

// JA 25

Les JA de Quingey en assemblée générale



L'assemblée générale élective des Jeunes agriculteurs (JA) de Quingey s'est tenue le 12 janvier à Chouzelot.



Année de changement avec un grand renouvellement des membres du bureau :

- Perrine Chaume remplace à la présidence Adrien Mathevon,
- Luigi Berreur remplace à la vice-présidence Damien Châtelain,
- Isaline Genoud remplace au poste de trésorière Tony Andrey,
- Nathan Clerc remplace au poste de secrétaire Améline Prillard,
- Améline Prillard, élue au poste de secrétaire adjointe.

Ce fut l'occasion de revenir sur les événements de l'année, de remer-

cier les adhérents pour leur investissement lors de nos manifestations.

Le moment a permis d'accueillir de nouveaux et nombreux bénévoles, d'évoquer les projets de la mandature (concours de pointage, concours de labour, Terres de Jim...)

L'assemblée générale s'est terminée par un repas convivial.

Nous remercions Louis Brice, membre du bureau JA 25, pour sa présence et toutes les personnes présentes.

// CHRONIQUE OVINE

Tourteaux fermiers : attention à la matière grasse



La trituration du tourteau de colza est réalisée à la ferme © CIIRPO

Les tourteaux fermiers de colza, de tournesol et de noix peuvent s'intégrer facilement dans la ration des brebis. Ils présentent toutefois un petit inconvénient : leur taux de matière grasse. Ce dernier est élevé.

De plus, il reste soumis à d'importantes variations : de 10 à 30 %. Si le tourteau fermier dose moins de 20 % de matière grasse, cela ne pose pas de problème particulier pour les brebis. Le taux de matière grasse de la ration (fourrages + concentré) ne dépasse pas les 5 % recommandés pour les ruminants.

Par exemple, équilibrer la ration à base de tourteau de colza fermier équivalait alors à en doubler la quantité par rapport au tourteau de soja sans pour autant diminuer la part de

céréales.

En revanche, si le tourteau est très gras, les quantités distribuées doivent être limitées à 500 g par brebis et par jour sous peine de problème sanitaire. Un dosage de la matière grasse par un laboratoire est peu onéreux.

Une attention particulière doit être portée aux agneaux, y compris après le sevrage. Des taux de matière grasse supérieurs à 10 % entraînent des baisses notables de performances.

Pour en savoir plus, une fiche technique est disponible sur ciirpo.idele.fr : « incorporer un tourteau gras dans un mélange fermier ».

Equipe technique ovine de Bourgogne-Franche-Comté et Laurence Sagot (Institut de l'Élevage/CIIRPO)

// CONSEIL ÉLEVAGE

Intérêts de la mise à l'herbe sur la composition du lait

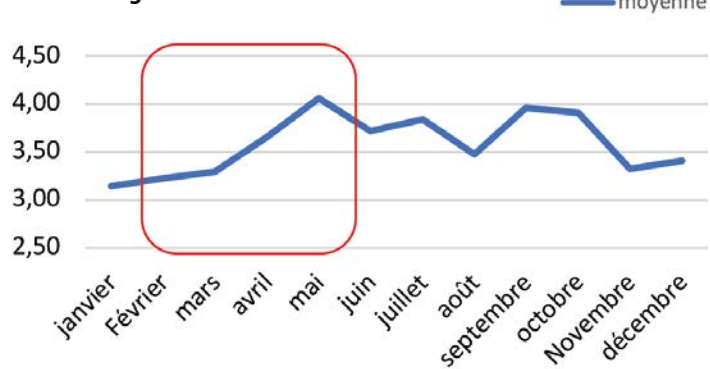


L'alimentation des vaches influence la composition du lait, en particulier la composition du profil en acides gras. La mise à l'herbe impacte de façon positive la composition de la matière grasse. Ainsi, de l'herbe de qualité induit une hausse des omégas 3 dans le lait, qui font partie des acides gras polyinsaturés, au détriment des acides gras saturés comme l'acide palmitique.

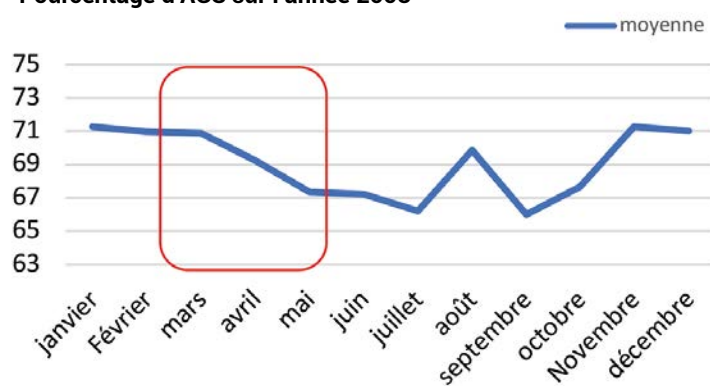
C'est ce qui est recherché en santé humaine car ces derniers, consommés en excès, comportent un risque cardio-vasculaire pour l'humain. Au contraire, les acides gras polyinsaturés dont les omégas 3 sont indispensables pour leurs propriétés de réduction des risques de maladies cardiovasculaires et de développement des capacités cognitives. Aujourd'hui, ces acides gras sont estimés en routine dans les laboratoires comme celui de Conseil Élevage 25-90. Les résultats observés l'année dernière à la mise à l'herbe confirment cette observation. On constate une baisse des acides gras saturés et une augmentation nette des polyinsaturés, de mars à mai, lors de la mise à l'herbe, sur les résultats globaux, tous systèmes d'élevage confondus.

La modification du profil en acides gras du lait a un impact direct et identique sur la composition de la matière grasse des produits laitiers. Elle influence

Pourcentage d'AGPI sur l'année 2003



Pourcentage d'AGS sur l'année 2003



Graphiques : Evolution des acides gras saturés et polyinsaturés en 2003 sur 1442 élevages, tous systèmes confondus.

alors les qualités technologiques et organoleptiques de ces produits. Par exemple, c'est ce qui explique la meilleure tartinabilité du beurre fabriqué au printemps ou encore une grande partie des différences constatées sur la texture de pâte des fromages comme

le comté entre les fabrications d'hiver et de printemps.

En conclusion, les systèmes herbagers ont un réel atout à faire valoir, car l'herbe améliore la qualité nutritionnelle du lait.

CEL 25-90

// ÉCHO DU TERRAIN

Changement de présidence au Geda de Belleherbe

Le groupe a tenu son assemblée générale vendredi 1^{er} mars à Belvoir.

C'est une vingtaine de membres qui étaient présents pour ce temps fort de l'année.



Chaque été, la ferme ouverte rassemble les adhérents, en lien avec les JA, pour l'organisation de ce moment convivial et important pour la communication du métier envers le grand public. Cela crée du lien et permet également l'intégration plus tard des JA au Geda.

L'après-midi a été consacré à la visite de la ferme ouverte prévue cette année.

Cet hiver, les agriculteurs ont sou-

haité prendre du recul sur l'ensemble de leurs activités et ont travaillé deux jours avec Caroline Barraux de Crescendo Orientation. L'objectif de cette formation, intitulée « Alléger ma charge mentale dans mon quotidien à la ferme » était d'expérimenter et explorer les méthodes et outils du lâcher-prise pour gagner en efficacité dans son travail.

Ils ont aussi appris avec Bruno Banon à comprendre le comporte-

ment animal et ainsi améliorer la conduite de leur troupeau.

Après cinq ans à la tête du groupe, Nicolas Boucon a cédé la présidence à Christophe Jeambrun.

Des projets ont été validés avec entre autres le travail sur la production fourragère et la santé du troupeau.

Aline Loberger, conseillère groupes/formations Chambre interdépartementale d'agriculture 25-90