



Deux expériences
autour de la
ressource en eau



Au cœur du Massif du Jura



Haut-Doubs
10 cantons le long de la
frontière suisse

Plus de 700 m d'altitude

Partage du territoire et
partage de la ressource
laitière

Avec le Comté et le
Morbier

L'adaptation au changement par la résilience des prairies naturelles

Projet de nouveau cahier des charges AOP

- Un hectare d'herbe par vache -> **1,3 ha**
- **Pas d'ensilage**
- Fabrication **100% lait cru**
- **50 N (35 N) minéral** maxi par ha herbe
- **Prairies Naturelles > 80% Surface Fourragère**



La filière AOP Mont d'Or

- 500 exploitations
- 10 ateliers de fabrication
dont 1 producteur fermier
- 5 000 tonnes vendues/an
- Fromage **saisonnier**
- **Diversité de métiers** : producteurs de lait, fromagers-affineurs, sangliers, fabricants de boîtes



Réunion d'échange sur la thématique de l'eau

Le jeudi 1^{er} décembre 2022

INTRO : Partage de quelques chiffres clés

- 1. Qualité de l'eau et fabrication au lait cru**
- 2. Disponibilité de la ressource**



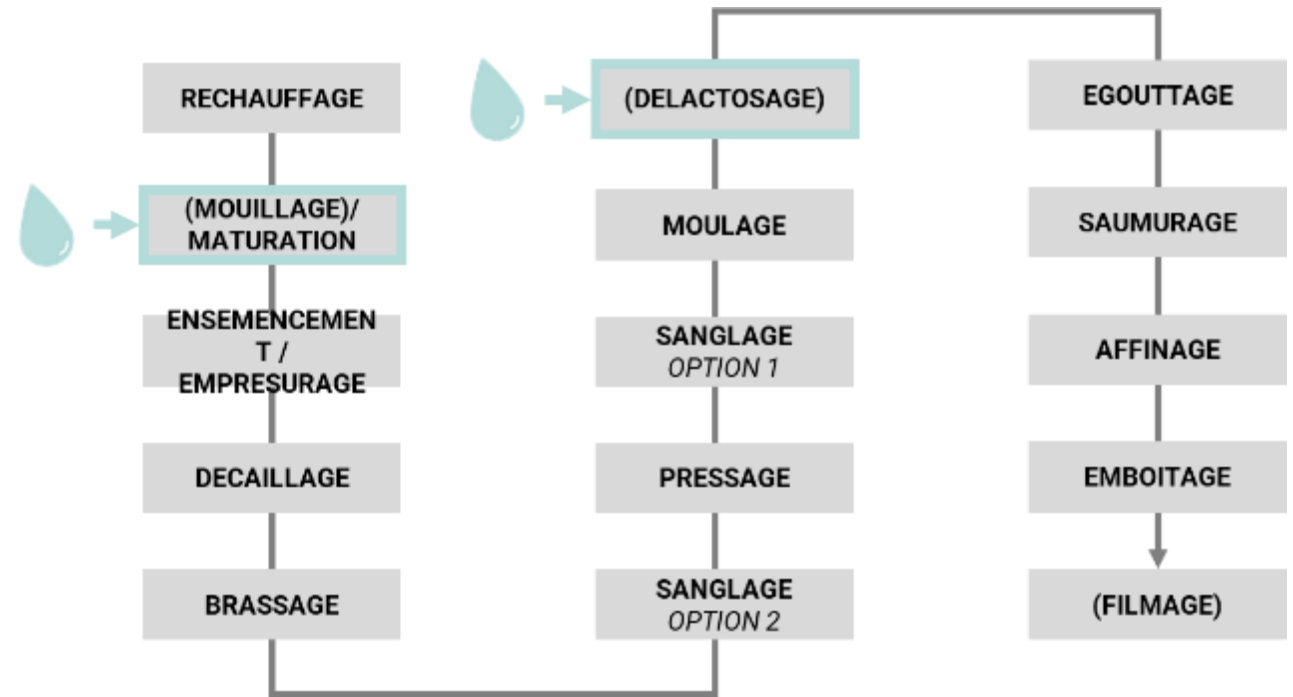
35 personnes ont participé :

- DDT 25
- DDETSPP 25
- Agence de l'Eau
- EPAGE
- Communes
- Conseil Départemental
- Chambre d'Agriculture
- Producteurs
- Fromagers
- Affineurs
- Centre Technique Fromages CTFC
- ENIL

1. Qualité de l'eau



Quel niveau d'exigence pour la transformation au lait cru ?



L'eau dans la fabrication du Mont d'Or : mouillage et dé lactosage

Critères de potabilité de l'eau / Protocole sanitaire de la filière Mont d'Or

Les conséquences possibles d'une contamination sur la santé humaine et animale

Les coûts d'analyses et de destruction

1. Qualité de l'eau : débats et conclusions



- Eau du réseau : potable / germes pathogènes ?
- L'eau, source RARE de contamination Lm ou Salmonelles
- La transformation fromagère concentre les germes
- Traitement de l'eau : en exploitation / en fromagerie
- Maintenance des systèmes de traitements

Les fromageries doivent adapter leur Plan de Maîtrise Sanitaire pour garantir la qualité de leurs fabrications

2. Ressource en eau



L'utilisation des eaux de source pour l'abreuvement du bétail

Stockage de l'eau sur les exploitations

Abreuvement du bétail en période de sécheresse

2. Ressource en eau : débats et conclusions



- Comment accéder à de nouveaux (anciens) points d'eau ?
- Synergies entre les collectivités locales et le monde agricole
- Forages : attention à ne pas fragiliser le milieu naturel
- Restaurer les zones humides pour garder la ressource sur le territoire
- Fuite sur le réseau, travaux à prévoir
- Sensibiliser le personnel des fromageries à économiser l'eau

AOP Mont d'Or :

- Relai de l'information sur le terrain
- Interlocuteur dans les débats « eau » sur le territoire

Formation à la vie du sol

Animée par un pédologue
Une douzaine d'éleveurs

➤ Comment garder l'eau dans les sols ?

- Comment améliorer la qualité et la vie du sol
- Comment travailler le sol sans l'altérer
- Comment gérer ses effluents d'élevage





Utilisation du chargeur frontal

Une méthode d'observation simple à mettre en œuvre

Observer le **type de roche** en profondeur

Observer s'il y a des **limites nettes**

Observer la **couleur du sol**

Evaluer la **porosité du sol / tassement**

Observer l'**enracinement**

Evaluer l'**acidité du sol**

Observer la **flore de sa prairie**



Être un
acteur
reconnu sur
son territoire

Retrouver les
bases de
l'agronomie