

COLLOQUE SERAM 4

ÉDITION
4^e

26 - 27 - 28 - 29
septembre 2023

Barcelonnette, Alpes-de-
Haute-Provence,
Massif des Alpes du sud



Barcelonnette (04)

Programme Colloque

"RACES LOCALES DE
MASSIF ET PASTORALISME,
PILIERS DES DÉMARCHES
QUALITÉ "

CONTACT

CORAM : a.largouet@coram-agri.com

OS ROSE/MRE : m.daux@mre-paca.fr

INSCRIPTION
OBLIGATOIRE VIA LE
FORMULAIRE
D'INSCRIPTION



La SERAM 4

EDITO



Florent CAMPELLO

Président du CORAM

Eleveur transhumant en race Vosgiennes dans le Haut-Rhin.



Tous les deux ans, les adhérents et partenaires du CORAM sont fiers d'organiser cette semaine européenne des races de massifs (SERAM). C'est une occasion unique pour réfléchir collectivement à l'avenir souhaité pour l'élevage de massif et nos races locales. Cette 4e édition se tiendra dans une vallée riche de savoir-faire et de pratiques pastorales qu'il nous tient à coeur de mettre en avant. Au plaisir de vous retrouver durant cette semaine !



Dominique GUEYTTE

Président de la Maison Régionale de l'Élevage

Eleveur sélectionneur en race Mérinos d'Arles dans les Hautes-Alpes



C'est un honneur pour moi de recevoir la SERAM en cette année 2023 et je souhaite la bienvenue aux participants. Nous avons hâte de leur faire découvrir nos systèmes pastoraux et notre belle Vallée de l'Ubaye. Je remercie nos partenaires financiers et techniques ainsi que la commune de Barcelonnette, la communauté de commune Vallée de l'Ubaye-Serre-Ponçon, le département 04, les régions Sud Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Auvergne-Rhône-Alpes et les services de l'Etat pour leur accueil et leur partenariat.

La SERAM 4

ENTRE SPÉCIFICITÉ DU MASSIF DES ALPES ET DIMENSIONS EUROPÉENNES

La SERAM 4

Le collectif des races locales de Massifs et l'organisme de Sélection de la race OS ROSE organise en 2023, la semaine Européenne des Races Locales de Massifs (SERAM4) du 26 au 29 septembre à Barcelonnette.

Cette quatrième édition aura pour thème :

"Races locales de massifs et pastoralisme, Piliers des démarches qualité "

A cette occasion, les membres du collectif des Races de Massif ont choisi de mettre en avant l'agriculture de massifs et les leviers de sa pérennisation pour répondre aux grands enjeux sociétaux :

A quels défis l'agriculture de massif est elle confrontée ? Comment répondre aux grands enjeux sur les territoires ?

Comment oeuvrer pour sa pérennisation ?

A l'aide de quels dispositifs ?

Le lieu

La vallée de l'Ubaye et la ville de Barcelonnette sont un pays d'élevage. On y dénombre de nombreux élevages ovins bovins et caprins. A la belle saison, les alpages de la vallée accueillent des troupeaux de toute la région.

La Vallée de l'Ubaye est aussi un carrefour, à la croisée de 3 départements (Alpes-de-Haute-Provence, les Hautes-Alpes et les Alpes-Maritimes) et à la frontière avec l'Italie, nous aurons l'occasion durant la SERAM de découvrir ces territoires.

L'objectif

L'objectif du colloque est de croiser les regards de différents experts scientifiques et professionnels en France et en Europe sur l'agriculture de massif et les facteurs de changements actuels en s'intéressant plus particulièrement à l'évolution :

- Des pratiques des acteurs,
- De l'économie des systèmes d'élevage et des filières
- Des politiques publiques de soutien et de développement.

Pour développer ce sujet , quatre champs thématiques seront explorés :

- Atouts des races locales pour la production de produits de qualité
- Changement climatique
- Pratique pastorale
- Politiques agricoles, innovations et leviers pour la pérennisation de l'agriculture de massifs

La SERAM 4

MERCI AUX PARTENAIRES POUR LEUR SOUTIEN DURANT CETTE 4E EDITION

Merci !

Nous avons la chance de pouvoir compter sur des partenaires investis et impliqués ! Leur soutien rend possible la réalisation de cette 4e édition de la SERAM et grâce à leur précieuse collaboration, nous pouvons proposer à l'ensemble des participants des visites variées et des interventions de qualité durant ces 4 jours d'événement.

Cette 4ème édition de la SERAM bénéficie également du parrainage du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.



• Nos partenaires financiers



Tout au long de l'année, la MRE et l'OS ROSE entretiennent un partenariat fort avec le département des Alpes-de-Haute-Provence, la communauté de Commune Vallée de l'Ubaye – Serre-Ponçon ainsi qu'avec les communes de la vallée, la Région et les différents services de l'Etat du massif alpin et nous les remercions pour leur soutien.

• Nos partenaires sur l'organisation



• Nos partenaires sur les visites



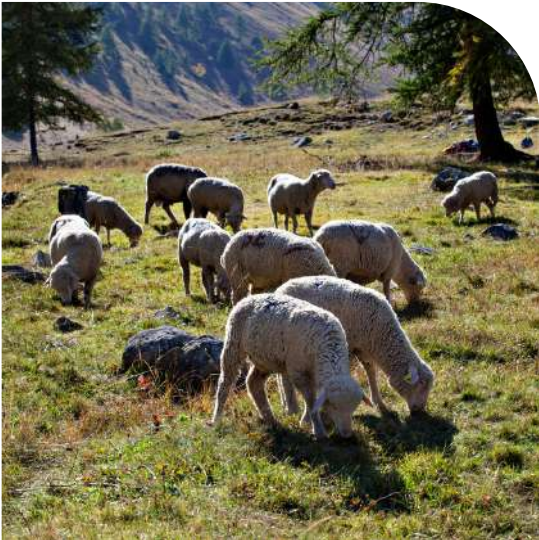
• Nos partenaires intervenant lors des visites



La SERAM 4

LE PROGRAMME DE LA SERAM





Le programme de la SERAM

ARRIVÉE

Lundi 25 septembre

Les participants pourront sur leur trajet en direction de Barcelonnette faire escale en matinée à l'abattoir de Sisteron. L'après-midi est libre.

Journée

10h - 12h : Visite de l'abattoir de Sisteron
- Inscription obligatoire sur le questionnaire d'inscription - Les visiteurs devront s'y rendre par leur propre moyen.

14h - 19h :
Arrivée à Barcelonnette
Après-midi libre

L'abattoir municipal de Sisteron est le premier abattoir ovin de France et le deuxième d'Europe.



Adresse : 8 Allée des Romarins,
04200 Sisteron

Où se déroulera la SERAM ?



Théâtre El Zocalo
Av. Emile Aubert,
04400 Barcelonnette



Le programme de la SERAM

JOUR 1

Mardi 26 septembre

Ouverture et inauguration de la 4e édition de la SERAM. Les participants pourront assister à trois conférences sur les thématiques "races locales, pastoralisme et produits de qualité". L'après-midi sera dédié aux visites d'exploitation.

Matin

8h30 - 9h30 : Ouverture et inauguration de la SERAM avec les discours officiels.

9h30 - 12h : Séminaire scientifique sur les races locales, pastoralisme et produits de qualité :

- Séance 1 : **Atouts et contraintes des races locales dans les produits de qualité/SIQO**
 1. Intervention d'Etienne Verrier – AgroParisTech en visio.
 2. Races locales et produits de qualité en Andalousie : exemples du chevreau malagueño et de l'agneau segureño (Juan Manuel Micheo Puig – Fédération agro-alimentaire andalousie ; Juan Ocana – éleveur caprin)
 3. Témoignage d'un producteur en Label Rouge Gasconne des Pyrénées

- Séance 2 : **Présentation de démarches qualité incluant un recours à des pratiques pastorales.**
 1. Démarches de qualité et pratiques pastorales (Daniel Ricard – Université Clermont Auvergne)
 2. Cœur de Massif des Vosges : un fromage pour une race sur son territoire (Anthony Di Carlo – OS Vosgienne)
 3. Témoignage d'un producteur en LR-IGP Agneau de Sisteron (Guillaume Garcin – éleveur et président de l'association CESAR)

- Séance 3 : **Impact du changement climatique sur les filières qualité**

1. Accompagner les AOP/IGP à l'adaptation au changement climatique – Le projet ADAOPT (Florence Bedoin – Institut de l'Élevage)
2. Problématiques régionales des filières qualités face au changement climatique et pistes de réflexion (INAO Région PACA)
3. Témoignage d'un producteur en filière qualité confronté au changement climatique

12h - 13h30 : Déjeuner : buffet sur le site avec le traiteur le Relais du Lac.

JOUR 1

Après- Midi

13h30 : Départ en bus pour la visite d'exploitation

1 visite au choix parmi les 4 proposées

- **Visite A – Alpage ovin du Col de la Bonnette (06) – Elevages de Mourérous en sélection et de Préalpes du Sud (EARL Peyrusse et GAEC des Clos) – Sélection en race Mourérous, enjeux et projets pastoraux de l'alpage, travail du berger – En partenariat avec le CERPAM.**
- **Visite B – Alpage ovin dans le Vallon du Parpaillon (20 min de marche pour accéder à l'alpage) – GAEC La Grande Bastide, élevage de Mérinos d'Arles en sélection – Présentation du schéma de sélection Mérinos d'Arles par l'OS ROSE, bilan de l'utilisation de brebis porteuses du gène Booroola, conduite du troupeau en alpage, suivi alpage sentinelle.**
- **Visite C – Elevage bovin laitier GAEC de la Petite Tarine en race Tarentaise- Embrun (05) – Projet de création de l'AOP Bleu du Queyras, livraison à la fromagerie de Château-Queyras, projet « races locales-filières SIQO » – En partenariat avec la chambre d'agriculture des Hautes Alpes.**
- **Visite D – Elevage ovin allaitant GAEC du Haut Charnel en race Mérinos d'Arles – Bergerie modèle récente, production en Label Rouge-IGP Agneau de Sisteron dans une filière organisée – En partenariat avec la coopérative Agneau Soleil.**

Nos partenaires sur les visites



MAISON DE LA TRANSHUMANCE

Soir

19h45 - 21h : Apéritif – en lien avec la Maison de la transhumance – Présentation de La Routo et de la gamme de vêtements



21h : Repas des bergers à La Bréole (Inscrivez-vous vite – Places limitées)





Le programme de la SERAM

JOUR 2

Mercredi 27 septembre

Les participants pourront assister à trois conférences le matin sur les thématiques "races locales et pastoralisme". L'après-midi sera dédié aux visites d'exploitation.

Matin

8h30h - 12h : Séminaire scientifique sur les races locales et pastoralisme :

- Séance 1 : **Introduction au pastoralisme.**

1. Le pastoralisme, caractéristiques identitaires et implications pour l'animal (Charlotte Dehays - Institut de l'Elevage - UMT Pasto)
2. Adaptation des brebis conduites en système pastoral dans les Préalpes : dynamique d'état corporel et relation avec les performances de mise bas (Pierre-Guillaume Grisot - Institut de l'Elevage)

- Séance 2 : **Le pastoralisme en forêt comme ressource fourragère et lutte contre les feux de forêt.**

1. Forêt pâturée, sylvopastoralisme et arbres fourragers : nouveau regard sur des pratiques anciennes (Gilles Brunschwig - VetAgroSup)
2. Les pratiques du sylvopastoralisme en région Sud (Olivier Bonnet - CERPAM)
3. Témoignage d'un éleveur engagé en DFCI

- **Séance 3 : Conséquences du changement des pratiques pastorales liées à la prédation et au multi-usage.**

1. Multi-usage et conséquences de la prédation dans les élevages pastoraux de la région SUD (CERPAM) accompagné du témoignage d'un éleveur de la région
2. Evolutions des pratiques pastorales liées à la propagation des prédateurs dans les élevages italiens (Antonello Franca et Luca Battaglini - Université de Turin, Réseau RETE APPIA) accompagné du témoignage d'un éleveur ovin italien (Gavino Pulinas)
3. Communautés pastorales collaboratives, l'exemple du Projet Life Maronesa (Portugal) (Duarte Marques - Aguiarfloresta/Terra Maronesa ; Júlio Sá Rego - RHE Initiative et Antonio Moutinho Ferreira - éleveur)

12h - 13h30 : Déjeuner : buffet sur le site avec le traiteur le Relais du Lac.

JOUR 2

Après- Midi

13h30 : Départ en bus pour la visite d'exploitation

1 visite au choix parmi les 4 proposées

- **Visite A - Alpage ovin du Vallon du Laverq (04) - Nicolas Reynaud, éleveur de Mourérous (10 min de marche pour accéder à l'alpage)** - Production de tardons (agneaux nés sur la ferme et qui ont grandi en alpage) - Transhumance à pied - GR La Routo et valorisation des produits autour du GR - En partenariat avec la Maison de la Transhumance.
- **Visite B - Alpage ovin du Col de Vars (05) - Patrick Ondet, éleveur de Mérinos d'Arles (10 min de marche pour accéder à l'alpage)** - Atouts et contraintes de la production du Label Rouge-IGP Agneau de Sisteron en dessaisonné, intégration de l'élevage dans une filière organisée - En partenariat avec la coopérative Agneau Soleil
- **Visite C - Elevage bovin laitier EARL Ellebore en race Tarentaise - Barcelonnette (04) - Accès en voiture seulement (6km de Barcelonnette), un covoiturage sera organisé** - Visite de la station de traite en alpage, intervention de CAP Tarentaise sur la sélection en race Tarentaise, livraison à la Coopérative Laitière de la Vallée de l'Ubaye (lait sans ensilage et origine montagne) - Projet « races locales et valorisation des produits » - En partenariat avec le CRIEL (Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière)

Nos partenaires sur les visites



MAISON DE LA TRANSHUMANCE

- **Visite D - Elevage ovin allaitant de Joël Rougon en race Mourérous (5-10 min de marche pour accéder à l'exploitation) - Jausiers (04)** - production en Label Rouge-IGP Agneau de Sisteron dans une filière organisée, intervention de l'association CESAR (ODG du SIQO Agneau de Sisteron), reproduction en race Mourérous pure - En partenariat avec la coopérative Agneau Soleil

Soir

19h00 :

Repas de gala - Salle des fêtes Jausiers





Le programme de la SERAM

JOUR 3

Jeudi 28 septembre

Les participants assisteront aux conclusions du colloque de la SERAM ainsi qu'à la remise du Prix du challenge des lycées agricoles. La clotûre de cette 4e édition se fera en présence du ministère de l'agriculture et des services de l'Etat.

L'après-midi sera libre, des visites seront proposées par l'Office du tourisme de Barcelonnette.

Matin

9h - 12h :

- Conclusions du colloque de la SERAM
- Présentation de la démarche d'inscription de la Transhumance à l'UNESCO
- Remise du Prix du challenge des lycées agricoles et présentation par les élèves du projet gagnant.
- Discours de clotûre de la 4e édition de la SERAM en présence du ministère de l'agriculture et des services de l'Etat.

12h - 13h30 : Déjeuner

Après- Midi

13h30 : Après-midi libre - visites proposées par l'office du tourisme de Barcelonnette.

Soir

19h45 : Dîner libre

Challenge des Lycées - Les candidats

- Lycée agricole de la Vinadie - Figeac (46)
- ISETA - Poisy (74)
- LEGTA Obernai - Obernai (67)
- CFA D'Haparren - Hasparren (64)
- EPL Pamiers - Pamiers (09)



Le programme de la SERAM

JOUR 4



Vendredi 29 septembre

Les participants partiront pour l'Italie et iront à la rencontre d'éleveurs des races piémontaise (bovin) et Sambucana (ovin) pour parler sélection génétique, pastoralisme/alpages/transhumance et qualité des produits, ainsi que du lien avec La Routo.

Matin

7h : Départ en bus pour la journée en Italie
(Trajet en bus : 1h45)

9h30 : Arrivée à Demonte

- Visite d'un élevage bovin Piémontais avec engraissement (élevage Arnaudo),
- Présentation de la race Piémontaise, des schémas de sélection génétiques (Association de la race piémontaise)
- Présentation des signes de qualité de la viande bovine piémontaise (entreprise Lagranda)

11h : Arrivée à VINADIO

- Visite du troupeau au pâturage
- Visite d'un élevage bovin Piémontais laitier et producteur de fromage fermier (élevage Colombero), transhumant à Isola 2000
- Intervention d'Agénform, organisme de formation de la région Piémonte : la formation en fromagerie ; présentation du programme Alcotra sur la formation agroalimentaire en partenariat avec la MRE

12h30 : Déjeuner à Ponte Bernardo
Repas partagé à l'auberge de la « Pecora Nera »

Après- Midi

14h :

- Accueil par les élus de la valle Stura
- Présentation de La Routo et du partenariat franco italien (Maison de la Transhumance, Comunità montana Valle Stura)
- Visite de l'Ecomuseo della pastorizia

16h :

- Visite d'un élevage ovin allaitant en alpage en race sambucana (15 min de marche pour y accéder)
- Rencontre avec l'éleveur

17h : Clôture de la journée et retour à Barcelonnette



Le programme de la SERAM

JOUR 5

Samedi 30 septembre

Les participants pourront participer à la 22^e édition de la Foire de Barcelonnette qui réunit 1 000 ovins presque tous issus de la vallée de l'Ubaye. Une cinquantaine de bovins broutards et quelques équidés.

Journée

Foire commerciale couplée à la foire agricole de la Saint-Michel avec vente de bétail, de matériel, jeux, concours, démonstration de tonte, stands techniques, apéritif et repas.

- Présentation et vente d'agnelles, de béliers, de tardons et de bovins
- Marché paysan et artisanal, matériels agricoles, démonstration de métiers toute la journée
- Braderie des commerçants

Tarif : Accès libre

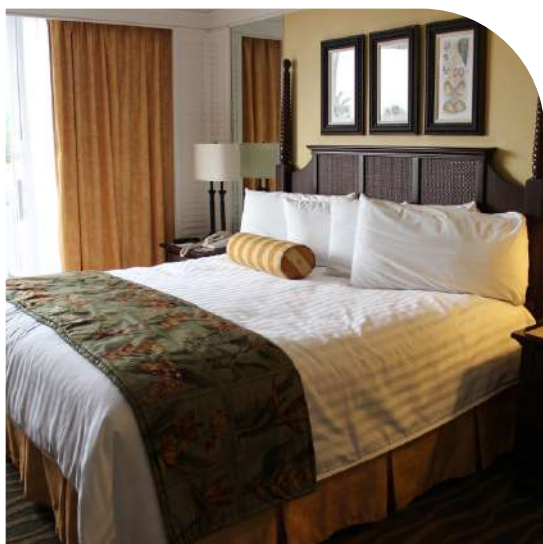
La SERAM 4

TARIFS DE LA SERAM

Les formules :

- **Formule INTEGRALE** : Participation à la SERAM (3 jours) + Journée transfrontalière en Italie + 4 repas du midi + 2 dîners - 220 €
- **Formule SERAM** : Participation à la SERAM (3 jours) + 3 repas du midi + 2 dîners - 190 €
- **Formule midi** : 1 jour de SERAM + 1 repas du midi : 100 €
- **Formule sans repas** : 1 jour de SERAM : 70€
- **Formule 1 jour** : 1 jour de SERAM + 1 repas du midi + 1 dîner - 135 €
- **Formule 2 jours** : 2 jours de SERAM + 2 repas du midi + 1 dîner - 165 €

Les règlements s'effectuent par paiement en ligne via le formulaire d'inscription, par chèque ou par virement : <https://form.jotform.com/CORAMSERAM4/inscription-seram-4>



Les hébergements

OÙ LOGER DURANT LA SERAM ?

Type de logement	Nom	Contact	Site internet	Lieu
Hôtel	Hôtel de la placette**	04 92 81 03 37	https://www.hotel-barcelonnette.fr/ -	Barcelonnette
Hôtel	Le Grand Hôtel**	04 92 81 03 14	- https://www.legrandhotelbarcelonnette.com/ -	Barcelonnette
Hôtel	Le cheval Blanc**	04 92 81 00 19 / 06 24 06 17 07	- https://www.chevalblancbarcelonnette.com/ -	Barcelonnette
Hôtel	Le Choucas	04 92 81 15 20	- https://www.lechoucas-barcelonnette.fr/choucas-hotel/ -	Barcelonnette
Hébergement pour les groupes	Pôle d'accueil universitaire de Séolane	04 92 35 24 02 / 06 82 05 94 06	https://seolane.org/ -	Barcelonnette
Hébergement pour les groupes	Centre sportif d'oxygénation Jean Chaix	04 92 81 08 59	- https://centresportifubaye.fr/ -	Barcelonnette
Chambres d'hôtes	Gîte tranquyl	06 15 48 75 99	- https://www.gitetranquyl.com/ -	Barcelonnette

Plus d'informations sur : <https://www.ubaye.com/ou-dormir-ete.html>

COLLOQUE SERAM 4

ÉDITION
4^e

Contact

CONTACT

CORAM : Audrey Largouët
a.largouet@coram-agri.com

OS ROSE/MRE : m.daux@mre-paca.fr

