

Conservation et valorisation du patrimoine génétique de l'île: le zébu

On le croise au bord des routes, attaché au piquet, en ville ou à la campagne, et il est incontournable lors de grandes cérémonies mahoraises comme les manzarakas, les fêtes religieuses ou coutumières... **Le zébu mahorais a une valeur socio-culturelle forte aux yeux des Mahorais et fait partie du patrimoine de l'île mais sa population tend à décliner** car il a la réputation d'être peu productif en viande et en lait.



Le stage « *Evaluation des perceptions et usages du zébu mahorais* » d'Agathe Giraud,* soutenu par le CIRAD¹, s'inscrit dans le cadre du projet Défi animal du RITA². **Il avait pour objectifs de décrire la perception qu'ont les éleveurs du zébu et les raisons qui les poussent à conserver ou délaisser la race locale et de proposer une stratégie de conservation des ressources génétiques et d'amélioration de la race par la sélection.**

Le zébu est ancré dans les systèmes de productions locaux depuis les premières importations d'animaux d'élevage durant la période précoloniale. Il a donc développé des aptitudes zootechniques et des qualités d'adaptation particulièrement utiles dans un milieu tropical aux conditions pédoclimatiques et d'élevage difficiles. Il est connu comme étant un animal rustique, résistant aux mala-

adies et au stress hydrique avec de faibles besoins énergétiques, et doté d'aptitudes maternelles (facilité de vêlage) et fonctionnelles (fertilité, longévité et facilité de déplacement) intéressantes pour des exploitations disposant de peu de ressources fourragères. En développant des aptitudes particulières durant des siècles d'adaptation au milieu, les races locales constituent des ressources génétiques précieuses qu'il convient de préserver et valoriser.

Toutefois, dès les années 90, l'arrivée à Mayotte d'animaux importés dont la productivité en viande et en lait est réputée bien supérieure à celle de la race locale, a conduit à une forte augmentation des demandes d'inséminations artificielles et des croisements avec des taurins auprès de la Coopadem³ puis de la CAPAM⁴ conduisant à une dilution progressive de la race zébu.

La soixantaine d'éleveurs qui ont été enquêtés se concentrent dans le centre et le nord de l'île, régions plutôt vertes et proches des commerces, et sont majoritairement des hommes pluriactifs peu formés aux pratiques d'élevage bovin mais conduisant leur troupeau selon leur savoir-faire traditionnel.

La grande majorité des exploitations est de type polyculture-élevage avec un modèle de production « traditionnel » caractérisé par un faible niveau d'équipement et un faible recours aux soins vétérinaires et à la provende.

Ces éleveurs traditionnels, qu'ils soient stables ou précaires, ont conscience qu'ils ne pourront pas répondre aux exigences sanitaires et alimentaires des races métissées et gardent une forte considération pour

la valeur culturelle du zébu transmise par leurs aînés. Ils optent donc pour la race locale, plus facile d'accès et demandant moins d'investissement. Le bovin a alors différentes fonctions dans ces systèmes, il assure l'auto-subsistance du ménage et la sécurisation des biens en offrant une épargne lors des cérémonies ou des besoins de trésorerie mais il assoit aussi le prestige de la famille auprès du village si l'animal est grand et vigoureux.

Les éleveurs en voie de professionnalisation avec une spécialisation laitière, ou en cours de modernisation, peuvent fournir l'environnement spécifique dont ont besoin les races « améliorées ». Ils auront donc tendance à avoir un cheptel d'animaux croisés ou de race importée plus important (voir 100%) que celui de race zébu mahorais pour dégager une valeur ajoutée et atteindre leurs objectifs de production. Ces éleveurs, formés et investis dans la filière, ont malgré tout conscience de l'importance de préserver la race locale pour maintenir les croisements fructueux entre race importée et race locale.



Les éleveurs en transition, des pluri-actifs moins informés et investis dans cette activité annexe, vont eux se tourner vers des races « améliorées » en se fiant à la réputation populaire de la vache importée ayant un plus grand gabarit et une production laitière plus intéressante que sa cousine mahoraise.

Les entretiens ont confirmé la valeur patrimoniale et l'attachement des éleveurs au zébu mahorais: ils se disent, pour 80% d'entre eux, intéressés par le programme de conservation et de valorisation de la race

locale qui pourrait donner suite au projet, réalisé en 2017, de caractérisation du zébu mahorais et de reconnaissance comme race locale française.

La mise en place de ce programme nécessiterait (i) l'identification d'un groupe d'éleveurs référents, (ii), la définition d'un appui financier aux éleveurs engagés (MAEC), (iii) la mise en place d'un organisme de sélection gérer les ressources génétiques locales.

Le choix des éleveurs référents et la valorisation de leur statut sont essentiels: ils devront, entre autres, permettre d'établir **une comparaison technico-économique des systèmes traditionnels versus intensif. Ces données serviront** de base de réflexion aux autres éleveurs pour juger des avantages et inconvénients des différentes races au regard de leur système de production et des moyens dont ils disposent.

Elles pourront peut-être lever le préjugé sur la faible productivité du zébu mahorais si celui-ci est conduit avec des pratiques d'élevage semblables à celles octroyées aux races exotiques...

Différences observées par les éleveurs*:

| Race locale zébu | Race croisée/exotique |
|--|--|
| -Croissance lente -Petit gabarit -Peu productif -Facilité d'élevage -Sauvage | -Croissance rapide -Grand gabarit -Productif (lait/viande) -Exigent (sanitaire, alimentaire, climat) -Docile |

L'amélioration des pratiques d'élevage engendre des coûts conséquents pour les éleveurs, c'est la raison pour laquelle **l'obtention des aides financières MAEC⁵ est un objectif prioritaire et complémentaire pour la réussite du programme.** Il est préalablement indispensable que la BDNI⁶ soit mise à jour pour dénombrer le nombre de femelles reproductrices de race zébu et démontrer le caractère menacé de la race.

L'organisme de sélection sera chargé d'établir un schéma de reproduction pour le troupeau de zébus mahorais. Plusieurs voies existent pour préserver les ressources génétiques, de la sélection et gestion d'individus reproducteurs répondants à des critères zootechniques de productivité (grand gabarit, bonnes aptitudes maternelles...) qui contrerait la sélection négative actuellement en cours (les zébus les plus grands ne sont pas conservés pour la reproduction mais tués assez jeunes), jusqu'à la cryo-

conservation de semences ou d'embryons congelés pour pallier au manque de bons reproducteurs.

Le programme devra aussi permettre aux éleveurs de se former et de recevoir un appui technique fourni par des organismes en charge de l'organisation de la filière bovine. La mise en valeur de la viande zébu pourrait passer par la mise en place d'un abattoir et la création d'un label AOP⁷ qui revaloriserait le goût particulièrement apprécié de la viande de zébu et se

traduirait par une différenciation des prix selon la race de l'animal ou les pièces de viande.



*Illustrations tirées du mémoire « *Evaluation des perceptions et usages du zébu mahorais* » d'Agathe Giraud et du site facebook de la coopérative laitière « Uzuri Wa Dzia »

Glossaire et lien vers l'étude citée

| | | |
|----|----------|---|
| 1) | CIRAD | Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement |
| 2) | RITA | Réseau d'Innovation et de Transfert Agricole |
| 3) | Coopadem | Coopérative Agricole des Eleveurs de Mayotte |
| 4) | CAPAM | Chambre de l'Agriculture de la Pêche et de l'Aquaculture à Mayotte |
| 5) | MAEC | Mesures Agro-Environnementales et Climatiques |
| 6) | BDNI | Base de Données Nationale d'Identification |
| 7) | AOP | Appellation d'Origine Protégée |

Mémoire « Evaluation des perceptions et usages du zébu mahorais » et <https://coatis.rita-dom.fr/mayotte/?Bibliotheque&facette=checkboxListeTypeRessourcesDocumentaires=rappport-stage>

Suivi de l'évolution des prix des produits agricoles

Comme vous l'aurez constaté, le SISE n'a pas pu produire le suivi des prix des produits agricoles pendant la période de confinement. Nous vous prions de nous en excuser.

Pour ce mois de reprise, juin, l'orange bien installée sur les marchés remplace les mangues qui ont totalement disparu depuis février.

On notera une baisse globale du prix du panier entre février et juin (-4.60 %) qui masque des disparités entre familles de produits.

On remarquera aussi des variations à la hausse ou à la baisse sur les produits alimentaires de base (Ananas, Aubergine, Banane, Coco, etc...).

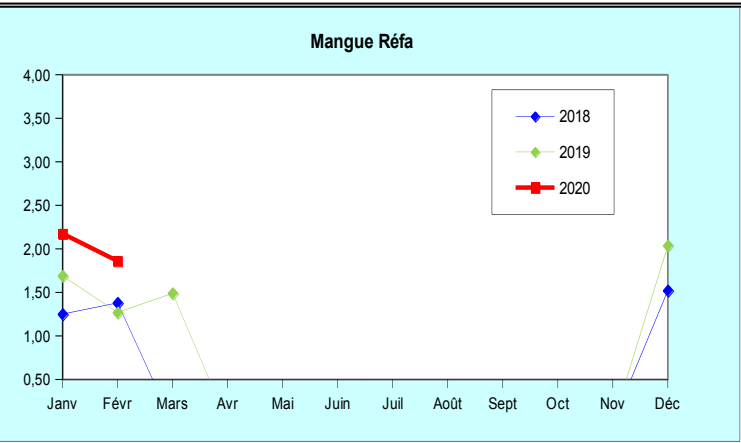
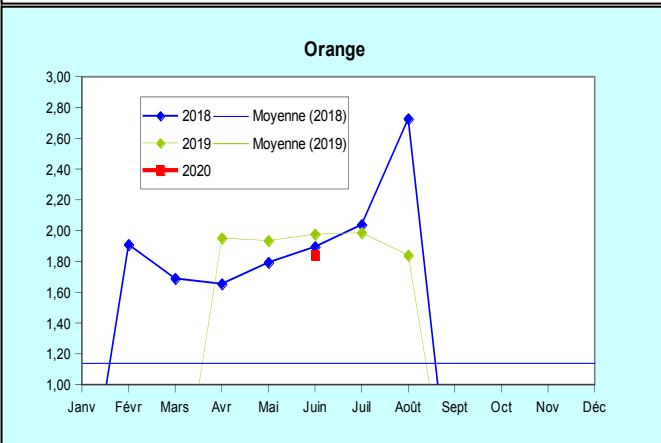
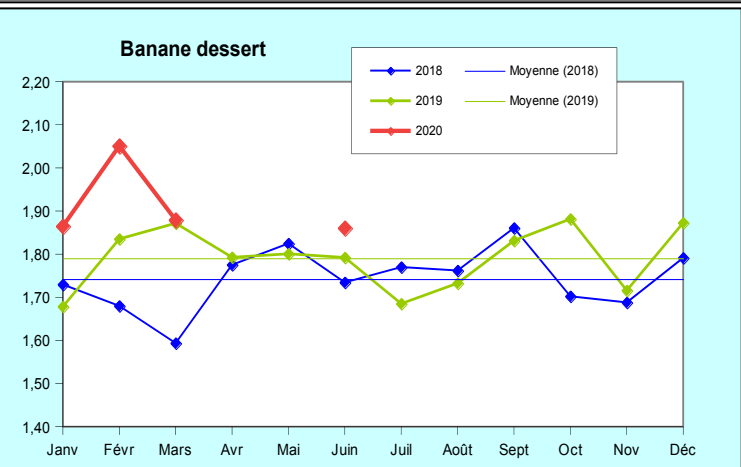
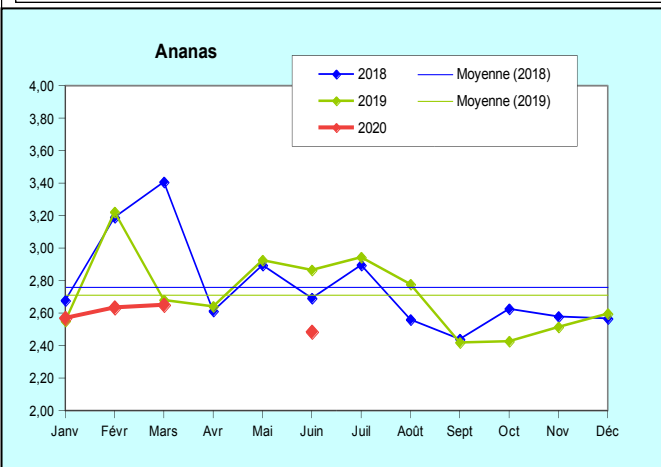
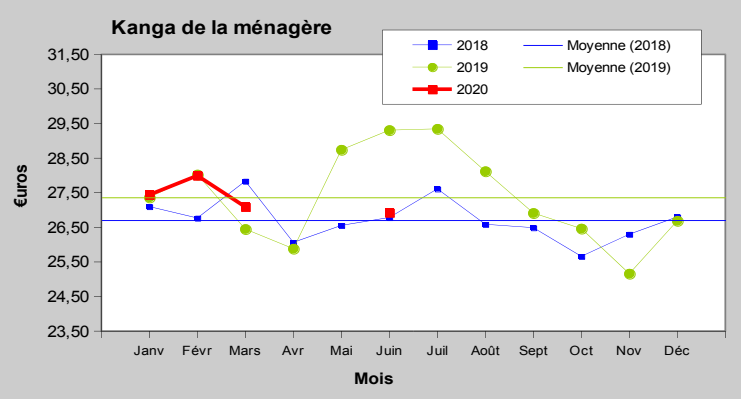
Fruits (15.21% du prix du kanga) : légère baisse de prix sur la majorité des fruits sauf pour la papaye solo qui augmente

Légumes (57.18% du prix du kanga) : hausse sur les produits de base (Banane verte, Manioc et fruit à pain) ; baisse sur salade et tomate.

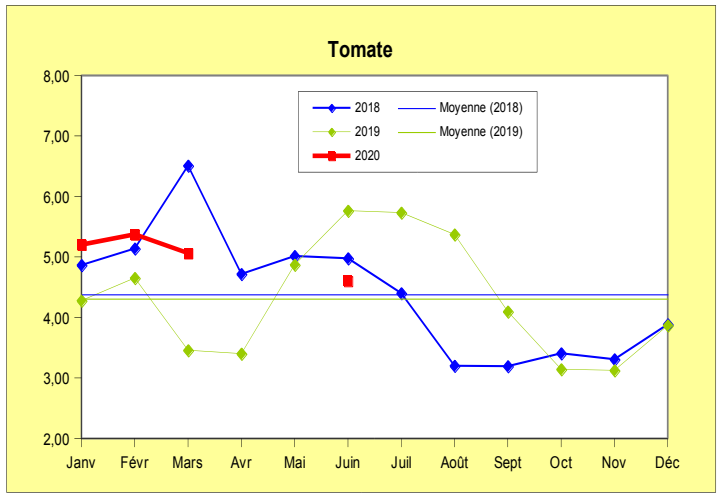
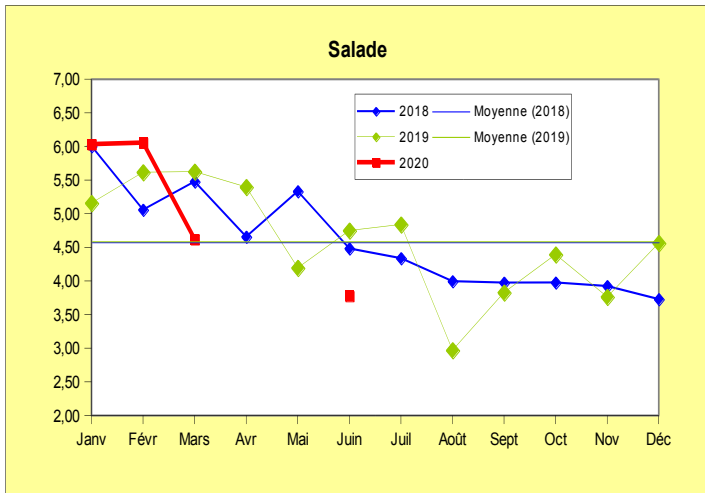
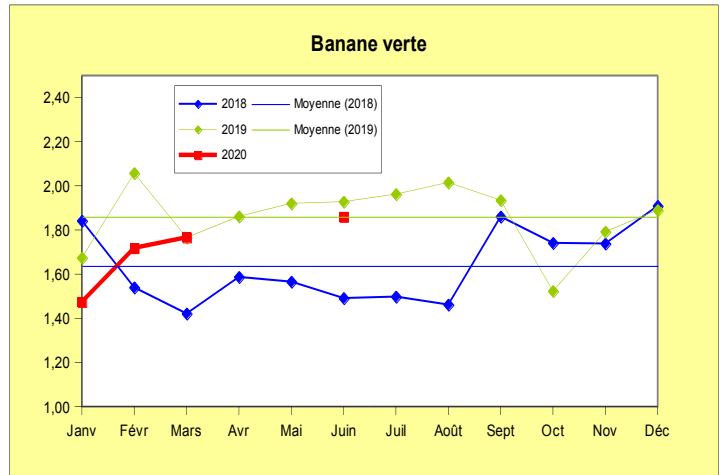
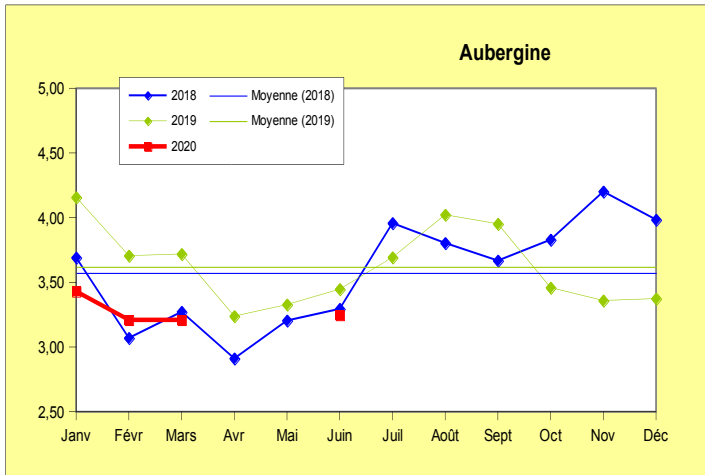
Condiments et produits transformés (27.61% du prix du kanga) : prix globalement en hausse, portée par les produits importés (ail et oignons) mais aussi par le piment békéré.

Constitution du kanga (10 kg)

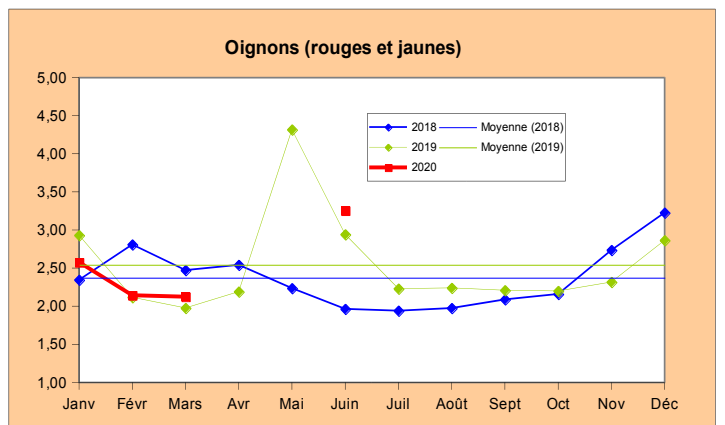
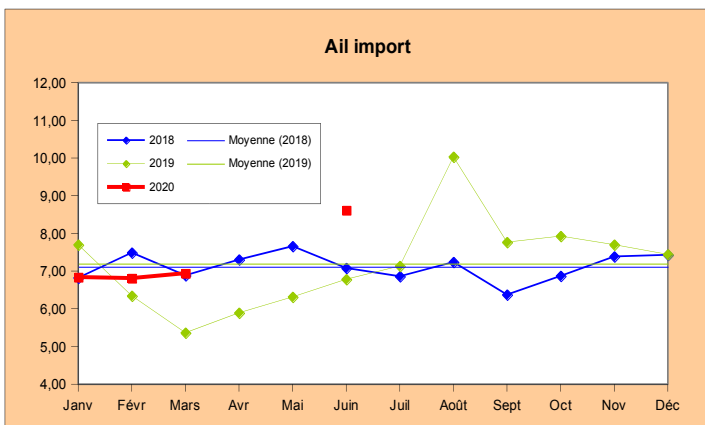
| FRUITS (2 kg) | LEGUMES (7 kg) | CONDIMENTS (1 kg) |
|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| • Ananas = 400 g | • Aubergine = 400 g | • Tomate = 600 g |
| • Banane dessert = 400 g | • Banane verte = 1,5 kg | • Ail = 100 g |
| • Cocos = 400 g | • Mafanes = 1kg | • Oignon = 200 g |
| • Papaye = 400 g | • Morelles = 1kg | • Piment = 200 g |
| • Orange = 400 g | • Concombre = 300 g | • Purée de piment = 200 g |
| | • Manioc = 1,5 kg | • Achards = 200 g |
| | • Fruit à pain = 200 g | • Jus de citron = 100 g |
| | • Salade = 500 g | |



Légumes (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)



Condiments et produits transformés (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)



www.agreste.agriculture.gouv.fr



PREFET
DE MAYOTTE

Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Service d'Information Statistique et Économique
BP 103 - 97 600 Mamoudzou MAYOTTE
Tél : 02 69 61 12 13 Fax : 02 69 61 10 31
Mél : sise.daaf976@agriculture.gouv.fr

Directeur de la publication : Bertrand WYBRECHT
Rédaction et Composition : DAAF SISE
Impression : DAAF SISE
Dépôt légal : à parution