

Mercredi 29 mai 1985

Jeudi 30 mai 1985

Ferme-école de Thiverval-Grignon

Les mercredi 29 et jeudi 30 mai 1985, 2 groupes ont visité la ferme-école de Thiverval-Grignon.

Le groupe du jeudi a eu la chance d'être reçu par le directeur de la ferme, Monsieur STAUB.

La ferme a une superficie de 500 hectares dont 300 hectares en culture céréalière, maïs, luzerne, prairies. Il y a environ 200 vaches laitières, 125 génisses, 20 veaux et 500 brebis.

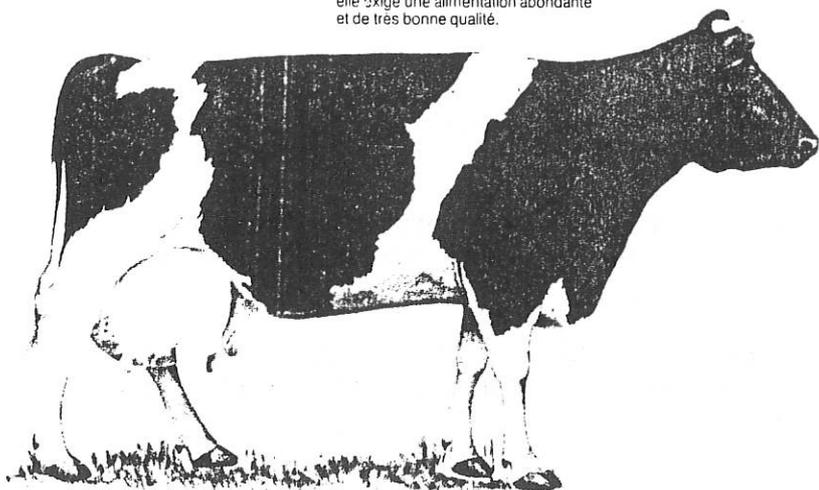
Nous passons devant un hangar où sont entreposés les engrais, le grain ... pour atteindre le balcon pédagogique destiné aux élèves de première année qui viennent à la ferme en formation.

De là nous avons une vue d'ensemble sur une salle de stabulation libre et de traite.

Les vaches mangent principalement de l'ensilage de maïs, de luzerne et de la nourriture concentrée. Pour cela, il existe une coopération entre l'I.N.R.A. (Institut national de recherche agronomique) et l'Institut technique de l'élevage bovin qui contrôlent tous les essais alimentaires.

Il y a 98 vaches dans cette étable.

La frisonne pie-noire est une excellente laitière; elle exige une alimentation abondante et de très bonne qualité.



Dès que leur production laitière descend en-dessous de 15 kg de lait par jour, elles sortent dans les parcs et sont remplacées par des vaches qui viennent de vêler.

Ces vaches sont des croisements entre des vaches frisonnes Pie Noire et des "Holstein".

Les vaches ne se reproduisent que par insémination artificielle. Le laboratoire vétérinaire de Maisons-Alfort contrôle les naissances.

Il n'y a pas de litière car une expérimentation est en cours sur la récupération du lisier (mélange d'excréments d'animaux contenant une grande quantité d'eau) pour fabriquer

du méthane qui servira à chauffer l'eau de la salle de traite. Un tapis emporte directement les déjections dans la fosse à lisier. Cet effluent liquide est traité dans un vaste réservoir, le digesteur, où il fermente sous température contrôlée.

Chaque vache porte un collier bleu qui contient un émetteur. Quand elle se présente dans la stalle où se trouve la nourriture concentrée, elle est reconnue par un ordinateur qui lui distribue de la nourriture en fonction de sa production. Elles sont libres dans cette étable.

Les plus mauvaises vaches laitières fabriquent 15 kg de lait par jour, les meilleures 40 kg. Cela varie avec les époques. La quantité de lait produit et sa composition varient selon le nombre de traites dans la journée : si l'on considère deux traites quotidiennes comme la généralité, il faut savoir que trois traites donneront 10% de lait en plus, et une seule 30% en moins.

La durée de l'intervalle séparant deux traites intervient également : au-delà de 16 heures, la quantité produite diminue ... On sait aussi que la traite du soir ne donne pas la même quantité ni la même qualité de lait que celle du matin ...

On ignore généralement souvent que les vaches sont des animaux émotifs, car il suffit de l'irruption bruyante d'un chien pour les perturber, et entraîner une baisse de la quantité produite ... La production ne cessant d'augmenter, on peut supposer que les vaches se trouvent bien dans cette ferme ! *

Les variations ne portent pas seulement sur le litrage. Elles concernent aussi la composition du lait. Celui-ci est un produit extrêmement complexe et divers facteurs sont susceptibles d'entraîner des modifications non négligeables dans sa composition. Ces facteurs sont essentiellement liés à l'animal lui-même (race, histoire individuelle), à son stade de lactation, aux éléments climatiques, et à l'alimentation.

Le lait passe directement dans des citernes et est consommé par les hôpitaux ou les particuliers de la région.

En ce moment, un atelier de transformation est en cours d'installation. Il y aura ainsi la fabrication de yaourts, fromage, crème fraîche, etc ... car actuellement avec les problèmes de quota laitier, il faut varier la production pour l'écouler.

La traite.-

Les vaches passent directement dans la salle de traite où un jet nettoie automatiquement leurs pis.

La sécrétion du lait obéit à un mécanisme hormonal, l'évacuation est liée, elle, à un réflexe déclenché par le mouvement de succion

* Affirmation tout humaine, mais qu'en pensent les humains qui travaillent dans des établissements où le "rendement" est imposé, sont-ils plus heureux quand le "rendement" augmente ?

du veau tétant sa mère. La traite, effectuée à intervalles réguliers, généralement deux fois par 24 heures, doit donc reproduire les mouvements de tétée du veau pour déclencher la venue de lait.

Jadis effectuée manuellement, la traite est aujourd'hui mécanique dans plus de 86% des exploitations, ce qui représente un énorme progrès en matière d'hygiène et d'efficacité.

En effet, tiré par gobelets trayeurs adaptés aux trayons de la vache, le lait passe directement par des tuyaux jusqu'à un grand ballon où il est filtré, avant d'aboutir à un bac réfrigéré où il sera refroidi. Il n'est donc soumis à aucun contact humain ou animal, ce qui diminue de façon considérable les risques de contamination microbienne.

Nous descendons de la terrasse pour voir d'autres vaches. Le premier lot est composé de vaches en préparation au vêlage et le second de génisses que l'on vient d'inséminer.

Beaucoup d'adhérents ont été étonnés de voir l'épaisseur du lisier dans lequel les vaches se déplaçaient. L'explication donnée a été la suivante : la raclette qui enlève ce lisier est cassée et la pièce manquante est en rupture de stock. Normalement cette partie de la ferme est la plus propre.

C'est à ce stade de la visite que le directeur de la ferme, Monsieur Staub, nous rejoint.

Il y a dans cette ferme, nous dit-il, alliance entre le modernisme et le traditionnel, car l'ordinateur ne remplacera jamais l'homme.

Quand le fermier traite sa vache, il regarde ce qu'il y a dans son seau ; c'est la production. A partir de ce résultat, il lui donne l'aliment qu'il lui faut. Tout cela est fait par ordinateur.

Ici on fait de la recherche mais en restant une entreprise avec ses problèmes d'entreprise.

Toutes sortes de matériels sont testés.

Il est nécessaire de donner les meilleures conditions de travail possible aux agriculteurs ; les jeunes à l'heure actuelle ne veulent plus avoir de bêtes car c'est un travail quotidien de 365 jours par an matin et soir. Ils se dirigent de plus en plus vers les céréales. Dans les fermes traditionnelles où travaillent 3 générations, une seule est payée, les deux autres travaillent gratuitement.

Nous continuons notre visite par la bergerie.

Elle contient environ 500 bêtes, des bêtes à viande et des bêtes de reproduction. Des essais de croisements sont effectués.

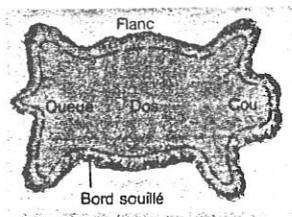
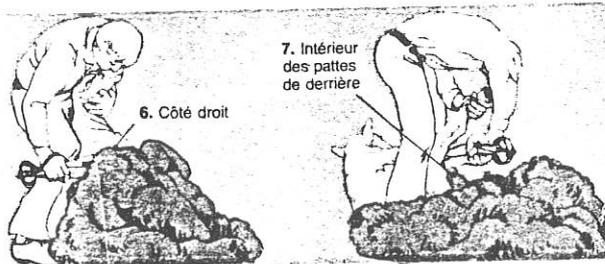
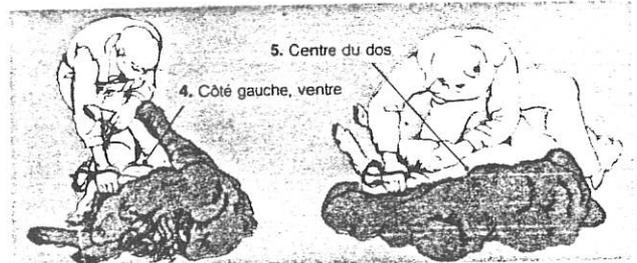
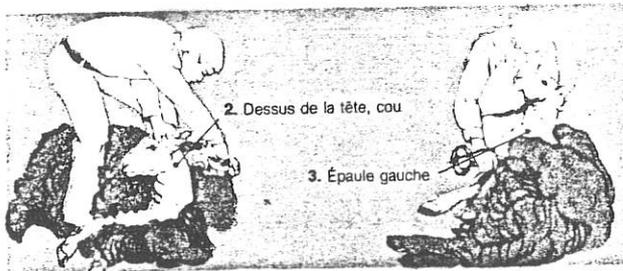
Il y a également une chèvrerie que l'on ne peut visiter car les chèvres sont en expérimentation et la venue d'un groupe pourrait les perturber.

La tonte

Autrefois, on disait que la laine paye le berger, maintenant elle ne paye même plus la tonte. Le kilo de laine est payé à la ferme, 6 à 7 francs et un semi-remorque coûte 6000 à 7000 francs. Le prix de la laine a chuté depuis la disparition des établissements Boussac. C'est un problème mondial.



Tondre les moutons
 au printemps. Un bon tondeur tond près du corps et enlève toute la toison en un seul morceau. Il ne faut pas repasser sur les endroits déjà tondu. Utilisez les genoux pour maintenir le mouton dans la posture adéquate, et commencez par tondre l'épaule droite, puis le cou (voir les dessins). On peut utiliser indifféremment soit une tondeuse électrique, soit des ciseaux à main.



Les fibres les plus propres
 sont celles qui se trouvent situées au centre du dos. Le bord de la toison, sur une largeur de quelque 7.5 cm. provient de la queue, des pattes et du ventre : c'est une partie en général trop sale et trop emmêlée pour être filée, qu'il faut couper et utiliser pour un travail moins soigné.

En Australie, où il y a beaucoup de moutons, se fait la tonte chimique. Les bêtes sont arrosées avec un produit qui fait tomber la laine !*

Monsieur Staub nous a expliqué qu'il est désolé du manque de matériel agricole français compétitif et qu'il est malheureusement obligé bien souvent d'acheter du matériel étranger.

Nous nous sommes ensuite dirigés vers une salle où chacun a pu poser les questions qu'il désirait. Une discussion à bâtons rompus s'est donc instaurée.

Qu'est-ce que l'ensilage ?

C'est le même principe que la choucroute. On prend l'herbe verte, on la met dans un silo, on tasse à l'abri de l'air et on favorise la fermentation.

La fermentation est conduite en fonction de la teneur en hydrate de carbone (sucre).

* Que doit-on penser de la "tonte chimique" ? Qu'en est-il de ce produit destiné à faire tomber les poils, véritable défoliant ? Que devient la viande des animaux ? et les sols ? L'évolution de la technique ne semble pas répondre à toutes les questions.

Il faut également une bonne acidité (ph \simeq 4).

Cette acidité peut être créée artificiellement (pour la luzerne, l'herbe) en ajoutant un acide naturel, l'acide formique.

L'ensilage le plus difficile est celui de la luzerne. On essaye de concentrer son sucre en la coupant le plus petit possible. L'ensilage se conserve un à deux ans.

Ecole Nationale d'Agronomie.

Nous venons de visiter la ferme d'application de l'Institut National d'Agronomie de Paris-Grignon.

Elle forme des ingénieurs spécialisés en biologie mais qui sont également des techniciens avec des notions d'économie et de social.

La ferme est un petit maillon de la chaîne.

Le niveau de recrutement de l'école est celui du baccalauréat + 2 ans de préparation suivis d'un concours.

Il y a 3000 candidats pour 400 places dans les 3 écoles : Paris-Grignon, Rennes et Montpellier.

Enseignement agricole en France

<u>Echelons</u>	<u>Structure</u>
C.A.P.A., B.E.P.	Collège
Bac technique	Lycées agricoles (un par département)
Diplôme de technicien supérieur	Ecole technique
Ingénieur des techniques	Ecole d'ingénieurs
Ingénieur de conception	Ecole d'ingénieurs

A l'heure actuelle il est illusoire de vouloir s'installer.

Exemple : dans la région Ile-de-France, un hectare coûte de 40 000 à 60 000 francs pour la grande culture, plus pour l'horticulture.

Il faut compter 70 à 80 hectares pour avoir une exploitation rentable, 600 000 à 700 000 francs de trains de culture (machines ...) et une avance en culture : environ 2 000 F. par hectare pour le mois.

Le meilleur technicien n'arrivera même pas à rembourser les intérêts à sa banque.

Location des terres.-

Les propriétaires ne veulent plus louer car la location des terres est d'un rendement très faible.

La France s'aligne sur les prix mondiaux.

Le prix de vente du blé ne cesse de baisser, par contre les charges professionnelles ont augmenté de 7 à 10% et les produits de 3 à 4%. Il y a donc un certain dérapage.

Pour le moment le rendement des vaches permettait de se rattraper mais actuellement la surproduction est pénalisée. Dans la ferme 74 vaches laitières ont dû être abattues.

Comment vit la ferme ?

C'est un établissement public avec un budget de fonctionnement.

Il faut investir mais l'Etat n'a jamais assez d'argent, donc on a investi par nos propres moyens. Il est préférable de consacrer son temps à créer la richesse plutôt que d'écrire des rapports qui ne sont pas lus !

L'année dernière la ferme a eu un cash flow de 1,8 million (bénéfice + amortissement). Il a été investi 12 millions de francs sur l'exploitation.

Il y a emprunt et autofinancement. La ferme est rentable.

Le seul fonctionnaire est le directeur, les autres sont des salariés (14) dont il faut assurer le salaire.

Conclusion désabusée d'un visiteur de la veille.

Les notes de bas de page montrent que ce compte rendu de la visite du jeudi a été lu par un adhérent participant à la visite du mercredi.

Nous eûmes ce jour-là, bien que reçus très cordialement par une aimable technicienne, le privilège de voir "l'envers du décor" si bien que la conception du travail de la ferme autant que son exécution laissèrent de nombreux visiteurs perplexes, voire pantois.

Le conception du travail en effet semble tout sacrifier au rite de la productivité si bien que nous vîmes des bêtes difformes aux pis monstrueux, mais aux côtes et aux hanches saillantes. Il s'agit de faire du lait, et non de la viande au prix d'une alimentation, voire d'une "médication" comme on fait faire du muscle aux athlètes (haltérophiles, lanceurs ...) de certains pays.

Quant à la récupération de ce qu'on appelle pudiquement le li-sier pour faire du gaz (qu'en aurait dit Rabelais !) est-on obligé pour cela de laisser les bêtes vivre dans leurs déjections. La pièce cassée ne semble pas une excuse suffisante puisque c'est dans les trois étables que nous vîmes vaches et veaux patauger plus ou moins dans leurs bouses. Et je ne fais que citer un vélage dramatique dans la paille souillée qui heurta la sensibilité de nombreux adhérents.

Heureusement, quelques semaines après, les vaches normandes dans leurs fermes, qui n'étaient pourtant pas "Ecoles", nous réconcilièrent avec l'élevage. L'herbe des près devait avoir plus de saveur que la "choucroute" de Grignon. Tant pis pour les glucides, protéines, lipides savamment mesurés. La chèvre de Monsieur Seguin avait affronté le loup pour bien mieux que cela. "Et quelle herbe ! savoureuse, fine, dentelée, faite de mille plantes, c'était bien autre chose que le gazon du clos ..."

Parquées, "choucroutées ou granulées", et en plus de cela, inséminées ! quelle vie pour nos bêtes d'élevage !

On me permettra cette boutade qui traduit notre déception.

Mais cette déception surmontée, nous devons admettre que notre visite des coulisses d'un établissement au renom certain doit entraîner une réflexion nouvelle. Jusqu'où devons-nous suivre aveuglément les nouveautés (progrès ?) de la technique. La vie - même animale ou végétale - ne porte-t-elle pas une dignité qui mérite le respect. On ne fabrique pas du lait, du poulet, de l'escalope comme on fabrique du fer ou de l'essence, et si le massacre brutal de milliers de bébés-phoques ou de baleines éveille notre vigilance, la relativement longue existence de nos bêtes d'abattage ne mérite-t-elle pas aussi nos soins et notre attention.

E. B.

BEEFSTEAKS SUR PIED

L'avenir de la vache, c'est la culotte de cheval". Pour les scientifiques de l'I.N.R.A., c'est pour l'instant le principal espoir de mettre au point un "animal à viande" futuriste.

"On ne veut pas que ce soit un monstre. Il faut qu'il reste compatible avec les méthodes d'élevage traditionnelles, c'est-à-dire qu'il puisse se déplacer seul, et qu'il soit capable de résister à certaines agressions, telles celles d'un chien dans un pré".

Paradoxalement, ce problème est le plus difficile pour les scientifiques : on ne sait pas comment garder un caractère à peu près "normal" à la vache de l'an 2000.

"Des monstres, on en a quelques-uns ici, dès aujourd'hui : des animaux devenus trop lourds pour leur squelette, incapables de soutenir leur propre poids, que l'on ne peut déplacer qu'en camion", révèle Bernard-Louis Dumont, en expliquant que, depuis quelques années, l'I.N.R.A. travaille sur l'intéressante anomalie présentée spontanément par certaines vaches, alors baptisées "cularde" ou "vaches à grosses fesses" : comme certains porcins, ces animaux présentent une hypertrophie musculaire plus ou moins marquée, principalement au niveau de l'arrière-train.

LE RETOUR DE L'HERBE

Le retour au vert est à la mode. Même pour l'Institut national de la recherche agronomique (I.N.R.A.) qui vient de lancer un projet sympathique : réhabiliter l'herbe, dont on redécouvre, actuellement, qu'elle constitue le meilleur moyen de nourrir efficacement et économiquement le bétail. Plusieurs laboratoires de différentes régions de France ont donc engagé un véritable pari : mettre au point, en une dizaine d'années, les végétaux idéaux, ceux qui permettront aux éleveurs de disposer toute l'année d'une belle herbe bien grasse. Et aux amoureux de la nature de retrouver les vertes prairies d'antan.

Des expérimentations menées par l'I.N.R.A., notamment dans son centre d'études du Pin-au-Haras, dans l'Orne, montrent tout le bénéfice que pourrait apporter l'exploitation d'un cheptel mis à l'herbe avec des méthodes aussi rationnelles que modernes, optimisées en quelque sorte par une "philosophie nouvelle" de la prairie : on pourrait obtenir jusqu'à 700 kilogrammes de viande à l'hectare, contre guère plus de 350 kilogrammes avec les méthodes actuelles.