

ART -
9203

EN COUVERTURE
LE RENOUVEAU DU PATURAGE



Valorisation des parcours

GARDIENNAGE : UN SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE

Tirer le meilleur parti alimentaire d'un territoire pastoral en provoquant l'appétit du troupeau par un gardiennage actif requiert un véritable savoir-faire technique trop méconnu.

cation du travail, afin de gagner en performance économique, ne permet plus d'imaginer passer deux fois 3 à 4 heures par jour en compagnie du troupeau. Un chevrier ou une chevrière qui "garde son troupeau parce qu'il (elle) aime ça", qui apprécie de "mieux connaître ses bêtes", qui pense que "sa montagne est belle et qu'il aurait tort de ne pas en profiter"... sont considérés comme de doux rêveurs, sans doute néoruraux, vis-à-vis desquels le progrès technique n'aura jamais prise.

Cet avis est aujourd'hui partagé par la plupart des responsables professionnels, des agents techniques et des scientifiques.

ENQUÊTES ET MESURES DE L'APPÉTIT

L'INRA s'est intéressé, il y a déjà quelques années, aux pratiques de garde des chevriers. L'objectif était de comprendre comment un chevrier utilise la diversité de ses pâturages pour constituer des rations de production et,



surtout, comment il parvient à faire consommer en abondance des ressources plus grossières, généralement délaissées par le troupeau lorsqu'il est laissé libre de ses choix.

Cette motivation résultait de suivis en exploitations caprines où, régulièrement, de très bons niveaux de production étaient enregistrés durant les périodes de garde

et sans recours aux fourrages secs (de 2 à 3 litres de lait par jour en été, à 150 jours après mises-bas), alors même que les pâturages pouvaient être jugés a priori de piètre qualité (autour de 0,6 UFL/kg).

Après quatre années d'enquêtes sur les pratiques de garde dans le sud-est de la France (Ardèche, Drôme, Alpes de Haute-Provence), accompagnées de mesures sur l'ingestion des rations pâturées, nous pouvons affirmer que le gardiennage peut résulter d'un savoir-faire particulièrement technique, consistant à tirer profit de la diversité d'une offre fourragère sur un territoire afin d'améliorer l'appétit et, par voie de conséquence, la valeur alimentaire des ressources pastorales.

La garde est une activité qui fait rêver le citadin et généralement sourire, sans nostalgie, le chevrier professionnel. Synonyme d'une pratique archaïque, issue du temps des petits troupeaux et d'une main-d'œuvre familiale abondante, elle tombe aujourd'hui en désuétude au profit des parcs clôturés. Le mot d'ordre de simplifi-



DÉPART POUR LE PARCOURS

Le savoir-faire du chevrier permet de valoriser un ensemble hétérogène de milieux de pâturage.

EN COUVERTURE LE RENOUVEAU DU PATURAGE

L'ORGANISATION D'UN CIRCUIT

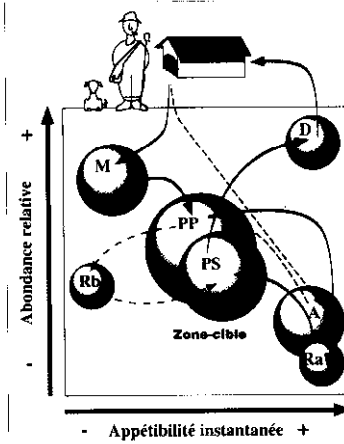
L'organisation d'un circuit de garde peut se décrire assez simplement.

A l'échelle de la demi-journée et du repas pâturé, le projet de circuit découle d'une représentation mentale que le chevrier se fait de l'état de ses ressources pastorales (l'abondant et le moins abondant, le préféré et le moins préféré).

Ayant choisi la zone à faire pâturer, il conçoit l'enchaînement des sites sur lesquels il conduira son troupeau, au cours du circuit, dans un ordre qui lui apparaît judicieux pour réaliser un repas sans trop d'interruptions, avec une consommation très dynamique, y compris sur les plantes qu'il sait généralement moins appréciées.

Ses actions visent à déplacer régulièrement le troupeau, soit autoritairement avec l'aide de son chien, soit, plus subtilement, en exploitant la confiance que le troupeau lui accorde pour l'amener sur des zones alimentaires plus appréciées, ce qui en fait un "attracteur" mobile.

Il évalue a posteriori l'efficacité de son circuit en constatant l'état des ventres, l'atti-



M : Modération
A : Mise en appétit
PP : Plat principal
Ra, Rb : relances
PS : Plat secondaire
D : Dessert

Le modèle MENU permet à un chevrier de tirer profit de l'hétérogénéité de ses pâturages pour organiser des circuits qui stimulent l'appétit. Il peut enchaîner judicieusement l'utilisation de zones contrastées en termes d'appétibilité et d'abondance locale des ressources. Cette succession de "plats" favorise les synergies alimentaire au sein du repas et favorise l'appétit vis-à-vis d'une "zone-cible" comportant des ressources plus difficiles à faire manger.

tude repue de ses chèvres, la fréquence des ruminations, et surtout en évaluant deux fois par jour la production laitière résultante. Une répétition de circuits sur une même zone a un impact sur la nature et l'abondance de ses ressources, ce qui incite le berger à revoir, ou non, ses projets pour les demi-journées suivantes.

LA CONCEPTION D'UN MENU
A partir des enquêtes et des mesures d'ingestion, l'INRA

a conçu un modèle de "pilotage" de l'appétit au cours d'un circuit de garde. Le modèle MENU (voir schéma) permet d'organiser l'utilisation de zones contrastées en termes d'intérêt alimentaire (appétibilité et abondance locale des ressources) en vue de développer l'appétit vis-à-vis d'une "zone cible", sur laquelle le troupeau ne s'enthousiasmerait pas spontanément (des broussailles coriaces ou des pailles d'herbe...).

• Entrées

Les zones de pâturage peuvent jouer six rôles-types lors d'un repas.

En début de circuit, deux types de zones sont mobilisées, selon l'appétit initial estimé du troupeau. S'il manque d'appétit (repas précédent mal ruminé, changement météo, etc.), le chevrier peut utiliser une zone de mise en appétit. Cette surface, dont le rôle consiste à stimuler l'activité au départ,

EN COUVERTURE

LE RENOUVEAU DU PÂTURAGE



EN SOUS-BOIS

Organiser un circuit qui stimule l'appétit du troupeau de chèvres.

doit comporter des ressources bien appétibles, mais pas nécessairement en abondance. "Il faut offrir de la diversité" et le chevrier la trouve ou bien en des lieux spécifiques, ou bien en laissant le troupeau circuler sur une grande surface : "Il faut leur donner envie de chercher". Au contraire, lorsque le troupeau au départ exprime par son attitude qu'il est particulièrement affamé, il peut être conduit sur une surface dite de modération. Cette surface sert à stabiliser le rythme d'ingestion, car une ingestion trop rapide de ressources grossières aboutit à un repas de très courte durée. Elle doit comporter des ressources en abondance, mais plutôt d'appétibilité médiocre.

• Mets et entremets

Lorsque le rythme est stabilisé, le troupeau est conduit une première fois sur la zone-cible, où le chevrier souhaite qu'il consomme la majorité de son repas. Cette zone, dite de plat principal, sert de référence en termes d'appétibilité et d'abondance au modèle MENU et les caractéristiques des autres zones sont évaluées par rapport à elle.

Elle peut être abordée d'entrée de jeu, si l'appétit semble devoir être ni stimulé ni calmé. L'idéal est que le troupeau y consomme la plus

grande part possible de sa ration, sans baisse significative d'activité, ce qui simplifie le travail du chevrier. En réalité, il arrive généralement que le rythme de consommation diminue rapidement sur la zone de plat principal, après 40 à 60 mn de présence. Les chèvres ont "fait le tour de la question" sur cette zone de qualité moyenne et s'en lassent.

Le chevrier peut alors organiser une relance, pour renouveler l'intérêt du troupeau. Nous avons distingué 5 modalités de relance : 1 - relance par passage de 10 à 20 mn sur une zone d'excellente appétibilité, représentant souvent "le meilleur" du quartier de pâturage ; 2 - relance par passage sur une zone de moindre intérêt, où "il s'agit de faire comprendre au troupeau que la zone de plat n'est pas si mauvaise, par comparaison" ; 3 - relance par simple regroupement et déplacement rapide sur un chemin, "histoire de leur changer les idées" ; 4 - relance par abreuvement ; 5 - relance par léchage de sel.

Une phase de relance est nécessairement limitée dans le temps et doit rester imprévisible pour le troupeau, de façon à éviter les phénomènes d'anticipation. Les espaces de relance sont étroitement rationnés, car ils donnent de

la valeur au reste, par interaction positive ("synergie alimentaire").

Après une relance réussie, le chevrier peut retourner le troupeau dans la zone-cible pour un plat secondaire. Cette zone peut se situer juste à côté de la zone de plat principal et être de nature très comparable, quoique très légèrement de meilleure appétibilité.

• Desserts

Lorsque le chevrier juge que le circuit en cours n'a pas permis de rassasier son troupeau, et que le temps dont il dispose ne lui permet plus de réaliser un nouvelle séquence plat-relance-plat, il peut mobiliser une zone dite de dessert. Il s'agit pour lui d'obtenir à coup sûr une consommation très dynamique sur une durée limitée. C'est pourquoi ce sont des zones offrant à la fois une forte appétibilité et une forte abondance qui jouent ce rôle. Mais ici, contrairement à la pratique traditionnelle de la "soupade", il est primordial que le dessert reste imprévisible pour le troupeau, sous peine d'engendrer des effets d'attente néfaste au rythme d'activité lors des phases de plats.

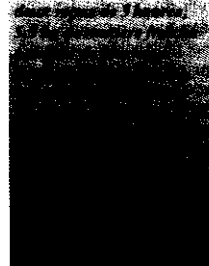
LA CRÉATION DE VALEUR ALIMENTAIRE

On comprend aujourd'hui que c'est par un travail technique de garde, par l'organisation de la rencontre de différentes zones de pâturage dans un ordre qui stimule l'appétit, qu'il est possible de créer de la valeur sur un pâturage !

Cette valeur n'est pas exclusivement le fait des plantes, de leur nature botanique et leur état, plus ou moins mûr. Cette valeur dépend beaucoup de l'appétit des animaux et le chevrier peut, par son savoir-faire, développer cet appétit, l'orienter vers telle ou telle zone de son pâturage, en favorisant des synergies alimentaires au sein d'un repas.

L'ACTION DU CHEVRIER

Conduite en troupeau sur parcours dans le sud-Ardèche, une chèvre alpine de 60 kg peut produire 2 kg de lait corrigé en été sans mobiliser ses réserves corporelles. L'action directe du chevrier sur son appétit contribue à 60 % de l'ingestion de ses repas. Cette stimulation par le travail de garde permet de faire consommer, en seulement deux semaines, 3 fois plus.



Une zone à faire pâturer n'a pas de valeur en soi, qu'il serait possible d'apprécier une fois pour toute pour un troupeau de chèvres.

Cette valeur résulte de l'organisation du repas et, lorsqu'un chevrier dispose - par chance - d'un ensemble très hétérogène de milieux (des zones d'herbe, des sous-bois, des landes, des haies, des vallons à l'ombre...), il doit chercher à les "mettre en musique" au cours des circuits, à "être habile" avec son troupeau, afin de l'amener à consommer très volontiers et en abondance des ressources qu'il n'aurait peut-être même pas regardé, s'il avait été simplement lâché, ou laissé libre de circuler à sa guise dans un parc clôturé.

MICHEL MEURET
INRA AVIGNON

Je tiens à remercier ici les chevriers qui nous ont aidés pour ce travail, et tout particulièrement Francis Simon, Jean-Michel et Michèle Gascon, Gérard Loup, Robert et Catherine Avrand.