L'EST agricole et viticole

5 mars 2021 - 55e année - N° 9 Prix : 4 €

Enseignement agricole

La fierté d'être restés mobilisés

© Nicolas Bernard

8

Castration des porcelets

Résoudre l'équation économique

© Ilona Bonjean

12-13

Arboriculture fruitière

Le début des risques

© Germain Schmitt

14

Nouvelle race redyblack

Un pari de filière

La nouvelle race bovine allaitante redyblack vient d'être reconnue. Cette race en création - qui remplace la stabiliser en France - se développe sur 10 ans grâce au croisement inter-race. La redyblack, c'est surtout la réponse à un compromis recherché : une meilleure rémunération pour une carcasse plus légère. Un pari pour Elitest (la génétique), l'Apal (la technique) et la Chambre d'agriculture Grand Est (la recherche), regroupés au sein de Bovinext.

© Ilona Bonjean

2-3

COMPAREZ VOS ASSURANCES AGRICOLES AVEC GROUPAMA

3 MOIS OFFERTS

sur votre contrat prévoyance «Capital Santé»

(arrêt de travail, invalidité, décès) pour toute souscription avant le 02/07/21.

Contactez votre conseiller ou rendez-vous dans votre agence

Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles du Grand Est - 101 route de Hausbergen CS 30014 Schiltigheim 67012 Strasbourg Cedex - 379 966 753 RCS Strasbourg. Entreprise régie par le Code des Assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Immatriculée à l'ORIAS sous le n° 15 003 066 (www.orias.fr). Document et visuel non contractuels. Crédit photo : Aurélien Chauvaud - 03/2021

Groupama
la vraie vie s'assure ici

en bref

Menus sans viande

Interbev tend la main aux associations environnementales

Dans une « lettre ouverte aux associations environnementales » publiée le 2 mars, l'interprofession bétail et viandes (Interbev) appelle les ONG à ne pas se laisser « enfermer dans un débat idéologique » au sujet des menus végétariens des cantines de Lyon. « Défendons, ensemble, l'objectif concret suivant : permettre aux enfants de manger, une à deux fois par semaine, à la cantine, de la viande rouge française de qualité, issue de nos systèmes d'élevage familiaux et herbagers », propose l'interprofession. Signataires de la missive, Dominique Langlois (président d'Interbev) et Bruno Dufayet (président de la commission Enjeux sociétaux d'Interbev) déplorent que la polémique autour des menus végétariens ait débouché sur « le triste spectacle d'un combat entre deux camps opposés, présenté de manière particulièrement binaire ». « Rétablissons la vérité », poursuit l'interprofession : « Les enfants mangent déjà, en moyenne, un peu moins de deux fois par semaine des viandes rouges au restaurant scolaire. » Et d'appeler les ONG à « travailler ensemble » pour que la France soutienne « spécifiquement le modèle de production de viandes françaises de qualité, en luttant contre les importations et en permettant aux acteurs de notre secteur de vivre de leur métier ».

Négociations commerciales

En Pays de la Loire, les JA portent plainte pour « non-respect de la loi Egalim »

Les Jeunes Agriculteurs (JA) des Pays de la Loire ont « déposé trois plaintes au tribunal de Nantes aujourd'hui contre les transformateurs, les distributeurs et l'État afin de dénoncer la non-application de certaines mesures de la loi Egalim », annonce le syndicat dans un communiqué le 2 mars. Ces trois plaintes déposées devant le tribunal judiciaire visent l'État, les enseignes de grande distribution (citées nommément) et des fédérations de transformateurs (Ania, la Coopération agricole et Culture Viande), précise Alexis Roptin, président de JA Pays de la Loire. Par cette action symbolique, le syndicat souhaite dénoncer « la non prise des indicateurs de coût de production et la non mise en application du calcul du prix d'achat en marche avant », d'après lui. Inspirée de la plainte déposée le 12 février par la FRSEA et les JA de Nouvelle-Aquitaine, cette action en justice pourrait se reproduire dans « au moins une autre région », selon M. Roptin. Interrogé, le président national des JA Samuel Vandaele soutient ces « initiatives locales qui s'inscrivent dans une stratégie nationale », laquelle ne prévoit pas de mot d'ordre appelant à lancer des procédures judiciaires.

à découvrir sur le net

La vidéo d'Ilo

YouTube

Cette semaine, sur notre chaîne Youtube Agriculture innovante :

« Nouveaux laboratoire et magasin de vente à la Ferme de l'Ill ».

Abonnement

Vous rencontrez des difficultés ou des retards dans la livraison de votre journal ? Angélique, responsable de notre service Abonnement, est là pour y remédier.

03 88 56 90 75

Dans ce numéro un encartage VITI du mois de mars 2021 destiné à certains de nos abonnés et un encartage HAAG Catalogue John Deere Printemps 2021 destiné à tous nos abonnés

L'EST agricole et viticole

Édité par Société d'Éditions et de Publicité Agricoles de l'Est (SEPA)
Espace Européen de l'Entreprise - 6 rue de La Haye
BP 90045 Schiltigheim - 67014 Strasbourg cedex
Tél. 03 88 56 90 70 - Fax : 03 88 56 90 71 - journal@est-agricole.com

Société anonyme à directoire, capital de 150 000 €, durée 99 ans
Président du directoire : Michel Busch
Actionnaires : Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles du Bas-Rhin, Fédération du Crédit Mutuel Centre Est Europe, Jeunes Agriculteurs du Bas-Rhin
Directeur de la publication : Michel Busch
Hebdomadaire - Prix de vente au numéro : 4,00 € - Abonnement annuel : 100,00 €
CPPAP : 1125 T 83850 - Dépôt légal : mars 2021 - ISSN : 0425-3124
Caractéristiques environnementales : Imprimé par :
ROTOCHAMPAGNE, 2 rue des Frères Garnier, 52000 Chaumont pour EBRA Services
PEFC en cours d'agrément
Origine géographique du papier : France. Taux de fibres recyclées : 100 %.
Papier issus de forêts gérées durablement.
Indicateur environnemental : Ptot : 0,011 kg/t.
Journal habilité pour l'insertion des publications judiciaires et légales.
Contacts : Rédaction : redaction@est-agricole.com - Publicité : publicite@phr.fr
Annonces légales : s.roselmac@est-agricole.com - Abonnement : a.imhoff@est-agricole.com
Comptabilité : b.kieffer@est-agricole.com - Service de presse en ligne : www.est-agricole.com

Nouvelle race allaitante

La redyblack désormais reconnue

Branchée depuis quatre ans sur la création d'une nouvelle race bouchère haut de gamme en France, Bovinext dispose désormais des coudées franches pour développer la redyblack. Une œuvre de longue haleine planifiée sur une décennie.

La redyblack a officiellement obtenu son arrêté de reconnaissance le 20 novembre 2020. L'aboutissement d'un véritable parcours du combattant pour Bovinext qui porte le dossier de l'émergence d'une nouvelle race bovine en France depuis le printemps 2017. L'Apal, la Chambre régionale d'agriculture et Elitest sont les trois partenaires fondateurs.

Une robe rouge ou noire, la redyblack se révèle par sa carcasse légère, son efficacité alimentaire liée à l'herbe, une rare précocité et une facilité de vêlage. © Bovinext

Huit mois d'instruction

À l'époque, l'association Bovinext, présidée par Laurent Rouyer, avait contractualisé avec la Stabiliser Cattle Company l'exclusivité du développement et de la commercialisation de la race stabiliser en France. Mais il fallait en passer par l'étape de la reconnaissance de cette race dans l'Hexagone sous le code 28. Une perspective qui s'est refermée définitivement à l'automne 2019 quand le ministère de l'Agriculture a signifié une fin de non-recevoir pour cette race dont l'instance de sélection est britannique. Une décision motivée par le nouveau règlement zootechnique européen. Toutefois, les autorités françaises ont suggéré aux éleveurs du Grand Est de déposer une demande de création d'organisme de sélection (OS). Un pré-dossier a été transmis il y a un peu moins d'un an au ministère et à l'institut de l'élevage. Pas moins de huit mois d'instruction auront été nécessaires pour aboutir. Il a fallu déterminer un nouveau nom pour la race composite. Parmi neuf propositions, c'est « redyblack » qui s'est imposé, soit les deux couleurs de robe de la race, le rouge et le noir, le « red » et le « black ». Un choix arbitré en urgence qui n'exclut pas d'imaginer à terme un nom commercial plus en phase avec les perceptions du consommateur.

Lors d'une conférence de presse tenue en visioconférence le 16 février, Laurent Rouyer a officialisé la naissance de la redyblack. Bovinext va expérimenter, assurer le développement, gérer le schéma de sélection et la tenue du livre généalogique. Une race sans cornes et docile qui affiche une grande précocité et d'excellentes qualités maternelles, une conduite d'élevage facile et une excellente rentabilité en système herbager. Les caractéristiques de la stabiliser sont ainsi léguées à la redyblack. Ses promoteurs la vantent comme génératrice de carcasses de moindre poids et plus homogènes, plus adaptées à la demande de la filière, ainsi qu'offrant d'excellentes qualités organoleptiques. Cyril Strub, boucher à Abreschviller, qui a vécu en Écosse « pays d'exception pour la viande bovine », ne tarit pas d'éloges au sujet de la redyblack : « Une des viandes les plus belles que j'ai touchées ; en croisement salers, un persillé au mieux ; en France, il n'y a actuellement pas d'animaux comme ça. C'est un produit de luxe pour un marché haut de gamme. »

La redyblack chez René Hatt à Wickersheim. © Ilona Bonjean

Objectif : 2 000 femelles à dix ans

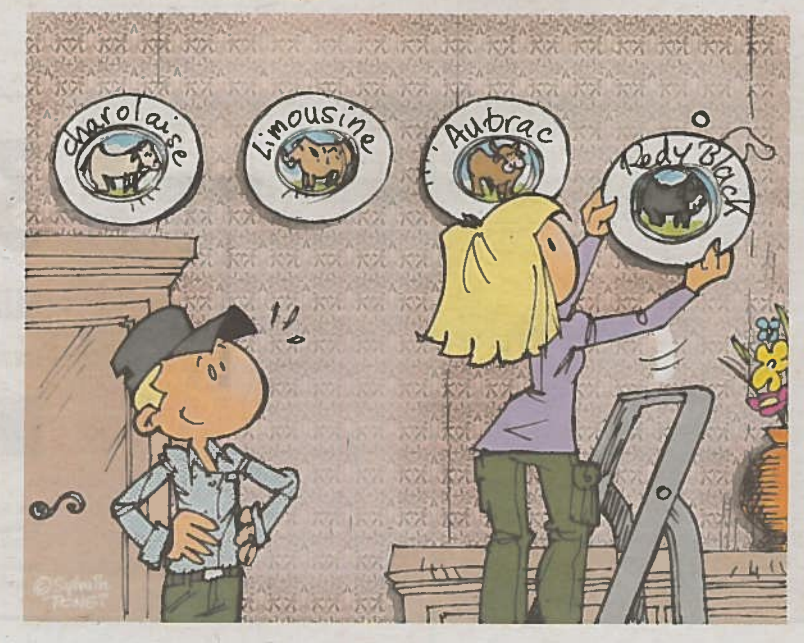
La période d'installation de cette race va s'échelonner sur une décennie, c'est la loi. Un laps de temps nécessaire pour mener à bien toute l'expérimentation, trois générations pour parvenir à la race pure avec un effectif suffisant. Le troupeau souche en France est composé de plus de 300 animaux, majoritairement des femelles. Il est déjà constitué à 82 % de croisement Simmental-Angus et sera encore renforcé dans cette direction, si les reproducteurs en question sont conformes au standard et améliorateurs. « Pour gagner en qualités maternelles et bouchères, notamment le persillé », assure Laurent Rouyer. À l'horizon 2030, un objectif de 2 000 femelles est avancé pour une cinquantaine d'éleveurs adhérents. Ils sont 35, aujourd'hui, à avoir déjà opté pour la redyblack, le noyau dur se situant en Lorraine et en Alsace, avec quelques autres fervents, hors région Grand Est.

Les trois lieux d'expérimentation demeurent la coopérative d'insémination Elitest à Épinal, l'Ensaia et la ferme-école de l'Alpa. Le programme porte sur la voie mâle en croisement laitier et allaitant en vue de la production de bœufs.

Un autre axe de travail est la construction d'un contrat de filière avec la profession bouchère, pour une valorisation de la viande dans le cadre d'un accord tripartite intégrant le coût de production. Les animaux seront abattus entre 18 et 24 mois, avec un poids de carcasse de l'ordre de 350 kg, et un classement R, état d'engraissement à 4.

Jean-Luc Masson

au Syl de l'actu...



Cyril Strub, boucher-charcutier à Abreschviller

Portrait d'un supporter de la redyblack

Après une carrière nationale en rugby à Dax, puis s'être reconverti dans la restauration et avoir officié en Écosse, Cyril Strub n'a rien perdu de son esprit compétiteur. Déjà médaillé d'or à de multiples concours pour ses recettes charcutières, il se lance dans la redyblack, sous l'œil attentif des chefs étoilés de la région.

Cyril Strub et Vicki, des Écossais à Abreschviller, déjà auréolés de nombreux prix dans des concours culinaires, proposent de la viande de redyblack. © DL

En passant de l'Alsace à la Moselle, la départementale 44 qui descend du Donon vers Abreschviller, sillonne le long de l'ardente et scintillante Sarre Rouge. Quelques maisons forestières défraîchies au bord de cette longue et magnifique route auraient bien pu servir de cadre à nos « Grandes gueules » de Ventura et Bourvil (film de Robert Enrico, 1965)... La forêt y est omniprésente et les grands espaces aussi. Pas de quoi dépayser Cyril et Vicki Strub. Arrivé d'Aberdeen en Écosse il y a six ans, le couple s'est installé dans ce lieu idyllique qui rappelle en certains aspects les landes et les rivières d'Écosse pour peu qu'une highland cattle paisse dans les parages.

Au charbon à Dax

Après avoir cuisiné dans les grands hôtels-restaurants de par le monde, Cyril s'était finalement fixé pendant 10 ans dans cette Écosse où les races à viande comme la black angus, et non loin de là, la hereford, la longhorn ou la shorthorn, sont particulièrement goûteuses. Mais Cyril a finalement décidé, avec Vicki, de revenir dans son village natal d'Abreschviller, qu'il avait quitté à l'adolescence pour devenir rugbyman. Avec sa carrure, il était « au charbon » en division 1 à Dax, au poste de pilier. Les défis, ça le connaît !

Cosmopolite et Écossais

Black pudding, le nom de la boucherie-charcuterie, est un hommage à son beau-père. « C'était un fou de boudin noir. » Le retour à Abreschviller n'a cependant pas été une mince affaire pour reprendre une boucherie qui avait pignon sur rue : « On est à part. On a notre vision, notre façon de vivre. » Chez les Strub, en famille, on parle l'anglais des Highlands et on casse les codes. Darcy Peters, un communicant canadien, accompagne la famille dans cette nouvelle aventure. Bruno Barbe, un pilote d'hélicoptère installé avec Fanny son épouse dans une ferme d'élevage d'altitude à Ramonchamp, le Dahu Barbu, a coutume lorsqu'il revient de la base de Phalsbourg, de s'arrêter chez Cyril pour les salaisons de ses viandes bovines.

Champion du monde du saucisson lorrain

Chez les Strub aussi, on reste cosmopolite, mais surtout on a les épaules larges et l'esprit de compétition chevillé au corps. Depuis trois ans, Cyril a décroché de nombreux titres : champion du monde du saucisson lorrain, médaille d'or du boudin noir et pour son fromage de tête, il a également été suivi par une équipe de télévision du magazine 7 à 8, lors du grand prix de la charcuterie organisé par la Confédération nationale des charcutiers traiteurs à Paris. « On recevait un demi-cochon, on devait élaborer différents produits, galantine, jambon en croûte, fromage de tête, salaisons. Les concours m'ont beaucoup aidé résume Cyril, à la fois pour la technique et les rencontres. Quand j'ai un problème technique, j'appelle un confrère. »

Sous l'œil des chefs restaurateurs

Mais « le premier step (étape, en français), c'est la recherche bibliographique », lance Cyril. Dans sa salle d'accueil, il puise son inspiration dans une bibliothèque choisie : un livre sur le Noma, restaurant mondialement réputé de Copenhague, ou encore un livre d'anciennes recettes charcutières. « Boucher-charcutier, c'est un métier de cœur. C'est fin, subtil, la matière change, c'est une remise en question permanente. Je suis en recherche de techniques ancestrales. » Actuellement, il travaille une recette d'andouillette et un pâté lorrain avec Loïc Villemin, chef du restaurant le Toya à Faulquemont. « L'idée est d'être totalement local : du sel de Lunéville, du poivre de Nancy, beurre et vin blanc locaux et de partir sur la recette de Taillevent en 1392. » D'autres recettes sont dans les tuyaux avec Bruno Poiré, du restaurant Chez Michèle à Languimberg, ou encore pour de la pâte feuilletée avec Thierry Hommel à Saint-Avold.

« La plus belle viande que j'aie jamais vue »

Avec ce souci de l'excellence, pas étonnant donc que Cyril a jeté son dévolu sur la redyblack. « C'est une rencontre ! En Écosse, nous avons de très belles viandes. Mais c'est la plus belle viande que j'aie jamais vue. J'ai aussi travaillé en Irlande où ils sont très doués pour la viande, mais celle-là..., c'est autre chose. Certes, elle est très persillée, d'où le prix, mais c'est une viande qu'on mature, qu'on nourrit, qu'on protège. » Cyril a d'ailleurs commencé ses expériences de recettes avec cette viande. Par exemple, le collier de redyblack est séché et fumé à la bûche de hêtre. À découvrir à Abreschviller.

David Lefebvre

Ils se lancent dans la race redyblack

À (re) voir en vidéo : les témoignages de René Hatt et Nicolas Klein, éleveurs

Le territoire accueille pour l'heure 300 mères redyblack chez 35 éleveurs, dont les deux tiers dans le Grand Est et trois en Alsace.

Parmi les éleveurs alsaciens, René Hatt à Wickersheim, dispose de trois génisses, deux mâles à l'engraissement et neuf veaux : « J'y vois l'intérêt du sans cornes, cette race vêle facilement. » René Hatt qui a aussi implanté des embryons sur simmental et sur charolaise, confirme aussi la facilité de vêlage. « Les veaux sont plutôt vigoureux, c'est une race précoce contrairement à la charolaise, et les carcasses plus légères vont dans la tendance de consommation selon les dires des distributeurs. De plus la redyblack valorise bien l'herbe. »

Nicolas Klein, éleveur à Avenheim, dispose à ce jour de 10 mères redyblack et 40 charolaises. « Quand elle rentre des parcs, elle ne perd pas de poids, bien qu'ayant été nourrie simplement à l'herbe et sans concentré. » Vu la faible disponibilité en embryons, Nicolas Klein poursuit actuellement des croisements avec ses charolaises.

« Nous avons essayé du vêlage sur charolais de deux ans, ce qui a très bien fonctionné. »

Rendez-vous sur notre chaîne Youtube Agriculture innovante.

Génétique

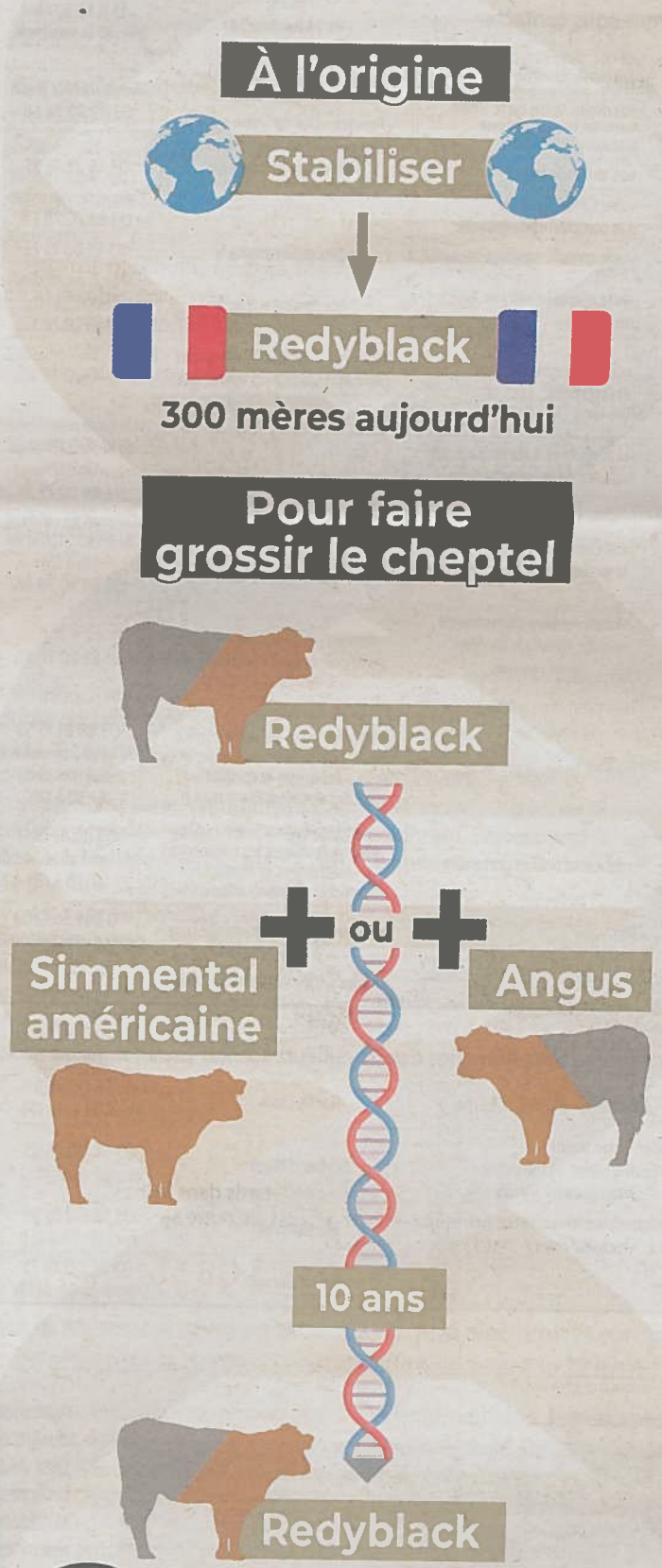
10 ans de création

Le principe :

Le croisement inter-race qui apporte l'hétérosis* et la complémentarité.

***L'hétérosis (ou vigueur hybride) :** Pour la race croisée, cela signifie des performances supérieures à la moyenne de leurs deux races parentales.

Le résultat : La redyblack retient de la valeur hybride avec trois rameaux de races différentes et combine la tendreté, le marbré et la taille modérée des races britanniques avec les muscles, le lait et la croissance des races continentales.



Le statut de « race en création » prévoit que, durant les 10 premières années, il est possible de coupler une redyblack avec une bête de race angus ou simmental américaine. Le produit qui en résulte, sera identifié redyblack.