

## LE PORTRAIT DU MOIS

### RACES LOCALES

# ÉGLANTINE PRÉFÈRE LA ROBE PIE NOIR

Par Antoine BESNARD (Rédacteur en chef de Symbiose)

*Installée depuis 2003 à La Boussac (Ille-et-Vilaine), Églantine Touchais a d'emblée choisi de travailler avec des Bretonnes Pie Noir. Un choix naturel pour elle, qui souhaitait faire du fromage et de la vente directe.*

A la voir caresser ses vaches, on remarque rapidement qu'Églantine Touchais a tressé avec elles une relation particulière. Ses vaches, ce sont des Bretonnes Pie Noir. Comme celles qu'il y avait chez ses parents il y a une trentaine d'années. Lorsqu'elle s'est installée en 2003, à la Boussac (35), son choix a été instinctif et s'est tout de suite porté vers cette race-là. « Je me suis installée sans les aides en 2003, puis je me suis réinstallée avec les aides en 2004. Avec un petit effectif de 6 vaches sur 3 hectares. J'ai ensuite pu récupérer des terres et augmenter mon cheptel », explique Églantine. Aujourd'hui, elle élève 12 vaches sur 15 hectares.

### UNE INSTALLATION À MOINDRE COÛT

Son petit effectif, couplé à la rusticité de la race, lui a permis une installation à moindre coût. « Les vaches restent dehors toute l'année, ce qui m'a évité d'investir dans un bâtiment et de me concentrer sur la construction d'une fromagerie ». Ne lui parler surtout pas de laboratoire, terme qu'elle trouve froid et pas très raccord avec son métier.

Cette petite vache, plus petite race bovine française par la taille (1.17 m au garot), était plus adaptée à son système qu'une vache productive. L'éleveuse a en effet choisi de transformer tout son lait à la ferme. 10 à 12 000 litres par an qui deviennent de la tomme, des fromages caillés, des yaourts, du riz au lait, de faisselle et du Gwell, produit emblématique de la Bretonne Pie Noir. « Elle produit un lait de bonne qualité, riche en matière grasse et en matière protéique, ce

qui est un atout quand on fait du fromage. L'autre qualité de la Bretonne Pie Noir, c'est que c'est une race mixte. Ses bonnes qualités bouchères me permettent donc de vendre quelques veaux de lait et mes vaches de réforme en caissette tous les ans », remarque Églantine.

Et de poursuivre : « Je n'y ai pas pensé tout de suite, mais leur petit gabarit me facilite également le travail, il est sécurisant. En revanche, je ne suis pas autonome en fourrage, car mon parcellaire est très éclaté, mais je reste cohérente avec ma philosophie en achetant du foin à un paysan bio du coin. »

Pour être cohérente avec son système, elle écoule toute sa production en vente directe : marché, Amap et magasins spécialisés. Elle travaille avec un restaurateur également. « C'est intéressant à faire s'il y a un retour du cuisinier, un rapport humain. Je l'ai fait avec un grand chef, je livrais mes produits au restaurant, mais je ne le voyais jamais, je n'avais aucun retour, c'est frustrant », résume l'éleveuse.

### UNE IMPLICATION FORTE

Son système implique une triple compétence : production, transformation, commercialisation. Une triple casquette, qui demande un fort engagement sur la ferme « La transformation me prend une demie journée chaque jour si on y inclut la livraison, l'emballage, l'étiquetage. Et puis, quand on fait de la transformation à la ferme, le lait ne peut attendre, il doit être transformé le jour même ou au maximum le lendemain de la traite pour garder sa fraîcheur et ses qualités fromagères ». Si Églantine a un temps essayé la monotraite, elle a abandonné cette solution. « Ca m'apportait un confort de travail, mais dans ce système, la race Pie noir voit rapidement sa production de lait chuter. Pour produire le même volume de lait en monotraite, il lui aurait

fallu augmenter son troupeau, ce qu'elle ne peut faire, faute de terres disponibles.

Il y a trois ans, son conjoint, qui est formateur, a pris le statut de conjoint collaborateur. En plus de l'aider dans ses tâches quotidiennes, il propose également une activité complémentaire de promenade en calèche, puisque le couple possède un cheval de trait.

Fortement impliquée dans l'Union Bretonne Pie Noir (UBPN), il semblait naturel à Églantine de faire en sorte que cette race qu'elle a connue petite continue à vivre. La vie en réseau est intéressante et permet d'échanger avec des gens passionnés par la race. « On voit des gens différents venir à nous, des porteurs de projets qui veulent directement s'installer avec cette race-là, ou des particuliers qui souhaitent avoir une ou deux vaches pour leur consommation personnelle et qui du coup veulent avoir une belle vache, typique du terroir. »

### QUID DE LA REPRODUCTION ?

Première race française au début du siècle, la Bretonne Pie noir a pâti de l'industrialisation de l'agriculture et d'éleveurs qui lui ont préféré des races plus productives (cf encart). On compte aujourd'hui un peu plus de 1550 femelles. Mais sur ces races à petits effectifs, comment assurer une bonne reproductibilité ? « Un taureau est sélectionné afin qu'il s'accouple avec une vache de parenté la plus lointaine possible, pour que le taux de consanguinité soit le plus faible possible. L'insémination est remboursée par l'Union Bretonne Pie noir », explique Églantine. Elle ne voyait ainsi pas l'intérêt d'avoir son propre taureau. « C'est dangereux, et sur un tout petit effectif comme le mien, il aurait fallu que je le change tous les 2 ans pour éviter la consanguinité. »

Comme beaucoup d'éleveurs des races anciennes, Églantine n'échangerait ses vaches pour rien au monde.



## LA BRETONNE PIE NOIR. UN PEU D'HISTOIRE

Si les origines de cette vache sont inconnues, les auteurs du 19<sup>e</sup> siècle s'accordent pour la qualifier d'autochtone : « Elle a été créée par le sol et pour le sol où elle vit » (Borie, 1863). Pourtant au 17<sup>e</sup> siècle, des sociétés d'Agriculture préconisent des croisements, car la vache bretonne est jugée trop petite. En 1840, la Race Durham arrive sur le sol breton pour renforcer la génétique des vaches bretonnes. Ces croisements auraient peu altéré la race en Morbihan et Sud Finistère, néanmoins il a contribué à l'apparition de la race Armoricaïne dans le Nord Finistère et les Côtes d'Armor.

Sous l'influence des concours et des foires, la Bretonne, fortement représentée, prend de la valeur. Le premier livre généalogique de la Bretonne est créé en 1884, sous l'influence duquel elle devient Pie noir. En 1900, c'est la race la plus importante de France ; on en dénombre 700 000 têtes. Cet âge d'or va décliner au fur et à mesure

que l'agriculture mute vers une forme productive.

En 1976, ses effectifs sont réduits à peau de chagrin, 46 éleveurs et 311 animaux, si bien que l'extinction de la race est prévue pour 1980. La race Bretonne Pie Noir va alors bénéficier du premier programme français de sauvegarde d'une race bovine en péril en 1976. Aujourd'hui, 12 races sont concernées par ce plan.

Autour d'un noyau d'éleveur motivés, la race va reprendre du poil de la bête. Le développement de systèmes paysans va permettre à des éleveurs de renouer avec cette race. Des éleveurs renouent également avec la recette du gros lait et déposent la marque Gwell en 1999.

En 2003 est adopté nouveau programme de sauvegarde génétique : accouplements à parenté minimale, augmentation de la fréquence des gènes rares pour éviter leur extinction totale, maximisation du nombre de taureaux d'IA disponibles la même année.

En 2012, les effectifs de Bretonne Pie Noir étaient estimés à 1554 femelles.

## LA FÉDÉRATION DES RACES DE BRETAGNE

Au fur et à mesure que la Bretagne voyait son agriculture s'intensifier, les races qui faisaient la richesse de son patrimoine déclinaient. Ces races ont été sauvées, parfois in extremis, par des passionnés qui ont par exemple permis la mise en place de plan de sauvegarde, le premier datant de 1976, afin de sauver la race Bretonne Pie noir. Née en 2011, la Fédération des races de Bretagne a pour but de valoriser les productions de races typiques : Coucou de Rennes, Chèvre des fossés, mouton de Belle-Ile, mouton des Landes de Bretagne, Bretonne Pie Noir, vache Armoricaïne, abeille Noire d'Ouessant, vache Froment du Léon, vache Nantaise, porc Blanc de l'Ouest, mouton d'Ouessant.

L'intérêt de la valorisation de ces races est multiple, à la fois culturel, biologique, environnemental, gastronomique et économique. Les éleveurs sont majoritairement amateurs mais les professionnels augmentent d'année en année. Leur point commun : être proches de leurs animaux, des consommateurs et vendre la quasi intégralité de leur production en circuits courts. Le contexte agricole actuel y est favorable : recherche de nouveaux modes de consommation, de produits différenciés, typiques et de qualité : les races locales ont toutes leurs cartes à jouer !

