est un véritable défi. Avec ses partenaires, le **CIIRPO** a un rôle important de sensibilisation et d'accompagnement. Son réseau constitué notamment de lycées agricoles et la large diffusion des innovations techniques mises en œuvre sont autant d'atouts pour la filière. » **F. VANNIER, Président du CIIRPO.**

# LES SYSTÈMES D'ÉLEVAGE LAITIERS ET ÉQUINS

## Une production laitière majoritairement bovine

La diversification agricole du territoire concerne de nombreux ateliers, non herbivores (volailles, porcs, arboriculture, apiculture) ou herbivores laitiers : bovins, caprins et ovins. La grande particularité de la production laitière est qu'un grand nombre d'éleveurs n'est pas issu du territoire. De nombreuses arrivées d'éleveurs du Nord et de l'Ouest de la France dans les années 1950 à 60, et plus récemment des Pays-Bas ont introduit le lait dans un bassin historique de production de viande.

Environ **457 exploitations agricoles** (agreste 2018) possèdent un atelier lait sur le territoire : des élevages spécialisés et des élevages mixtes bovin viande notamment.

Les éleveurs laitiers du territoire, souvent originaires de bassins laitiers traditionnels d'autres régions, maîtrisent techniquement la production. Les installations en bovin lait restent faibles (surtout des transmissions), et il y a peu de création d'ateliers. Souvent c'est un jeune qui rejoint ses parents. Dans le cas d'élevages mixtes, quand les parents partent à la retraite, le jeune arrête souvent l'atelier lait.



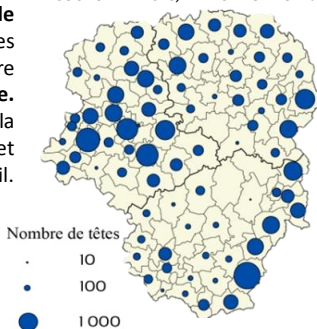
La valorisation du pâturage est un point clé sur le territoire pour être moins dépendant des intrants

Crédits : contrôle laitier de la Corrèze

La mise aux normes ou les investissements dans l'outil de travail des cédants sont des points-clés en fin de carrière pour favoriser la reprise. Ensuite, l'emploi salarié (pour la traite par ex.) permet d'organiser son temps de travail.

### Répartition du troupeau Bovin lait

SOURCE : RA 2010, RÉALISATION : C.Mabire,



Nombre de têtes  
· 10  
· 100  
● 1 000



Vaches à l'auge  
Crédits : contrôle laitier de la Corrèze

### Elevages avec bovin lait

- Environ 240 élevages en bovin lait ont moins de 25 vaches soit 19% du cheptel du territoire.
  - 25% des élevages du limousin ont entre 25 et 50 vaches.
  - 44% du troupeau de bovin lait est présent dans des exploitations de 51 à 100 vaches.
  - Seulement 1% des élevages ont plus de 100 vaches à la traite
- Au total, une trentaine d'ateliers de transformations à la ferme.

Source : agreste 2018

### Elevages avec caprin lait

- 14 130 chèvres productrices dont les trois quarts en élevages spécialisés.
- Environ 104 éleveurs caprins laitiers (taille moyenne 134 chèvres) pour 9,7 millions de litres de lait
- 65 éleveurs fromagers (taille moyenne 70 chèvres) pour 3 millions de litres de lait

Source : agreste 2017



Les races caprines laitières principales : la Saanen et l'Alpine  
Crédits : Joël FAURE éleveur caprin

Entre 2000 et 2010, les effectifs de chèvres ont progressé de 23%, suivis d'une crise de ce secteur.



« Une crise du lait chez les éleveurs caprins a duré de 2010 à 2014 à cause d'une forte baisse des prix. Aujourd'hui, il est de nouveau possible de vivre du lait de chèvre (spécialisation ou atelier de diversification). Le prix est au rendez-vous, et les entreprises et les coopératives laitières ont besoin de lait. » J. HEBRAS, ARDEPAL.

Quelques élevages de brebis laitières en transformation à la ferme et quelques élevages de chèvres angora, fournissant la laine mohair, proposent des produits originaux et rares sur le territoire.



## La production équine, un élevage aux nombreux usages et intérêts

*Pompadour en Corrèze et la race anglo-arabe qui y est née, symbolisent le territoire au-delà de ses frontières. Cependant, deux orientations majeures regroupent diverses productions : chevaux de trait et de sang. Les chevaux de trait (bretons, percherons, comtois, ardennais) produisent des poulains pour l'export, mais aussi certains services et loisirs. Les chevaux de selle et de sport (et poneys, ânes, mulets et bardots) sont élevés pour le loisir et l'équitation. Ces diverses orientations restent inféodées à des territoires précis.*

Comme pour la production ovine, on retrouve deux types d'élevages : **spécialisé et mixte**.

Les **élevages équins spécialisés** possèdent notamment des **chevaux de selle et de course**. Ils se répartissent autour du **berceau de la race anglo-arabe** en Corrèze et dans les nombreux **centres équestres** autour de Limoges en Haute-Vienne.

Quelques élevages spécialisés passionnés possèdent des chevaux de trait ou encore des ânes.



Percherons en élevage mixte, Clermonteix en Creuse.  
Crédits : L. Vollet

Dans les élevages limousins de chevaux de trait, on compte en moyenne **2,1 juments**. Les **jeunes chevaux sont exportés pour l'Italie**. Certains sont vendus pour les **loisirs, le travail**, et plus rarement comme **reproducteurs**.

Une **baisse** de 40% du cheptel reproducteur s'est opérée entre **2010 et 2015**. Elle a plusieurs causes :

- la **restructuration des haras nationaux** entraîne la disparition des stations locales disposant auparavant d'étalons : la reproduction ne passe plus que par les éleveurs (difficultés logistiques et financières) ;
- les **cours trop bas** de la viande chevaline ;
- le **renouvellement** difficile des générations, avec des éleveurs vieillissants.

Ardennais



Comtois



Breton



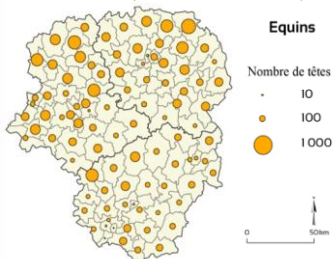
Percheron



Crédits : INTERBEV

### Répartition du troupeau Equin

SOURCE : RA 2010, RÉALISATION : C.Mabire,



Les **735 élevages équins, non spécialisés**, ont souvent un **atelier herbivore viande** (bovin viande), surtout si les équins sont des **chevaux de trait**. L'autre atelier de ces élevages mixtes est souvent composé de bovins, qui permettent d'**équibrer le pâturage** des équins (en consommant les refus des chevaux). **30%** environ de ces élevages possèdent au moins 3 équidés.



Jeunes percherons en finition, Creuse  
Crédits : L. Vollet

« **L'élevage de chevaux est un élevage pointu, il faut être passionné.** » **J.M.ALANORE**,  
Président des éleveurs de Chevaux de Trait Limousins (UTL).

En **2018**, il y a eu **1 093 naissances de poulains en territoire limousin**, dont 118 chevaux de course, 573 chevaux de selle, 115 poneys, 21 ânes et 266 chevaux de traits.

« **La majorité des poulains est élevée pour la viande et exportée vers l'Italie via le centre de Chénérailles, ce qui représente 150 à 200 poulains par an. Les animaux produits sont élevés et engraisés pour être commercialisés entre 8 et 20 mois. Une production spécifique est aussi commercialisée entre mi-septembre et mi-novembre : le lait, qui est un poulain de lait gras élevé sous la mère.** » **E. MARTIN**, UTL.

La **consommation** de viande chevaline française (**18 670 tec**) repose sur **85% d'importations**.

En France, 15% des abattages concernent des chevaux de trait et 85% des chevaux légers.

# L'ÉLEVAGE ET L'EMPLOI, QUELLE PROMESSE ?

L'élevage herbivore, matrice d'un tissu économique rural dynamique, créateur d'emplois

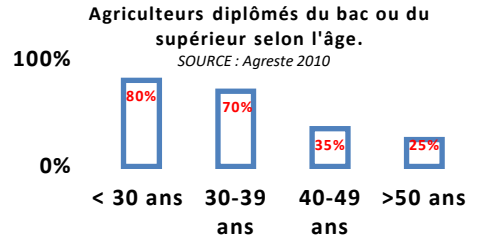


Les activités liées à la viande représentent 20 000 emplois en territoire limousin dont 70% pour l'activité d'élevage. Ces milliers d'emplois représentent 7,1% des emplois totaux du territoire.

## ❖ Des agriculteurs et agricultrices ...

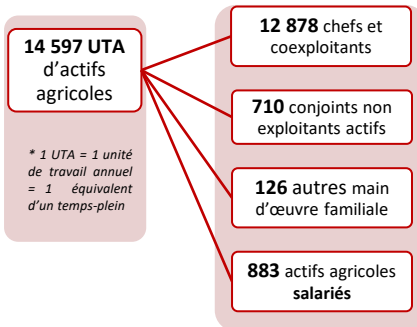
Aujourd'hui le métier d'agriculteur se **choisit**, comme le souligne le **niveau de formation**. Environ **30%** des **chefs** et **coexploitants** sont des **femmes**. Leur part dans le secteur des petits ruminants **ovins** et **caprins** est la plus élevée avec **32,5%**, puis **bovin lait**, **bovin mixte** et **polyélevage** avec **25%** et **22%** en **bovin viande** (Agreste 2010).

30 % des nouveaux installés en 2013 étaient des femmes (Jeunes Agriculteurs Limousin).



## ❖ ... qui créent de l'emploi en milieu rural et dynamisent le territoire

- Emplois agricoles totaux en 2016 en territoire limousin (chiffres exprimés en UTA par catégorie).

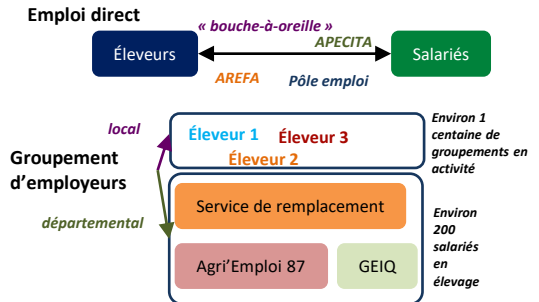


SOURCE : MSA 2016

Les différentes voies d'accès au **salarial** permettent de répondre aux différents besoins des agriculteurs et éleveurs : remplacement pour un empêchement temporaire, salarié fixe pour la traite, salarié partagé entre plusieurs élevages pour aider aux soins des bêtes...

Au-delà des emplois créés, le **tissu rural** doit une grande part de son **dynamisme** aux agriculteurs-trices, souvent **impliqués** dans la **vie politique** de leur **commune**. Certains **services** ponctuels, comme le **déneigement** des routes, peuvent être assurés par les agriculteurs.

- Le salariat, au service des éleveurs

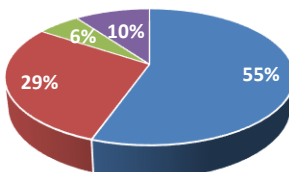


\*GEIQ : groupement d'employeurs pour l'insertion et la Qualification

- Les formes sociétaires permettent une meilleure organisation du temps de travail

Formes sociétales des exploitations limousines

SOURCE : MSA 2016



■ GAEC ■ EARL ■ SCEA ■ Autre forme sociétaire

Près de 70% des installations se font sous forme sociétaire (Source : Jeunes Agriculteurs Limousin).

Les **formes sociétaires** représentaient 14% des exploitations en 2000, **22%** en 2010 et **36%** en 2016. Les formes sociétaires permettent la mise en commun des outils de productions. Chaque régime comporte des spécificités, actuellement la forme sociétaire GAEC est privilégié en raison de la transparence des aide.

## Le renouvellement des générations, un défi pour les territoires

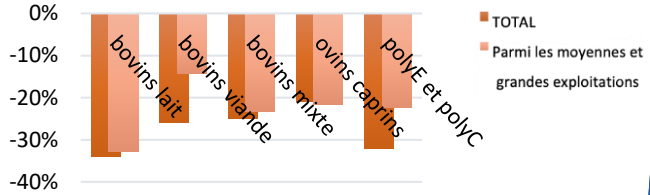
L'élevage offre une perspective de recrutement très positive avec de nombreuses activités à reprendre dans la décennie à venir. Aujourd'hui, ce secteur dispose de nombreux leviers pour allier vie de famille et productivité dans le respect de bonnes conditions de travail et d'élevage. L'agriculture limousine présente un fort potentiel, et l'ensemble des maillons des filières a sa carte à jouer, et un défi à relever.

### ❖ Des perspectives de reprises nombreuses

Comme toutes les régions de France, le territoire subit une **érosion de son nombre d'exploitations agricoles** depuis les années 70, mais cette **tendance se ralentit aujourd'hui**. Le territoire limousin reste la région où **la proportion de petites exploitations est la plus élevée** (44% en 2013) mais ce sont souvent celles-ci qui disparaissent, du fait de leur fragilité.

### Perte d'exploitations selon le type de production (2000-2010)

SOURCE : Agreste 2010



« Sur la question du renouvellement des générations, une grosse partie des éleveurs a entre 50 et 60 ans, il y a donc en perspectives beaucoup de cessations d'activité et une vague de départs en retraite dans les 10 années à venir. » K. CHALEIX, Présidente Jeunes Agriculteurs Haute-Vienne.

### ❖ Les dispositifs d'aide à l'installation évoluent avec les nouveaux profils des porteurs de projet

La **Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA)** est une aide précieuse pour un jeune désirant s'installer. En moyenne en 2015, la DJA s'est élevée à 22 000 € par projet validé. Il faut cependant compter en moyenne 160 à 185 000€ d'**investissements** en installation individuelle et 290 à 416 000€ en société (JA, chambres d'agriculture du Limousin).

Sur la somme des années 2012-2013-2014, les *Jeunes Agriculteurs* recensent une **majorité d'installations en bovin viande** (213) et en bovin viande/diversification (70). La diversification, le bovin lait, et le mixte bovin viande/lait, comptabilisent entre 10 et 30 cas. Enfin, l'équin, le mixte caprin/ovin, l'ovin, le caprin fromager/diversification, l'ovin/diversification, le bovin lait/transformation et le caprin comprennent seulement quelques installations par an d'où la **nécessité d'inciter les jeunes** vers des productions moins connues du territoire tout en **conservant le dynamisme des productions majoritaires**, non renouvelées systématiquement aujourd'hui.

Pour *Jeunes Agriculteurs*, il est nécessaire de travailler à diversifier les soutiens à l'installation. En 2015, le syndicat a mis en place un **outil d'acquisition progressive du foncier** en partenariat avec le Crédit Agricole, la SAFER et les Chambres d'Agriculture. La SAFER achète les terres et les loue au jeune pendant 5 ans puis le jeune les rachète. Des **plates-formes de financement participatif** spécialisées en agriculture et alimentation voient le jour comme **MiiMOSA**, dont une convention nationale a été établie avec les *Jeunes Agriculteurs*.



« Je me suis installée car j'étais passionnée par les animaux et que j'ai toujours eu envie de faire ce métier. En plus, je ne me vois pas partir d'ici pour vivre ailleurs, je suis très attachée aux terres et je trouve cela dommage de laisser tomber une exploitation qui marche. L'installation en GAEC avec mon père m'a facilité les choses car j'ai moins investi que si j'avais repris un élevage. Il y a beaucoup de contraintes dans notre métier mais en même temps une grande liberté. Un autre avantage d'être en GAEC est de pouvoir organiser notre temps libre. Si j'ai besoin de prendre un jour, je m'arrange avec mon père et vice versa. Le travail le mardi matin au marché au cadran d'Ussel m'apporte un petit complément de revenu. » Elodie MAS, installée en GAEC depuis janvier 2013, à Lamazière-Basse en Corrèze.



Élodie MAS, jeune installée.  
Crédits : E. MAS





Arthur NOUAILHAS jeune boucher à Panazol  
Crédits : INTERBEV Limousin, XN.

# PARTIE 2

## DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

### 1/ UNE MISE EN MARCHÉ STRUCTURÉE

- Des circuits organisés et collectifs prépondérants
- Une organisation de la mise en marché au service de la production

### 2/ DES MARCHÉS DU BÉTAIL ET DES VIANDES MULTIPLES

- Le marché du « maigre », échanges et exports encore majoritaires
- Le marché du « gras », une offre limousine portée sur la qualité

### 3/ DES CIRCUITS D'ABATTAGE STRUCTURÉS ET DIVERSIFIÉS

- Des outils d'abattage au cœur d'un bassin de production de viande
- Les flux d'animaux structurés par les différents marchés

### 4/ UNE FILIÈRE DES VIANDES STRUCTURÉE

- De l'abattage à la transformation : des entreprises créatrices d'emplois
- Des entreprises dynamiques répondant aux évolutions des marchés

### 5/ LA DISTRIBUTION DES VIANDES EN TERRITOIRE LIMOUSIN

- Une distribution des viandes démarquée du schéma national
- La boucherie artisanale, un savoir-faire traditionnel reconnu

### 6/ LA FILIÈRE LAITIÈRE LIMOUSINE

- Des volumes de lait et une densité du tissu laitier à conforter
- Une valorisation du lait en territoire et dans les bassins limitrophes

### 7/ LES COPRODUITS DE L'ÉLEVAGE

- De nombreux produits résultent de l'abattage d'un animal
- Le cuir et la laine, des potentiels locaux à valoriser

### 8/ EMPLOIS ET FORMATIONS DU SECTEUR

- Une filière créatrice d'emplois et de richesses, et qui recrute !
- L'enseignement agricole, une offre adaptée aux enjeux du territoire



*« Que deviendrait votre Corrèze, Monsieur le Ministre, si demain vous n'arrivez pas à soutenir le cours de la viande ? »  
Marcel BRUEL, premier Président d'INTERBEV à Jacques Chirac, alors Ministre de l'Agriculture.*

# UNE MISE EN MARCHÉ STRUCTURÉE

## Des circuits organisés et collectifs prépondérants

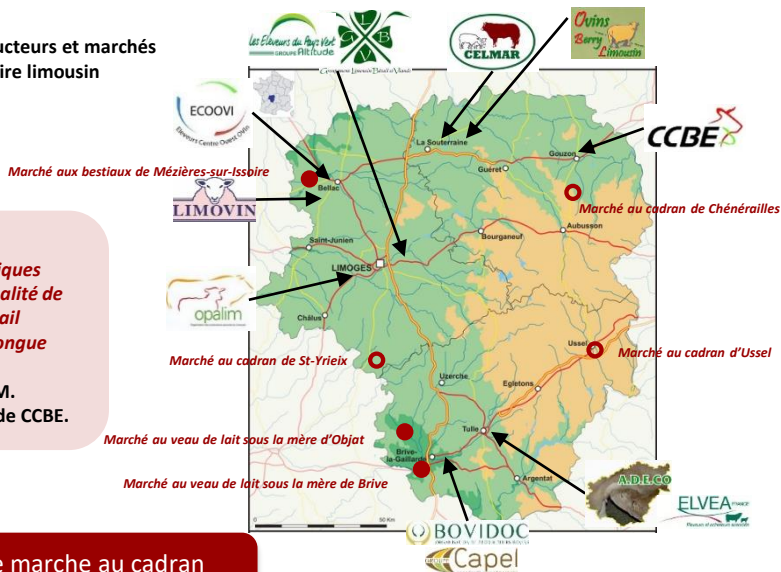
À la sortie de leur élevage d'origine, il existe plusieurs destinations pour les animaux : un autre élevage par le « marché du maigre », l'abattage par le « marché du gras » et la vente en tant qu'animaux reproducteurs. Cette mise sur le marché est organisée afin de fournir de manière régulière et homogène les nombreux débouchés existants. Les voies de commercialisation et les acteurs sont nombreux. En ce qui concerne le territoire limousin, les circuits organisés et collectifs représentent la majorité des volumes commercialisés.

« Une organisation de producteurs (OP) est constituée à l'initiative d'un ensemble d'agriculteurs qui se regroupent dans l'objectif de mutualiser leurs moyens afin de rééquilibrer les relations commerciales qu'ils entretiennent avec les acteurs économiques de l'aval de leur filière. »

En territoire limousin, l'organisation de la production est particulièrement développée et ancienne. En effet, une majorité des animaux destinés à l'élevage comme à l'abattage passent par des organisations de producteurs, qui peuvent être de deux types : commerciale (transfert de propriété de l'animal du producteur à l'OP : cas des coopératives) ou non commerciale (vendeurs et acheteurs mis en relation : cas des associations d'éleveurs et acheteurs). Les éleveurs adhérents de ces structures accèdent à de nombreux services (appui technique, génétique, calcul de coût de production, aide pour les signes officiels de qualité, aide de trésorerie, amélioration bâtiment...). Des OP non représentées sur la carte peuvent aussi avoir de l'importance sur le territoire et des adhérents, notamment en zones limitrophes.

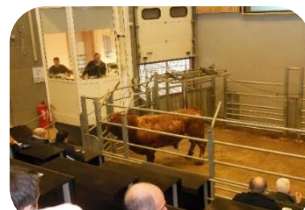
### Organisations de producteurs et marchés aux bestiaux du territoire limousin

« Les valeurs coopératives classiques sont l'éthique, l'égalité de traitement, le travail consciencieux de longue haleine et la transparence. » J.M. BOUIN, Directeur de CCBE.



### Focus : le marché au cadran

Le marché au cadran d'Ussel a ouvert ses portes en décembre 2004. Situé en Corrèze à proximité de la Creuse, de la Haute-Vienne, du Cantal et du Puy-de-Dôme, ce sont majoritairement des bovins de races limousine, charolaise, salers et aubrac qui y sont vendus au moyen d'enchères électroniques montantes. Près de 20 000 bovins sont vendus chaque année dont plus de 90% de bovins « maigres » destinés à un atelier d'engraissement en France ou à l'étranger.



Salle des ventes à Ussel.  
Crédits : INTERBEV

On estime à 67 le nombre de négociants en bestiaux en Limousin (25 en Corrèze, 15 en Creuse, 27 en Haute-Vienne).  
Estimation Interbev

En dehors des circuits organisés et collectifs, il existe d'autres circuits de commercialisation qui s'appuient directement sur des commerçants en bestiaux mais aussi des structures d'abattage qui achètent directement dans les élevages.

## Une organisation de la mise en marché au service de la production

*Le rassemblement de la production de nombreux éleveurs au sein d'organisations de producteurs permet de pouvoir « peser » face aux clients en disposant de volumes suffisants et réguliers ainsi que de différentes catégories d'animaux, permettant de rémunérer au mieux l'éleveur.*

### ❖ Des catégories d'animaux variées...

Le territoire limousin est un **bassin de production** d'animaux de **race à viande**. Cependant, la production n'est pas homogène avec la présence de **deux races majoritaires** (limousine, charolaise) et de **systèmes de différents types** (naisseur et naisseurs-engraisseurs notamment).

Selon leur position géographique, leur zone d'approvisionnement et donc le « profil » de leurs adhérents, les organisations de producteurs (OP) peuvent se spécialiser dans des orientations comme l'export de broutards, la valorisation d'animaux finis, ... même si elles restent polyvalentes pour répondre à tous les besoins de leurs adhérents. Les OP commercialisent plusieurs dizaines de milliers d'animaux par an. Ceci nécessite une gestion rigoureuse et une forte réactivité au quotidien.

<b>Vaches</b> Plusieurs catégories commerciales selon l'âge, la race, la finition et les circuits de commercialisation (vaches de réforme à engraisser, vaches finies, etc.)	<b>Veaux</b> 6 à 8 mois	<b>Broutards</b> Jeunes mâles ou femelles maigres Nombreuses catégories liées à l'âge et au poids	<b>Taureaux</b> mâles >24 mois reproducteurs
<b>Génisses</b> Femelles n'ayant pas vêlé : différentes catégories (lourdes, « type St-Étienne », « type Lyon », etc.)	<b>Veaux de lait</b> élevés sous la mère abattus entre 4,5 et 6 mois	<b>Très Jeunes bovins</b> Mâles de 8 à 12 mois engraisés	<b>Boeufs</b> mâles castrés
		<b>Jeunes bovins (ou taurillons)</b> Mâles non castrés de 12 à 24 mois engraisés	

De nombreuses catégories commerciales en fonction de l'âge, du sexe, du rapport poids/âge, de la conformation...

### ❖ ... aux débouchés spécifiques

Chaque catégorie a des débouchés qui lui sont propres. Par exemple, les jeunes bovins limousins sont destinés à 75-80 % à l'export en Italie et en Grèce (les 20-25 % restants en France, notamment dans la vallée du Rhône). Les professionnels cherchent à diversifier leurs débouchés à l'étranger afin de valoriser ces animaux à leur juste valeur. Les vaches de boucherie de bonne qualité correspondent quant à elles le plus souvent à une clientèle de boucheries artisanales ou rayons traditionnels de GMS, allant jusqu'au haut-de-gamme avec notamment des démarches d'identification de la qualité type label rouge Blason Prestige.



Centre d'allotement à Parsac en Creuse.  
Crédits : CCBE



Des animaux de race limousine et charolaise  
Crédits : CCBE

Le **centre d'allotement** est un lieu clé dans le tri des animaux et dans l'organisation de la production à l'amont. Le savoir-faire et la connaissance fine des animaux et des attentes des clients permettent aux professionnels de gérer l'adéquation offre/demande en temps réel, toujours dans le but de valoriser au mieux la production des éleveurs.

Pour la production ovine, il s'agit essentiellement d'agneaux de boucherie, dont la catégorie varie également en fonction du sexe, du poids, de l'âge et de la conformation, chaque catégorie correspondant à un débouché spécifique.

« Nous rassemblons plus de 1300 adhérents (200 éleveurs ovins, 1100 bovins et 30 équins) principalement sur la Creuse et la Haute-Vienne au sein de notre OP non commerciale. Le collège des acheteurs rassemble près de 80 adhérents, négociants privés, abatteurs et bouchers notamment. Le rôle de notre structure, qui n'assume pas la mise en marché des animaux, est l'organisation et la facilitation de la mise en marché de la production des adhérents, l'engagement dans les signes de qualité et la valorisation de la production. Nos valeurs reposent notamment sur la liberté de commercialisation entre éleveurs et acheteurs. Notre OP représente un potentiel de près de 103 000 vaches allaitantes et 95 000 brebis. Le marché de St-Yrieix-la-Perche est un lieu incontournable de nos adhérents. Deux ventes de reproducteur ont lieu chaque année afin d'améliorer la génétique des troupeaux de nos éleveurs. » R. PELLENARD, éleveur, Président d'OPALIM.

# DES MARCHÉS DU BETAIL ET DES VIANDES MULTIPLES

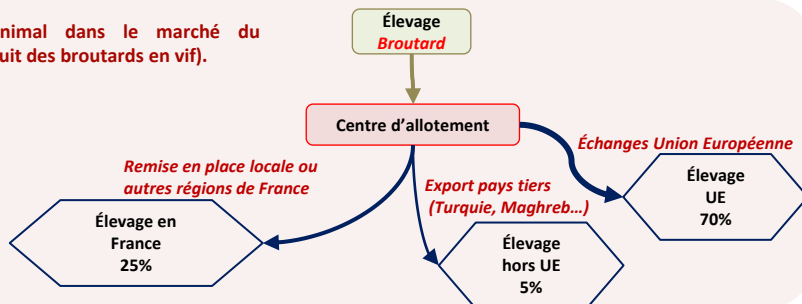
## Le marché du « maigre », échanges et exports encore majoritaires

Les circuits du bétail et des viandes sont diversifiés car ils correspondent aux attentes des clients de différents débouchés pour chaque circuit. Un premier circuit est celui des animaux destinés à l'élevage, appelé le « marché du maigre » et le 2<sup>e</sup> concerne les animaux destinés à l'abattage, appelé le « marché du gras ». En ce qui concerne le territoire limousin, de nombreux jeunes animaux « maigres » sont produits. Suite à leur vente, ils vivent une nouvelle période d'élevage, la finition, qui s'effectue majoritairement dans des pays partenaires de longue date.

Environ 150 000 broutards sont produits par le territoire limousin chaque année.

Circuit de l'animal dans le marché du « maigre » (circuit des broutards en vif).

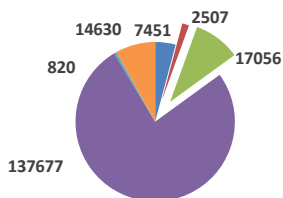
Remise en place = placement dans un autre élevage



Quand il s'agit d'une **remise en place** en France, elle s'effectue auprès d'éleveurs engraisseurs du territoire limousin mais aussi dans l'Est et l'Ouest de la France où une forte disponibilité en coproduits (type pulpe de betterave, tourteaux de céréales...) permet de réduire le coût de l'alimentation, une des clés de la rentabilité des ateliers.

### Export de bovins d'élevages limousins en vif (nb de têtes)

SOURCE : Agreste 2015



- Vaches nourrices
- Génisses viande de plus de 2 ans
- Génisses viande 1 à 2 ans
- broutard et broutardes
- Mâles de plus de 2 ans

Les échanges **intra communautaires** avec des pays de l'Union Européenne sont des échanges **réguliers permanents** (toute l'année). L'Italie est le principale client du territoire à hauteur de 80% des exportations de maigre.

En revanche, les **exports** vers des pays tiers (Turquie, Liban, Algérie, Maroc...) présentent des **flux aléatoires en dent-de-scie**, et dépendent souvent de **décisions politiques** fixant des barrières à l'entrée en fonction de la stratégie du pays : **droits de douane, quotas d'importation, exigences sanitaires** qui limitent ou interdisent les importations.

C'est un **commerce d'opportunités** que les professionnels aimeraient pérenniser.

En effet, conscients des risques liés à la dépendance forte à un pays importateur principal, les professionnels s'efforcent de trouver **d'autres débouchés** pour les broutards car réaliser eux-mêmes l'**engraissement** des animaux n'est pas toujours **possible techniquement et financièrement**.

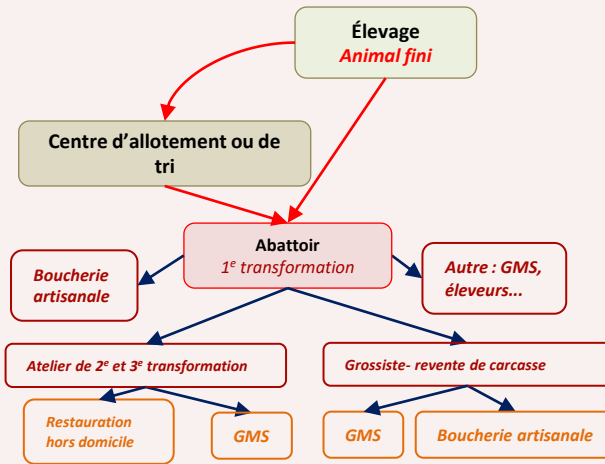
« C'est une relation d'interdépendance qui existe entre la France et les principaux pays importateurs de broutards comme l'Italie. Notre pays allie savoir-faire, traçabilité, génétique, potentiel de production élevé. La qualité de nos animaux est incontournable pour les importateurs étrangers. » J.M. BOUIN, Directeur de la coopérative CCBE.



## Le marché du « gras », une offre limousine portée sur la qualité

Le territoire limousin a développé une spécialisation herbagère liée à une production de broutards. Cette orientation permet de valoriser de grandes surfaces non cultivées. Une volonté d'engraissement régional est cependant développée et favorisée aujourd'hui par les professionnels. Ces productions peuvent notamment fournir des filières de qualité comme celle du veau de lait sous la mère mais aussi les bovins de boucherie commercialisés sous label de qualité supérieure (majoritairement des femelles).

### Circuit de l'animal dans le marché du « gras »



Le marché dit du « gras » correspond au marché des animaux destinés à l'abattage dont l'âge, le poids, la conformation, l'état d'engraissement varient selon le débouché visé.

Ces animaux peuvent être des veaux, des femelles types génisses ou vaches de boucherie, et des mâles type jeunes bovins, bœufs et taurillons.

L'animal reçoit une ration riche en énergie (céréales) et en protéines (tourteaux d'oléo-protéagineux type colza, légumineuses etc.) lors de la finition.

Des zones du territoire peuvent produire les ressources suffisantes en énergie mais la partie protéique de la ration est souvent achetée par les éleveurs. La finition locale permet de conserver plus de valeur ajoutée pour la filière.

« 70% de la production que nous commercialisons (560 adhérents) correspond à des animaux finis. De plus, notre engagement fort dans l'identification de la qualité de la production implique une politique de production la plus performante possible pour assurer un approvisionnement régulier en volume et en qualité à nos clients. » A. PASSERIEUX, GLBV.



Centre d'allotement à St-Juste-le-Martel en Haute-Vienne  
Crédits : GLBV

Les organisations de producteurs du territoire jouent un rôle clé dans l'affirmation d'une production de qualité par leurs engagements dans les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), notamment des labels rouges en bovin viande (Blason Prestige pour la race limousine) et Indication Géographique Protégée en ovin viande (notamment Agneau du Limousin). L'accompagnement qu'elles réalisent auprès de leurs adhérents (génétique, respect des cahiers des charges etc.) est essentiel.

« Notre coopérative regroupe environ 400 éleveurs sur les départements de la Haute-Vienne, de l'Indre et de la Creuse. Nous sommes engagés dans les trois labels rouges Blason Prestige. Notre rôle est de structurer et d'organiser la production pour répondre à nos clients, valoriser le mieux possible les animaux et d'apporter une plus-value à l'éleveur. S'engager dans une filière qualité est une démarche collective où tout le monde s'engage de l'amont à l'aval : l'éleveur, l'organisation de producteurs, l'abatteur, le distributeur... La démarcation par un signe de qualité permet à la production de mieux résister aux crises et l'éleveur est gagnant. » J.B. MOREAU, ancien Président de la coopérative CELMAR.

D'autres marques de qualité, rattachées à la démarche collective Viande Bovine Française (VBF) se sont développées, comme la marque « Fleur de Limousine - Bovins de race Limousine ». Cette marque concerne tous les types d'animaux à l'exception le veau. Outre des critères techniques de qualité des carcasses, la démarche s'appuie sur le respect de la charte des bonnes pratiques d'élevage, sur la race Limousine, et sur une finition locale.



DES PRODUITS et DES EMPLOIS

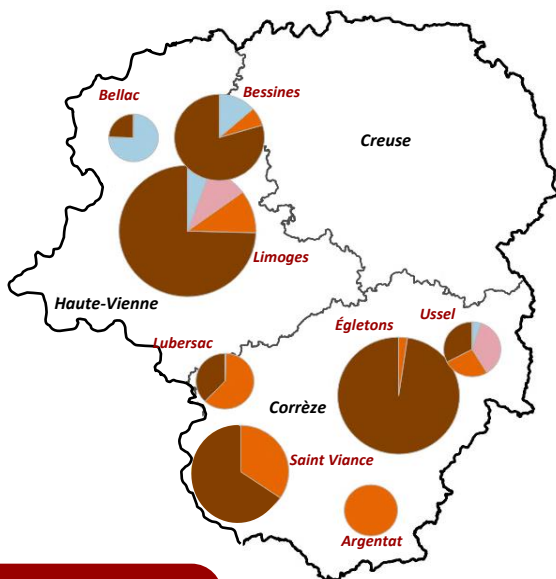
# DES CIRCUITS D'ABATTAGE STRUCTURÉS ET DIVERSIFIÉS

## Des outils d'abattage au cœur d'un bassin de production de viande

Le bassin limousin est marqué par la présence de nombreux abattoirs de différentes tailles répartis sur la Haute-Vienne et la Corrèze. Les outils d'abattage, au cœur du bassin, sont essentiels aux opérateurs de l'amont comme de l'aval, qui peuvent ainsi traiter avec des clients de proximité. Ces outils permettent de maintenir un dynamisme économique dans les zones rurales.

8 abattoirs sont répartis sur les départements de la Haute-Vienne et de la Corrèze (le dernier abattoir creusois a fermé en 2007).

Carte des abattoirs du Limousin en 2018  
Source : Agreste-DIFFAGA 2018



Abattoir	Tonnages en 2018	Nombre salariés *
Bellac	2 853	27
Ussel	3 705	22
Argentat	3 333	37
Lubersac	3908	26
Saint Viance	10 850	36
Bessines	9 432	162
Égletons	17 096	246
Limoges	21 454	85

### Liste des abattoirs du Limousin

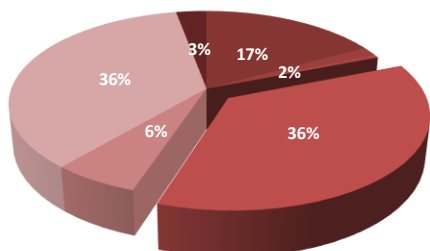
Données : Enquête INTERBEV Nouvelle-Aquitaine  
\* Y compris 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> transformation

« Être au cœur d'un bassin de production d'animaux de race à viande présente de nombreux avantages : animaux de qualité avec un bon rendement carcasse, peu de transport donc moins de stress pour les animaux, facilité d'approvisionnement... » J.L. FERRAND, Président Directeur Général de SOMAFER à Bessines-sur-Gartempe (87).

- Gros bovins
- Bovins de moins d'un an
- Ovins
- Porcins
- Volailles
- Autres

### Activité des abattages bovins (têtes) par catégorie

Données : INTERBEV Nouvelle-Aquitaine 2018, d'après Normabev



- Jeunes Bovin
- Génisses
- Taureau
- Veaux
- Bœuf
- Gros Bovins
- Vache

En 2018, 217 663 bovins ont été abattus, dont environ 74% de race limousine. Le territoire limousin représente en 2018, 5 % des tonnages abattus en France.

Espèce	Têtes	TEC
Ovins	241 853	4 793
Caprins	507	8,3
Équins	27	7,3

Abattages ovins, caprins, équins  
Source : INTERBEV Limousin, 2018

DES PRODUITS et DES EMPLOIS

## Les flux d'animaux structurés par les différents marchés

*Pour un grand nombre de productions agricoles, le territoire national se découpe en bassins de production et bassins de consommation majoritaires, et il en est ainsi de la production de viande. La France produit en quantité de viande 94% de sa consommation. Les flux d'animaux ou de carcasses sortant et entrant du territoire, national comme régional, s'expliquent notamment par des différentiels de besoins en qualité et en quantité.*

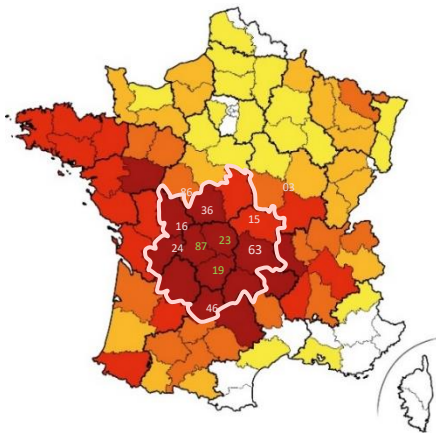
Environ 735 880 habitants d'une moyenne d'âge de 43 ans se répartissent sur les trois départements limousins. La **production de viande régionale** permet cependant de couvrir **les besoins protéiques d'environ 1,8 millions de personnes** (*Plan régional de l'agriculture durable 2014-2020*).

De plus, **différentes qualités et types de viande sont recherchées** : production et consommation ne se superposent donc pas en totalité. Ceci explique entre autres des flux, des échanges et des exports d'animaux et de viande. Par exemple, presque la moitié (49% en 2014) des bovins nés et élevés en terres limousines sont abattus dans le territoire, dans des outils à la recherche du niveau de qualité de la production limousine.

Part ( en %) en France	Dans la consommation	Dans la production
Viande de femelles	77%	61%
Viande de mâles	17%	34%

### Part des bovins abattus en Limousin selon leurs provenances

SOURCES : Données INTERBEV Limousin, 2014 RÉALISATION : C. Mabire



### Décalage entre offre et demande en viande

SOURCE : Idele, Groupe Économie du Bétail 2015.

En 2018, sur le total de bovins (dont veaux) abattus sur les trois départements limousins, **78% provenaient des trois départements limousins et de ses neuf départements limitrophes** (zone délimitée sur la carte).

Part de bovins abattus en région Limousin selon le département de provenance en 2014

moins de 0,01 %	03 : Allier	46 : Lot
de 0,01 à 0,07 %	15 : Cantal	63 : Puy-de-Dôme
de 0,07 à 0,25 %	16 : Charente	86 : Vienne
de 0,25 à 1,3 %	18 : Cher	87 : Haute-Vienne
plus de 1,3 %	19 : Corrèze	23 : Creuse
	24 : Dordogne	36 : Indre

Les **destinations** hors du territoire majoritaires des bovins limousins sont **l'Est et le Sud-Ouest de la France**. Environ **20%** partent pour **Rhône-Alpes et Auvergne** en 2018.

### ❖ Les marchés historiques des génisses de St-Étienne et de Lyon

Les génisses de St-Étienne sont des femelles âgées de 12 à 16 mois dont le poids carcasse est situé entre 200 et 260 kg. C'est un marché qui porte bien son nom car il est extrêmement limité géographiquement à la **ville de St-Étienne** et sa périphérie. Les génisses de Lyon sont âgées au maximum de 28 mois (pour être labellisées Limousin Junior) et leur poids carcasse varie de 260 à 380-400 kg. Ce marché concerne toute la **vallée du Rhône**. Ces animaux sont essentiellement valorisés en boucheries artisanales. Les génisses peuvent être identifiées sous Label Rouge Blason Prestige Limousin Junior mais aussi Fleur de Limousine-Bovins de race à viande.

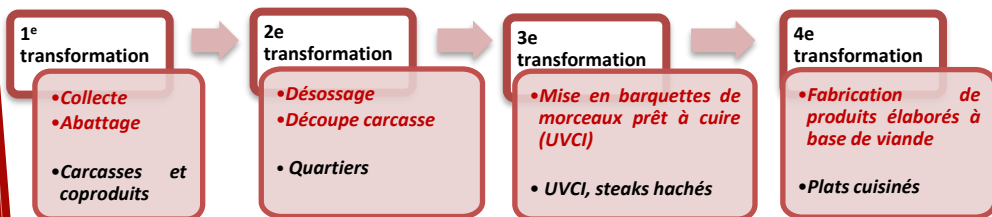
« À l'origine, les génisses de Lyon et de St-Étienne étaient achetées dans les foires et étaient recherchées car il y a des habitudes de consommation de viande plus claire (issus d'animaux plus jeunes) dans les bassins rhodanien et stéphanois. On peut dire que ce sont des marchés historiques de la race limousine. Pour notre coopérative, cela représente environ 10 000 têtes, c'est une production importante. » A. PASSERIEUX, GLBV.

# UNE FILIÈRE VIANDE STRUCTURÉE

## De l'abattage à la transformation : des entreprises créatrices d'emplois

La découpe des carcasses et la transformation des viandes sont les activités principales liées à l'abattage. Certaines unités d'abattage intègrent des ateliers qui leur permettent d'assurer de la 1<sup>e</sup> à la 4<sup>e</sup> transformation. D'autres entreprises se spécialisent dans une étape, comme la découpe. Tout le long de la chaîne, des dispositifs stricts de suivi de chaque animal garantissent, en France, une traçabilité jusqu'au consommateur.

L'industrie agroalimentaire mailla le territoire de ses **720 établissements** (Clap, Insee 2015) pour 6 455 salariés. **2 254 salariés** travaillent dans le **secteur de la transformation et de la conservation des viandes** en limousin dans **142 établissements** (Clap, Insee 2015). C'est un secteur économique incontournable pour le territoire dont la répartition géographique suit souvent celle des abattoirs. Il se constitue de fleurons industriels nationaux comme le site Charal à Égletons (19), le groupe Beauvallet à Limoges (87) mais aussi de Petites et Moyennes Entreprises (PME).



Industrie de la viande

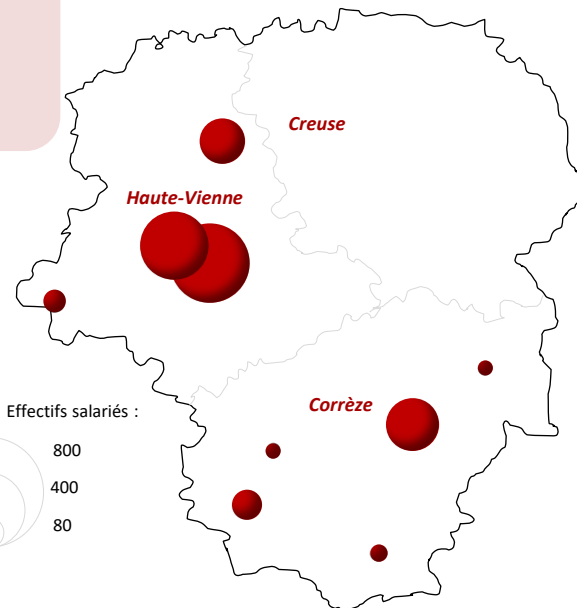
Source : APCL 2013

### Valeur des exportations en agroalimentaires

**240 Millions €**

(Douanes, Agreste 2016)

« Avoir un outil performant et aux normes nous permet d'élargir la gamme jusqu'au steak haché frais. » J.L. FERRAND, Président Directeur Général de SOMAFER (87)



Le groupe Bigard, comprenant les trois marques Charal, Socopa et Bigard est un des leaders nationaux de l'industrie des viandes pour un total de 13 300 salariés répartis sur l'ensemble de ses 60 implantations en France. La marque Charal possède 8 sites de production dont un en Corrèze à Égletons au cœur du bassin de production limousin. Il a été créé en 1975 et emploie aujourd'hui 280 salariés sur son site comprenant un abattoir et un atelier de transformation de steak haché surgelé. Environ 37% des 45 000 bovins abattus par an sur le site proviennent des départements limousins, le reste de la zone d'approvisionnement se concentrant sur une zone Orléans-Toulouse (axe Nord-Sud) et Lyon-Bordeaux (axe Est-Ouest). Les activités du site comprennent la 1<sup>e</sup> transformation (abattage et mise en quartier), la 2<sup>e</sup> transformation (désossage, parage, conditionnement) et la 3<sup>e</sup> (steak haché surgelé) permettant de couvrir une grande diversité de débouchés et de clients.

## Des entreprises dynamiques répondant aux évolutions des marchés

*La qualité de la viande de la race limousine la destine souvent à une valorisation en boucherie artisanale et rayons traditionnels en GMS. Des entreprises du territoire sont spécialisées dans la viande de race limousine et d'autres l'utilisent aux côtés d'autres types de viande correspondant à leurs attentes (conformation, état d'engraissement). Les évolutions de la consommation ont de forts impacts sur la transformation des viandes qui s'adapte pour proposer les produits recherchés par les consommateurs.*

En **2016**, en moyenne, la **consommation hebdomadaire** est de **1 à 2 portions de viande**. Pour la viande bovine cela représente **320 g/hab** soit 70g de moins qu'en 2007. (Source credoc 2018).

Seule la catégorie « **viande de bœuf hachée** » est en hausse (+ 5,3% entre 2014 et 2015) tandis que des baisses de consommation en bœuf, porc et mouton sont enregistrées (source : Idele, Groupe économie du bétail (GEB) 2015).

Aujourd'hui près de 70% d'une carcasse, voire plus, peut être utilisée pour la fabrication de viande hachée (préparation à base de viande hachée, steak haché). L'adaptation aux évolutions de la demande conduit bon nombre d'entreprises de la filière à proposer ce types de produits élaborés (produit prêts à cuire également).

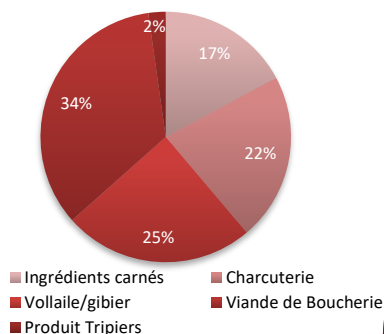


Burger

Crédits: INTERBEV

### Répartition de la consommation quotidienne de viande

SOURCE : CREDOC, CCAF 2016



« Nous sélectionnons nos éleveurs en veillant à ce qu'ils respectent les bonnes pratiques d'élevage et si possible en Label Rouge Blason Prestige. Après l'abattage, Plainemaison sélectionne les animaux sur des critères de tri qui varient selon la destination finale du produit : tendreté, âge, coloration, cahiers des charges et poids des carcasses notamment. Aujourd'hui, ce sont près de 240 salariés qui travaillent dans notre entreprise C.V. Plainemaison à Limoges (70 en 2007), avec de nombreux emplois créés grâce au développement de nos activités (boucherie artisanale, grande distribution et restauration) et l'élargissement de notre gamme vers de plus en plus de produits élaborés (steak haché, prêts à cuire...) . »

T. BORDE, Directeur de la branche Tradition, Groupe Beauvallet.



Le site de production Charal à Égletons commercialise 10 000 tonnes de steaks hachés surgelés (SHS) chaque année. Une démarcation supplémentaire dans la gamme hachée est possible grâce à la qualité bouchère des viandes du territoire limousin (ex. Steak Haché Grand Cru Limousin)



Fabrication et conditionnement des SHS

Crédits : Charal Egletons

### Focus : traçabilité et normes



Les abattoirs et industries de transformation doivent obtenir un **agrément sanitaire** délivré par un vétérinaire des services de l'État (DDCSPP) pour exercer leur activité. Des **certifications volontaires ou imposées par les clients des abatteurs ou abattoirs** prévoient des audits, dans les domaines de la **qualité** (ex. Iso 9 000), de la **sécurité** (ex. HACCP, Iso 22000, IFS Food pour les fournisseurs de produits à marque distributeur), de **l'environnement** (Iso 14 000). En France, le **système HACCP**, système préventif de maîtrise avec pour objectif la garantie de la **sécurité de l'aliment**, est une **obligation réglementaire depuis 1993**.

Les certifications **produits finis** concernent quant à elle les **SIQO** (AOP, Label Rouge, IGP, AB). Les logos viande bovine/ovine/de veau/équine/caprine française garantissent des animaux **nés, élevés, abattus et transformés en France**. Cette démarche assure au consommateur l'origine des produits : elle est permise par une **identification individuelle des animaux** depuis la naissance.



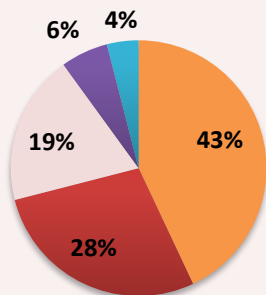
# LA DISTRIBUTION DES VIANDES EN TERRITOIRE LIMOUSIN

## Une distribution des viandes démarquée du schéma national

La qualité bouchère des animaux ainsi que de nombreux critères (âge, poids, etc.) orientent les carcasses ou les morceaux vers un circuit de valorisation ou un autre. Même si on la retrouve au rayon libre service de la grande distribution, la viande limousine est valorisée sur les étals de boucherie artisanale et dans les rayons traditionnels des grandes surfaces.

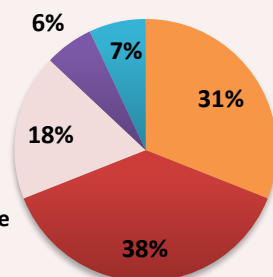
Débouchés des races à viande en France  
(production française+ importations)

SOURCE : GEB, Institut de l'élevage



Débouchés des vaches de race Limousine

SOURCE : étude Technopôle Viandes du Limousin, Institut de l'élevage



■ GMS  
■ boucherie artisanale  
■ steak haché  
■ RHD  
■ grossiste

La commercialisation de la viande limousine se démarque du schéma national de distribution des viandes. La boucherie artisanale est en effet son premier débouché. Les circuits de valorisation des carcasses de bonne qualité bouchère sont principalement les circuits dits de la « cheville » de vente de carcasses entières ou demi-carcasses (1<sup>er</sup> transformation = grosse coupe).

Les circuits du catégoriel et UVCI (unité de vente consommateur en industrie = morceaux en barquette) concerne les 2<sup>es</sup> (découpe catégorielle) et 3<sup>es</sup> transformation (UVCI, haché) et utilisent notamment des carcasses de moins bonne qualité bouchère (carcasses légères, rapport âge/poids, défaut de finition, carcasse d'animaux de race laitière, etc.).



Animation en rayons traditionnels de boucherie en grandes surfaces lors des rencontres « Made in Viande » Crédits : INTERBEV Limousin, XN.

- La grande distribution (GMS) : elle dispose de vente en rayons traditionnels ou à la coupe mais aussi de rayons en libre-service avec des morceaux de viande emballés avec des conditionnements multiples (sous-vide, atmosphère contrôlée, etc.).
- La Restauration Hors Domicile est un secteur dans lequel les viandes utilisées sont très souvent d'origine étrangère. Si les acheteurs publics de restauration collective sont contraints quant aux possibilités d'achat (règles du Code des marchés publics, mise en concurrence, interdiction de spécifier une origine...), des moyens légaux existent pour permettre un approvisionnement en viandes de France et de nombreuses collectivités travaillent à ce sujet en partenariat avec les organisations professionnelles agricoles et les entreprises locales. Pour cela, INTERBEV a développé des outils pour les aider à rédiger les cahiers des charges des appels d'offre et les aider à mieux acheter la viande, au regard des attentes qu'ils expriment.
- La boucherie artisanale est garante par son savoir-faire de fournir à ses clients de la viande de grande qualité.



« Quand on est au cœur d'un bassin de production de viande de qualité, il est naturel de valoriser les viandes locales. Pour ma part, je travaille donc exclusivement avec la race limousine, pour sa tendreté, sa finesse d'os, et il y a peu de déchets. C'est aussi cette race que mes clients attendent. »

N. DUBOIS, boucher en Creuse, Président du Syndicat de la boucherie de la Creuse.

## La boucherie artisanale, un savoir-faire traditionnel reconnu

*Le nombre de boucheries artisanales connaît une baisse générale en France comme sur le territoire limousin. Suivant son positionnement, milieu urbain ou rural, en lien avec la nature de la démographie (âge et catégories de population), la boucherie artisanale fait face à diverses opportunités et contraintes. Elle est toujours recherchée pour ses nombreuses qualités traditionnelles mais elle doit souvent évoluer vers d'autres activités que son cœur de métier pour attirer de nouveaux consommateurs, se montrer innovante et répondre aux nouvelles attentes des clients.*

La **démographie** est un facteur clé pour expliquer la répartition de ces commerces. En effet, la **consommation de viande** dépend de plusieurs facteurs : l'âge, le **pouvoir d'achat**, le **mode de vie** (temps pour cuisiner) et les **habitudes alimentaires**.

De nombreux autres types de vente (vente directe, rayons découpe GMS) se développent et prennent de l'ampleur mais la boucherie artisanale conserve encore des atouts qui lui sont propres alliant **qualité, conseil et service du détail**.

22 boucheries  
artisanales en Creuse  
80 en Corrèze  
100 en Haute-Vienne

« La base du métier de boucher est d'aller trier et choisir des carcasses de bonne qualité chez le grossiste. Le tri des carcasses permet de garantir une qualité supérieure à nos clients. » C. HEURTIER, Président du groupement professionnel de la boucherie de la Haute-Vienne.

« Le cœur du métier d'artisan boucher est d'être capable de valoriser tous les morceaux d'une carcasse. Il est cependant de plus en plus difficile de ne faire que de la vente de viande, de ne conserver que le cœur du métier. Le métier de boucher doit évoluer et chercher comment séduire les consommateurs »  
N. DUBOIS, boucher en Creuse, Président du syndicat de la boucherie



Vitrine en boucherie artisanale  
Crédits : INTERBEV



Boucherie artisanale lors de l'opération « Made in Viande »  
Crédits : INTERBEV Limousin, XN.

« J'ai constaté cette année que certains produits ne se vendaient plus, comme la blanquette de veau, le navarin d'agneaux... Le métier de boucher est obligé d'évoluer pour correspondre aux attentes des consommateurs. Par exemple, une nouvelle découpe du porc, du bœuf, du veau et de l'agneau sont mises en place par le syndicat de la boucherie afin de valoriser des morceaux plus facilement : des morceaux plus petits à cuisson plus rapide. » A-S. BACH, bouchère en Corrèze, Présidente du Syndicat de la boucherie de la Corrèze.

Les **morceaux de l'arrière**, à cuisson rapide, restent faciles à valoriser auprès des consommateurs. En revanche, un réel effort est à fournir, mettant en jeu le **savoir-faire de l'artisan boucher**, pour travailler les **morceaux de l'avant**, à cuisson lente (**pot-au-feu, bourguignon...**), avec pour but de **mieux les valoriser** en termes de **prix** et de permettre aux consommateurs de bénéficier d'une **cuisson plus rapide (steak haché, saucisse...)**. Il en va de même pour des morceaux « mal-aimés » qui peuvent être travaillés différemment par le boucher et perdre leurs défauts.

Aujourd'hui, les boucheries artisanales se tournent également souvent vers une activité de **traiteur** avec **des plats cuisinés** prisés par les personnes âgées, ou pour les clients ayant peu de temps pour cuisiner.

« À notre installation dans l'entreprise familiale, il a fallu se remettre profondément en question et comprendre ce que les consommateurs recherchaient : la qualité, l'origine locale des viandes, et faire évoluer nos pratiques. Les atouts de la boucherie doivent être la qualité, le conseil, la proximité et le service. » A-S. BACH, bouchère en Corrèze.

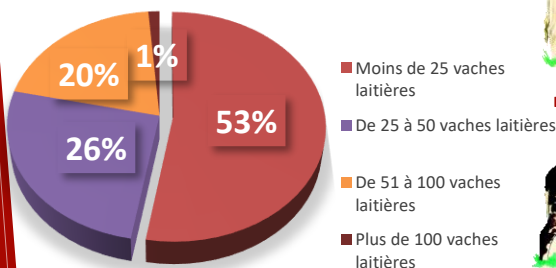
# LA FILIÈRE LAITIÈRE LIMOUSINE

## Des volumes de lait et une densité du tissu laitier à conforter

*Les territoires de la Corrèze et de la Creuse sont intégrés au bassin laitier auvergnat, dont le Cantal, la Haute-Loire et le Puy-de-Dôme concentrent la majeure partie des volumes. La Haute-Vienne est tournée vers la Charente et l'Indre. Les zones de collecte sont donc souvent à cheval sur différents territoires. Pour la filière lait de chèvre, les zones de collecte sont très localisées. Dans les zones non couvertes, la transformation à la ferme s'impose.*

La quasi-totalité de la production laitière limousine (96%) est destinée à l'industrie laitière, mais un certain nombre d'éleveurs ont su développer collectivement des fromages de qualité et à l'identité marquée, que ce soit en bovin, ovin ou caprin.

### Répartition des exploitations laitières selon leur taille



Prim'Holstein



Crédits : INTERBEV

Les deux principales races utilisées sur le territoire.

Normande



Crédits : INTERBEV

La filière lait de vache a été historiquement dynamisée par l'arrivée d'éleveurs bretons et normands. Le territoire limousin était une terre d'accueil pour ces éleveurs désireux de développer leurs activités, notamment grâce à un foncier agricole aux prix accessibles.

Les élevages spécialisés se retrouvent notamment sur la frange Est de la Creuse et de la Corrèze, ainsi que sur toute la moitié Ouest de la Haute-Vienne.

En 2017 : 132 millions de litres de lait de vache ont été livrés contre 168 en 2012. Agreste statistique annuelle 2017



Vaches laitières Prim'Holstein

Crédits : Contrôle laitier de la Corrèze

« Les facteurs-clés pour reprendre un atelier lait sont l'organisation humaine et technique. L'organisation humaine concerne l'installation collective (société), et l'organisation du travail (astreinte, recours au remplacement, au salariat). L'organisation technique englobe l'automatisation de certaines tâches, la valorisation des ressources de l'élevage pour limiter l'achat d'intrants et l'entretien de bâtiments fonctionnels ». C. PIGNOL, contrôle laitier chambre d'agriculture de la Haute-Vienne.



Traite des chèvres  
Crédits : Joël FAURE

Le lait de chèvre collecté par l'industrie est essentiellement transformé en fromages pour la grande distribution type bûches de chèvre, faisselles et préparation fromagère pour plats cuisinés. Sur les 65 éleveurs fromagers recensés en 2014 par l'Ardepal, on compte seul éleveur sous AOC Rocamadour, une vingtaine de producteurs de la Feuille du Limousin et 13 producteurs de tomme fermière du Limousin.

En 2017 : 9,7 millions de litres de lait de chèvre ont été produits, dont 34% de la production transformée en ferme. Agreste statistique annuelle 2017

Quelques producteurs de lait de brebis transforment à la ferme leur production et commercialisent leurs fromages essentiellement sous la marque collective la « La Fête des bergères ».



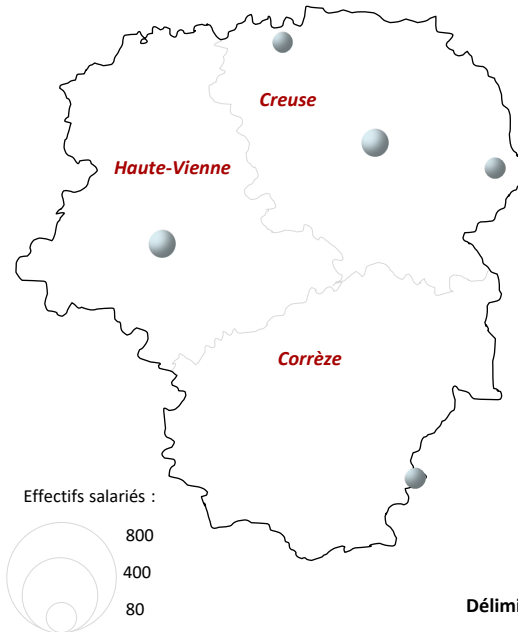
## Une valorisation du lait en territoire et dans les bassins limitrophes

*La filière laitière repose sur un tissu laitier et un réseau d'entreprises de collecte et de transformation dynamiques, dépendants l'un de l'autre. Ces entreprises créent de l'emploi en milieu rural. Elles éprouvent cependant, selon leur implantation géographique, des difficultés liées à l'éloignement des grands axes routiers et au recrutement de main d'œuvre jeune et qualifiée. Les fromages et produits laitiers (yaourt, beurre, crème) sont commercialisés auprès de grandes surfaces et de professionnels du fromage.*

4,5% de l'effectif salarié est concerné par la fabrication de produits laitiers sur le territoire, ce qui représente environ 280 salariés pour 19 établissements, du secteur privé ou coopératif.

Source : APCL 2013

### Industrie du lait



La laiterie des Fayes, située en périphérie de Limoges en Haute-Vienne, a développé toute une gamme de produits laitiers valorisant l'origine limousine : « Le lait des Limousins ».

En Creuse, de nombreux fromages sont produits ainsi que du **lait de montagne**. Des **fromages de vache à pâte molle** (camembert, coulommiers, brie...) et **des fromages de chèvres à pâte lactique** (bûchette) sont fabriqués ainsi que des **fromages traditionnels creusois** (Gouzon, le Coupi...) **corréziens** (Corrézon, Caillade...), et **limousins**.

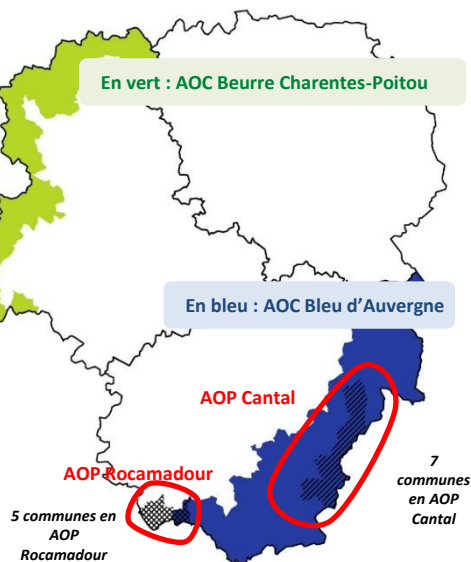
En Corrèze, la principale unité de transformation repose sur un fromage phare, le **cantal**, fabriqué aux côtés du « **pavé corrézien** » et de fromages auvergnats (**salers**, **bleu d'Auvergne**, **St-Nectaire**...).

Différents types d'établissements collectent et transforment le lait de vache et de chèvre, avec des tailles ou envergures variables : familiales, nationales voire internationale, coopératives ou entreprises privées (Lactalis, Sodiaal, Terra Lacta, Chavegrand, etc.). L'enjeu de la filière laitière bovine comme caprine est de maintenir un tissu laitier suffisamment dense pour que les **coûts de collecte** n'augmentent pas. En effet, le risque est grand de voir ces zones privées de collecte, conduisant à l'arrêt de la production. L'éloignement des axes routiers majeurs constitue souvent un frein pour la commercialisation.

Suivant la position géographique et la taille de l'établissement les débouchés varient entre fromages industriels pour la grande distribution, fromages affinés, fromages sous marques territoriales...

### Délimitation géographique des appellations d'origines contrôlés

SOURCE : INAO, 2015 RÉALISATION : C.Mabire



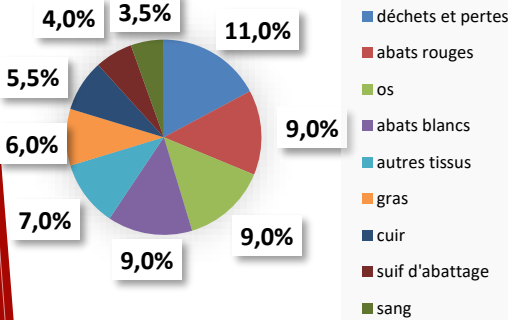
DES PRODUITS et DES EMPLOIS

# LES COPRODUITS DE L'ÉLEVAGE

## De nombreux produits résultent de l'abattage d'un animal

La viande représente environ 36% du poids d'un bovin vivant. Les 64% restants sont des coproduits ou sous-produits dont les utilisations sont réglementées. Seuls les coproduits peuvent être conservés pour un usage alimentaire humain ou animal, valorisés par l'industrie ou l'artisanat. Les abats (produits tripiers) sont parties intégrantes de la tradition gastronomique de nombreux terroirs en France, et du territoire limousin en particulier.

Coproduits de la viande bovine  
SOURCE : Institut de l'élevage



Sans oublier l'intérêt économique, moindre ces derniers temps, la valorisation des co-produits présente un intérêt pour **limiter le gaspillage**.

Les **peaux** sont souvent expédiées à l'étranger pour être transformées en **cuir** utilisable. Des peaux de très bonne qualité peuvent être tannées en France (notamment les peaux de veau) mais des réglementations environnementales très strictes limitent cette activité. Les **graisses et suifs** entrent dans la composition de nombreux produits industriels (lubrifiant, biocarburant...). D'autres sous-produits sont incinérés mais des projets de méthanisation de ces déchets organiques se développent de plus en plus.

Pour les **produits tripiers**, selon l'espèce et l'âge, leur couleur varie tout comme leur goût. Certains sont couramment utilisés dans des plats de choix lors de fêtes comme les ris de veau et d'autres plus souvent incorporés dans des préparations comme des terrines. De nombreuses recettes créatives permettent de cuisiner ces morceaux mal connus en toute simplicité.

**A savoir :** *l'onglet, la hampe, la joue et la queue de bœuf font partie de la famille des produits tripiers.*

**Abats blancs** qui font l'objet d'une préparation à l'abattoir (échaudés, blanchis voir ½ cuits) : panse dont sont issus les tripes, museau, pieds.

**Abats rouges :** foie, cœur, cervelle, rate, ris, langue, joue, rognons, poumons.



panse



Tête de veau



Pied d'agneau



Queue de Bœuf



Ris de veau



Joue de bœuf



Ris d'agneau



Foie de veau

Exemples d'abats  
Crédits : INTERBEV

En moyenne en 2016, les Français mangeaient environ 1 kg de produits tripiers dans l'année contre 1,5 kg en 2010 (Enquête CREDOC, CCAF).

Idees de recettes froides ou chaudes avec abats : laissez parler votre créativité !

Crédits : INTERBEV



Brochettes de foie de bœuf et beurre persillé



Chou farci de queue et joue de bœuf



Salade de cubes de langue de veau et oignon rouge



Rognons d'agneaux façon Porto Rico

DES PRODUITS et DES EMPLOIS

## Le cuir et la laine, des potentiels locaux à valoriser

*Les cuirs sont transformés en produits de base mais trouvent aussi des débouchés haut-de-gamme pour des entreprises de luxe internationales et des artisans (maroquiniers, gantiers, selliers, bottiers etc.), à condition d'être de la meilleure qualité. L'industrie lainière a quant à elle connu un fort déclin avec l'arrivée des fibres synthétiques mais des éleveurs cherchent aujourd'hui à donner à la laine de leurs troupeaux un nouveau souffle.*

En France, seulement 10 peaux sur 100 se dirigent vers le secteur du luxe (65 en Allemagne), qui recherche des peaux de choix 1 (meilleure catégorie).

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2014, des éleveurs engagés dans le **Pôle d'Excellence Rural (PER) Cuir du Périgord Vert (Dordogne)** travaillent pour **améliorer la qualité des cuirs** de leurs bovins. CWD Sellier s'engage à valoriser leurs peaux et **rémunère les éleveurs** (30€ par peau marquée à la tannerie) ainsi que la **coopérative Univia** (10€). Tous les maillons de la filière (dont les deux abattoirs du projet) s'investissent pour garantir la **traçabilité des peaux** du PER cuir jusqu'à la **tannerie de Chamont** où leur marquage permet de remonter à l'élevage d'origine. C'est un projet **territorialisé** au Périgord vert, mais qui servira probablement d'exemple pour les territoires voisins déjà intéressés, dont la Haute-Vienne.

Fin novembre 2015, **4 000 têtes** étaient engagées pour **24 élevages** et déjà **2 335 peaux** ont été récupérées par le PER cuir.

« L'objectif est de montrer que l'éleveur français peut produire des cuirs de qualité et être rémunéré pour cela. » J.MAGNE, animatrice du PER Cuir du Périgord Vert.

La teigne et les **poux** sont les principaux responsables de marques sur le cuir ainsi que les **cicatrices de barbelés**.



Traces teigne sur cuir  
Crédits : PER Cuir



Cicatrices sur cuir  
Crédits : PER Cuir



Clôtures fil lisse, élevage du PER cuir à Celles  
Crédits : L. Vollet

	Peau veau saine pour la teigne	Peau veau classée en catégorie 1
2014	58 %	43 %
2015	78 %	89 %

Amélioration de la qualité des cuirs  
SOURCE : PER cuir

Les éleveurs ont **modernisé leur linéaire de clôtures** avec des fils lisses. Des **aides européennes, régionales** et du **Conseil Général** les ont soutenus. Ils s'efforcent par ailleurs de lutter contre les parasites qui altèrent la qualité du cuir et le confort des animaux.

« Notre objectif était une meilleure valorisation de chaque animal via la rémunération du cuir. Je suis fier aussi de participer à un projet innovant qui valorise les productions du territoire. Cela demande de l'investissement mais j'ai pu moderniser mes clôtures et améliorer mes conditions de travail. » éleveur de veau de lait sous la mère du PER cuir, GAEC de la Borie à Celles (24).

### La laine : quel potentiel sur le territoire ?



Pelotes de laines  
Crédits: LAINAMAC

Environ **80 entreprises** du secteur lainier et textile sont présentes en territoire limousin et perpétuent des **savoir-faire traditionnels**.

Selon les **racés** utilisées et la **conduite** de troupeau, les laines ont des **qualités** diverses. **Laines Locales Réseau Limousin** travaille sur la qualité avec les éleveurs et **Lainamac (Laines et Fibres Textiles Naturelles du Massif Central)** sensibilise l'aval à l'utilisation de laines locales. Les laines du Massif Central sont réputées gonflantes, résistantes et avec une bonne longueur de mèche. Leur réputation allait autrefois jusqu'au Japon pour la matelasserie.

La **production de laine annuelle** du territoire est estimée à **environ 800 t**

- Laine de **Limousine** : laine à tricoter si laine peu jarreuse, sinon matelasserie ;
- **Texel** : literie, fil à tricoter, feutre ;
- **Suffolk** : fil à tricoter, laine à matelas.

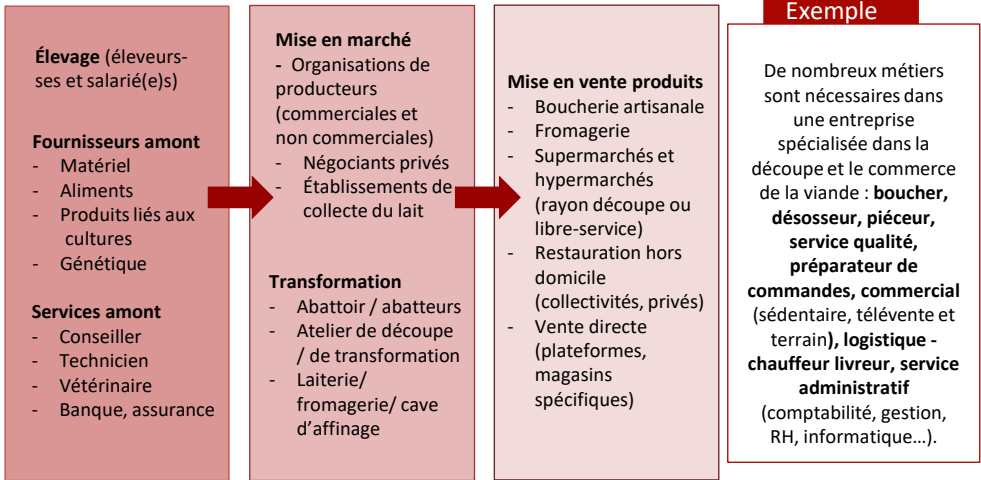
DES PRODUITS et DES EMPLOIS

# EMPLOIS ET FORMATIONS DU SECTEUR

Une filière créatrice d'emplois et de richesses, et qui recrute ! 

*Le poids de l'agriculture dans les emplois est au-dessus de la moyenne nationale pour les départements limousins en raison d'une faible densité de population. Les emplois liés à l'élevage concernent divers secteurs d'activité de l'amont à l'aval de la filière. Un grand nombre d'activités connexes sont également développées autour de l'élevage.*

Les filières viande et lait sont créatrices de nombreux emplois du champ à l'assiette. Sur le territoire, on compte en moyenne 20 exploitations pour 1000 habitants (contre 12,5 en France). Ce chiffre révèle l'importance de l'agriculture, et en particulier l'élevage, dans l'économie rurale. Le secteur primaire représente 6 % des emplois totaux (2,9% en France).



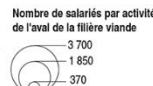
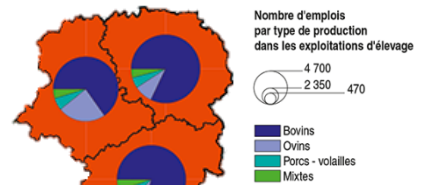
*De l'amont à l'aval des secteurs de la viande et du lait, une multitude d'acteurs et d'établissements font vivre les filières et créent de l'emploi.* Sur les 15 062 emplois liés à l'agriculture, 70% sont dus à l'élevage (production primaire), 15% à l'industrie des viandes, 6% au commerce de détail et 3% au commerce de gros.

Actifs du secteurs de l'élevage

SOURCES : IGN-INSEE 2016

**Plus de 5%** des emplois territoriaux totaux concernent le secteur agricole (INSEE 2016)

D'après la Confédération Nationale de l'Élevage, les besoins de recrutement d'ici trois ans de la filière viande française seront de **8500 emplois en élevage** (4500 éleveurs bovins et 4000 éleveurs ovins), **250 postes de commerçants en bestiaux**, **4500 emplois dans la transformation des viandes**, **5000 bouchers en GMS**, **4500 bouchers artisanaux**, et **32000 emplois en restauration collective**. Le territoire limousin est particulièrement concerné par ce potentiel d'emplois disponibles.



DES PRODUITS et DES EMPLOIS

## L'enseignement agricole, une offre adaptée aux enjeux du territoire

*Les établissements scolaires du territoire offrent des voies d'accès variées aux métiers de l'agriculture, accessibles à différents niveaux et âges. La formation recouvre des cursus spécialisés dès la 3<sup>e</sup> et jusqu'à des formations du supérieur.*

### ❖ Les formations aux métiers de l'amont : production agricole et services associés

Les établissements d'enseignement agricole assurent de nombreuses formations initiales, continues et par apprentissage. Différents niveaux de diplôme peuvent être obtenus : CAPA (certificat d'aptitude professionnelle agricole), baccalauréat professionnel et technologique, BTSA (brevet de technicien supérieur agricole). Les formations en élevage herbivore occupent une place particulière dans la formation agricole limousine, en lien avec les productions majoritaires sur le territoire (bovin, ovin).

### Carte régionale des établissements et sites de formation de l'Enseignement Public Agricole



### Des formations dynamiques

Les 9 établissements d'enseignement agricole du territoire limousin (8 publics et 1 privé) accueillent chaque année environ 3 500 apprenants. 2 500 d'entre eux sont répartis dans les formations de production, de services, de l'eau et de l'aménagement, depuis le niveau VI **collège** au niveau III **BTSA** au sein des nombreux établissements répartis sur l'ensemble du territoire comme le montre la carte ci-contre à laquelle il convient d'ajouter la MFR de Beynac (proche de Limoges) pour avoir l'exhaustivité des établissements.

Un très bon taux d'insertion des jeunes issus des formations agricoles témoigne de l'adéquation entre la formation et les besoins du terrain. Les professionnels des filières organisent des **journées installation** pour faire découvrir aux jeunes les productions d'avenir, notamment celles qui sont moins connues car peu présentes sur le territoire.

De nombreuses **formations pour adultes** existent aussi, que ce soit pour se reconverter en agriculture ou, pour les éleveurs, ou pour se perfectionner (technique, administratif, etc.).



### ❖ Les métiers de l'aval : abattage/ découpe, boucherie, charcuterie/traiteur



Arthur NOUAILHAS boucher à Panazol  
Crédits : INTERBEV Limousin, XN.

Les **centres d'apprentissage** permettent de former les jeunes au travers des Certificats d'Aptitudes Professionnelles (CAP) et des Brevets Professionnels (BP) ou encore Brevet de Maîtrise (BM). De nombreux apprentis se forment chaque année auprès des professionnels de la filière viande, notamment dans les métiers de boucherie/charcuterie/traiteur.

Le **CFA Moulin-Rabaud** en Haute-Vienne et le **CFA Les 13 vents** en Corrèze forment des jeunes

aux métiers de boucher, charcutier, traiteur. Les professionnels prêtent une attention particulière au **maintien de la qualité de ces formations** afin de garantir la pérennité de ces métiers.

Les **professions en abattoir et en découpe des viandes** peinent à attirer les jeunes. Pourtant, de nombreux efforts et réglementations ont été consacrés pour améliorer les conditions de travail et en diminuer la pénibilité.

### Succès au Meilleur Apprenti de France

Un **apprenti charcutier-traiteur du CFA Moulin-Rabaud en apprentissage à Panazol** (Haute-Vienne) a fait partie des **meilleurs apprentis de France 2015** avec ses créations sur le thème du rock'n roll. Depuis 2009, c'est le 5<sup>e</sup> apprenti de la boucherie-charcuterie à être ainsi distingué. Le territoire limousin, un **creuset de talents**, qui forme des **artisans d'excellence** !



DES PRODUITS et DES EMPLOIS



*Brebis, Massif des Monédières (Corrèze), PNR de Millevaches, landes à bruyères en arrière-plan.*  
Crédits : Lauriane Vollet.

# PARTIE 3

## ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

### 1/ L'ÉLEVAGE ET LES SOLS : VALORISATION, FERTILISATION

- L'élevage valorise des terres inconvertibles à d'autres usages agricoles
- L'élevage entretient et améliore la fertilité du sol

### 2/ L'ÉLEVAGE FACONNE DES PAYSAGES UNIQUES

- L'élevage, en entretenant les paysages, rend de nombreux services
- Les paysages bocagers remplissent de multiples fonctions

### 3/ L'ÉLEVAGE ET LES MILIEUX RICHES EN BIODIVERSITÉ

- Des végétations entretenues par la fauche et le pâturage
- L'élevage maintient des milieux ouverts riches en biodiversité

### 4/ L'ÉLEVAGE PARTENAIRE DE LA QUALITÉ DE L'EAU

- Des prairies favorables à la qualité de l'eau
- Les enjeux de l'élevage en tête de bassin versant

### 5/ L'ÉLEVAGE ET LES MILIEUX HUMIDES AGRICOLES

- Des milieux humides agricoles à forts enjeux
- Une gestion concertée des milieux humides agricoles

### 6/ L'ÉLEVAGE ET LES CYCLES DU CARBONE ET DE L'AZOTE

- L'élevage herbivore : émissions d'un côté, compensations de l'autre
- Les leviers de l'élevage pour compenser et réduire son « impact carbone »

### 7/ ÉLEVAGE ET SOLUTIONS ENVIRONNEMENTALES

- L'élevage se mobilise pour le recyclage et la valorisation de déchets
- La méthanisation : des projets aux multiples atouts



En découvrant le territoire limousin par le nord de la Haute-Vienne, le célèbre agriculteur, agronome et voyageur anglais Arthur Young écrivit : *L'aspect général du pays, pendant 16 milles, est de beaucoup le plus beau que j'aie vu en France : de nombreuses clôtures et beaucoup de bois ; le feuillage ombreux des châtaigniers donne la même charmante verdure aux collines, que les prairies irriguées (vues aujourd'hui pour la première fois), aux vallées. Au loin, des chaînes de montagnes se forment en fond du tableau et donnent de l'intérêt à tout le paysage. La descente, qui nous mène à Bassines [Bessines], offre une vue splendide [...]. En nous rendant à Limoges, nous traversons un autre lac artificiel, entre des collines cultivées, au-dessus, sont des collines plus sauvages, mais mêlées de vallées plaisantes ; [...] Traversé une montagne, avec un taillis de châtaigniers, d'où l'on a une perspective, comme je n'en ai jamais vu en France ou en Angleterre : une succession de collines et de vallées, toutes couvertes de bois et bornées par des montagnes. Pas trace d'habitation humaine ; pas de village, ni maison, ni hutte, pas une même fumée, révélant un pays habité ; un paysage américain, assez sauvage pour qu'on imagine y rencontrer le tomahawk de l'Indien.* Voyages en France, 1787, 1788, 1789, tome 1 Arthur Young (1741-1820).

# L'ELEVAGE ET LES SOLS : VALORISATION, FERTILISATION

## L'élevage valorise des terres inconvertibles à d'autres usages agricoles

*Le pâturage et la fauche des prairies permettent de valoriser des terres agricoles qui ne sont pas cultivables (pente, humidité, accès...). Des freins, comme l'acidité des sols, peuvent être levés (chaulage) pour diversifier les usages, notamment avec la mise en culture.*

Une succession de **vallonements**, de **monts**, de **plateaux** et quelques **sommets** caractérisent le territoire limousin.

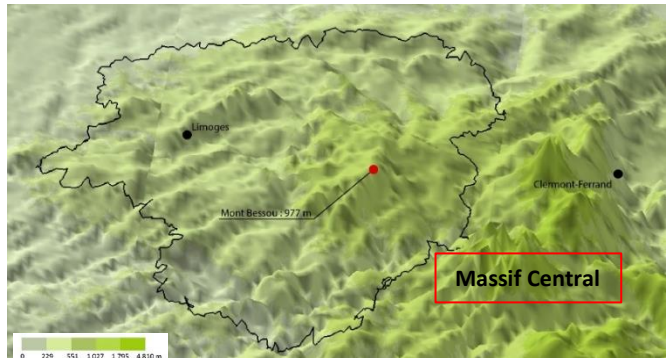
L'**élevage** est une force pour les terres « difficiles » grâce à une gestion adaptée du pâturage et de la fauche. Beaucoup de ces espaces valorisés par l'élevage sont remarquables par leur **biodiversité** et peuvent se révéler intéressants pour l'éleveur, par exemple dans le cas de parcelles humides pâturables en saison sèche.

**Le relief : carte en 3D du territoire**

SOURCE : BD ALTI REALISATION : A.FAYAOILLE



Massif des Monédières  
Crédits : L. Vollet



### ❖ Un exemple de milieu protégé par l'élevage : la tourbière



Crédits : CEN Limousin



Une **tourbière** est un milieu **peu productif** en agriculture mais qui comporte cependant de très nombreuses **qualités** que la présence **d'herbivores rustiques** sait valoriser. Le Conservatoire d'Espaces Naturels a recensé environ **12 000 ha de tourbières** sur le territoire limousin, dont la **moitié** environ est **pâturée** et l'autre souffre d'abandon agricole (plateau de Millevaches par exemple). Elle se caractérise par un **sol extrêmement riche en matière organique** peu dégradée (la tourbe). Leurs sols sont de **gigantesques puits de carbone** (en **moyenne 1500 t/ha**) ainsi que des « **filtres** » et « **éponges** » à **eau**, marqués par des végétaux comme les **sphaignes**.



Tourbière de Longeyroux, Corrèze



Gentiane Pneumonanthe  
Crédits : G. DEYZAC PNR PL



Drosera, plante carnivore  
Crédits : G. Rodier



Sphaignes  
Crédits : L. Vollet

« Pour qu'elle assure ses fonctions biologiques, une tourbière doit être pâturée ! Sans cela, elle sèche et on constate alors une baisse de la biodiversité, une libération de carbone, une baisse du stockage et de la qualité de l'eau. L'élevage herbivore est ainsi essentiel pour ces milieux. » J. CHATOUX, éleveur à Pigerolles (Creuse, 850m altitude).



## L'élevage entretient et améliore la fertilité des sols

*Dans les zones d'élevage herbivore, les troupeaux fertilisent naturellement les prairies de leurs déjections. Elles sont dégradées et recyclées dans le sol et fournissent des éléments minéraux dont la production fourragère ou culturale dépend fortement. Cette fertilisation naturelle permet d'économiser sur l'achat d'engrais de synthèse et de limiter les émissions de gaz à effet de serre émis lors de la fabrication de ceux-ci. De plus, des sols riches en matière organique possèdent des qualités agronomiques et écologiques reconnues.*

La **fertilisation organique** s'opère par deux types d'apport. Tout d'abord, les **déjections au pré** des animaux quand ils pâturent en plein-air et d'autre part par **l'épandage des fumiers et lisiers**, collectés en bâtiments durant l'hiver.

Les surfaces dédiées à **l'élevage herbivore** reçoivent peu d'engrais minéraux.

En effet, **70% des prairies permanentes** ne reçoivent aucun engrais minéral tout comme **50% des prairies temporaires**.

### Apport d'engrais minéraux

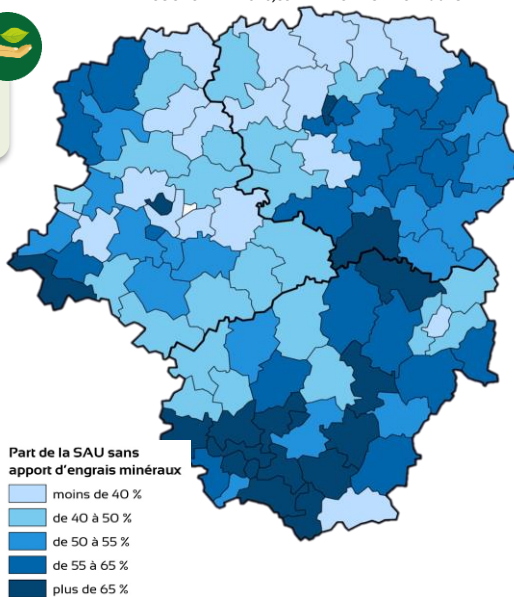
SOURCE : RA 2010, SSP REALISATION : C.Mabire



**50%** de la SAU du territoire ne reçoit pas d'engrais minéral (France : 30%).

Source : Plan Régional D'Agriculture Durable 2014-2020

8 % des vaches nourrices sont en plein-air intégral (*Agreste Limousin 2015*) tandis que les autres passent l'hiver en bâtiments (environ 4 mois).



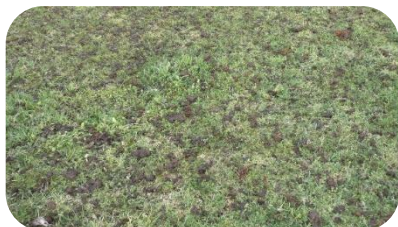
Stockage du fumier en tas sur prairies avant épandage  
Crédits : P.LEPEE, Chambre agriculture de la Creuse

Dans la plupart des cas, les **bâtiments d'hivernage** sont des **stabulations libres couvertes et paillées** dont on peut estimer la **production de fumier à 4,2 tonnes en hiver** par Unité Gros Bovin (UGB) (35kg d'effluents par jour pendant 120 jours d'hivernage). Avec les effectifs bovins présents sur le territoire, on arrive à une estimation d'environ **2,6 millions de tonnes d'effluents bovins disponibles sur le territoire**. Un hectare de terre agricole amendé reçoit en moyenne **20 tonnes de fumiers** par an.



« Le principal déchet agricole du territoire, le fumier de bovin, se révèle en fait être un véritable atout pour notre territoire. Au-delà des bénéfices pour l'environnement, il permet par exemple de grandes économies d'achats d'engrais minéraux. » G. THIBORD, Chambre d'Agriculture Creuse.

Les sols riches en matière organique sont des sols plus **perméables**, plus **stables**, avec une meilleure **portance**. Ils possèdent également de plus grandes capacités **d'échanges** minéraux sol/plante et une **vie du sol** dynamique.



Sol après épandage.

Crédits : P.LEPEE, Chambre agriculture de la Creuse



Épandage de fumier

# L'ÉLEVAGE FAÇONNE DES PAYSAGES UNIQUES

L'élevage, en entretenant les paysages, rend de nombreux services



*Des plantes et des animaux en interaction au sein d'un environnement (climat, pluviométrie, relief...) valorisé par une activité agricole forment un agroécosystème. Cet ensemble en interactions permanentes avec ce qui l'entoure remplit un grand nombre de fonctions biologiques et rend de nombreux services écologiques. Dans le cas de l'élevage herbivore, la diversité des structures paysagères entretenues (haies, murets, prairies...) façonne un paysage reconnaissable et multifonctionnel.*

Beaucoup de **services** rendus par l'ensemble des **haies, prairies, champs, et troupeaux** sont précieux pour la **société** dans son ensemble : l'épuration des eaux, la production de céréales et d'animaux, les valeurs esthétiques et culturelles des paysages. Certains services sont particulièrement sensibles pour les **éleveurs** : la **stabilité de la production** (végétale et animale), **et sa qualité, la santé des animaux, le microclimat, l'organisation du sol, la pollinisation** influent directement sur l'efficacité des exploitations d'élevage.

## Les haies, les bosquets, les murets

- **Microclimat** sur la parcelle et **protection du bétail** (vent, température, pluie, soleil...)
- **Piègagem** et **dégradation** des nitrates
- **Abri et nourriture** pour la **biodiversité** animale et végétale, et **auxiliaires** de cultures
- **Lutte contre l'érosion** des parcelles (retient les matériaux transportés)
- **Paysages** typiques (bocages, ...) et identité culturelle

## Les champs cultivés

- Production de **fourrages, grains** et **paille** pour les troupeaux
- **Diversification** de la rotation
- **Abri** et réserve de **nourriture** pour de nombreuses **espèces animales**

## Les prairies naturelles

- **Limitation du ruissellement** des eaux et de **l'érosion** des sols
- **Épongeage des sols** en cas d'inondation
- **Puits de carbone**
- Sols riches en **biodiversité** et **matière organique**
- Réservoir de **biodiversité**

## Les troupeaux

- **Fertilisation** des sols et **enrichissement** en **matière organique** avec les **déjections**.
- Favorisation de la **diversité végétale** et **animale** (notamment par le pâturage et la fauche)
- **Valeurs culturelles** et **esthétiques** dans les paysages

La nature ou la qualité de ces **services** dépend de la structure de ces éléments paysagers (densité des haies, connexions entre les éléments) tout comme la **biodiversité** présente. Une biodiversité riche est un atout pour la **résistance des milieux aux changements climatiques**. Elle est aussi appréciée par tout type d'usagers : **l'agriculteur** par les **services rendus** (auxiliaire des cultures, pollinisation, production fourragère, qualité de l'eau), le **chasseur** pour la présence de petits **gibiers** (lièvres, faisans...), le **promeneur, le touriste**, et tous les **habitants** pour un **cadre de vie** agréable.



Paysage d'élevage, Haute-Vienne.  
Crédits : Chambres d'Agriculture du Limousin



Pré de fauche en paysage bocager.  
Crédits : Laurent Chabrol, CBN Massif Central ®

« *Devant une tendance actuelle au retournement des prairies naturelles en faveur de prairies artificielles semencées, ou de céréales dans le nord de la Haute-Vienne et de la Creuse, les éleveurs qui maintiennent des prairies naturelles jouent un rôle-clé. En effet, ils empêchent la prolifération de l'ambroisie par exemple, favorisent une biodiversité riche et des végétations parfois menacées.* » L. CHABROL, Resp. antenne Limousin, CBN du Massif Central.

## Les paysages bocagers remplissent de multiples fonctions

Les terres à bocage désignent des ensembles de parcelles (champs, prairies) délimitées par des haies ou des rangées d'arbres. Les paysages bocagers ont été fortement dégradés au milieu du XX<sup>e</sup> siècle (déprise agricole, remembrement). Le territoire limousin est un des rares territoires à avoir conservé un maillage bocager encore de qualité grâce aux pratiques d'élevage bien qu'il soit dégradé dans certaines zones. Ces bocages servent de refuge, de lieu de reproduction et de nourriture pour beaucoup d'espèces.

Le « **croissant bocager** » qui s'étend de l'Est de la Creuse à l'Ouest de la Haute-Vienne présente une **forte densité** de haies mais également **une bonne cohérence du réseau**, ce qui lui permet d'assurer une **fonction écologique** essentielle de « **corridor** » pour les espèces végétales et animales.

### Focus : la Pie Grièche grise

La **pie Grièche grise** dépend des **milieux semi-ouverts bocagers** avec haies et prairies pour vivre et chasser ses proies. La fermeture de ces milieux par disparition de l'élevage l'affecte directement. On estime le nombre de couples entre 70 et 110 sur le territoire limousin, où elle peut se **maintenir** dans les zones où l'élevage **entretient ce type d'habitat**. La **pie Grièche écorcheur** dépend également du **réseau de haies basses et de prairies** pour se nourrir et se reproduire.

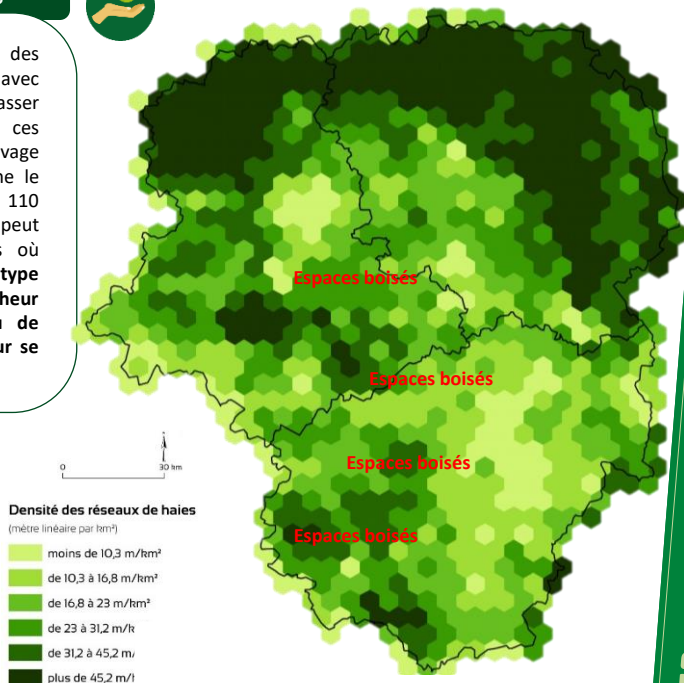


Pie grièche grise.  
Crédits : Wikipédia



### Densité de haies

SOURCE : BDTOPO 2015 REALISATION C.Mabire



D'après l'INRAE, **85% de la SAU du territoire est classée « haute valeur naturelle »** notamment grâce aux structures paysagères telles que les haies.

Les agriculteurs et en particulier les **éleveurs** sont les **premiers à entretenir les haies**, le plus souvent par une coupe latérale. Ces haies bordent leurs prairies et leurs champs et servent de clôtures et d'abris (soleil, vent, pluie) pour les troupeaux. Une étude réalisée par la **DIREN Limousin** et l'**ONCFS** a montré qu'il existe une grande diversité de haies liées aux essences présentes et au niveau de taille.



Bocage à maillage dense près de Gouzou, Creuse  
Crédits : Géoportail

# L'ÉLEVAGE ET LES MILIEUX RICHES EN BIODIVERSITÉ

## Des végétations entretenues par la fauche et le pâturage



*L'altitude, le climat et les sols des terres agricoles forment une multitude de milieux abritant des espèces d'animaux et de fleurs ordinaires ou spécifiques des territoires. Des végétations sensibles sont aujourd'hui menacées par des changements de pratiques ou par une déprise agricole dans certaines zones. Parmi les végétations les plus abondamment observées sur les terrains agricoles du territoire, on retrouve évidemment les prés pâturés et les prés de fauche, qui sont des espaces continuellement recouverts de végétation.*

De nombreuses **espèces de fleurs** vivent sur les **pâtures entretenues par l'élevage**. Elles font partie intégrante du **patrimoine naturel et culturel** du territoire par la **biodiversité** qu'elles représentent et le **plaisir visuel** qu'elles apportent à tout un chacun. **Le maintien de pratiques extensives favorise leur survie**. Voici quelques exemples de plantes indicatrices de prairies en bonne santé.

**Arnica des montagnes** : espèce aux fleurs jaune-orangé, de la famille des Marguerites. Elle se rencontre dans les **pâtures du plateau de Millevaches et des plateaux périphériques**. Elle ne supporte guère les excès d'amendement et le retournement des prairies. En voie de régression sur le territoire.



**Arnica montana**

Crédits : L. Chabrol, CBN Massif Central ®



**Orchis brûlée (Neotinea ustulata)**

Crédits : L. Chabrol, CBN Massif Central ®



Diverses **Orchidées** (Orchis tachetée, Orchis mâle, Orchis bouffon, Orchis brûlée...) aisément repérables sont de bons indicateurs de la qualité de la flore, une **prairie riche en Orchidées est également riche en espèces végétales**.



*« Ces milieux naturels agricoles sont intéressants en termes de biodiversité ordinaire mais aussi plus rare. Sans l'élevage, ces milieux se referment en 10 ans, avec un passage par le stade forêt clairsemée puis forêt, ce qui induira une baisse de la biodiversité et de la typicité des végétations. »*

L. CHABROL, Responsable Antenne Limousin, Conservatoire Botanique du Massif Central

**L'équilibre entre fauche et pâturage** est essentiel pour le **maintien des prés de fauche**.

Ces prés offrent un **foin abondant et de bonne qualité** en ligne directe avec leur **richesse floristique**.



**Pré de fauche**

Crédits : Laurent Chabrol, Conservatoire Botanique du Massif Central ®

Ils présentent un **cortège d'espèces particulièrement bien adaptées à la fauche** et peu sensibles au piétinement du bétail : **le Fromental élevé, l'Avoine dorée, le Salsifis des prés** ou encore **la Grande berce**. Il s'agit de **prés à litières** avec une **bonne productivité de foin** et de nombreuses espèces de plantes à fleurs vivement colorées (**Trèfles, Salsifis, Marguerites, Vesces, Centaurées, Knauties...**). Cette **diversité végétale** est associée à une **diversité faunistique** également forte (papillons, abeilles, criquets, sauterelles, oiseaux, petits mammifères).

## L'élevage maintient des milieux ouverts riches en biodiversité

*Les herbivores sont les partenaires incontournables de la réhabilitation de milieux naturels typiques, soit en donnant leur force de travail sans endommager le milieu, soit en pâturant et en maintenant les milieux ouverts. Différents acteurs, agriculteurs, éleveurs, collectivités territoriales, Parcs naturels, syndicats de rivière, conservatoires, se réunissent autour d'objectifs communs. Les motivations peuvent être, quant à elles, multiples : valorisation agricole des terrains, qualité et quantité des fourrages, préservation du paysage, conservation du patrimoine, biodiversité et petits gibiers...*

Par ses pratiques, l'éleveur joue un rôle central dans le maintien d'une **biodiversité prairiale** riche. Des concours de prairies fleuries permettent de sensibiliser les élèves en formation agricole à la biodiversité prairiale : **espèces fourragères**, **espèces indicatrices** des conditions du milieu et du type de sol, **espèces mellifères** ...



Bruyère quaternée  
Crédits : CBN Massif central

Les **landes** sont des **milieux patrimoniaux remarquables**. Il en existe de différents types, selon l'altitude et l'humidité. En général, ce sont des milieux peu productifs qui subissent une déprise agricole et se boisent. Seules des pratiques notamment de **pâturage** permettent de les entretenir efficacement. La **bruyère n'est pas protégée mais c'est une espèce à fortes valeurs patrimoniale et touristique**.

« La clé de la biodiversité est l'alternance et la mosaïque d'habitats ». G. DEYZAC, Chargé de mission PNR Périgord-Limousin

La **race rustique ovine limousine** est encore bien présente sur le plateau de Millevaches, conduite en race pure. Elle est appréciée dans les milieux sensibles au piétinement et où le climat est rude. De ce fait, conventions et partenariats sont conclus entre éleveurs et gestionnaires de sites, afin de maintenir l'ouverture paysagère.



Les brebis limousines maintiennent un milieu ouvert dans une lande à bruyère  
Crédits : CEN Limousin.



Entretien pastoral avec brebis limousines d'une coupe forestière située au bord du Lac de Vassivière (Creuse)  
Crédits : O. Villa, PNR Millevaches.

Les **landes** sont des milieux naturels traditionnellement **valorisés par un pâturage d'herbivores** avec un faible chargement. Sur le territoire, des fermetures de ce type de milieux sont observées, notamment suite à un abandon agricole.

Sur le territoire, certaines landes sont étouffées par la prolifération de fougères et se « referment ». Dans ce cas, la fauche n'est pas une solution durable car elle ne maintient pas sur le long terme l'ouverture du milieu. Une **solution innovante** a été mise en place grâce à un **partenariat** entre un **éleveur** de petits chevaux d'Auvergne, des **éleveurs ovins** et le **Conservatoire d'Espaces Naturels du Limousin**.

« Grâce au roulage des fougères à l'aide d'un cheval, leur repousse est retardée car la racine se rend pas tout de suite compte que la plante est cassée. Ensuite, on fait pâturer des moutons par exemple, qui maintiennent le milieu ouvert. Comme l'on ne fauche pas, le pâturage est possible ! D'une année sur l'autre, le peuplement de fougères diminue en taille et en densité. » N. BERNARD, éleveur de chevaux de trait et de petits chevaux d'Auvergne.



Opération de roulage de fougères avec Nicolas Bernard  
Crédits : Nicolas Bernard.

# L'ÉLEVAGE PARTENAIRE DE LA QUALITÉ DE L'EAU

## Des prairies favorables à la qualité de l'eau

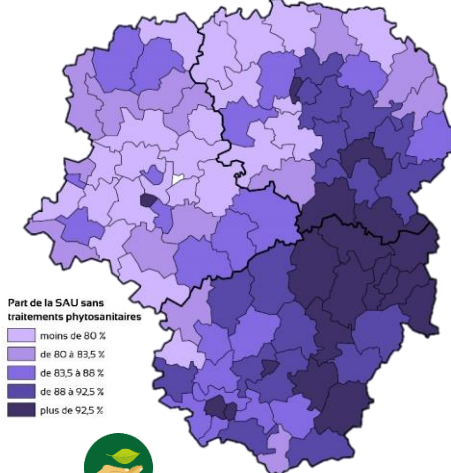


Le territoire se partage en deux grands bassins hydrographiques : Adour-Garonne et Loire-Bretagne dont il constitue une partie des sources. Un tiers du territoire limousin est occupé par des surfaces toujours enherbées : les prairies. Elle sont la base de tout élevage herbivore. Cette couverture permanente par les prairies protègent le sol de l'érosion (pluie, vent,...) et joue le rôle de « filtre ». Ces prairies participent ainsi à la qualité des eaux qui les parcourent, rôle primordial en tête de bassin versant, là où naissent les cours d'eau.

Une couverture permanente des sols limousins permet à plus de 80% des surfaces agricoles du territoire d'être protégées de l'érosion hydrique (BRGM, 2010). Cette couverture résulte de la présence de prairies entretenues par l'élevage ou de rotations culturales traditionnelles du territoire (maïs fourrage-céréale-prairie).

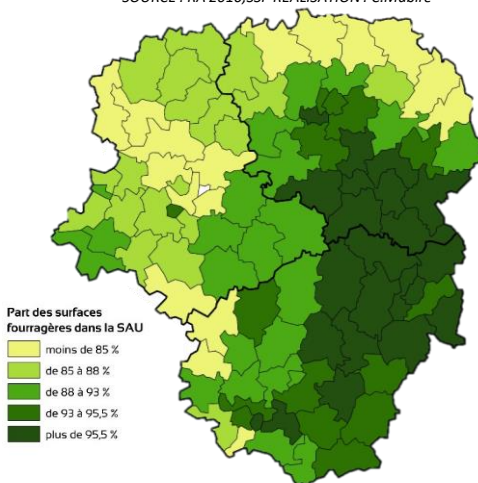
### Utilisation de Phytosanitaire dans la SAU

SOURCE : RA 2010, SSP REALISATION : C.Mabire



### Culture fourragère dans la SAU

SOURCE : RA 2010, SSP REALISATION : C.Mabire



84% de la SAU limousine ne reçoit aucun traitement phytosanitaire (France : 44%) en 2009-2010 (source : Plan Régional de l'Agriculture Durable 2014-2020). C'est une des garanties d'une **bonne qualité des eaux**. Ces eaux présentent en effet des teneurs très faibles en substances d'origine agricole (pesticides, engrais). Le **pâturage**, qui valorise des **prairies peu traitées et fertilisées par le bétail**, concoure fortement au maintien de cette **qualité**.



Crédits : CEN Limousin

En **tête de bassin versant**, en **zone de sources**, les cours d'eau sont petits et facilement dégradables. Des pollutions ou destructions d'origines diverses sont à l'œuvre. Pour l'élevage, l'**abreuvement** des troupeaux directement dans les cours d'eau peut abîmer les **berges** par piétinement et érosion, et souiller l'eau posant parfois des problèmes sanitaires au troupeau. Des **pratiques** permettent de **répondre à ces enjeux** sur le territoire.

« Sur le territoire limousin, la principale cause de déclassement des masses d'eau est la dégradation morphologique des cours d'eau (abreuvement direct dans les cours d'eau...) » V. LEYCURAS, chargée de mission eau et environnement, Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin.



Crédits : L. Vollet

## Les enjeux de l'élevage en tête de bassin versant

*Le territoire limousin possède de nombreuses zones de sources, où naissent les ruisseaux qui viendront former les cours d'eau en aval. Leur importance est capitale car ce sont eux qui conditionnent la qualité et la quantité de l'eau qui arrive dans les bassins en aval, représentant la majeure partie de la consommation. Ces zones humides peuvent être de précieuses alliées de l'éleveur en période estivale où elles restent souvent pâturables.*

De **nombreux usagers** se partagent ces territoires de sources et **chacun a un impact** selon ses activités ou son utilisation de l'eau. En ce qui concerne l'élevage, des **aménagements** sont mis en place sur les prairies qui le nécessitent grâce à des **partenariats** entre éleveurs et divers acteurs du territoire. Ces dispositifs améliorent souvent à la fois la **qualité de l'eau** et l'**état sanitaire du troupeau** mais aussi les **conditions de travail de l'éleveur**. Leur objectif est d'**allier production agricole et protection du milieu**.

Par ailleurs, la diminution des pratiques d'élevage herbivore dans certaines zones, comme le plateau de Millevaches (déprise agricole), a provoqué l'enrichissement et l'assèchement de terrains que de multiples acteurs cherchent aujourd'hui à revaloriser. En effet, le **maintien de l'élevage** permet à ces milieux de remplir leur **rôle clé dans le cycle de l'eau** (stockage et libération d'eau).



Mise en place d'un canal pour restaurer l'écoulement d'un ruisseau

Crédits : CEN Limousin



Abreuvoir gravitaire

Crédits : CEN Limousin



Mise en défens des berges d'un cours d'eau à Saint Sébastien en Creuse

Crédits : Chambres d'agriculture du Limousin



« Il existe plusieurs types de gestion en fonction du milieu. L'objectif est de concilier la productivité agricole et l'environnement. Il s'agit souvent d'établir des chargements et des périodes de pâturage qui conviennent au milieu et à l'éleveur. Pour les prairies humides utilisées par les éleveurs, les leviers sont la mise en défens des berges, les pratiques de fertilisation et de drainage ainsi que le chargement. Pour les parcelles enfrichées, plutôt abandonnées, il s'agit de réaliser des aménagements pour réintroduire le pâturage via des clôtures, des abreuvoirs. L'action des herbivores est essentielle à la protection de ces milieux. »

J. COLLET et G. RODIER, agent et coordonnateur, PNR de Millevaches.

La mise en place d'**abreuvoirs adaptés** (pompe à museau, abreuvoir gravitaire, à pompe solaire...) et la **mise en défens des berges** (clôtures) permettent de **préserver les berges des cours d'eau**. Ceci garantit aux animaux **une meilleure qualité d'eau**, et des **conditions de travail facilitées pour l'éleveur**.



Pompe à museau, Haute-Vienne

Crédits : G. DEYZAC PNR Périgord-Limousin



Abreuvoir en descente aménagée sur le ruisseau des Vergnes, affluent du Thaurion.

Commune de St Hilaire le Château, Creuse

Crédits : Alex Carré, CIATE

# L'ÉLEVAGE ET LES MILIEUX HUMIDES AGRICOLES

## Des milieux humides agricoles à forts enjeux

*Les milieux humides sont l'objet d'enjeux divers sur le territoire. D'une part, ils représentent de nombreuses surfaces valorisables par l'élevage et un atout en période sèche, et d'autre part ils se retrouvent souvent en zone de sources de cours d'eau des bassins en aval. Un nouvel intérêt est porté aux zones humides après des pertes au XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècle, et leurs rôles-clés dans le cycle de l'eau et comme réserves de biodiversité sont reconnus.*

Dans une étude menée en 2012 sur près de 36 000 hectares par la Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne et le Conservatoire botanique du Massif central, **1 400 hectares de zones humides** ont été identifiés (dont 15% de prés para-tourbeux atlantiques). Leur maintien est souvent corrélé au maintien de pratiques d'élevage herbivore.

**Les prés para-tourbeux atlantiques** : ce sont des végétations humides, très souvent valorisées par l'élevage surtout sur le plateau de Millevaches mais également dans les régions de plus basse altitude. Menacés de disparition à l'échelle nationale, ils occupent encore de belles surfaces en territoire limousin. En effet, ils y sont entretenus par le pâturage herbivore.

Ils se composent d'un mélange d'espèces de prairies et de bas-marais tourbeux en système mésotrophe.

Ils abritent une forte diversité floristique, des espèces rares et menacées mais également un cortège de bonnes espèces fourragères.



Pré paratourbeux dominé par la Molinie bleue, valorisé par le pâturage des vaches limousines  
Crédits : CEN Limousin



« L'enfrichement des zones humides conduit à augmenter le taux de boisement du Plateau de Millevaches, qui atteint déjà les 60 %. Outre le maintien de la diversité biologique des tourbières, travailler à l'ouverture paysagère des fonds de vallée permet donc de proposer un cadre de vie moins uniformément boisé, aux habitants et aux visiteurs. » Olivier Villa, Chargé de mission, PNR de Millevaches

50% des espèces d'oiseaux dépendent des zones humides ainsi que des batraciens et papillons aux côtés de nombreux végétaux remarquables et menacés.

### Programme Milieux Humides

Consciente de l'importance sur le territoire des milieux humides et des enjeux associés, une équipe pluridisciplinaire animée par la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne a menée une étude (2009-2011) sur ces milieux. Les pratiques agricoles ainsi que la flore, les sols et l'hydrologie ont été recensés. Ce travail a permis d'établir des pistes de gestion visant à favoriser une gestion durable pour chaque type de milieu caractéristique. Ces conseils concernent par exemple le type de pâturage à adopter (chargement, temps de séjour...), le type d'abreuvement, les clôtures, les rigoles.

Les prairies mésohygrophiles, les prairies inondables et les prés paratourbeux sont les principales végétations humides rencontrées.



Passage à gué sur le ruisseau de Lavaudgarde, affluent du Thaurion, à Thauron, Creuse  
Crédits : Alex Carré, CIATE



Passage sur ruisseau- pâturage ovin. Aménagement réalisé pour favoriser un pâturage en zone humide  
Crédits : CEN Limousin



## Une gestion concertée des milieux humides agricoles

*Sur le territoire limousin, de nombreux projets visent à protéger les zones humides et à maintenir leur dynamisme agricole pour prévenir l'abandon. Ils sont souvent portés par des organismes publics en partenariat avec les propriétaires des terrains. Dans le cas des éleveurs, c'est une gestion équilibrée entre protection et production agricole qui est recherchée.*

Des actions territoriales sont menées dans le cadre du **Plan National Actions Zones Humides**. Les surfaces concernées sont importantes. Elles occupent par exemple 4% de la superficie du **Parc Naturel Régional (PNR) Périgord-Limousin** (7 200ha).

Une **Cellule d'Assistance Technique Zones Humides (CATZH)** s'est mise en place en 2009 au **PNR Périgord Limousin** avec appuis de **l'Agence de l'Eau Adour-Garonne** et de **l'Union Européenne**.

Un des objectifs est d'établir des conventions avec le gestionnaire de la zone humide (collectivité territoriale, particulier, éleveur). Un appui pour l'établissement de **plan de gestion** avec les **éleveurs** est aussi réalisé. **L'élevage** joue en effet un rôle clé avec, comme enjeux principaux, l'amélioration de **l'état sanitaire du troupeau** et la préservation de la **qualité des cours d'eau**.



Pâturage d'une prairie humide près de Bussière-Galant  
Crédits : C. Molitor@pnrpl

Les zones humides abritent une **faune et une flore spécifiques**. Si le milieu n'est plus **pâturé** et qu'il s'assèche, ces espèces régressent. Par exemple, la reproduction des batraciens est entravée. Une flore envahissante peut aussi étouffer la flore spécifique du milieu humide.



Rainette verte



Cuivré des marais  
(Lycaena dispar)



Busard Saint Martin



Rhynchospore brun

Crédits : G. DEYZAC et E. LAUBUGE (busard). PNR Périgord Limousin



**« Parmi une centaine d'espèces classées en liste rouge, donc protégées sur le territoire, 30% environ sont inféodées aux zones humides agricoles. »** G. DEYZAC, PNR Périgord-Limousin.

Des **initiatives** diverses permettent à des **éleveurs** de réaliser des **aménagement**s dans les **pâturages**, avec des **appuis financiers et techniques**.

Le Programme **« Sources en action »**, par exemple, débuté en 2011 et coordonné par le PNR de Millevaliches en Limousin et l'Établissement Public Territorial du Bassin de la Vienne, associe **17 maîtres d'ouvrages** qui mènent des actions en faveur de la restauration et de la préservation des cours d'eau et zones humides du bassin de la Vienne amont (2 440 km<sup>2</sup>), un des principaux affluents de la **Loire**. Un projet similaire, **"Chavanon en action"**, a été initié sur un affluent de la Dordogne, coordonné par le Parc et réunissant 20 maîtres d'ouvrages.



Pompe à museau, Corrèze  
Crédits : CEN Limousin



Journée de sensibilisation aux zones humides  
Crédits : G. Rodier, PNR Millevaliches



Travaux du PETR Monts et Barrages pour Sources en action.  
Restauration d'une ripisylve  
Crédits : G. Rodier, PNR Millevaliches

# L'ÉLEVAGE ET LES CYCLES DU CARBONE ET DE L'AZOTE

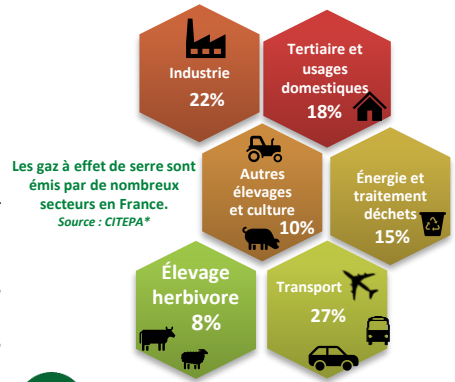
## L'élevage herbivore : émissions d'un côté, compensations de l'autre

L'élevage est un des seuls secteurs d'activités possédant l'avantage de compenser une partie de ses émissions ! Comment ? Grâce aux prairies qui captent du carbone et de l'azote dans l'atmosphère. Il est partie intégrante des cycles du carbone et de l'azote car il est à la fois consommateur et émetteur de ces éléments, qui entrent dans la composition des principaux gaz à effet de serre (GES) : dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>), méthane (CH<sub>4</sub>) et protoxyde d'azote (N<sub>2</sub>O).

### ❖ Des émissions dans tous les secteurs...

Les émissions brutes du territoire limousin contribuent à hauteur de **1,9%** des émissions de GES nationales. Elles proviennent en grande partie (environ 43%) de l'agriculture et de la sylviculture (Sources : DREAL Nouvelle-Aquitaine), secteurs majoritaires du territoire.

L'érucciation des herbivores, lorsqu'ils digèrent leur nourriture est la principale source de CH<sub>4</sub>. Le N<sub>2</sub>O peut être émis lors de l'épandage d'azote minéral (pratique peu courante sur les surfaces d'élevage du territoire) et par les déjections des animaux. Enfin le CO<sub>2</sub> provient surtout de la fabrication d'intrants (engrais minéral, alimentation) et des gaz des véhicules. La fertilisation naturelle par l'élevage étant répandue (déjections au pâturage) et l'autonomie fourragère et alimentaire développée, le recours aux intrants est limité sur le territoire limousin.



\* CITEPA : Centre interprofessionnel technique d'études de la pollution atmosphérique

### ❖ ... mais seul l'élevage compense en partie ses émissions en stockant du carbone durablement dans les sols

L'élevage limousin entretient en effet de nombreuses prairies, haies, landes dont les végétaux captent du carbone grâce à la photosynthèse (production de biomasse à partir d'énergie solaire). Si le sol n'est pas retourné (labour), il forme alors des « stocks » pérennes de carbone (feuilles décomposées, racines, etc.).

Cet effet permet de compenser jusqu'à 55% des émissions totales de GES de l'élevage. Le carbone se stocke majoritairement dans l'horizon 0-30 cm. De récentes études suggèrent qu'il migrerait en profondeur, ce qui feraient des sols des éponges à carbone « éternelles », agrandissant à l'infini leur stock de carbone.

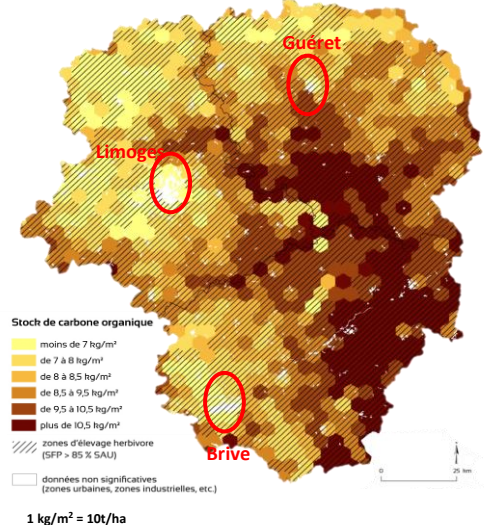
Prairie permanente	760
Prairie temporaire en rotation avec cultures	80
Haies (pour 100m)	125
Cultures	≈ 0

Quantité de carbone stockée en plus chaque année en kg/ha/an en climat tempéré

SOURCE : INRA 2013 et Idele 2015

### Teneur en carbone organique des sols

SOURCE : GIS Sol, 2013 REALISATION : C.Mabire



Carbone organique

Sol brun acide

Crédits : Chambres d'agriculture du Limousin

## Les leviers de l'élevage pour compenser et réduire son « impact carbone »

Les émissions de gaz à effet de serre (GES) par l'élevage bovin ont diminué de 14% entre 1990 et 2010. Aujourd'hui, les programmes CARBON DAIRY et BEEF CARBON visent à les réduire encore de 15 à 20% d'ici 5 à 10 ans. L'élevage dispose de nombreux leviers de réduction dont ces programmes visent à identifier l'efficacité (potentiel de réduction et coût de mise en œuvre) en mêlant des approches environnementales (stockage carbone, biodiversité, qualité de l'eau, de l'air, énergie...), économiques (performance nourricière, coût de production...), et sociales (conditions de travail, entretien espaces...).

Les sols d'élevage (prairies) présentent, avec les forêts, d'importants stocks de carbone. Chaque année, les racines et autres végétaux morts décomposés viennent augmenter ce stock. Les légumineuses, quant à elles, captent de l'azote dans l'air : elles enrichissent naturellement le sol en azote et sont des plantes sources de protéines pour les animaux, limitant ainsi les achats d'aliments complémentaires pour l'apport de protéine.

Sols artificialisés	variable
Vignes	35
Vergers et cultures	50
Prairies et forêts	80

Stock de carbone moyen dans la couche 0-30 cm de sols en tonne/ha

SOURCE : Institut de l'élevage dans le cadre de BEEF CARBON



Entretien de prairies

Crédits : contrôle laitier de la Corrèze (gauche), CEN Limousin (droite)

Les nombreux leviers de réduction du « bilan carbone » soulignent la capacité d'innovations de l'élevage. Les conditions de travail de l'éleveur et son revenu sont des paramètres incontournables à prendre en compte.

CH <sub>4</sub> Fermentation entérique	Âge 1 <sup>er</sup> vêlage 3-7% Alimentation 2-3% - Génétique	→
CH <sub>4</sub> Gestion déjections	Bâtiments 1-2% / Méthanisation 6-10% Épandage	→
N <sub>2</sub> O	Fertilisation 4-8% / Légumineuses 2-4%	→
CO <sub>2</sub> Alimentation 1-7%	Intrants / Autonomie	→
CO <sub>2</sub> Fuel 1-2%	Mécanisation / Technique culturale simplifiée	→
Stockage de carbone	Prairies permanentes 4-5% / Haies 2-4% / Cultures intermédiaires 2-4%	→

### Exemples d'actions concrètes :

Réformer les animaux non productifs  
Ajuster alimentation et performances  
Réduire la mortalité des veaux

Enfourer lors de l'épandage  
Couvrir les aires de stockages

Planter des légumineuses (limitent  
achat N minéral, autonomie protéique)

Maximiser le pâturage

Pratiquer le Semis direct

Allonger la durée de vie des  
prairie temporaire  
Allonger la période de pâturage

Potentiel d'abattement des émissions de GES de différents postes

SOURCE : Institut de l'élevage dans le cadre de BEEF CARBON



### ❖ Le méteil immature : vers plus d'autonomie alimentaire



Champ de méteil

Crédits : Chambres d'agriculture du Limousin

La recherche de l'autonomie alimentaire permet de limiter les intrants et donc de diminuer les émissions de gaz à effet de serre liés notamment au transport (CO<sub>2</sub> et N<sub>2</sub>O).

Mélange et association de graminées et de légumineuses, la culture du méteil a pour objectif de produire d'importantes quantités de stocks de fourrage, ou de produire un fourrage riche en azote (et ainsi diminuer ses achats d'aliments). Récolté assez tôt, le méteil, alors immature, est en effet riche en azote.

Il est aussi possible de l'implanter derrière une culture de printemps comme le maïs. Le méteil se conduit sans fongicide ni herbicide.

# L'ÉLEVAGE ET LES SOLUTIONS ENVIRONNEMENTALES

## L'élevage se mobilise pour le recyclage et la valorisation de déchets

Les déjections animales sont entièrement valorisées sur le territoire pour la fertilisation des parcelles. La production de fourrages et l'utilisation d'engins motorisés sont à l'origine d'autres déchets non organiques dont la collecte et le recyclage sont encadrés. D'autre part, une très grande partie des déchets organiques des collectivités (déchets verts, boues d'épuration) trouvent des débouchés dans l'agriculture (fertilisation, méthanisation), ce qui évite ainsi un enfouissement en centre technique ou une incinération.

Qu'est-ce qu'un plastique agricole usagé (PAU) ?

- ❖ fils et ficelles des bottes, bâches d'ensilage, films d'enrubannage, servant à la **constitution de stocks fourragers**

- ❖ **big bag d'engrais, bidons de produits phytosanitaires**, liés aux productions végétales

### Exemple :

La **coopérative Natéa** a mis en place des points de collecte sur les trois départements limousins. En **2014, 890 tonnes de PAU ont été collectées en Creuse**. Une initiative de la **Communauté de Communes du Haut Pays Marchois** avait permis de récolter plus de **13 tonnes** de plastiques.



« Les déchets agricoles ne doivent pas être un tabou. Un déchet stocké, conservé et trié proprement est un déchet noble qui pourra être recyclé ». G. Thibord, Conseiller, Chambre agriculture Creuse.

Un recyclage est possible en : **tubes industriels, plaques isolantes, sacs poubelles**. Les débouchés de recyclage se trouvent en Europe et en Asie.

- La réutilisation des  **pneus** par l'agriculteur est encore considérée aujourd'hui comme une valorisation possible avant de devenir un déchet dont l'élimination lui coûte environ 200€ par tonne. Les collectivités sont à l'origine d'initiatives de collectes. L'utilisation de boudins synthétiques remplis de sable semble être une alternative intéressante pour maintenir les bâches plaquées sur les tas d'ensilage.

*Pneus qui maintiennent une bâche d'ensilage.*  
Crédits : Chambres agriculture du Limousin.



- L'**épandage de boues de station d'épuration** est très encadré et pris en charge par les collectivités. Leur **valeur fertilisante** doit être avérée ainsi que leur **conformité** à des valeurs seuils de certains composés (ETM, CTO). Des **analyses** vérifient l'aptitude des sols à recevoir les boues. **Sans une valorisation par l'agriculture, ces boues seraient enfouies ou incinérées.** Elles apportent de l'**azote** et du **phosphore organique**.



Déchets verts.

Crédits : P. LEPEE; Chambre d'agriculture Creuse



Andain de co-compost

Crédits : P. LEPEE; Chambre d'agriculture Creuse

En Creuse, **100%** des déchets verts sont valorisés par co-compostage avec le fumier.

En Creuse, **95%** des volumes de boues de station d'épuration produites par les aires urbaines sont valorisés grâce à l'agriculture.



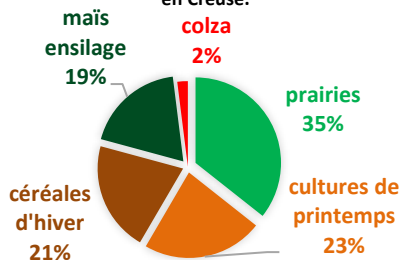
Épandage boue liquide.

Crédits : G.Thibord Chambre agriculture Creuse



Épandage boue pâteuse.

Cultures réceptrices des boues en 2014 en Creuse.



SOURCE : Chambre d'agriculture de la Creuse

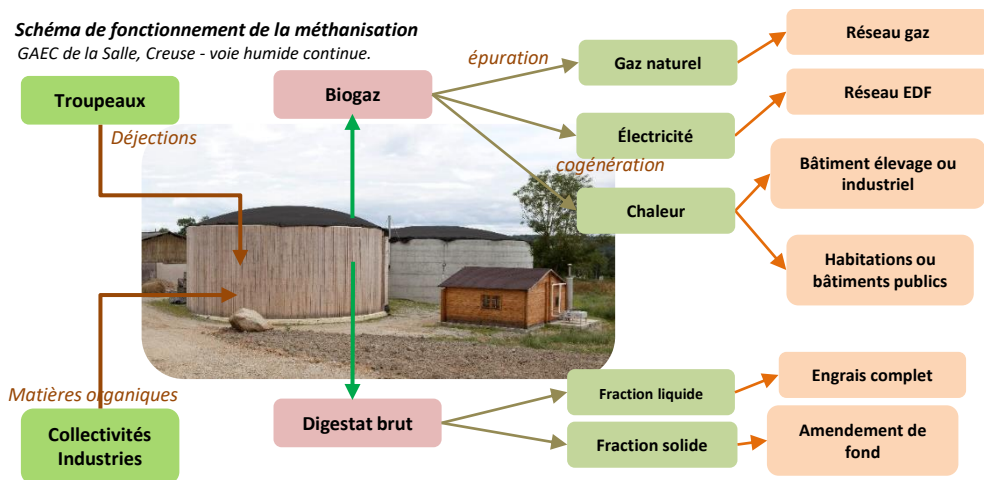
## La méthanisation : des projets aux multiples atouts

*La méthanisation sur le territoire, réel potentiel ou mythe ? Réel potentiel ! Aujourd'hui, en effet, elle comporte de nombreux atouts économiques, sociaux et environnementaux : valorisation des déjections des animaux, services rendus aux collectivités (déchets verts) et aux industries agroalimentaires, production d'énergie (gaz, électricité, chaleur), plus-value économique pour les éleveurs. Sur le territoire, les gisements de matières valorisables en méthanisation et n'entrant pas en concurrence avec l'alimentation humaine ou animale sont importants et permettent de développer de manière cohérente et durable cette pratique.*

Au prix d'efforts techniques et financiers, de belles perspectives se dessinent sur le territoire et des mises en service ont eu lieu récemment : on compte désormais 7 méthaniseurs opérationnels sur le territoire. Une vingtaine de projets se répartissent sur les trois départements. Lieu emblématique de l'élevage et de la race Limousine, le pôle de Lanaud, s'est doté d'un méthaniseur.

### Schéma de fonctionnement de la méthanisation

GAEC de la Salle, Creuse - voie humide continue.



Crédits photo: A. Gallitre

Les installations peuvent être de plusieurs types et d'envergure variable : diverses technologies s'adaptent à la nature des matières utilisées. L'installation à la ferme du GAEC de la Salle en Creuse, par exemple, regroupe 8 éleveurs pour 4900 tonnes d'effluents annuels et une puissance équivalente de 70 kiloWatt électriques (kWé).

### Focus : un méthaniseur au cœur d'un projet collectif et durable

Ce projet de **méthanisation** à la ferme est né sur le hameau de Pigerolles, à 850 m d'altitude, au cœur du **Plateau de Millevalches**. C'est un projet pilote, retenu par l'appel à projets « Agroécologie, produisons autrement » du gouvernement.

Un élevage de vaches et brebis limousines, de porcs cul-noir et de porcs blancs sur paille, installé sur 360 ha fournira les effluents principaux qui alimenteront le **méthaniseur en voie sèche**, aux côtés des **déchets verts d'une communauté de communes**. La **chaleur générée** grâce au méthaniseur chauffera un atelier de poulet de chair et les serres d'un maraîcher, deux activités rendues possibles grâce au méthaniseur. Elle alimentera également un séchoir à luzerne, à céréales, et à plaquettes de bois ainsi que la future ferme auberge et sa boutique de producteurs.

L'atelier de transformation employant trois salariés transforme chaque année sous label agriculture biologique 100 à 150 porcs, 80 à 100 agneaux, 30 vaches et 30 veaux rosés, vendus sur des marchés du département, à la boutique de la ferme ainsi qu'aux collectivités et à des distributeurs.



« Le méthaniseur n'est pas une fin en soi mais un moyen de créer de nouvelles activités locales et d'améliorer l'efficacité économique et environnementale de l'exploitation. Les objectifs étaient de relocaliser des productions et la consommation sur le territoire et d'obtenir des engrais organiques de meilleure qualité, les digestats. » J. CHATOUX, éleveur à Pigerolles (Creuse).



# PARTIE 4

## IDENTITE CULTURELLE ET PATRIMOINE

### 1/ LA LIMOUSINE, L'EMBLÈME DU TERRITOIRE

- L'épopée de la Limousine, une race forgée par le terroir et les Hommes
- La « rousse » limousine aujourd'hui, une race d'exception

### 2/ DES PRODUITS AMBASSADEURS DU TERRITOIRE

- Production ovine : du producteur au consommateur, la qualité comme identité
- Des démarches qualité, figures de proue de productions d'excellence

### 3/ LA DIVERSIFICATION DES ACTIVITÉS AGRICOLES

- Des démarches créatrices de lien entre éleveurs et société
- Les fromages fermiers, produits du terroir en direct du producteur !

### 4/ L'ÉLEVAGE, SOURCE DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE ET ARTISANAL

- Un patrimoine gastronomique ancien encore célébré aujourd'hui
- Des savoir-faire artisans et de luxe « made in Limousin »

### 5/ UN TERRITOIRE A L'IDENTITÉ MARQUÉE

- Des paysages « tiraillés » entre agriculture et forêts
- Un patrimoine paysager valorisé par l'élevage

### 6/ ÉLEVAGE, FESTIVITÉS ET TOURISME

- De nombreuses fêtes agricoles très populaires sur le territoire
- Des lieux touristiques célébrant des races emblématiques

« Les églises se drapent d'austérité et de granit. Les étangs se multiplient comme des ciels à nos pieds. J'approche du centre. Les prés sont sertis de murets de pierres sèches savamment disposées. Des chaos granitiques percent les châtaigneraies qui recouvrent des puy ronds comme des seins. Je suis enfin au pays de l'enfance, je suis en Creuse. »  
Jean-Guy SOUMY, romancier contemporain né en 1952 à Guéret. Le Limousin. Terre sensible et rebelle

« Sa robe d'un roux flamboyant magnifie le vert intense des espaces de son terroir natal. Sa puissance animale y est un contrepoint continu à la puissance minérale des granits, et à la puissance végétale des grands chênes centenaires. Le Limousin éprouve pour sa race bovine une fierté aussi forte que celle qu'il tire de son émail, de sa porcelaine, et du souvenir de ses troubadours. Elle le lui rend bien, d'ailleurs : en un siècle, cette petite vache limousine, robuste et sobre, préposée aux travaux les plus durs des champs, a fait connaître le nom de sa province dans les campagnes du monde entier. »  
Frédérique AVRIL et Georges CHATAIN, photographe et auteur, La Limousine.

# La Limousine, emblème du territoire

## L'épopée de la Limousine, une race forgée par le terroir et les Hommes

Le territoire, avec son rude climat et ses reliefs, a forgé une race rustique, majoritaire aujourd'hui dans son berceau d'origine. Comme tous les bovins de race à viande actuels, la Limousine est issue des bovins de ferme qui étaient utilisés comme animaux de trait, tirant charrue, charrette et autres outils agricoles. Des années de sélection menées par des générations d'éleveurs ont permis de convertir ces bovins en race à viande.



Les **Limousines** descendraient des **bisons magdaléniens**, peints sur les murs des grottes de la vallée de la Vézère. Forgées par un territoire exigeant, elles ont hérité de leurs sauvages ancêtres **force et rusticité**.

Ses qualités seront utilisées pendant des siècles pour les **travaux agricoles**. Au terme de sa vie, la Limousine donnait sa **viande**, ses **cornes**, ses **os**, sa **graisse** (dont on tirait le suif) et son **cuir**. C'est au **XIX<sup>e</sup> siècle** qu'une stricte **sélection en race pure** s'est mise en place.

Aujourd'hui, la race est devenue un **emblème** du territoire, en France et dans le monde.



Labourage avec vaches limousines  
Crédits : Fonds Jean-Baptiste Boudeau, Bibliothèque de Limoges



La Limousine à Paris :  
Crédits : France Limousin Sélection

1854

Concours de Bordeaux : 1<sup>er</sup> grand succès d'un bovin limousin.

1859

Concours de rendement carcasse de Poissy : bœuf limousin en tête devant le charolais.

1886

Victoire du taureau limousin *Conquérant* au concours général à Paris.

1925

999 taureaux et 7500 vaches inscrits au livre généalogique

Création du *Herd-Book* Limousin



Au Mexique

La « conquête du monde » de la Limousine débute dès 1966 en Argentine puis aux USA en 1968 etc.).

Aujourd'hui, elle est présente dans plus de 80 pays, sous toutes les latitudes et climats !

1960 Vague normalisatrice du Ministère : la Limousine doit fusionner avec d'autres races et devenir la Blonde du Sud-Ouest : levée de boucliers limousins, la « rousse » est sauvée!

Aujourd'hui : 2<sup>e</sup> race à viande en France avec un cheptel de plus d'1 million de vaches

Elle est utilisée en race pure ou en croisement sur les races locales pour améliorer les aptitudes bouchères.



En Nouvelle-Calédonie



En Lituanie

Crédits : France Limousin Sélection



En Italie (Sicile)



## La « rousse » limousine aujourd'hui, une race d'exception

*Race bovine de grand format, la Limousine est conduite en race pure depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Elle est, de la sélection des reproducteurs à la commercialisation des animaux, au cœur d'un programme de sélection génétique unique, qui lui a permis de connaître une forte extension en France et à l'international bien au-delà de son berceau originel.*

Les caractéristiques recherchées sur la race correspondent à des critères de **facilités d'élevage**, **d'adaptation**, de **robustesse**, et de développement des **masses musculaires** tout en gardant une **harmonie** d'ensemble.

Longueur, épaisseur, rectitude du dessus

Dos et reins très larges et musclés

Bassin large, légèrement incliné, largeur de hanches

Culotte épaisse, rebondie, très descendue

Squelette fin

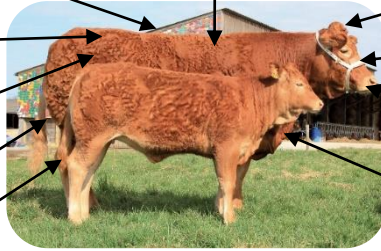
Robe froment vif pas trop foncée

Cornes (si existantes) moyennes en roue

Tête courte, front et muflle larges

Muqueuses roses, lunettes plus claires autour des yeux et du muflle

Largeur et profondeur de poitrine



La vache *Erreur* et son veau au Concours Général Agricole 2015

Crédits : France Limousin Sélection



Taureau *Écolier*

Exemples des « champions » reproducteurs limousins

Crédits : France Limousin Sélection.



Taureau *Disney*

Les axes de sélection s'appuient sur les qualités premières de la race : les **qualités maternelles** (facilité de vêlage et capacité d'allaitement) et les **qualités bouchères** (conformation, rendement carcasse). C'est une sélection **multicritère**, plus longue et complexe qu'une sélection sur un facteur unique. Un potentiel conséquent est aujourd'hui à valoriser par la **voie femelle**.

Les orientations de la sélection cherchent à répondre aux besoins de la filière et des différents **marchés de la viande** à moyen terme. La diffusion du progrès génétique reste liée au **temps de retour d'une génération**, soit environ 3 ans.

« Dans la sélection, il y a un côté passion. Passion de l'élevage, de la génétique au sens large, c'est-à-dire choisir ses animaux pour améliorer son troupeau. C'est une philosophie particulière qu'il faut avoir. Je dis souvent que les éleveurs-sélectionneurs sont les passionnés des passionnés. »

M. GAMBARTTO, Directeur du Pôle de Lanaud.

### Le Pôle de Lanaud : quartier général de la race limousine !

Créé en **1991** par les **éleveurs**, le Pôle de Lanaud rassemble la plupart des **organismes d'orientation et de sélection de la race limousine**. Cette gestion **collective** de la race a permis au programme génétique d'être une référence mondiale. Sa **station d'évaluation** évalue et compare les meilleurs jeunes taureaux (700 par an). Son **ring des ventes** accueille les ventes des meilleurs reproducteurs cinq fois par an. Des reproducteurs, embryons et semences sont exportés chaque année dans le monde entier. Le Herd-Book Limousin est le garant de la race et environ 1 600 éleveurs sélectionneurs y adhèrent. La Station de Moussours à Uzerche en Corrèze est une station de contrôle individuel où sont également contrôlés sur descendance les meilleurs reproducteurs de la race en vue d'une diffusion par insémination artificielle.



Les génisses de la station d'évaluation de Moussours

Crédits : France Limousin Sélection



Vente de reproducteurs au Pôle de Lanaud

Crédits : INTERBEV Limousin, XN

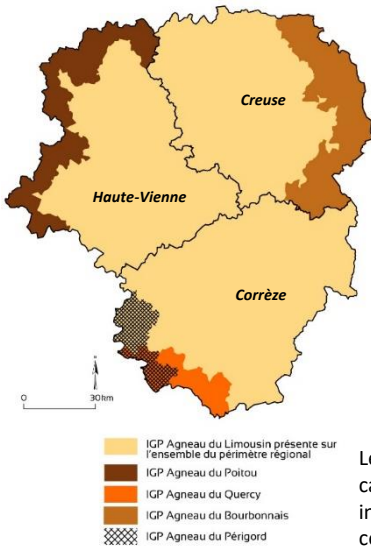
Trois autres stations locales complètent le dispositif global du programme.

# Des produits ambassadeurs du territoire

## Production ovine : du producteur au consommateur, la qualité comme identité

En territoire limousin une majorité d'éleveurs sont engagés dans des démarches d'identification de la qualité et de l'origine. Plusieurs Indications Géographiques Protégées (IGP) ont une partie de leur zone de reconnaissance sur des communes limousines et la production en agriculture biologique se développe. Cependant, le produit phare du territoire est l'Agneau du Limousin sous IGP, qui concerne près de 1 000 éleveurs.

Zones géographiques des SIQO agneaux  
SOURCE : INOA 2015 REALISATION : C.Mabire

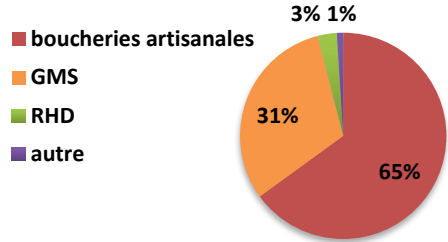


Type animaux	Part volumes abattus sous SIQO en limousin	Sur les trois départements limousins
AGNEAU	50%	Plus de 70% des brebis sous SIQO

SOURCE : Fil Rouge

### Valorisation des viandes sous SIQO

SOURCE : Fil Rouge



Le savoir-faire de la boucherie artisanale dans le choix des carcasses et dans leur mise en valeur en fait un débouché incontournable des filières de qualité. Pour la viande d'agneaux cependant, ce sont près de 53 % des volumes qui sont vendus en grandes surfaces et 45 % en boucherie (Fil Rouge).

### IGP Agneau du Limousin

- Près de **1 000 éleveurs** engagés pour plus de **230 000 brebis**
- Alimentation au **lait de la mère** minimum 60 jours puis **herbe, céréales et foin**
- Âge compris entre **70 et 300 jours**
- Poids carcasse entre **13 et 24 kg**
- Exigences de conformation et de finition
- Deux **marques** selon le point de vente :
  - Le **Baronet** en boucheries artisanales  
→ **200 boucheries** en France et en Suisse
  - Les **Bergers** en grandes et moyennes surfaces  
→ **200 magasins**



En 2014, plus de **9 000 brebis** étaient engagées en **label Agriculture Biologique (AB)** (+ 60% depuis 2007) dans **près de 80 élevages**. Plus de **80%** des agneaux issus de ces élevages sont commercialisés sous le label AB : 28% en GMS, 27% en boucherie artisanale, 23% en vente directe, 12% en restauration hors domicile et 10% en magasins AB. En 2014, le territoire limousin est le 2<sup>e</sup> (derrière l'Auvergne) en volumes d'abattage d'ovins sous label AB. Représentant des volumes très minoritaires, l'AB est encore en plein essor.

## Des démarches de qualité, figures de proue de productions d'excellence

*L'élevage bovin viande limousin est réputé pour la qualité de sa production. La race limousine, par sa plasticité, permet de produire une grande diversité d'animaux allant du veau à la vache de plusieurs années en passant par les différents types de génisses et jeunes bovins, qui ont donné naissance notamment à trois cahiers des charges Label Rouge : Bœuf Limousin, Limousin Junior et Veau fermier du Limousin.*

Les trois productions Label Rouge **Bœuf Limousin**, **Limousin Junior**, et **Veau fermier élevé sous la mère** se déclinent en deux marques : **Blason Prestige** en boucherie artisanale (**75% de ses ventes**) et **Qualité Limousine** en grandes et moyennes surfaces (**25% de ses ventes**). Parmi les viandes bovines (gros bovins et veau sous la mère) en label rouge en France, ces produits sont leaders en parts de marché (33% en gros bovins et 22% en veau). Les cahiers des charges garantissent une **qualité supérieure** par rapport à un produit standard.



### Label rouge Bœuf limousin



- Création du label en **1988**. C'est le seul label de la race limousine, quelle que soit sa zone de production en France
- **4 850 éleveurs engagés** dont la moitié en territoire limousin
- Plus de **16 200 animaux labellisés en 2018** (+ 0,3% par rapport à 2018)
- **545 points de vente en France**, notamment **boucheries artisanales**
- Animaux de race limousine - génisses lourdes > 28 mois ou vaches (et taureaux) < 10 ans



### Label rouge limousin junior

- Création du label en **1988**
- **2 000 éleveurs engagés** essentiellement sur les trois départements limousins
- **Près de 7 950 animaux labellisés en 2018** (- 5% par rapport à 2017)
- **190 points de vente**
- Commercialisés à **Lyon, St-Étienne, la vallée du Rhône et en région PACA** (marchés historiques type « génisses de Lyon » et de « Saint-Étienne »)
- Animaux race limousine > 10 mois : mâle < 18 mois et génisse < 28 mois

### Label rouge veau fermier du limousin élevé sous la mère



- Veau fermier du limousin en **1992**
- Puis ajout de l'**IGP veau du Limousin en 1996** : origine géographique garantie
- **14 300 veaux labellisés en 2018**
- **Plus de 1 200 éleveurs engagés**
- Près de **620 points de vente dans les grandes agglomérations** et zone de fort pouvoir d'achat car c'est une viande chère
- Veau entre 3 et 5.5 mois – poids carcasse moyen de 140kg

*Crédits de l'ensemble des photos : Limousin Promotion*



Grâce à des cahiers des charges exigeants, des contrôles indépendants et des tests sensoriels réguliers, la qualité gustative supérieure est identifiée et garantie par le label Rouge. Les engagements de la filière permettent d'associer la satisfaction d'une consommation éthique, origine France, non délocalisable, avec contractualisation et une plus-value répartie, avec des circuits courts mais organisés, des modes de production durables, et des conditions d'abattage spécifiques.

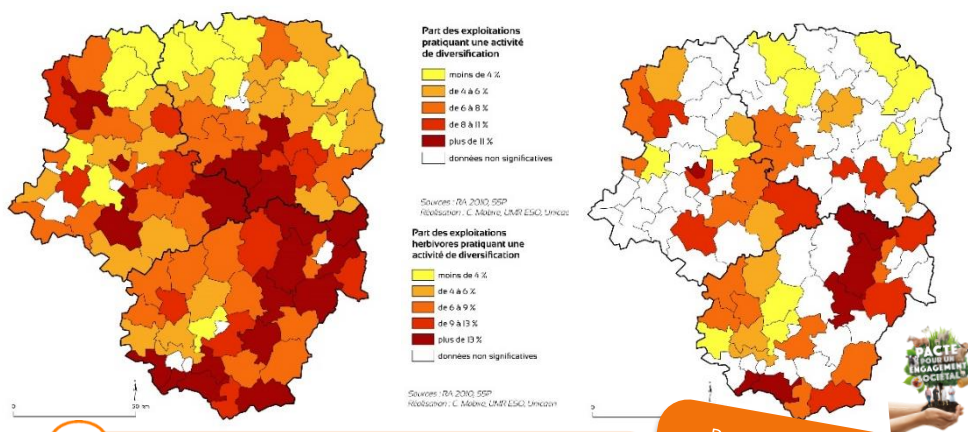


# La diversification des activités agricoles

## Des démarches créatrices de lien entre éleveurs et société

Les principales activités de diversification agricole concernent la transformation à la ferme (du lait en fromages par exemple), du travail à façon (service réalisé en dehors de l'exploitation mais avec les moyens de celle-ci : labour, moisson, sylviculture par ex.), et le tourisme à la ferme, appelé communément « agriturisme ». Des marques développées par les Chambres d'agriculture comme « Bienvenue à la ferme », « Marchés de Producteurs de Pays » et « Drive fermiers » regroupent un grand nombre d'éleveurs.

Sur le territoire, parmi les 1 000 agriculteurs et agricultrices (Agreste 2010) exerçant une activité de diversification, environ 30% transforment des produits à la ferme, 30% proposent une offre de tourisme et environ 20% un travail à façon. C'est en Corrèze que les activités de diversification sont les plus présentes. Elles constituent un réel complément de revenu notamment dans le cas de la transformation ou de restauration à la ferme. C'est aussi un facteur de dynamisme local, comme sur le plateau de Millevaches.



« L'agriculteur ou l'agricultrice peut être à la fois producteur, transformateur et commerçant, il ou elle assume une multitude de compétences. Il y a un gros défi sur la diversification des mises en vente avec une multitude de nouveaux métiers et de compétences à acquérir ». B. DUMAS, conseiller économie des exploitations, Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne.

Depuis septembre 2015, un Certificat de Spécialisation, un **Production, Transformation et Commercialisation de produits fermiers** est proposé au CFA d'Aahun en Creuse.

Environ 10% des exploitations pratiquent des circuits de **vente directe**, dont la majorité par une **vente à la ferme**. Une moitié d'entre eux disposent également d'autres types de points de vente.

### Exemples de points de vente en direct du producteur

Plus de 40 producteurs se sont réunis depuis 2003 en **coopérative** pour proposer leurs produits dans deux **magasins de producteurs « Saveurs fermières »** à Limoges. Les éleveurs, maraîchers, arboriculteurs apportent les produits au magasin et assurent la vente auprès des consommateurs.



Trois **Drive fermiers** ont également vu le jour grâce à l'initiative portée par l'entreprise EAT LIM « Le Limousin dans l'Assiette » et les **Chambres d'Agricultures du territoire**. L'objectif de ces démarches est souvent **multiple** : proposer des **produits locaux**, créer un **lien direct producteur-consommateur**, **diversifier** son activité au-delà de la production...

## Les fromages fermiers, produits du terroir en direct du producteur !

Sur le territoire, un petit nombre d'élevages transforment leur lait à la ferme. Ce sont majoritairement des élevages caprins (une soixantaine) et bovins (une quinzaine) ainsi que quelques élevages ovins lait. La transformation sur place est parfois imposée par un circuit de collecte inexistant notamment pour l'élevage caprin et ovin. Plusieurs fromages reconnus et identifiables ont été créés par des collectifs d'éleveurs et permettent une reconnaissance du dynamisme et de la qualité de leur travail.

### Le Feuille du Limousin

Lait entier cru de chèvre

Fabrication à la ferme par une vingtaine de producteurs  
0,8 litres de lait pour 130-140g au démoulage

Commercialisation : marchés, magasins de producteurs, à la ferme, ...et jusque dans le bassin parisien !

Création en 1990 par des éleveurs caprins passionnés. Elle a la forme de la feuille du châtaignier, emblème régional.



La Feuille du Limousin  
Crédits : Dupuy JC



Tomes fermières du Limousin  
Crédits : ARDEPAL

### Les tomes fermières du limousin

Lait entier cru de brebis, de chèvre ou de vache selon le type :  
tomme de brebis, de chèvre ou de vache

Fabrication à la ferme par une vingtaine de producteurs

Création en 2004 de la marque collective par les éleveurs au terme d'échanges de techniques, de conseils et de séances de dégustations.

### La fôte des bergères

Lait entier cru de brebis

Fabrication à la ferme par quelques producteurs

4 à 5 litres de lait pour 1kg avant affinage

Née au début des années 2000 avec des éleveurs désireux de faire renaître cette **tomme traditionnelle**, à l'époque élaborée par les **bergères du Champ de Brach en Corrèze**. Il a fallu retrouver les bergères qui détenaient le **secret de fabrication**. Les éleveurs auraient cependant commis une « **faute** » qui lui donne son **goût actuel** et surtout...**son nom!**



La Fôte des Bergères  
Crédits : Cendrine Eyrolles

Sur le territoire près de **70** lieux accueillent chaque année un **Marché des Producteurs de Pays**. Ils ont lieu essentiellement sur la **période estivale** et proposent uniquement des **produits fermiers et artisanaux**, comme les fromages fermiers du Limousin. Ces marchés attirent de nombreux touristes et habitants.



Marché à Compreignac (Haute-Vienne)  
Crédits : Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne.

# L'élevage, source du patrimoine gastronomique et artisanal

## Un patrimoine gastronomique ancien encore célébré aujourd'hui

*Le territoire rayonne grâce à un artisanat d'art et de luxe ancré depuis plusieurs siècles. La porcelaine, l'émail, le cuir et la tapisserie d'Aubusson en sont les fers de lance et représentent ce territoire en France et à l'étranger. La porcelaine célèbre également les arts de la table et la gastronomie, autre point culminant du savoir-faire et des traditions du territoire limousin, gastronomie inspirée d'un terroir aux productions de qualité.*

La ville de Limoges est le théâtre de plusieurs manifestations uniques en leur genre, indices de la puissance ancienne des activités liées à l'élevage comme la boucherie.

Dès le début du **XIII<sup>e</sup> siècle**, la cité de Limoges abrite une **corporation de bouchers** puissante et dynamique reposant sur **six grandes familles**. A la fin du **XIX<sup>e</sup> siècle**, la **rue Torte** (aujourd'hui **rue de la Boucherie**) et les rues alentours comptaient jusqu'à **86 bouchers** ! Une centaine de personnes s'affairaient dans l'abattage des bestiaux, la découpe et le commerce de gros et de détail. La **chapelle Saint Aurélien** de la rue de la Boucherie appartient à la corporation des bouchers et témoigne ainsi de leur influence.

« La rue des Boucheries, dont les habitants ont des mœurs et des traditions spéciales, est la plus curieuse de ces anciennes allées : on frissonne en mettant le pied sur ces dalles rougies, entre tous ces étals chargés de viandes et ces cadavres accrochés ! » **E. RECLUS**, géographe fin du XIX<sup>e</sup> siècle dans **Nouvelle Géographie universelle, La terre et les hommes, tome II, « La France »**, Hachette, 1885.

Aujourd'hui, des événements comme la **Frairie des Petits Ventres** et la biennale **Toques et Porcelaine** célèbrent les **produits du terroir** et la **gastronomie**. La **Frairie** est une **fête traditionnelle très populaire** qui a lieu le 3<sup>e</sup> vendredi du mois d'octobre dans le quartier de la boucherie et des Halles à Limoges. Elle commémore la **tradition bouchère** du quartier.



Frairie des Petits Ventres



Démonstration culinaire Toques et Porcelaine  
Crédits : Mairie de Limoges, Direction de la Communication.

**Toques et Porcelaine** célèbre le mariage entre la gastronomie limousine et la fameuse porcelaine de Limoges. Des démonstrations culinaires à foison, le show de grand chefs, des expositions de porcelaine animent la place de la Motte.

« Le bœuf [...] est une mine inépuisable entre les mains d'un artiste habile ; c'est vraiment le roi de la cuisine. Sans lui, point de potage, point de jus ; son absence seule suffirait à affamer et attrister toute une ville. » **Calendrier gastronomique par Grimod de la Reynière.**

### • Des exemples d'entrées limousines

**Carpaccio de bœuf, tartare de veau, pâté limousin (tourte feuilletée) aux pommes de terre, viande et crème fraîche, choux farcis à la viande de bœuf ou de porc cul-noir, boulettes épicées à la viande d'agneaux...** avec de la viande produite sur le territoire, bien sûr.



Viande de race limousine  
France Limousin Sélection

Viande de race limousine  
Limousin Promotion

### • Des exemples de plats limousins

Viande de qualité de veau, de bœuf, d'agneaux limousins à décliner selon les saisons et les envies ! **Blanquette de bœuf au cidre et aux châtaignes, tête de veau à la corrézienne (sauce ravigote), gigot d'agneaux poêlé et son jus d'ail...**

### • Des fromages

**La Feuille du Limousin, la Fête des bergères, les fromages fermiers et tommes de vache, chèvre ou brebis.**



La Feuille du Limousin

Flognarde aux pommes de Limousin

### • Des desserts

**La flognarde aux pommes de Limousin, le clafoutis aux cerises, le galetou (crêpe au sarrasin), le Creusois (gâteau aux noisettes).**

## Des savoir-faire artisans et de luxe « made in Limousin »

*Qui sait que l'expertise d'entreprises limousines a permis d'équiper en 1986 les pilotes de Rafale en gants tactiles ? Le travail du cuir est une compétence ancestrale de ce territoire tout comme le travail de la laine. Ce savoir-faire s'est façonné depuis des siècles au cœur de ces terres d'élevages de vaches et de moutons et permet aujourd'hui au territoire de rayonner dans le monde entier grâce au travail d'artistes, d'artisans et d'entreprises du luxe.*

❖ **Le cuir** : Travailler une matière naturelle comme le cuir nécessite un savoir-faire complexe alliant connaissance fine des peaux et gestes techniques, que le territoire limousin porte jusqu'à la perfection.

Ce savoir-faire est symbolisé par la ville de Saint-Junien en Haute-Vienne, **capitale du cuir et du gant de peau**. La tradition remonterait au XI<sup>e</sup> ou XII<sup>e</sup> siècle avant de devenir, pour la **ganterie**, l'activité principale de la ville dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui la mégisserie Colombier, le maroquinier Daguët et trois ganteries représentent ce savoir-faire qui leur a valu d'être élues « **Entreprise du patrimoine vivant** ». Ces ganteries travaillent sous leur propre marque, pour des créateurs (Gaultier, Dior, Vuitton...) et des professionnels (ex. gants tactiles sans couture aux doigts pour les **pilotes de Rafale** en 1986).



Des gestes techniques nécessaires à la création d'un gant  
Crédits ci-dessus et ci-dessous : Communauté de communes Porte Océane du Limousin / Photographe Jean-Michel Péricat

D'autres entreprises, comme les établissements Blanchard fondés en 1891 à **Limoges** (**chaussure en cuir haut-de-gamme** sous la marque J.M Weston), le **maroquinier** Le Tanneur & Cie (collections haut-de-gamme fabriquées à **Bort-les-Orgues** en **Corrèze**), et la **sellerie** Fleur de Lys à **Pompadour** (**Corrèze**), conçoivent et produisent des articles en cuir haut-de-gamme, connus en France et dans le monde.



Gants

### Les Portes du Cuir

Chaque année, les trois territoires (Dordogne, Charente et Haute-Vienne) berceau du cuir se mobilisent pour présenter la filière cuir au travers **d'un salon de plusieurs jours destiné au grand public et aux professionnels**. Des jeunes d'écoles du cuir, des artisans, artistes et entreprises présentent leur savoir-faire et réalisent des animations et tables-rondes sur ce thème.



« L'histoire de la laine est intimement mêlée à celle de la tapisserie. Ses multiples vertus, la **matité** et la **profondeur** de ses tons, son **élasticité** au tissage et la **chaleur** de son aspect, en font la **fibres noble par excellence**. »

**L.M. JULIEN, peintre cartonnier (1904-1982).**

Les communes d'**Aubusson** et **Felletin** sont le **berceau de la tradition de tissage** en territoire sud-creusois dont les 1<sup>ers</sup> ateliers connus remontent au **XV<sup>e</sup> siècle**. L'**élevage de moutons** ainsi que l'**acidité de l'eau** (idéale pour dégraisser les laines) participèrent à cet essor. Le territoire concurrencera Paris et les Flandres avec des **tapisseries** à « **basse-lisse** » (métier horizontal) aux décors de verdure et de scènes de chasse en vogue dès le **XVI<sup>e</sup> siècle**.

L'excellence de la tapisserie d'Aubusson, est inscrite depuis 2009 au **Patrimoine culturel immatériel de l'humanité** par **l'UNESCO**. La **Cité internationale de la tapisserie** réunit un musée qui retrace l'histoire de la tapisserie d'Aubusson du **XV<sup>ème</sup> au XXI<sup>ème</sup> siècle**, une plate-forme de **création contemporaine**, un centre de ressources, un lieu de formation et des ateliers, dont l'atelier de restauration de tapisseries du Mobilier National. **Elle a ouvert ses portes à l'été 2016.**



Peau de licorne, de Nicolas Buffe

Crédits : Cité internationale de la tapisserie / Éric Roger

Savoir-faire et modernité se conjuguent ici (porcelaine et tapisserie)

**Laines et Fibres Textiles Naturelles du Massif Central (LAINAMAC)** aide la filière laine à se développer en trouvant des débouchés aux laines locales. Elle réalise aussi des formations pour adultes et des animations enfants et grand public. Un canapé en laine a été réalisé en partenariat avec un artiste et constitue une innovation unique en matière d'ameublement intérieur durable.



Canapé en laine.  
Crédits : L. Vollet

# Un territoire à l'identité marquée

## Des paysages « tirillés » entre agriculture et forêts

Les paysages ont évolué au cours des temps, selon la démographie et l'occupation agricole des territoires. Les évolutions majeures résultent du défrichement pour le pâturages et le labour de petites parcelles. Aujourd'hui, la forêt recouvre plus du tiers du territoire du Limousin et la filière bois en est le 2<sup>e</sup> secteur économique. En moins d'un siècle, le paysage limousin est passé d'un ensemble aux multiples touches colorées de la polyculture et de l'élevage à un paysage plus uniforme, dans lequel le vert des arbres et de l'herbe témoigne d'une spécialisation dans l'élevage herbivore.

Les paysages sont définis par l'UNESCO ainsi : des « œuvres conjuguées de l'être humain et de la nature (qui) expriment une longue et intime relation des peuples avec leur environnement »

« L'histoire agricole de l'Europe se résume en une lutte entre l'agriculture et la forêt : aux périodes de croissance démographique, la forêt se retire devant l'assaut des hommes, toujours prête à reconquérir le terroir cultivé, en attendant un nouvel assaut. Dans les régions tempérées, l'arbre est apte à cette reconquête des plaines laissées en jachère et des pentes abandonnées par les élevages. »

HENRI MENDRAS, *La Fin des Paysans*.

Il y a **10 000 ans**, lorsque le climat s'est réchauffé, des **forêts denses** se sont développées : **bouleau**, **pin** et **noisetier** puis le **chêne** furent les premières essences. Il y a **4 000 ans**, le **hêtre** s'est mêlé au chêne. Beaucoup plus récemment, il y a quelques siècles, des **vergers** et **taillis** de **châtaigniers** ont été cultivés par les habitants. Le seul véritable **résineux indigène** du territoire est le **pin sylvestre**. Le **douglas**, **résineux d'Amérique du Nord**, fit l'objet de **plantations forestières** dans le **dernier quart du XIX<sup>e</sup> siècle**.

Les **forêts** ont progressé à partir de **1945** avec le **plan de reboisement national** (Fonds forestier national) pour passer de **14%** du territoire en **1945** à **31%** en **1970**. La **déprise agricole** laissa vacantes des terres qui **disparurent au profit de boisements**, notamment sur le **plateau limousin** et dans les **zones très rurales**. Puis, à partir de cette date, ce sont plutôt la **périurbanisation** et le développement d'équipement et de réseaux linéaires qui participèrent au **grignotage de terres agricoles** sur le territoire.

Aujourd'hui, les **feuillus**, avec en chef de file le **chêne pédonculé** (171 000 ha) et le **châtaigner** (69 000 ha), ainsi que les **conifères** avec le **douglas** (63 000 ha) fournissent la filière bois limousine, secteur également incontournable de l'économie du territoire. Cette production fournit également du **bois-énergie**, secteur en pleine expansion.



Plantations de résineux, Suc-au-May (Corrèze)  
Crédits : L. Vollet



Troupeau de Limousines au pré  
Crédits : INTERBEV Limousin, XN

## Le plateau de Millevaches : une évolution caractéristique

Des études du **milieu du XX<sup>e</sup> siècle** estimaient que **plus de 50% de la surface du Plateau de Millevaches** étaient occupés par des **landes à bruyères** et **seulement 10% par la forêt**. Historiquement, c'est la **pâturage de moutons rustiques** qui a créé et entretenu des **landes sèches**, dominées en été par de la bruyère aux couleurs mauve et rose. Le **recul de l'élevage ovin** et l'**exode rural** expliquent ensuite la progression de la forêt sur ces espaces, consacrée par une introduction massive de résineux depuis 50 ans. Des **murets de pierres sèches** dessinent encore la forme de parcelles et témoignent des efforts fournis pour valoriser des **sols pauvres et pierreux**.

Aujourd'hui, **55% de la surface est en forêt** et **34% en surfaces agricoles**. Une « **reconquête pastorale** » est organisée pour maintenir des landes et tourbières.



## Un patrimoine paysager valorisé par l'élevage

Le paysage limousin est un des paysages ruraux les plus préservés de France, dont la richesse et la beauté se révèlent dans un ensemble de vallées et de plateaux, de bocages et de prairies, de forêts et de rivières. Le charme de ces paysages frappa de nombreux poètes, écrivains, agronomes (comme le célèbre Arthur Young) et peintres au cours des siècles. Il est indissociable de l'élevage qui a toujours animé le territoire.

Logés aux contreforts nord-ouest du Massif Central, les reliefs limousins convergent vers la **montagne limousine**, desquels émergent quelques sommets, pour culminer en Corrèze au Mont Bessou à **977 mètres**.



Des reliefs habités par l'élevage  
Crédits : L. Vollet



« C'est difficile à croire mais c'est pourtant un fait : le Limousin est une île. » Introduction de l'ouvrage *Le Limousin*, Éd. Autrement.



Visite « Ballades et Paysages » avec INTERBEV Limousin, Journées du Patrimoine  
Crédits : INTERBEV Limousin, XN



« L'identité culturelle des zones de montagnes se raccroche souvent aux pratiques pastorales et aux paysages qu'elles ont engendrés. Cela est utilisé par les messages de promotion territoriale, visant à attirer du monde en valorisant de tels éléments paysagers : estives et chaumes des monts d'Auvergne, causses du sud du Massif-central, landes du Plateau de Millevaches... »

O. VILLA, Chargé de mission, PNR Millevaches.

Des lieux touristiques phares reposent sur la présence de l'élevage herbivore. Celui-ci entretient des milieux et paysages ouverts, attractifs et typiques. Le Plateau de Millevaches, surnommé la « mer de collines boisées », est particulièrement dépendant de l'élevage pour l'entretien de son identité et sa mise en valeur.



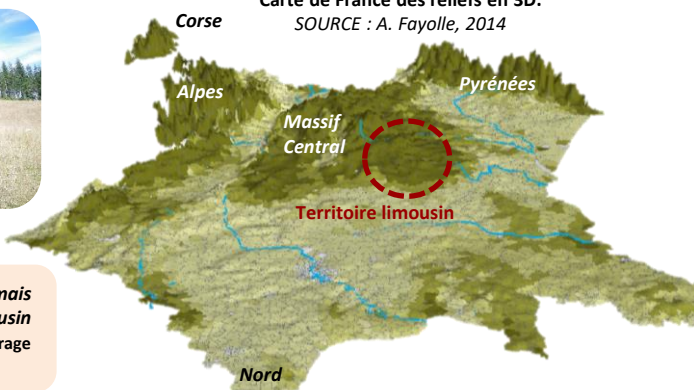
Mont Gargan et sa lande à bruyères

Panneau d'accueil mettant en valeur le rôle du pâturage, tourbière de Longeyroux  
Crédits : L. Vollet



Carte de France des reliefs en 3D.

SOURCE : A. Fayolle, 2014



IDENTITE CULTURELLE ET PATRIMOINE

Bien que majoritairement rural et préservé (74% des communes et 38% des habitants se situent en zones rurales contre respectivement 51% et 18% en France), le territoire est marqué par une des vitesses d'extension des zones urbaines des plus rapides (4 fois la moyenne nationale), et d'une surface consommée par habitant des plus élevées (1600 m<sup>2</sup>, soit 2 fois la moyenne nationale), dynamique que les collectivités cherchent désormais à réduire.

# L'élevage, les festivités et le tourisme

## De nombreuses fêtes agricoles très populaires sur le territoire

*Les fêtes de l'élevage, de la viande, de l'agriculture sont foison sur le territoire tout au long de l'année et particulièrement l'été : certaines sont devenues de véritables institutions ! Les foires aux bestiaux, et concours de race animent également l'été haut-viennois, corrézien et creusois.*

Le **festival de l'élevage et de la table gourmande de Brive-la-Gaillarde (Corrèze)** est une institution et attire chaque année des milliers de visiteurs qui peuvent déguster des produits locaux et artisanaux et admirer les plus beaux spécimens des différentes races bovines, ovines et équines notamment.



Festival de l'élevage du bien élever au bien manger  
Crédits : Ville de Brive-la-Gaillarde

La **fête de la viande bovine limousine de St-Léonard de Noblat** est un événement important et populaire en Haute-Vienne. Son concours fait partie de la Fédération Nationale des Concours d'Animaux de Boucherie de Haute Qualité (FNCAB), tout comme celui de Saint-Yrieix-la-Perche.



Fête de la viande limousine, Saint Léonard de Noblat (Haute-Vienne)  
Crédits 1 et 2 : L. VOLLET ; photo 3 : INTERBEV Limousin, XN

Le **Festival de l'agriculture à Panazol** (aux portes de Limoges) connaît un franc succès populaire et donne l'occasion de faire découvrir aux citadins les métiers liés à l'élevage et à la viande.



Arthur Nouailhas, boucher salarié en démonstration sur le stand interprofessionnel

Crédits : INTERBEV Limousin, XN



Concours départemental modèles et allures chevaux de trait, Monceaux sur Dordogne (Corrèze)  
Crédits : Guillaume MATHIEU

Une **foire professionnelle équine** se tient 2 fois par an à Chénérailles en Creuse et à Saint-Yrieix-la-Perche en Haute-Vienne. Elles attirent aussi beaucoup de grand public, attiré par l'univers du cheval.

En Creuse, **5 à 6 concours locaux** et un **concours départemental de chevaux de trait** se tiennent chaque année. Le cheval est un facteur de lien social par son image festive et il permet à ces concours d'être de vrais rendez-vous d'amateurs comme de professionnels. Un **concours départemental** de chevaux de trait est aussi organisé en **Corrèze** et en **Haute-Vienne**

## Des lieux touristiques célébrant des races emblématiques

*Le tourisme régional s'appuie à la fois sur des espaces naturels remarquables façonnés et entretenus par l'élevage et sur des lieux emblématiques consacrés à une race particulière. Partout sur le territoire, l'élevage herbivore permet un tourisme « vert » et patrimonial, que l'on soit féru de randonnée, amoureux du cheval ou de la rousse limousine !*

### ❖ Le domaine de Pompadour : berceau de la race anglo-arabe

Le domaine de Pompadour est le berceau de la race anglo-arabe, race de sport. Ce lieu a accueilli, en 2016, **160 jours de manifestations** dont 6 championnats de France et 2 championnats internationaux. Des événements comme la **Grande semaine de Pompadour**, le **Grand national de concours complet** ou encore les **cabarets équestres d'été** attirent bon nombre d'habitants et de touristes. Le domaine comprend un **haras national**, un **hippodrome**, un **château** et son écurie ainsi qu'une **jumenterie nationale** du XIX<sup>e</sup> siècle au domaine de Chignac (poulains arabes et anglo-arabes). Des visites sont organisées par l'Office de tourisme du Pays de Pompadour.



Cour d'honneur du domaine de Pompadour



Poulains du domaine de Chignac



Balade au château

L'hippodrome, situé face au château est un terrain vallonné cerné d'une piste en sable de 2 000 mètres. Il accueille des courses depuis 1837, **courses de galop** et des **épreuves de cross** réputées.



Stade équestre de Pompadour

Crédits : Haras national de Pompadour / Ifce

C'est en **1745** que **Louis XV** fait l'acquisition du **château** qu'il offrit, en même temps que le titre de Marquise (!), à sa célèbre favorite, depuis connue sous le nom de **Marquise de Pompadour**. Elle créa le premier haras privé en 1751, qui deviendra haras royal en 1761 avant d'être supprimé lors de la Révolution de 1789. C'est sous Napoléon I<sup>er</sup> que des haras impériaux furent ouverts pour devenir les **haras nationaux** dès **1872**.

### ❖ Limousine Park : un « park » agro-touristique unique en France au cœur des terres limousines



Panoramique Limousine Park

Crédits : Sébastien ARICO.

Situé sur le domaine du pôle de Lanaud (« quartier général » de la race limousine) à dix kilomètres de Limoges, Limousine Park a ouvert ses portes en 2016. C'est un lieu innovant, alliant **agriculture**, **tourisme**, **pédagogie**, **gastronomie**, **art** et **architecture**. Au cœur de cet espace dédié à la race limousine, le Park propose un parcours au cours duquel le visiteur pourra découvrir l'ensemble de la **filière bovine limousine** : **depuis l'étable jusqu'à la table**. Au-delà du **travail de l'éleveur** et des différents métiers de la filière, le visiteur découvre les nombreux **patrimoines** associés à l'élevage limousin : patrimoine **architectural**, **historique**, **paysager**, **forestier**, **culinaire**, **vivant** et pourra profiter d'un film ou encore d'expositions au cours de sa visite. Un observatoire permet d'aller au plus près des veaux de Lanaud, champions de demain. Limousine Park est un lieu de **valorisation** pour toute la **filière bovine** et un **trait d'union entre monde rural et citadins**.

D'autres événements, comme le Salon de l'Agriculture à Paris, permettent, à l'inverse, à la campagne de s'inviter en ville !



Photos ci-contre :

1. Une vache du Concours National Limousin 2014 pose devant la mythique gare de Limoges
2. Des Limousines sur la place Stanislas de Nancy

Crédits : France Limousin Sélection



1.



2.

# ABREVIATIONS UTILISEES- DEFINITIONS

**AB : Agriculture Biologique** est un label garantissant une production respectant les cahiers des charges de l'agriculture biologique (alimentation, traitements maladies, conduite...)

**AOC : Appellation d'Origine Contrôlée** désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit

**AOP : Appellation d'Origine Protégée** est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne

**ANIO : Association Nationale Insémination Ovine**

**BRGM : Bureau de Recherches Géologiques et Minières**

**ARDEPAL : Association Régionale pour le Développement des Élevages de Petits Animaux en Limousin**

**CBN : Conservatoire Botanique National**

**CEN : Conservatoire d'Espaces Naturels**

**Certification** : Attestation de conformité à un référentiel qui donne au client l'assurance et la confiance en ce que des exigences et des spécifications sont satisfaites. Elle est délivrée par un organisme certificateur sur la base d'audits périodiques

**CFA : Centre de Formation d'Apprentis**

**CFPPA : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole**

**CIATE : Communauté de Communes Creuse-Thaurion-Gartempe**

**CORPEN : Comité d'Orientation pour les Pratiques agricoles respectueuses de l'Environnement**

**CRAFT : Centre de Recherche sur les Arts du feu et de la Terre**

**CTO : Composés Traces Organiques**

**DDCSPP : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations** (a remplacé la DSV - Direction des services vétérinaires – dans les départements, pour les contrôles officiels des denrées alimentaires)

**DIREN : Direction Régionale de l'Environnement.**

**EARL : Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée**

**EPLEFPA : Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole**

**ETM : Éléments Trace Métallique**

**GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun.**

**GMS : Grande et Moyenne Surface** (hypermarchés, supermarchés notamment).

**HACCP** : Système de gestion préventif s'appuyant sur trois types de dangers (biologiques, chimiques et physiques) susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires.

**Ha : hectare** est une unité de mesure de superficie correspondant à 10 000 m<sup>2</sup> (100m par 100m)

**IGP : Indication Géographique Protégée** identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape parmi la production et la transformation doit avoir lieu dans l'aire géographique.

# ABREVIATIONS UTILISEES- DEFINITIONS

**INOSYS : INOSYS Réseaux d'élevage** est un dispositif partenarial associant des éleveurs volontaires et des ingénieurs de l'Institut de l'élevage et des Chambres d'agriculture. Cette plateforme a pour finalité la production de références sur les systèmes d'élevage herbivores à destination des éleveurs et de leurs conseillers

**INRAE : Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement** est organisme français de recherche (anciennement INRA)

**LR : Label Rouge** est un label français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité organoleptique supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés et répondent à un cahier des charges précis allant de la production à la distribution

**Mésotrophe** : milieu dont la disponibilité en éléments nutritifs est moyenne, avec une production primaire de biomasse moyenne également

**ONCFS** : Office Nationale de la Chasse et de la Faune Sauvage

**PA : Prairie Artificielle** : prairie semée à 100 % d'une seule Légumineuse (trèfle, luzerne...).

**PETR : Pôle d'Équilibre Territorial et Rural** (remplace l'ancienne notion de « Pays »)

**PT : Prairie Temporaire** : prairie semée depuis moins de six ans

**PP : Prairie Permanente** est une prairie semée depuis plus de six ans

**SAFER : Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural**

**SAU : Surface Agricole Utile** ou **Superficie Agricole Utilisée** est une notion statistique normalisée à l'échelle européenne; Surface destinée à la production agricole, elle comprend toutes les terres arables, les surfaces toujours en herbe, les cultures pérennes et les jachères

**SCEA : Société Civile d'Exploitation Agricole**

**SH : Surface en Herbe** : somme des STH + PA + PT

**SFP : Surface Fourragère Principale** = SH + cultures fourragères principales annuelles

**SIQO : Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine** regroupe les signes suivants : AOC/AOP, IGP, STG, LR et AB

**STG : Spécialité Traditionnelle Garantie** correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition mais le produit n'est pas lié à l'origine géographique

**STH : Surface Toujours en Herbe** est composée des parcours et des prairies permanentes

**TEC : Tonne Équivalent Carcasse**, unité commune aux différents animaux et produits, permettant de convertir des animaux vivants en équivalent-carcasse ou de rapporter des produits transformés à l'équivalent-carcasse originel

**UGB : Unité Gros Bétail**, variable créée à partir de coefficients permettant de comparer entre eux les différents animaux et de les additionner

# LES AUTEURS



INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin et équin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

Interbev est représentée en Région par ses 13 comités régionaux qui constituent une véritable courroie de transmission permettant de déployer les stratégies d'INTERBEV sur l'ensemble du territoire métropolitain.

*En savoir plus :* [www.la-viande.fr](http://www.la-viande.fr) / [www.interbev.fr](http://www.interbev.fr)



INTERBEV Nouvelle-Aquitaine est l'Interprofession du Bétail et des Viandes qui couvre notamment le territoire Limousin.

Réunissant les acteurs des filières bovines et ovines régionales, elle est chargée de mettre en œuvre les stratégies interprofessionnelles, de relayer et adapter localement les actions de communication engagées au niveau national. Elle est également à l'initiative d'actions propres adaptées au contexte et au territoire.

*En savoir plus :* [www.interbev-nouvelleaquitaine.fr](http://www.interbev-nouvelleaquitaine.fr)



Ce travail a été réalisé par Lauriane VOLLET, étudiante à l'école Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse (ENSAT), dans le cadre de son stage de 2<sup>e</sup> année (3 mois) puis dans le cadre du début de son année de césure (4 mois).



Une mise à jour de la version initiale a été réalisée par Marie BENOIST, étudiante à l'école d'Ingénieurs de Purpan, dans le cadre de son stage de 3<sup>ème</sup> année

# LES CONTRIBUTEURS REMERCIEMENTS

**INTERBEV** (Caroline Guinot) et **INTERBEV Nouvelle-Aquitaine** (Xavier Nicolle)

Les cartes et chiffres de cet atlas se sont appuyés sur les données de la statistique agricole et du recensement agricole ainsi que sur des publications officielles et réseaux d'élevages INOSYS.

Sont chaleureusement remerciés toutes les personnes et organismes ayant participé, pour les entretiens réalisés, les données et photographies fournies, nécessaires à ce travail.

Abattoir de Bessines-sur-Gartempe, Abattoir d'Égletons, Jean-Marc ALANORE, ARBOVI, Maurice ARDANT, ARDEPAL, AREFA Limousin, AROL, Anne-Sophie BACH, Véronique BAILLON, Nicolas BERNARD, Bibliothèque Francophone Multimédia de Limoges, Thierry BORDES, Jean-Michel BOUIN, Éric BOUTAUD, Benoît BOUTEFU, Cécile BOYER, Claire BRAJOT, Didier BRIANTAIS, Louis-Marie CAILLEAU, Géraldine CAUCHY, Creuse Corrèze Berry Élevage (CCBE), Coopérative des Éleveurs de la Marche (CELMAR), Centre Viande Francis Plainemaison, Laurent CHABROL, Chambre d'agriculture de la Corrèze, Chambre d'agriculture de la Creuse, Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne, Chambre régionale d'agriculture du Limousin, Jouany CHATOUX, Centre Interrégional d'Information et de Recherche en Production Ovine (CIIRPO), Cité internationale de la tapisserie d'Aubusson, Julie COLLET, Conseil Régional du Limousin, Conservatoire Botanique National du Massif Central, Abel DA CUNHA, Christophe DEBLOIS, Gilbert DELMOND, Sylvie DENIS, Guillaume DEYZAC, Direction Régionale de l'alimentation de l'agriculture et de la Forêt (DRAAF), Direction Régionale de l'Environnement de l'Aménagement et du Logement (DREAL), Nicolas DUBOIS, Franck DUDOGNON, Bertrand DUMAS, Irène DUMONT, Martine DURAND, Cécile DURANT, EARL du Puy de la Grange, ELVEA 19 – ADECO, Michel ENSERGUEIX, Manuel FERNANDEZ, Jean-Louis FERRAND, Romain FERRIER, Hervé FEUGÈRE, France Limousin Sélection, Albin FREYCHET, GAEC de la Borie, Annabelle GALLITRE, Clément GALZIN, Marc GAMBAROTTO, Denis GAULTIER, Noémie GRANDSIRE, Frédéric GISCLARD, Groupement Limousin Bétail et Viande (GLBV), Charlotte GUÉRET, Haras National de Pompadour, Jérôme HEBRAS, Herd-Book Limousin, INSEM OVIN, Institut de l'élevage, Interbio Limousin, Jeunes Agriculteurs Limousin, Dominique LABATTUT, Benoît LAC, Blandine LAMY, Laines et Fibres Textiles Naturelles du Massif Central (LAINAMAC), Olivier LEGOUIS, Isabelle LEGRAND, Clémentine LENAIRE, Pierre LÉPÉE, Les Portes du Cuir, Limousine Park, Limousin Promotion, LIMOVIN, Julie MAGNE, Carole MARGELIDON, Éric MARTIN, Éric MARTINEAU, Élodie MAS, Guillaume MATHIEU, Jean-Baptiste MOREAU, Séverine MOREL, OPALIM, Parc Naturel Régional de Millevaches, Parc Naturel Régional Périgord-Limousin, Alain PASSERIEUX, Ariane PAYEN, Rolland PELLENARD, PER Cuir du Périgord Vert, Anne-Hélène PEUCH, Céline PIGNOL, Pôle de Lanaud, Jean-Luc PRZEWOSNY, Pascaline RAPP, Guillaume RODIER, Syndicats de la boucherie de la Corrèze, de la Creuse et de la Haute-Vienne, Laure THEAUDIN, Gilbert THIBORD, Union des Éleveurs de chevaux de trait du Limousin, Nadine VAN PETEGHEM, François VANNIER, Olivier VILLA.







**Août 2019**



Fête de la viande limousine, Saint Léonard de Noblat (Haute-Vienne), Concours de bovins limousins.  
Crédits : L. Vollet.



Qui peut se douter que l'élevage d'herbivores a de tout  
temps fait rayonner le territoire limousin ?  
Qui se rappelle qu'une grande partie des emplois ruraux est  
liée à l'élevage et ses filières ?  
Qui sait que nos paysages, aux reliefs doux et verdoyants,  
ont été façonnés par l'élevage ?  
Qui devine le rôle bénéfique de notre élevage dans la  
protection de l'eau et de la biodiversité ?  
Qui connaît toutes les festivités liées à l'élevage de vaches,  
de moutons, de chevaux et de chèvres ?

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine propose cet atlas pour le  
rappeler, l'illustrer, le cartographier afin de donner à nos  
consommateurs et concitoyens une vision globale des  
filières d'élevage herbivores et de l'ensemble des services  
qu'elles rendent sur le territoire limousin : alimentaires,  
économiques, sociaux, environnementaux et culturels.

Bonne lecture !



Téléchargez dès maintenant l'Atlas limousin  
de l'élevage herbivore sur le site  
[www.la-viande.fr/atlas](http://www.la-viande.fr/atlas)  
Rubrique *Environnement et éthique*

Pour en savoir plus  
[www.interbev.fr](http://www.interbev.fr)