

- DOSSIER TECHNIQUE -

LA PRODUCTION D'AGNEAUX ET L'ELEVAGE OVIN EN WALLONIE



CEL-AGRI
CELLULE D'INFORMATION AGRICULTURE

INTRO

Quelques éléments zootechniques importants pour faire le point sur l'espèce ovine et la production d'agneaux en particulier.

> Dans l'imaginaire collectif, l'agneau est un bébé qui vient de naître

> Le terme agneau est une appellation des professionnels (éleveurs, vétérinaires, bouchers) pour désigner un mouton dans la période de 0 à 12 mois.

Or, à partir de 6 à 7 mois, les femelles (agnelles) peuvent déjà se reproduire, et on les appelle pourtant toujours « agneau ».

> Une agnelle = un agneau femelle

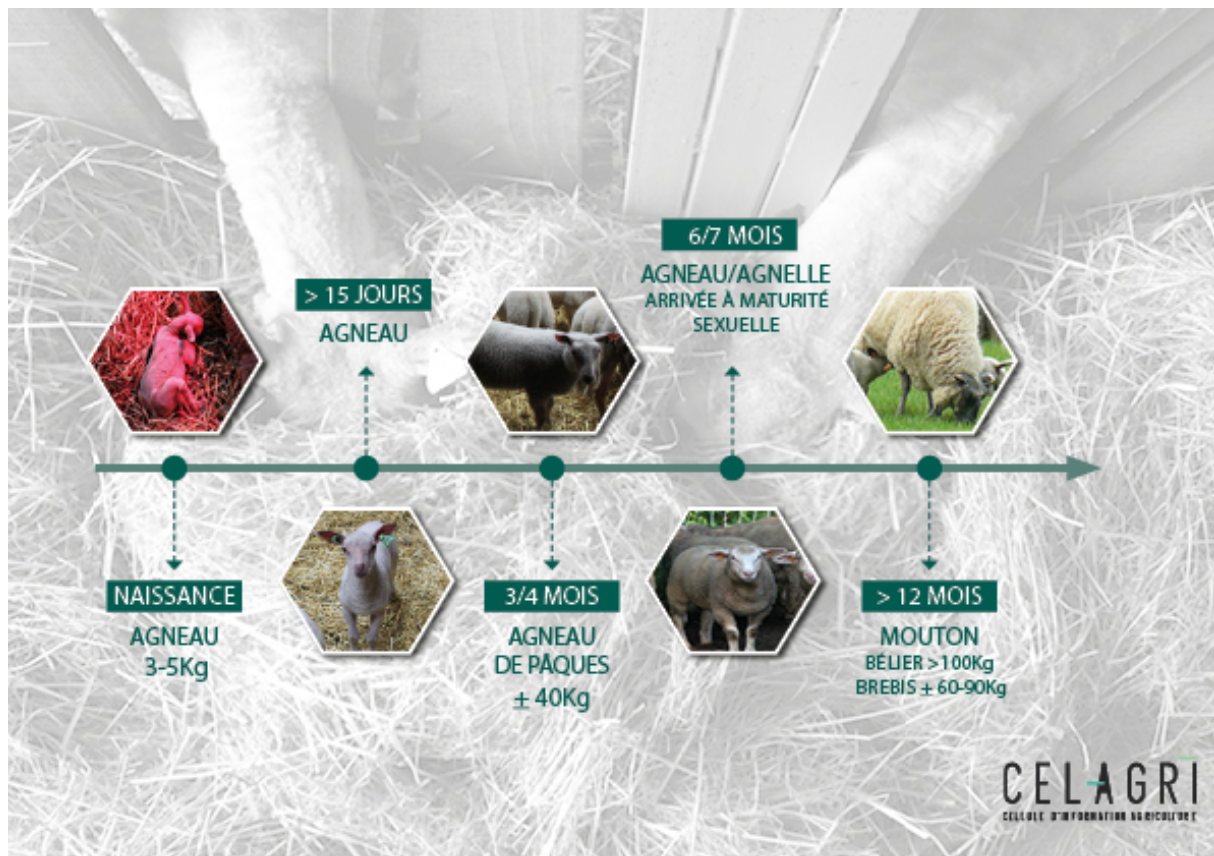
> Agneau de lait = ou encore dit « agneau léger » = des agneaux de boucherie de 1,5 à 2 mois, qui tètent toujours leur mère et qui ont consommé presque exclusivement du lait – cette viande est plus blanche et plus tendre – on ne produit quasi pas ce type d'agneau en Wallonie. L'agneau de lait provient le plus souvent d'exploitations ovines laitières.

> 2 types d'agneaux de boucherie couramment produits en Wallonie

- L'agneau de bergerie, dont fait partie l'agneau « de Pâques ». Cet agneau de boucherie est âgé de 3 à 4 mois et pèse environ 38 kg. Il a consommé du lait pendant \pm 3 mois ainsi que des céréales pendant \pm 2 mois
- L'agneau d'herbage ou broutard. Cet agneau de boucherie est typiquement disponible à l'automne. Il est âgé de 6 à 8 mois et pèse environ 42 kg. Il grandit dehors, à l'herbe, dès qu'il a quelques semaines et a consommé du lait pendant les 3 – 4 premiers mois. Il consommera aussi souvent des céréales.

Caractéristiques de la production d'agneau en Wallonie

1. Le cycle de développement d'un agneau de bergerie



- Agneau nouveau-né = 3 – 5 kg
- Agneau/agnelle de boucherie type bergerie = +- 38kg – 3 à 4 mois. lait + céréales
- Maturité sexuelle = 6 – 7 mois
- Mise à la reproduction : dès que l’agnelle a atteint au moins 66 % de son poids adulte

Rem : La maturité sexuelle n’est pas forcément fonction du poids. Par contre, il est important que l’éleveur ne mette pas à la reproduction des animaux qui ne se sont pas encore assez développés. Parfois, il pourra donc mettre les agnelles à la reproduction à 7 mois mais parfois, il devra attendre 10 mois (alors qu’elle est capable de se reproduire depuis 3 mois)

- Agneau/agnelle de boucherie type herbage = +- 42kg – 6 à 8 mois. Lait + herbe + parfois céréales
- 12 mois = mouton/brebis
- 12 – 15 mois : première mise-bas ou naissance

2. Espèce ovine : sensible à la longueur du jour (photopériodisme)

L’espèce ovine est sensible à la longueur du jour. On parle d’un œstrus saisonnier, qui s’étend du début de l’été à la fin de l’automne. L’ovulation de la brebis est donc active quand la longueur du jour diminue. Cette sensibilité est très différente d’une race à l’autre, ce qui explique traditionnellement la production d’agneau de boucherie de bergerie et celle d’agneau de boucherie d’herbage.

Certaines races modernes ne sont plus sensibles à la longueur du jour et sont donc capable de produire des agneaux toute l'année (on parle alors de races qui dessaisonnent).

Dans un système de production classique, l'agneau femelle – ou agnelle – sera gestante vers 7 – 8 mois et, la gestation durant 5 mois, elle aura son premier jeune vers 12 – 13 mois.

3. Les 2 modes principaux de production de viande d'agneau

A. Agneaux de bergerie

L'agneau de Pâques est très généralement un agneau produit en bergerie, la météo permettant difficilement que les jeunes agneaux soient élevés à l'herbe en hiver. Cet agneau de bergerie pourra également être disponible toute l'année.



Traditionnellement, les caractéristiques de production de l'agneau de bergerie sont :

- mise à la lutte à partir de fin juillet
- agnelage à partir de fin décembre
- Alimentation des agneaux aux concentrés, à volonté ou rationnée
- sevrage vers 3 mois
- Brebis mises à l'herbe dès le sevrage, à raison de 12 à 15 brebis / hectare
- Gain de poids quotidien moyen de l'agneau après sevrage: 350 g / jour

- Abattage vers 100 jours (de 70 jours à 140 jours)
- abattage en mars - avril
- poids vif: 35 – 38 kg
- poids carcasse: 17 – 19 kg



B. Agneaux d'herbage

A contrario, l'agneau d'herbage est typiquement présent dans l'étal du boucher de septembre à décembre. Toutefois, certaines pratiques d'élevage, rarement pratiquées, permettent une production à l'herbe davantage étalée.

- mise à la lutte en septembre - octobre
- agnelage à partir de fin février, souvent en mars
- sortie en prairie des brebis avec leurs agneaux début avril, à raison de 8 à 10 brebis / hectare
- sevrage à partir de fin juin, à l'âge de 3 – 4 mois
- finition des agneaux à l'herbe avec éventuellement un complément en céréales, ou en bergerie (aux céréales)
- Gain de poids quotidien moyen de l'agneau après sevrage: 150 à 200 g / jour
- abattage vers 6 à 8 mois
- abattage en septembre - novembre
- poids vif: 42 – 45 kg
- poids carcasse: 20 – 22 kg

Remarque : Globalement, le rendement de viande moyen avoisine 80% du poids carcasse.

Conduites d'élevage

	Bergerie	Herbage
+	<ul style="list-style-type: none"> ○ encaisse plus rapide du revenu du travail (après 3 mois) ○ plus grande disponibilité de l'éleveur (période d'élevage plus courte – pas d'agneau en prairie) ○ meilleure intensification des prairies ○ conformation plus régulière ○ marché très demandeur 	<ul style="list-style-type: none"> ○ marge brute plus élevée ○ production plus naturelle et plus proche de l'idée que se fait le consommateur de l'élevage ovin ○ plus grande disponibilité de l'éleveur (moins d'astreinte) ○ marché plus tolérant sur le poids des agneaux → plus grand étalement de leur période de commercialisation
-	<ul style="list-style-type: none"> ○ alimentation plus coûteuse ○ bergerie plus spacieuse ○ nécessité d'une bonne organisation commerciale : agneaux vite gras et trop lourds (croissance rapide) ○ Plus grande technicité de l'éleveur ○ !! compatibilité avec la production bio 	<ul style="list-style-type: none"> ○ prix davantage soumis à la concurrence étrangère ○ Hétérogénéité de la carcasse ○ prix davantage liés aux qualités de conformation ○ ! Coût de l'aliment de finition

Spécificités de la filière ovine wallonne

1. + 85% de la viande d'agneau mangée est importée

Le belge est un faible consommateur de viande ovine avec 1,1 kilo équivalent carcasse par an par habitant, soit 1,5 % de la consommation totale en viandes¹. Qui plus est, la consommation de viande ovine reste plus occasionnelle que pour les autres viandes (en moyenne 4,6 fois par an). La consommation de viande d'agneau en Wallonie semble donc être, par tradition, une consommation festive plutôt qu'une consommation « au quotidien », malgré les atouts de la viande d'agneau dans les repas de tous les jours. Et les traditions liées à la fête de Pâques déclenchent chaque année un pic de consommation : le ménage belge dépense 1,4 fois plus en viande d'agneau à cette époque².

Aujourd'hui, les consommateurs sont de plus en plus exigeants quant à l'origine et à l'éthique de leur alimentation. 41% des belges interrogés (2012 CRIOC) pensent donc que la viande d'agneau qu'ils achètent est d'origine locale. En réalité, plus de 85% de cette viande est importée et provient majoritairement de Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni et d'Irlande. Le succès de cette viande étrangère auprès des bouchers est fortement lié à la régularité

¹ Source : VLAM Marketingdienst, Vleesbarometer 2017

² Source : Observatoire de la Consommation Alimentaire, 2012.

d'approvisionnement, à la sélection des morceaux les plus nobles pour les marchés européens et à l'uniformité des carcasses fournies. Néanmoins, ces viandes ne sont souvent pas fraîches mais réfrigérées, un processus de conservation qui permet de porter la durée de stockage de la viande à 16 semaines.

2. Caractéristiques de la production ovine en Wallonie

Selon les dernières statistiques SANITEL 2018, on recense en Wallonie 4 759 élevages hobbyistes de moins de 30 brebis contre seulement 484 élevages professionnels.

Pour faire de la spéculation ovine l'atelier principal d'une exploitation agricole occupant un éleveur à temps plein, il faut compter aux alentours des 400 à 500 brebis (hors commercialisation en circuit court ou hors spéculation laitière). En Wallonie, seulement 39 éleveurs professionnels tirent un revenu principal de cette spéculation avec un cheptel de plus de 200 brebis. Les 445 « autres professionnels » du secteur le sont donc en activité complémentaire à un emploi extérieur, ou dans le cadre d'une diversification des activités de leur exploitation agricole principale.

L'élevage ovin wallon professionnel est principalement axé sur la production de viande et l'entretien des réserves naturelles (2 spéculations souvent difficilement compatibles), et seulement 22 éleveurs sur les 484 professionnels ont une vocation laitière. Avec une production annuelle de 250 litres de lait par brebis, le taux d'auto-approvisionnement en lait de brebis est également inférieur à 10%.

Dans le jargon, le poids moyen vif d'un agneau de bergerie est de 35 à 38kg, pour 42 à 45kg pour la production d'agneaux d'herbage. Une fois abattus, on parle de poids carcasse : 17 à 19 kg pour l'agneau de bergerie, contre 20 à 22 kg pour l'agneau d'herbage.

3. Freins au développement de la filière en Wallonie

Le premier frein des éleveurs pour écouler sur notre marché leurs productions locales est le manque d'offre ! Le premier besoin de la filière est de disposer d'une offre plus abondante, plus qualitative et plus structurée. La filière ovine wallonne essaie donc de se renforcer et de se professionnaliser pour faire face à la concurrence et répondre au mieux aux attentes des bouchers, par exemple en adaptant leurs méthodes de production (comme via l'élevage de brebis qui dessaisonnent). Des groupements d'éleveurs voient le jour ou sont en réflexion.

En plus du faible volume produit en Wallonie, la production de viande d'agneau locale souffre d'autres freins majeurs à son développement, comme :

- La saisonnalité. Traditionnellement, la viande d'agneau n'est pas disponible toute l'année. Et le calendrier de l'offre (surtout à l'automne ainsi qu'à Pâques) évolue en contradiction avec celui de la demande (surtout à Pâques, lors des fêtes de fin d'année et en tout début d'été)
- Le prix qui devrait être lié au coût de production. Or les coûts de production de la viande importée peuvent être jusqu'à 3,5 fois inférieurs aux coûts wallons.
- La découpe

4. Une spéculation agricole qui séduit

Mais depuis 2010, fait rarissime dans le monde agricole wallon, le secteur ovin professionnel ne cesse de croître. En 8 ans, le nombre d'éleveurs professionnels (c'est-à-dire dont le cheptel comprend minimum 30 brebis) a été multiplié par 1,5 passant de 320 en 2010 à 484 éleveurs aujourd'hui. La taille moyenne des exploitations a également augmenté : de 80 brebis par troupeau en 2010 contre 91 aujourd'hui, soit 1,7 fois plus de brebis en Wallonie aujourd'hui. Cette croissance est néanmoins plus faible depuis 2015.

Autre fait étonnant dans le monde agricole : 59% des éleveurs ovins professionnels sont âgés de moins de 55 ans (15% étant même âgés de moins de 35 ans), alors que dans le secteur agricole « générique » près de 50% des agriculteurs wallons ont plus de 55 ans et seuls 6 % ont moins de 35 ans.. En plus du capital sympathie suscité par ce ruminant de petite taille, les atouts du mouton pour les jeunes professionnels ne manquent pas : capitaux plus abordables que pour du gros bétail, réhabilitation d'anciennes étables qui ne sont plus aux normes, accessibilité aux femmes, accessibilité aux hors-cadres familiaux (rare en agriculture), possibilité d'installation et d'évolutions progressives, valorisation des cultures dérobées et autres complémentarités avec les grandes cultures agricoles mais aussi une image verte, avec environ ¼ des élevages de plus de 50 brebis qui sont en agriculture biologique (2014).

5. De plus en plus d'agneaux produits localement disponibles pour le consommateur wallon ?

En 2016, seuls ± 20 % des ovins wallons étaient abattus en Wallonie (3).

Mais en 2 ans, les abattages d'ovins wallons en Wallonie ont augmenté de 40 % ; ils ont même plus que doublé (+ 116 %) en 4 ans (de 2014 à 2018), alors que les abattages d'ovins en Flandre sur la même période ont diminué de près de 10 %. La Wallonie abat ainsi environ 11.000 ovins en plus annuellement qu'il y a 4 ans quand la Flandre en abat 10.000 de moins. Toujours pendant ce temps, le nombre d'ovins abattus en Belgique est resté sensiblement le même (+ 5%). Ces chiffres témoignent donc de la structuration naissante de la filière ovine wallonne

Ainsi, en 2018, un peu plus d'1/4 des ovins wallons ont été abattus en Wallonie (26 %). Et avec la mise en place récente et à venir de groupements de producteurs spécifiques et/ou de marques, tout porte à croire que cette évolution favorable sera encore à observer en 2019 et au-delà !

Alors qu'avant le scandale de Veviba (mars 2018), l'abattoir de Bastogne était le plus important en Wallonie en termes d'ovins, le premier abattoir ovin est aujourd'hui celui d'Ath (près d'1/3 des abattages), suivi par celui de Virton (plus d'1/5 des abattages). Les abattoirs de Charleroi et d'Aubel sont également d'importance pour la filière ovine wallonne. Exception faite des abattoirs de Bastogne et Liège (marginal, <1 % ovins abattus en Wallonie), la hausse du nombre d'abattages d'ovins est vraie pour les 8 autres abattoirs wallons. Les hausses les plus spectaculaires au niveau de ces 4 dernières années ont été observées au niveau de Virton

³ Estimations du Collège des Producteurs, en considérant une moyenne potentielle de 1,25 agneau commercialisable par brebis, un taux de réforme de 15 % et en considérant que 100 % des troupeaux de 10 brebis et moins pratiquent intégralement l'abattage à domicile, contre 100 % d'abattages en abattoirs pour les troupeaux de plus de 10 brebis.

L'entrecôte de bœuf et la côte première d'agneau au niveau du dos de l'animal. Si, sans enlever la matière grasse visible, l'agneau est perdant (23,1 g de lipides pour 100 g contre 17,1 g pour 100 g), il devient le grand gagnant si le consommateur met le gras visible sur le bord de son assiette (7,0 g de lipides pour 100 g contre 8,7 g pour 100 g).

Concernant le cholestérol, la viande d'agneau est souvent bannie des régimes hypocholestérolémiant. Pourtant, tout comme pour la teneur en graisses, si la viande d'agneau reste moins avantageuse que les morceaux maigres du bœuf, considérée sans sa graisse visible, elle est plus avantageuse que d'autres morceaux du bœuf tels que entrecôte, bavette, etc. (exception faite du collier d'agneau).

Le même constat est à faire pour la teneur en acides gras saturés. Une fois de plus, il est très facile de respecter les recommandations journalières des nutritionnistes en ayant une alimentation équilibrée comprenant de l'agneau.

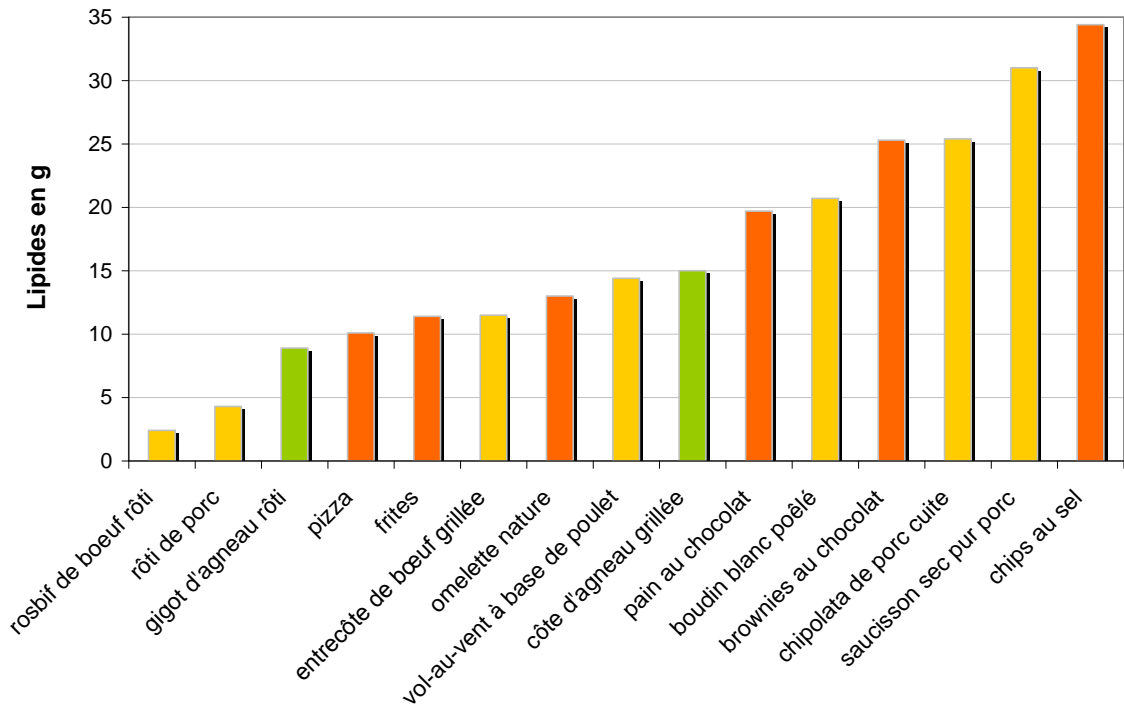
100 g de gigot d'agneau rôti apporte 3,6 g d'acides gras saturés et 70 mg de cholestérol... soit environ 1/5 ^{ème} des recommandations journalières pour ces 2 nutriments !
--

L'agneau, une source intéressante de minéraux et vitamines

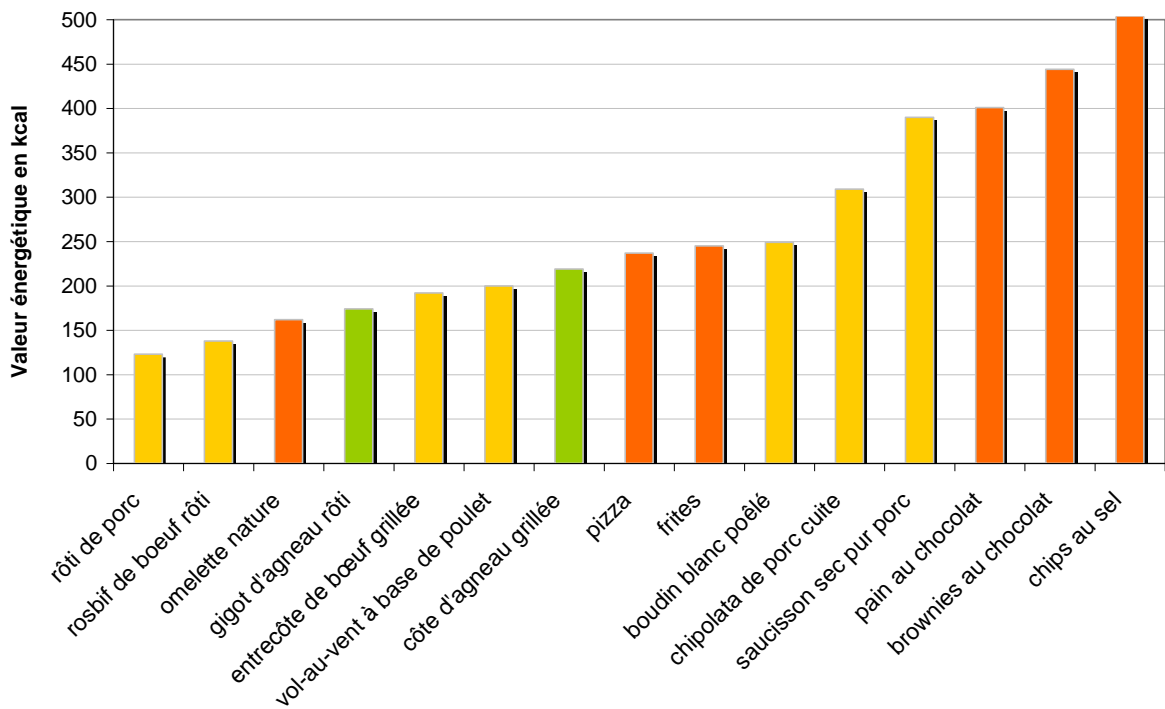
Comme toutes les viandes rouges, l'agneau est riche en fer, zinc, sélénium et vitamines du groupe B. Plus particulièrement, la viande d'agneau présente une teneur plus élevée en vitamine B3 (ou vitamine PP) que les autres viandes. Elle est néanmoins moins riche en fer et en sélénium que la viande de bœuf.

100 g de côtes d'agneau couvrent 14 % des besoins quotidiens d'un homme adulte en fer, 22 % de ses besoins en zinc, 13 % de ses besoins en sélénium, 48 % de ses besoins en vitamine B3 et 67 % de ses besoins en vitamine B12.

Apport en lipides pour 100 g de viande d'agneau comparativement à d'autres aliments



Valeur énergétique pour 100 g de viande d'agneau comparativement à d'autres aliments



SOURCES :

- Recensement Sanitel 2010-2015-2018, ARSIA
- CIV, France
- Estimation basée sur les données reçues par les acteurs du terrain
- VLAM – VLAM Marketingdienst, Vleesbarometer
- [Statistiques belges](#) (Service public fédéral de l'économie)