

## LA TRAITE MÉCANIQUE DES BUFFLES DANS UN ÉLEVAGE DE L'ITALIE DU SUD (1)

par

T. BONADONNA

Dans le passé, l'élevage des buffles en Italie, était relativement fréquent dans les régions marécageuses méridionales du pays, et particulièrement dans les provinces de Lazio (Marais Pontine) et Campania (Piana del Volturno Caserta) et Piana del Sele (Salerno) l'élevage des buffles contribuait au maintien des populations locales de jadis (lait, viande et travail). La production du lait a été toujours la plus appréciée, pour la fabrication des fromages à la crème bien connus, tels que « Mozzarella », « Provolone » et « Uova di Bufala ».

Au début de 1800, le nombre des buffles existant en Italie était environ 60.000. En 1876-1881, leur nombre était, peut-être, 11.000 ; en 1909 environ 19.000 ; en 1918 environ 24.000 ; en 1930 environ 15.000 et en 1939, 12.000 seulement. A présent, l'on juge que le nombre total des buffles existant en Italie ne dépasse pas 5.000 ou 6.000.

Dans les provinces de Lazio, nous avons quelques centaines de buffles, de même que dans la région de Piana del Volturno (Caserta). Dans la province de Salerno, et d'un côté et de l'autre de Sele, il y en a quelques milliers, et un millier environ dans les provinces de Puglie et Lucania.

Les conditions agricoles, sociales et sanitaires de milieu ont changé complètement en ces lieux. Des travaux colossaux d'assainissement hydraulique et agraire ont été entre temps accomplis. Des fermes très modernes et avec une production très élevée, prospèrent là où il y a environ vingt-cinq ou trente années il n'y avait que des marais, des broussailles et la malaria. La réforme foncière, déjà réalisée dès que possible, a permis l'intégration de nombreuses petites propriétés rurales, l'existence desquelles dépend des plus grandes possibilités d'exploitation agricole et zootechnique et, par conséquent, l'élevage des buffles ne peut plus être envisagé.

Les motifs économiques qui expliquent la tendance actuelle à maintenir, voire à augmenter dans certaines limites, l'élevage des buffles, sont essentiellement de nature contingente.

Le prix plus élevé du lait de la femelle du buffle par rapport au lait de vache, est le motif le plus important. Tandis que la demande de lait de buffle est très élevée, et son prix atteint 100 ou 105 liras le kilo, le lait de vache n'est payé que 40 ou 50 liras le kilo. Le fromage « Mozzarella » est consommé en quantités consi-

(1) *C. R. Acad. Agr.*, 1958, n° 7, 379.

dérables non seulement localement, mais il est exporté dans tout le pays étant donné son croissant emploi dans la préparation de spécialités méridionales telles que la « Pizza » presque inconnue dans l'Italie du Nord avant la guerre, et très recherchée à présent.

Un autre motif qui pousse les fermiers à élever les buffles est celui des moindres frais de maintien (frais généraux et d'alimentation) de ces animaux, et, par conséquent, des moindres frais de production. En effet, les buffles peuvent utiliser au maximum les fourrages et les aliments plus ordinaires et convenant le moins aux bovins pour obtenir une production avantageuse de lait et de viande, particulièrement lorsqu'il s'agit de races bovines laitières sélectionnées, telles que les races Frisonne et Brune des Alpes. Très souvent, même, les buffles sont nourris avec les résidus des aliments laissés par les bovins.

Du point de vue de la quantité, la production moyenne de lait des femelles des buffles est inférieure à celle des vaches, savoir 15 à 20 quintaux par an. Cependant les femelles produisant plus de 20 quintaux de lait par lactation (jusqu'à 25-28 quintaux) deviennent de plus en plus nombreuses. Toutefois, une production moyenne de 20 quintaux de lait à la troisième lactation est jugée comme avantageuse.

Si l'on considère que le lait de buffle contient de 6 à 8% et même davantage de matière grasse, que le prix payé pour ce produit est presque le double de celui du lait de vache, que les frais de maintien des buffles sont, au moins, de 20 à 30% inférieurs aux frais de maintien des vaches, que l'alimentation fourragère des buffles est de 20% plus économique que celle des bovins élevés dans les mêmes conditions, que ces derniers utilisent moins avantageusement le pâturage par rapport aux premiers, et, enfin, que le lait de buffle donne une production de fromage frais de 18 à 24%, on peut aisément comprendre les avantages économiques que l'on peut tirer de l'élevage des buffles.

La pratique croissante de l'élevage des buffles dans les étables, expérimenté par les éleveurs de la région de Salerno, est une preuve des possibilités offertes par cette méthode. Les buffles sont élevés avec les vaches dans une même étable. Actuellement la traite est effectuée presque toujours dans l'étable. L'immigration dans ces lieux de travailleurs venant d'autres régions du pays a contribué à supprimer certains préjugés millénaires, si bien qu'à présent la traite des buffles femelles est effectuée presque par tout le monde après avoir éloigné les jeunes buffles de leur mère, avec un avantage remarquable de la quantité de lait produit.

L'élevage du Dr Gennaro Signorini, à Serretelle di Eboli (Salerno), est le seul en Italie, et, peut-être à l'étranger, où la traite des

femelles des buffles est effectuée mécaniquement. Cette méthode y est employée depuis 1954 et toujours avec des résultats très satisfaisants.

L'élevage Signorini est composé de 30 vaches de race Frisonne d'origine bien définie, et de 30 buffles femelles d'origine locale. Les unes et les autres sont élevées dans la même étable et soignées par les mêmes vachers.

La machine à traire employée est la Gascoigne (Reading), et l'on pense adopter le contrôle électronique qui possède l'avantage de permettre la traite simultanée des quatre trayons.

Les buffles sont nourris dans l'étable avec de l'herbe, du foin, de la pulpe de betterave fraîche ou sèche, selon la saison de l'année, et en outre, avec un kilogramme d'un mélange spécial d'aliments concentrés, contenant de 19 à 20% de protéines digestibles, fabriqué expressément par une maison locale. Pendant au moins sept ou huit mois par an, les buffles sont alimentés essentiellement avec de la pulpe de betterave et des produits du pâturage (trèfle, alfalfa, etc...).

Les jeunes buffles femelles sont soumises à la traite immédiatement après leur première mise-bas, c'est-à-dire à l'âge d'environ 30 mois. Elles s'y soumettent rapidement et aisément, tout comme celles plus âgées, y compris celles qui étaient habituées à être traitées en présence de leur veau. Les trayons des buffles femelles sont masqués avant la traite.

Les mises-bas ont lieu pour la plupart au printemps. Les jeunes génisses sont nourries avec le lait maternel pendant trois mois, et ensuite, avec des aliments concentrés convenables et le pâturage. La traite des buffles femelles est effectuée deux fois par jour. La période « sèche » chez les femelles grosses, se produit spontanément et sans aucun trouble vers le septième mois. D'habitude les jeunes buffles sont éloignés de leur mère à la fin de la sécrétion colostrale, savoir sept à huit jours après leur naissance et nourris entièrement avec du lait de vache, qui est moins cher, pendant un mois dans le cas des jeunes mâles destinés à l'abattoir.

Les buffles femelles de l'élevage Signorini sont d'âge différent, de 30 mois jusqu'à 9 ou 10 ans. Leur poids vivant moyen est environ 650 kilogrammes.

Les étables sont des espèces de hangars, avec le toit en tuiles, doublés de briques à l'intérieur. Les portes sont du type américain, mais avec serrure à chaîne verticale au lieu d'anneau raide. Contrairement aux habitudes locales, on ne coupe pas la queue aux buffles femelles car elles peuvent s'en servir pour chasser les mouches et rester plus tranquilles.

Pendant l'été, les buffles sont laissés au grand air le jour et la

nuit, et sont soumises à une douche quotidienne. Pendant l'hiver, elles sont menées tous les jours au pâturage.

La production générale moyenne de lait des buffles femelles est de 21,08 quintaux. Sur 20 femelles, 17 ont produit environ 20 quintaux de lait (85%) ; 3 plus de 23 quintaux (50%) ; 7 femelles 25 quintaux et davantage (35%), voire 34,01 quintaux.

La durée moyenne de la lactation a été de 308 jours, et la production moyenne par jour de 6 kg. 6 pro capite.

Le lait de buffle obtenu chez l'élevage Signorini est destiné à la fabrication du fromage « Mozzarella ».

## LE LAIT DANS LE MONDE

par

G. GÉNIN

PAYS-BAS

### Le paiement du lait suivant sa teneur en caséine

En 1957, la Coopérative laitière de la Frise, avait déjà envisagé de rétribuer les producteurs de lait d'après la teneur en caséine de ce produit. Depuis de nombreuses années, le problème se pose en effet de payer le lait fourni par les producteurs d'après la qualité de celui-ci. Si immédiatement après la guerre, le lait fourni par les producteurs était consommé sous la forme liquide et par conséquent non apprécié d'après sa composition chimique, aujourd'hui la situation s'est profondément modifiée. En effet, le marché du lait liquide est pratiquement saturé, alors que la production laitière augmente et les industriels qui utilisent les surplus de lait pour les transformer en différents produits, sont donc directement intéressés à payer ce lait suivant la composition chimique et en particulier en fonction de la teneur en produits fabriqués par ces industries.

Pendant longtemps, on a envisagé une rétribution du lait fixée d'après sa teneur en graisse. Aujourd'hui, cette opinion est loin d'être partagée par tous les spécialistes et un spécialiste norvégien signalait récemment, l'anomalie qu'il y aurait par exemple, à payer plus cher un beurre contenant 4,25% de graisse et 3,01% de protéine qu'un beurre contenant 4,15% de graisse et 3,85% de protéine. Il est en effet évident qu'avec ce dernier on obtiendra une plus forte production en fromage et en autres sous-produits.

C'est cette raison qui a conduit la Coopérative de ce pays à proposer dès mai 1957, un mode de rétribution du lait d'après sa