



TOUR DE FRANCE

À LA RENCONTRE DES ÉLEVEURS DE BREBIS D'ICI... ET D'AUJOURD'HUI

18
portraits



**+ LES
CHIFFRES
CLÉS**
de la filière

« Je suis la 9^e génération à travailler cette terre. »

Passion,
NATURE, Causes,
QUALITÉ, terroir,
polyvalence, histoire
de famille, modernité,
ENTREPRENEUR,
évolution, technicité,
performances.

DAMIEN, 26 ANS

LA QUALITÉ POUR SE REGALER

LOT, ESCAMPS

Pour moi, le métier s'inscrit dans la continuité familiale. Je suis la 9^e génération à travailler cette terre. Avec mon père, j'éleve 700 brebis Causse du Lot, En été et en automne, elles pâturent sur 130 hectares de bois et parcours. Nous produisons sous signe de qualité « IGP Agneau du Quercy ». La qualité, c'est un atout. La qualité, c'est aussi parler de l'image car manger, c'est dévorer un territoire et c'est vrai que quand on voit la qualité de ce terroir on ne peut que se régaler. Ce qui me plaît aussi, c'est la polyvalence du métier, passer du machinisme aux soins aux bêtes. C'est vrai que je ne suis pas aux 35 heures. Mais à côté de ça, je suis mon propre patron. Tous les jours apportent son lot de questions. On est en constante évolution et c'est ce qui fait le charme de mon métier. La prise de décision et la raison rejoignent la passion. /



« Finalement être éleveur, c'est plus qu'un métier, c'est une vie. »

cedric photos / iégarant



YAN, 40 ANS

BERGER PAR PASSION DE LA MONTAGNE

HAUTES-PYRÉNÉES, BAGNIÈRES DE BIGORRE



**Liberté,
paysage,
MONTAGNE,
tradition, échanges,
ferme récréative,
VENTE DIRECTE,
espace transhumance,
rencontres.**

Je suis éleveur berger sur une magnifique petite ferme de haute montagne dans les Pyrénées : Vie d'estive. J'ai un troupeau de 200 brebis de race Aure et Campan qui transhument librement sur la montagne d'avril à décembre. J'élève également quelques porcs Bagnérais en plein air. La production est commercialisée directement sur la ferme ou sur le site panierdesvoisins.com. J'accueille des visiteurs toute l'année pour faire découvrir mon métier de berger. Ce que j'aime dans mon activité, c'est le contact permanent avec la montagne au fil des saisons, la créativité et la liberté de travail sur ma propre entreprise dans un lieu magnifique, le partage avec les visiteurs qui viennent à ma rencontre. Être éleveur, c'est plus qu'un métier, c'est une vie. /

« Ce qui me passionne dans l'élevage c'est de donner la vie, de faire grandir les agneaux. »



Complémentarité,
diversité,
POLYVALENCE,
céréalier,
soin des animaux,
AGNELAGE,
passion,
valeur ajoutée.

JEAN-PAUL, 55 ANS
GENTLEMAN
FARMER

AUBE, ORVILLIERS-ST-JULIEN

En complément d'une exploitation de céréales et cultures industrielles, j'ai un élevage de 350 brebis Ile-de-France. Mes brebis sont nourries avec les produits des cultures en hiver et au printemps. Après les moissons en été et en automne, elles pâturent les repousses. J'ai choisi cette diversification par passion pour les animaux, pour le travail qui n'est pas routinier et également pour augmenter la valeur ajoutée produite par mon exploitation. Ce qui me passionne dans l'élevage, c'est de donner la vie, de faire grandir les agneaux et puis la liberté d'entreprendre et d'observer à la fois les animaux et la nature. //



« J'ai toujours su
que je m'installerai
un jour. »



AGATHE, 26 ANS

LE MOUTON EN HÉRITAGE

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE, THORAME-BASSE



Passion,
HÉRITAGE,
carrière,
famille, RÊVE,
nature,
TERRITOIRE,
viande,
transhumance.

Je suis née dans le mouton. J'ai toujours su que je m'installerai un jour. M'installer, c'était donc logique. Depuis 2014, c'est chose faite. Après des études agricoles et 2 ans d'expérience professionnelle dans l'animation, j'ai rejoint mes parents sur la ferme pour élever 1500 brebis Mérinos d'Arles. Ce qui me plaît, c'est le contact avec les animaux et les grands espaces. Mes brebis pâturent tout au long de l'année là où l'herbe est disponible, dans les alpages l'été et dans le Var en hiver. Pour assurer une présence permanente auprès des bêtes, j'emploie plusieurs salariés saisonniers. J'améliore la vie des territoires. /

« Je peux exercer ma passion pour la nature et les animaux tout en gagnant ma vie. »



ALEXANDRE, 31 ANS
ENTREPRENEUR
PASSIONNÉ

SAÔNE-ET-LOIRE, CIRY-LE-NOBLE



Choix de vie,
 nature, PASSION,
 AGNELAGE,
 reprise, soin
 des animaux,
 volaille,
 REVENU, viande,
 technicité,
 PERFORMANCES.

Après 2 ans d'activité comme formateur technique chez un équipementier agricole, je me suis associé avec mon cousin, Christophe, pour reprendre la ferme de mon père. Nous avons 3 productions : le mouton, la volaille et les céréales. Je m'occupe plus particulièrement des brebis. La finalité de mon travail est de produire de la viande d'agneaux. Pour cela, j'ai un troupeau de 500 brebis de race Romane qui pâture les prairies. Pour les naissances des agneaux, elles rentrent en bergerie. Tout au long de l'année, je prends soin de mes brebis. Les agnelages me demandent une grande disponibilité car il faut surveiller les brebis. On isole la mère et le petit pour développer l'instinct maternel. Après une journée ensemble, ils rejoignent le reste du troupeau. Ce qui me plaît dans mon métier, c'est que je peux exercer ma passion pour la nature et les animaux tout en gagnant ma vie. /

« Ma satisfaction, c'est de mettre les agneaux au monde et les voir grandir jusqu'à la vente. »



© CHERIE PHOTO, FARMER



© CHERIE PHOTO, FARMER



© CHERIE PHOTO, FARMER



BENOIT, 28 ANS

UN RÊVE D'ENFANT

CREUSE, GUÉRET

Autonomie, carrière, RÊVE, AMBITION, qualité diversification, polyvalence, INSTALLATION HORS CARDE, investissements modérés, viande, choix de vie.

Choisir mon métier par passion, vivre ma vie en toute indépendance au contact des animaux, c'est mon choix de vie. Installé à la tête d'un troupeau de 500 brebis, voilà 6 ans, que je réalise mon rêve d'enfant. Petit, je passais toutes les vacances à la ferme chez mes grand-parents. Le travail me plaisait. Ma satisfaction, c'est de mettre les agneaux au monde et de les voir grandir jusqu'à la vente. C'est le fruit d'une année de travail. Ils sont commercialisés sous signe de qualité « Baronnet Agneau du Limousin » à l'aide d'un groupement auquel j'ai adhéré dès mon installation. Le revenu est plus sûr et les prix vont vers le haut. J'ai choisi cet élevage car la charge financière à l'installation est légèrement moins lourde que dans les autres productions et la rotation plus rapide car on est sur des cycles courts. Aujourd'hui, j'ai diversifié mon activité en élevant 300 lapins et 30 vaches à viande, cela me permet d'avoir des rentrées d'argent régulières et de mieux résister économiquement aux périodes moins favorables. /



« ... Je me dis que la Parisienne que j'étais, a fait du chemin. »



ODILE, 44 ANS

WORKING GIRL DES PRÉS

INDRE-ET-LOIRE, CHEMILLE SUR DÈME



**Échanges,
CHOIX DE VIE,
famille, SOIN
DES ANIMAUX,
hors cadre
agricole,
filière courte,
agnelage,
céréales.**

Je suis devenue agricultrice à 36 ans, à la naissance de mon 5^e enfant. J'éleve 450 brebis en Touraine sur 40 hectares d'herbe dans une région céréalière. Mon mari s'occupe des cultures qui fournissent la paille et l'alimentation. La plus grande partie des agneaux est vendue à travers un magasin de producteurs à Tours où je suis présente une demi-journée par semaine à la vente. Sur la ferme, je m'occupe du troupeau : soin, alimentation... Ce que j'aime c'est lorsque le travail est terminé et que je reste dans la bergerie ou la pâture à regarder les animaux. Et là, je me dis que la Parisienne que j'étais, a fait du chemin. J'apprécie également la rencontre avec les consommateurs et les enfants pour leur parler de mon métier. Ça me rend fière. /

« Ce métier me procure
un sentiment de liberté. »

Transhumance,
ENVIRONNEMENT
espace, volcan,
PASSION, liberté,
VIE SOCIALE
héritage,
POLYVALENCE,
viande, revenu.

RICHARD, 46 ANS

LIBERTÉ ET ESPACE

PUY-DE-DÔME, VERNINESPU

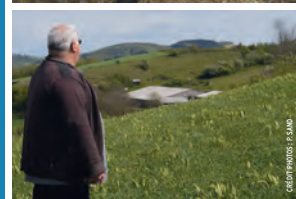
A 1000 m d'altitude sur les volcans d'Auvergne, j'éleve 700 brebis de race Rava. L'été, mon troupeau rejoint celui d'autres éleveurs pour transhumier jusqu'à 1800 m d'altitude sur les pentes du Massif du Sancy, sous la surveillance d'un berger. J'apprécie mon métier pour le cadre de vie qu'il offre ; mais aussi pour l'autonomie, la liberté de décision et la polyvalence des tâches. L'agnelage au pâturage et le départ en estive du troupeau font partie des moments forts dans ma vie d'éleveur. Ce métier me procure un sentiment de liberté et permet de dégager un revenu suffisant pour vivre et offrir des loisirs à ma famille. /



« En m'installant,
j'ai réalisé un rêve.
Aujourd'hui, je souhaite
le transmettre. »



Transmission,
passion,
CHOIX DE VIE,
Label Rouge,
hors cadre,
INVESTISSEMENT
MODÉRÉ,
installation,
montagne.



BRUNO, 56 ANS

LA PASSION AVANT TOUT

ARDÈCHE, CHAMPIS

Ca fait plus de 30 ans que j'exerce ce métier. J'ai 350 brebis de race Romane. Les agneaux sont commercialisés en Label Rouge Agneau de l'Adret via une coopérative. Je n'ai pas de racine agricole, je ne suis pas fils de... Je suis né dans le Nord. Je venais en Ardèche avec mes parents. Les voisins de la maison de vacances m'ont proposé de reprendre leur ferme. Je me suis formé au métier en suivant un BTS adulte. Mon installation a été possible car la production ovine demande des investissements moindres et permet un retour rapide sur investissement. En m'installant, j'ai réalisé un rêve car je voulais vivre cette passion. J'ai trois garçons dont un qui est intéressé par ce métier. Aujourd'hui mon souci, c'est de réussir la transmission. Dans un premier temps, il va reprendre l'exploitation de mes beaux-parents. Puis à terme les deux fermes. Il apporte de nouvelles idées qui me plaisent, comme les pâtures tournants. /

LA FILIERE OVINE EN FRANCE

5,35 MILLIONS
de brebis et agnelles



3^{ÈME} PAYS
producteurs
d'agneaux
au niveau européen



100 %
DES BREBIS sont
tracées et suivies
individuellement



4 AGNEAUX
SUR 10
consommés
sont
d'origine
française



2,5 KG
DE VIANDE OVINE
sont consommés
par an et par habitant



La filière ovine
française
offre de véritables
**OPPORTUNITÉS
À PRODUIRE**

28 %
DES BREBIS
sont laitières



271 MILLIONS
DE LITRES
de lait de brebis
collectés par an

DES FEMMES ET DES HOMMES ANCRÉS DANS LE TERRITOIRE

20 300
FERMES
de plus de 50 brebis



Des systèmes
de production
DIVERSIFIÉS

80 %
DES BREBIS
sont en zones
défavorisées



30 % des éleveurs
de moutons sont
DES FEMMES



+ DE
10 000
POSTES
À POURVOIR

dans les **15**
prochaines
années

58 RACES
adaptées
aux différents
territoires



44 400
EMPLOIS
DIRECTS
et indirects
(à temps plein)



17 %
de la production
d'AGNEAUX

41 %
du LAIT collecté
sont sous Signes
Officiels de Qualité



Source : GEB institut de l'élevage d'après SSP, données 2016.

Source : GEB institut de l'élevage d'après SSP / GIS Elevages Demain / Fil Rouge.

« Le lait collecté sur ma ferme sert à la fabrication du célèbre fromage Roquefort. »



MATHIEU, 36 ANS

L'ÉPANOUISSEMENT AU NATUREL

AVEYRON, VEYREAU

**Patron,
liberté,
PASSION,
fromage, traite,
DIVERSITÉ,
polyvalence,
HORS CADRE,
NATURE,
choix de vie.**

Au cœur du rayon de Roquefort, j'éleve 400 brebis laitières Lacaune. Le lait collecté sur ma ferme sert à la fabrication du célèbre fromage Roquefort. Je suis, ce que l'on appelle un hors cadre agricole.

J'ai grandi en ville. Je voulais vivre avec la nature au contact des animaux. Elever des brebis me le permet. Être éleveur, c'est aussi être son propre patron. J'apprécie aussi ce métier pour la diversité des tâches : éleveur, cultivateur, aide vétérinaire, gestionnaire, commercial, mécanicien... Je trouve que cet élevage est très épanouissant avec un projet bien pensé et en phase avec son choix de vie. Aujourd'hui, je recherche un salarié pour m'aider au quotidien et à terme s'associer pour créer un GAEC. //



« Quelle joie de voir les yeux émerveillés des enfants, devant les agneaux. »



ISABELLE, 52 ANS

L'ENCHANTERESSE DES ENFANTS

MEURTHE-ET-MOSELLE, REGGICOURT LA PETITE



**Accueil,
partage
PÉDAGOGIE,
féminité,
DÉCOUVERTE,
autonomie,
DIVERSITÉ, VENTE
DIRECTE,
entreprise
familiale.**

Associée avec mon mari et mon fils en Gaec, nous élevons des moutons et produisons des céréales. Nous employons un salarié. Aujourd'hui, nous avons 2 troupeaux : une troupe en sélection de 1250 brebis de race Romane et une troupe de race croisée Romane et Suffolk. Cette seconde production est commercialisée en vente directe à la ferme. Nous avons créé cette activité en début d'année 2016. Par ailleurs, notre exploitation est ferme découverte. J'accueille ou j'interviens dans des écoles. Je propose aussi un gîte rural. Ce que j'aime dans mon métier, c'est la diversité des tâches et l'autonomie. Je suis tour à tour éleveuse, sage-femme, comptable, secrétaire, vétérinaire, mécanicienne... Ce que j'apprécie le plus c'est d'expliquer mon métier aux enfants et de voir leurs yeux émerveillés devant les agneaux. /



« Lorsque je parle de mon métier, ça me rend fière ! »



CHRISTELLE, 43 ANS

SUPERWOMAN EN BOTTES

CHER, SAINT-DENIS-DE-PALIN



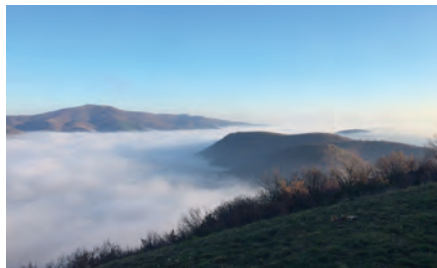
ÉCHANGE,
CHOIX DE VIE,
label,
agnelage,
NATURE, tradition,
histoire de famille,
viande, SOIN
DES ANIMAUX,
partage,
ruralité

J'ai grandi à Orléans, mais j'ai toujours gardé un pied avec le monde agricole grâce à mes liens familiaux. Je suis devenue éleveuse de brebis à 30 ans, lorsque j'ai rencontré mon mari céréalier. Avant j'étais animatrice des JA 18 (Jeunes Agriculteurs du Cher). Aujourd'hui, j'éleve un troupeau de 500 brebis : les soins, l'alimentation, les agnelages... c'est ma partie ! Mon mari s'occupe des cultures qui fournissent la paille et l'alimentation. La plus grande partie des agneaux est vendue pour les fêtes de fin d'année et de Pâques, sous l'appellation Baronet du Limousin. Ce que j'aime dans ce métier, c'est la liberté d'organisation, être au grand air, vivre à la campagne et travailler près de chez moi, ainsi je peux souvent déjeuner avec mon mari et mes 4 enfants... mais j'aime aussi l'idée de perpétuer une tradition familiale. J'apprécie également la surprise des gens lorsque je leur parle de mon métier. Ça me rend fière. /



« J'apprécie la diversité de ce métier et la variété des travaux en fonction des saisons. »

céline perron / laforêt



ANSELME, 26 ANS UN ÉLEVAGE EN LIEN AVEC LA NATURE

ARDÈCHE, ROCHESSAUVE



Avec mes parents, j'éleve des chèvres, des brebis, des cochons, des ânes, des chevaux, des poules, des lapins... Par choix et affinité, je m'occupe des 400 brebis.

Elles sont toutes de races différentes, nous avons des Romane, Noire du Velay, Grivette, Blanche du Massif Central. Une grande partie de l'année, mes brebis pâturent sur le plateau volcanique du Coiron. En broutant et en le piétinant, elles entretiennent cette nature aride prisée des randonneurs. Elles permettent ainsi de garder des paysages ouverts. Lors des périodes d'agnelage de Juillet à Août et de Janvier à Février, les brebis sont gardées à l'intérieur d'une grande bergerie en bois qui a été conçue pour elles et mécanisée afin qu'une seule personne puisse s'occuper d'elles, sans trop de peine. Chaque année, mes brebis donnent naissance à 350 agneaux. Nous les élevons selon le cahier des charges du Label Rouge Agneau de l'Adret. Nous les vendons directement à la ferme ou sur les marchés locaux. J'apprécie la diversité de ce métier et la variété des travaux en fonction des saisons. /

Diversité,
VENTE DIRECTE,
viande, choix de vie,
filière courte, AGNELAGE,
nature, montagne

« Sur le chemin, la brume se lève sur les Monts. Une belle journée s'annonce, ma journée d'éleveuse de brebis débute. »



VANESSA, 38 ANS

LA BREBIS UNE TRADITION FAMILIALE

AVEYRON, SAINT-JUERY



Lait,
ROQUEFORT,
diversité, passion,
POLYVALENCE,
histoire de famille,
MODERNITÉ,
choix de vie,
rencontre,
évolution, **MARCHÉ**

Les jours de beau temps, après la traite de mes brebis de race Lacaune, je les conduis aux pâturages. Sur le chemin, la brume se lève sur les Monts de Lacaune et le Mont Aigoual. Une belle journée s'annonce, ma journée d'éleveuse de brebis débute.

Voilà 16 ans que je me suis installée sur la ferme familiale. Aujourd'hui, je travaille en GAEC avec Danièle, ma mère, Sylvie, ma voisine... et depuis 5 ans, avec mon frère Jonathan. Plus jeune, je pensais exercer un autre métier. Une fois, le bac général en poche, la fibre agricole m'a rattrapé.

Nous élevons, au cœur du rayon de Roquefort, 720 brebis laitières. Le lait collecté sur notre ferme sert à la fabrication du célèbre fromage Roquefort. /



« J'ai choisi cet élevage car les investissements à l'installation sont moins lourds que dans les autres productions. »

Rêve d'enfant,
carrière,
RURALITÉ,
AMBITION,
autonomie,
qualité, HORS
CADRE,
installation,
choix de vie,
viande,
DYNAMISME

JEAN-FRANÇOIS, 33 ANS

PASSIONNÉ MALGRÉ LES PRÉJUGÉS

HAUTE-VIENNE, LA BAZEUGE

Réaliser une passion malgré les préjugés, vivre aux contacts des animaux et de la nature, c'est mon choix de vie. Petit, j'ai grandi dans un appartement à Limoges. J'attendais les vacances avec impatience pour retourner à la ferme chez mes grands-parents.

Depuis 11 ans, je l'ai reprise, modernisée et agrandie. Installé à la tête d'un troupeau de 650 brebis, je réalise mon rêve d'enfant. J'éleve mes agneaux selon le cahier des charges de l'IGP Agneau du Baronet du Limousin. J'ai choisi cet élevage car les investissements à l'installation sont moins lourds que dans les autres productions et le retour sur investissements plus rapide.

Aujourd'hui, je m'épanouis dans ma vie professionnelle. Je consacre mon temps libre à ma famille, mais aussi à dynamiser la vie associative de mon village. //





« Le lait produit est transformé, sur la ferme, en fromage AOP Ossau Iraty. »



JEAN-ANDRÉ, 35 ANS

L'ÉLEVAGE, UNE CHANCE POUR LES TERRITOIRES

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES, TARDETS

Nature,
montagne, diversité,
ACCUEIL,
pédagogie,
FABRICATION,
entreprise familiale,
DÉCOUVERTE,
tradition,
fromage,
TERRITOIRE

C'est au cœur du Piémont Pyrénées que je me suis installé sur la ferme familiale. Nous élevons des vaches pour la viande, une quinzaine de porcs et 200 brebis laitières de la race locale Manech à tête rousse.

D'avril à novembre, mon troupeau pâture dans la montagne. Le lait produit est transformé, sur la ferme, en fromage AOP Ossau Iraty. Les agneaux sont commercialisés sous l'IGP agneau de lait des Pyrénées. Nous pratiquons la vente directe et nous organisons des visites pour les estivants.

J'apprécie mon métier pour le cadre de vie qu'il offre ; mais aussi pour la richesse que les éleveurs apportent à leur territoire et pour l'éternelle adaptation qu'il nous demande pour répondre aux attentes de la société. /



« Je suis
mon propre
patron. »



VICTOR, 24 ANS

BONHEUR ET CHANCE

VIENNE, SAULGÉ

**Céréalière,
complémentarité,
DIVERSITÉ,
arboriculture,
passion,
POLYVALENCE,
agnelage,
AUTONOMIE, viande,
valeur ajoutée,
CHANCE**

Mon père est céréalier dans la Marne. C'est à 450 km de la ferme familiale, dans la Vienne, que je me suis installé, il y a 2 ans. J'ai repris la ferme d'un éleveur qui partait à la retraite.

J'éleve 580 brebis, je cultive des céréales et j'ai créé une activité de cueillette de pommes en libre-service.

Mes brebis pâturent une grande majorité de l'année. Lorsque vient l'hiver, je les nourris avec les céréales produites sur la ferme. Les agneaux sont élevés et vendus sous le Label Rouge Diamandin et IGP Agneau de Poitou-Charentes.

L'élevage de brebis permet un rapide retour sur investissement et valorise des terres pauvres ou inaptes à la culture des céréales. Faire ce métier est, pour moi, un bonheur et une chance. Je suis mon propre patron. /

« J'apprécie ce métier car il offre un travail varié. »

Choix de vie, PÂTURAGE, rêve d'enfant, liberté, ESPACE, fromage, passion, DÉRACINEMENT, hors cadre, traite, TERRITOIRE



MARION, 25 ANS

UN RÊVE D'ENFANT

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES, HASPARREN

C'est au Pays Basque que j'éleve, avec ma cousine, 300 brebis laitières, Manech à tête rousse, une des trois races locales. J'ai découvert ce métier, lorsque je venais passer mes vacances, ici, dans la famille de mon grand-père. J'ai donc décidé de quitter ma Bretagne natale, mes amis et mes parents pour réaliser mon rêve.

Mes journées sont rythmées selon les saisons, par les agnelages, la traite 2 fois par jour et les travaux des champs. Le lait est livré à la laiterie pour être transformé en fromage AOP Ossau Iraty. Mes brebis pâturent tous les jours de l'année, une à huit heures par jour, tout dépend de la météo.

J'apprécie ce métier car il offre un travail varié, en contact avec la nature, les animaux et en autonomie. Je l'ai choisi par passion de l'élevage et cette passion permet aussi d'accepter les contraintes que l'on peut rencontrer au quotidien. /

L'ÉLEVAGE OVIN EN FRANCE RECRUTE



Au cours des 15 prochaines années, **61 % des éleveurs de brebis allaitantes et 39% des éleveurs de brebis laitières** partiront à la retraite.

Pour assurer le renouvellement des générations mais également le maintien de la production, la filière ovine doit donc **installer près de 10 000 éleveurs** dans la prochaine décennie.

DOCUMENT ÉDITÉ GRÂCE
AU SOUTIEN FINANCIER DE

Confédération
Nationale de l'Élevage
CNE

Avec le programme « Inn'ovin », la filière se mobilise pour relever les défis de demain.

L'objectif est de créer plus d'emplois sur l'ensemble du territoire pour satisfaire la demande en agneaux et en lait de brebis, de rendre ce métier plus attractif en permettant à l'éleveur de dégager un meilleur revenu et de travailler dans de meilleures conditions. 4 axes de travail prioritaires sont définis, sur le terrain :

- **Favoriser les installations** : guide à l'installation, éleveurs parrains, mobilisation des établissements scolaires, Ovinpiades des jeunes bergers, promotion de l'élevage ovin, simulation OVIPLAN, formations courtes, ...
- **Accroître les performances techniques et économiques des exploitations** : développer des outils de démonstration techniques, s'appuyer sur un réseau de spécialistes, assurer une diffusion efficace du progrès technique, ...
- **Améliorer les conditions de travail** : application bergerie futée, promotion des systèmes collectifs, bilan travail en exploitation, outils de diffusion de solutions de travail, ...
- **Produire durable** : sensibilisation des éleveurs aux sujets environnementaux, mise au point d'outils pour calculer les impacts environnementaux des exploitations, veille sur les nouvelles technologies durables adaptées à l'élevage ovin, ...

www.inn-ovin.fr

Contact presse

Marylène Bezamat : 06 03 99 62 07 - marylene.bezamat@orange.fr