

# I LOCC'INFURMAZIONE

## FIÈVRE CATARRHALE :

UNE AIDE À LA VACCINATION P3



# L'édito

C'est avec un grand honneur que j'ai pris mes fonctions de président de l'ILOCC en février 2021. Je suis éleveur avec mon épouse sur la commune d'Aleria. Nous avons un troupeau de brebis laitières en race Corse au contrôle laitier officiel (CLO). Nous sommes également producteur de fourrages et de céréales.

*Mon crédo : "Il n'est jamais trop tard pour bien faire. La vie est un perpétuel apprentissage, le métier d'agriculteur est réellement une affaire d'engagement et de passion."*

Nous traversons actuellement une période difficile, où les conditions de productions sont complexes : sécheresse, hausse des prix de l'alimentation (aliments, fourrage), hausse des prix des carburants, des intrants (engrais), du petit matériel (clôtures, matériel de bergerie...).

Néanmoins, il ne faut pas baisser les bras et nous travaillons avec conviction avec nos partenaires sur plusieurs stratégies de maintien et de développement :

- A court terme, nous aurons pour objectif de trouver des solutions pour minimiser autant que possible les difficultés que traversent les éleveurs dans le contexte actuel.
- A moyen terme, nous allons nous efforcer de mettre en place des modèles de productions viables et vivables pour encourager les jeunes générations à embrasser cette belle profession.
- A long terme, nous espérons pouvoir moderniser et développer la production Corse, augmenter la part d'éleveurs au contrôle laitier, pour préserver nos races locales et améliorer leurs performances pour garantir leur pérennisation.

L'enjeu de ces objectifs ambitieux réside dans le fait d'arriver à respecter la tradition, notre terroir, tout en essayant de répondre aux nouvelles attentes de notre société moderne.

Cependant nous avons des opportunités de développement :

- Un déficit endémique depuis quelques années de production laitière qui offre des perspectives de progressions importantes.
- L'opportunité de travailler sur des signes de qualité AOP fromages, IGP agneau et cabri de Corse.
- Un intérêt prononcé pour nos fromages et nos viandes tant sur le marché local qu'à l'exportation.

C'est en œuvrant au maintien de nos races locales, de notre terroir et de notre savoir-faire, que je souhaite avec l'ensemble des acteurs travailler à la préservation de notre filière en lui offrant de nouvelles perspectives et un avenir plus serein.

*Jean-Louis Paoli  
Président de l'ILOCC*

# Fièvre Catarrhale :

## Une aide exceptionnelle pour les éleveurs ovins

**UNE AIDE REGIONALE POUR LUTTER CONTRE LA FCO**

**ELEVEURS OVINS, VOUS AVEZ DROIT A UNE AIDE EXCEPTIONNELLE POUR PROTEGER VOTRE TROUPEAU CONTRE LA FCO**

**RAPPEL**

**OU COMMANDER LES PRODUITS ?**

**Chez votre vétérinaire sanitaire**

- Vaccins
- Insecticide *pour-on*
- Acte de vaccination

**Auprès du GDS Corse (uniquement pour les adhérents au PSE)**

- Vaccins
- Insecticide *pour-on*

**COMMENT ME FAIRE REMBOURSER ET QUEL EST LE MONTANT PRIS EN CHARGE ?**

**1** J'envoie ma facture acquittée au GDS Corse avant le 10 juillet 2022 accompagnée de mon RIB (interventions/achats réalisés entre le 20/10/2021 et le 31/05/2022)

**2** Le GDS me rembourse **dans la limite de :**

- 1 intervention vétérinaire / élevage
- 1 facture d'insecticide et de vaccin / élevage (correspondant à 1 application sur les animaux recensés)

**ATTENTION**

**Le moucheron véhiculant la FCO, recommence à circuler à partir de mars ; protégez vos troupeaux en amont pour limiter les risques**

**QUE VA-T-ON ME REMBOURSER ?**

Vaccins, insecticide, acte vétérinaire (pour lutter contre la FCO dans mon troupeau)	
80% remboursé	20% restant à ma charge


**Limite de remboursement :**

- **Vaccins** : 80% de la facture avec un montant de remboursement maximum de 2 € HT/dose et 1 dose/animal
- **Insecticide pour-on** : 80% de la facture avec un remboursement maximum de 0.70 € HT/animal recensé
- **Visite et acte de vaccination vétérinaire** : 80% de la facture avec un remboursement maximum de 69.8 € HT/ visite + 0.64 € HT /animal

**EN SAVOIR PLUS**

Contactez l'ILOCC ou le GDS  
ILOCC : 06.74.64.08.07  
ilocc@orange.fr

Tel GDS Ajaccio : 04.95.24.26.95  
Tel GDS Ponte-Leccia : 04.95.46.39.78  
Email : gdscorese@reseaugds.com





# L'AOP Brocciu



## Qu'est-ce qu'une AOP ?

L'Appellation d'Origine Protégée est uniquement accordée par les pouvoirs publics à des démarches collectives de producteurs, réunis dans une structure fédérative :

**L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG).**

L'AOP est un **signe de qualité européen**, et **protège le nom** d'un produit dans **toute l'Union Européenne**.

L'AOP désigne un produit dont **toutes les étapes de production** sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu** dans une **aire géographique spécifique**.

Chaque AOP possède un **cahier des charges spécifique**, contrôlé par les pouvoirs publics et des organismes tiers indépendants.

L'AOP Brocciu autorise uniquement la **race ovine/caprine corse**. De plus, l'alimentation doit être à base de **parcours prépondérants**. Les méthodes de fabrication sont spécifiques : **chauffage à la flamme directe, moulage manuel garantissant la qualité du produit** et la **préservation de notre savoir-faire**.

## Combien d'adhérents en AOP Brocciu ?

- 288 apporteurs

- 140 fermiers

- 12 laitiers



# La Commission d'Examen Organoleptique (CEO)

Les examens organoleptiques ont pour but de **confirmer l'acceptabilité du produit** au sein de son appellation grâce aux dégustations.

On entend par acceptabilité du produit :

- . La **présence de caractéristiques spécifiques** du produit telles que définies dans le cahier des charges
- . Et **l'absence de défauts** dont l'intensité les rend réhilitoires.

Les examens organoleptiques regroupent les trois collèges suivants :

- **Usagers** : consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, restaurateurs et employés de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire...)
- **Techniciens** : jurés justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière.
- **Porteurs de mémoire** : opérateurs habilités pour une appellation ou retraités reconnus par la profession.

Les nouveaux dégustateurs sont **formés et agréés** par le Syndicat de l'AOP Brocciu.

Au moment de l'examen organoleptique, les **produits placés sous anonymat** sont présentés au jury.

Une fois les notes attribuées, un **rapport de contrôle** est envoyé à chaque opérateur dont le produit est passé en commission. Ce rapport expose l'avis du jury sur l'acceptabilité du produit et, en cas de manquement, le ou les principaux motifs relevés.

*Retrouvez-nous sur Facebook, Twitter & Instagram*

*Scannez le QR Code pour visiter notre site internet !*

*Mail : [aopbrocciu@gmail.com](mailto:aopbrocciu@gmail.com)*

*Tel : 06.29.31.2455*



## Des Analyses physico-chimiques de Brocciu

L'ILOC propose aux adhérents de l'AOP Brocciu de **réaliser les analyses physico-chimiques** sur le produit afin de vérifier la **teneur en extrait sec et en matière grasse/extrait sec**.

Dans le cadre des exigences du plan de contrôle et du cahier des charges de l'AOP Brocciu, ce service a été mis en place pour que les opérateurs puissent être en conformité avec les exigences de certification et respecter leur engagement auprès du syndicat de défense de l'AOP Brocciu et l'organisme certificateur CERTIPAQ.

**Pour être conforme, un brocciu doit renfermer au minimum 40g de matière grasse pour 100g de fromage et minimum 20g de matière sèche pour 100g de produit après complète dessiccation pour un brocciu d'appellation de type « frais ».**

Ces analyses sont réalisées à la **fromagerie d'Altiani** qui se situe à la station expérimentale de l'ODARC. Les deux analyses sont proposées au prix de **12 € TTC**, le brocciu peut être déposé à Altiani ou être envoyé en colissimo dans un emballage hermétique.



## *La paratuberculose en élevage caprin : Un impact économique et sanitaire*

La paratuberculose est une maladie qui a pour conséquence la diminution de la production laitière, la faiblesse immunitaire, et donc l'augmentation des frais vétérinaires.

La cause de cette maladie est une bactérie très résistante dans le milieu extérieur.

Elle se caractérise par un amaigrissement progressif (mauvais état général - épuisement) mais avec, paradoxalement, un maintien de l'appétit et une reprise d'état pendant la gestation, d'une baisse de la production de lait, d'une infertilité/avortement, et enfin de diarrhée (au stade ultime de la maladie chez les caprins).

Pour la gérer, il faut adapter ses pratiques d'élevage et avoir recours à la vaccination.

Le GDS Corse accompagne les éleveurs caprins avec un dispositif de maîtrise qui a été élaboré par un groupe de travail incluant des acteurs locaux et nationaux.

Ce dispositif comprend trois volets :

- Maîtriser la maladie
- Limiter le risque de développement de la maladie
- Sécuriser les élevages fournisseurs de la pépinière de chevrettes et de boucs pour que soient diffusés des animaux à moindre risque vis-à-vis de la paratuberculose.

**Ce plan de lutte contre la paratuberculose s'adresse à tous les éleveurs caprins de la région volontaires.**

**Pris en charge à 100% par le GDS Corse (financement ODARC)**

**Conditions : être adhérent et ne pas avoir d'impayé au GDS Corse**

**Pour tout complément d'information, vous pouvez contacter le GDS Corse au 06 33 67 02 75 (Corse-du-Sud) ou au 06 79 68 58 88 (Haute-Corse).**

**Coût  
éleveur  
= 0€**

# *Visite d'une exploitation :*

## *Le bâtiment d'élevage du GAEC d'Urtolu*

### **Pourquoi un bâtiment ?**

En 2014, le GAEC d'Urtolu s'est équipé d'un bâtiment d'élevage afin d'améliorer ses conditions de travail et de favoriser le bien-être animal. À la fois simple et bien pensé, nous allons voir les différents avantages que procure ce type de bâtiment.



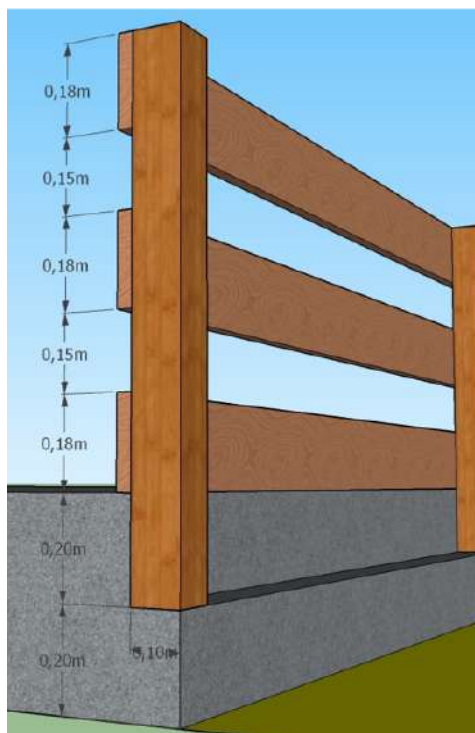
### **Le bâtiment**

Le bâtiment principal mesure 42m de long et 20m de large, soit une superficie de 840m<sup>2</sup>. Une partie traite de 18 X 5.8m (soit 104m<sup>2</sup>) est accolée à ce dernier.

Le bâtiment principal est muni de deux couloirs d'alimentation de 3.5m de large. Il est bardé en planches de bois ajourées pour assurer la ventilation. Les 380 brebis laitières et les 85 agnelles de race corse disposent donc de 546m<sup>2</sup> d'aire paillée soit 1.25m<sup>2</sup> chacune.



Les couloirs d'alimentation bétonnés permettent l'affouragement grâce à une pailleuse distributrice. L'alimentation en concentré est distribuée essentiellement à la machine à traire pour les adultes et directement dans le couloir pour les agnelles de renouvellement.



La contention des animaux dans les aires paillées est assurée par deux planches (voir trois pour éviter que les bédiers s'échappent) de 18cm espacées de 15cm (voir schéma).

Une petite marche en béton permet aux brebis de mettre les pattes antérieures afin d'être à la bonne hauteur pour passer la tête quand la hauteur de fumier n'est pas suffisante.

Ce système a de nombreux avantages : coût limité, peu de gaspillage, facilité de distribution du foin et une tolérance importante à l'accumulation de fumier.

Le paillage est effectué tous les deux jours quand le temps est sec avec une balle ronde de 400kg de paille via le même outil que celui qui sert à l'affouragement, la pailleuse/distributrice, soit environ 35kg pour 100m<sup>2</sup> par jour. Lorsque le temps est humide et durant la mise bas le paillage est alors quotidien. C'est une opération qui dure environ 15 minutes.

Le curage est réalisé 4 à 5 fois par an en tracteur avec le chargeur muni d'un godet à fumier. Les portails fixés sur une glissière double permettent un accès dégagé aux trois aires paillées. C'est une opération qui dure entre 2 et 3 heures par aire paillée.

Un des couloirs d'alimentation est équipé d'un cornadis de 60 places qui permet de maintenir les animaux pour réaliser les constats de gestation ou les traitements antiparasitaires.



Les agnelles sont élevées dans le même bâtiment, ce qui est très pratique pour les alimenter. La mise-bas se déroule intégralement en intérieur. Dès qu'une brebis a agnelé, elle est séparée des brebis qui n'ont pas encore mis bas dans une case d'agnelage avec son agneau et d'autres mères suitées.

### Pourquoi une mise bas intégralement en intérieur ?

**JPM :** A la fin de l'été 2018, le barrage de l'Urtolu était à sec. Nous nous sommes retrouvés dans l'impossibilité d'irriguer les prairies à la mi-septembre. Pour ne pas dégrader les prairies, nous avons choisi de mener les mises-bas en intérieur et de leur distribuer la seconde coupe de foin au lieu de la garder pour l'hiver. Nous les avons gardées enfermées un mois et demi avec du foin distribué à volonté et une double complémentation aliment/maïs. La lactation a ensuite démarré normalement. Maintenant, nous les gardons enfermées durant 25 jours environ, le temps de la mise-bas des brebis inséminées et des premiers retours.



# Traitement des effluents de bergerie

Les bâtiments d'élevage et les fromageries produisent des déchets (effluents) que la législation oblige à traiter. Le rejet dans le milieu naturel de ces effluents, est passible d'amende, selon la Loi sur l'eau et pourra impacter les primes de 3 à 5 %.

Différent types d'effluents :

BERGERIE	SALLE DE TRAITE	FROMAGERIE
Fumier : Doit être stocké à une distance suffisante dans une fumière (composée au minimum d'une dalle étanche et de 3 murets.)	Eaux vertes : raclage de l'aire d'attente, lavage du sol et des quais Eaux blanches : lavage de la machine à traire Lait non commercialisable : Mamiteux, malade, colostrum	Eaux blanches : lavage du matériel Lactosérum : résidu de caillage

Les effluents d'élevages provoquent de graves dégâts dans le milieu naturel. En effet les infiltrations de jus de fumier, des eaux de lavage de la machine à traire se retrouvent dans les nappes phréatiques. Quand ils sont rejetés directement dans un cours d'eau, l'apport de matière organique provoque une explosion de bactéries qui consomment tout l'oxygène et provoquent la disparition de toute autre forme de vie (batraciens, poissons, insectes, plantes, etc...), ainsi que des efflorescences algales (prolifération d'algues voir de cyanobactéries) stérilisant complètement le milieu aquatique.

*Il existe plusieurs solutions de traitement de ces effluents :*

Filtre planté de roseaux		Station autonome biologique par procédé SBR	
Avantages	Inconvénients	Avantages	Inconvénients
Relativement simple à mettre en œuvre, Système écologique, Possibilité de traiter les eaux domestiques	Demande beaucoup de surface, Nécessite un entretien important, Les laits non commercialisables et le lactosérum ne peuvent être correctement traités	Possibilité de traiter la totalité des effluents et eaux domestiques.	Coût onéreux et demande l'intervention d'une entreprise spécialisée



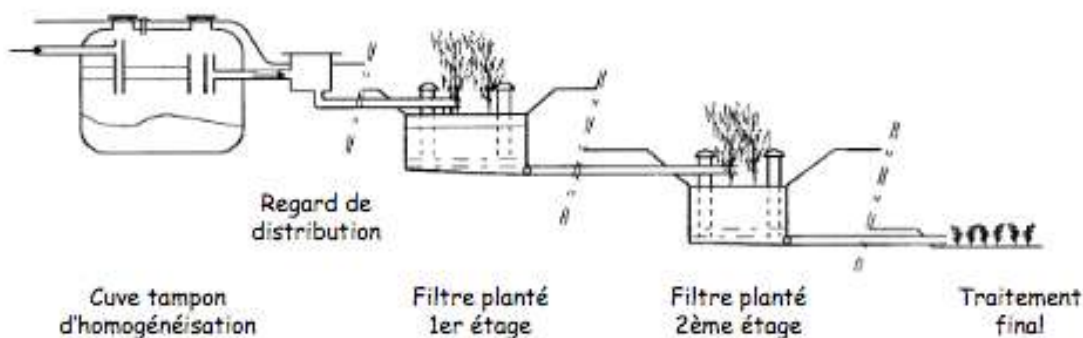
# Fonctionnement des différents systèmes

## Filtre à roseaux

- Cuve tampon d'homogénéisation  
- décanteur  
- flottation

- 2 étages de filtre plantés  
- traitement aérobie

® parcelle enherbée,  
sillon d'infiltration  
- traitement final



Contrainte : 2 m de dénivelé entre regard et sortie

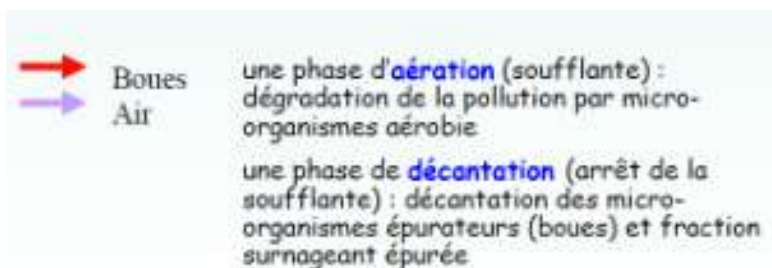
## SBR : Système à boues activées

Schéma de fonctionnement

Soufflante



Aérateurs



En cette période difficile, où les sécheresses se succèdent et où l'eau va rapidement devenir un enjeu primordial pour la poursuite de l'activité agricole, il est indispensable que chacun fasse l'effort de la préservation de nos réserves d'eau en limitant au maximum l'impact des rejets dans le milieu.

# Evenimenti : Fà valè a filiera corsa di u latte

Présente à la première édition de la foire d'Agri'Sgiani, puis sur le marché de Noël de Bastia ou encore au salon de l'agriculture pour l'édition Retrouvailles, L'ILOCC enchaîne les actions de promotion de la filière.



Le but ? Faire connaître ses produits et ses producteurs, en apprendre davantage sur les prérogatives de l'ILOCC... Mais aussi offrir au grand public une démonstration de fabrication de fromage frais et de brocciu, dégustation à la clef. De quoi, pourquoi pas, faire naître des vocations !

L'interprofession met un point d'honneur à sensibiliser la jeunesse et il faut dire que le succès est toujours au rendez-vous. Les enfants sont particulièrement attentifs et intéressés, posant des questions et participant à l'atelier : par ailleurs pour beaucoup c'était une première, ils n'avaient jusque-là aucune idée du processus de fabrication du brocciu, mais c'est désormais le cas, mission accomplie !

À l'avenir, l'ILOCC tâchera de multiplier ce type d'opération. Être plus près du grand public, lui expliquer notre rôle, développer l'attractivité de la filière laitière Corse, sont tout autant d'objectifs qui rentrent dans le cadre des missions de l'ILOCC.

Cuntinuemu sempre nant'à sta via quì, sempre à prò di a nostra filiera è di a nostr'agricultura cusì viva !

À prestu pè isse fiere è pè issi mercati !

# Sosule cù u brocciu

## *Cheese cake au brocciu et à la noisette*

### *Ingrédients pour la pâte :*

- 200g de canistrelli nature
- 50g de farine de noisettes
- 125g de beurre pommade

### *Pour la garniture*

- 500g de brocciu
- 150g de sucre semoule
- 40g de farine de noisettes
- 20g de fécule de pomme de terre
- 3 œufs
- 25cl de crème fraîche
- 5cl d'eau de vie de châtaigne

### *Préparation :*

- Mixer les canistrelli, mélangez-les à la farine de noisettes et au beurre pour obtenir une pâte à tarte.
- Etalez et disposez la pâte dans un plat ou dans un cercle.
- Mélangez les ingrédients de la garniture et garnissez le fond de tarte
- Passez au four à 180°C pendant 50 minutes.
- Servez froid

*L'ILOCC s'impegna à prò di  
l'agricultura corsa è di a so filiera.  
Simu dispunibili è à l'ascolta  
d'ognunu, per u bè cumunu è u  
sviluppu d'ogni spluatazione.  
Ùn esitate manc'appena, voi attori di  
a filiera, chjamate o passate à vede ci!*



*Nous suivre sur nos réseaux*



**Interprofession Laitière Ovine et Caprine de Corse**  
**Station Expérimentale de L'ODARC 20270 Aleria**  
**Mail : [ilocc.secretariat@gmail.com](mailto:ilocc.secretariat@gmail.com)**  
**Tel : 06 74 64 08 07 - 09 75 87 03 25**