

Depuis le milieu des années 1970 un certain nombre d'éleveurs bretons font le choix de s'installer en mobilisant la race Bretonne Pie Noir (BPN). Les entretiens que nous avons conduits en 2013 auprès d'éleveurs de Bretonnes Pie Noir nous ont permis de comprendre un peu mieux ce choix et de caractériser un peu plus la diversité des systèmes au sein de laquelle la race est mobilisée. Nous en présentons ici quelques grands résultats.

Le choix de la race Bretonne Pie Noir s'inscrit dans un projet de vie

Ce qui caractérise avant tout les éleveurs de Bretonnes c'est qu'ils n'ont vraiment en commun que le choix de la Bretonne ! Les témoignages qui suivent en donneront une illustration. Chacun de ceux que nous avons rencontrés est dans la recherche et la construction d'une situation la plus cohérente avec son propre projet de vie, sa propre conception de l'agriculture et de l'environnement dans lequel il se trouve. Chacun fait preuve de créativité, en développant un système d'élevage en agencant des ressources diverses afin d'être le plus en cohérence possible avec ce projet de vie dans un territoire bien déterminé. La dimension locale de la race est une réelle motivation pour un certain nombre d'éleveurs, pour différentes raisons : parce qu'ils trouvent que les aptitudes fonctionnelles des animaux et leur comportement en font des animaux adaptés au territoire breton ; parce que la race n'ayant pas fait l'objet d'une sélection pour des systèmes spécialisés est restée adaptée à des systèmes plus économes ; parce qu'elle correspond à un patrimoine local à conserver et qu'ils y sont attachés. Au-delà de cette dimension locale de la race, deux raisons principales conduisent les éleveurs à s'installer avec des vaches Bretonne Pie Noir : la rusticité (faibles besoins, autonomie, adaptation à des terres pauvres...) et la qualité des produits (un lait riche à bonne aptitude à fromagère, la saveur de la viande, les carcasses de petit gabarit facilitant la découpe et la vente directe, etc.).

Les éleveurs de Bretonnes mettent ainsi en place des systèmes de production très variés mais tous autonomes et économes en intrants, les éleveurs choisissant de valoriser au mieux les ressources naturelles qu'ils peuvent mobiliser. Certains se sont installés en système laitier, d'autres en système allaitant. De nombreux éleveurs « amateurs » enfin ont aussi choisi la BPN.

La Bretonne Pie Noir en système laitier

Historiquement, la BPN est une race laitière. Lorsque le programme de conservation et de relance de la race a démarré, au milieu des années 1970, la quasi-totalité des vaches recensées étaient traitées¹. Au moment de nos entretiens, la majorité des vaches BPN appartenant à des professionnels est encore traite. Cependant, ces systèmes laitiers varient selon les projets personnels des éleveurs.

Une part des éleveurs cherchent à tirer un bon revenu en transformant leur lait en une gamme de produits à haute valeur ajoutée. Ces éleveurs ont des troupeaux relativement importants (pour la race) et vendent leurs produits en direct ou à des magasins « bios », des fromagers locaux ou plus lointains (à Paris par exemple), ou encore à des restaurants.

Pour d'autres éleveurs laitiers, la dimension « choix de vie » l'emporte. Ils souhaitent garder une production de petite taille et transforment leur lait à la ferme. Ils vendent leurs produits en direct, à la ferme ou sur les marchés et ont dû se constituer une clientèle en proposant des fromages dont les Bretons n'étaient pas traditionnellement consommateurs. Leur objectif est de « vivre bien » de l'élevage de la BPN. Ils ne cherchent pas à s'agrandir et disent avoir peu de besoins.

¹ Quéméré P. (2006) La Bretonne Pie Noir : grandeur, décadence, renouveau. Editions La France Agricole.

Pour d'autres enfin, l'objectif est avant tout de « nourrir sa famille » en élevant la BPN, l'agriculture n'étant pas pour certains un métier mais un moyen de subsistance. Ces éleveurs transforment leur lait à la ferme. Ils produisent une gamme diversifiée d'autres produits animaux (veaux, charcuterie, viande de volaille, œufs, ...) et font aussi du maraichage, tout d'abord pour leur autoconsommation et aussi pour la vente directe. Ces éleveurs souhaitent garder du temps pour leur vie de famille ainsi que pour d'autres activités.

Un point commun à ces éleveurs laitiers est la transformation du lait à la ferme, pour une gamme diversifiée de produits : le gwell (marque déposée); des produits frais, comme la crème fraîche, le beurre, des yaourts, etc. ; des fromages affinés, à pâte molle ou à pâte pressée.

Le plus souvent, ces éleveurs laitiers proposent d'autres produits comme des veaux qu'ils valorisent, de même que la viande des vaches réformées, en caissettes en vente directe. Ils peuvent aussi avoir des porcs, de race locale ou non, qui valorisent le petit lait et dont ils vendent la viande en caissettes.

La Bretonne Pie Noir en système allaitant

A partir des années 1980², des éleveurs se sont aussi installés en système allaitant avec des Bretonne Pie Noir, ce qui a aussi contribué au maintien et à la relance de la race. Parmi ces éleveurs, la grande majorité de ceux que nous avons rencontrés a fait ce choix afin de garder du temps disponible pour d'autres activités, agricoles ou non agricoles, professionnelles ou non. Ils estiment en effet que les systèmes allaitants sont moins exigeants en temps et permettent ainsi de mener cette pluriactivité, cela d'autant plus que la BPN est une race plus rustique et plus autonome que d'autres.

Ces éleveurs en systèmes allaitants valorisent quasiment tous la viande en caissettes pour la vente directe. Cette vente de viande bovine est parfois complétée par la vente de viande d'autres espèces, issues de races locales ou non. Certains éleveurs se consacrent « à temps plein » à la production de viande : comme pour les éleveurs laitiers, la transformation leur permet de proposer des produits à haute valeur ajoutée (conserverie, plats cuisinés, etc.).

La BPN pour l'autoconsommation ou l'entretien d'un terrain

De nombreux éleveurs se revendiquant comme des « amateurs » n'ont qu'une ou deux vaches, quelquefois un peu plus. Les Bretonnes Pie Noir sont là pour l'autoconsommation et/ou pour entretenir *via* le pâturage un terrain enherbé. Dans ces cas, les vaches ne sont généralement pas traitées et la viande produite est autoconsommée, partagée avec des proches ou parfois vendue à des voisins. Ces éleveurs-amateurs sont intéressés de façon générale par la conservation des races. Parmi eux, on trouve quelques associations de conservation de la nature.

Les témoignages d'installation qui suivent vont permettre d'illustrer plus concrètement ce que s'installer avec des Bretonnes Pie Noir veut dire...

Nathalie Couix (INRA UMR AGIR)
Anne Lauvie (INRA UMR SELMET)

² Quéméré P. (2006) *op. cit.*