

L'ÉLEVAGE DE RUMINANTS ET L'HÉRITAGE TRADITIONNEL



« En quoi l'élevage de ruminants constitue-t-il un héritage traditionnel ? »

1

La diversité des races de ruminants constitue un patrimoine génétique remarquable, conservé grâce à l'élevage de ruminants et aux actions de préservation de cette diversité.

Ce patrimoine irremplaçable permet à la fois de s'adapter aux différents territoires et aux différents modes d'élevage et d'offrir une large gamme de produits de qualité qui font partie du patrimoine gastronomique français.

2

L'élevage est crucial pour préserver des métiers traditionnels : tout en fournissant des matières premières essentielles, il maintient des pratiques traditionnelles telles que la transhumance. Désormais reconnue comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité, cette dernière incarne les savoirs et rituels ancestraux liés à l'élevage pastoral, renforçant l'identité culturelle et les liens sociaux dans les communautés rurales.

3

Les protections dont bénéficient certains produits issus de l'élevage de ruminants sous signes officiels de qualité et d'origine (AOP, ADC, STG, autres dénominations) mettent en avant leur rôle patrimonial. Méthodes de production traditionnelles, savoir-faire spécifiques, zones géographiques déterminées et caractéristiques distinctives des produits sont ainsi reconnus et protégés.

4

L'élevage de ruminants confère une valeur patrimoniale aux paysages, incitant à leur préservation pour leur importance culturelle et historique. Des exemples tels que les Grands Causses et les Cévennes, reconnus par l'Unesco, illustrent cette valorisation des paysages liés à l'agropastoralisme. Les initiatives de classement national et régional, telles que les Parcs Naturels Régionaux en France, témoignent de la volonté de préserver ces paysages, essentiels à l'attrait territorial.

L'ÉLEVAGE DE RUMINANTS ET L'HÉRITAGE TRADITIONNEL

DE QUOI PARLE T'ON ?

Depuis des siècles, paysages et modes de vie ont été façonnés par les pratiques agricoles. L'élevage de ruminants y occupe une place essentielle et offre aux territoires une identité qui leur est propre. Les multiples facettes de la richesse du patrimoine lié à l'élevage de ruminants englobent une variété d'éléments matériels et immatériels. Ce patrimoine découle de la diversité des races de ruminants, des traditions pastorales, des savoir-faire et des paysages culturels – dépendants des conditions pédoclimatiques – qui y sont associés, à différentes échelles du territoire. Il trouve également son essence dans les pratiques culinaires, les plats et les produits issus de l'élevage, ainsi que dans les métiers d'artisanat qui valorisent ces produits, qu'ils soient destinés à la consommation ou à d'autres usages tels que le travail du cuir, de la laine, de la corne etc. (Dumont et al., 2019).

1 Les races

Les races de ruminants, un patrimoine génétique remarquable à préserver

La diversité des races de ruminants que l'on a su conserver en France incarne un patrimoine génétique remarquable et irremplaçable. Ainsi, 54 races bovines, 59 races ovines et 11 races caprines composent les cheptels de ruminants en France. Cette diversité offre une multitude d'aptitudes zootechniques, ce qui permet de répondre aux besoins des éleveurs en fonction des différentes conditions de production, des différents territoires et contextes pédoclimatiques, ainsi qu'aux besoins spécifiques des industries agro-alimentaires en fonction des marchés.

Pourtant, le grand développement de l'agriculture après la seconde guerre mondiale a conduit à favoriser les races spécialisées dans la production de viande et de lait, exposant certaines autres races au risque de disparition. Par conséquent, dès la fin des années 60, certaines races ne comptaient plus que quelques dizaines d'animaux. Des actions de préservation ont été lancées dès les années 70, avec les premiers programmes de conservation des races à très faibles effectifs en 1976 pour les races Bretonnes Pie Noir et Flamande. Depuis lors, la profession, les acteurs de la recherche en agriculture et élevage, les parcs et conservatoires régionaux, les centres de production de semence etc. se coordonnent pour développer ces programmes de conservation des races et leur permettre de développer des valorisations économiques.

Depuis 1999, une cryobanque nationale conserve le matériel génétique des espèces d'élevage et depuis 2015 un observatoire de la variabilité génétique des ruminants et des équidés a été mis en place.

La richesse de la diversité génétique, clé de l'adaptation, de la production et de la tradition

Le maintien de la diversité génétique des animaux d'élevage permet de (i) s'adapter aux différents milieux, climats et ressources disponibles en fonction des territoires, (ii) s'adapter aux différents modes de production en élevage et (iii), fournir une large gamme de produits typiques, alimentaires (fromages, viandes) ou non alimentaires (cuir, laine, etc.) qui font partie du patrimoine français.

Un défi crucial pour assurer la durabilité des exploitations concerne la préservation d'un réservoir génétique en vue des besoins futurs. En effet, la capacité d'adaptation aux évolutions des conditions d'élevage, notamment celles liées au changement climatique, dépend en partie de la diversité génétique des animaux. L'objectif est de préserver des caractéristiques bénéfiques à l'échelle des populations afin de s'adapter aux conditions à venir. Les aptitudes génétiques des races rustiques, s'adaptant aux contraintes de certains milieux, sont des atouts importants, remis en avant aujourd'hui (Idele,

2016 ; Danchin-Burge et al., 2000 ; Verrier et al., 2015 ; Jacques et al., 2024).

L'implication des éleveurs et des filières dans la conservation de la diversité des races

En France, divers moyens sont mis en place pour valoriser les populations animales d'élevage. Les signes officiels de qualité attribués à certains produits alimentaires incitent les éleveurs à élever des animaux des races recommandées dans les cahiers des charges de ces produits. A titre d'exemple, l'AOP (Appellation d'Origine Protégée), est souvent liée à des races spécifiques, ce qui permet de préserver produits, savoir-faire et paysages emblématiques. L'AOP peut parfois concerner des races locales à faible effectif, mais plus souvent des races locales plus répandues qui ne sont pas considérées comme étant en danger de disparition.

Les éleveurs explorent également des approches plus individualisées pour valoriser leurs productions, en s'orientant vers la gestion de races à effectifs réduits, comme l'illustre le projet VARAPE (Couzy et al., 2017). Ils privilégient les circuits courts et s'impliquent dans toutes les étapes de la transformation et de la commercialisation, de l'élevage jusqu'à la vente des produits. Un exemple concret est celui des éleveurs de la vache Bretonne Pie Noir, qui commercialisent la majeure partie de leur production en vente directe.

CHIFFRES CLÉS

La domestication des ovins et caprins, puis bovins et équins prend de l'ampleur vers **10 000 av. J.C.** (Rieutort et al., 2014).

En France, **54** races bovines (dont **32** races locales), **59** races ovines (dont **46** races locales), **15** races caprines (dont **11** races locales) (Idele, 2022).



2 Les métiers traditionnels

L'élevage revêt une importance capitale dans la sauvegarde de métiers traditionnels

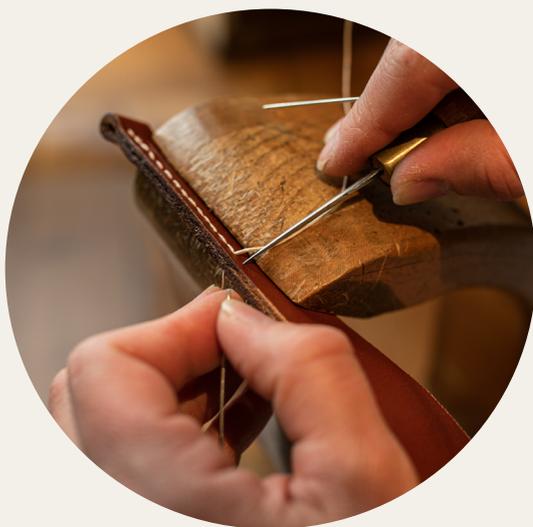
L'élevage joue un rôle fondamental dans la préservation et la perpétuation de métiers traditionnels. Ces métiers, souvent hérités des générations passées, sont ancrés dans l'histoire et la culture des sociétés. L'élevage fournit des matières premières essentielles pour de nombreux artisans et producteurs traditionnels. Par exemple, l'élevage ovin fournit la laine aux artisans du textile, tandis que les producteurs de fromage dépendent du lait fourni par les éleveurs de ruminants. De plus, les métiers traditionnels liés à l'élevage, tels que la transhumance ou la fabrication artisanale de produits issus de l'élevage, sont importants pour l'économie locale des territoires ruraux, contribuant ainsi au maintien de la vie rurale et de l'identité culturelle. Ainsi, l'élevage revêt une importance capitale dans la sauvegarde des métiers traditionnels, en assurant leur continuité et en préservant le patrimoine culturel et économique des communautés à travers le temps.

Les produits issus de cet héritage traditionnel sont souvent emblématiques des savoir-faire français reconnus à l'étranger.

Le cuir incarne depuis des siècles un artisanat d'exception en France, porteur d'un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération. Réputé pour sa qualité, le cuir français est non seulement utilisé dans la fabrication de produits iconiques tels que les sacs à main de luxe, mais il est également un symbole de prestige à l'international. De même, les fromages français, avec leur diversité et leur richesse de goût, sont des ambassadeurs gustatifs du patrimoine culinaire français, véhiculant l'authenticité et le raffinement à travers le monde.

La transhumance : patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Les pratiques et savoirs liés au pastoralisme sont de plus en plus reconnus. La transhumance a été reconnue au Patrimoine Culturel Immatériel en France en juin 2020, puis inscrite, en 2023, à l'Unesco en tant que patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Les pratiques pastorales en altitude qui la définissent, les coutumes de gestion collective des territoires pastoraux, ainsi que les savoir-faire liés à l'artisanat et à la production alimentaire sont à l'origine de la valorisation de ces traditions. La transhumance résulte d'une profonde connaissance de l'environnement et englobe des pratiques sociales et des rituels associés aux soins, à l'élevage et au dressage des animaux, ainsi qu'à la gestion des ressources naturelles. Elle inclut également des traditions festives célébrant le départ des troupeaux pour les pâturages, telles que les fêtes d'estive. En outre, la transhumance favorise l'inclusion sociale, renforce l'identité culturelle et les liens entre les familles, les communautés et les territoires, tout en atténuant les effets de l'exode rural.



CHIFFRES CLÉS

665 422 tonnes de fromages exportés en 2022 (fromages de vache, brebis et chèvre confondus) (CNIEL, 2023).

91 % des surfaces collectives se concentrent sur les massifs pyrénéens et alpins (Données issues du ministère de l'Agriculture).

En **2020**, en France métropolitaine, **7 800** éleveurs d'herbivores pratiquent la transhumance vers des zones pastorales collectives (Données issues du ministère de l'Agriculture).

EN SAVOIR PLUS...

...sur les métiers liés à l'élevage

CONSULTEZ LES FICHES ➔

« L'élevage de ruminants et le métier d'éleveur »,
et « l'élevage de ruminants et les emplois ».

L'ÉLEVAGE DE RUMINANTS ET L'HÉRITAGE TRADITIONNEL

3 Les signes officiels de qualité et d'origine

Les Appellations d'Origine Protégée (AOP) et Contrôlée (AOC) : Garants de savoir-faire, de provenance et d'authenticité

L'AOP désigne un produit dont chaque étape de production suit un savoir-faire spécifique reconnu, dans une zone géographique déterminée, conférant ainsi ses caractéristiques distinctives au produit. Ce signe de qualité assure la protection du nom du produit dans tous les pays membres de l'Union européenne. L'AOC désigne des produits qui répondent aux critères de l'AOP et garantit la protection de leur dénomination sur le territoire français (www.inao.gov.fr). Cette certification est accordée à des produits provenant d'un terroir précisément défini, où l'interaction entre les facteurs naturels, climatiques, physiques et humains confère au produit des qualités typiques et distinctives. Elle garantit ainsi un lien étroit entre un produit, son terroir et les techniques traditionnelles de production et/ou de transformation (d'après l'INAO).



Le Label Rouge : symbole de la qualité et de terroir pour les produits animaux français

Le Label Rouge est un signe national attribué à des produits dont les conditions de production ou de fabrication garantissent un niveau de qualité supérieur à celui des produits similaires généralement disponibles sur le marché. La qualité englobe toutes les propriétés et caractéristiques d'un produit. En viandes, le label rouge est historiquement le signe le plus présent et il est très souvent associé à une race animale (ex. : Bœuf Charolais du Bourbonnais, Bœuf fermier Aubrac, Veau du Limousin élevé sous sa mère, etc.) ([Fil Rouge \(cmre.fr\)](http://cmre.fr)).

D'autres démarches de qualité mettent en avant l'origine géographique des produits et les traditions spécifiques

L'Indication Géographique Protégée (IGP) offre aux consommateurs la garantie de la qualité et de l'authenticité des produits agricoles, en mettant en avant leur lien étroit avec leur terroir d'origine. Pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel lié à la qualité et à l'origine (SIQO), une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée.

La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) correspond quant à elle à un produit dont les caractéristiques distinctives sont associées à une composition, des méthodes de fabrication et de transformation ayant fait appel à une tradition spécifique (www.inao.gov.fr).

De plus, d'autres mentions valorisantes font l'objet d'un étiquetage spécifique. La mention « produits de montagne », encadrée au niveau européen, peut s'appliquer sur les produits fabriqués ou transformés en zone de montagne. Les matières premières et les aliments des animaux doivent essentiellement provenir d'une zone montagneuse. Les mentions « Fermier », « Produit à la ferme » ou « Produit de ferme » font référence à des méthodes de transformation traditionnelles directement à la ferme.



CHIFFRES CLÉS

Parmi les **101** produits AOP agroalimentaires, **51** sont des produits laitiers (principalement des fromages) (Données issues de l'INAO, 2020).

Les parts de lait de vache, brebis et chèvre utilisés en AOP dans la collecte française sont respectivement de **12,4 %**, **36,3 %** et **14 %** (CNAOL, INAO, 2023).

En France, les IGP c'est :
10 fromages,
1 crème,
32 534 T de produits laitiers (tonnage 2022) (CNAOL, INAO 2023).

16 démarches Labels Rouges bovins ;
12 démarches Labels Rouges agneaux ;
4 démarches Label Rouge veaux (www.label-rouge-viandes.fr).

3 Les signes officiels de qualité et d'origine

Le patrimoine culturel immatériel : une valorisation des produits et savoir-faire traditionnels

De manière indirecte, la valorisation des régimes alimentaires en tant que patrimoine immatériel a un effet sur les produits eux-mêmes. En 2010, le régime gastronomique des Français a été reconnu au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Le repas gastronomique suit un ordre précis : il débute par un apéritif et se conclut par un digestif. Entre ces deux moments, il comporte au moins quatre plats : une entrée, du poisson et/ou de la viande accompagnés de légumes, du fromage et un dessert. Cette reconnaissance renforce par exemple, l'image patrimoniale de l'association des fromages dégustés avant le desserts. L'attention portée au patrimoine culturel immatériel met en valeur les compétences artisanales liées à la production alimentaire, telles que les savoirs des crémiers et des affineurs dans le cas des fromages ou des bouchers pour les produits carnés, et permet de reconnaître leur importance dans les traditions culinaires locales. Cependant, ces savoir-faire sont actuellement menacés car leur transmission n'est pas pleinement garantie (Dumont et al., 2019).



CHIFFRES CLÉS

Les opérateurs impliqués dans les filières AOP et IGP : **16 186** producteurs de lait, **1314** fermiers, **384** ateliers de transformation et **238** ateliers d'affinage (CNAOL, INAO, 2023).

EN SAVOIR PLUS...

...sur la valeur patrimoniale des produits alimentaires issus de l'élevage,

CONSULTEZ LA FICHE ➔

« L'élevage de ruminants et le patrimoine gastronomique ».

4 Les paysages culturels

L'élevage de ruminants fournit une valeur patrimoniale aux paysages

La valeur culturelle et patrimoniale des paysages, fournie grâce à l'élevage de ruminant, a conduit à les protéger. En France, de nombreux paysages possèdent une valeur patrimoniale exceptionnelle. C'est le cas notamment des Grands Causses et Cévennes, labellisés par l'Unesco en 2011 pour leurs paysages culturels de l'agropastoralisme méditerranéen. Divers classements nationaux et régionaux peuvent également mettre en avant et préserver les paysages associés à l'élevage de ruminants, comme le démontrent certains Parcs Naturels Régionaux (PNR) en France. Protéger ces paysages a d'autant plus d'intérêt que dans une société de plus en plus urbanisée, les paysages culturels représentent un élément clé de l'attrait territorial, tant résidentiel que touristique (Dumont et al., 2016).

CHIFFRES CLÉS

Plus de **60 %** de la surface des Parcs Naturels Régionaux sont en prairie (CNE, Idéle, 2021).

EN SAVOIR PLUS...

...sur la valeur patrimoniale des paysages d'élevage,

CONSULTEZ LES FICHES ➔

« L'élevage de ruminants et les paysages ».



ACTIONS ET OUTILS MIS EN PLACE PAR LES FILIÈRES

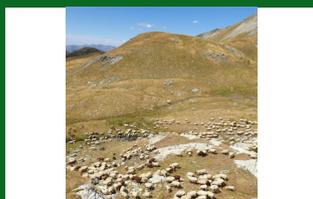


L'UMT Pasto

L'Unité Mixte Technologique « Ressources et transformations des élevages pastoraux en territoires méditerranéens », ou UMT Pasto, est une structure de partenariats entre la recherche - INRAE, un institut d'enseignement supérieur - l'Institut Agro Montpellier, un institut technique - l'Institut de l'élevage. Formée en 2015 et renouvelée en 2020 pour 5 ans, l'UMT Pasto a pour objectifs de :

- Produire des connaissances et des méthodes pour accompagner le maintien et le développement des élevages ;
- Faciliter la concertation pour favoriser la coordination des acteurs du pastoralisme et des actions de recherche et de développement à l'échelle nationale, mais aussi internationale ;
- Contribuer à la formation des acteurs de l'élevage et de la gestion des milieux.

L'UMT travaille sur le thème de la prédation, qui s'intègre dans le premier axe de travail de l'UMT, à savoir, les évolutions des systèmes d'élevages et des territoires pastoraux face aux changements locaux et globaux.



Reconnaissance de la transhumance au patrimoine mondial de l'UNESCO

En juin 2020, la transhumance a été inscrite au patrimoine culturel immatériel (PCI) de la France. En décembre 2023, l'Unesco lui accorde le statut de patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Cette reconnaissance assure la préservation des techniques d'élevage et des méthodes de gestion des troupeaux en montagne, ainsi que des traditions de gestion collective des espaces pastoraux. Elle couvre également les savoir-faire associés à l'artisanat et à l'élaboration de produits alimentaires considérées comme une contribution précieuse à l'ensemble de l'humanité.



Reconnaissance du repas gastronomique des français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO

En 2010, le repas gastronomique des français a été reconnu par l'Unesco au patrimoine immatériel de l'humanité. Le repas gastronomique suit un ordre précis : il débute par un apéritif et se conclut par un digestif. Entre ces deux moments, il comporte au moins quatre plats : une entrée, du poisson et/ou de la viande accompagnés de légumes, du fromage et un dessert. Parmi les composantes du repas mises en avant, il y a le choix attentif des mets, reflets de la diversité des régions françaises et des terroirs.

ACTIONS ET OUTILS
MIS EN PLACE PAR LES FILIÈRES**Réseau Fromages de Terroirs**

Le RMT Filières fromagères valorisant leur terroir (ou Réseau Fromages de Terroirs) compte 13 partenaires. Son objectif est de favoriser l'échange et l'émergence de projets entre les acteurs de la recherche et du développement et les filières fromagères de terroir. L'ambition est de générer des projets répondant aux besoins des filières et dont le transfert est facilité.

Le réseau conduit des travaux d'intérêt pour les opérateurs des filières fromagères ancrées à leur terroir : le lait cru et son microbiote, la gestion des ressources herbagères, les savoir-faire traditionnels, la durabilité des filières, et bien d'autres encore.

Le programme thématique actuel s'étend sur la période 2020-2024 et vise à soutenir, par le biais de la recherche et du développement, les filières fromagères qui valorisent leur terroir et font face à divers changements, tels que les évolutions sociétales et réglementaires, les avancées technologiques et les défis liés au changement climatique. Le RMT vise à susciter des discussions, à promouvoir et à préserver les principes fondamentaux sur lesquels ces filières se basent pour se différencier.

Projet ADAOPT

Le projet ADAOPT vise à accompagner les filières sous SIQO dans l'adaptation au changement climatique. Six territoires AOP/IGP sont impliqués dans le programme, afin de dégager des stratégies d'adaptation au changement climatique pour leur filière fromagère (Camembert de Normandie, Valençay, Mont d'Or, Picodon, Tomme de Savoie et Laguiole). Dans chaque territoire pilote, un groupe de travail multi-acteurs a été mis en place pour réfléchir à la stratégie d'adaptation à mettre en oeuvre.

**Les démarches de qualité et d'origine :**

Les démarches de qualité et d'origine sont des initiatives visant à protéger et à promouvoir des produits alimentaires traditionnels, en mettant en avant leurs caractéristiques distinctives et/ou leur lien avec une région spécifique. Ces démarches comprennent notamment les Appellations d'Origine Protégée (AOP), les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), les Indications Géographiques Protégées (IGP) et les Spécialités Traditionnelles Garanties (STG). Ces démarches assurent aux consommateurs l'authenticité, la qualité et la traçabilité des produits alimentaires, tout en valorisant les savoir-faire traditionnels et en préservant la diversité gastronomique et culturelle. L'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO), organisme placé sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, agit notamment dans la mise en place et dans les procédures de contrôle des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) en France (Institut national de l'origine et de la qualité | INAO).

Contacts : juliette.ferial@idele.fr ; delphine.neumeister@idele.fr ; theo.gning@cne.asso.fr

Rédaction : Juliette FÉRIAL (Idele). À partir de l'expertise de Anne-Charlotte DOCKES (Idele) et Delphine NEUMEISTER (Idele).

Crédits photos : Adobe Stock, Anne BUISSON, Anne-Charlotte DOCKES, Estelle NICOLAS, Louise JOLY, Coralie DANCHIN, Juliette FÉRIAL, Benoit ROUILLE, Denis FARADJI, Claire BOYER, Interbev (photographe : Laurent ROUVRAIS), Amélie ROCHE, A. BERTIN (CNIEL), Svitlychnaja.

Création : beta pictoris - **Mise en page :** Mélanie Colombel, Idele - **Référence :** 0024601039 - **Juillet 2024**

BIBLIOGRAPHIE



- CNAOL, INAO (2023). Produits laitiers AOP et IGP. Chiffres clés 2022.
- CNE, Idele (2021). Livestock Farming in France, a leading actor in sustainable development.
- CNIEL (2023). L'économie laitière en chiffres.
- Couzy, C., Markey, L., Lauvie, A., Audiot, A., Thuault, F., Olliver D., Chiron G. (2017). VARAPE : des outils pour accompagner les démarches collectives de valorisation des produits des races à petits effectifs. *Innovations Agronomiques*, 2017, 55, pp.29-40. [ff10.15454/1.5137751023185098E12ff](https://doi.org/10.15454/1.5137751023185098E12ff). [ffhal-01603187](https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01603187)
- Danchin-Burge C., Avon L. (2000). Genetic variability study in French rare cattle breed, after twenty years of conservation. *Rencontres Recherches Ruminants* 7, p. 145-148.
- Dumont, B., Dupraz, P., & Donnars, C. (2019). Impacts et services issus des élevages européens. Editions Quae. Idele (2016). *Conserver les races à petits effectifs - SIA* 2016.
- Idele (2022). Comment mesurer et gérer la biodiversité des ruminants en élevage. idele.fr/detail-article/comment-mesurer-et-gerer-la-biodiversite-des-ruminants-en-elevage
- Jacques, A., Duclos, D., Danchin-Burge, C., Mercat, M.J., Tixier-Boichard, M., Restoux, G. (2024). Assessing the potential of germplasm collections for the management of genetic diversity: the case of the French National Cryobank. *Peer Community Journal*, Volume 4, article no. e13. doi : 10.24072/pcjournal.369. <https://peercommunityjournal.org/articles/10.24072/pcjournal.369/>
- Verrier E., Audiot A., Bertrand C., Chapuis H., Charvolin E., Danchin-Burge C, et al. (2015). Assessing the risk status of livestock breeds: a multi-indicator method applied to 178 French local breeds belonging to ten species. *Animal Genetic Resources*. 57. 107-118