

Agriculture et Alimentation



Une histoire
de qualité
et de bon goût

Ce livret appartient à :

.....

Élève en classe de :

.....

Année :



FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
(GARDER AVANTTOUT DANS LES ZONES RURALES)



Projet cofinancé par le fonds Européen Agricole pour le développement rural



Septembre 2020

L'Allier est un département agricole



Constitué
de plaines, collines
et petites montagnes,
l'Allier se situe au nord-ouest
de la région Auvergne-Rhône-
Alpes dont il fait partie.

Sa situation lui permet de bénéficier
d'un climat dit « océanique dégradé ».

Son climat tempéré et son relief
favorisent le développement de
l'agriculture : élevages, cultures
céréalières et maraîchères,
viticulture...



Dans l'Allier, l'agriculture est importante

L'Allier possède la **plus grande surface agricole** de la région Auvergne-Rhône-Alpes. L'herbe et la culture de fourrages, destinés à nourrir les animaux, occupent les 3/4 de cette surface.

On dénombre au total 5 500 **fermes** où travaillent des hommes et des femmes, des agriculteurs et agricultrices, leur famille et les salariés agricoles.

L'Allier est le 2^e département de France à élever des vaches pour leur viande, et c'est le 1^{er} département de la région Auvergne-Rhône-Alpes avec un **cheptel** de 560 000 **bovins**.

Dans l'Allier, on trouve des élevages de moutons (ovins), de chèvres (caprins), de cochons (porcins) et de volailles.

L'Allier est aussi une terre de cultures, nommées grandes cultures.

Le blé est cultivé sur 49 000 **hectares** (ha), le maïs sur 28 000 ha. D'autres cultures sont également présentes telles que le colza, le tournesol, les pois, le soja...



C'est quoi une ferme ?

Une ferme, c'est une exploitation agricole.

C'est quoi des bovins ?

Veaux, vaches et taureaux appartiennent à la famille des bovins.



Sais-tu que...

L'Allier compte plus de vaches que d'habitants.

Effectif des vaches : 560 000.

Population : 339 000 habitants.



Sais-tu que...

L'Allier possède l'un des plus anciens vignobles de France, le vignoble de Saint-Pourçain qui s'étend aujourd'hui sur 598 ha.

C'est quoi le métier d'agriculteur ?



L'agriculteur a une mission importante, celle de **nourrir la planète**.

Il doit posséder de nombreuses compétences, car chaque production (élevage, culture,...) nécessite des connaissances spécifiques.

En élevage, l'agriculteur élève ses animaux, de la naissance jusqu'à leur départ de la ferme. Il veille au quotidien à leur bien-être, leur bonne santé. Il les vaccine, les soigne en cas de maladie et pour les nourrir, il cultive ses terres.

En grandes cultures, l'agriculteur travaille au rythme des saisons : du semis à l'automne jusqu'à la récolte, de juin à septembre.

Il organise son travail en fonction des cultures choisies, de la nature des sols, de la météo qu'il consulte régulièrement.


L'agriculteur est un véritable **chef d'entreprise**. Il possède plusieurs casquettes. En plus d'être producteur, il doit être à la fois **paysagiste** (pour entretenir le milieu naturel qui l'entoure), **mécanicien** (pour entretenir son matériel), **technicien** (pour conduire au mieux ses productions).

Certaines fermes sont en polyculture-élevage, c'est-à-dire qu'elles produisent une ou plusieurs cultures et ont au moins un élevage (bovin allaitant, bovin lait, ovin, porcin, caprin).

En cas de besoin, l'agriculteur peut demander conseils auprès de professionnels spécialisés en agriculture.



L'Allier, est une terre d'élevage

 **L'élevage bovin allaitant** est la principale et première activité agricole du département. La race dominante est la charolaise, race bovine française, élevée pour sa viande. Rustique et docile, la charolaise est très appréciée des éleveurs qui l'élevent pour sa viande peu grasse, aux qualités gustatives reconnues et recherchées des gastronomes. Son alimentation, équilibrée et de bonne qualité, y est pour beaucoup.

Au printemps et en été, les mères et leurs veaux, mis au pâturage, passent leurs journées à brouter l'herbe.

À l'automne, les vaches sont rentrées à l'étable (stabulation) où elles seront à l'abri de l'humidité et des premiers froids et où une majorité d'entre elles va **vêler**.

Pendant l'hiver, l'éleveur les nourrit essentiellement de foin, d'**ensilage** d'herbe, de céréales et d'**oléo-protéagineux** produits sur l'exploitation. Elles boivent environ 70 l d'eau/jour.



Charolaise

Le foin (herbe séchée) est récolté par beau temps de mai à juin



Toute l'année, l'éleveur est aux petits soins pour ses animaux. Alimentation et bien-être sont indispensables à leur croissance et sont gages d'une viande de qualité.

Sais-tu que...

Le 1^{er} Label Rouge bovin adulte de France « Le Charolais du Bourbonnais » a été créé en 1974 dans l'Allier, à l'initiative d'éleveurs charolais.

Zoom sur la charolaise

Vache de grande taille, sa robe est blanche unie, parfois crème.

Originaire de Saône-et-Loire, elle est élevée dans le Bourbonnais depuis le XIX^e siècle. Elle est présente sur tous les continents et dans plus de 70 pays.

Qu'est que ça veut dire vêler ?
On dit qu'une vache vêle ou met bas quand elle donne naissance à un veau.

C'est quoi l'ensilage ?
Au printemps, l'herbe est fauchée et pressée, le plus souvent, en balles rondes. Elles seront ensuite stockées à l'abri sous un hangar.

Qu'est que c'est des oléo-protéagineux ?
Ce sont des graines riches en huile et en protéines.

Sais-tu que...

- Il y a en France, 25 races bovines, dont 10 sont des races à viande dites allaitantes.

Dans l'Allier, trois autres races bovines allaitantes sont élevées :



La limousine



L'aubrac



La salers

Sais-tu que...

- Les bovins, ovins, caprins sont identifiés, à leur naissance, par la pose d'une boucle à chaque oreille. Elle assure la traçabilité (le suivi) de l'animal, de sa naissance à la commercialisation de sa viande.
- Les porcins ne sont identifiés (boucles ou tatouage) que s'ils quittent leur site d'élevage et selon leur destination (abattoir ou élevage).



Les élevages de petits ruminants

Le texel

Moutons (*ovins*) et chèvres (*caprins*) sont nombreux dans l'Allier. On compte **1 334** exploitations ovines et **308** exploitations caprines.

Une trentaine de races ovines existe en France. Texel, Ile de France, Charollais et Suffolk sont les 4 principales races herbagères (races à viande) élevées dans l'Allier.



Les brebis **agnellent** en bergerie de janvier à avril. Les 2 premiers mois, les agneaux se nourrissent du lait de leur mère. Au pré, l'herbe et les granulés (à base de céréales et de **tourteaux**) complètent leur alimentation.

Les éleveurs font naître leurs agneaux et les gardent jusqu'à 4 mois environ, âge où ils sont vendus.



Ile de France



Le Charollais



Le Suffolk

Les chèvres, quant à elles, sont élevées pour leur lait. Deux races laitières sont présentes sur les exploitations caprines dans l'Allier : l'alpine et la saanen.

Élevées en chèvrerie toute l'année, elles accèdent librement à l'extérieur quand elles le veulent (sauf l'hiver).

Elles mettent bas de fin janvier à fin février. Pendant la période de **lactation**, qui dure environ 10 mois (de mars à décembre), les chèvres sont traitées deux fois par jour.

Elles mangent, tout comme les moutons, des fourrages verts (herbe des prés) ou des fourrages conservés (foin, foin de luzerne, paille, maïs ensilage). Des granulés, à base de céréales et de tourteaux, complètent leur alimentation. Une seule laiterie collecte et transforme le lait de chèvre dans l'Allier.

80 producteurs caprins environ fabriquent leurs propres fromages qu'ils vendent à la ferme, sur les marchés, dans les supermarchés ou sur Internet.



La saanen



L'alpine

Sais-tu que...

- La chèvre tout comme la vache et la brebis sont des mammifères.
- Elles ne peuvent produire du lait qu'après avoir donné naissance à un petit.

L'élevage porcin dans l'Allier

Le département de l'Allier occupe la 2^e place, au niveau de la région, pour son **élevage de cochons** (ou élevage porcin). On compte ainsi 198 exploitations porcines.

Les cochons sont élevés le plus souvent en bâtiments, sur **caillebotis** ou sur litière (de paille, sciure ou copeaux de bois). Mais ils peuvent aussi être élevés en plein-air.

Après un peu plus de 3 mois de **gestation** (3 mois, 3 semaines et 3 jours), la truie donne naissance, en moyenne, à une douzaine de porcelets. Élevés jusqu'à l'âge de 6 mois, ils sont vendus quand ils pèsent entre 110 et 115 kg.

Les animaux ayant accès à l'extérieur ou élevés sur litière de paille sont vendus sous signe officiel de qualité (Label Rouge (LR), **Agriculture Biologique** (AB)).

Que mange le cochon ?

Il mange des granulés ou des farines (qui servent à lui confectionner des soupes) fabriqués à partir de céréales souvent produites sur l'exploitation (blé, maïs, orge), d'oléo-protéagineux (soja, tournesol, colza), d'huile et de graisses végétales.



Sais-tu que...

Le cochon est omnivore : il peut se nourrir d'aliments d'origine aussi bien végétale qu'animale.

Sais-tu que...

Dans le cochon, tout est bon !

Les poils du cochon, appelés soies, sont utilisés pour fabriquer pinceaux et brosses, les peaux pour fabriquer chaussures, sacs, lacets, gants... Certains organes du porc servent à fabriquer des médicaments (diabète). La vessie du porc a été utilisée pour fabriquer des réservoirs d'air de cornemuses, et, jusque dans les années 1870, pour confectionner les ballons de rugby.



L'élevage de volailles se porte bien

Volailles de chair, élevées pour leur viande (poulet, dinde, pintade, canard, caille, pigeon...) ou poules pondeuses, élevées pour la production d'œufs, l'élevage avicole, tout comme l'élevage porcin, occupe la 2^e place régionale. Comme tous les autres élevages (bovin, caprin, ovin, laitier), l'éleveur doit respecter des règles strictes pour élever ses volailles tant en élevage standard, sous Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) qu'en élevage plein-air (Label Rouge, AB).



Une poule pond entre 200 et 300 œufs/an.

Qui de la poule ou de l'œuf est apparu en premier ?

Les œufs, ramassés tous les jours sont lavés et triés (œufs cassés, fêlés sont enlevés) avant d'être marqués à l'encre alimentaire (n° du producteur, mode de production, date de ponte). Ils sont ensuite mis en boîte où toutes les infos sur le suivi (traçabilité) de la poule à l'assiette sont marquées.

Que veulent dire les codes 0, 1, 2 et 3 ?

Ils indiquent le mode de production.

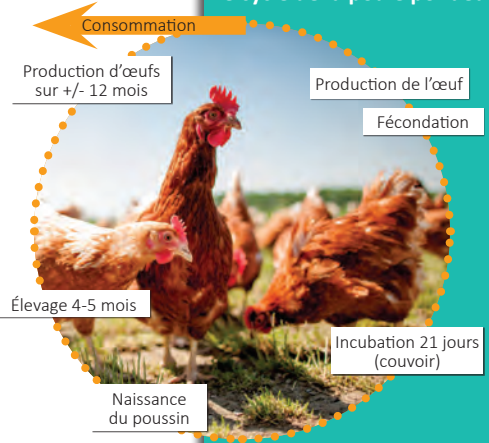
- 0 : Élevage biologique ; 1 : Élevage plein-air ;
- 2 : Élevage au sol ; 3 : Élevage en cage.

Les éleveurs de volailles veillent au bien-être de leurs animaux et respectent des règles très strictes : ambiance du bâtiment (ventilation, température), qualité de l'alimentation, de l'eau, de la litière.

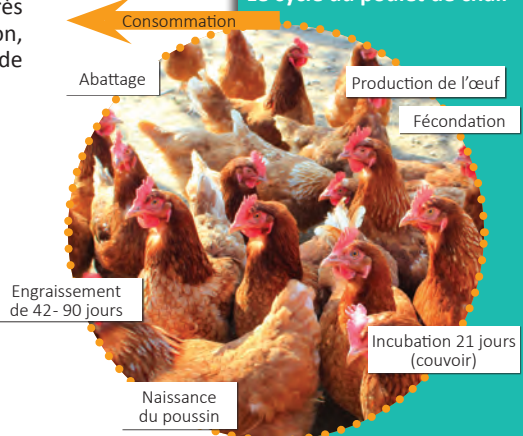
Sais-tu que...

- *Qualité des œufs ou du poulet... tout dépend de ce que la poule va picorer !*
- La ration équilibrée comprend : un mélange de céréales concassées
- (blé, maïs), de protéines (pois, soja, tournesol), de minéraux et d'oligo-éléments. Une ration équilibrée est gage de bonne santé.

Le cycle de la poule pondeuse



Le cycle du poulet de chair



Autre production bien implantée dans l'Allier, l'élevage laitier

On compte quelques 10 000 vaches laitières réparties dans 110 exploitations.

Pour que la vache ait du lait, il faut qu'elle donne naissance à un veau. Une vache a environ 4 ou 5 veaux dans sa vie.

La traite se fait à la machine à traire ou au robot de traite, deux fois par jour, à heure régulière matin et soir. Les vaches sont contentes d'aller à la traite, car cela soulage leurs mamelles remplies de lait.

La traite, mode d'emploi

L'éleveur nettoie les tétines (trayons) de ses vaches et vérifie qu'elles ne soient pas malades. Si une vache est malade, elle sera traitée pour son confort, mais son lait ne sera pas consommé. La machine reproduit la tétée du veau. Le lait part dans des tuyaux jusqu'à un grand réservoir réfrigéré le « tank à lait ». Il n'est jamais en contact avec l'air, personne ne le touche. Les microbes ne peuvent pas l'approcher.

Un camion citerne réfrigéré récupère le lait dans les 72 heures au maximum, en se branchant sur le tank à lait. Le lait sera acheminé à la laiterie pour être transformé en différents produits laitiers. Dans l'Allier, 50 à 80 éleveurs produisent du lait qu'ils transforment eux-mêmes tous les jours : beurre, crème fraîche, fromages nature ou affinés, aux herbes... pour les vendre directement à la ferme, sur les marchés, en grandes surfaces, en magasins spécialisés et sur les plateformes Internet.

Les trois principales races laitières



Sais-tu que...

- La production moyenne de lait par vache en France est de 8 450 litres. Dans l'Allier,
- - La Prim'hoshtein produit 9 200 litres de lait par vache,
- - La Montbéliarde, 7 150 litres,
- - La Normande, 6 650 litres.

● Source : France Conseil Élevage 2019



L'Allier est aussi une terre de cultures

Les **grandes cultures** occupent une place importante aux côtés de l'élevage, dans le paysage agricole et **agroalimentaire** de l'Allier.

La campagne culturale débute par les travaux du sol. Les dates des semis dépendent de la croissance de la culture ainsi que des conditions météorologiques. On distingue les cultures d'hiver des cultures de printemps.



Les cultures s'étendent sur 105 350 ha.

Les **cultures d'hiver** sont semées principalement à l'automne, sauf le colza qui est semé de mi-août à début septembre pour être récolté fin juin début juillet. Ce sont surtout des céréales à paille : blé, orge, triticale (croisement blé et seigle).

Les **cultures de printemps**, semées de mars à mai (orge de printemps, maïs irrigué, maïs grain, tournesol, betterave, quinoa, soja...) sont récoltées de juillet à novembre selon les conditions météorologiques.

Durant la campagne culturale, l'exploitant apporte engrais et eau (pour les cultures irriguées), détruit les **adventices** qui empêchent la plante de pousser et protège la culture des maladies et des **ravageurs**.

Mi-juin, les moissonneuses-batteuses coupent, battent la plante, séparant le grain des épis et de la tige, qui deviendra de la paille. Les grains sont déchargés dans une remorque, les tiges sont laissées sur le sol. Les moissons s'étalent jusqu'à la mi-août (colza, blé tendre, orge, blé dur) ; tournesol, maïs, betterave, ... cultures de printemps sont récoltées à l'automne.

À l'issue des moissons, l'agriculteur peut choisir de :

- vendre tout de suite sa récolte (coopérative/négoce),
- ou de la stocker sur son exploitation pour une
 - * vente ultérieure,
 - * vente directe en meunerie,
 - * transformation à la ferme (farine, pâtes, pain, aliments pour le bétail...).

Il devra disposer de silos et de séchoirs (pour le maïs) et d'un système de ventilation pour les céréales afin que les grains stockés se conservent dans de bonnes conditions et gardent toute leur qualité et valeur nutritive.



- Sais-tu que...**
- 25 000 baguettes
 - de 250 grammes
 - peuvent être
 - fabriquées avec
 - un hectare de
 - blé tendre, ce qui
 - représente
 - 5,5 tonnes de
 - farine.

Une sécurité alimentaire optimale

Pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, des contrôles réguliers sont réalisés : **à la production** (chez l'agriculteur), **à la transformation** (coopératives, industries laitières, abattoirs, industries de produits à base de viande ou de la pêche, alimentation des animaux), **à la distribution** (transport, restauration, commerce) et **même aux frontières** (tous les produits importés et exportés). Le système de sécurité sanitaire français est l'un des plus performants au monde.

Des produits de qualité fabriqués dans l'Allier

Aujourd'hui, 27 % des exploitations de l'Allier sont engagées dans un Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) : LR, IGP, AOP, CCP, AB... Ainsi, des organismes indépendants, agréés par l'État, réalisent tout au long de l'année, des contrôles. Ces produits sont reconnaissables à leur logo :



AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

Label officiel français, il garantit l'origine géographique, la qualité du produit et le savoir-faire des producteurs locaux.



AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Sigle européen, similaire à l'AOC, il garantit l'origine géographique, la qualité du produit et le savoir-faire des producteurs.



IGP (Indication Géographique Protégée)

Sigle européen, il distingue les produits dont au moins une des étapes (production, transformation, élaboration) a eu lieu dans une zone géographique précise.



CCP (Certification de Conformité Produits)

Atteste que le produit est conforme aux exigences et recommandations fixées (production, transformation ou conditionnement).



LR (Label Rouge) (signe officiel de qualité supérieure)

Créé en 1960, il garantit la qualité supérieure du produit.



AB (Agriculture Biologique)

Marque de qualité française créée en 1985, elle permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique.

Les produits de l'Allier sont connus et appréciés, hors de notre département, pour leur grande qualité.



La filière qualité dans l'Allier, c'est :

- Près de 1 400 exploitations avec au moins un produit sous signe officiel de qualité, dont 360 exploitations certifiées Agriculture Biologique ou en conversion.
- 8 Labels Rouges (3 en charolais, 2 en agneau, 2 en porc, 1 en volaille fermière d'Auvergne), 12 IGP, 2 AOP (vin et produits laitiers).



Connais-tu les produits et spécialités suivantes de la gastronomie bourbonnaise ?

- Les crottes de marquis, la pompe aux grattons, le piquenchâgne, le pâté aux pommes de terre bourbonnais, la moutarde de Charroux, la dinde de Jaligny, les pastilles de Vichy, le Charolais.



Retrouve dans ton assiette, les produits de l'Allier transformés

Pour être bien « dans tes baskets », mange équilibré, tout en te faisant plaisir, des aliments variés et dans des quantités adaptées. Selon ton âge, ton niveau d'activité, tes besoins sont différents. Retrouve ci-après, les productions présentées dans ce livret, une fois transformées.

	Production avant transformation	Ce que tu peux manger si tu aimes...
Éleveur	Bovin viande (génisse, veau, bœuf, taurillon, vache)	Steak, steak haché, filet, rôti, bourguignon, entrecôte, parfait de charolais... <i>Bœuf charolais du bourbonnais*</i> , <i>Viande bovine de race charolaise*</i>
	Vache laitière (veau)	Lait, fromages, yaourts, fromage blanc, glace, crème, viande (escalope de veau, jarret, ...).
	Mouton	Viande (gigot rôti, côtes grillées,...), <i>Agneau du bourbonnais*</i>
	Chèvre	Lait et autres produits laitiers, viande. <i>Fromage le Charolais*</i>
	Cochon	Charcuterie (jambon cru et jambon blanc, saucisson, pâté, boudin noir, saucisse, saindoux, lardon...) viande (rôti, côtelette, filet, filet mignon, travers de porc...). <i>Jambon d'Auvergne*</i>
	Poule, poulet, chapon, dinde, caille...	Œufs, viande, découpée (cuisse, arrière-cuisse, aile, filet), abats (gésier, foie). <i>Volailles fermières d'Auvergne*</i> , <i>Poulet Bourbonnais*</i>
	Canard, oie	Foie gras, viande, confit, graisse, magret, rillette.
Céréaliier	Blé tendre	Farine, pain, viennoiserie, biscuit, gâteau, ...
	Blé dur	Semoule, pâtes, boulgour...
	Maïs	Farine, biscuit, maïs grain, pop-corn, huile végétale.
	Avoine	Flocon d'avoine, porridge, farine.
	Colza	Huile végétale.
	Tournesol	Huile végétale, graines crues ou rôties.
	Betterave	Sucre ou saccharose.
Maraîcher horticulteur	Légumes	Légumes frais de saison, en conserves.
	Fruits	Fruits frais, compotes, confitures, jus de fruits.
	Plantes (fleurs, feuilles...)	Plantes aromatiques et médicinales (fraîches et séchées), fleurs comestibles.
Viticulteur	Vigne	Raisin frais, raisin sec, vin, jus de raisin, confitures... <i>Vins de Saint-Pourçain* (AOC)</i> .

*produits sous signe officiel de l'origine et de la qualité



Bien manger au fil des saisons

Les maraîchers cultivent les légumes et les fruits, soit en plein champ, soit sous tunnel plastique ou sous serre. Les graines et les plantes fragiles sont ainsi protégées du froid, du gel, du vent, des fortes pluies et des insectes... et poussent plus vite. Dans l'Allier, les cultures maraîchères occupent 200 ha.

Retrouve ci-dessous, les aliments que l'on consomme toute l'année, les légumes et fruits de saisons, en vente directe à la ferme, sur les étals des producteurs aux marchés, dans les magasins spécialisés, les supermarchés, sur les plateformes en ligne (www.achetezalaferme03.fr, agrilocal03), ...

En hiver

Choux de Bruxelles

Radis noir

Endive

Épinard

Au printemps

Rhubarbe

Haricots verts

Blette

En été

Melon

Épinard

Haricot grain

Haricots verts

Nectarine

Mirabelle

Pêche

Noix

Charcuterie

Oeufs

Navet

Céréales

Échalote

Pâtes

À l'automne

Blette

Coing

Choux de Bruxelles

Épinard

Haricots verts

Pêche

Mirabelle

Nectarine

Noix

Charcuterie

Oeufs

Navet

Céréales

Échalote

Pâtes

Aliments que l'on trouve toute l'année

Céréales

Échalote

Pâtes

Charcuterie

Oeufs

Navet

Noix

Pêche

Mirabelle

Nectarine

DIC'AGRI

Mais de quoi parle-t-on ... ?

Adventice

Appelée également « mauvaise herbe », c'est une plante qui pousse dans un endroit sans y avoir été intentionnellement installée.

Agneler

On dit qu'une brebis agnelle ou met bas quand elle donne naissance à un agneau.

Agriculture biologique

C'est un mode de production qui exclut l'utilisation de semences OGM et de produits (engrais et produits phytopharmaceutiques) chimiques de synthèse.

Agroalimentaire

La filière ou le secteur agroalimentaire réunit l'ensemble des entreprises industrielles qui transforment des produits issus de l'agriculture ou de la pêche en aliments destinés essentiellement à la consommation humaine.

Caillebotis

C'est un assemblage de lattes de bois ou de métal au sol permettant l'évacuation rapide des déjections et des eaux de lavage du sol dans des fosses situées sous le bâtiment.

Cheptel

Ensemble des animaux d'une même espèce élevés à la

ferme : cheptels bovin, ovin, caprin, porcin à l'exception des animaux de la basse-cour.

Élevage bovin allaitant

On appelle « allaitant » le troupeau où la vache élève son veau jusqu'à l'âge d'au moins 6 mois pour la production de viande.

Gestation

Période pendant laquelle, une femelle porte un petit.

Hectare

Unité de mesure de superficie, un hectare (ha) correspond à une superficie de 10 000 m². Un hectare est égal à deux terrains de football.

Lactation

Nom donné au processus naturel, qui permet aux femelles de la famille des mammifères, de produire du lait et de permettre l'allaitement.

Ravageur

Insectes, petits mammifères (campagnols, mulots...), oiseaux sont les principaux ravageurs des cultures.

Tourteau

C'est ce qui reste des graines d'oléagineux une fois que l'huile a été extraite. Les tourteaux servent à nourrir les animaux l'hiver.



Ce livret éducatif, destiné aux élèves des écoles primaires de la Communauté d'agglomération de Moulins Communauté, a été réalisé, en septembre 2020, par l'Unité Communication, en concertation avec les services de la Chambre d'agriculture de l'Allier.

Le Projet « Actions de communication visant à sensibiliser le grand public sur l'agriculture de notre territoire » a pu voir le jour grâce à un cofinancement de la Chambre d'agriculture de l'Allier et de ses partenaires.



Projet cofinancé par le fonds Européen Agricole pour le développement rural