

Le mouton

Sommaire

I Présentation

- Fiche d'identité
- Histoire

II La vie du mouton

- Description morphologique et caractéristiques
- La famille
- Les races
- L'alimentation
- La reproduction

III Les productions du mouton

- Le lait et les fromages
- La viande
- La laine

IV Le travail à la ferme

- Les soins aux animaux
- La traite
- La fabrication fromagère
- La tonte

V Son économie

- La population ovine
- Le lait
- En quelques chiffres

VI En plus

- A retenir
- Définitions
- Expressions

VII Préparation de la visite

- Avant la visite
- Pendant la visite
- Après la visite

Présentation

Fiche d'identité :



- Classe :
Mammifères et ruminants
- Famille : Ovins
- Embranchement : Vertébrés
- Durée de vie : 8 à 12 ans
- Gestation : 5 mois
- Taille : 70 à 80 cm au garrot
- Cri : il bêle
- Poids : de 40 à 70 kg voire 100 kg pour le bélier
- Nombre de petits par portée : 1, 2 et parfois 3
- Habitat : La bergerie

Histoire :

Les moutons ont été parmi les animaux les premiers domestiqués par l'homme. Au départ les moutons ont été élevés essentiellement pour leur peau, leur viande et leur lait. C'est au VIème millénaire avant J.C. que leur laine a été utilisée.

La vie du mouton

Description morphologique et caractéristiques

La brebis n'a que 2 trayons ou mamelles tous comme la chèvre. La brebis produit environ 350 litres de lait par an mais cette production varie en fonction des races.

Le mouton est élevé en plein air ou en bergerie. Il existe une quarantaine de races de moutons destinés à 3 productions différentes : la viande, le lait (pour le fromage) et la laine. Comme tous les membres de sa famille, chacune de ses pattes se terminent par 2 doigts. Chaque doigt comporte un sabot (onglon) qu'il faut tailler une à deux fois par an.

En fonction de la race, l'espèce ovine domestique peut ne pas avoir de cornes du tout, des cornes chez les deux sexes (comme chez les moutons sauvages), ou chez les mâles seulement. La plupart des races à cornes en ont une seule paire.

La famille

Le mâle : il se nomme le **Bélier**

La femelle : elle se nomme la **Brebis**

Les jeunes : ils se nomment les **Agneaux**

Les races

Les races à viande

Bien que toutes les races utilisent divers types de pâturages, on classe dans les races bouchères, tous celles implantées dans la moitié Nord de la France.

Les plus importantes se nomment Texel, Mouton charolais, Rouge de l'Ouest, Bleu du Maine, Mouton vendéen et Charmoise. Elles se caractérisent par un potentiel élevé, et une bonne conformation bouchère.



Les races laitières

Très localisées dans certaines zones difficiles du sud de la France, la race Lacaune (dont le lait sert à la fabrication du Roquefort) dans l'Aveyron et les départements limitrophes, les races Manech et Basco-béarnaise dans les Pyrénées Atlantiques, la race corse en Corse, ont été sélectionnées pour leur production laitière, tout en conservant leur caractère de rusticité.



Les races lainières

Certaines races de moutons donnent une laine grossière, à poils longs ou moyens. Ces races sont traditionnellement utilisées pour faire la laine des tapis, laine d'une grande variabilité, mais dont la principale qualité est de résister à une utilisation intensive. Introduit en 1780, le Mérinos d'Espagne a largement contribué à l'amélioration de la laine des troupeaux français. Aujourd'hui, seul le Mérinos d'Arles compte encore des effectifs élevés.

Les races rustiques

Dans certaines régions, le mouton est devenu ces dernières années un auxiliaire indispensable à l'entretien du paysage. Pour remplir ce rôle, nous avons besoin de races solides, adaptées aux milieux difficiles. Ces races aux effectifs importants exploitent les zones pentues du Massif Central, des Alpes, des Pyrénées, et plus généralement, du sud lot.

L'alimentation

Le mouton est herbivore. Il se nourrit principalement l'été d'herbe fraîche (graminées* et légumineuses*) et l'hiver de foin (herbe sèche). Souvent on leur donne en complément de la luzerne, du grain (orge, blé...) ou de l'aliment reconstitué appelé granulé ; ce sont principalement de la luzerne et des céréales broyées, desséchées et reconstituées en grain de forme cylindrique.

Pour « brouter », le mouton pince l'herbe entre ses incisives inférieures et le bourrelet corné de sa mâchoire supérieure, aussi il ne laisse pas le moindre brin d'herbe et s'accommode des pâturages les plus pauvres. On dit qu'il n'y a pas meilleure tondeuse que le mouton.

La reproduction

Généralement la brebis est un animal saisonnier c'est-à-dire qu'elle est apte à se reproduire qu'à une période donnée contrairement à la vache ou la lapine qui peuvent être aptes à se reproduire toute l'année. Cela s'explique par le fait que l'ovulation des brebis se déclenche lorsque la durée des jours diminuent, en automne en particulier. Cependant il existe des races de moutons où les brebis peuvent être aptes à se reproduire toute l'année.

Deux modes de reproduction sont possibles :

- La saillie naturelle avec le bélier
- L'insémination artificielle avec de la semence congelée de béliers améliorateurs qui permet de faire progresser le niveau génétique.

Une agnelle est une jeune brebis, elle peut se reproduire à partir de l'âge de 12 mois mais elle sera meilleure mère et aura de plus beaux agneaux si on attend qu'elle ait 2 ans. Le bélier est mis dans le troupeau 5 mois avant les naissances des agneaux. La période d'accouplement s'appelle la lutte. La brebis porte 5 mois et met bas de 1 à 3 agneaux. La période des mises bas s'appelle l'agnelage. A la naissance, un agneau pèse en moyenne 3kg ; à 2 jours, 5 kg ; ensuite il grossit d'à peu près 350 g par jour ; à 3 semaines il commence à brouter l'herbe, manger des granulés en plus du lait de sa mère.

***A savoir :** le nom « Agneau » vient du latin « agnascere » qui veut dire **reconnaître**, parce que tout petit, l'agneau reconnaît sa mère à ses bêlements et à son odeur (quand une mère ne s'occupe pas de son agneau et que l'éleveur doit le nourrir au biberon, il le prend pour sa mère et bêle au simple son de sa voix).*



**AUTOMNE : Reproduction
et tarissement**
OCTOBRE



HIVER : Gestation



PRINTEMPS : Mise bas
FEVRIER



**ETE : Lactation ou
allaitement**

Les productions du mouton

Le lait et les fromages

La quantité de lait produite par brebis varie au cours de la lactation. Après la mise bas la production augmente pour atteindre un pic généralement atteint entre 30 et 60 jours après la mise bas. Elle diminue ensuite progressivement puis de façon importante à la saison des chaleurs. La traite à lieu 2 fois par jour matin et soir. L'essentiel du lait est transformé en fromages. Pour cela plusieurs étapes ont lieu :

- le lait est **filtré** pour éliminer les impuretés,
- il est **caillé** avec de la pression* et par l'acidification naturelle,
- avant de **mouler**, le sérum ou « petit lait » est éliminé,
- pendant 24 à 36 heures les fromages sont retournés dans les moules pour bien **s'égoutter**,
- **le salage**, action très importante qui favorise le développement microbien,
- **le séchage** pendant 3 à 4 jours,
- et **l'affinage**, phase capitale pendant laquelle le fromage acquiert ses caractéristiques définitives

La viande

En plus du lait, le mouton fournit une viande agréable à consommer. Différentes sortes de viandes sont présentes : la viande d'agneaux jeunes, la viande d'agneaux d'alpages (agneaux qui restent avec la mère toute l'année), la viande de brebis de réformes, la viande de béliers.

La laine

Il existe de moins en moins de brebis élevées exclusivement pour leur laine car les textiles sont d'un coût moindre et d'un entretien beaucoup plus facile que la laine pure.

Tous les moutons sont tondus tôt au printemps pour faire en sorte que leurs poils aient le temps de repousser afin de les protéger suffisamment lorsqu'ils partiront en transhumance. Chaque mouton produit environ 3 à 4 kg de laine, l'ensemble de cette laine s'appelle la toison. La tonte est effectuée soit par l'éleveur, soit par une personne dont c'est la profession : le tondeur. Si l'on touche à cette laine dite « brute », on a les mains collantes, grasses, c'est la transpiration de la laine qui lui donne ses qualités isolantes et imperméable.



Le travail à la ferme



Les soins aux animaux

- suivi des mises bas
- suivi du troupeau, cela se produit 1 fois par an et s'appelle la prophylaxie qui est obligatoire et qui recherche les maladies transmissibles à l'homme (ex : la brucellose)
- l'alimentation du troupeau : faire les foin en été, entretenir les champs, donner à manger aux animaux, nettoyer les sabots et vermifuger tous les 2-3 mois les brebis

Pour l'éleveur qui possède un troupeau de brebis allaitantes, au printemps, la plupart de ces éleveurs envoient leurs troupeaux en montagne (en alpage) : c'est la transhumance. Ainsi les bêtes profitent de pâturages vastes et riches pendant que les éleveurs récoltent l'herbe de leur exploitation en fourrage sec pour nourrir les troupeaux l'hiver.

En alpage, c'est un berger aidé de ses chiens qui a la charge du troupeau souvent formé par les bêtes de plusieurs propriétaires. Ces troupeaux atteignent fréquemment 2 à 3000 têtes. Au lever du jour, le berger mène paître le troupeau. Vers 10 heures, quand il commence à faire chaud, les brebis se rassemblent, la tête à l'ombre du ventre de leur voisine.



Les troupeaux redescendent dans la plaine au mois de septembre, les agneaux nés au printemps sont alors gros et gras et prêts à être vendus.

La traite

Elle peut s'effectuer manuellement ou mécaniquement. Les animaux rentrent dans la salle de traite matin et soir pour récolter le lait. Le fermier branche sur chaque trayon nettoyé préalablement 1 machine. La machine fonctionne par aspiration en reproduisant le mouvement de la tétée du chevreau. Le lait est aspiré par des tuyaux jusqu'à dans le tank où il reste à une température moyenne de 4 degrés. Après chaque traite, la salle de traite et les machines sont toutes nettoyées soigneusement.

La fabrication fromagère

L'éleveur qui fabrique lui-même le fromage à partir du lait de son troupeau doit y consacrer beaucoup de temps : plus de la moitié du temps de travail car il faut également prendre en compte la vente des produits sur la ferme ou sur les marchés.

La tonte

Le tondeur :

1. Il attrape la bête
2. Il s'assoit entre ses pieds
3. Il élimine la laine la plus sale
4. Il tond en partant du ventre et en allant vers le dos par bande, d'un côté ensuite de l'autre ; enfin il termine par le dos et l'arrière train (la bête a été tondu en moins de 5 minutes).

Son économie

La population ovine

La France comptait fin 2009, 7.782 millions d'ovins soit moins 17 % des effectifs par rapport à 2000.

Cheptel caprin en France (1000 têtes)

	1980	1990	2000	2008
Brebis allaitantes	-	7 120	5 704	4 342
Brebis laitières	-	1 356	1 602	1 559
Total ovins	12 846	11 071	9 324	7 782

Source : GEB Institut de l'Elevage d'après Agreste

Le cheptel de l'Union Européenne à 27 comptait fin 2009 70.431 millions de caprins. La France se situe au troisième rang derrière le Royaume-Uni (33%) et l'Espagne (21%) avec environ 11 % du cheptel. Cependant la France dépend beaucoup des approvisionnements extérieurs puisqu'elle produit que 43 % de ses besoins.

Le lait

Pour la production de lait de brebis, la France produit plus de 290 millions de litres.

Collecte de lait de brebis en France en 2008				
En millions de litres	1988-1989	1994-1995	2001-2002	2007-2008
Rayons Roquefort	119.1	165.5	169.3	166
Rayons Pyrénées Atlantiques	22.6	31.5	41.2	48
Total collecte	142.8	207.9	230.3	236

Source : FranceAgriMer

En quelques chiffres

La France détient :

- 4.4 millions de brebis allaitantes
- 1.6 millions de brebis laitières

La France compte 59 917 exploitations agricoles :

- Dont 54 247 éleveurs de brebis allaitantes
- Dont 4 910 éleveurs de brebis laitières

En plus

A retenir

La transhumance	L'agneau
La tonte	La brebis
La toison	Le bélier
Les ovins	Herbivore
Ruminant	La bergerie

Définitions

Les graminées : ce sont les plantes que l'on nomme habituellement « herbe » et elles sont les seules à avoir des tiges lignifiées, ce qui confère aux plantes une certaine rigidité et résistance à la décomposition. On peut citer le maïs, le blé, le riz, l'orge, l'avoine et même la canne à sucre.

Légumineuses : ce terme désigne en particulier l'ensemble des plantes cultivées à la fois pour l'alimentation humaine et animale. On retrouve le trèfle, la luzerne, le sainfoin, ou encore le haricot, le pois ou le soja.

La pressure : c'est la substance qui permet de faire cailler le lait. Il peut-être d'origine diverse :

- Animale : enzyme récupérée dans la caillette des veaux, chevreaux et agneaux non sevrés
- Végétale
- De synthèse

Expressions

« Jouer à saute-mouton »

« Une brebis galeuse »

« Doux comme un agneau »

« Revenons à nos moutons »

« Mouton de Panurge » = suivre un mouvement sans réfléchir

Préparation de la visite

Avant la visite

As-tu déjà vu des moutons ?

A quoi ressemblent-ils ? Peux-tu le dessiner avec d'autres membres de sa famille ?

Peux-tu dire le nom de sa famille ?

Quels sont les produits à base de mouton ? En as-tu déjà consommé ?

Qu'est ce qu'un alpage ?

Pendant la visite

Fais une description de la brebis et du bélier. Quelles sont les différences ?

Quelle est l'alimentation de la brebis ?

Quel est leur cri ?

Quelles productions tire-t-on de la brebis ? Est-ce les mêmes pour le bélier ? Et pour les agneaux ?

Comment trouves-tu la bergerie ? Grande ou petite ? Est-ce que tu penses que les brebis sont bien ?

Après la visite

Retrace la vie de la brebis sur une année avec les étapes les plus importantes.

Te souviens-tu de la bergerie ? Peux-tu la dessiner ?

Quelles sont les étapes à mettre en œuvre pour passer de la laine à un pull ?

Quels bénéfices l'homme en retire-t-il ?

Que retiens-tu de cette visite ?