

JEU DE L'OIE

« De l'herbe aux produits »

RÉPONSES

1- 60 %, soit près de **240 000 hectares** de 400 à 1 886 mètres. Les pâturages qui se trouvent au-dessus de 900 m d'altitude sont occupés par les troupeaux de fin mai à mi-octobre. Ce sont les estives. Ces espaces autrefois occupés par la forêt ont été défrichés par l'homme à la préhistoire puis au Moyen-Age.

2- Les vaches Salers et Aubrac (les plus connues), la vache Ferrandaise, la brebis Rava et le cheval d'Auvergne. Ce sont des races rustiques : elles s'adaptent bien aux conditions rudes de notre climat montagnard et contribuent ainsi, par le pâturage, à l'entretien et à l'ouverture de nos paysages. Elles sont à l'origine de produits typiques du Parc - fromages, viandes et laine (utilisée comme isolant) - et participent à la diversité génétique des espèces.

3- Entre 3 000 et 9 000 litres, selon les races. Au cours de sa vie, une vache laitière donnera naissance à plusieurs veaux et produit du lait après chaque vêlage. Par année, elle est traitée environ 610 fois sur 10 mois et laissée au repos les 2 autres mois avant la naissance du veau suivant (période de tarissement).

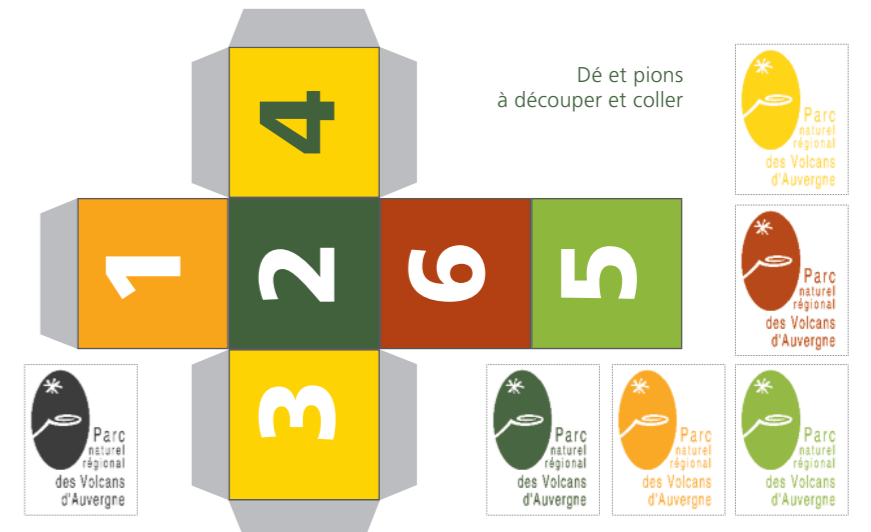
4- L'herbe ! et de plusieurs façons... Les agriculteurs font pâturer les bovins et les ovins dans les prairies et les pelouses d'altitude du printemps à l'automne. A la belle saison, ils fauchent également l'herbe d'autres parcelles, pour la conserver et nourrir les bêtes en hiver. Cette herbe fauchée est soit séchée sous forme de foin, soit conservée dans des bottes entourées de plastique (enrubannage) ou en tas recouverts de bâches (ensilage). Quelles que soient la ou les pratiques de conservation des fourrages, les bêtes ont besoin d'herbe pour produire du lait et de la viande en qualité et en quantité.

5- La diversité de l'herbe et sa qualité, sans oublier le savoir-faire des agriculteurs ! Beaucoup de nos prairies, fauchées ou pâturées, recèlent une grande diversité d'espèces de plantes contenant pour certaines des constituants aromatiques. Elle influe sur la qualité du lait produit par les vaches qui la mangent et sur la diversité de goût des fromages. La qualité écologique des prairies contribue ainsi à la saveur de nos produits et implique aussi une diversité des petits animaux qui y vivent : vers, insectes, oiseaux, petits mammifères, etc.

6- La richesse et la diversité végétales d'une prairie sont directement dépendantes du type de sol, de sa composition, du climat et des pratiques de l'agriculteur : nature, quantité et période d'épandage d'amendements (fumier, lisier, ou chimiques), mode d'exploitation (pâturage ou fauche, fréquence d'utilisation). Pour encourager les agriculteurs à des pratiques favorables à la richesse en fleurs des prairies, des contrats agro-environnementaux leur sont proposés. Un concours des prairies fleuries organisé par le Syndicat mixte du Parc et ses partenaires, valorise les agriculteurs qui préservent la qualité agricole et écologique des prairies.

7- Les vaches laitières sont généralement traitées 2 fois par jour, quelle que soit la saison. Certains éleveurs se sont organisés en association sous forme de GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) en famille ou avec des associés pour diminuer cette contrainte qui rythme leur quotidien.

8- Les burons sont des constructions en pierre couvertes de lauzes. Ils abritaient les buronniers qui s'occupaient des troupeaux et fabriquaient le fromage en été, dans les estives des Monts du Cantal, Monts Dore, Cézallier et Aubrac. Autrefois très nombreux, il n'en reste que 4 ou 5 en activité pour la transformation fromagère. Certains sont restaurés et aménagés en musées, fermes-auberges, restaurants, accueil de randonneurs ou gîtes.



	<p>Pause dégustation... passez votre tour</p>	<p>4 - Quelle est la base de l'alimentation des vaches et brebis de notre territoire ?</p>		<p>Attendez que quelq'un prenne votre place</p>	<p>5 - Qu'est-ce qui fait le goût des fromages et des viandes produits sur notre territoire ?</p>		
		<p>10 - Parmi les 5 AOP fromagères d'Auvergne, lesquelles sont produites sur le Parc ?</p> <p>> Le saint-nectaire et le salers > Le bleu d'Auvergne et le cantal > La fourme d'Ambert > Tous ces fromages</p>		<p>Pause dégustation... passez votre tour</p>		<p>11 - Combien de producteurs de saint-nectaire transforment leurs fromages à la ferme ?</p> <p>> 25 > 100 > 250</p>	<p>Avancez du même nombre de cases</p>
<p>3 - Combien de litres de lait une vache produit-elle par an ?</p>	<p>Attendez que quelq'un prenne votre place</p>	<p>9 - Quel est le signe de qualité attribué à 5 des fromages d'Auvergne ?</p> <p>> appellation d'origine protégée (AOP) > Label Rouge (LR) > Indication Géographique Protégée (IGP)</p>		<p>Avancez du même nombre de cases</p>	<p>14 - Pourquoi la viande Salers produite par la coopérative Acajou des Volcans bénéficie-t-elle de la marque Parc ?</p> <p>> pour son goût persillé > des animaux élevés sur le Parc > une alimentation basée sur des ressources locales</p>		
		<p>13 - Sur quelle période de l'année est produit le fromage AOP Salers ?</p> <p>> 15 avril au 15 novembre > 15 mai au 15 août > toute l'année</p>			<p>Attendez que quelq'un prenne votre place</p>		<p>6 - Comment obtenir des prairies plus riches en plantes ?</p>
<p>Avancez du même nombre de cases</p>		<p>15 - Combien d'exploitations agricoles compte le Parc des Volcans d'Auvergne ?</p> <p>> 1 500 > 3 000 > 100</p>					
<p>Retour à la case départ</p>		<p>12 - Quels fromages peuvent être fabriqués avec du lait de vaches Salers ?</p> <p>> le salers > le cantal > le saint-nectaire</p>	<p>Pause dégustation... passez votre tour</p>		<p>12 - Quels fromages peuvent être fabriqués avec du lait de vaches Salers ?</p> <p>> le salers > le cantal > le saint-nectaire</p>		<p>Passez votre tour</p>
<p>2 - Quels sont les animaux de races locales élevés sur le Parc des Volcans d'Auvergne ?</p>		<p>8 - Comment s'appelle le bâtiment traditionnel où se faisait la traite à l'estive, dans le Parc ?</p> <p>> burons > jasserries > chalets</p>	<p>Avancez du même nombre de cases</p>		<p>7 - A quelle fréquence les éleveurs doivent-ils traire leurs vaches ?</p> <p>> 4 fois/jour > 2 fois/jour > 2 fois/semaine</p>		
<p>Pause dégustation... passez votre tour</p>		<p>1 - Dans quelle proportion les pâturages couvrent-ils le territoire du Parc ?</p> <p>> 10 % > 30 % > 60 %</p>		<p>Avancez du même nombre de cases</p>			<p>DÉPART</p>

9- **L'AOP.** C'est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits agroalimentaires (hors viticulture). L'AOP est l'expression d'un lien étroit entre le produit et son terroir : une zone géographique (caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques et historiques...), des savoir-faire et des conditions de production spécifiques pour tirer le meilleur parti de la nature. www.inao.gouv.fr

10- **Tous les fromages cités !** Les cinq AOP fromagères d'Auvergne peuvent être produites avec du lait issu de certaines zones du territoire du Parc. Vous pouvez les déguster chez les producteurs et les fromagers qui vous accueillent toute l'année dans les 36 étapes de la route des fromages. www.fromages-aop-auvergne.com

11- **250.** La filière saint-nectaire est la principale AOP fermière de France : 6 300 tonnes par an de saint-nectaire fermier sont fabriquées par plus de **250 producteurs**. Les fromages sont affinés sur l'exploitation ou chez un affineur. Ils sont valorisés en vente directe à la ferme, sur les marchés, ou vendus chez les fromagers ou en grande distribution. Cette filière fermière est complémentaire d'une filière laitière qui produit 8 000 tonnes par an de saint-nectaire laitier fabriquées par 5 laiteries grâce au lait de 700 exploitations collectées sur la zone d'appellation et soumises aux mêmes conditions d'élevage et de production. www.fromage-aoc-st-nectaire.com

12- **Tous !** S'ils sont produits généralement avec du lait de vaches de races variées, une mention officielle permet, depuis 2000 pour le salers et 2007 pour le cantal, de distinguer les fromages fabriqués exclusivement avec du lait de vaches Salers : salers tradition et cantal au lait de vaches salers. Ce dernier est produit par la Coopérative Saint-Bonnet-de-Salers ou par la Fromagerie des Vaches Salers à Riom-ès-Montagnes. A découvrir également : le Fromage de la Vache Rouge, une tomme de montagne créée par un collectif d'éleveurs pour valoriser le lait de leurs vaches Salers. On trouve aussi quelques producteurs fermiers d'AOP saint-nectaire au lait de vaches Salers.

13- A la différence du cantal qui est produit toute l'année, en laiterie ou à la ferme, ce fromage exclusivement fermier à pâte pressée non cuite, est fabriqué **entre le 15 avril et le 15 novembre** (période de pâturage des vaches). Pour l'AOP salers, le lait provient d'un seul troupeau, il est collecté et travaillé cru dans une gerle, récipient haut et circulaire en bois, immédiatement après chaque traite.

14- **Pour ces 3 raisons à la fois !** La coopérative Acajou des Volcans, située à Riom-ès-Montagnes dans le Cantal, rassemble 36 éleveurs de bovins Salers engagés dans la marque Parc. La viande Salers qu'ils produisent est issue d'animaux de race pure, nés, élevés et engraisés sur le territoire du Parc. L'herbe des estives, en été, et le foin des prairies naturelles du Parc, en hiver, constituent l'essentiel de leur alimentation.

15- Le Parc compte environ **3 000 exploitations agricoles**. L'agriculture est la première activité économique, elle est pourvoyeuse de nombreux emplois sur les exploitations, mais aussi dans l'agro-industrie. Un autre trait dominant de cette agriculture est qu'elle a su, tout en s'adaptant à la modernité, conserver de fortes spécificités à travers ses races locales (Salers, Ferrandaïse, Aubrac en bovins, Rava en ovins...), ses productions de qualité (5 AOP fromagères, labels rouge en race Salers et Aubrac, Marque Parc...) et ses savoir-faire qui expriment toute sa diversité et participent grandement à la richesse patrimoniale du Parc.

Un document écoconçu et multi-usages...

Ce document est imprimé sur du papier certifié PEFC, issu de forêts gérées durablement, à partir d'encre à base végétale. Lors de la conception graphique, les aplats de couleurs ont été limités. Utilisé durant toute l'année 2011, ce document sera diffusé auprès des écoles du Parc puis lors du concours prairies fleuries. Il sera également proposé au public des « Explosives du parc ».

Jeu de l'oie / mode d'emploi :
2 à 6 joueurs. Découpez la partie « réponses », le dé et les pions. Chaque joueur choisit un pion et lance le dé. Celui qui a le chiffre le plus élevé commence. A tour de rôle, chaque joueur lance le dé et avance son pion du nombre de cases correspondant. Si le joueur tombe sur une case avec une photo en couleurs, il suit les consignes indiquées. S'il tombe sur une case « question », il doit répondre correctement pour pouvoir rejouer, sinon c'est au tour du joueur suivant. Le joueur qui arrive avec le chiffre exact sur la dernière case « Parc des Volcans d'Auvergne » a gagné. Si ce n'est pas le cas, il revient en arrière selon le chiffre obtenu.
Bonne chance !

Légendes des photos (plateau de jeu)
A/ Vache Ferrandaïse
B/ Saint-nectaire AOP
C/ Maison du buronnier à Laveissière (15)
D/ Vache Aubrac
E/ P. Chassard, GAEC du Bois Joli, Saint-Diéry (63), prix spécial concours prairies fleuries (CPF) 2010
F/ Fourme d'Ambert AOP
G/ Polygale commun, *Polygala vulgaris*, plante des prairies
H/ M^{me} Grampeyre, Ferme de la clef des champs, Besse (63), 1^{er} prix CPF 2010
I/ Brebis Rava
J/ Cantal AOP
K/ Cheval d'Auvergne
L/ Cuivré écarlate, *Lycaena hippothoe*
M/ Réglisse des Alpes, *Trifolium alpinum*, plante des pelouses des massifs des monts Dore, du Cantal et du Cézallier
N/ Produits à base de viande Salers, Acajou des volcans
O/ Bleu d'Auvergne AOP
P/ Bourg de Chastreix
Q/ Salers AOP
R/ Vache Salers
S/ Knautie des champs, *Knautia arvensis*, plante médicinale et mellifère
T/ G. Clavel, GAEC Clavel, Saint-Saturnin (15), 1^{er} prix CPF 2010

2011

Le Président Roger Gardes, l'équipe du Syndicat mixte du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne et des Réserves naturelles nationales vous souhaitent **une belle année 2011** et vous invitent à parcourir, au travers d'un jeu de l'oie original, le chemin qui mène **de l'herbe aux produits de notre territoire**, et relie l'environnement à l'agriculture...

A la croisée des enjeux économiques, des savoir-faire, de la culture et des richesses naturelles de ce territoire, ce thème sera au cœur de plusieurs manifestations organisées en 2011 par le Syndicat mixte du Parc.

De juin à septembre, « **les Explosives du Parc** », programmation culturelle destinée aux habitants du territoire, proposeront deux expositions ainsi qu'une série d'animations pour tout savoir sur les prairies fleuries et les fromages d'Auvergne.

C'est au printemps que se tiendra la 2^e édition du **concours national des prairies fleuries**. Les prix récompensent au niveau local et national les exploitations agricoles dont les prairies présentent le meilleur équilibre entre valeur agricole et valeur écologique.

Pour suivre les événements 2011 du Parc, consultez notre site internet, rubrique « actualités » : www.parc-volcans-auvergne.com



Syndicat mixte du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne
Montlosier - 63970 Aydat
Tél. : 04 73 65 64 00
Fax : 04 73 65 66 78

Siège cantalien
Place de l'hôtel de ville
15300 Murat
Tél. : 04 71 20 22 10
Fax : 04 74 20 23 52

email : parc.volcans@wanadoo.fr
www.parc-volcans-auvergne.com