

## S'INSTALLER DANS LES VOLCANS D'AUVERGNE

### ÉLEVEUR EN SYSTÈME TRADITIONNEL SALERS

« La passion d'une vache, des produits,  
d'un métier entre tradition et modernité »

### Un système Salers, traditionnel et d'avenir

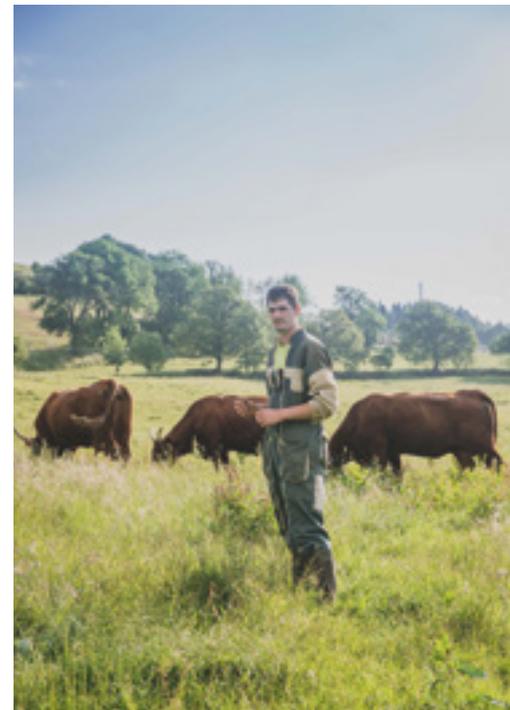
**Le système traditionnel Salers est un système d'élevage mixte permettant la production simultanée de lait et de viande à partir d'un troupeau de vaches de race Salers.**

Ce système fut le modèle unique d'utilisation de cette race locale jusqu'aux années 1950. **La Salers est ainsi à l'origine des principaux fromages AOP (Appellation d'origine protégée) d'Auvergne.** Pourtant, ce système a depuis connu un déclin constant, dans un contexte de spécialisation des élevages peu favorable à la main d'œuvre qu'il requiert.

La traite des vaches Salers est en effet unique et spécifique. **La présence du veau est indispensable pour récolter le lait.** Il amorce la traite puis est attaché

à la patte avant de sa mère. Pour finir, il égoutte la fin de la traite. Cette spécificité de traite rend la transformation du lait d'une fromageabilité exceptionnelle.

En dépit de ces contraintes, ce système a tout pour attirer des **éleveurs passionnés par les animaux et sensibles à la qualité des produits qui en sont issus.** Le système traditionnel Salers a aujourd'hui toute sa place dans une agriculture qui évolue en lien avec des consommateurs de plus en plus exigeants.



© Eve Hilaire - Studio des 2 prairies

#### ZOOM SUR

#### »» LES CHIFFRES CLÉS DE LA SALERS TRAITE

66 exploitants : 54 dans le Cantal  
et 12 dans le sud du Puy-de-Dôme

2 900 vaches traites

2 000 à 3 000 litres par vache et par an

## Des filières spécifiques

**Si les veaux sont destinés à une filière conventionnelle, le lait de vache Salers a, quant à lui, plusieurs débouchés à forte valeur ajoutée, notamment dans les filières fermières.**

« Des marchés très favorables sont à prendre, avec des prix de vente allant jusqu'à 20 à 30 % au-dessus des produits conventionnels », explique Géraud Delorme président de l'association Tradition Salers.



© Pierre Soissons



L'AOP Tradition Salers bénéficie d'une image porteuse.

Filière fermière	AOP tradition salers	Production du fromage entre le 15 avril et 15 novembre. Bénéficie d'une image très positive. Aujourd'hui, l'offre de cette filière ne répond pas à une demande de plus en plus forte.
	AOP saint-nectaire	Des perspectives de valorisation intéressantes sont attendues pour cette filière fermière qui est en train de se structurer autour de 3 exploitants.
Filière fromagère collective	Coopérative de Saint-Bonnet-de-Salers (15)	Les ateliers récemment rénovés produisent du Cantal AOP au lait cru 100% Salers rémunéré +100 € à la tonne par rapport au lait conventionnel.
	Fromagerie des Vaches Salers, à Riom-ès-Montagnes (15)	En cours de restructuration, la coopérative regroupe 18 exploitants du Cantal et du Puy-de-Dôme et offre de belles perspectives de valorisation des produits.

➤➤➤ Pour en savoir plus : [www.salers.org](http://www.salers.org)

## « Foncez, c'est une belle race, elle vous le rendra ! »

**C'est avec passion que Guillaume Rongier, 22 ans, parle de la Salers, cette « belle race qui a beaucoup de qualités ». En 2010, Guillaume s'est associé à son père pour former le GAEC Rongier situé à Moussages, dans le Cantal.**

Auparavant en système allaitant, l'exploitation paternelle compte aujourd'hui 84 hectares et une cinquantaine de vaches Salers, toutes en système traditionnel depuis 2013. « J'ai toujours voulu traire les rouges » explique Guillaume qui, petit déjà, faisait la montée et la traite à l'estive. « Il ne faut pas avoir peur du boulot, on travaille sept jours sur sept mais je ne me vois pas faire autre chose ! ».

Pour Guillaume, les clés de la réussite sont : une indispensable passion pour les Salers, une réelle solidarité entre éleveurs et une attention particulière portée à la génétique. C'est pourquoi il a décidé de s'impliquer et de siéger au conseil d'administration de l'association Tradition Salers pour « se regrouper et pérenniser un système extensif qui a un bel avenir ».



© Cb-Scléil/Devant

L'avenir de ce système passe par Guillaume et les autres jeunes qui désirent s'installer ou reprendre une exploitation. « Foncez, c'est une belle race, elle vous le rendra ! » assure Guillaume.

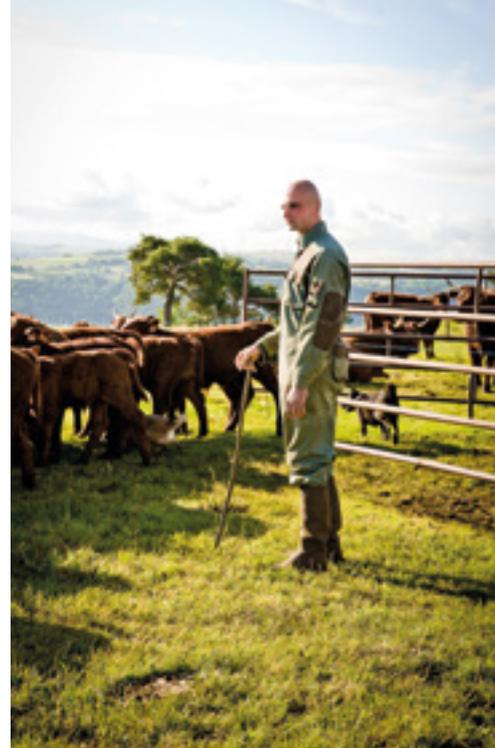
➤➤➤ A voir : la vidéo sur le système traditionnel Salers sur [www.parcdesvolcans.fr/ce3](http://www.parcdesvolcans.fr/ce3)

# Un métier pas comme les autres !

« Le principal avantage du système traditionnel Salers, c'est qu'il permet **une double valorisation de la production avec le lait et les veaux** » explique Rémy Beyle, l'animateur de l'association Tradition Salers à la Chambre d'agriculture du Cantal.  
« C'est un système viable et valorisant pour les éleveurs. En revanche, ce système requiert de la main d'œuvre, puisqu'il faut au moins être deux pour la traite » complète Remy.

Devenir éleveur en système traditionnel nécessite certaines qualités, selon Géraud Delorme, éleveur à Joursac (15) et président de l'association Tradition Salers.  
« Il faut avant tout **aimer passer du temps avec les bêtes**. Il faut aussi avoir conscience qu'une exploitation est un **écosystème dont l'équilibre détermine la qualité du produit**. Il est donc nécessaire de porter un autre regard sur l'agriculture et avoir une certaine **culture du produit**. »

Géraud Delorme préside >>> l'association Tradition Salers depuis 2011



© Eve Hilaire - Studio des 2 prairies



© Eve Hilaire - Studio des 2 prairies

## Données technico-économiques d'un élevage type

### Un système saisonnier et souple

> Les vêlages sont groupés sur une période de 1 à 2 mois et dans la majorité des cas en février et mars. La période de tarissement (au moins 2 mois) est ainsi la même pour toutes les vaches. **La traite ne s'étend donc pas intégralement sur l'année.**

> Quelques éleveurs réalisent la traite durant 5 à 6 mois seulement et conduisent ensuite le troupeau comme des allaitantes. Le lait non collecté est valorisé par le veau jusqu'au tarissement. L'astreinte journalière peut être réduite sur la saison.

### Un système complet qui combine atelier lait et atelier viande

2 UTH, 80 ha, chargement UGB/ha = 1, MB = 677€/UGB

	Critères	Système Salers traditionnel	Système spécialisé lait (BL17)	Système mixte lait / viande (BL18)	Système pur Salers (BV11)
Atelier laitier	Lait produit par vache (en litre)	3 000 (1/3 bu par le veau)	5 558	5 861	/
	Marge brute (en €/1000 litres de lait)	154 (coop St-Bonnet)	280	239	/
Atelier viande	Viande vive produite (Kgv/UGB)	260	/	/	303
	Marge brute (€/UGB)	437	/	/	570
Excédent brut d'exploitation (EBE)	EBE/UTH non salarié (en €)	49 948	37 711	30 019	28 114

UTH : Unité de travail humain  
UGB : Unité gros bétail  
MB : Marge brute

Ces données sont extraites d'une étude de la chambre d'agriculture du Cantal portant sur l'analyse d'un groupe d'exploitations sur l'année 2012.

Ces informations ont ensuite été comparées aux exploitations type du réseau des fermes de référence de la chambre d'agriculture : système spécialisé lait (BL 17), système mixte lait/viande (BL 18), système pur salers (naiseur et reproducteur BV 11).

>>> Pour en savoir plus : [www.cantal.chambagri.fr](http://www.cantal.chambagri.fr)

# Une passion à transmettre

**A Egliseneuve-d'Entraigues dans le Puy-de-Dôme, Henry Bapt a repris une exploitation familiale en 1980. « Au départ mes parents avaient des Salers et des Montbéliardes, j'ai gardé les rouges... » raconte Henry qui a « attrapé le virus très tôt ».**

« C'est une passion mais les motivations sont aussi économiques » explique Henry dont l'épouse s'occupe de la transformation du lait en un saint-nectaire (AOP) de qualité reconnue.

Henry regrette que le système traditionnel ait été déprécié pendant longtemps alors qu'il présente de nombreux atouts : un lait et des produits qui se démarquent, des broutards et des génisses nourris par leurs mères.

Heureusement, l'association Tradition Salers parvient à changer l'image de ce système et permet de rompre l'isolement.

Henry déplore aussi le manque de jeunes volontaires pour reprendre ce système. « Si une de mes trois filles voulait reprendre mon exploitation je l'accompagnerais. C'est un métier passionnant à transmettre. »

Les éleveurs expérimentés comme Henry ont un rôle essentiel à jouer dans la transmission de ce

savoir-faire unique.

Depuis un an, Henry travaille avec Vincent, un apprenti de 16 ans qui étudie au lycée agricole de Saint-Flour (15). Ils s'occupent ensemble des 70 salers traites sur les 130 hectares de l'exploitation. A l'estive, Vincent rêve de s'installer en système traditionnel Salers et répète déjà avec passion les gestes d'Henry.



© Eve Hilaire - Studio des 2 prairies



© T. Ganlut

Henry Bapt, >>>  
à l'estive pour la traite,  
avec Vincent, son apprenti.

## CONTACT

### >>> ASSOCIATION TRADITION SALERS

Adresse : ZA de Saussac,  
avenue de Collandres  
15400 Riom-ès-Montagnes  
Tél. 04 71 78 49 21

## Un système durable

**Une étude publiée en 2010 par VetAgro Sup atteste de la durabilité des exploitations en système traditionnel Salers, en comparaison avec des exploitations en système laitier et allaitant.**

Les exploitations en système traditionnel Salers :

> contribuent à un meilleur partage du territoire entre agriculteurs, sont plus facilement transmissibles, ont moins de contraintes structurelles et une meilleure efficacité du capital que le système allaitant.

> rejettent moins d'azote dans l'environnement, protègent davantage les sols et dépendent moins des fournisseurs que les laitiers.

Source : « Durabilité des exploitations en système Salers traites. Comparaison avec des exploitations en systèmes laitier et allaitant », étude réalisée par VetAgro Sup dans le cadre du PSDR Salers, C. Chassaing, C. Laurent et C. Agabriel, juin 2010.

Une fiche métier éditée par



avec



et cofinancée par la région Auvergne, l'Etat-FNADT et l'Union européenne.  
L'Europe s'engage dans le massif central avec le Fonds européen de développement régional.



**Syndicat mixte du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne**

**Bureaux puydômois** Montlosier - 63970 Aydat | Tél. : 04 73 65 64 00 | Fax : 04 73 65 66 78

**Bureaux cantaliens** Place de l'hôtel de ville - 15300 Murat | Tél. : 04 71 20 22 10 | Fax : 04 71 20 23 52  
accueil@parcdesvolcans.fr | [www.parcdesvolcans.fr](http://www.parcdesvolcans.fr)