

La vache maraîchine se caractérise par ses cornes en forme de lyre. Cette race à petits effectifs se retrouve principalement en Vendée. Elle est particulièrement adaptée aux bocages, aux marais, aux prairies humides. Elle compte désormais près de 1 300 femelles. ©C. Delisle



La microfilère vendéenne Biodiversités maraîchines garantit aux consommateurs une viande bio, locale et issue d'élevages favorisant la biodiversité.

Maraîchine, une microfilère pour valoriser la biodiversité

La microfilère Biodiversités maraîchines a été créée fin 2019 à l'initiative croisée de deux magasins Biocoop du Nord-Ouest de la Vendée (Biocoop de Challans et Biocoop de Saint-Hilaire-de-Riez), des éleveurs de l'association pour la valorisation de la race bovine maraîchine et des prairies humides et de la LPO Vendée (ligue pour la protection des oiseaux). « Ces deux commerces souhaitaient fournir à leurs clients une viande bio ou labellisée Nature et Progrès mais également issue d'élevages locaux investis dans les biodiversités sauvage et domestique », explique Perrine Dulac, cheffe de projet

agriculture et biodiversité à la LPO Vendée.

ENGAGEMENTS AUTOUR DE LA BIODIVERSITÉ

Aussi, cette démarche s'appuie-t-elle sur un cahier des charges qui ne comporte pas d'obligations de production mais fixe les engagements des éleveurs pour le bon fonctionne-

ment de la microfilère et propose un « catalogue de pratiques favorables à la biodiversité ». Celui-ci comprend une partie sur les itinéraires techniques ayant un impact sur la biodiversité (traitements vétérinaires, chargement de pâturage, pratiques de fauche, bilans énergétiques) et une partie sur la gestion

des infrastructures agroécologiques.

« Les éleveurs et éleveuses se doivent ainsi de respecter le cahier d'approvisionnement, d'atteindre un degré d'engraissement suffisant et de se former régulièrement sur les questions liées à la biodiversité sauvage, aux pratiques de soins, à l'alimentation des animaux... Ils s'engagent aussi dans un programme de visites de fermes (chez eux et chez les autres) et de réunions de restitution avec les habitants de leur territoire et les naturalistes, dans un esprit d'écoute et de partage et ce, tous les deux ans. Cet outil permet de fixer régulièrement des points de progrès dans chacune des fermes, en tenant

LE MARAIS BRETON

Le Marais breton est une zone humide, labellisée Ramsar (zones humides d'importance internationale espaces de biodiversité privilégiés), depuis 2017. Plusieurs éleveurs de maraîchines ont intégré le groupe de travail Ramsar afin de participer à la préservation du site. Ce marais fait également partie du site Natura 2000. Il couvre 45 000 hectares de prairies humides, de roselières et de polders, 7 000 kilomètres de canaux et étiers.



Une vache maraîchine à l'engraissement. ©C. Delisle

UNE GESTION ÉGALITAIRE

Un groupe de pilotage gère la microfilrière au quotidien (orientation, biodiversité, formation...). Il est constitué de deux représentants de chaque partie pour une répartition égalitaire. Tous les éleveurs sont invités pour une assemblée, une fois par an, pour faire le bilan de l'année écoulée, discuter des sujets en cours et fournir des idées. Le travail d'animation de la microfilrière a été confié à la LPO Vendée.

compte des spécificités et des parcours de chacun », souligne Perrine Dulac.

UNE MICROFILIÈRE QUI SE STRUCTURE

Aujourd'hui, une vingtaine d'éleveurs de Vendée et de Charente-Maritime, situés pour la plupart dans le Marais breton et le marais poitevin sont engagés dans cette action. Depuis septembre 2021, la microfilrière s'est ouverte à d'autres acteurs (autres magasins, restaurants, restauration collective), en intégrant tous les éleveurs souhaitant participer. Quinze cantines et restaurants collectifs bénéficient désormais de cette viande. La filière commercialise des vaches, bœufs et surtout des veaux de 6 à 8 mois.

En 2021, 21 tonnes équivalent carcasse ont été commercialisées soit, un veau et un gros bovin tous les quinze jours à trois semaines dans les Biocoop et deux veaux par mois dans la restauration et les cantines. Le prix de vente des animaux a été


défini au départ. Il s'élève à 7,55 euros/kg carcasse pour les veaux et à 6,79 euros/kg carcasse pour les gros bovins. L'abattage s'effectue en Vendée, à la Roche-sur-Yon ou à la Chataigneraie, à une heure trente de route maximum des différentes exploitations. Les frais d'abattage et de transport sont à la charge des éleveurs.

ET DES OUTILS POUR SE FAIRE CONNAÎTRE

« La maraîchine ne répond pas au critère de conformation standard (elle ne dispose pas d'une conformation qui lui permet d'atteindre le haut de la grille Europ) pour obtenir une meilleure rémunération des éleveurs. Aussi, ce projet était important pour valoriser la biodiversité », rapporte Perrine Dulac.

Afin de faire connaître cette initiative, des outils ont été mis en place tels que des supports de communication pour les magasins et les manifestations (affiches, panneaux d'exposition, vidéos...), des dégustations en magasins... 

Cyrielle Delisle

Frédéric Signoret, du Gaec de la Barge. « La microfilrière est une fierté car nous défendons la biodiversité. »  ©C. Delisle



Notre-Dame-de-Monts


Frédéric Signoret et Ludivine Cosson, éleveurs dans le Marais breton en Vendée, essayent de produire une viande bovine en accord avec la biodiversité de leur territoire.

Au Gaec de la Barge, la biodiversité est travaillée

La conservation de la biodiversité domestique et sauvage est essentielle sur notre exploitation », commence Frédéric Signoret, à la tête avec sa compagne Ludivine Cosson, d'un troupeau de 50 mères maraîchines, à Notre-Dame-de-Monts dans le Marais breton. Au Gaec de la Barge, toutes les maraîchines sont commercialisées en circuit court soit environ 20 veaux, 8-10 réformes et entre 10 et 15 femelles de 1 à 2 ans pour la reproduction, l'élevage étant élevage ressource pour diffuser des femelles. Le Gaec fournit la microfilrière Biodiversités maraîchines. « La ferme étant engagée Nature et Progrès, nous avons l'habitude de travailler dans une démarche de progrès participative. Lors des échanges, on peut parler de tout. Sur l'exploitation nous essayons de produire une viande compatible avec la biodiversité sauvage du marais. Aussi, avons-nous supprimé le drainage pour maintenir les niveaux d'eau élevés jusqu'à la fin du printemps, nous visons la restauration des mares et

de la diversité floristique des prairies naturelles avec une gestion adaptée du pâturage... On cherche à créer une mosaïque de milieux favorables aux oiseaux et aux insectes afin de favoriser certaines espèces comme la Barge à queue noire ou les limicoles. »

FAVORISER LES OISEAUX

Sur l'exploitation, les éleveurs cherchent à valoriser au maximum le pâturage pour réduire les quantités de foin récolté et essayent de gérer au mieux l'équilibre végétaux/troupeau. « On travaille pour favoriser une végétation lente mais verte et nutritive pour la période estivale. » Autre axe de travail, diminuer au maximum la mécanisation grâce au pâturage tardif, plus favorable à des espèces comme le hibou des marais. Depuis deux ans, le couple expérimente la finition en mars avec du foin de prairies naturelles et du foin de luzerne avec un niveau 3 d'engraissement. Ce travail s'effectue tout en assurant l'équilibre économique de la ferme.  C. D.