



Commission OVINE

Jean-Louis PONCELET

PRODUCTION ET ENGRAISSEMENT DES AGNEAUX

DANS LE BASSIN DE ROQUEFORT

Novembre 2010

Voir également : - [\[Fiche 62 "Pathologie respiratoire des agneaux en atelier"\]](#)
- [\[Visite atelier engraissement\]](#)
- [\[Normes CCP\]](#)

1) LA PRODUCTION OVINE DANS LE BASSIN DE ROQUEFORT (Aveyron – Tarn – Hérault – Lozère)

45 % de la production ovine de Midi-Pyrénées

9,5 % de la production ovine en France

0,77 % de la production ovine CEE.
(Aveyron : 1^{er} département Français)

1.1. LES ÉLEVEURS

900 éleveurs ovins-viande (320000 têtes)
2 200 producteurs laitiers (800000 têtes)

1.2. LES EFFECTIFS

320 000 brebis viande
800 000 brebis laitières
345 000 agneaux sous la mère dont :
320 000 vendus
25 000 agnelles de renouvellement.

500 000 agneaux mis sur le marché à 14 kg (agneaux de Roquefort) dont plus de 80 % sont engraisés dans le département.

1.3. L'ORGANISATION DE LA PRODUCTION

L'interprofession bassin de Roquefort est organisée autour de quatre groupements et de deux particuliers :

Plus de : 2 000 éleveurs,
500 000 brebis.

1.4. PRODUCTION DES AGNEAUX PAR LES TROUPEAUX VIANDE

Les éleveurs font mettre bas une fois par an, par lots.

Selon les lots, on observe :

- 1 mise bas d'automne (sept. - oct.)
- 1 mise bas de printemps (avant mai).

Ces périodes de production permettent d'éviter la concurrence des agneaux d'herbe des autres régions (mai - juin).

Les agneaux restent sous la mère et sont vendus à un groupement ou sur le marché vers 2 mois 1/2 à un poids moyen de 32 à 34 kg.

1.5. PRODUCTION DES AGNEAUX PAR LES TROUPEAUX LAITIERS

La mise bas pour les laitiers se fait de novembre à avril. Les agneaux restent sous la mère jusqu'à l'âge de 25 à 27 jours.

Vers 10 jours, il est conseillé à l'éleveur, pour préparer le sevrage :

- de trier les agneaux (c'est-à-dire les séparer de leur mère, plusieurs heures dans la journée, dans un parc à agneaux)

- de mettre à disposition dans ce parc, de l'eau (apprendre à boire est impératif), de la paille ou du foin, de l'aliment super démarrage (de 10 à 25 - 27 jours, les agneaux peuvent consommer de 1 à 2 kg de cet aliment).

Si ces règles ne sont pas respectées, on peut trouver, en atelier d'engraissement, une proportion anormale d'agneaux qui ne savent pas manger ou boire et qui vont dépérir (agneaux chétifs, etc.).

On reconnaît qu'un agneau sait manger, à l'état de ses dents (présence de particules alimentaires). Les agneaux qui n'ont fait que téter ont les dents très blanches.

2) LE MARCHÉ DE L'ENGRAISSEMENT DES AGNEAUX DE ROQUEFORT

A 25 - 27 jours et un poids minimum de 10 kg, les agneaux sont enlevés. Ils reçoivent une injection de sélénium et sont dirigés :

- soit vers un centre d'allotement
- soit directement dans une bergerie d'engraissement
- soit vers un atelier de quarantaine, pour les agneaux issus de troupeaux dont l'état sanitaire est déficient.

2.1. STRUCTURE DU MARCHÉ

25 % du marché est libre : engraissement par le naisseur lui-même - particuliers - foires, etc.

75 % du marché est organisé par l'interprofession.

Les objectifs de l'interprofession sont d'avoir une attitude commune visant une moralisation et une régulation du marché.

3) L'ENGRAISSMENT DES AGNEAUX DE ROQUEFORT

3.1. LE BÂTIMENT, L'ENVIRONNEMENT, LES SOINS DES AGNEAUX

Chaque groupement a, avec l'éleveur engraisseur, un contrat qui fixe :

- les obligations de l'éleveur :

les nouveaux bâtiments (normes hygiéniques et sanitaires) - les soins à donner aux agneaux - les règles alimentaires [Cf. [normes CCPJ](#)].

- les engagements du groupement

- fourniture et enlèvement des agneaux
- les modalités de la rémunération de l'éleveur engraisseur (production à façon, essentiellement).

3.2. L'ALIMENTATION

(paille ad libitum toute la période)

- Aliment super démarrage [Cf. [page 4](#)]

Dès la rentrée en bergerie d'engraissement.

Pendant 7 à 10 jours : 5 kg par agneau.

Valeur alimentaire : 0,95 à 1 UF - 16 % MAT - 115 g PDI.

Supplémentation anti-infectieuse et anticoccidienne.

Ex. : Oxytétracycline = 1000 ppm
Sulfadiméthoxine = 2000 ppm

- Aliment croissance [Cf. [page 4](#)]

Pendant 15 j à 3 semaines = 15 kg par agneau.

Valeur alimentaire voisine de la précédente supplémentation anti-infectieuse et anticoccidienne.

Ex. : Oxytétracycline = 1000 ppm
+/- Sulfadiméthoxine = 2000 ppm

NB : La supplémentation anticoccidienne (sulfadiméthoxine) doit être minimum de 7 jours pour les derniers agneaux rentrés (l'allotement se faisant par lots sur 15 jours ou plus). Ceci fait que les premiers agneaux rentrés consomment l'aliment supplémenté en sulfadiméthoxine sur 3 semaines environ.

- Aliment finition [Cf. [page 4](#)]

Jusqu'à la fin de l'engraissement = 60 à 70 kg/agneau

Valeur alimentaire idem
Supplémentation : néant

Ces divers types d'aliment ont des valeurs alimentaires voisines ; ce qui les différencie, ce sont les matières premières qui les composent.

En début d'engraissement, le maïs et le blé dominant (riches en amidon et sucres fermentescibles, producteurs d'acide propionique) ; en fin d'engraissement, pour que les carcasses aient une meilleure tenue (graisses fermes et blanches), il faut que plus de glucides soient apportés sous forme d'hémicelluloses productrices d'acide acétique (orge, pulpes...).

3.3. LES RÉSULTATS TECHNIQUES DE L'ENGRAISSMENT

Le 1^{er} lot d'agneaux (décembre - janvier) est formé d'un plus grand nombre de mâles (les femelles étant gardées par les naisseurs pour le renouvellement ou destinées aux marchés étrangers).

Ce lot est robuste, a un bon GMQ, un bon indice de consommation et un bon état sanitaire.

Le 2^{ème} lot d'agneaux (janvier, février, mars...) est composé d'agneaux d'antennaises et de brebis tardives. Ce lot est plus fragile et a de moins bons résultats technico-économiques.

- Résultats globaux

Exemple d'un résultat sur plusieurs milliers d'agneaux (mâles et femelles) :

- GMQ
309 g/jour pour 72 jours d'engraissement.
- indice de consommation :
3,74 pour 24,85 kg de croît.
- Consommation totale
83 kg d'aliment.

4) COMMERCIALISATION DES AGNEAUX DE ROQUEFORT

1) 80 % des agneaux de Roquefort sont engraisés en ateliers dans la zone Roquefort et alimentent le marché Français.

2) 20 % des agneaux de Roquefort sont abattus en maigre à 14-17 kg ou commercialisés hors zone Roquefort (autres départements Français) pour être abattus directement ou engraisés.

Certains de ces agneaux de 12 -14 kg sont exportés en Italie ou Espagne (ce marché représente environ 12 % de la totalité des agneaux de Roquefort).

5) QUALITÉ DES CARCASSES DES AGNEAUX DE ROQUEFORT

5.1. RENDEMENT

Les femelles sont abattues à un poids moyen de 30 à 32 kg → 15 kg de carcasse (50 % de rendement).

Les mâles sont abattus à un poids moyen de 36 à 38 kg → 18 à 19 kg de carcasse (48 à 51 % de rendement).

5.2. QUALITÉ

Les agneaux de Roquefort présentent une qualité de carcasse moyenne (R3 ou 03 dans la grille E.U.R.O.P.).

Ils sont principalement destinés aux circuits de grande distribution :

Avantages : grande homogénéité
coupe rose à l'étal

Inconvénients : saisonnalité

6) PATHOLOGIE EN ATELIER D'ENGRAISSMENT

- La gestion sanitaire de la border disease est plus que jamais d'actualité. [Cf. [Fiche "Border disease" p. 2](#)]

- 3 dominantes pathologiques maladies respiratoires - mortalité brutale - rachitisme.

- Le 1^{er} lot a un meilleur état sanitaire (3 % de mortalité).
1^{ère} cause : mortalité brutale.

- Le 2^{ème} lot est plus fragile (5 % de mortalité)

Dominant : maladies respiratoires et rachitisme.
Compte tenu de ces résultats, des actions sont engagées :
Exemple pour un groupement, en relation avec le GTV :

- sur le cheptel mère : mise en place d'une prophylaxie adaptée aux problèmes du troupeau ou des agneaux livrés (*Vaccin pasteurelloses*).

- en ateliers d'engraissement : en améliorant les normes et leur suivi, en maîtrisant mieux les suppléments médicamenteux,

avec pour ambition un allègement, par une meilleure maîtrise de tous les composants de l'élevage (santé du troupeau, bâtiments, hygiène, alimentation).

Des recherches sont également faites en matière d'alimentation dans un but d'amélioration des produits finis.

LA QUALITE DES GRAS DE COUVERTURE LES BESOINS DU MARCHÉ

L'interprofession doit répondre aux besoins du marché.

Or le marché, qu'il soit national ou international, rémunère nettement mieux :

Les carcasses claires à gras blanc nacré et ferme.

Un gras blanc est toujours ferme.
Un gras coloré est toujours plus mou.

Avantages de ces carcasses claires et fermes :
- Très net au plan visuel
- Plus faciles à travailler en découpe

La couleur et la tenue du gras de couverture des carcasses d'agneaux sont donc des critères commerciaux importants, souvent intégrés dans les cahiers des charges et pris en compte pour l'orientation des carcasses. Une mauvaise qualité de gras peut exclure les carcasses des marchés les plus rémunérateurs tels que les labels, CCP...

Texture : un gras mou contient plus d'eau et plus d'acides gras à points de fusion faible (acides gras insaturés...), tandis qu'un gras ferme contient moins d'eau et plus d'acides gras à points de fusion élevé (acides gras saturés...).

Le problème de l'acidose : à l'origine des gras mous, on trouve fréquemment une ration riche en concentré qui entraîne une sécrétion salivaire réduite, une chute du pH et la constitution d'acides gras à points de fusion faible.

En matière de couleur, la filière recherche un gras blanc nacré, les défauts étant un gras brun rouge ou, rarement, un gras jaune. Un gras jaune est lié à l'accumulation de pigments caroténoïdes (finition au colza...) ou à un ictere d'origine pathologique. Les gras bruns-rouges pourraient être liés à un éclatement anormal des globules rouges ou à une oxydation rapide des graisses insaturées.

Dans les enquêtes, un tiers à trois quarts des carcasses présentent l'un de ces défauts, avec des variations selon les régions, liées à la race et au type d'agneau, et des variations sur l'année, avec plus de défauts au 4^e trimestre avec des agneaux gris.

• Variations suivant le type d'animal et l'alimentation

La qualité du gras varie selon :

- Le sexe : Les mâles sont plus sensibles aux défauts de gras que les femelles et il peut être recommandé de les castrer.
- La race : Lacaune, Charollais... sont plus sensibles, Ile-de-France, Berrichon... le sont moins.
- L'âge : on rencontre plus de problèmes avec les agneaux gris abattus à 8-12 mois qu'avec les agneaux d'herbe abattus plus jeunes.

L'alimentation est également essentielle.

- Le lait maternel, de par sa composition en acides gras a un effet bénéfique d'autant plus important que le sevrage est tardif.
- L'alimentation en finition est aussi prépondérante, avec plus de défauts sur les agneaux finis en bergerie que sur les agneaux d'herbe. La nature du fourrage, la source de protéine, l'apport de graines de lin et même la source d'énergie ont peu d'incidence. Les différences entre céréales sont minimes et si certains essais semblent montrer une légère amélioration avec la pulpe de betterave, une analyse plus fine montre qu'il n'y a pas d'effet majeur. La quantité d'énergie ingérée est par contre importante. Un rationnement de 17 % entraîne un engraissement plus long de 10-15 jours, plus de fourrage consommé, mais améliore la couleur de 17 % et la fermeté de 19%.»
Le rationnement étant contraignant, des essais sont effectués avec des aliments basse énergie.

Enfin, tous les essais montrent que le broyage ou l'aplatissage des céréales favorisent l'apparition des défauts de qualité du gras et qu'il faut donc préférer les céréales entières → digestion plus lente de l'amidon → **réduction des risques d'acidose à quantités égales de céréales.**

La tendance actuelle va dans ce sens : il est préconisé des mélanges "**granulés ou bouchons + orge**".
Granulés = orge – blé – maïs – luzerne – mélasse – pulpe – remoulage – son fin ...

Au démarrage : ration = 10 % d'orge entière → 20 à 30 % en finition.

Biodisponibilité de l'amidon des céréales : Blé > orge > maïs.

Choix de l'orge : moins acidogène que le blé, moins de risque de coloration des graisses que le maïs qui contient des xanthophylles. Risque si maïs ≥ 15 % de ration.

- Les vitamines et minéraux : Ils doivent être apportés en quantité optimale.
Notamment : vitamine E – sélénium – cobalt – iode. Par contre la carence en fer est rare, sauf en alimentation lactée.

POINT DE LEGISLATION DES ETIQUETAGES DES ALIMENTS

La composition des aliments était exprimée en pourcentages.

Depuis le 1^{er} juillet 2010, il n'est plus obligatoire d'afficher ces pourcentages. Par contre, la composition oligo-vitaminique doit être développée.

ÉVOLUTION DE LA MORTALITÉ

ANNÉE	%	POIDS	PAST	ELO <small>BORDER DISEASE</small>	RACH	MB	INDET	GRAV	BOITERIE	DIVERS
			Pasteurellose	Pétégie	Rachitisme	Mortalité brutale	?	Gravelle		

1^{re} bande

84-85	2,42	-	7,34	0	26,9	43	9,3	3,8	1,3	8,3
85-86	2,38	19,7	12,8	0	21,9	34,9	13,7	1,8	5,8	9,1
86-87	3,02	18,1	19,8	0	19,2	40,7	2,2	3,3	2,5	12,3

2^e bande

84-85	4,23	-	18,9	39,3	15,1	18,7	2,7	1,2	0,9	3,2
85-86	3,92	16,3	38,1	0	20,6	22,9	9,4	1,1	3,2	4,7
86-87	5,13	15,7	44,2	0	24,3	19	1,9	1,4	2,6	6,6

Bergeries de quarantaine

84-85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
85-86	6,61	17,3	3,2	6,1	30,6	39	17,4	0	1,6	1,9
86-87	7,43	15,4	6	0	38,5	36,2	4,1	0	3,3	11,9

BILAN

84-85	3,84	-	13,3	34,5	17,6	23,5	4,2	2	0,8	4,1
85-86	3,24	17,7	24,9	0,6	22,1	29,1	11,8	1,2	4,1	6,2
86-87	4,00	16,7	31,2	0	23	29,6	2,2	2,1	2,5	9,4

Voir également : - [\[Fiche 62 "Pathologie respiratoire des agneaux en atelier"\]](#)
 - [\[Visite atelier engraissement\]](#)
 - [\[Normes CCP\]](#)