

Élevage de buffles – Eraclea, Italie, 08 février.

Sabino Domenico, sabinodomenico@live.it

Les données recueillies ici demeurent fragmentaires ; pour plus d'informations, voir le site de l'association italienne d'éleveurs de buffles (en italien) : <http://www.anasb.it/>

L'Italie a une longue tradition d'élevage de buffles, dont le lait est utilisé exclusivement pour la production de mozzarella. L'apparition du buffle en Italie fait l'objet de diverses théories, mais son élevage est attesté dès l'époque romaine. Si le pays compte un total d'environ 400 000 têtes, en réalité l'essentiel du cheptel est concentré au Sud, dans la province de Naples. De fait, le Nord de l'Italie compte seulement une vingtaine d'élevages.

L'élevage du buffle comporte plusieurs intérêts :

- La composition de son lait est particulièrement riche, avec un taux butyrique autour de 90 g/L et un taux protéique autour de 46 g/L.
- C'est une espèce bien adaptée aux climats chauds. Toutefois sa température optimale se situe entre 15 et 20°C.

En revanche le niveau de production est nettement plus faible que chez les vaches : la moyenne italienne est située à 2200 kg par lactation l'élevage visité est à 2700 kg, du fait d'un niveau génétique plus élevé.

Généralités sur l'élevage des buffles

Reproduction

La gestation des bufflonnes dure 310 jours, la lactation de 270 à 300 jours. Les bufflonnes produisent en moyenne à partir de 30 mois.

Races

Il existe en Italie deux races de buffles : une race typiquement italienne (mais désormais présente dans de nombreux pays), et une race Murrah, importée de Bulgarie.



Bufflonnes de race méditerranéenne italienne



Bufflonne de race Murrah

Sur le plan sanitaire, les bufflonnes sont moins sensibles que les vaches aux mammites, en revanche elles sont très sujettes au prolapsus utérin. Cependant une bonne alimentation (absence de moisissures dans l'ensilage, apports équilibrés en minéraux) et de bonnes conditions sanitaires, permettent de maintenir la fréquence de ces accidents autour de 4-5%.

L'élevage visité

52 ha de SAU, 4 UTH (dont 3 salariés)

L'ensemble de la SAU est irriguée, ce qui permet de réaliser 2 récoltes par an : le triticales semé en novembre est ensilé en mai et un maïs est semé derrière, ensilé en novembre.

L'élevage visité compte 170 bufflonnes en production, pour un cheptel total de 500 bêtes.

Ration

La ration des bufflonnes en lactation est constituée de :

- 19 kg d'ensilage de maïs
- 7 kg d'ensilage de sorgho
- 67 kg d'ensilage de triticales
- 2,5 kg de farine de maïs
- 2 kg de tourteau de soja
- 2 kg de foin de luzerne
- 1 kg de paille

Les jeunes sont principalement alimentés de foin de luzerne.



Reproduction

L'éleveur pratique les groupements de chaleur et l'insémination artificielle pour accélérer l'amélioration génétique du troupeau. La priorité de l'éleveur est en effet d'augmenter la production par animal et atteindre à terme 4000 kg par lactation.

Les paillettes utilisées sont sexées, de façon à n'obtenir que des femelles. En effet en l'absence de marché de la viande de buffle en Italie, les mâles se vendent très difficilement.

Transformation

Le lait produit sur l'exploitation est à ce jour collecté par une fromagerie de la région, pour un prix situé autour de 1,15 €/L. A noter enfin que 100 kg de lait de bufflonne permettent de produire 27 kg de mozzarella.