

## Plessé

# Un salon « vachement » bien pour la commune

Pour la vache pie-noir *Fine* de Plessé, les feux des projecteurs du salon de l'agriculture de Paris se sont éteints hier. La commune a connu de nombreux honneurs.

### L'événement

Historique ! Jamais on aura autant entendu parler de Plessé dans les médias nationaux. « **Nous avons vu Cédric Briand et la vache *Fine* dans tous les journaux télévisés** », constatent des habitants.

L'égérie du salon de l'agriculture 2017, *Fine*, vache bretonne pie-noir de la ferme des 7 Chemins au Dresny est bien bretonne de part sa race mais *Fine* est plesséenne. Elle était partout : sur twitter, facebook... Un concours photo a même été organisé version « *Fine* à... ». La starlette a été transformée en une petite boîte la représentant. Chacun la posait où il souhaitait et prenait une photo.

Année d'élection présidentielle, appareils photos et caméras n'ont cessé de l'entourer. Nombreux plesséens ont fait le voyage : des élus, des professionnels, des bénévoles... La municipalité a organisé un déplacement en car, vendredi dernier. Opération réussie : cinquante-neuf personnes à bord.

### Une autre représentante et des prix

*Fine* n'était pas la seule vache plesséenne à Paris. *Déesse*, une belle vache nantaise était présente avec son éleveur, Laurent Chalet, du Dresny. L'homme qui porte aussi la casquette de président de l'association Pas bête la fête était accompagné d'une vingtaine de bénévoles.



À l'honneur *Fine* avec les bénévoles de Pas bête la fête. L'association primée par la Fondation du patrimoine.

Et pour cause, l'association a reçu le grand prix d'honneur de la Fondation nationale du patrimoine (*Ouest-France* du 2 mars).

Mais ce n'est pas tout ! La ferme cidricole Saint-Charles avait obtenu l'année passée, sans rien demander, le prix d'excellence du concours général dans la catégorie « cidres et

poirés ». Un prix qui récompensait la qualité régulière de leurs produits, depuis trois ans, dans les catégories brut et demi-sec.

Cette année, ils ont tenté une nouvelle aventure. Un pari gagnant. « **Nous avons appris que nous avons la médaille d'or dans la catégorie cidre doux fermier** », se ré-

jouissent Véronique Ceaux et Yvon Heurtel, dimanche, dernier jour du salon de l'agriculture.

L'événement qui se tient porte de Versailles laissera, certainement, à Plessé la sensation d'une année royale.



Agnès et Luc Bernard, avec Framboise et Mammouth.

## Trois Bretonnes pie noir bio en route pour le SIA

>> A Courgenard, la ferme d'Héliacynthe élève des Bretonnes pie noir depuis 2006 en système bio et 100% herbe. Luc et Agnès Bernard se rendront au Salon de l'agriculture avec trois de leurs animaux.

A Courgenard, la ferme d'Héliacynthe est en ébullition : dans quelques jours, Agnès Bernard, éleveuse de vaches Bretonnes pie noir, épaulée par son mari Luc, iront représenter cette race rustique au Salon international de l'agriculture (SIA) à Paris aux côtés de l'Union de la race Bretonne pie noire.

Lui, ex-comédien ; elle, ancienne monitrice d'équitation dans un centre équestre à vocation de spectacle et d'acrobaties, se sont installés en reprenant une exploitation sur la commune de Courgenard, dans l'Est sarthois, en 2006. Ils entament dans la foulée une conversion en bio et troquent le troupeau de Normandes alors sur la ferme contre des Bretonnes pie noire. « Nous voulions une race mixte et rustique, légère et qui vèle faci-

### Luc Bernard

« Lorsqu'on a trouvé un mode de production qui nous rend heureux, on a envie de le partager »

lement. La Pie noir est réputée autant pour le persillé de sa viande que pour la qualité de son lait », explique Agnès Bernard. Le couple débute avec onze vaches, puis augmente la taille du troupeau grâce au concours de l'Union de la race Bretonne pie noire, dans laquelle ils sont fortement investis aujourd'hui. La ferme compte aujourd'hui 95 bovins, dont 40 mères, soit l'un des plus gros cheptels français.

### Un système extensif

Luc et Agnès Bernard ont mis en place un système qui leur ressemble : 100% à l'herbe. Les vaches sont dehors toutes l'année sur 68 ha de prairies. Toute la production est vendue en direct, depuis la création d'un atelier de découpe et d'une boutique à la ferme en 2009. Les Bernard font appel aux services d'un boucher et font abattre leurs animaux à Vendôme (41). « L'avantage de la Bretonne pie noir est qu'elle ne demande pas un engraissement avec une finition poussée : la viande devient très

vite persillée », précise Agnès Bernard. Leur clientèle est séduite par le mode d'élevage et par le goût des produits. « Elle s'est constituée par le bouche à oreille et a grossi en même temps que le troupeau. On aime les clients gourmands, et qui parlent ! » ajoute son mari. La viande qui n'est pas vendue est transformée en rillettes, pâtés ou plats cuisinés.

La ferme d'Héliacynthe participe pour la troisième année consécutive au SIA. La Bretonne pie noir étant à l'honneur cette édition, éleveurs et syndicat de race sont attendus de pied ferme. « La surface du stand est passée de 15 m<sup>2</sup> à 150 m<sup>2</sup>, et le nombre d'animaux de quatre à seize ! Tout est disproportionné », s'étonne Luc Bernard. Sur place, le couple est chargé de la gestion des animaux et de la préparation de plus de 2 000 repas pour les participants.

### Une vitrine formidable

Le leitmotiv des éleveurs : mettre un coup de projecteur sur la race et leur production auprès des jeunes, et les aider à s'installer. « Les agricul-

teurs impliqués n'ont pas pour but de développer leur système ; simplement, lorsqu'on a trouvé un mode de production qui marche et qui nous rend heureux, on a envie de le partager. Et le SIA est une vitrine formidable », estime Luc Bernard. L'autre objectif est de promouvoir la mixité de la race, plutôt reconnue comme laitière, moins pour ses qualités bouchères. Pour ce faire, la ferme d'Héliacynthe a tenu à emmener un boeuf de 8 ans, Cassis, une vache du même âge,

Framboise, « une bonne laitière, facile et gentille », suivie de son veau de six mois, Mammouth. Trois animaux qui se mêleront sur le stand du SIA aux autres représentants de la race venus de Bretagne et des Pays-de-la-Loire. Mercredi 1<sup>er</sup> mars, 12 vaches Bretonnes pie noir concourront pour la première fois sur le salon pour leurs qualités laitières. L'occasion de mettre un peu plus en lumière cette race qui a failli disparaître.

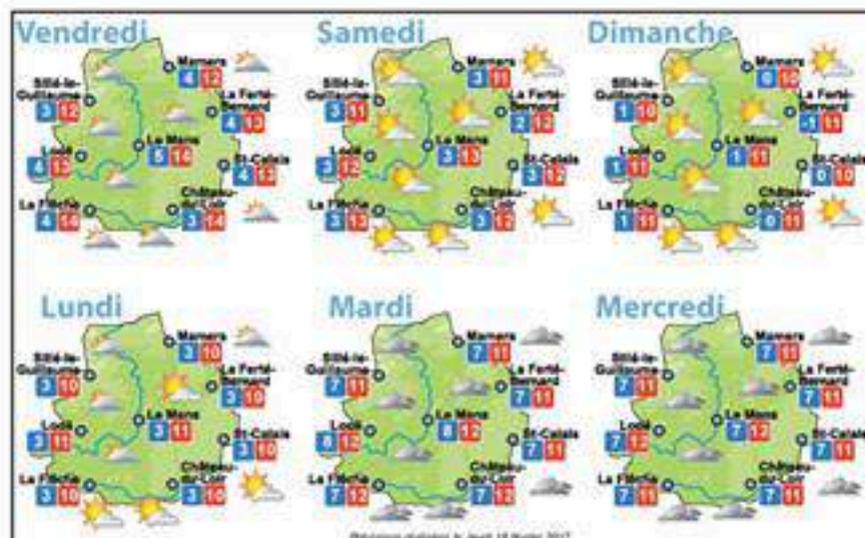
FANNY COLLARD

### Les éleveurs sarthois au SIA

>> 15 élevages sarthois sont sélectionnés pour le Salon :

- bovins : Agnès Bernard / Courgenard (Bretonne pie noir) ; lycée agricole de Rouillon (Prim'holstein) ; Pierre Cherré / Notre-Dame-du-Py, SCEA des Fermes / Auvers-le-Hamon, EARL Teillé / Loué (Rouge des Prés) ;
- équins : Jean-Luc Bacé / Le Mans, Lionel Paumier / Tresson, Lionel Blanchet / Le Mans, Monique Patout / Montigny (Percheron) ;
- ovins : Maryline Rocheteau / Moncé-en-Belin, EARL Juigné / Montbizot (Bleu du Maine) ; SCEA La Justice / Luceau (Charmoise) ;
- porcs : Guillaume Vasseur / Lavaré, Alexandre Georges / Saint-Aubin-de-Loquenay (Porc Blanc de l'Ouest) ;
- lapins : Jean-Pierre Chevallier / Dollon.

A noter aussi la présence d'Isidor, jeune mâle limousin, amené par des éleveurs des Charentes mais né sur l'exploitation du Gaec Chauveau de Douillet-le-Joly (naisseur).



Prévisions établies le Jeudi 16 février 2017

## BOYERVITRÉ

MAÇONNERIE AGRICOLE - RESURFACAGE MÉCANIQUE DE SOLS ET SILOS

Parce que VOTRE PROJET EST UNIQUE, nous vous proposons UNE SOLUTION SUR-MESURE

72500 LUCEAU - 02 43 46 04 67

## METEO

ETP : évapotranspiration.  
DJC : degré jour cumul.  
(du jeudi au mercredi précédent)

	Cumul pluie (en mm)	Cumul ETP (en mm)	Le DJC > à 0° (en °C)	DJC > 6° (en °C)
Alençon	1.0	6.5	36	-5
Rouessé-Vassé	1.6	5.9	36	-5
Le Luart	0.8	6.4	37	-4
Le Mans	0.4	7.5	41	0
Luché-Pringé	1.2	7.4	41	0
Sablé-sur-Sarthe	1.4	7.5	42	0

# Loire-Atlantique Agricole

REUSSIR



agri44.fr

L'HEBDOMADAIRE AGRICOLE ET RURAL DE LA LOIRE-ATLANTIQUE



**RECHERCHE ÉLEVEURS**

Coopérative Adhérente de l'Association Bleu-Blanc-Cœur

**DEVENEZ PRODUCTEUR DE VEAUX DE TRADITION**

Bâtiment neuf ou aménagé, sur Paille ou Caillebotis  
Plan de financement sécurisé

Tél. 02 51 64 63 64 - Mail : coop-cevap@orange.fr  
85292 - Saint-Laurent-sur-Sèvre - Site : www.cooperative-cevap.fr

## L'essentiel de la semaine

■ **Agricultrices**  
Journée départementale, mardi 21 mars, à Nantes. p.2

■ **Accompagnement**  
Nouvelle offre du Crédit agricole pour soutenir les jeunes. p.6

■ **FNSEA44**  
David Moison, nouveau président de la section Viande bovine. p.7

■ **AG du GDS44**  
La maîtrise sanitaire des troupeaux, levier économique important. p.8

■ **Sticage en GMS**  
La FNSEA44 et JA44 assignés, Lactalis débouté. p.10

■ **Lait**  
Les prix de janvier. p.11

■ **Location de matériel**  
Les plateformes numériques fleurissent. p.13

■ **Agro-équipement**  
Portes ouvertes du centre de formation de Nozay, le 4 mars. p.14

■ **Maternité porcine**  
Une étude menée aux Trinottières. p.15

■ **Complémentaire santé**  
Le taux de cotisation 2017. p.26

■ **MSA**  
Les délégués attendus à l'assemblée générale, mardi 11 avril. p.31



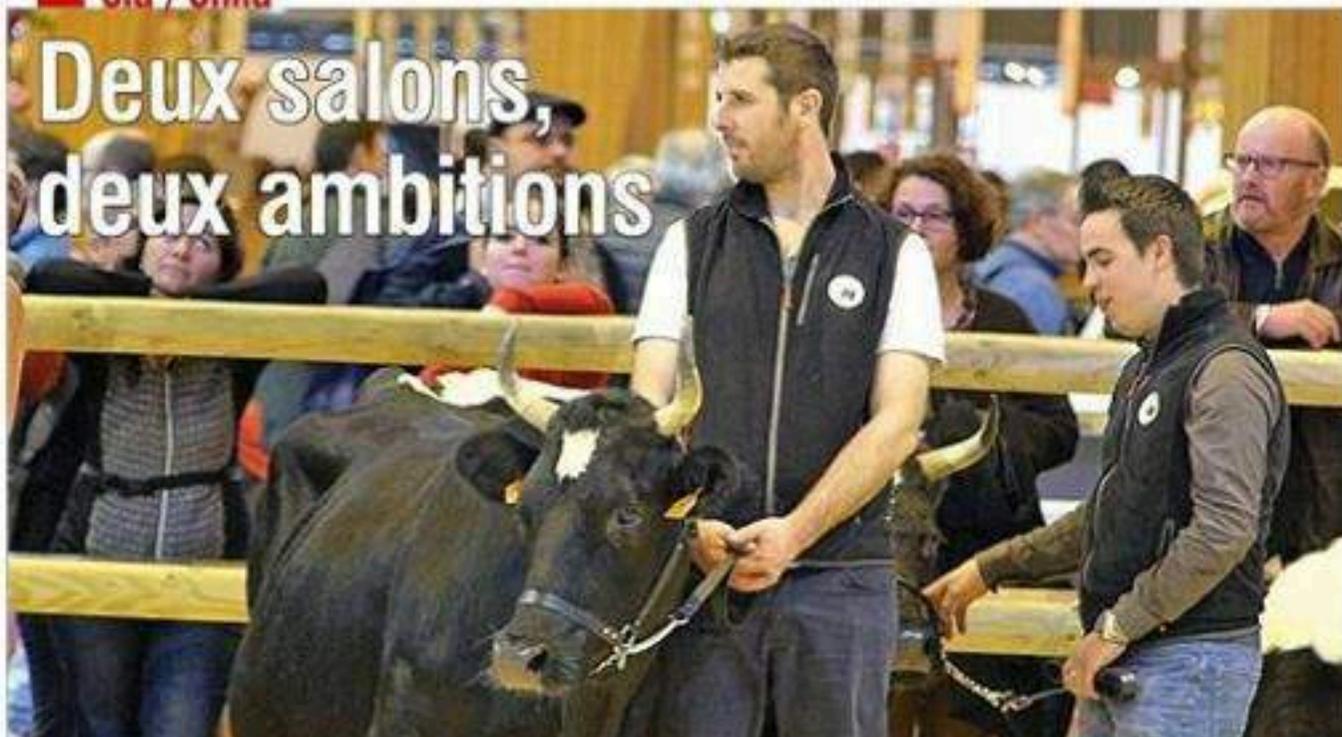
## Assemblée générale de JA44

### Rendez-vous le 8 mars, à Héric

La transmission des exploitations agricoles sera au cœur de ce rendez-vous fort pour les Jeunes agriculteurs du département. p.6

## ■ Sia / Sima

### Deux salons, deux ambitions



Deux événements majeurs ont marqué le début du mois mars. D'un côté, le Salon international de l'agriculture, rendez-vous grand public incontournable et riche en concours, auxquels les Ligériens n'ont pas manqué de participer (ici *Fine*, égypte). De l'autre, le Sima, mastodonte du secteur du machinisme agricole. p.4, 5 et 28



## ■ Géobiologie

### Sujet électrique

Un géobiologue est intervenu à propos des désagréments subis par le milieu agricole. p.9

## ■ Formation continue

### Offre personnalisée

De nouvelles méthodes de formation aux métiers agricoles sont proposées pour s'adapter à des profils toujours plus variés. p.16 à 18

## Journée viande bovine régionale

**Mardi 7 mars 2017** (Ancenis - Théâtre Quartier libre)

La consommation évolue, quelles adaptations pour la production et la transformation ?

Plus d'informations sur le site :

[www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr](http://www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr) (Agenda), ou au 02 53 46 60 01



L'égérie du salon de l'Agriculture 2017 est une vache de race bretonne pie noir. Une race rustique qui trouve sa place dans des systèmes viables économiquement grâce à la transformation et à la vente directe.



# Petite vache, grande valeur ajoutée

**A**u Gaec des 7 chemins, à Plessé (44), le téléphone n'arrête pas de sonner... Au bout du fil, Arte, France 3, Ouest-France et même la presse agricole départementale. Cédric Briand, éleveur, répond avec patience aux questions des journalistes mais ces appels ne sont pas pour lui : ils sont pour Fine, l'une de ses vaches bretonnes pie noir, choisie pour être la mascotte du Salon international de l'Agriculture 2017.

Comme il le dit lui-même, Cédric Briand n'est que le « porte-parole » de la bretonne pie noir, puisque le choix de l'égérie du salon est d'abord celui d'une race qui s'est portée candidate. En concurrence, on compte quelque 2 000 femelles bretonnes pie noir à ce jour, élevées par 400 propriétaires, dont 70 en vivent économiquement. Cette race, qui fut la première race française (700 000 têtes en 1900) et l'une des premières inscrites au Herd-book (1886), a failli disparaître dans les années 1970 car peu adaptée à l'intensification de l'agriculture.

## SIA 2017



L'affiche officielle du salon. Fine est déclinée aussi sur les billets d'entrée, sur tous les outils de communication du salon et sur les réseaux sociaux (#Fine).



La panse d'un côté, le veau de l'autre : la bretonne pie noir ressemble parfois à une « petite barrique ».



Contrairement à d'autres, la bretonne pie noir n'a pas grandi depuis 30 ans : elle pointe toujours à 1,17 m au garrot, ce qui en fait la plus petite race bovine française.

Le Gaec fabrique du Gwell, un lait fermenté dont l'appellation est réservée à la bretonne pie noir. Un projet de recherche européen, avec l'Inra, est en cours sur ce produit.



Toutefois, sous l'impulsion de deux scientifiques, Pierre Quémeré et Jean-Jacques Colleau, un programme de conservation a été bâti à partir d'un noyau de 336 femelles. Un schéma qui a porté ses fruits : la race est « sauvée »<sup>(1)</sup>. D'autant plus que, parallèlement, se

sont mis en place des systèmes d'élevage économiquement viables, basés sur la transformation et la vente directe des produits. Ils sont majoritairement fondés sur le lait (très riche, la bretonne étant à l'origine une « beurrère ») et parfois sur la viande.

C'est aussi comme ambassadeur de ce système porté par son Gaec que Cédric Briand se place : « Nous ne sommes pas un modèle mais cela fonctionne économiquement. Nous ne voulons pas nourrir le monde, juste nos voisins, en répondant à une attente sociétale. Mais, en réalité, nous faisons le même métier que tous les autres éleveurs. »

### Le même métier

Bien intégrés dans leur environnement local et utilisateurs de la Cuma comme de l'association de remplacement, les associés s'amusent à dire qu'ils sont « comme tout le monde », financés par le Crédit agricole et assurés chez Groupama. Ils ont aussi bénéficié des prêts JA lors de leurs installations et sont aussi adhérents du contrôle laitier<sup>(2)</sup> et coopérateurs chez Évolution.

Seule différence par rapport aux autres éleveurs dans la gestion de leur reproduction, ils sont moins libres dans leurs choix de taureaux. La race est encore dans un système de gestion des risques de consanguinité et chaque éleveur reçoit « un programme d'accouplement » avec un choix de trois taureaux par vache. Au total, les semences d'une quinzaine de taureaux sont disponibles.

La traite se fait dans une salle à deux fois quatre postes et, comme il n'y a en moyenne que 35 vaches à traire, elle ne dure pas plus d'une heure matin et soir. Pour limiter les coûts et la dépendance aux achats (surtout en système bio), les associés recherchent l'autonomie alimentaire. Ils sont en cela très proches des préoccupations de tous les autres éleveurs.

Le système de valorisation par la transformation et la vente directe date d'une dizaine d'années au Gaec des 7 chemins mais, aujourd'hui, il est particulièrement « à la mode » : chez les futurs agriculteurs mais aussi chez les consommateurs. Cédric Briand réfute

toutefois l'étiquette de producteur pour les « citadins » : « La moitié de notre chiffre d'affaires est faite ici, à Plessé ! »

(1) Un programme qui a fait des petits dans d'autres races à petits effectifs mais également dans les races majoritaires où l'on a compris l'importance de la gestion de la consanguinité.

(2) Cédric Briand est d'ailleurs un ancien salarié de Bovins croissances.

CATHERINE PERROT

### CONDUITE DE LA RACE

#### « Une solide deux-chevaux »

Chez la bretonne pie noir, la qualité première est la rusticité : elle valorise très bien l'herbe et les fourrages grossiers. Au Gaec des 7 Chemins, les vaches pâturent environ dix mois sur douze. Cette conduite nécessite une excellente gestion technique des paddocks. En outre, pour assurer la fromageabilité du lait et la présence d'une bonne flore microbienne, les prairies doivent être multi-espèces et riches en biodiversité. Le concentré de production est un mélange de céréales et protéagineux. L'autonomie alimentaire est presque de 100 % (un peu de luzerne a été achetée cette année, par « sécurité »).

La bretonne est une vache fertile, qui vêle facilement, plutôt vive, très expressive dans ses chaleurs et curieuse. Autre qualité importante : de bons aplombs. La meilleure preuve : ses bœufs étaient classiquement utilisés comme boute-en-train dans les stations de production de semences !

La viande de la bretonne pie noir est également valorisée en direct : veaux de lait, bœufs ou vaches de réforme. Son goût, sa finesse d'os et son petit poids de carcasse sont des atouts.

### REPÈRES

- 3 associés
- 110 000 l de lait produits, 10 000 pour les veaux et 100 000 transformés
- 59 ha, 30 en prairies permanentes, 23 en prairies temporaires, 5 en céréales et mélanges
- 44 vaches et la suite
- 15 mâles vendus en veaux de lait/an
- 10 porcs blancs de l'Ouest valorisent les déchets de la fromagerie
- 73 % de réussite IA première
- Âge au premier vêlage : 31 mois
- 3 200 kg de lait en moyenne ; TB 45,2 ; TP 33,5
- Valorisation du lait : 1,60 €/l en moyenne

## La pie noir en vedette au Salon de l'agriculture

Du 25 février au 5 mars, plus de 600 000 visiteurs sont attendus à Paris, dans un contexte économique difficile pour l'agriculture française.

### La plus petite vache de France

C'est la plus petite vache de France. Elle n'aura pas pourtant besoin de se pousser du col pour jouer les vedettes. Fine, une pie noir bretonne, a été choisie pour incarner le Salon de l'agriculture. Du 25 février au 5 mars, ce sera elle la vedette. En gros plan sur les affiches du métro, elle fera la joie des visiteurs. Un hommage aux petites races qui réjouit Cédric Briand. « C'est une belle occasion d'expliquer combien elle nous rend heureux », explique cet éleveur installé en Gaec à la ferme des Sept Chemins, au Dreary, près de Redon (Ille-et-Vilaine).

Rustique, facile à vivre, la pie noir bretonne produit un lait très riche, propice à la fabrication fromagère et donne une excellente viande. « On fait tout à la ferme, on fabrique et on vend, on rencontre des gens. Cette vache, c'est presque un guide pour l'agroécologie », ajoute l'éleveur. Coup de chapeau aussi aux circuits courts de la part des organisateurs.

### Un salon très politique

La plus grande ferme de France, pour reprendre l'expression consacrée, aura cette année une résonance politique. Tous les candidats à l'élection présidentielle devraient y défiler. On est « dans une année électorale. Le salon sera l'occasion d'un grand défilé de tous les candidats et candidates qui voudront dire toute la passion qu'ils ont pour l'agriculture. Après, chacun pourra juger entre la déclaration d'amour et les preuves d'amour », observe Stéphane Le Foll, qui est désormais le ministre de l'Agriculture resté le plus longtemps en poste sous la cinquième République. « Les agriculteurs regarderont et accueilleront, je l'espère, comme il se doit, tous les candidats », a-t-il ajouté.

Cette année, « dans les campagnes, le moral n'est pas au beau



Cédric Briand avec Fins, la pie noir bretonne égérie du Salon de l'agriculture.

fixe. L'heure est problématique et grave sur quasiment toutes les productions », souligne pour sa part Jean-Luc Poulain, président du Salon international de l'agriculture (Sia). Il attend d'ailleurs des réponses sur des dossiers comme l'économie avec l'export et la compétitivité, les normes environnementales...

Parallèlement au Sia, porte de Versailles à Paris, très tourné vers le grand public, le salon Sima des fournisseurs de l'agriculture, réunissant les principaux constructeurs de matériels agricoles de plus de 140 pays, se tiendra à Villepinte (Seine-Saint-Denis) du 26 février au 2 mars.

### La ferme numérique renforcée

Petite nouveauté cette année avec le retour d'un espace professionnel au sein du Salon de l'agriculture, avec une exposition de matériel dédié aux éleveurs. L'édition sera aussi marquée par le renforcement de l'espace dédié aux start-up agricoles. La Ferme digitale verra son stand « doubler, voir tripler de taille », souligne Jean-Luc Poulain. Les organisateurs vont également renforcer l'espace international, et le « traçage » des visiteurs professionnels, dont le nombre est jusqu'ici mal évalué : entre 30 000 et 40 000 (sur plus de 600 000 visiteurs au total), estiment les organisateurs.

# Fine la bretonne, égérie du Salon de l'agriculture

La petite *Fine* n'a pas l'air d'avoir un caractère facile : elle ne se laisse pas facilement photographier. Ou alors elle est déjà lassée de ces bipèdes qui viennent la mitrailler depuis des semaines, dans son champ, à la ferme des Sept Chemins, au Dresny, près de Redon (Ille-et-Vilaine). 4 000 photos déjà ! Et une demi-douzaine de vidéos... *Fine* est une vraie star. Elle a été choisie pour être l'égérie du prochain Salon de l'agriculture de Paris, en février.

« C'est un chef »

Devant elle, viendront défiler les futurs candidats à la présidentielle... Pas de quoi impressionner « **la plus petite vache de France** » : 1,17 m au garrot ! *Fine* va représenter la race bretonne pie noir, l'une des plus vieilles de France. Et si elle a été choisie parmi les quelque 2 000 vaches de cette race de l'Ouest, c'est qu'elle présente bien. Ses cornes en forme de lyre dressées vers le ciel, elle semble toiser son troupeau. « **C'est vrai, elle a un port de tête particulier. Parce que c'est un chef. Elle est bienveillante, mais autoritaire** », glisse Cédric Briand, l'un des trois associés du Gasc des Sept-Chemins (propriétaire de la bête) et porte-parole de l'Union des éleveurs de bretonne pie noir.



*Fine, en compagnie de Cédric Briand, de la ferme des Sept Chemins, au Dresny.*

Lui est un habitué du salon : il y a emmené quatre fois *Délicate*, la grand-tante de *Fine*. Mais cette fois, la bretonne pie noir va être sous les projecteurs. « **C'est une belle occasion d'expliquer combien elle nous rend heureux.** » *Fine* et ses copines permettent à leurs propriétaires de travailler comme ils le souhaitent, comme des producteurs locaux. Peu exigeantes, elles se contentent d'herbe et font leur veau facilement :

« **On dit qu'elles les pondent !** » La bretonne pie noir a un lait très riche, propice à la fabrication fromagère, mais elle donne aussi une excellente viande. « **On fait tout à la ferme, on fabrique et on vend, on rencontre des gens... C'est exactement comme ça qu'on voyait notre métier... Cette vache, c'est presque un guide pour l'agroécologie.** »

Christelle GARREAU.

# Elle sera une des reines du Salon de l'agriculture

Ouest-France 24 Février



• Benjamin Henry et la gentille « Impatiente » avant le départ de cette dernière pour la capitale. /

Samedi, à Paris, la plus grande ferme du monde ouvre ses portes pour une semaine. Tête d'affiche, la race Bretonne pie noir, dont Impatiente sera l'ambassadrice.

Sous l'égide de l'Union bretonne pie noir, une sélection de dix vaches a été effectuée auprès des éleveurs de la race emblématique de Bretagne, la pie noir, plus petite vache laitière de France.

Parmi les éleveurs, le tout jeune Gaec (groupement agricole d'exploitation en commun) Le Buis sonnant, de Kerléo, a été choisi, à la grande joie de ses associés, Pierre-Yves Le Panse, Marion et Benjamin Henry.

À l'issue de la visite des techniciens de l'Union bretonne pie noir, leur vache, *Impatiente*, a été sélectionnée. Moins d'1 m 20 au garrot, *Impatiente* correspond aux standards de la race. « **De plus, elle est gentille, calme et gourmande. On pense qu'elle ne devrait pas poser de problèmes lors des défilés** », précise Benjamin.

## **La race pie noir désormais sauvée**

**« Les dix vaches sélectionnées participeront à un concours mais, pour le Gaec le Buis Sonnant, c'est avant tout la promotion de la race qui compte »,** poursuit Benjamin Henry.  
**« Nous n'y allons certainement pas pour gagner un prix ! »**

Le départ d'*Impatiente* s'est fait ce jeudi 24 février, de la gare de Gouarec, avec deux autres vaches. De leur côté, les associés vont se relayer au salon pendant six jours, à partir de samedi. **« Nous avons trop de travail ici, donc nous ne pouvons y aller qu'un par un. »**

Cette représentation permettra de mieux faire connaître la race pie noir et aussi l'action de l'Union bretonne pie noir qui, à travers un plan de sauvegarde mise en place en 1975, a permis d'éviter sa disparition, essentiellement par l'élimination de la consanguinité.

Aujourd'hui, le Gaec le Buis sonnant a pour objectif de constituer un troupeau de 25 pie noir (il en compte une dizaine), pour une production annuelle de 60 000 litres de lait. (Le même nombre de vaches laitières « classiques » peut donner de 220 000 à 250 000 litres.)

Cette production sera entièrement transformée (crèmerie et fromagerie, et aussi le *gwell*, recette de gros lait fermenté spécifique de la pie noir).

**« À partir du mois de mai, quand l'installation de la salle de traite et du laboratoire sera achevée »,** précise Benjamin.

**Gaec le Buis Sonnant**, Kerléo 22 110 Plouguernével, agriculture biologique de territoire.  
Vente à la ferme le vendredi, de 17 h à 19 h, porc plein air pour le moment.



Cédric Briand, dans sa ferme des Sept-Chemins, en Loire-Atlantique, avec Fine, l'une de ses bretonnes pie noir.

## Un paysan content, ça existe.

**D**ANS SA ROBE NOIRE, LE MAGISTRAT FULMINE. Il pointe d'un doigt rageur les prévenus : trois éleveurs bovins du pays de Redon (Bretagne-Sud). « Messieurs, vous êtes accusés d'être des paysans heureux ! De faire votre beurre sur le dos de Fine, matricule 1334, pure bretonne pie noir. »

Présente à l'audience, la « victime » meugle en signe d'approbation à l'énoncé des chefs d'accusation. C'est par cette saynète humoristique que démarre la vidéo de promotion de la « bretonne ». Un temps menacée d'extinction, la race sera mise à l'honneur au Salon de l'agriculture 2017, avec Fine dans le rôle de la vache égérie.

Des « paysans heureux » ? En ces temps de grande déprime agricole, l'expression sonne comme un oxymore. Faire rimer labeur avec bonheur est pourtant possible : « Je suis motivé et heureux d'aller au travail », assure Cédric Briand, au milieu d'un paisible troupeau noyé dans la verdure du bocage breton. On nous dit souvent : « C'est étonnant, vous avez le sourire. » Comme s'il y avait là quelque chose d'anormal. » Avenant et volubile, ce fermier bio de 41 ans n'hésite pas à utiliser les grands mots : « satisfaction du travail accompli », « accomplissement d'idéaux », « fidélité à des valeurs ». « Les choses s'équilibrent », constate ce père de deux enfants marié à une infirmière libérale.

Pour lancer son projet de groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC), il lui a fallu se battre contre le scepticisme des banquiers. Cédric faisait le pari du bio, de la sauvegarde de la race locale et des circuits courts. « Non viable », « atypique », « trop peu de surface », « pas assez de production » : les financeurs ne se bousculaient

pas au portillon. Douze ans plus tard, le GAEC a trouvé sa vitesse de croisière. Cédric et ses deux associés s'octroient chacun un salaire de 1 500 euros net après remboursement des emprunts et règlement des dépenses liées à l'exploitation de 45 vaches laitières sur une surface de 60 hectares.

### TRAVAILLER POUR VIVRE ET NON VIVRE POUR TRAVAILLER

**365 JOURS SUR 365** : c'est la philosophie de ce trio de paysans bretons. À défaut de connaître la semaine de 35 heures, Cédric, Hervé et Mathieu s'autorisent chacun deux week-ends de repos sur trois et cinq semaines de congés payés par an. Un salaire correct et un bon équilibre travail-famille, ces deux conditions sont nécessaires mais loin de suffire à cette « réalisation de soi » à laquelle aspire Cédric Briand. C'est sa bretonne pie noir au pelage bicolore (comme la pie) qui vient compléter le tableau de ce bonheur dans le pré version breizh. « C'est ma 2 CV. Avec elle, je ne vais pas faire les 24 Heures du Mans. Et ça tombe bien, ce n'est pas mon intention », confie Cédric, qui reprend ce slogan publicitaire naguère utilisé pour une autre marque de voiture : « Elle est petite mais elle a tout d'une grande ! »

Avec ses 117 centimètres au garrot et ses 3 000 litres de lait par an, la bretonne n'a en effet rien d'une grosse cylindrée. C'est précisément pour cette raison que cette race locale a failli disparaître sous les coups de boutoir du productivisme agricole qui s'est imposé dans les années 1960. Seules la frisonne et la holstein, de grosses laitières, ont désormais droit de cité dans les champs de l'Armorique. Raillée pour sa petite taille, délaissée pour sa faible productivité, la cendrillon des prairies bretonnes aurait totalement disparu sans l'obstination d'une poignée de doux rêveurs soixante-huitards qui se battaient alors contre le scepticisme ambiant pour sauvegarder la race. La pie noir compte aujourd'hui 2 000 têtes de

bétail et un réseau de 70 éleveurs professionnels.

La faiblesse passée de la bretonne est devenue aujourd'hui sa force : elle fournit en petites quantités un lait nourrissant et typique qui plaît aux consommateurs lassés des goûts standardisés. À la ferme des Sept-Chemins, Cédric et ses associés fabriquent eux-mêmes beurre, crème, fromages frais, tomme et « gwell », un lait fermenté de grand-mère. Ces produits rustiques au goût crémeux sont ensuite directement vendus à la ferme, à des AMAP de Nantes et à des restaurateurs des environs. L'ancien conseiller technique agricole qui, dans sa vie d'avant, suivait à reculons la règle du « produire plus », se dit heureux d'être en accord avec ses valeurs grâce à un mode de production écologiquement responsable et économiquement viable.

« Et puis, il y a la reconnaissance sociétale », ajoute Cédric, bien conscient de l'image dégradée dont souffre l'agriculture conventionnelle. Mais le malheur des uns ne fait pas forcément le bonheur des autres. « Cela me touche que des paysans aient des difficultés financières et n'aillent pas bien socialement. Je ne m'en réjouis surtout pas, même si je ne m'en sens pas responsable. » Cédric Briand redoute de passer pour un donneur de leçons, criant son bonheur bio sur tous les toits. S'il ne cherche pas à faire du prosélytisme, il pense tout de même que son histoire peut « donner envie aux agriculteurs qui sont dans l'adversité et se posent des questions ».

Pour l'heure, tous ces débats passent très au-dessus des cornes en forme de lyre qui ornent la tête de Fine, la future starlette du Salon de l'agriculture, et de ses copines paissant tranquillement dans un champ à l'herbe grasse. Certaines arborent d'ailleurs sur le front une petite touffe de poils blancs en forme de cœur. Comme un signe extérieur de bonheur sur la tête de la pie noir, aussi surnommée « la vache des paysans heureux ». ❀ Christian Roudaut

7 chemins

AB

#### NOMBRE DE RÉFÉRENCES TAUREAUX STOCKÉES À EVOLUTION

43 taureaux  
BRETONNE PIE NOIRE

27 taureaux  
MARAICHINE

23 taureaux  
SAOSNOISE

20 taureaux  
ARMORICAINE

19 taureaux  
NANTAISE

13 taureaux  
FROMENT DU LÉON



Cédric BRIAND



## LA BRETONNE PIE NOIR, UNE PETITE RACE LOCALE PLEINE DE POTENTIEL

Elle est blanche et noire, aux couleurs du drapeau breton, petit gabarit mais fière allure avec ses cornes en forme de lyre ou de croissant. Fine est une Bretonne Pie Noir. Elle sera la tête d'affiche du prochain salon de l'agriculture.

### PRÉSERVER UNE RACE À PETITS EFFECTIFS

Au-delà de cette mise en lumière parisienne, la race Bretonne Pie Noir retrouve sa place dans les élevages. Alors qu'il ne restait plus que 300 vaches, elle a bénéficié du premier plan de sauvegarde d'une race bovine. Dès 1976, un groupe d'éleveurs et de scientifiques s'attellent à sauver cette race mixte et rustique. Ce programme, mis au point par l'INRA et l'Institut de l'Élevage, sert aussi dans d'autres races à petits effectifs à gérer la diversité génétique. En 40 ans, les effectifs sont remontés à plus de 2.000 vaches et son patrimoine génétique est sauvé grâce à un travail rigoureux sur la diversité des taureaux. « Dans les races à faible effectif, contenir la consanguinité est garant de la préservation », explique Christophe LEBASTARD, en charge des races locales à EVOLUTION. Pour garder un maximum de lignées, l'Union Bretonne Pie Noir travaille avec EVOLUTION pour élever en station des taureaux, prélever leur semence et conserver les paillettes, qui, grâce au réseau des inséminateurs, pourront être mises en place, chez tous les éleveurs de Bretonnes Pie Noir, avec des conseils sur la gestion des accouplements. « Ça nous permet de faire vivre le patrimoine génétique de la race », apprécie Cédric BRIAND, l'un de ses éleveurs. Une nouvelle convention entre l'association et EVOLUTION vient d'être signée pour rentrer plus tôt les taureaux en station et pour stocker 3.000 doses par taureau. Un travail similaire est mené dans 5 autres races locales de l'Ouest (Froment du Léon, Armoricaïne, Maraichine, Nantaise et Saosnoise (cf tableau)).

### UN PATRIMOINE QUI FAIT VIVRE

Si préserver le patrimoine génétique est important pour sauver une race, encore faut-il qu'elle permette à des éleveurs d'en vivre. « C'est la Bretonne Pie Noir qui nous permet d'être 3 associés sur 60 Ha », explique Cédric BRIAND, éleveur à Le Dresny, dans le pays de Redon (35). « C'est dans cette race que nous avons trouvé la réponse à notre volonté d'avoir un élevage autonome à l'herbe, de pouvoir vivre de la transformation de notre lait et d'être ancré dans notre territoire ». Les 3 jeunes agriculteurs ont acheté leurs premières Bretonnes fin 2004 et en deux ans, ont converti leur troupeau. Aujourd'hui, leurs 45 vaches produisent 110.000 litres, totalement transformés à la ferme. « La fromageabilité et les taux de leur lait nous permettent de produire une large gamme de produits laitiers », souligne l'éleveur. « Nous les vendons à la ferme, sur les marchés et auprès de restaurateurs ». Bien que de petit gabarit, la Bretonne valorise bien les fourrages. « Dans notre système en agro-biologie, le troupeau passe 10 mois dans les prairies », apprécie Cédric Briand. Aussi à l'aise en système allaitant, la Bretonne a gardé sa rusticité. « Elles sont très fertiles et vêlent facilement, sont solides avec de bons aplombs », assure l'éleveur. Des qualités d'avenir.

SIA 2017

## L'agriculture : Une passion, des ambitions



Depuis un demi-siècle, le Salon International de l'Agriculture de Paris (SIA) rassemble chaque année tous les acteurs du monde agricole. Il est la référence de son secteur, non seulement en France mais aussi à l'étranger. Éleveurs, producteurs, régions, organisations et syndicats professionnels, ministères et organismes publics ou instituts de recherche : chacun contribue à présenter les

différentes facettes du secteur, de ses métiers, de ses évolutions et de ses perspectives. L'édition 2017 aura un relief tout particulier comme le souligne Jean-Luc Poulain, Président du Ceneca et du Salon International de l'Agriculture : « Le monde agricole est en mutation. L'agriculture française vit une crise économique majeure. Vitrine du paysage agricole, le Salon International de l'Agriculture est celui d'une agriculture qui voit loin et qui mène un jeu collectif entre filières, acteurs des filières et citoyens. Nous avons décidé, pour cette 54<sup>ème</sup> édition du Salon, de continuer à porter les énergies communes à l'ensemble de la profession et de proposer aux visiteurs - qui sont également des consommateurs - un éclairage global sur le secteur agricole. La thématique choisie, inspirée de l'actualité, "L'agriculture : une passion, des ambitions" nous donne aussi l'occasion d'aborder toutes les composantes du secteur : formation, savoir-faire, métiers, innovations... ». Le salon est organisé autour de quatre univers : Élevages & ses filières, les produits gastronomiques, les cultures et filières végétales, les métiers et services de l'agriculture.

La prochaine édition du Salon International de l'Agriculture se tiendra du 25 février au 5 mars 2017 à Paris Expo Porte de Versailles. ■ [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)



## LA PLUS GRANDE FERME DE FRANCE

L'univers « Elevage et ses Filières » accueille le plus grand rassemblement d'animaux représentatif des 330 races en exposition : vaches et taureaux, chevaux de trait, poneys et ânes, chèvres, boucs, moutons, béliers et brebis, lapins et animaux de la basse-cour, cochons, chiens... Ce sont plus de 3 850 animaux au total qui sont présents sur le salon : Bovins, ovins, caprins, porcins (Pavillon 1) ; Equins et asins (Pavillon 6) ; Canins et félins (Pavillon 5.1) ; Aviculture et basse-cour (Pavillon 4) ; Elevage du monde (Pavillon 5.3) ■

## FINE, L'ÉGÉRIE DU SIA 2017

Elle a fait ses premiers pas assurés de muse en se prêtant à la séance photos qui la dévoilera aux Français dès janvier 2017. Elle se retrouvera sous les projecteurs de l'allée de Prestige du Pavillon 1 du 25 février au 5 mars 2017. Son prénom : Fine, sa race : Bretonne Pie-Noir. Née en mars 2010 à la ferme des 7 chernins à Plessé, Fine est la fière descendante d'Akénaton et Capucine, dignes représentants de la race Bretonne Pie-Noir. Cédric Briand, son éleveur, la définit, en toute objectivité, comme une "bête extraordinaire". Bien qu'elle soit plutôt discrète, Fine sait ce qu'elle veut ! À la fois belle et fière, son allure s'accorde avec un caractère de meneuse. Elle donne son lait deux fois par jour et fait un veau chaque année. Un défaut ? La gourmandise ! Et cela tombe bien puisqu'elle passe ses journées au grand air à pâturer. ■

## A PROPOS DE LA RACE BRETONNE PIE-NOIR

Menacée de disparition, la Bretonne Pie-Noir a bénéficié dans les années 70 du premier plan national de sauvegarde d'une race bovine qui a permis de préserver et de relancer la race, symbole du patrimoine breton. L'effectif est alors passé de 500 à près de 2 000 têtes, aujourd'hui menées par une cinquantaine d'éleveurs professionnels. Vache mixte, elle est rustique et bien adaptée aux sols granitiques de Bretagne. Alliant performance - par rapport à ce qu'elle consomme - et facilité de vêlage, la Bretonne Pie-Noir est reconnue pour la grande qualité de son lait, très fromageable et sa viande très appréciée. Reconnaisable à sa robe tachetée noire et blanche, sa tête fine, ses muqueuses noires, son encolure mince et ses cornes en forme de croissant de couleur blanche avec les pointes sombres, la race Bretonne Pie-Noir est la plus petite race de France et aussi une des plus rustiques et faciles à élever. ■

[www.bretonnepienoir.com](http://www.bretonnepienoir.com)



## Clin d'oeil. Au salon avec Fine la Bretonne

Et vous, vous trouveriez normal qu'on vous flatte le popotin toute la journée sous les flashes des photographes ? Alors imaginez ce que doivent ressentir nos plus belles vaches, au salon de l'Agriculture, où défile la classe politique en campagne. Espérons au moins qu'ils ont tous les mains propres ! Surtout pour Fine, la plus tripotée, puisqu'elle est l'égérie du salon. C'est cette belle vache bretonne qui a été choisie pour l'affiche 2017 mais en vérité, elle n'aime pas trop se mêler de politique. La preuve : bien que de race pie-noir, elle n'a pas protesté contre les propos de Macron sur la colonisation. Et malgré sa naissance en Loire-Atlantique, elle ne s'est pas prononcée sur la réunification de la Bretagne. Elle aurait pourtant pu le faire avec d'autant plus de légitimité qu'elle appartient à la seule race bovine au monde à porter les couleurs de sa région tatouée sur la peau. Gwenn ha du, marplij ! Le vedettariat, non plus, n'a pas l'air de l'emballer. Et pourtant, avec son beau regard bovin et son petit coeur blanc curieusement dessiné sur le front, cette belle Bretonne symbolise le capital sympathie de l'animal de la ferme préféré des Français. On est loin de ces années 90, durant lesquelles, entre la maladie de la vache folle et les premières études sur les flatulences dévoreuses de couche d'ozone, on se demandait si la Marguerite et la Noiraude n'allaient pas finir par être classées au rang des animaux nuisibles. Ah les vaches ! Aujourd'hui on est dans l'excès inverse, au nom de cette furieuse tendance à la starisation qui touche même nos belles bovines. Affiches, photos, télé, selfies, brossage, ponçage et bientôt lait démaquillant... Alors non ! La Fine n'a pas envie de se retrouver comme la Nabilla ou la Kardashian, qui elles aussi, ont de beaux regards bovins. Elle craint de faire à son tour la Une du magazine Voilà, avec des titres racoleurs du style « Fine : son fils caché » ou « Entre Jos et Fine, c'est fini ». En ruminant tout cela, notre belle vache n'a maintenant plus qu'une hâte : retrouver son arbre et ses copines. En se disant qu'en ces temps extravagants, il vaut mieux prendre ses distances aussi bien avec la politique qu'avec le choubiz.



# Pays de Redon. La vache Fine accueillie comme une star à Paris

**Samedi.** Originaire du pays de Redon (1) et égérie du Salon de l'agriculture, la vache *Fine* est arrivée à Paris, vendredi matin. La petite (1, 17 m au garrot) Bretonne pie noir a été accueillie comme une star par de très nombreux journalistes. « **Ça fait drôle j'avoue, à peine arrivée, c'est déjà le festival de Cannes par ici. Dur dur de la jouer fine** », a posté le compte Twitter officiel de la vache, géré par les organisateurs, comme si elle pouvait écrire réellement. Sur le réseau social, *Fine* raconte donc son aventure, avec humour. Utile pour les personnes qui ne pourront pas se rendre porte de

Versailles, ce dimanche. Plus de 600 messages, photos ou vidéos, depuis la création du compte (@Fine\_SIA2017), il y a deux semaines.

Et le rythme s'est accéléré avec le premier jour ouvert aux visiteurs. « **Je ne m'attendais pas à autant de monde. Le public est adorable, les professionnels aux petits soins.** »

(1) Ferme des Sept Chemins, à Plessé (Loire-Atlantique). ■



# Fans de Fine au Salon de Paris

Deux élèves en bac pro cuisine au lycée Sadi-Carnot ont accompagné leur professeur au Salon de l'agriculture de Paris. Ils ont vécu une expérience inoubliable et découvert Fine, la star de la semaine.

Fabienne TRÉLAT  
redac. saumur@courrier-ouest.com  
Christian Mathien est un passionné de bons produits. Professeur de cuisine au lycée Sadi Carnot, il est aussi membre actif de l'association de défense de la vache nantaise et des races locales qui ont bien failli disparaître.

Cette semaine, il était présent au Salon de l'Agriculture à Paris. Il raconte l'aventure partagée avec deux jeunes lycéens : « *Avant le Salon, je suis entré en contact avec Cédric Briand. Il est éleveur à Plessé en Loire-Atlantique, près de Redon. Il a emmené la vache Fine, qui est l'égérie du salon. C'est une pie noire bretonne* ».

L'éleveur demande alors si le lycée autoriserait des élèves à assister des grands chefs lors d'une journée de démonstration avec des produits laitiers issus de cette vache.

Le professeur présente le défi à ses élèves de première bac pro cuisine : « *Ils étaient volontaires. On a fait une sélection* ». Les heureux élus, Christophe Lecomte et Grégory Coulop, sont partis pour cinq jours de participation au Salon de l'Agriculture.

Cinq jours non-stop très formateurs Christian Mathien est ravi : « *L'objectif était de les sensibiliser aux circuits courts et à la qualité des produits : comment les*

*transformer de façon intéressante. On est sur des races locales presque disparues pour certaines* ».

Son commentaire sur la Bretonne pie noire est sans appel : « *Il y a une qualité de viande et les produits laitiers sont exceptionnels. Le lait est très riche en matière grasse, titré en bêta-carotène, la crème est vraiment jaune* ».

Vendredi après-midi, avec le chef Christophe Pelé du restaurant Clarence 2 étoiles, ils ont travaillé la crème fraîche, le beurre et le lait fermenté. Le résultat : une panna cotta, un sablé breton et du lait fermenté aromatisé au café servi en verrine.

Après cinq jours intenses vécus sur le Salon, les lycéens sont repartis chez eux. « *Ils étaient fatigués mais enchantés. Ils savaient que ce serait dur physiquement car c'était du non-stop, mais c'est une expérience unique très formatrice* ».

Le cours du prof de cuisine trouve là une sorte de consécration : « *Ils ont parlé de ce qu'ils font en direct, rencontré et assisté des chefs, découvert le salon dans son entier. L'enseignement prend du sens* ».

L'un des lycéens habite près d'Avoine, l'autre en Saumurois. Christophe Lecomte et Grégory Coulop à peine rentrés vont repartir dès dimanche soir ! « *Ils vont en stage pendant cinq semaines à côté*

*de Cannes dans un hôtel-restaurant 4 étoiles* » annonce Christian Mathien. L'enthousiasme est là : « *Ils sont jeunes, ils récupèrent vite, il n'y a pas de problème* ».

Mercredi prochain, l'enseignant saumurois organise au lycée Sadi Carnot, la sélection régionale du Concours général des métiers en catégorie cuisine : « *Les épreuves pratiques se dérouleront l'après-midi. Quatre élèves sont sélectionnés, dont deux filles de chez nous. Douze finalistes venus des régions françaises iront à Paris au mois de mai* ».

Le niveau est très relevé à Saumur. En 2016, le finaliste était Saumurois en la personne d'Alexis Madiot. Le jeune médaillé sera là. « *On essaie d'avoir des élèves motivés qui travaillent bien. Le concours demande beaucoup d'entraînement mais c'est une expérience inoubliable et un vrai plus sur le CV* » assure Christian Mathien. ■



► 5 mars 2017

# Au salon avec Fine la Bretonne

*René Perez*

Et vous, vous trouveriez normal qu'on vous flatte le popotin toute la journée sous les flashes des photographes ? Alors imaginez ce que doivent ressentir nos plus belles vaches, au salon de l'Agriculture, où défile la classe politique en campagne. Espérons au moins qu'ils ont tous les mains propres ! Surtout pour Fine, la plus tripotée, puisqu'elle est l'égérie du salon. C'est cette belle vache bretonne qui a été choisie pour l'affiche 2017 mais en vérité, elle n'aime pas trop se mêler de politique. La preuve : bien que de race pie-noir, elle n'a pas protesté contre les propos de Macron sur la colonisation. Et malgré sa naissance en Loire-Atlantique, elle ne s'est pas prononcée sur la réunification de la Bretagne. Elle aurait pourtant pu le faire avec d'autant plus de légitimité qu'elle appartient à la seule race bovine au monde à porter les couleurs de sa région tatouée sur la peau. Gwenn ha du, marplij ! Le vedettariat, non plus, n'a pas l'air de l'emballer. Et pourtant, avec son beau regard bovin et son petit cœur blanc curieusement dessiné sur le front, cette belle Bretonne symbolise le capital sympathie de l'animal de la ferme préféré des Français. On est loin de ces années 90, durant lesquelles, entre la maladie de la vache folle et les premières études sur les flatulences dévoreuses de

couche d'ozone, on se demandait si la Marguerite et la Noiraude n'allaient pas finir par être classées au rang des animaux nuisibles. Ah les vaches !

Aujourd'hui on est dans l'excès inverse, au nom de cette furieuse tendance à la starisation qui touche même nos belles bovines. Affiches, photos, télé, selfies, brosseage, ponçage et bientôt lait démaquillant... Alors non ! La Fine n'a pas envie de se retrouver comme la Nabilla ou la Kardashian, qui elles aussi, ont de beaux regards bovins. Elle craint de faire à son tour la Une du magazine Voilà, avec des titres racoleurs du style « Fine : son fils caché » ou « Entre Jos et Fine, c'est fini ».

En ruminant tout cela, notre belle vache n'a maintenant plus qu'une hâte : retrouver son arbre et ses copines. En se disant qu'en ces temps extravagants, il vaut mieux prendre ses distances aussi bien avec la politique qu'avec le choubiz. ■



## **Salon de l'agriculture : faites connaissance avec Fine et son éleveur, Cédric Briand**

En bonne chef de troupeau, Fine, bretonne pie noir, retrouvera ses pâturages après avoir été tête d'affiche au grand rendez-vous agricole.

C'est une vache bretonne pie noir. Elle a 6 ans, s'appelle Fine et elle est la star du 54e Salon de l'agriculture. Son éleveur, Cédric Briand, a présenté l'égérie au micro d'Europe 1.480 kilos. Pesée il y a quatre jours, Fine affiche 480 kilos. "Pour une bretonne pie noire, c'est un poids très raisonnable", assure Cédric Briand. Alors que Fine est allongée dans son box au moment de l'interview, l'éleveur précise qu'une vache peut dormir debout ou allongée. "Ça récupère, somnole ou dort, toujours par petites fréquences." Question caresses, pas de contre-indication pour les vaches mais "il faut toujours les approcher pour qu'elles nous sentent et nous entendent venir. Il ne faut jamais les surprendre", prévient-il. "8 à 10 litres de lait par jour". Fine "est une dominante, la chef du troupeau chez nous", donc pas d'inquiétude, la vache ne sera pas abattue après avoir fait sa star à Paris. D'autant que Fine est une laitière. "Elle va retourner au pâturage dès lundi et j'espère qu'elle continuera à me faire du bon lait pour faire du bon fromage le plus longtemps possible." Fine donne 8 à 10 litres de lait par jour en deux traites. "C'est peu, les grandes races peuvent donner deux à trois fois plus", précise cet éleveur de ferme organique. C'est cette faible production qui a failli faire disparaître la race. Mais c'était sans compter sur la persévérance d'une poignée d'éleveurs et le goût typique du lait de ces vaches originaires du pays de Redon, dans le sud de la Bretagne.



## Les races locales mises en avant

© E. Casalegno/GFA Le choix d'une race bovine comptant moins de 3 000 femelles, la bretonne pie noir, comme égérie du Sia braque les projecteurs sur les races à faibles effectifs sous programme de conservation. L'Union bretonne pie noir a saisi l'occasion pour organiser une réunion sur « la cohérence d'une ferme en race locale », en s'appuyant sur l'exemple du Gaec des 7 chemins, propriétaire de Fine, la désormais célèbre petite bretonne pie noir. Un projet atypique Cédric Briand, un des trois associés du Gaec, a raconté le projet d'installation, et décrit la structure de l'exploitation : 60 ha dont 90 % en prairies, 44 vaches produisant 115 000 litres de lait par an transformés en fromage, dont 45 % écoulés en vente directe, 45 % en Amap et 10 % auprès de professionnels. Il a insisté sur « l'importance du dialogue entre associés, la cohérence avec ses valeurs et la nécessité d'être technique, stratège et de raisonner économique » pour réussir un projet atypique. À ses côtés, les représentants du Crédit agricole qui ont soutenu l'installation, Frédéric Tobie et Pierre Fayolle, ont évoqué leurs critères pour analyser un tel projet et donner leur feu vert à son financement. Frédéric Tobie a insisté sur l'importance du facteur humain et de la réflexion menée par les éleveurs, quand le projet lui est présenté. Les éleveurs du Gaec des 7 chemins « avaient un projet très abouti » et une réflexion poussée sur les différents aspects – répartition du travail et du revenu, débouché, équipement, matériel...- renforçant leur crédibilité. Manque de références Médard Bouré de CerFrance, Rim Chaabouni de l'Union des races bretonnes, et Lucie Markey de l'Institut de l'élevage ont évoqué le manque de références ou d'indicateurs sur ces projets « atypiques » et la difficulté à en établir face à une grande diversité de systèmes. Un élément pourtant fondamental, quand il s'agit pour la banque d'évaluer la viabilité du projet qui lui est soumis. Frédéric Tobie et Pierre Fayolle ont reconnu que travailler sur des installations « atypiques » les obligeait à des remises en cause salutaires – et motivantes — de leur façon de travailler, et à « une évolution vers des compétences plus larges ». Pierre Fayolle a affirmé la volonté du Crédit agricole « d'installer tous les types de systèmes au niveau national ».

# « Tout le monde connaît Fine... Et tous les candidats à la présidentielle se font tirer le portrait

---

« Tout le monde connaît *Fine*... Et tous les candidats à la présidentielle se font tirer le portrait avec elle ! »  
Olivier Allain, vice-président de la région Bretagne, à propos de la bretonne pie noire, vedette du Salon de l'agriculture. ■

# agricuLture. La Bretonne pie noir, star au salon et sur l'Île

Star au salon de l'agriculture, la vache bretonne pie noir l'est aussi à l'Île d'Yeu, depuis que Bénédicte et Julien Dupont, deux jeunes agriculteurs, ont jeté leur dévolu sur cette « p'tite beurtoune » (bretonne en patois local) aux multiples qualités.

Bénédicte prépare des fromages dans son laboratoire

Lorsqu'en 2011 Bénédicte et Julien Dupont ont décidé de réintroduire des vaches à l'Île d'Yeu pour en faire leur activité, ils sont passés pour des illuminés. Mais il en fallait plus pour les arrêter dans leur élan.

Comme bon nombre de créateurs d'entreprise, ils ont dû faire preuve de patience et de ténacité face aux lourdeurs administratives, aux difficultés financières et à bien d'autres tracasseries encore. Et comme les vaches avaient disparu de l'île depuis plusieurs décennies, ils n'ont guère pu bénéficier de compétences locales.

un mode d'élevage naturel

Bénédicte est donc allée se former sur le continent. Elle s'est familiarisée avec différentes races de vaches et a découvert des exploitations de toutes tailles, ainsi que les différents modes d'élevage possibles. Six ans plus tard, les deux jeunes agriculteurs sont à la tête d'un troupeau de 22 petites vaches noires et blanches, des Bretonnes pie noir.

Bénédicte s'y consacre à plein-temps, alors que Julien continue à travailler en parallèle, pour assurer des revenus complémentaires. Ils ont choisi d'élever leurs animaux de manière totalement naturelle et ont déjà obtenu le label « Bio ». « Les vaches vivent en extérieur toute l'année et sont changées d'enclos lorsque l'herbe commence à se faire rare. La traite est effectuée sur le lieu de pâturage, principalement à la main, car c'est plus agréable pour les vaches et plus rapide », précise Bénédicte, qui est aux petits soins pour ses vaches, dont elle connaît la moindre particularité.

des produits laitiers « Bio »

« Avec le recul, nous sommes ravis d'avoir choisi des bretonnes pie noir », constatent Bénédicte et Julien, même si leurs revenus ne leur permettent pas encore d'en vivre. Les femelles servent à la production du lait et à la reproduction, alors que les veaux sont vendus lorsqu'ils ont atteint une taille suffisante. En 2016, les deux éleveurs ont créé une fromagerie pour pouvoir fabriquer des produits à partir du lait entier de leurs vaches.

« Le démarrage de la fabrication a été plus compliqué que prévu, car différents facteurs influencent le résultat, dont la composition du lait

bien sûr, mais aussi la météo (température, humidité, vent). Nous avons dû adapter les recettes en conséquence et tester plusieurs ferments jusqu'à trouver ce qui nous convient le mieux » .

Aujourd'hui, Les P'tites Beurtounes propose des crottins frais, plus ou moins secs, ainsi que des fromages plus moelleux qui font penser suivant le cas au Saint-Marcellin, au Pont-l'Évêque et même au Coulommiers ou au camembert. Ces produits trouvent aisément preneur auprès d'une clientèle locale de particuliers amateurs de produits « Bio » de qualité. « En fonction de la production de lait, nous proposons également du beurre, du fromage blanc et de la crème » . Pleins d'idées quant au développement de leur activité, Bénédicte et Julien préparent pour l'instant le regroupement de leurs installations dans un périmètre plus cohérent qu'aujourd'hui. ■



# TÉLÉVISION



BIEN VU

Anthony Palou

apalou@lefigaro.fr

## Le pot au au lait

« Salon de l'agriculture »

Chaînes infos | Mercredi |

Monsieur Fillon a tardé, hier, avant d'aller chercher son lait. Après avoir reporté longuement sa visite Porte de Versailles. On ne sait pas si Fine, Gros-Jean comme devant - la vache bretonne pie noir -, Fine, l'égérie, Miss Salon international de l'agriculture 2017, a été déçue par ce retard. Fine a 6 ans. Son père s'appelle Akhenaton, sa mère, Capucine. De cette union, Fine a hérité une robe tachetée noir et blanc, des cornes élégantes en forme de croissant. Une encolure mince. Ses traits de personnalité ? Elle est « discrète, déterminée, fière, meneuse et surtout gourmande ». Nous avons appris qu'on la « traite deux fois par jour », qu'elle « mange du foin et de l'herbe et rentre à l'étable la nuit avec toutes ses congénères ». Elle n'a pas l'air d'avoir la grosse tête. L'éleveur Cédric Briand définit sa Fine comme « une bête extraordinaire ». Elle « fait un veau chaque année ». Il ajoute qu'elle est très coquette. On la maquille chaque matin, elle aime se faire toute belle. La rumeur du désistement

du candidat LR, coup de théâtre, a résonné dans les rédactions des chaînes d'infos comme un coup de feu dans un ciel déjà bien gris. Les journalistes attendent avec appétit la conférence de presse qui aura lieu à midi. Va-t-il renoncer ? Va-t-il se maintenir ? Pendant ce temps, chez le merveilleux Vincent Ferniot, « Midi en France » en direct du salon (France 3, 10h50), on goûte calmement du fromage et de la charcuterie corses. On pourrait ici s'étendre sur l'île de Beauté. Sur Bonifacio, sur ces, écrivait Paul Morand, « fameuses grottes, sous les longues tables de calcaire décharné et blanc qui soutiennent la ville pareille à une molaire cariée ». Attention, Fillon va s'exprimer, il est 12h30 : « Je ne reconnais pas les faits (...). C'est un assassinat politique », etc. Enfin, il prend le taureau par les cornes. Fillon aura finalement été tâter la croupe de Fine à 15 heures.



## **Journée de promo du pays de Redon au salon de l'Agriculture**

Fanfare, confrérie, le pays de Redon a rendu visite à Fine avec plus de 50 ambassadeurs de la communauté de communes du pays de Redon. Et l'objectif de se faire remarquer. Dès qu'elle a eu connaissance que Fine serait l'égérie du salon, la communauté de communes du pays de Redon (CCPR) y a vu une extraordinaire opportunité de profiter de l'aura de Fine pour attirer les regards vers son territoire. Et elle n'a pas lésiné sur les moyens, « ce dont je vous remercie, disait hier Vincent Thebault, président de l'Union bretonne pie-noir chargée de la logistique autour des Fine et de ses copines, Union efficacement épaulée par l'association Pas bête la fête. Un investissement de 100000€ Au total, la CCPR a sorti 100 000 € de son porte-monnaie: « C'est un investissement, assure Jean-François Mary le président de la CCPR. Le pays de Redon est agréable à vivre. Et on doit le faire savoir. » Et ils se sont fait remarquer les ambassadeurs du pays de Redon, avec la confrérie de Piperia la Galette, en costume d'apparat, des musiciens et des chanteurs, et des élus, chantant, dansant, brandissant sacs et pancarte de leur territoire. Dans les allées du salon, les visiteurs étaient aussi perplexes qu'amusés. Le pays de Redon s'est offert une vidéo de promotion diffusée sur le stand Bretagne. A voir, bien sûr...



# Salon de l'agriculture à Paris : avant son départ, Fine est déjà un peu une star

*Emmanuel Blumstein*

Les élus sont venus prendre la pose à côté de Fine. A gauche, le président du conseil départemental de Loire-Atlantique, Philippe Grosvalet, prend un selfie avec la vache égérie du Salon, sous l'œil de Cédric Briand, un des trois associés du GAEC des Sept-chemins qui a vu grandir la Bretonne pie-noir âgée de six ans. (Photos : Loïc Lamandé) De gauche à droite : Fine aux côtés de Cédric Briand, Hervé Mérand et Mathieu Hamon, les trois associés du GAEC de la ferme des Sept-Chemins.

Jeudi, la ferme des Sept-Chemins, à Plessé, a vu débarquer une petite foule d'élus et de journalistes venus voir la star des vaches avant que celle-ci n'embarque en direction de Paris. Même la télévision allemande était annoncée.

Jeudi, vers 15 h 30, au Dresny, une déviation a été mise en place pour se rendre au GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun) des Sept-Chemins. Détendu, Cédric Briand, agriculteur qui doit prendre le soir-même la route pour amener Fine au Salon international de l'agriculture, a le téléphone vissé à l'oreille pour coordonner l'arrivée des journalistes venus immortaliser

l'instant. La star du jour est encore invisible. « Fine se fait traire », souffle Cédric Briand, tandis qu'il explique la route à suivre aux représentants d'une chaîne de télévision allemande qui a fait le déplacement jusqu'à Plessé. Le moment « est réservé pour les médias », précise Cédric Briand qui a été sélectionné par l'Union bretonne pie-noir pour être l'ambassadeur de la race auprès des médias d'abord, puis au grand raout national organisé comme chaque année dans la capitale, porte de Versailles. « Parler aux médias c'est facile quand on parle passionnément de ce qu'on fait », souligne le jeune éleveur, sincère. 600 000 SPECTATEURS VERRONT FINE

Là-bas, entre le 25 février et le 5 mars, Fine va servir à promouvoir la sauvegarde de la pie-noir, une race « qui n'est pas à mettre dans un musée », mais au contraire « dont l'exploitation est viable économiquement. On va là-bas pour défendre une logique de territoire. » Fine verra défiler environ 600 000 spectateurs depuis son stand situé à l'entrée du hall principal. Mais Fine, du haut de ses six ans bien tassés, « n'est pas stressée », assure Cédric

Briand. « Sinon, on ne l'enverrait pas. » Tout un programme d'animations quotidiennes sont prévues, dans un brouhaha permanent. « Tous les jours, pour palier au stress de Fine, je vais la bichonner, la shampooiner, etc. Mais pour la dresser, on l'a habitué au licol », raconte encore Cédric Briand.

## UNE VACHE COURTISÉE

Mais avant ça, un camion a amené Fine et quatre autres vaches au départ du Dresny, jeudi soir. Pour son premier grand voyage sur les routes de France, le camion devait rouler toute la nuit pour rejoindre à l'aube la porte de Versailles, où les attendent d'autres médias. Jeudi, la vache s'est prêtée au jeu des photos, le temps d'un selfie avec le président du conseil départemental de Loire-Atlantique, avant de poser avec les élus locaux. Déjà une star, cette Fine. ■



## **"Fine" la vache de Plessé au salon de l'agriculture**

Demain, jeudi, Philippe Grosvalet, président de Loire-Atlantique, se rendra au salon de l'agriculture. Il insistera sur la place du bio dans le département et en profitera pour aller voir Fine, la vache bretonne Pie-Noir. Le Département de Loire-Atlantique est bien représenté au salon de l'agriculture. Le maraîchage y a une place de choix. Mais l'élevage aussi. Fine une vache bretonne Pie-Noir a fait le déplacement depuis Plessé. Philippe Grosvalet, président du Département de Loire-Atlantique, et Bernard Lebeau, son vice-président en charge du Développement économique de proximité et de l'agriculture, lui rendront visite ce jeudi 2 mars au Salon de l'agriculture. Au-delà de cette anecdote, les deux hommes profiteront de leur déplacement à Paris pour mettre l'accent avant tout pour soutenir l'agriculture durable et de proximité. « La Loire-Atlantique est le premier département de France en surface d'agriculture biologique », rappelle Philippe Grosvalet.



54ème édition à Paris :

## La Bretonne Pie-Noire égérie du Salon de l'Agriculture

Le monde agricole connaît une mutation profonde, accélérée et majeure. En quête de résilience, il veut croire au dialogue. C'est dans cet esprit que vont se réunir les filières au 54ème Salon International de l'Agriculture à Paris, du 25 février au 5 mars. Cédric Briand, éleveur de Bretonnes Pie-Noir, sera présent avec sa vache Fine, égérie de cette édition 2017.

Fils d'éleveurs de vaches laitières, le jeune Cédric Briand a débuté dans le métier après son bac S, et son BTS en productions animales. C'était il y a vingt ans, « tout rond ». En 2000, son souhait de communiquer au grand public son savoir-faire le conduit vers l'agro-tourisme. Il devient alors animateur pour « Terre de lait », qui accueille des scolaires et des visiteurs à l'année.

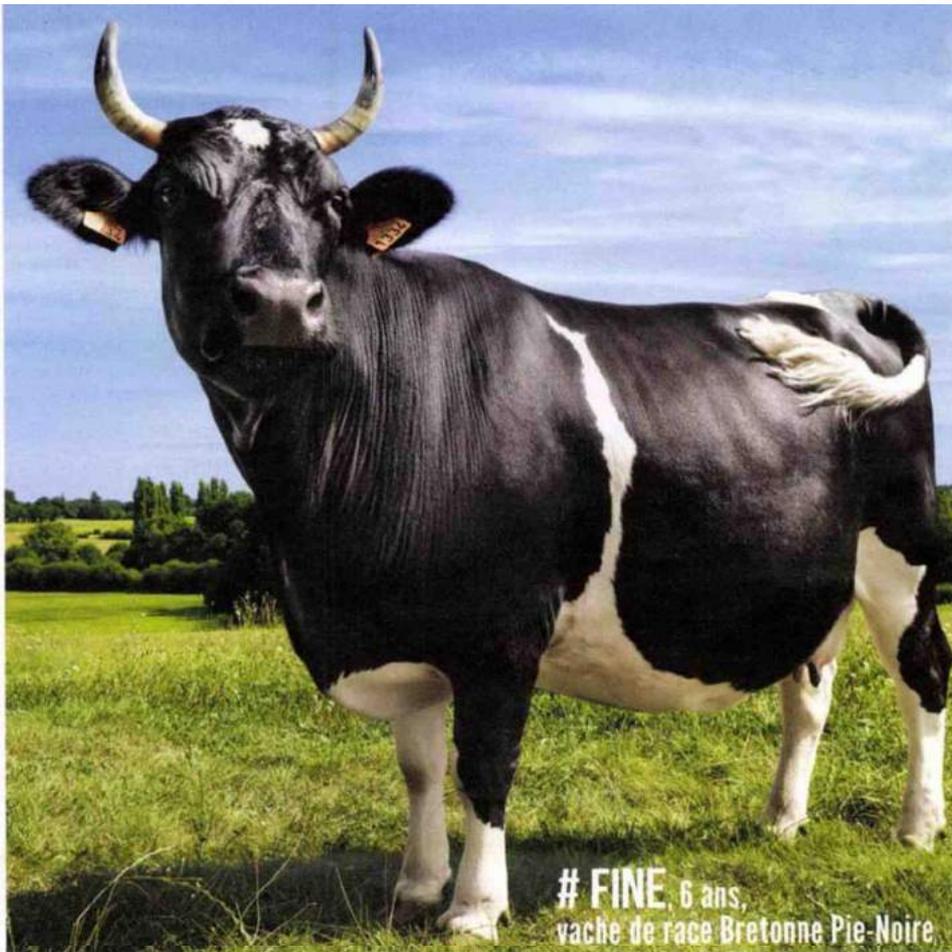
Ce poste lui permet de prendre conscience des attentes des consommateurs en matière d'agriculture, et de rencontrer des éleveurs de races locales. Il

découvre l'Armoricaine, la Nantaise et surtout la Bretonne Pie-Noir. Autant d'échanges qui le poussent à s'investir au sein d'associations qui défendent ce bovin breton.

Son désir d'installation se précise alors, et il choisit une vache sobre et rustique, qui produit un lait très riche et « fromageable » : la Pie-Noir. Cette race mixte, présentée au Salon de l'Agriculture, permet de fabriquer des produits fins, de qualité et très typiques, directement liés au terroir breton.

Fine quant à elle, vit sa vie de vache « normale » depuis son

élection. Traite deux fois par jour, cette grande fille d'une demitonne doit se soumettre chaque jour à une mise en beauté pour affronter une cohue de journalistes. Avec ses cornes en forme de croissant aux pointes noires, elle est discrète, fière, meneuse. En France, on compte 2 500 Pie-Noir. Menacées de disparition, elles bénéficient depuis les années 70 du premier plan national de sauvegarde d'une race bovine, ce qui a permis de relancer la race. Bien adaptée aux sols granitiques de Bretagne, elle est aujourd'hui un symbole fort du patrimoine breton.



# FINE, 6 ans,  
vache de race Bretonne Pie-Noire

La pie-noire n'est pas un drôle d'oiseau, mais une belle vache Bretonne.



## Événement

# Un Salon pour une nouvelle agriculture ?

C'est donc Fine, une vache bretonne pie noir (sans «e») qui tiendra le rôle d'égérie du Salon de l'agriculture, du 25 février au 5 mars, à Paris. Petite, rustique, mais proposant un lait et une viande de qualité, la Bretonne pie noir est une de ces races locales qui ont bien failli disparaître dans les années 70 au profit de races réputées plus rentables et mieux adaptées aux conditions d'élevage modernes.

### Porteur d'avenir

La mise à l'honneur de cette race oubliée est plus qu'un symbole. Il ne s'agit pas seulement de satisfaire quelques nostalgiques des «campagnes d'autrefois», mais de revaloriser un patrimoine trop facilement négligé alors qu'il reste porteur d'avenir.

### Drame humain

Mais le succès de Fine ne doit pas faire oublier la grave crise que traversent aujourd'hui l'agriculture et l'élevage français. Catastrophes naturelles, grippe aviaire, chute des

cours... rares sont les semaines où une nouvelle catastrophe ne frappe pas le secteur agricole. A cela il faut les difficultés permanentes engendrées par l'endettement et la pression des gros distributeurs sur les prix. Une activité où plus d'un tiers des exploitants ne parvient pas à dégager un revenu décent est une activité sinistrée. Quand s'ajoutent la solitude et la pression sociale, on comprend que le suicide soit aujourd'hui la troisième cause de mortalité chez les agriculteurs. La crise de l'agriculture n'est pas un problème économique, c'est d'abord un drame humain.

### Muter

Faut-il le rappeler ? Les responsabilités sont multiples. Lors des «trente glorieuses», institutions européennes, gouvernements et syndicats agricoles se sont lancés dans une course forcenée à la modernité et à son corollaire la rentabilité : pour produire plus et plus vite, nos agriculteurs ont dépensé

sans compter pour de nouveaux équipements et de nouveaux fertilisants, cependant qu'une administration bornée encourageait le remembrement et l'abattage des haies. Dans l'aventure, on oubliait l'exigence de qualité, le respect du consommateur et le souci de l'environnement.

Passer d'un modèle ultra-productiviste à une agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement et privilégiant les circuits courts paraît aujourd'hui une nécessité. Pour autant, cette conversion ne se fera pas sans mutations délicates, voire pénibles. Laisser les agriculteurs assumer seuls l'essentiel de ces mutations serait profondément injuste, et dangereux.

En ce sens, Fine peut aider à une prise de conscience, y compris pour les candidats à la présidentielle qui viendront au Salon de l'Agriculture.

Serge Plenier

UNE BRETONNE PIE-NOIR ÉGÉRIE DU SIA 2017

# Fine et ses copines à la ferme des 7 chemins

Fine, une vache de race Bretonne Pie-Noir, est l'égérie du Salon international de l'agriculture. L'édition 2017 fait la part belle à la transformation à la ferme et à la vente directe. Et ça tombe plutôt bien...



Fine, la Bretonne Pie-Noir égérie du Salon de l'agriculture 2017, mène le troupeau de la ferme des 7 chemins.

La Bretonne Pie-Noir Fine vit à la ferme des 7 chemins à Plessé en Loire-Atlantique avec une quarantaine d'autres laitières de la même race. Noires et blanches, elles sont souvent confondues avec les Holstein également bicolores : « *c'est son seul défaut* », plaisante Jean-Paul Cillard, zootechnicien à l'écomusée de la Bintinais à Rennes. De près, la différence est flagrante : la Bretonne est la plus petite race de France avec 1,17 mètre au garrot contre 1,47 pour la Holstein. Elle est ventripotente et vive, ornée de belles cornes. Rustique, fertile et douée pour la longévité — certaines vont jusqu'à 18 lactations — elle fut la laitière la plus diffusée en France, avant la Frisonne puis la Holstein. Exclue des programmes de sélection, la Bretonne Pie-Noir aurait disparu sans la volonté de Mathieu Hamon.

— certaines vont jusqu'à 18 lactations — elle fut la laitière la plus diffusée en France, avant la Frisonne puis la Holstein. Exclue des programmes de sélection, la Bretonne Pie-Noir aurait disparu sans la volonté de Mathieu Hamon.

**LA MUTATION D'UN ÉLEVAGE**

En 1997, l'éleveur reprend avec sa mère la ferme des 7 chemins. Il livre à la coopérative le lait bio de leurs 25 Holstein. En 2005, il s'associe avec deux amis pour transformer et vendre en direct. Leur pari : élever des vaches de race Bretonne Pie-Noir, au lait certes moins abondant, mais plus riche et fromageable. « *Il n'a pas été simple de convaincre la banque et l'administration que le projet était viable, se souvient Cédric Briand, un des associés. Aujourd'hui, à l'Union Bretonne Pie-Noir, nous avons des références pour ceux qui veulent se lancer.* »

Ils construisent dans leur ferme un laboratoire de 80 m<sup>2</sup> avec une partie magasin et la trans-

formation débute. Aujourd'hui, sur 105 000 litres de lait annuels, 60 000 litres deviennent des fromages à pâte pressée, soit 8,4 tonnes, avec un rendement de 14 %. Un volume de 30 000 litres est utilisé pour les fromages lactiques et 15 000 litres pour le beurre et la crème. « *Nous limitons le beurre au maximum, c'est le moins rentable* », précise Cédric Briand. Environ 80 litres de Gwell, du lait fermenté traditionnel, sont élaborés chaque semaine.

**GAGNER DU TEMPS**

Les vaches paissent au pré et leur alimentation bio vient de la ferme. Une quinzaine de porcs blancs de l'Ouest sont nourris au lactosérum et aux déchets de fromagerie. Pierre Quéméré, professeur à l'Institut supérieur d'agriculture de Beauvais, souligne la « *cohérence globale de ce système local* » basé sur la recherche de l'autonomie, sans achat d'aliment à l'extérieur. Le rendez-vous incontournable du matin est le café de

8 heures 30 pour échanger les informations, organiser le planning... La Cuma réalise tous les travaux du sol et les récoltes. L'entreprise peut tourner à deux personnes : « *on est polyvalent, on se remplace au pied levé* », souligne Hervé Mérand, le troisième associé. Pour gagner du temps, pas de vente sur les marchés des alentours, mais directement à la ferme deux fois par semaine, ce qui représente 45 % du chiffre d'affaires. La livraison à sept Amap réalise également 45 % de l'activité, les restaurateurs et les magasins 10 %. Quant aux clients, ils adorent venir à la ferme, voir les veaux, acheter en confiance : « *on fait marcher l'économie locale* » ; « *cela n'est pas plus cher* » ; « *j'ai une démarche zéro déchet, je viens avec mon pot pour la crème, mon torchon pour le fromage* » ; « *je fais mes yaourts avec le lait de la ferme* »... D'autres producteurs, de miel ou de légumes, les rejoignent régulièrement et un petit marché est né. En phase avec les attentes actuelles de la société, le trio a réussi son pari.

PIERRICK BOURGAULT

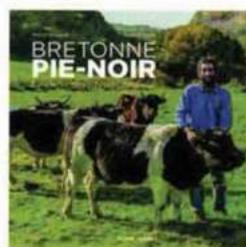
ferme7chemins@orange.fr  
 www.bretonnepie-noir.com  
 www.facebook.com/7chemins

**CHIFFRES CLÉS**

- 60 ha dont 6 de céréales
- 40 vaches
- 15 porcs
- 3000 l/vache/an
- 120 000 l de lait produits
- 105 000 l de lait transformés
- 15 000 l de lait pour les veaux
- 1 €/l de lait vendu au détail

## RENOUVEAU DE LA RACE

Vers 1960, la vache Bretonne Pie-Noir fut remplacée par la Frisonne et la Holstein plus productives. Fils d'éleveur breton et jeune professeur à l'Institut supérieur d'agriculture de Beauvais, Pierre Quéméré se désolait de voir disparaître cette génétique rustique. Il imagine dès 1975 le premier plan de sauvegarde, motive experts de l'Inra et éleveurs. Des néoruraux s'installent dans cette région qui ne connaît que le camembert, produisent des tommes et inventent un modèle économique viable. Le livre *Bretonne Pie-Noir, la vache des paysans heureux* raconte cette action de Pierre Quéméré.



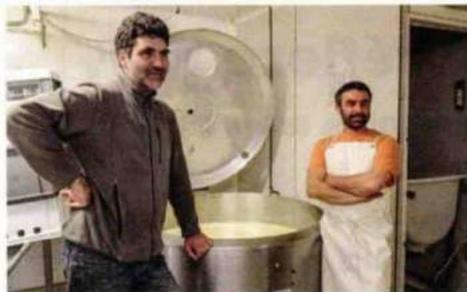
© P. Bourgault



a fêté les 40 ans du plan de sauvegarde



La vente à la ferme des 7 chemins a lieu deux fois par semaine. Elle regroupe d'autres producteurs fermiers. Un petit marché est né.



Matthieu Hamon (à gauche) et Cédric Briand, dans leur salle de fabrication mitoyenne à la salle de traite.



La cave à fromage avec son isolation et sa climatisation faites maison.

## LA FABRICATION

**1 BEURRE.** Jadis, les fermiers bretons partaient au marché avec lait, crème et beurre. Les nouveaux éleveurs proposent de la tomme, du Gwell (lait fermenté traditionnel) et du fromage frais. Rares sont ceux qui, comme à la ferme des 7 chemins, vendent aussi du beurre et du lait (le client vient avec sa bouteille).



**2 TOMME.** La tomme est le point commun de tous les éleveurs-fromagers. Ce n'est pas un produit traditionnel breton mais un débouché aujourd'hui intéressant pour valoriser le lait. Elle est pour cela le phare de l'exploitation en Bretonne Pie-Noir, son sauveur même. Elle se conserve en s'affinant, les invendus retournent en cave tandis que les produits frais en excédent vont aux cochons. À la ferme des 7 chemins, la tomme est préparée tous les matins (sauf week-end), avec le lait chaud de la traite et celui refroidi de la veille.



**3 PRODUITS FRAIS.** Vendre aux Amap ou à la ferme nécessite une belle gamme de produits pour attirer les clients. La ferme des 7 chemins vend donc du Gwell, du fromage frais nature ou au paprika-échalote, à la cardamome-coriandre, aux noix-poivre-ail et aux fines herbes. Le cochon est également en rayon, ainsi que des colis de viande (veaux mâles engraisés, réformes).



P. BOURGAT



## **Salon Agriculture : le message positif de Cédric Briand**

Le Salon de l'Agriculture sera ouvert toute la semaine, à Paris. Il sera visité par plus de 600.000 personnes dont de nombreux candidats à la Présidentielle, qui passeront par le stand de Fine, la vache "bretonne pie noir" égérie du salon. Cédric Briand son éleveur est installé en agriculture biologique à Plessé, en Loire-Atlantique, et il tient à transmettre un message positif malgré les difficultés rencontrées par un grand nombre de ses collègues. Avec son troupeau de 45 têtes, il parvient à vivre de son travail, grâce notamment à la vente directe.



# Fine est aussi une star sur le réseau social Twitter

Égérie du Salon international de l'agriculture 2017, cette Bretonne pie noir originaire du pays de Redon raconte son aventure parisienne en multipliant les messages, avec humour.

Léo SCHMITT.

Insolite

« **Meuuuh oui ! Même les vaches sont sur Twitter.** » *Fine*, égérie du Salon international de l'agriculture, a son propre compte sur ce réseau social, qui limite les interventions à 140 caractères.

Élevée par les propriétaires de la ferme des Sept chemins, à Plessé, dans le pays de Redon, la représentante des Bretonnes pie noir y raconte son périple à Paris et celui « **des copines** » de sa race.

Star dans les allées, où les visiteurs cherchent la vache qui s'affiche partout dans le métro parisien, *Fine* est donc également une star sur internet. Près de 650 personnes sont abonnées à son compte et ses messages sont très souvent mis en avant par le compte officiel du salon (9 000 abonnés).

Vendredi matin, lors de son arrivée, elle avait été accueillie par de très nombreux journalistes, comme en témoignent plusieurs vidéos : « **Ça fait drôle j'avoue, à peine arrivée, c'est déjà le festival de Cannes par ici.** » Depuis, une centaine de messages, photos et vidéos sont postés chaque jour.

Interpellée par les internautes sur son rôle d'égérie, elle répond : « **Je reste humble, même si je représente la Bretonne pie noir, la**

**région Bretagne et l'agriculture.**

**On la joue fine.** »

« Personne de bouse »

Les jeux de mots avec son prénom sont très nombreux : « **Venez faire un sel fine** (un selfie ou autoportrait) **avec moi** » ou encore « **je me sens toute fine curieusement après des taureaux de plus d'une tonne** », au moment de passer à la pesée.

L'humour autour du monde agricole y est aussi omniprésent : « **Personne de bouse, quand la gendarmerie devient fan de Fine** », « **c'est vachement bien que le public s'intéresse à l'agriculture et à l'alimentation** », « **j'essaie de garder les pieds sur le plancher des vaches** » ...

Le compte (@Fine\_SIA2017) est ainsi un outil sympathique pour les Redonnais qui ne se rendront pas Portes de Versailles, d'ici dimanche, afin de suivre son aventure de loin. Les messages sont en réalité rédigés par l'organisation du salon, qui en propose donc une promotion sans nuance, sans mettre en avant le pays de Redon depuis samedi, en allant de stand en stand, avec une petite vache en carton à l'effigie de *Fine*

■



# Débats



*billet*

Alain Rémond

## En noir et blanc

Tout le monde le sait : la vedette du Salon de l'agriculture est une vache bretonne pie noir qui s'appelle Fine. Or Fine revient de loin. La pie noir, en effet, a bel et bien failli disparaître, parce que non conforme aux standards de la vache moderne et performante : trop petite, pas assez productive (en lait). La voilà aujourd'hui revenue au premier plan, parce que, justement, elle n'est pas aux normes. Elle est nature, bio, robuste et sans façons. Tout ce qu'on aime. Mais il n'y a pas que la pie noir, qui a failli disparaître en Bretagne. Il y a aussi le blé noir (ou sarrasin), dont on fait les galettes, qui, malgré son nom, n'a rien à voir avec le blé, mais est de la même famille que la rhubarbe. Au début des an-

nées 1980, on ne trouvait plus de blé noir en Bretagne. Il était massivement importé de Chine. Les galettes bretonnes, orgueil de la Bretagne, étaient chinoises. C'est une association, appelée Blé noir, qui, voilà une dizaine d'années, en a relancé la culture, dans le Finistère et le Morbihan. Ce qui fait qu'on revoit enfin, en Bretagne, des champs de blé noir (et sa fleur blanche). Comme la pie noir, le blé noir est nature, bio, robuste et sans façons. En plus, le blé noir me fait penser à une chanson de Théodore Botrel, *Fleur de blé noir*, que chantait rituellement ma mère aux repas de fête : « *Ah, nulle Bretonne n'est plus mignonne à voir / Que la belle que l'on appelle Fleur de blé noir.* »  
 Le blé noir est irrésistible.



# Pour une nouvelle agriculture?

*Serge Plenier*

C'est donc Fine, une vache bretonne pie noir (sans « e ») qui tiendra le rôle d'égérie du Salon de l'Agriculture, du 25 février au 5 mars, à Paris. Petite, rustique, mais proposant un lait et une viande de qualité, la Bretonne pie noir est une de ces races locales qui ont bien failli disparaître dans les années 70 au profit de races réputées plus rentables et mieux adaptées aux conditions d'élevage modernes. La mise à l'honneur de cette race oubliée est plus qu'un symbole. Il ne s'agit pas seulement de satisfaire quelques nostalgiques des « campagnes d'autrefois », mais de revaloriser un patrimoine trop facilement négligé alors qu'il reste porteur d'avenir.

Mais le succès de Fine ne doit pas faire oublier la grave crise que traversent aujourd'hui l'agriculture et l'élevage français. Catastrophes naturelles, grippe aviaire, chute des cours... rares sont les semaines où une nouvelle catastrophe ne frappe pas le secteur agricole. A cela il faut les difficultés permanentes engendrées par l'endettement et la pression des gros distributeurs sur les prix. Une activité où plus d'un tiers des exploitants ne parvient pas à dégager un revenu décent est une activité sinistrée. Quand s'ajoutent la solitude et la pression sociale, on comprend que le suicide soit aujourd'hui la troisième cause de mortalité chez les agriculteurs. La crise de l'agriculture n'est pas un problème économique, c'est d'abord un drame humain.

Faut-il le rappeler ? Les

responsabilités sont multiples. Lors des « trente glorieuses », institutions européennes, gouvernements et syndicats agricoles se sont lancés dans une course forcée à la modernité et à son corollaire la rentabilité : pour produire plus et plus vite, nos agriculteurs ont dépensé sans compter pour de nouveaux équipements et de nouveaux fertilisants, cependant qu'une administration bornée encourageait le remembrement et l'abattage des haies. Dans l'aventure, on oubliait l'exigence de qualité, le respect du consommateur et le souci de l'environnement.

Passer d'un modèle ultraproductiviste à une agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement et privilégiant les circuits courts paraît aujourd'hui une nécessité. Pour autant, cette conversion ne se fera pas sans mutations délicates, voire pénibles. Laisser les agriculteurs assumer seuls l'essentiel de ces mutations serait profondément injuste, et dangereux.

En ce sens, Fine peut aider à une prise de conscience, y compris pour les candidats à la présidentielle qui viendront au Salon de l'Agriculture.

■

# Plessé. Fine, égérie du salon de l'agriculture

Fine, Bretonne pie noir de Plessé, est la plus célèbre vache de France. À partir d'aujourd'hui et jusqu'au 5 mars, elle est l'égérie du salon de l'agriculture qui se tient à Paris. Elle a été désignée à l'unanimité par les spécialistes de la cette race. Elle mesure 1,17 m au garrot. « **Elle fait partie des races les plus petites de France** », indique Cédric Briand, son éleveur. Née en mars 2010 et mère plusieurs fois, elle a fière allure avec son cornage en forme de lyre vers le haut. Fine pâture au Gaec (Groupement agricole d'exploitation en commun) des Sept-Chemins, au Dresny, l'un des trois bourgs de Plessé. La Bretonne Pie-Noir est l'une des

plus vieilles races de vaches françaises. Elle est mise à l'honneur cette année, car elle a failli disparaître ! Dans les années 1970, il ne restait plus que 300 vaches Pie-Noir. Un plan de sauvetage national a été mis en place. Aujourd'hui, elles sont 2 500. Cédric Briand l'a préparée au stress du voyage et au bruit de la foule. Arrivée hier au salon de l'agriculture, elle y a été accueillie comme une star ! ■



# Fine accueillie comme une star à Paris

La vache égérie du Salon de l'agriculture raconte son aventure sur le réseau social Twitter : « Le public est adorable. »

Originaire du pays de Redon (1) et égérie du Salon de l'agriculture, la vache *Fine* est arrivée à Paris, vendredi matin. La petite (1, 17 m au garrot) Bretonne pie noir a été accueillie comme une star par de très nombreux journalistes. « **Ça fait drôle j'avoue, à peine arrivée, c'est déjà le festival de Cannes par ici. Dur dur de la jouer fine** », a posté le compte Twitter officiel de la vache, géré par les organisateurs, comme si elle pouvait écrire réellement.

Sur le réseau social, *Fine* raconte donc son aventure, avec humour. Utile pour les personnes qui ne pourront pas se rendre porte de Versailles, d'ici le dimanche 5 mars. Déjà près de 600 messages, photos ou vidéos, depuis la création du compte (@Fine\_SIA2017), il y a deux semaines.

Et le rythme s'est accéléré hier avec le premier jour ouvert aux visiteurs. « **Je ne m'attendais pas à autant de monde. Le public est adorable, les professionnels aux petits soins.** »

(1) Ferme des Sept Chemins, à Plessé (Loire-Atlantique). ■



## **Salon de l'Agriculture : comment les éleveurs de vaches Bretonnes Pie-Noir ont sauvé la race**

Cédric Briand, propriétaire de Fine, vache Bretonne Pie-Noir égérie du Salon de l'Agriculture, fait partie de ces passionnés qui ont réussi à sauver une race. Il est l'invité de Catherine Matausch en direct du ce samedi 25 février. "Je suis ici comme le porte-parole de tout un collectif d'éleveurs qui depuis les années 70 ont sauvé cette race", estime l'éleveur. S'il est solidaire face au désarroi des producteurs laitiers, il ne se sent pas responsable de ce qui se passe. Circuit court et agro-écologie En tant qu'éleveur de vaches Pie-Noir, Cédric Briand parle de la capacité des éleveurs de cette race de vaches à transformer le lait et la viande que produisait cette vache pour les vendre en circuit court et plutôt en agro-écologie. "C'est ce qui a permis de sauver cette race et ce qui fait aujourd'hui que les éleveurs de Bretonnes Pie-Noir ne sont pas touchés", assure le propriétaire de Fine.



## Lait : l'or blanc de la vache bretonne pie noir

L'ambassadrice de ce 54<sup>e</sup> [salon de l'Agriculture](#) est la vache Fine, une bretonne pie noir. Cette race bovine a failli disparaître. Dans le village de Boussac, en Ile-et-Vilaine, l'étable d'Églantine Touchais contient une douzaine de vaches : des bretonnes pie noir. Sans cette race locale, cette agricultrice n'aurait pas pu s'installer. "Mon projet, c'était de faire de la transformation, de la vente directe, d'avoir une certaine autonomie. C'est une race qui est bien adaptée à des petits systèmes, sur des petites surfaces", confie l'éleveuse. Idéal pour les fromages blancs. Églantine s'est installée il y a quinze ans sur une ferme d'à peine vingt hectares de prairie. Chaque année, elle produit 15 000 litres de lait, et tout est transformé. Si la bretonne pie noir donne moins de lait que d'autres races, celui-ci est particulièrement bien adapté pour les fromages blancs, les tomes et cette spécialité bretonne oubliée : le gwell. Un lait fermenté qui doit être produit exclusivement avec des races locales.



LA PLUS PETITE VACHE DE FRANCE

# LA BRETONNE PIE NOIR TROUVE SON MARCHÉ

Menacée de disparition, la Bretonne Pie Noir a bénéficié d'un plan de sauvegarde qui a permis sa préservation et relance. Aujourd'hui, la race répond aux attentes des consommateurs en quête de produits locaux et typiques.

Cédric Briand, un des trois associés du Gaec des 7 Chemins, avec Fine, égérie du Salon de l'agriculture 2017.



Crédit photo : SIA 2017 / PPARCHET

➤ Fine, vache bretonne Pie-Noir du Gaec des 7 Chemins, situé à deux pas de Redon, est l'égérie du Salon de l'agriculture 2017 à Paris. Avec ses cornes en forme de lyre, elle illustre à merveille l'intérêt de préserver la biodiversité. 1,17 mètre au garrot, 500 kg de moyenne et une production avoisinant les 3 000 L/an. À l'heure du productivisme, la Bretonne Pie Noir avait dû laisser sa place à sa consœur Prim'Holstein. « Menacée de disparition, elle a bénéficié dans les années 70 du premier plan national de sauvegarde d'une race bovine. L'effectif est passé de 310 vaches en 1976 à 2 500 aujourd'hui, menés par 70 éleveurs professionnels », expliquent les responsables du Salon.

## Les défauts devenus des points forts

Car les défauts de la petite vache sont devenus des points forts. « La Bretonne Pie Noir m'est apparue naturellement comme LA race idéale pour concrétiser mes as-

pirations. C'est une vache sobre et rustique, en bonne santé. Elle produit un lait très riche et "fromageable", en se contentant d'une alimentation naturelle basée sur l'herbe et le foin », explique Cédric Briand, un des trois associés du Gaec des 7 Chemins.

Avec le lait de leur quarantaine de vaches, produit sur 60 ha, Cédric Briand et ses associés fabriquent eux-mêmes beurre, crème, fromages frais, tomme et « gwell », un lait fermenté. Ces produits typiques au goût crémeux ou le lait cru sont ensuite directement vendus en circuits courts : à la ferme, sur des marchés, à des Amap, ainsi qu'à des restaurateurs et magasins des environs. « Et je pense qu'il y a d'autres circuits à inventer », précise Cédric Briand.

Les associés valorisent aussi la viande des réformes, 4 à 5 bœufs par an et des veaux de lait. « La viande, très persillée, très fine, est très appréciée par les bouchers et les restaurateurs. »

« On fait partie de la modernité. »

« On ne veut pas être des éleveurs de musée, on pense qu'on fait partie de la modernité », soulignent les associés qui vivent correctement de leur métier. Ils apprécient que leur démarche soit mise en avant cette année au salon parisien. « L'agriculture en circuit court permet de relier tous les acteurs concernés autour de la production alimentaire pour rendre les territoires vivants tout en donnant du sens à l'agriculture. » Agnès Cussonneau



## GRAPPILLÉ SUR LE NET

### Avec #Fine, le salon de l'agriculture a l'air fin !

L'égérie du Sia 2017 s'affiche partout depuis deux mois. De race Bretonne pie noir, digne fille d'Akhenaton et de Capucine, Fine est "une grosse gourmande qui sait ce qu'elle veut", au caractère affirmé, "l'une des chefs dans le troupeau." Du haut de son 1 m 17 et de ses 450 kg, elle fait la fierté de son éleveur Cédric Briand qui ne cache pas sa joie de présenter la première vache bretonne star du salon de l'agriculture. "Une grande première dans l'histoire de la race !", assure l'agriculteur qui sait déjà que sa Fine lui volera la vedette dans les allées du salon, à Paris Expo Porte de Versailles, du 25 février au 5 mars.

[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)



**Chez vous**

# Fine, une petite bretonne **pie noir** qui a tout d'une grande

Cédric Briand, propriétaire de Fine, participe à la sauvegarde de la race, tout en démontrant sa rentabilité économique.

**É**gérie du Salon de l'agriculture cette année, Fine prend la pose pour la photo, bien campée sur ses aplombs. Avec ses cornes en forme de lyre, sa tache blanche sur le front et son écharpe blanche au passage des sangles, qui fait ressortir son pelage noir, c'est une digne représentante de la race bretonne pie noir. Cédric Briand, son heureux propriétaire, est fier de cette mise en lumière au Sia. « Elle a tout d'une grande, assure-t-il d'un ton jovial. Du haut de son 1,17 mètre au garrot (1), Fine est une vache autonome et économe, qui valorise le pâturage. Elle produit 3 600 kg de lait par an. Un lait très riche, idéal pour la transformation et la valorisation en vente directe. »

► **Pourtant, la race a failli disparaître dans les années 1970**, lorsque son effectif était tombé à 340 femelles de race pure, faute de productivité. C'était sans compter sur une poignée d'irréductibles Bretons qui ont lancé dès cette époque un plan pour sa sauvegarde. L'effectif avoisine désormais 2 200 animaux. Plus de quarante ans de travail, qui permettent aujourd'hui à Cédric et ses deux associés, Mathieu Hamon et Hervé Mérand, de vivre de leur métier. Les trois associés du Gaec des 7 chemins sont à la tête d'un troupeau de 44 vaches bretonnes pie noir et la suite, sur une ferme conduite en agriculture biologique à Plessé (Loire-Atlantique). Tout le lait est transformé



**Lien social.**

Le magasin à la ferme est ouvert le mardi et le vendredi. Les clients y trouvent aussi des produits en dépôt vente. Un boulanger et un maraîcher se joignent à eux le vendredi pour un minimarché.



**L'EXPLOITATION**

**À Plessé (Loire-Atlantique)**

- Surface : 59 ha, dont 6 ha de mélanges céréaliers (orge, blé de Redon, triticale, pois, épeautre, avoine)
- 30 ha de prairies permanentes
- 23 ha de prairies temporaires

**Cheptel**

- 44 vaches bretonnes pie noir à 3 200 kg/an en moyenne
- TB : 46,2 g/kg
- TP : 33,5 g/kg

**Production**

- 100 000 litres de lait entièrement transformé (crèmerie, fromage...)
- 15 veaux de lait
- 10 porcs blancs de l'Ouest

**Mode d'œuvre**

3 associés (Cédric Briand, Mathieu Hamon et Hervé Mérand)

sur place et vendu en circuit court. « C'est un système basé sur une production de qualité, économiquement rentable, environnementale vertueuse et avec un impact social important », tient à préciser Cédric.

**DYNAMIQUE LOCALE**

► **Après un parcours de pointeur chez Bovins croissance 44** et comme animateur d'un site touristique autour du lait, Cédric s'est installé en juin 2005. Il a intégré le Gaec qui livrait du lait bio d'holsteins en laiterie. Les producteurs décident alors de valoriser une race locale. Un hasard ? Pas tout à fait. Originaires du pays, ils

ont baigné dans une dynamique locale très attachée au terroir. Plessé est connue pour sa fête de la vache nantaise, un événement qui a lieu tous les quatre ans, porté par 1 500 bénévoles, dans une commune de 4 700 habitants, et qui attire pas moins de 45 000 personnes. Le choix de la race s'est porté sur la bretonne pie noir, présente historiquement dans la zone et ayant gardé un potentiel laitier, contrairement à la nantaise. Et avec comme seule voie de salut : la vente directe. « C'est le circuit court a permis de sauver la race », affirme Cédric.

► **Dès le début, l'objectif a été de proposer une gamme complète** : lait cru, crème, beurre, fromage blanc, fromage frais, tomme, pâte pressée à fondre, meule, faisselle... Les éleveurs font revivre le gwell, le lait fermenté traditionnel du Finistère, ferment de base à leurs préparations. Les produits sont vendus dans un magasin situé à la ferme. Ils livrent aussi des Amap (1) à Nantes, un Biocoop à Redon et des restaurateurs. « Nous savions, instinctivement, qu'il y avait une véritable dynamique locale pour ces produits », explique Cédric. Ils ne se sont pas trompés : 45 % des ventes sont réali-

**VALORISER LE LACTOSÉRUM AVEC LE PORC**

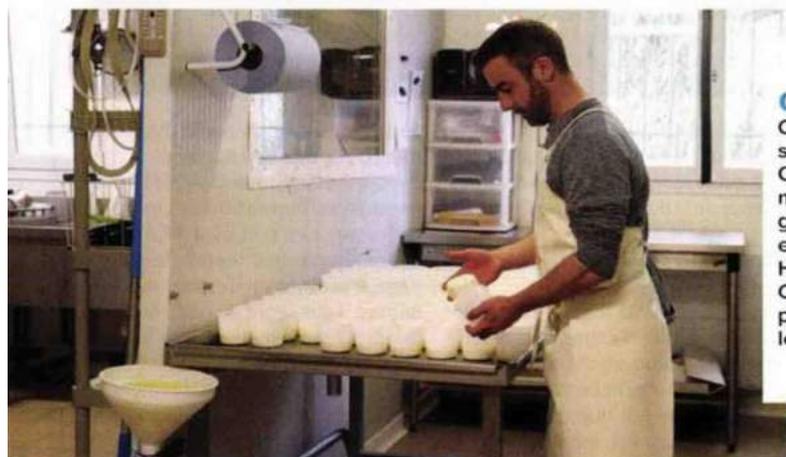
Dans une logique de cohérence avec leur système, les éleveurs ont décidé d'élever chaque année dix à quinze porcs blancs de l'Ouest, une autre race locale. Ils valorisent le lactosérum obtenu après la fabrication de la tomme et dont le coût du traitement aurait été autrement très onéreux. Les porcelets (15 à 20 kg) sont achetés à un producteur

naisseur voisin. Ils sont élevés en plein air et nourri au lactosérum et au son de blé recueilli auprès d'un paysan boulanger. Les animaux sont abattus à 12-14 mois (110 kg), transformés dans un petit abattoir local de producteurs « De la terre à l'assiette » et vendus sous forme de caissettes de viande fraîche ou en quartiers pour les restaurateurs.



**Chef de troupeau.** « Fine a été choisie car elle dispose de tous les critères raciaux pour représenter la race au Sia, en plus d'être très docile. Autoritaire, tout en étant bienveillante, elle s'est imposée naturellement chef du troupeau », déclare Cédric Briand.

## Chez vous



### Organisation.

Chaque associé a sa responsabilité : Cédric, la transformation, Mathieu, la gestion de l'herbe et l'administratif, et Hervé, le troupeau. Cependant, tous participent à toutes les tâches.

PHOTOS : I. LEJAS

sées à la ferme, située en pleine campagne. C'est autant que dans les Amap de Nantes. Tous les produits sont commercialisés à 15 kilomètres autour du siège.

► **La bretonne pie noir a la particularité d'être une race mixte.** Chaque année, les producteurs vendent une dizaine de veaux de lait et quatre bœufs. Les chefs cuisiniers apprécient la finesse et le persillé de sa viande. Les éleveurs gardent toutes les génisses. Elles assurent le renouvellement, une dizaine sont vendues comme amouillantes pour d'autres élevages. Les réformes partent chez des éleveurs allaitants.

La principale difficulté des races locales est de pouvoir assurer leur pérennité. « Au sein de l'Union bretonne pie noir, nous réfléchissons à la mise en place d'une organisation de type pépinières de génisses », confirme Cédric. Alors que la race vient de fêter les cent trente ans de la création de son herdbook (1886) et les quarante ans de sa sauvegarde (1976), les éleveurs démontrent que la bretonne pie noir tient toute sa place ailleurs que dans un musée et que le modèle est viable économiquement.

Isabelle Lejas

(1) La plus petite race bovine française.

(2) Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne.

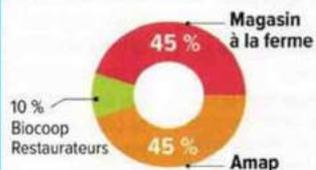
### LES RÉSULTATS

► **Chiffre d'affaires et sa répartition (1<sup>er</sup>/01 au 31/12/ 2016) : 196 000 €**



(1) Ventes reproducteurs, viande transformée (bovin et porc)

► **Répartition des ventes**



► **Prix de vente**

- 1 litre de lait cru : 1 €
- Crème fraîche : 8,20 €/kg
- Beurre : 13 €/kg
- Fromage frais : 2 €/pièce
- Fromage blanc : 4,50 €/kg
- Tomme : 14,50 €/kg
- Meule : 16 €/kg
- Viande fraîche de porc : 11 €/kg en caissettes de 10 kg

► **Charges**

- Charges de structure : 83 000 €
- Charges opérationnelles : 70 059 €

► **Évolution de l'EBE**





## Que sait-on de Fine, la "vache égérie" du Salon de l'Agriculture ?

Son portrait trône désormais en 500 exemplaires dans les couloirs du métro parisien, mais aussi dans les rues de la capitale et sur les bus.

Un caractère de "meneuse" et de belles cornes en lyre : la vache Fine, six ans, Bretonne Pie Noire bretonne et égérie du 54e Salon de l'Agriculture de Paris, y représentera l'agro-écologie et la commercialisation en circuit court. Avec 1,17m au garrot et 450 kilos sur la balance, Fine n'a pas vraiment "la taille mannequin", mais un petit gabarit caractéristique de ces "vaches à beurre" donnant un lait très riche en se contentant d'une alimentation naturelle basée sur l'herbe et le foin, explique Cédric Briand, propriétaire de la nouvelle mascotte du Salon, qui se tient du 25 février au 5 mars. "C'est la dominante du troupeau". Née en mars 2010 à la Ferme des 7 chemins à Plessé (Loire-Atlantique), exploitée sur 60 hectares par Cédric Briand et ses deux associés, Mathieu Hamon et Hervé Merand, Fine est la fille d'Akhenaton et de Capucine, "la tyrannie et la fleur", souligne, rieur, son maître, par ailleurs vice-président de l'Union Bretonne Pie-Noir. Dans le champ où elle broute avec ses 40 copines, "c'est la dominante du troupeau. Mais une dominante plutôt bienveillante. Elle s'impose naturellement, quand elle va boire, les autres se poussent", décrit l'éleveur en menant son cheptel à la traite. Désignée "à l'unanimité". Les spécialistes de la Bretonne Pie-Noir ne s'y sont pas trompés : quand le Salon de l'Agriculture a choisi en mai dernier de mettre à l'honneur cette race à petit effectif pour sa 54e édition, ils ont désigné "à l'unanimité" Fine dans le champ de Cédric Briand. Outre son "caractère de meneuse", la vache est "bien sur ses aplombs", a un petit cœur sur le front, une écharpe et des chaussettes blanches sur ses pattes. Le portrait de Fine trône désormais en 500 exemplaires dans les couloirs du métro parisien, mais aussi dans les rues de la capitale et sur les bus. Une affiche de plus de 600 m2 est placardée sur le périphérique. Déjà star, Fine, qui n'a quitté sa ferme qu'à de rares occasions et qui peut être "un peu tête de pioche", a des séances de travail quotidiennes avec son maître, de la radio à plein volume dans la salle de traite aux promenades au licol dans la cour de la ferme, pour éviter le stress du bruit et de la foule. Plus vieille race de vaches françaises avec la Charolaise. La grand-messe de l'agriculture sera pour Cédric Briand, fils d'éleveurs en production laitière, l'opportunité de mettre en avant "la valorisation en circuit court et en bio" de la Bretonne Pie-Noir. Plus vieille race de vaches françaises avec la Charolaise, elle a frisé l'extinction. Mais un plan de sauvegarde en 1976, le premier au niveau national pour une race bovine, permet de faire passer l'effectif de quelque 300 vaches à 2.000 aujourd'hui contre 700.000 têtes recensées au début du XXe siècle.



## Qui est Fine, la vache égérie du Salon de l'Agriculture 2017 ?

C'est la star de la 54e édition du Salon de l'Agriculture. Sur toutes les affiches de promotion de l'événement, elle sera aussi à partir de ce samedi et jusqu'au dimanche 5 mars sous le feu des projecteurs des caméras. "Elle", c'est Fine, la vache à la robe tachetée noire et blanche choisie par les organisateurs pour mettre en avant cette semaine d'expositions et de concours à la Porte de Versailles à Paris. De race bretonne Pie-Noir et âgée de six ans, elle pèse (malgré son prénom) 450 kg tout de même et mesure 1,17 mètre de haut. >>> Salon de l'Agriculture 2017 : Tout ce que vous devez savoir avant de vous y rendre " Fine est née en mars 2010 à la Ferme des 7 chemins à Plessé en Loire-Atlantique. Son père s'appelle Akhénaton, sa mère Capucine. Elle n'a presque que des qualités : elle ne fait pas de bruit, elle donne son lait, elle fait son veau tous les ans. Elle n'a jamais de problèmes ", confie élogieux Cédric Briand , son éleveur. Et si elle avait un défaut, vous l'avez sûrement deviné en lisant la fin du premier paragraphe de cet article. " C'est une grosse gourmande ! Elle sait ce qu'elle veut, elle a du caractère, donc parfois il faut la rappeler à l'ordre. Dans la hiérarchie du troupeau, c'est une des chefs ", ajoute-t-il, malicieux. >>> Sans votre aide, le plus grand centre de soins pour animaux sauvages va fermer... L'éleveur est d'autant plus fier que sa " vache extraordinaire " est la première de sa race à avoir été choisie comme égérie dans l'histoire du Salon. " Elle est prête, elle peut faire tous les défilés maintenant. Peut-être pas la Fashion Week, mais on n'en est pas loin quand même ! ", s'exclame non sans humour Cédric Briand. Si vous visitez le Salon cette année, vous aurez donc l'occasion de l'admirer dans l'allée de Prestige du pavillon 1 du Parc des Expositions. >>> Salon de l'Agriculture 2017 : une programmation spéciale sur France 3



# Une vache au c ur de la campagne

Il en aura fallu des réunions, des commissions, des tractations. Un an avant que n'aboutisse cette primaire au suspense insoutenable. Dans les écuries des candidates, les négociations ont été âpres. Comprenez bien, il fallait que chaque postulante soit évaluée au regard de sa représentativité, de son influence régionale et de ses qualités intrinsèques. Et encore, une fois n'est pas coutume, les problèmes de parité avaient été tranchés arbitrairement au profit du seul sexe faible. Pour 2017, le peuple voulait du changement et il fallait que le changement soit visible. Pas question de revoir encore et toujours les mêmes têtes, issues des races dominantes. Certaines ont renoncé, fatiguées de jouer les vaches à lait.

D'autres ont fait jouer les réseaux, qu'on sait puissants à Paris. Une fois encore, les sondages se sont égarés, les candidates de l'establishment éliminées par une que personne n'avait vu venir. Décidément, l'époque est au triomphe des outsiders. Il faut dire qu'en cette période de vaches maigres, le public veut des têtes nouvelles. Quand bien même elles sont bêtes à manger du foin. Hier matin, l'impétrante a fait sa première sortie, en robe noire et blanche. Bousculée par l'habituelle cohue des journalistes, cameramen et curieux. Son staff buvait du petit-lait devant tant d'empressement. D'une seule traite, elle a rejoint le centre des congrès de la Porte de Versailles, lieu habituel des grands rassemblements

politiques. « Fine », Bretonne Pie-Noire, 450kilos pour 1m17 au garrot, a entamé son court mandat d'égérie du salon de l'agriculture 2017. Elle s'apprête à recevoir, un à un, tous les candidats à l'élection présidentielle en audience privée. Ils viendront la flatter, icône d'un monde à la dérive, celui des éleveurs. Persuadés qu'ils sont que leur dévotion à une vache, certes sacrée mais non moins vache, suffira à leur attirer les bonnes grâces du monde paysan. ■

# Fine la petite bretonne sous les feux du salon de l'agriculture

Après six heures de voyage, la petite vache aux jolies cornes en lyre marque un temps d'arrêt avant de sortir du camion garé à l'arrière du grand hall du salon de l'Agriculture à Paris : L'appréhension de la foule, sans doute. Mais dès qu'elle touche le tapis rouge du salon dont elle sera l'égérie pendant une semaine, Fine suit tranquillement le mouvement de foule et semble s'habituer assez vite aux flashes de la nuée de photographes qui l'attendaient hier matin. « Nous l'avons bien préparée à affronter la foule et le bruit », se félicite Cédric Briand, son éleveur, venu de Dresny, en Loire Atlantique, avec cette Bretonne de petite taille. Aussitôt installée à la place d'honneur qui lui est réservée, dans un box individuel tout en bois, la vache se met d'ailleurs immédiatement à mâchonner du foin. « Un signe qui ne trompe pas, lorsqu'elle est tendue, ça lui coupe l'appétit », dit M. Briand. « Très fiers » Sa race, la Bretonne Pie-Noire, est à l'honneur pour la première fois au salon qui ouvre ses portes aujourd'hui à Paris. Et tout l'ouest de la France, grande région d'élevage, avec. « Nous en sommes très fiers, cette race de vache a failli

*disparaître dans les années 70, car on jugeait alors qu'elle ne produisait ni assez de lait ni assez de viande », explique M. Briand, en soulignant que la reproduction de l'espèce a été permise par quelques « lanceurs d'alerte » de l'époque. Les vaches comme Fine ne produisent en effet guère plus de 3 000 litres de lait par an, au lieu des 6 000 à 7 000 attendus d'une Prim Holstein, première race de vache laitière en France. « Cette vache représente la mixité d'une race, elle produit du très bon lait, et de la viande de bonne qualité, que nous valorisons en vente directe, car nous croyons aux circuits courts », explique M. Briand. « Avec mes associés, nous ne sommes ni atypiques, ni marginaux ni alternatifs, simplement nous croyons à l'agro-écologie et cette vache amène une cohérence à nos valeurs, car elle préserve la diversité, elle est vertueuse pour l'environnement, son lait est riche et fromageable, et la commercialisation directe crée du lien social », ajoute-t-il. Un voyage fatiguant hier matin, Fine, qui aura sept ans le 9 mars, et n'est jamais sortie de son exploitation, montre quand même un signe de stress : 6, 6*

litres de lait, d'ordinaire c'est un peu plus. Mais le voyage l'a un peu fatiguée. Dans les stands de traite, gérés par des étudiants d'écoles d'agriculture de Bretagne, d'autres vaches, fraîchement débarquées des quatre coins de France, sont alignées. « Hier soir, on a dû jeter pas mal de lait, il contenait un niveau trop élevé de globules blancs, et était impropre à la consommation, c'est normal après un voyage, aujourd'hui tout rentre dans l'ordre », note une des étudiantes de BTS agricole, chargée d'assister les éleveurs dans les opérations de traite. première. Avec cette vache de race Bretonne Pie Noire, c'est toute une agriculture, diversifiée et de proximité, qui sera mise à l'honneur cette année dans la plus grande ferme française. Cédric Brian et sa belle des champs dans son exploitation. ■



PLESSÉ. ELLE DÉFILERA AU SALON DE L'AGRICULTURE

## « Fine » entame sa vie de star

À 16 heures jeudi, *Fine*, la petite vache de race bretonne Pie noire qui fêtera son 7<sup>e</sup> anniversaire à Paris, est montée dans le camion de transport d'animaux, direction Paris et le Salon de l'agriculture 2017.

*Fine*, déjà star, a posé avec les élus avant le départ avec trois de ses consoeurs nantaises.

La vache est arrivée, hier vendredi, à 7 h 30, pour répondre au timing des journalistes parisiens. Le retour au Gaec des Sept chemins du Dresny est prévu le dimanche 5 mars, dans la nuit.

*Fine* défilera sur le podium le mercredi 1<sup>er</sup> mars, au côté de son éleveur, Cédric Briand qui, depuis septembre, l'a dressée à marcher au licol.

Ce membre de l'association Pas bête la fête, qui, tous les quatre ans, fête les races locales et à petits effectifs au Dresny, commente : « *La bretonne Pie noire est la vache idéale pour valoriser la biodiversité en circuit court. En effet, c'est une vache qui se contente de peu et nous permet de vivre de notre métier.* »

L'info en plus

Sept camions partent de Bretagne en direction du Salon, transportant six vaches Pie noire, quatre Nantaise, trois Armoricaïne et trois Froment du Léon.

Elles sont accompagnées de 50 permanents. Les deux chauffeurs de chaque camion font une pause toutes les deux heures pour vérifier le bien-être des animaux. ■



## Retour à l'accueil

MEUH « 20 Minutes » a mis ses bottes et est parti à la rencontre des (vraies) stars du Salon de l'agriculture...

Après l'homme politique en campagne, c'est elle qui attire les caméras au Salon de l'agriculture : la vache. D'ailleurs, Fine, une Bretonne pie noir, est l'égérie de l'édition 2017. Présent dans toute la France grâce à ses rédactions, 20 Minutes vous présente la vache de votre région. Fine, la star bretonne du salon. Les visiteurs du Salon de l'agriculture n'auront d'yeux que pour elle à partir de samedi. L'égérie de cette 54e édition risque également d'être très courtisée pendant toute la semaine par les candidats à l'élection présidentielle, qui devraient être nombreux cette année à venir tâter le cul des vaches Porte de Versailles. Pour l'habituer à la foule, Fine, qui pèse 450 kilos, a également eu le droit ces dernières semaines à venir au contact des clients du Gaec des Sept Chemins à Plessé les jours de vente directe. « Comme elle n'a jamais été au salon, cela lui permet de s'habituer un peu à voir du monde », assure Cédric Briand, l'un des trois associés du Gaec. « Mais on ne la forcera pas à prendre des photos si elle ne veut pas », poursuit-il. >> Pour savoir comment séduire Fine, c'est par là. Dynamo, la Vosgienne



L'IMAGE

# Première traite pour la star du salon

Fine a pris ses quartiers hier matin au Parc des expositions de la Porte de Versailles. La mascotte du salon de l'agriculture s'est prêtée de bonne grâce à sa première traite parisienne. Mais la vache Bretonne Pie Noir était un peu stressée et fatiguée après six heures de voyage depuis sa Bretagne natale. Elle n'a donné que près de sept litres de lait, moins que d'habitude. Photo AFP





## Fine vous salue bien

Le Salon International de l'Agriculture se déroule du 25 février au 7 mars à la Porte de Versailles à Paris. Depuis 2000 son égérie est chaque année une vache. Pour 2017 c'est Fine, une vache de race bretonne pied noir, qui a été choisie. Comment ne pas se féliciter que ce choix d'une vache de petit gabarit (voir 13 races de vaches bovines en conservation : la Bretonne Pie Noir) ce qui rompt heureusement à la course à la taille de ces dernières années. Née en mars 2010 à la ferme des 7 chemins à Plessé en Loire Atlantique, Fine fille d'Akhénaton et de Capucine mesure 1 mètre 17 et pèse 450 kilos. Cet article a été posté le Samedi 25 février 2017 dans la catégorie Patrimoine. Vous pouvez envoyer un commentaire en utilisant le formulaire ci-dessous.



## Salon de l'Agriculture: tapis rouge et accueil de rockstar pour "Fine"

Paris (AFP) - Après six heures de voyage, la petite vache aux jolies cornes en lyre marque un temps d'arrêt avant de sortir du camion garé à l'arrière du grand hall du salon de l'Agriculture à Paris: l'appréhension de la foule, sans doute. Mais dès qu'elle touche le tapis rouge du salon, dont elle sera l'égérie pendant une semaine, Fine suit tranquillement le mouvement de foule et semble s'habituer assez vite aux flashes de la nuée de photographes qui l'attendent vendredi matin. "Nous l'avons bien préparée à affronter la foule et le bruit", se félicite Cedric Briand, son éleveur, venu de Dresny, en LoireAtlantique, avec cette bretonne de petite taille. Aussitôt installée à la place d'honneur qui lui est réservée, dans un box individuel tout en bois, la vache se met d'ailleurs immédiatement à mâchonner du foin. "Un signe qui ne trompe pas, lorsqu'elle est tendue, ça lui coupe l'appétit", dit M. Briand. Vous aimez cet article ? Inscrivez-vous à la Newsletter de l'Obs × S'inscrire Merci, votre inscription a bien été prise en compte. Sa race, la Bretonne Pie Noir, est à l'honneur pour la première fois au salon qui ouvre ses portes samedi à Paris. Et tout l'ouest de la France, grande région d'élevage, avec elle. "Nous en sommes très fiers, cette race de vache a failli disparaître dans les années 70 car on jugeait alors qu'elle ne produisait ni assez de lait ni assez de viande", explique à l'AFP M. Briand, en soulignant que la reproduction de l'espèce a été permise par quelques "lanceurs d'alerte" de l'époque. Les vaches comme Fine ne produisent en effet guère plus de 3.000 litres de lait par an, au lieu des 6 à 7.000 attendus d'une Prim Holstein, première race de vache laitière en France. "Cette vache représente la mixité d'une race, elle produit du très bon lait et de la viande de bonne qualité que nous valorisons en vente directe car nous croyons aux circuits courts", ajoute M. Briand. "Avec mes associés, nous ne sommes ni atypiques, ni marginaux ni alternatifs, simplement nous croyons à l'agro-écologie et cette vache amène une cohérence à nos valeurs car elle préserve la diversité, elle est vertueuse pour l'environnement, son lait est riche et fromageable et la commercialisation directe crée du lien social", ajoute-t-il. - Vendredi matin, Fine, qui aura sept ans le 9 mars et n'est jamais sortie de son exploitation, montre quand même un signe de stress: moins de lait que d'habitude, 6,6 litres. D'ordinaire, c'est un peu plus. Mais le voyage l'a un peu fatiguée. Dans les stands de traite, gérés par des étudiants d'écoles d'agriculture de Bretagne, d'autres vaches, fraîchement débarquées des quatre coins de France, sont alignées. "Hier soir, on a dû jeter pas mal de lait, il contenait un niveau trop élevé de globules blancs et était impropre à la consommation, c'est normal après un voyage, aujourd'hui tout rentre dans l'ordre", note une des étudiantes de BTS agricole, chargée d'assister les éleveurs dans les opérations de traite, deux fois par jour. Voisin de Fine, sur le stand d'à côté, le taureau Joyeux de race Salers, 1,1 tonne sur la balance, considère l'atroupement médiatique d'un oeil placide. Anthony Douhet, 30 ans, son éleveur venu de Cheylade, dans le Cantal, est lui aussi venu "faire la promotion de la race" au salon. "C'est la première fois", dit-il. "Oui, nous sommes très fiers et aussi de faire la promotion de notre métier". Anthony n'a "jamais entendu parler" des vaches Bretonne Pie Noir. Le salon de l'Agriculture, plus grande ferme de France destinée à faire découvrir le monde agricole aux citadins, sert aussi aux éleveurs des régions à se rencontrer. D'ailleurs au bar des éleveurs, races de vaches et éleveurs sont confondus, au moins dans le vocabulaire. "Les Montbéliard, les Holstein, les Limousin et les Salers sont déjà arrivés, nous attendons les autres", confie à l'AFP le patron du bar, Thierry Perbet, traiteur à Aurillac dans le Cantal.



## Fine la bretonne meneuse de revue au salon

Elle a un petit coeur blanc sur le front, des chaussettes blanches de basketteuse et sa queue a la grâce d'un tombant de tunique sur une statue grecque. Elle est super, Fine ! Et elle a un port de tête d'une telle noblesse que c'est cette bretonne de race noire, native de Plessé en Loire-Atlantique, qui pose sur l'affiche du salon de l'Agriculture 2017. Comme tous les ans depuis 2009, c'est le portrait d'une vache, photographiée façon star hollywoodienne, qui est choisie pour inciter les visiteurs à prendre la direction du Parc des Expos de la porte de Versailles, à Paris. Il faut dire qu'il n'y a pas photo : les moutons, les cochons, les canards, les poules et même les chevaux peuvent aller se rhabiller. La vache est vraiment l'animal de ferme préféré des Français et son capital de sympathie est tel que le rituel est maintenant bien ancré pour l'affiche du salon. Chaque année on choisit une race de vache différente et les éleveurs concernés se débrouillent pour trouver leur Miss. C'est ainsi que Fine, 6 ans et 450 kilos, a été choisie par les éleveurs de cette race bretonne, pour la beauté de sa robe et sa belle constitution mais aussi pour son caractère très posé. Elle est « meneuse » d'un troupeau de 26 vaches et tout le monde suit sans broncher. La composition de l'affiche répond du reste à certains critères actuels de starisation et Fine, de toute évidence, vient d'entrer dans le cercle des people de la race bovine au titre de meneuse de la grande revue 2017. Elle a même un compte twitter ou elle est suivie par ses fans et pour l'habituer à l'atmosphère bruyante du salon, son propriétaire passe de la musique en bouche dans l'étable. En poussant parfois un peu pour qu'elle s'imprègne de l'ambiance fête foraine de la plus grande ferme de France.



# Fine, un pas de géant pour la Bretonne Pie-Noir

**SALON** /// Fine, une Bretonne Pie-Noir âgée de six ans, est en ce moment la vache la plus célèbre de France ! Appartenant au Gaec des Sept-Chemins, à Plessé (Loire-Atlantique), c'est l'égérie du Salon de l'agriculture, qui démarre samedi 25 février, porte de Versailles, à Paris.

**O**n avait candidate une première fois pour qu'une Bretonne Pie-Noir (1) soit retenue comme égérie du Salon de l'agriculture. C'est la Bazadaise qui avait été choisie l'an dernier. On a remis ça en mars 2016 pour l'édition de cette année. Cette fois, les organisateurs du SIA nous ont dit OK", explique Cédric Briand, du Gaec des Sept-Chemins, à Plessé, dans l'ouest de la Loire-Atlantique. Restait à déterminer quelle vache aurait le privilège d'être choisie.

"C'était à nous de proposer un éleveur qui soit forcément le propriétaire de la vache égérie. A l'unanimité, le choix du conseil d'administration de l'Union Bretonne Pie-Noir s'est porté sur moi." Restait à trouver l'égérie parmi la quarantaine de vaches du troupeau. Et cela n'a pas été si compliqué. "En juillet dernier, on a organisé un conseil d'administration sur la ferme. On est tous partis dans le champ avec une feuille et un crayon, chaque éleveur devant choisir trois vaches dans l'ordre. A l'unanimité, le choix s'est porté sur Fine." Est ensuite venu le temps d'une séance photos, organisée début septembre sur

deux jours, pour les clichés officiels que l'organisation du SIA utilise pour tous ses supports de communication. Avant d'accepter, Cédric Briand a posé deux conditions : que ses associés et sa femme lui donnent leur feu vert pour se lancer dans cette aventure. Il a aussi obtenu le soutien du service de remplacement, financé par la région Bretagne, pour que le travail soit fait sur l'exploitation pendant ses absences. "C'est un stagiaire, passé sur la ferme il y a quatre ans et qui était parti en Touraine, qui s'en charge : c'est-à-dire deux mois à temps plein", se félicite l'éleveur.

Le propriétaire de la vache égérie est le porte-parole de ses collègues : c'est lui le seul interlocuteur des médias. "Il y a des contraintes qu'il faut accepter, une mise en lumière aussi. Depuis que le SIA a révélé le nom de Fine, j'ai fait une quarantaine d'interviews. Et pendant le salon, ça ne va pas arrêter ! Je ferai partie de l'accueil protocolaire avec les organisateurs. A ce titre, je serai avec François Hollande le samedi 25, jour de l'inauguration du salon. Et élections oblige, je verrai défiler tous les candidats à la présidentielle", poursuit Cédric Briand, 41 ans, qui gère tout ça avec le recul nécessaire.

## La Bretonne Pie-Noir, un "facteur de développement local"

Vice-président de l'Union Bretonne Pie-Noir, il est l'une des chevilles ouvrières de la Fête de la vache Nantaise et des races locales, dont la prochaine édition aura lieu en septembre 2018. A Paris, Cédric portera un message sur le stand de 150 m<sup>2</sup>, financé par la région Bretagne, premier partenaire de l'événement avec 130 000 euros : celui d'une race qui participe au développement économique des territoires. "La Bretonne Pie-Noir est facteur de développement local. C'est une démarche cohérente qui repose sur un axe économique,

qui est vertueuse d'un point de vue environnemental et qui crée du lien social." C'est ce que la ferme des Sept-Chemins met en pratique au quotidien puisqu'elle valorise sa production (100 000 l de lait transformé) en circuits courts (45 % de vente directe à la ferme, 40 % en Amap), dans une démarche agro-écologique.

"Nous voulons montrer la diversité de l'agriculture en France, à la fois vis-à-vis du grand public et des porteurs de projets. Nos systèmes de production sont cohérents, et les candidats à l'installation doivent avoir davantage de choix dans les années à venir. Il faut maintenant nous aider à acquérir des références technico-économiques en objectivant les données, pour

que la Bretonne Pie-Noir et les autres races locales aient toute la place qu'elles méritent", conclut Cédric Briand. Une table ronde sera organisée le 2 mars sur le sujet, sur le stand situé à l'entrée du grand hall.

**Christian Evon**

(1) Lire aussi en page 27.



Pour Cédric Briand, Mathieu Hamon et Hervé Mérand, qui posent fièrement avec Fine, il y aura forcément un avant et un après Salon de l'Agriculture 2017. (PHOTO PATRICK ANDRÉ)



## Salon de l'Agriculture: tapis rouge et accueil de rockstar pour «Fine»

### Salon de l'Agriculture: tapis rouge et accueil de rockstar pour «Fine»

Après six heures de voyage, la petite vache aux jolies cornes en lyre marque un temps d'arrêt avant de sortir du camion garé à l'arrière du grand hall du salon de l'Agriculture à Paris: l'appréhension de la foule, sans doute. Mais dès qu'elle touche le tapis rouge du salon, dont elle sera l'égérie pendant une semaine, Fine suit tranquillement le mouvement de foule et semble s'habituer assez vite aux flashes de la nuée de photographes qui l'attendent vendredi matin. «Nous l'avons bien préparée à affronter la foule et le bruit», se félicite Cedric Briand, son éleveur, venu de Dresny, en Loire Atlantique, avec cette bretonne de petite taille. Aussitôt installée à la place d'honneur qui lui est réservée, dans un box individuel tout en bois, la vache se met d'ailleurs immédiatement à mâchonner du foin. «Un signe qui ne trompe pas, lorsqu'elle est tendue, ça lui coupe l'appétit», dit M. Briand. Sa race, la Bretonne Pie Noir, est à l'honneur pour la première fois au salon qui ouvre ses portes samedi à Paris. Et tout l'ouest de la France, grande région d'élevage, avec elle. «Nous en sommes très fiers, cette race de vache a failli disparaître dans les années 70 car on jugeait alors qu'elle ne produisait ni assez de lait ni assez de viande», explique à l'AFP M. Briand, en soulignant que la reproduction de l'espèce a été permise par quelques «lanceurs d'alerte» de l'époque. Les vaches comme Fine ne produisent en effet guère plus de 3.000 litres de lait par an, au lieu des 6 à 7.000 attendus d'une Prim Holstein, première race de vache laitière en France. «Cette vache représente la mixité d'une race, elle produit du très bon lait et de la viande de bonne qualité que nous valorisons en vente directe car nous croyons aux circuits courts», ajoute M. Briand. «Avec mes associés, nous ne sommes ni atypiques, ni marginaux ni alternatifs, simplement nous croyons à l'agro-écologie et cette vache amène une cohérence à nos valeurs car elle préserve la diversité, elle est vertueuse pour l'environnement, son lait est riche et fromageable et la commercialisation directe crée du lien social», ajoute-t-il. - Un peu fatiguée - Vendredi matin, Fine, qui aura sept ans le 9 mars et n'est jamais sortie de son exploitation, montre quand même un signe de stress: moins de lait que d'habitude, 6,6 litres. D'ordinaire, c'est un peu plus. Mais le voyage l'a un peu fatiguée. Dans les stands de traite, gérés par des étudiants d'écoles d'agriculture de Bretagne, d'autres vaches, fraîchement débarquées des quatre coins de France, sont alignées. «Hier soir, on a dû jeter pas mal de lait, il contenait un niveau trop élevé de globules blancs et était impropre à la consommation, c'est normal après un voyage, aujourd'hui tout rentre dans l'ordre», note une des étudiantes de BTS agricole, chargée d'assister les éleveurs dans les opérations de traite, deux fois par jour. Voisin de Fine, sur le stand d'à côté, le taureau Joyeux de race Salers, 1,1 tonne sur la balance, considère l'attroupement médiatique d'un oeil placide. Anthony Douhet, 30 ans, son éleveur venu de Cheylade, dans le Cantal, est lui aussi venu «faire la promotion de la race» au salon. «C'est la première fois», dit-il. «Oui, nous sommes très fiers et aussi de faire la promotion de notre métier». Anthony n'a «jamais entendu parler» des vaches Bretonne Pie Noir. Le salon de l'Agriculture, plus grande ferme de France destinée à faire découvrir le monde agricole aux citadins, sert aussi aux éleveurs des régions à se rencontrer. D'ailleurs au bar des éleveurs, races de vaches et éleveurs sont confondus, au moins dans le vocabulaire. «Les Montbéliard, les Holstein, les Limousin et les Salers sont déjà arrivées, nous attendons les autres», confie à l'AFP le patron du bar, Thierry Perbet, traiteur à Aurillac dans le Cantal.



## La vache, star du Salon de l'Agriculture

L'animal de la ferme qui entretient le plus fort capital sympathie auprès du grand public illustre l'affiche du salon depuis 2009.

Il est loin le temps où les machines-outils illustraient les affiches du Salon international de l'agriculture (SIA). Depuis 2009, une vache les a remplacées. Les organisateurs ont voulu mettre en avant une vache parce que c'est l'animal de la ferme qui entretient le plus fort capital sympathie auprès du grand public, qui représente 90 % des visiteurs. Au fil des années, les organisateurs ont réussi à métamorphoser l'animal choisi en star. Ils traitent l'heureuse élue comme une vedette du show-biz. Ils lui donnent un nom. Aïda, la salers en 2010, Bella, la tarentaise en 2014, Cerise, la Bazadaise en 2016, sont trois de ses vedettes d'une année. «Nous avons voulu sortir des affiches clichées des éditions précédentes à 2009 où l'on montrait la vache en arrière-plan dans son pré d'herbe fraîche, une barrière et un arbre», explique Valérie Le Roy, directrice du Salon international de l'agriculture chez Comexposium. «Nous avons voulu sortir des affiches clichées des éditions précédentes à 2009 où l'on montrait la vache en arrière-plan dans son pré d'herbe fraîche, une barrière et un arbre »Valérie Le Roy, directrice du Salon international de l'agriculture chez Comexposium. Le choix de la vache tête d'affiche est un exercice long et difficile. Fine, que les Parisiens peuvent admirer sur les affiches du salon 2017 à l'arrière des bus parisiens et sur les quais du métro, a dû convaincre des professionnels très exigeants. «Les représentants des races ont débuté les discussions avec les organisateurs du salon en mars 2016, pour savoir quel animal sera mis à l'honneur l'édition suivante, confie Valérie Le Roy. Nous sommes attentifs à ce qu'il y ait une alternance entre les races à viande, les races laitières et les races rustiques aux petits effectifs et celles plus conventionnelles et plus nombreuses comme la prim'holstein nommée Star qui a été notre tête d'affiche de 2009». La prim'holstein est la première race laitière en France et dans le monde. Une fois la race choisie, la vache et l'éleveur sont sélectionnés durant l'été. «L'éleveur et sa famille doivent avoir le profil pour communiquer et accepter d'y consacrer au moins deux jours par semaine à partir de décembre. Car une fois les noms de l'heureuse élue et de son éleveur rendus publics, les médias sont très demandeurs», ajoute Valérie Le Roy. Enfin la vache doit être préparée à sa nouvelle célébrité, car l'animal attire de nombreux visiteurs pendant toute la durée du salon. L'égérie de l'édition 2017 a même un compte Twitter, [@Fine\\_SIA2017](#), qui a séduit plus de 200 abonnés avant même que la plus grande ferme de France n'ait ouvert ses portes.



**PLESSÉ**

## **Fine**, star du Salon de l'agriculture

Fine, vache de la race bretonne pie-noir, a été sélectionnée pour être la tête d'affiche du Salon de l'agriculture 2017, du 25 février au 5 mars. Elle fait partie du cheptel du Gaec des 7 chemins, à Plessé, géré par les agriculteurs Cédric Briand, Mathieu Hamon et Hervé Mérand. Cette récompense honore leur travail pour les races locales, mais souligne aussi toute une dynamique, que le Département soutient : la Fête de la vache nantaise et des races locales, qui rassemble au Dresny, à Plessé, des milliers de personnes autour de l'agriculture paysanne de proximité.



## SALON DE L'AGRICULTURE 2017

# La vache, star du salon

**COMMUNICATION** L'animal de la ferme qui entretient le plus fort capital sympathie auprès du grand public illustre l'affiche du salon depuis 2009.

ÉRIC DE LA CHESNAIS

**I**l est loin le temps où les machines-outils illustraient les affiches du Salon international de l'agriculture (SIA). Depuis 2009, une vache les a remplacées. Les organisateurs ont voulu mettre en avant une vache parce que c'est l'animal de la ferme qui entretient le plus fort capital sympathie auprès du grand public, qui représente 90 % des visiteurs. Au fil des années, les organisateurs ont réussi à métamorphoser l'animal choisi en star. Ils traitent l'heureuse élue comme une vedette du show-biz. Ils lui donnent un nom. Aïda, la salers en 2010, Bella, la tarentaise en 2014, Cerise, la Bazadaise en 2016, sont trois de ses vedettes d'une année. « Nous avons voulu sortir des affiches clichés des éditions précédentes à 2009 où l'on montrait la vache en

arrière-plan dans son pré d'herbe fraîche, une barrière et un arbre », explique Valérie Le Roy, directrice du Salon international de l'agriculture chez Comexposium.

Le choix de la vache tête d'affiche est un exercice long et difficile. Fine, que les Parisiens peuvent admirer sur les affiches du salon 2017 à l'arrière des bus parisiens et sur les quais du métro, a dû convaincre des professionnels très exigeants. « Les représentants des races ont débuté les discussions avec les organisateurs du salon en mars 2016, pour savoir quel animal sera mis à l'honneur l'édition suivante, confie Valérie Le Roy. Nous sommes attentifs à ce qu'il y ait une alternance entre les races à viande, les races laitières et les races rustiques aux petits effectifs et celles plus conventionnelles et plus nombreuses comme la prim'holstein nommée Star qui a été notre tête d'affiche de 2009 ». La prim'holstein est la première race laitière en France et dans le monde.

Une fois la race choisie, la vache et l'éleveur sont sélectionnés durant

l'été. « L'éleveur et sa famille doivent avoir le profil pour communiquer et accepter d'y consacrer au moins deux jours par semaine à partir de décembre. Car une fois les noms de l'heureuse élue et de son éleveur rendus publics, les médias sont très demandeurs », ajoute Valérie Le Roy. Enfin la vache doit être préparée à sa nouvelle célébrité, car l'animal attire de nombreux visiteurs pendant toute la durée du salon. L'égérie de l'édition 2017 a même un compte twitter, @Fine\_SIA2017, qui a séduit plus de 200 abonnés avant même que la plus grande ferme de France n'ait ouvert ses portes. ■

**« Nous avons voulu sortir des affiches clichés des éditions précédentes à 2009 où l'on montrait la vache en arrière-plan dans son pré d'herbe fraîche, une barrière et un arbre »**

VALÉRIE LE ROY,  
DIRECTRICE DU SALON INTERNATIONAL  
DE L'AGRICULTURE CHEZ COMEXPOSIUM



► 24 février 2017 - N°22564 - Figaro Plus

**25 FÉV. > 5 MARS**  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES  
[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

salon international de l'agriculture

# FINE 6 ans  
vache de race Bretonnae Pie-Noir

#SIA2017

**27 FÉVRIER > 6 MARS**  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES  
[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

salon international de l'agriculture

CERISE  
8 ans, vache de race Bazadaise

**2017** Fine, à l'affiche cette année, est une laitière bretonne pie-noir mesurant 1,17 m au garrot. Son propriétaire est Cédric Briand, installé à Plessé près de Nantes. Issue de l'ouest du pays, la plus petite race bovine française comptait 311 têtes en 1976. Elle est riche aujourd'hui de 2 500 têtes, élevées par 70 agriculteurs.

**2016** Cerise, à la une en 2016, était une bazadaise, une race à viande comptant 4 000 bêtes, originaire de Bazas, une commune du sud de la Gironde. Elle est morte accidentellement le 27 juillet 2016 à l'âge de 9 ans. Joël Sillac, son propriétaire éleveur à Perquie dans les Landes, a reçu de nombreuses lettres de sympathie.

**21 février > 1<sup>er</sup> mars**  
Nouveaux horaires, pas de nocturne  
9h - 19h tous les jours et jusqu'à 20h vendredi et samedi

salon international de l'agriculture

Filouse  
4 ans  
Vache de race Rouge Flamande

Paris expo Porte de Versailles  
[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

SIA 2015, 2016 ET 2017

**2015** Filouse, la mascotte de l'édition 2015, propriété de Dominique Macke, est une représentante de la race rouge flamande, une vache des Hauts-de-France. Cette race était menacée d'extinction après la Seconde Guerre mondiale. Son effectif atteint un peu plus de 2 000 têtes, élevées par 65 agriculteurs.



**AGRICULTURE** Cette bretonne pie noir du Pays de Redon sera l'égérie du salon qui débute samedi

# Une star bretonne nommée Fine

Jérôme Gicquel

Les visiteurs du Salon de l'agriculture n'auront d'yeux que pour elle. L'égérie de cette 54<sup>e</sup> édition risque aussi d'être très courtisée par les candidats à l'élection présidentielle. En attendant le grand rush, Fine se repose paisiblement avec ses congénères au Gaec des Sept Chemins à Plessé, à la frontière entre la Loire-Atlantique et l'Ille-et-Vilaine. « Leader par nature » du haut de son 1,17 m, c'est elle qui mène le troupeau pour rejoindre le champ.

« C'est une bête extraordinaire qui se laisse facilement caresser », souligne Cédric Briand, l'un des trois associés du Gaec. Pour l'habituer à la foule, Fine, qui pèse 450 kg, a également eu le droit ces dernières semaines à venir au contact des clients du Gaec les jours de vente directe. « Comme elle n'est jamais allée au salon, cela lui permet de s'habituer à voir du

monde », assure l'éleveur. « Mais on ne la forcera pas à prendre des photos si elle ne veut pas », poursuit-il.

## Une vache au naturel

Mascotte du salon, Fine aura l'honneur de représenter la race bretonne pie noir à Paris. Première race française en 1900 avec 700 000 têtes recensées, la bretonne pie noir a ensuite connu un déclin drastique, les effectifs chutant à 311 bêtes en 1976. Menacée de disparition, cette race de petite taille devra finalement sa survie grâce à un programme de sauvegarde.

On en compte désormais 2 500, surtout dans l'ouest de la France. « C'est une vache qui se nourrit peu et uniquement d'herbe. Elle produit un lait très riche en matière grasse, facilement transformable en beurre et en fromage. C'est également une race mixte avec une viande réputée pour son goût et sa finesse », précise Cédric Briand. ■



Cédric Briand prépare sa vache, Fine, avant l'ouverture du salon samedi.

## La Bretagne en force porte de Versailles

Première région agricole de France, la Bretagne sera naturellement bien représentée dans les allées du Salon de l'agriculture, qui se tient du 25 février au 5 mars, porte de Versailles à Paris. Installée dans le hall 3 sous le pavillon Terres et Mers de Bretagne, la région en profitera pour vanter ses spécialités auprès des Parisiens, avec notamment la dégustation de crêpes et de cidre ou des ateliers pour découvrir les jeux traditionnels bretons.

CETTE 54<sup>E</sup> ÉDITION SERA AMBITIEUSE... ET POLITIQUE BIEN SÛR. LES ORGANISATEURS SOUHAITENT METTRE EN AVANT LA PASSION QUI ANIME L'AGRICULTURE FRANÇAISE ET SES AGRICULTRICES ET AGRICULTEURS !

## Sans passion, pas d'ambition

*Thierry Michel*

Après la landaise Cerise, l'égérie 2017 de ce salon sera Fine, une vache bretonne pie-noir. « On s'installe d'abord par passion » précise son éleveur Cédric Briand. Photo SIA 2017 P. Parchet

Demain, samedi 25 février, le Salon international de l'agriculture ouvre ses portes jusqu'au 5 mars, au Parc des expos de Paris, avec pour thème : « L'agriculture : une passion, des ambitions ! » Ce message, positif malgré la crise, a été volontairement choisi pour montrer aux politiques qui viendront sans doute en nombre que l'agriculture française innove et a de l'avenir. « Il faut balayer l'idée d'une rupture entre l'agriculture et la société car aujourd'hui, les agriculteurs portent des enjeux forts : alimentaires, sanitaires, préservation des terres... », souligne le sociologue François Purseigle. Et si les agriculteurs occupent en nombre une place en recul dans la société, « la profession est toujours autant structurée », ajoute-t-il. Une structuration nécessaire pour faire face aux défis actuels. Une agriculture qui se transforme

Pour le sociologue, l'agriculture se transforme, et il va falloir répondre au besoin croissant de conseil et de formation. Avec un atout : « aujourd'hui, l'agriculture attire, ce n'est plus un métier subi ». Un forum de l'emploi sera organisé et un focus sera fait sur l'ambition numérique du secteur, un levier de

compétitivité important pour l'agriculture (agriculture de précision, réduction de la pénibilité, services en lignes...). Comme l'an dernier, les start-up agricoles se retrouveront sur le stand de la Ferme digitale, avec six membres de plus qu'en 2016. À noter que pour 30 000 visiteurs qui viennent chercher des informations, des clients, de nouveaux produits, ... le salon est avant tout un événement professionnel.

Preuve de ces évolutions, le site de financement participatif Miimosa, son fondateur Florian Breton et toute son équipe seront présents pour discuter ces nouveaux enjeux : reconversions professionnelles, renouvellement des générations, agriculture urbaine, agriculture et alimentation durable : les étudiants s'engagent... Cette année, à l'approche de l'élection présidentielle, il a fort à parier que le rendez-vous de la Porte de Versailles soit encore plus prisé par les politiques. Si le ministre de l'agriculture, Stéphane Le Foll, semble vouloir n'y porter qu'un œil distant, il a néanmoins défendu sa vision : « il n'y a pas que les charges environnementales ou sociales à réguler, il y a aussi les charges opérationnelles. Nous devons mettre le moins de capital possible pour avoir une meilleure compétitivité et miser sur l'espace, car on a de la place en France contrairement à nos concurrents que l'on dit compétitifs. C'était ça, ma stratégie, et ça doit

rester une stratégie pour la France, j'en suis persuadé ». Son successeur aura, quoi qu'il en soit, du travail pour soutenir le secteur et la diversité de ses ambitions. Certains acteurs ont déjà annoncé la couleur. Pour la filière sucrière, place aux régions cette année. Le Grand-Est (avec « Les instants sucrés »), les Hauts de France (association fromage-confiture) et l'Eure (avec la journée des confitures) organiseront tous des animations pour expliquer et réexpliquer le sucre aux quelque 620 000 visiteurs attendus.

Réalité virtuelle

La filière céréales proposera, à partir d'un casque à vision 360 °, de participer à une moisson comme si on y était. Elle présentera également un fournil avec des boulangers qui expliqueront la fabrication du pain. La coopérative InVivo proposera de découvrir le projet des 1 000 fermes numériques et Coop de France démontrera la présence quotidienne des pro-produits issus de la coopération agricole dans les assiettes des Français.

La filière oléoprotéagineuse s'attachera à montrer l'importance des protéines végétales en termes d'alimentation humaine. Les spécialistes de la semence seront aussi présents pour expliquer les principes de la multiplication, des plantes porte-graines cultivées et de la diversité variétale avec une surface plantée d'un grand nombre de salades différentes. Le stand de l'INRA sera consacré à

la découverte des microbes qui  
peuplent nos sols ou notre intestin et  
qui jouent un rôle essentiel dans  
notre alimentation, notre santé, notre  
environnement et notre agriculture.

■



# Géographie de l'humanité

## *L'homme du jour*

CÉDRIC BRIAND



Loïc Venance/AFP

La trombine n'est pas sur la photo, mais celle de sa vache, oui. Fine, une pie-noire bretonne de 1,17 m au garrot, 450 kilos et caractère de « meneuse », est l'égérie du 54<sup>e</sup> Salon de l'agriculture de Paris. Rien de totalement étonnant quand, depuis 2000, le Salon met une ruminante à l'affiche. Mais rien de banal non plus, quand la pie-noire bretonne compte au nombre des races à petits effectifs. Patrimoine domestique en péril, celles-ci ont, un temps, manqué d'être rayées de la carte des élevages. Mais, depuis les années 1980, des éleveurs amourachés des races locales en déclin se sont attelés à les remettre en selle et à valoriser leurs qualités génétiques et culturelles. Cédric Briand est de ceux-là. Ex-technicien agricole, il s'est reconverti dans l'élevage voilà onze ans. L'an dernier, nous l'avions rencontré au Salon. « *Pour moi, la ruralité, c'est aussi un mode de vie sain, où l'homme trouve son équilibre et subit moins qu'en ville. De ce point de vue, les races locales apportent une cohérence* », expliquait-il alors à l'Humanité. ●

MARIE-NOËLLE BERTRAND



## On a rencontré Fine, la vache égérie du Salon de l'Agriculture

AGRICULTURE Cette vache viendra défendre la race Bretonne Pie Noir dans les allées de la plus grande ferme de France...

Les visiteurs du Salon de l'Agriculture n'auront d'yeux que pour elle à partir de samedi. L'égérie de cette 54<sup>e</sup> édition risque également d'être très courtisée pendant toute la semaine par les candidats à l'élection présidentielle, qui devraient être nombreux cette année à venir tâter le cul des vaches Porte de Versailles. En attendant le grand rush, Fine se repose paisiblement avec ses congénères au Gaec des Sept Chemins à Plessé, à la frontière entre la Loire-Atlantique et l'Ille-et-Vilaine. « Leader par nature » du haut de son mètre 17, c'est elle qui mène la danse quand le troupeau doit quitter l'étable pour rejoindre le champ. « C'est une bête extraordinaire, elle est très docile et se laisse facilement caresser », souligne Cédric Briand, l'un des trois associés du Gaec. Une vache un temps menacée de disparition. Pour l'habituer à la foule, Fine, qui pèse 450 kilos, a également eu le droit ces dernières semaines à venir au contact des clients du Gaec les jours de vente directe. « Comme elle n'a jamais été au salon, cela lui permet de s'habituer un peu à voir du monde », assure l'éleveur. « Mais on ne la forcera pas à prendre des photos si elle ne veut pas », poursuit-il. >> A lire aussi : Bretagne: La filière bio n'a jamais attiré autant d'éleveurs. Mascotte du salon, Fine aura également l'honneur de représenter la race Bretonne Pie Noire à Paris. Première race française en 1900 avec 700.000 têtes recensées, la Bretonne Pie Noire a ensuite connu un déclin drastique, les effectifs chutant à 311 bêtes en 1976. Menacée de disparition, cette race de petite taille devra finalement sa survie grâce à un programme de sauvegarde initiée par deux scientifiques. On en compte désormais 2500 environ, principalement dans l'Ouest de la France. Un lait riche en matière grasse mais aussi de la viande. « C'est une race qui nous permet d'exprimer notre amour de la terre. C'est une vache qui se nourrit peu et uniquement d'herbe. Elle produit un lait très riche en matière grasse, facilement transformable en beurre et en fromage. C'est également une race mixte avec une viande réputée pour son goût et sa finesse », précise Cédric Briand. Aux côtés de sa vache star, l'éleveur profitera de sa présence dans les allées du salon pour porter un message. « Il n'y a pas qu'un modèle en agriculture. Certains ont choisi la voie intensive. Avec mes deux associés, nous avons nous opté pour une agriculture alternative avec la Bretonne Pie Noir. C'est une démarche citoyenne certes, mais on veut aussi montrer qu'on peut en vivre économiquement », assure-t-il.

## Elle s'appelle Fine, elle est bretonne : découvrez l'égérie du Salon de l'Agriculture

Fine, égérie du Salon de l'Agriculture 2017, est bretonne © AFP - LOIC VENANCE Un caractère de "meneuse" et de belles cornes en lyre : la vache Fine, six ans, Bretonne Pie-Noire et égérie du 54e Salon de l'Agriculture de Paris, y représentera l'agro-écologie et la commercialisation en circuit court. C'est une égérie de taille : 1,17m au garrot, 450 kilos , Fine est de ces "vaches à beurre" donnant un lait très riche en se contentant d'une alimentation naturelle basée sur l'herbe et le foin, explique Cédric Briand, propriétaire de la nouvelle mascotte du Salon de l'Agriculture, qui se tient du 25 février au 5 mars. Elle vient de Loire-Atlantique. Une race à petit effectif mise à l'honneur Née en mars 2010 à la Ferme des 7 chemins à Plessé, exploitée sur 60 hectares de champ où elle broute avec ses 40 copines, "c'est la dominante du troupeau. Mais une dominante plutôt bienveillante. Elle s'impose naturellement, quand elle va boire, les autres se poussent", décrit l'éleveur. Plus vieille race de vaches françaises avec la Charolaise, la Bretonne Pie-Noire a frisé l'extinction. Mais un plan de sauvegarde en 1976, le premier au niveau national pour une race bovine, permet de faire passer l'effectif de quelque 300 vaches à 2.000 aujourd'hui contre 700.000 têtes recensées au début du XXe siècle. "Pour survivre, les éleveurs se sont mis à faire du fromage et de la vente directe, dès les années 1960", souligne Cédric Briand. Les trois associés vivent de leur métier et s'octroient cinq semaines de congés par an. Au Salon, Cédric Briand plaidera auprès des hommes et femmes politiques qui s'y presseront, en pleine campagne présidentielle et en pleine mutation agricole, pour "une agriculture plus inscrite dans la société, qui prenne en compte l'environnement et l'alimentation de nos concitoyens". Le Salon, ça demande de la préparation Le Salon de l'Agriculture a choisi en mai dernier de mettre à l'honneur cette race à petit effectif pour sa 54e édition. Fine, qui n'a quitté sa ferme qu'à de rares occasions, a des séances de travail quotidiennes avec son maître, de la radio à plein volume dans la salle de traite aux promenades au licol dans la cour de la ferme, pour éviter le stress du bruit et de la foule. Le portrait de l'égérie trône désormais en 500 exemplaires dans les couloirs du métro parisien, mais aussi dans les rues de la capitale et sur les bus. Une affiche de plus de 600 m2 est placardée sur le périphérique .



## **Fine, l'emblème du Salon de l'Agriculture 2017**

L'emblème du Salon est cette année une bretonne pie noire âgée de 6 ans qui sera visible dans le hall 1. Cette race rustique, à l'effectif réduit, qui a failli disparaître, est reconnue pour la grande qualité de son lait, très « fromageable » et pour sa viande. Fine, 1,17 m au garrot et 450 kg, le front orné d'un petit cœur, et nourrie exclusivement à l'herbe et au foin, sera accompagnée de son éleveur, Cédric Briand. Depuis dix ans, il est installé avec deux associés, Mathieu Hamon et Hervé Mérand, à la ferme des Sept-Chemins, sur la commune de Plessé (Loire-Atlantique). Les papas de Fine sont également membres de l'association Pas bête la fête qui réunit des élevages respectueux de l'environnement. VIDEO. Fine, égérie de l'édition 2017 du Salon de l'agriculture Tous les quatre ans, la Fête de la vache réunit à son initiative, dans le village du Dresny (Loire-Atlantique), les partisans d'une agriculture durable. Prochaine édition en 2018.



## FINE, L'ÉGÉRIE 2017

L'emblème du Salon est cette année une bretonne pie noire âgée de 6 ans qui sera visible dans le hall 1. Cette race rustique, à l'effectif réduit, qui a failli disparaître, est reconnue pour la grande qualité de son lait, très « fromageable » et pour sa viande. Fine, 1,17 m au garrot et 450 kg, le front orné d'un petit cœur, et nourrie exclusivement à l'herbe et au foin, sera accompagnée de son éleveur, Cédric Briand. Depuis dix ans, il est installé avec deux associés, Mathieu Hamon et Hervé Mérand, à la ferme des Sept-Chemins, sur la commune de Plessé (Loire-Atlantique). Les papas de Fine sont également membres de l'association Pas bête la fête qui réunit des élevages respectueux de l'environnement. Tous les quatre ans, la Fête de la vache réunit à son initiative, dans le village du Dresny (Loire-Atlantique), les partisans d'une agriculture durable. Prochaine édition en 2018.



AFP/LOIC VENNANGE



## Fine «la meneuse», égérie du Salon de l'Agriculture

Photo LOIC VENANCE. AFP

Un caractère de «meneuse» et de belles cornes en lyre: la vache Fine, six ans, Pie Noire Bretonne et égérie du 54e Salon de l'Agriculture de Paris, y représentera l'agro-écologie et la commercialisation en circuit court. 1,17m au garrot, 450 kilos: Fine, ce n'est «pas la taille mannequin», mais un petit gabarit caractéristique de ces «vaches à beurre» donnant un lait très riche en se contentant d'une alimentation naturelle basée sur l'herbe et le foin, explique Cédric Briand, propriétaire de la nouvelle mascotte du Salon, qui se tient du 25 février au 5 mars. Née en mars 2010 à la Ferme des 7 chemins à Plessé (Loire-Atlantique), exploitée sur 60 hectares par Cédric Briand et ses deux associés, Mathieu Hamon et Hervé Merand, Fine est la fille d'Akhenaton et de Capucine, «la tyrannie et la fleur», souligne, rieur, son maître, par ailleurs vice-président de l'Union Bretonne Pie-Noir. Dans le champ où elle broute avec ses 40 copines, «c'est la dominante du troupeau. Mais une dominante plutôt bienveillante. Elle s'impose naturellement, quand elle va boire, les autres se poussent», décrit l'éleveur en menant son cheptel à la traite. Les spécialistes de la Bretonne Pie-Noir ne s'y sont pas trompés: quand le Salon de l'Agriculture a choisi en mai dernier de mettre à l'honneur cette race à petit effectif pour sa 54e édition, ils ont désigné «à l'unanimité» Fine dans le champ de Cédric Briand. Outre son «caractère de meneuse», la vache est «bien sur ses aplombs», a un petit cœur sur le front, une écharpe et des chaussettes blanches sur ses pattes. - Proche de la disparition - Le portrait de Fine trône désormais en 500 exemplaires dans les couloirs du métro parisien, mais aussi dans les rues de la capitale et sur les bus. Une affiche de plus de 600 m2 est placardée sur le périphérique. Déjà star, Fine, qui n'a quitté sa ferme qu'à de rares occasions et qui peut être «un peu tête de pioche», a des séances de travail quotidiennes avec son maître, de la radio à plein volume dans la salle de traite aux promenades au licol dans la cour de la ferme, pour éviter le stress du bruit et de la foule. La grand-messe de l'agriculture sera pour Cédric Briand, fils d'éleveurs en production laitière, l'opportunité de mettre en avant «la valorisation en circuit court et en bio» de la Bretonne Pie-Noir. Plus vieille race de vaches françaises avec la Charolaise, elle a frisé l'extinction. Mais un plan de sauvegarde en 1976, le premier au niveau national pour une race bovine, permet de faire passer l'effectif de quelque 300 vaches à 2.000 aujourd'hui, contre 700.000 têtes recensées au début du XXe siècle. «Pour survivre, les éleveurs se sont mis à faire du fromage et de la vente directe, dès les années 1960», souligne M. Briand, qui s'est tourné vers cette race mixte, rustique et sobre après des études de productions animales. Le GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun, ndlr) des 7 Chemins produit une quantité moyenne de 115.000 litres de lait par an, dont 100.000 sont transformés en crème, beurre et fromages, avant d'être vendus à 45% à la ferme, à 45% dans le réseau Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) et à 10% aux restaurateurs du territoire. Les trois associés vivent de leur métier et s'octroient cinq semaines de congés par an. Au Salon, Cédric Briand plaidera auprès des hommes et femmes politiques qui s'y presseront, en pleine campagne présidentielle et en pleine mutation agricole, pour «une agriculture plus inscrite dans la société, qui prenne en compte l'environnement et l'alimentation de nos concitoyens».



## **VIDÉO - Fine, vache bretonne Pie-Noir et égérie du Salon de l'agriculture**

1,17 mètre au garrot, 450 kilos, de belles cornes en lyre et un caractère de "meneuse": voici Fine, six ans. Cette bretonne Pie-Noir (plus vieille race de France) a été choisie pour être la star et l'égérie du prochain Salon de l'agriculture de Paris, qui se tient du 25 février au 5 mars. Elle y représentera l'agro-écologie et la commercialisation en circuit court.

C'est une race à petit effectif que le Salon de l'agriculture a choisi de mettre en lumière cette année : plus vieille race de France, la bretonne Pie-Noir a bien failli disparaître. En 1976, il n'en restait que 300 sur le territoire mais grâce à un plan de sauvegarde, elles sont 2 000 aujourd'hui. La Bretonne Pie-Noir est aussi la plus petite race de France. Son gabarit est caractéristique des "vaches à beurre", qui se nourrissent d'herbe et de foin et donnent un lait très riche. "C'est un lait très crémeux, précise Cédric Briand, éleveur de Fine. C'est ce qui a fait la richesse de l'industrie biscuitière bretonne." Dans leur ferme des 7 chemins, à Plessé, en Loire-Atlantique, Cédric Briand et ses deux associés transforment le lait de leurs quarante Bretonnes Pie-Noir en fromage, gwell (ou "gros-lait", du lait fermenté), beurre, crème et lait cru. Tout est ensuite vendu sur place ou par l'intermédiaire de circuits de proximité (AMAP, restaurateurs). "Le grand public a pris conscience de la qualité de l'alimentation, de la qualité de l'agriculture et de l'impact que son acte d'achat peut avoir sur l'agriculture, explique Hervé Mérand, un des deux associés de Cédric Briand. Et du coup, aujourd'hui, si on est au salon, c'est bien qu'il y a des choses qui évoluent."



agriculteur. Nous sommes paysans, sur nos territoires, et on s'en sort bien. Bien mieux que d'autres autour de nous dont certains sont en grande difficulté », dans un système auquel ces éleveurs de races locales ont tourné le dos.

« Nous constatons aussi que nos pratiques répondent à une attente de la société. Depuis quatre ans, tous les collègues en vente directe nous disent qu'ils n'ont pas assez de produits pour répondre à la demande. En France, il y a 21 conversions en bio par jour. On parle de relocaliser l'économie. Nous, on propose un questionnement. »

(1) “Bretonne pie-noir : La vache des paysans heureux.” de Pierre Quéméré et Pierrick Bourgault aux éditions Ouest France. ■



## Les races de vache locales tirent leur épingle du jeu

Economie Publié le 22/02/2017 Fine, la Pie Noire de l'éleveur Cédric Briand, la mascotte du [Salon de l'Agriculture](#), photographiée le 14 février 2017 © LOIC VENANCE/AFP Facebo Twitter Google+ Email Diminuer la taille du texte Augmenter la taille du texte LOIC VENANCE/AFP Fine, la Pie Noire de l'éleveur Cédric Briand, la mascotte du [Salon de l'Agriculture](#), photographiée le 14 février 2017 La Nantaise est une nourrice hors pair, la Gasconne résiste au froid, la Froment du Léon produit un beurre couleur "pelure d'orange", ces races de vache qui auraient pu disparaître au tournant du siècle ont été sauvegardées et permettent à leurs éleveurs de gagner leur vie. Le choix de Fine, une Pie Noire Bretonne, comme mascotte du [Salon de l'agriculture](#) qui s'ouvre samedi, est le symbole de cette renaissance. Cette race menacée d'extinction il y a 40 ans a fait l'objet du premier programme de conservation du pays. Moins productives que la Holstein, principale race laitière en France, plus petites que la Charolaise, principale race à viande du pays, ces races locales ont connu un sérieux déclin après la seconde guerre mondiale. Au point que dans les années 1970, certaines avaient disparu comme la Fémeline ou la Bressanne, et d'autres ne subsistaient plus qu'avec trois taureaux et une dizaine de génisses. C'est à ce moment que l'Institut de l'élevage (Idele) s'est donné pour mission de les sauver, en les recensant et en établissant des livres généalogiques pour permettre d'engendrer des descendants sans problèmes de consanguinité, tout cela en s'appuyant sur des éleveurs passionnés. Avec 8.500 vaches comptabilisées à ce jour, l'effectif a été multiplié par 8 en 30 ans pour les quinze races suivies par l'organisme de sélection des "races bovines locales à petits effectifs". Un travail de longue haleine qui a donné des résultats puisque aujourd'hui, "on a dépassé le stade de la sauvegarde, et il est plutôt question de la valorisation" de ces races, assure à l'AFP Bernard Denis, professeur de zootechnie et coauteur du livre "Les vaches ont une histoire" (Delachaux et Niestlé). Car ces races, qui la plupart du temps portent le nom de leur territoire, ont des atouts dont leurs rivales sont dépourvues. - Valorisation - La Ferrandaise, à robe rouge ou noire, avec une tache blanche sur la tête et les pattes, a "des aptitudes pour la marche en zone de montagne, est fertile et se reproduit facilement", raconte ainsi à l'AFP Jean-François Ondet éleveur installé dans le Puy-de-Dôme. "Mes grands-parents avaient des Ferrandaises, quelque chose était écrit", assure cet éleveur qui a acheté trois Ferrandaises en 1996, puis a peu à peu augmenté son cheptel, jusqu'à avoir 50 vaches et 30 génisses de cette race, dont l'effectif total est de 2.700 femelles. L'association de sauvegarde qu'il préside cherche maintenant à trouver des circuits pour mieux valoriser cette race mixte, c'est-à-dire apte à fournir aussi bien de la viande que du lait. Pour la viande, les producteurs de Ferrandaises approvisionnent des bouchers de la région et un restaurant parisien appelé "La Ferrandaise", mais pour le lait, "on essaye de se regrouper pour créer un produit, par exemple un fromage", explique M. Ondet. THIERRY ZOCCOLAN/AFP La Ferrandaise est une race mixte originaire d'Auvergne, adaptée aux zones de montagnes. Photo prise le 4 octobre 2012 Le lien avec un territoire implique souvent un rapport très fort entre les races et les produits typiques des régions. Ces races peuvent ainsi trouver un créneau économique grâce à la différenciation de leurs produits. "Il y a aujourd'hui des modèles économiques qui tiennent la route, une agriculture différente avec notamment des circuits courts (entre producteur et consommateur, ndlr)", confirme Delphine Duclos de l'Institut de l'élevage. Pour Bernard Denis, avoir réussi à faire revivre ces races permet aussi de garantir la diversité génétique. "On ne sait pas si dans 30 ans, on ne sera pas content de récupérer des gènes chez ces races" pour venir au secours des espèces aujourd'hui dominantes mais qui pourraient appauvrir leur matériel génétique à force de sélection drastique. AFP Economie Facebo Twitter Google+ Email Diminuer la taille du texte Augmenter la taille du texte Envoyer par mail Vous pouvez envoyer cet article par email à vos amis. Renseignez vos informations et le destinataire fermer Dans la même rubrique Commentez cet article Se connecter avec : facebo twitter google + Un email d'activation a été envoyé dans votre boîte aux lettres. Veuillez cliquer sur le lien contenu dans ce mail pour activer votre compte. Si vous n'avez pas reçu cet email, cliquez ici pour le recevoir. créer un compte Soyez le premier à commenter cet article Lire le journal Les + partagés 1 Emploi 2 Economie 3 People 4 Tour de tables 5 Emploi s'inscrire à la newsletter RENCONTRE LECTEURS 20 places à gagner ! JOUEZ & GAGNEZ votre rencontre avec Tony Carreira JOUEZ & GAGNEZ Voir tous les jeux



## Fine "la meneuse", vache Bretonne Pie-Noir et égérie du Salon de l'Agriculture

Un caractère de "meneuse" et de belles cornes en lyre: la vache Fine, six ans, Bretonne Pie Noire bretonne et égérie du 54e Salon de l'Agriculture de Paris, y représentera l'agro-écologie et la commercialisation en circuit court.

1,17m au garrot, 450 kilos: Fine, ce n'est "pas la taille mannequin", mais un petit gabarit caractéristique de ces "vaches à beurre" donnant un lait très riche en se contentant d'une alimentation naturelle basée sur l'herbe et le foin, explique Cédric Briand, propriétaire de la nouvelle mascotte du Salon, qui se tient du 25 février au 5 mars. Née en mars 2010 à la Ferme des 7 chemins à Plessé (Loire-Atlantique), exploitée sur 60 hectares par Cédric Briand et ses deux associés, Mathieu Hamon et Hervé Merand, Fine est la fille d'Akhenaton et de Capucine, "la tyrannie et la fleur", souligne, rieur, son maître, par ailleurs vice-président de l'Union Bretonne Pie-Noir. Dans le champ où elle broute avec ses 40 copines, "c'est la dominante du troupeau. Mais une dominante plutôt bienveillante. Elle s'impose naturellement, quand elle va boire, les autres se poussent", décrit l'éleveur en menant son cheptel à la traite. Les spécialistes de la Bretonne Pie-Noir ne s'y sont pas trompés: quand le Salon de l'Agriculture a choisi en mai dernier de mettre à l'honneur cette race à petit effectif pour sa 54e édition, ils ont désigné "à l'unanimité" Fine dans le champ de Cédric Briand. Outre son "caractère de meneuse", la vache est "bien sur ses aplombs", a un petit coeur sur le front, une écharpe et des chaussettes blanches sur ses pattes. Proche de la disparition Le portrait de Fine trône désormais en 500 exemplaires dans les couloirs du métro parisien, mais aussi dans les rues de la capitale et sur les bus. Une affiche de plus de 600 m<sup>2</sup> est placardée sur le périphérique. Déjà star, Fine, qui n'a quitté sa ferme qu'à de rares occasions et qui peut être "un peu tête de pioche", a des séances de travail quotidiennes avec son maître, de la radio à plein volume dans la salle de traite aux promenades au licol dans la cour de la ferme, pour éviter le stress du bruit et de la foule. La grand-messe de l'agriculture sera pour Cédric Briand, fils d'éleveurs en production laitière, l'opportunité de mettre en avant "la valorisation en circuit court et en bio" de la Bretonne Pie-Noir. Plus vieille race de vaches françaises avec la Charolaise, elle a frisé l'extinction. Mais un plan de sauvegarde en 1976, le premier au niveau national pour une race bovine, permet de faire passer l'effectif de quelque 300 vaches à 2.000 aujourd'hui contre 700.000 têtes recensées au début du XXe siècle. "Pour survivre, les éleveurs se sont mis à faire du fromage et de la vente directe, dès les années 1960", souligne M. Briand, qui s'est tourné vers cette race mixte, rustique et sobre après des études de productions animales. Le GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun, ndlr) des 7 Chemins produit une quantité moyenne de 115.000 litres de lait par an, dont 100.000 sont transformés en crème, beurre et fromages, avant d'être vendus à 45% à la ferme, à 45% dans le réseau Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) et à 10% aux restaurateurs du territoire. Les trois associés vivent de leur métier et s'octroient cinq semaines de congés par an. Au Salon, Cédric Briand plaidera auprès des hommes et femmes politiques qui s'y presseront, en pleine campagne présidentielle et en pleine mutation agricole, pour "une agriculture plus inscrite dans la société, qui prenne en compte l'environnement et l'alimentation de nos concitoyens".



## Un monde très "lait"

**C'EST** désormais un classique. Chaque année, pour sa com', le Salon de l'agriculture nous sort de l'étable une vache rustique quasiment en voie de disparition. L'égérie 2017 s'appelle Fine. Une starlette dont nos politiques en campagne iront flatter l'encolure dès l'ouverture du salon, ce samedi 25 février à Paris. Saut que Fine, « gourmande », « petite », « discrète mais qui a du caractère », indiquent les communiqués de presse, est totalement anachronique dans le cheptel français, composé à 80 % de holstein, ces usines sur pattes qui produisent en moyenne par an plus de 9 tonnes de lait chacune, soit trois fois plus que Fine. Des pie noir comme elle, il n'en resterait à

tout casser qu'un millier en France. Meuh !

Bref, cette race laitière bretonne est tellement représentative qu'elle tiendrait tout entière dans la fameuse ferme des mille vaches, quintessence du productivisme agricole. Située près d'Abbeville, dans la Somme, cette exploitation modèle, couplée à un méthaniseur agricole géant, fonctionne en toute illégalité depuis près de deux ans... Après une étude d'impact sur l'environnement, l'autorisation a été ramenée en février 2013 à 500 vaches, la moitié de la capacité d'accueil du bâtiment de 250 mètres de longueur. Il faut dire qu'alentour eaux et rivières font déjà le plein en nitrates, et les opposants doutent que

le méthaniseur couplé à la ferme suffise à éponger la montagne d'azote contenu dans les bouses. En réalité, l'exploitation accueille 850 laitières en stabulation hors sol. Des championnes traitées trois fois par jour qui pourraient dignement participer au concours de la meilleure mamelle du Salon de l'agriculture. Après avoir déclaré en 2015 l'élevage en dehors des clous, la préfecture est montée sur ses ergots et a exigé qu'il revienne dare-dare à l'effectif autorisé de 500 bêtes, sous peine d'une astreinte de 780 euros par jour. L'initiateur du projet - décédé l'an dernier - s'était assis dessus, tout comme son associé, qui dirige aujourd'hui l'exploitation. Et ce avec d'autant plus d'entrain que le tribunal administratif d'Amiens a suspendu le paiement des astreintes journalières. Un camouflet pour le préfet, qui, chose rare, a vu défiler sous ses fenêtres des manifestants brandissant des pancartes « Sauvons le préfet ». « L'ardoise s'élève désormais à 400 000 euros ! On nous dit que rien ne bougera tant que la cour d'appel administrative de Douai, saisie sur la légalité de l'autorisation d'exploitation, n'aura pas tranché », s'énerve-t-on à l'association des riverains. En attendant, les anti-mille vaches sont bien décidés à sortir les fourches pendant le Salon de l'agriculture...

Télé Star & mon animal

# Fine



## La star du Salon de l'agriculture

Une bretonne pie noir sera l'égérie de l'édition 2017, qui se tiendra du 25 février au 5 mars. Une grande première pour cette race jadis menacée de disparition. *Karine Touboul*

**E**lle s'appelle Fine et, à bientôt 7 ans, c'est elle qui a été choisie parmi les quelque 2000 représentantes de sa race, pour être l'égérie du SIA 2017. «Une reconnaissance pour tout le travail accompli», s'émeut son éleveur, Cédric Briand, vice-président de la race depuis 2014. Il faut dire que malgré son 1,17 m au garrot, dû à son appartenance à la plus petite race de vache française, Fine en impose avec son port de tête altier, ses cornes en forme de lyre et sa robe tachetée de noir et de blanc.

Née en mars 2010, la bête est la fille de Capucine et Akhenaton, et a déjà eu cinq veaux. À Plessé, en Loire-Atlantique, Cédric Briand, qui s'occupe avec ses associés d'une quarantaine de bretonnes pie noir, ne tarit pas d'éloges sur la star

de son troupeau: «Elle n'est jamais malade. Elle donne son lait deux fois par jour, sans rechigner, et fait un veau chaque année». Calme et discrète, elle sait néanmoins ce qu'elle veut.

«Fine a une forte personnalité. Je dois parfois la rappeler à l'ordre et lui fixer des limites, comme les parents avec les enfants. Mais je sais aussi que je peux compter sur elle! Fine est une meneuse de troupeau. D'ailleurs, lors des déplacements, c'est toujours elle qui ferme la marche. Elle surveille ses congénères et s'assure que tout se passe bien», confie avec fierté son propriétaire.

En sus de ses qualités, elle a un péché mignon: la gourmandise. «Dès qu'elle nous voit avec un seau, elle s'empresse de fourrer sa tête dedans!», s'amuse Cédric Briand.



### Une race préservée

Peu exigeantes en terme d'alimentation, les bretonnes pie noir se contentent d'herbe et de foin et sont réputées pour produire un lait de grande qualité, facilement transformable en fromage. Bref, des vaches faciles à vivre. Malgré des atouts indéniables, la race a failli disparaître dans les années 1970. Le nombre de bêtes s'élevait alors à 300, pour une quarantaine d'éleveurs. En 1976, les bretonnes pie noir ont bénéficié du premier plan de sauvegarde d'une race bovine en France. Aujourd'hui, près de 70 professionnels s'occupent d'environ 2000 bêtes.

### Sous les projecteurs

Comme les précédentes égéries, la limousine Titine en 2007, la Prim'Holstein Star en 2009 ou la Tarine Bella en 2014, Fine sera la mascotte du Salon de l'agriculture. De nombreux visiteurs viendront la voir et la photographier! Pour lui permettre de supporter cet afflux de fans et de flashes, Fine sera choyée par son éleveur et le personnel du salon. Des pauses sont prévues pour qu'elle se repose loin du tumulte et qu'elle retrouve ses congénères. En attendant de prendre la route pour Paris, Fine profite de la quiétude de sa ferme sous le regard protecteur de son éleveur. ●

S. J. P. / ANCIET



Événement

Fine, l'ambassadrice du Salon, est une Bretonne pie noir de 450 kg.

## LE SALON PASSE AU BIO

La plus grande ferme de France avec ses 3 850 animaux retrouve ses quartiers à la porte de Versailles du 25 février au 5 mars. Une manifestation populaire qui donne aussi l'occasion de tirer un bilan de l'année écoulée et de regarder vers l'avenir. 🍷 DAVID-MANUEL FOUILLÉ

### En pratique

**Le salon est ouvert** tous les jours du 25 février au 5 mars, de 9 h à 19 h.

**Le prix d'entrée** est de 14 € ; 7 € pour les enfants âgés de 6 à 12 ans, gratuit jusqu'à 6 ans.

**Fixez vos rendez-vous.** Le salon est immense : il compte 7 halls et des centaines de stands. Pensez à préparer votre visite sur le site et sélectionnez les manifestations que vous ne voulez pas rater sur le site : [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

À l'heure où le Salon de l'agriculture ouvre ses portes, bon nombre d'exploitants font grise mine. L'année écoulée a été fort rude ! La récolte des céréaliers a été catastrophique, les laitiers se sont battus pour obtenir un prix décent, les volaillers ont dû vider à deux reprises leurs élevages... Toutefois, une catégorie de paysans a réussi à tirer son épingle du jeu : les producteurs bio.

Ces derniers ont longtemps passé pour de doux rêveurs, et n'ont fait leur apparition au Salon de l'agriculture qu'en 1970, alors que le bio existe depuis 1931 en France.

### Reconnaissance

Les autorités publiques n'ont admis la spécificité de ce type d'agriculture qu'en 1985 avec la création du label AB. Mais, sur le terrain, les producteurs ne sont qu'une poignée, quelques

milliers... Puis, le nombre d'agriculteurs labellisés AB passe de 3 500 en 1995 à 9 000 en 2000 dès lors, ils occupent un peu plus de 1 % de la surface agricole française. À l'époque, les superettes bio importent leurs produits d'Italie ou d'Allemagne, car la France ne produit pas assez. Depuis 2010, tout s'accélère. Le marché du bio enregistre une hausse de 20 % de ses ventes au 1<sup>er</sup> semestre 2016 pour atteindre 6,9 milliards



Le Concours général agricole récompense les meilleurs produits du terroir.



d'euros, soit 1 milliard de plus en un an. Près de neuf Français sur dix mangent du bio occasionnellement, presque deux fois plus qu'en 2003. "Il ne s'agit pas d'un effet de mode, on assiste à l'arrivée de nouveaux consommateurs, même si les produits bio restent un peu plus chers que les autres, estime Florent Guhl, le directeur de l'Agence bio. 2016 constitue un véritable changement de tendance. Les Français sont de plus en plus sensibles à la qualité

de leur alimentation, à leur santé, mais également au bien-être animal." Entre janvier et juin 2016, près de 3 800 exploitants sont passés au bio soit 21 fermes par jour !

### Explosion

La France compte désormais 1,57 million d'hectares en bio, soit près de 6 % de la surface agricole (2 % en 2007). Les nouveaux arrivants sont viticulteurs (+ 10 %) et surtout laitiers (+ 30 %). Selon Florent Guhl, la céréaliculture devrait

suivre : "Il faudra fournir du fourrage et des céréales bio aux éleveurs. Mais, au final, je crois que tout le monde y trouve son compte. Produire bio, c'est une façon différente de travailler. L'exploitant est plus autonome et retrouve souvent le contact avec le consommateur grâce à la vente directe." Quant à la crainte d'une agriculture bio à deux vitesses, Florent Guhl l'admet : le risque existe. "Il faut maintenir l'exigence de qualité. En la matière, le consommateur a un rôle à jouer."

### Conversion réussie

Jordan Enjolras, 25 ans, élève, avec son père, cent trente vaches Blondes d'Aquitaine, des laitières et des allaitantes. Son exploitation se trouve à Coucouron (07), sur le plateau ardéchois.

#### Vous venez de vous convertir au bio. Expliquez-nous comment vous y êtes venu ?

On a pris la décision avec mon père, en mars 2016. Les cours agricoles sont catastrophiques. En conventionnel, le lait est payé 300 € la tonne, contre 450 € en bio. Le calcul est vite fait. On refuse de travailler à perte. Auparavant on ne pouvait pas : la laiterie refusait de faire passer un camion juste pour un éleveur, mais là, nous sommes sept sur le plateau à être passé au bio... cela a changé la donne !

#### Avez-vous trouvé la démarche compliquée ?

Pas vraiment... La conversion se fait sur 18 mois. En septembre, on pourra apposer le label AB sur notre lait et notre viande. Il y aura ensuite deux visites d'inspection par an, dont une, inopinée.

#### Est-ce que cela a changé votre façon de travailler ?

Pour être honnête, ça ne change presque rien pour nous ! On travaillait à 80 % au naturel avant de se convertir. Par exemple, on utilisait déjà l'homéopathie pour les bêtes. Il nous a juste fallu acheter des céréales bio pour en nourrir les vaches. Le fourrage remplissait déjà les conditions.



### Fine, l'élégante égérie du Salon

La Bretagne peut être fière de sa vache ! Dénommée Fine, 1,17 m de hauteur au garrot pour 450 kg, cette pie noir de 7 ans, est la nouvelle star du Salon de l'agriculture. "C'est une grande première, explique son propriétaire, Cédric Briand, un éleveur installé à Plessé (44), mais cette race est aussi une des plus anciennes de France avec la Charolaise. Le herd-book (livre de généalogie) date de 1886. On a aussi fêté, l'an dernier, les quarante ans du plan de sauvegarde." Comme nombre de races de bovins, la Bretonne pie noir n'a pas été

jugée assez productive après la guerre et a bien failli disparaître. Elle ne compte toujours que 2 500 femelles. "Il en a fallu du courage, dans les années 1970, pour sauvegarder la race ! Pourtant, juge l'éleveur de 41 ans, elle ne manque pas d'atouts : elle est laitière et allaitante, autonome et économe. Elle s'adapte aux pâturages ! C'est une race qui répond aux exigences de la modernité : produire bio, manger mieux, consommer local !" L'éleveur est heureux que les projecteurs soient braqués sur sa vache pendant les dix jours du salon, séjour qu'il n'appréhende pas, car il connaît la chanson : il se déplace à Paris chaque année pour l'occasion.



# Les vacances au domaine de Ménez Meur

Pour fêter les vacances, le domaine de Ménez Meur, à Hanvec, a concocté de multiples animations pour petits et grands. Après le défilé costumé et l'élection du meilleur déguisement, mercredi dernier, un atelier buissonnier sur les oiseaux d'hiver se déroulera le vendredi 17 février, à partir de 14h30, avec confection de boules de graisse puis, jumelles à la main, reconnaissance des différentes espèces.

Le mercredi 22 février, à 14h30, c'est la race pie-noir, égérie du Salon de l'agriculture 2017, qui sera à

l'honneur. L'occasion de découvrir cette petite vache noire et blanche, qui a bien failli disparaître, mais aussi l'ensemble des races locales présentes sur le domaine.

Domaine ouvert jusqu'au 26 février, tous les jours de 13h à 17h.

Retrouvez l'ensemble des animations et les tarifs sur [www.pnr-armorique.fr](http://www.pnr-armorique.fr) ou au 02 98 81 90 08. ■



**SALON DE L'AGRICULTURE**  
Noire, petite, la tête effilée, elle a fière allure, la miss du Salon de l'agriculture 2017! Et rustique avec ça : les sols granitiques lui conviennent, elle vèle facilement, son lait est de qualité et donne un bon fromage. Égérie du Salon, « Fine » se laissera admirer dans les allées, du 25 février au 5 mars. De quoi lui faire oublier que sa race - la Bretonne pie noir - a bien failli disparaître. Il a fallu un plan national de sauvegarde dans les années 1970 pour la sauver.  
[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)



## Fine, la bretonne pie noir s'affiche au salon de l'agriculture 2017

A chaque salon de l'agriculture, une race de vaches est mise en haut de l'affiche. Cette année, c'est Fine, une bretonne pie noir, qui annonce le grand rendez-vous parisien. Une belle manière de saluer les 40 ans du plan de sauvegarde de cette race locale à petit effectif. Elle est sur toutes les affiches du prochain salon de l'agriculture. Des cornes en forme de lyre, une tête fière, une petite vache blanche et noire, aux couleurs du drapeau breton. Ce petit gabarit (1,15 m au garrot, 450 kg de poids de forme) mais à la fière allure, c'est Fine, une bretonne pie noir. Pendant 10 jours, elle va délaissier ses pâturages du pays de Redon pour le bitume parisien. Fine et ses copines reviennent de loin. Quand il fallait nourrir une France affamée, la petite bretonne n'a pas fait le poids face à sa cousine hollandaise et sa production standardisée. Dans les années 1970, il ne restait que 300 bretonnes pie noir. Heureusement, quelques passionnés, aidés de scientifiques, se sont battus pour cette race et ont élaboré un programme de sauvegarde, débuté en 1976. Ce programme, qui était le premier pour une race bovine, a non seulement permis de sauver la bretonne pie noir, dont les effectifs sont remontés à plus de 2 000 vaches, mais il a aussi inspiré toutes les races, grâce à ses travaux sur la consanguinité et sur la nécessité de gérer la diversité des taureaux. « Le patrimoine génétique de la bretonne pie noir est sauvé, apprécie Cédric Briand, l'éleveur de Fine. Maintenant il faut le faire vivre. » Ce qu'il fait plutôt bien avec ses deux associés. « Avec Mathieu Hamon, mon associé, nous avons un projet de transformation autour d'un élevage autonome, explique Cédric Briand. La bretonne pie noir est la race qui nous a permis de le concrétiser. C'est une race rustique, autonome, au lait de grande qualité et dont l'histoire est ancrée dans notre territoire. » Pour répondre au besoin de travail que demande la transformation, un troisième associé, Hervé Mérand, est venu renforcer l'équipe. Ils sont donc trois à tirer un revenu décent de 45 vaches et 60 hectares. Une logique de valorisation qui apporte un lait à 1,6 € le litre. Au Gaec des 7 chemins, à Plessé (Loire-Atlantique), depuis 2006, elles sont 45 bretonnes pie noir à fournir 110 000 litres d'un lait particulièrement riche (46 de TB, 34 de TP), qui est transformé en une gamme d'une quinzaine de produits, dont le Gwell, un lait fermenté typique des bretonnes pie noir. Tout le lait est transformé et vendu en direct, à la ferme, via des Amap, ou à des restaurateurs. Ce lait, Fine et ses congénères le produisent à l'herbe. Rustiques et autonomes, les bretonnes passent sans problème 10 mois sur 12 au pré. Toute l'alimentation du troupeau est produite sur l'exploitation. « On adapte nos transformations à la production, explique Cédric Briand. On fait plus de tommes - qu'on peut stocker - quand il y a de l'herbe, donc du lait, et on en fait moins en hiver. » Pour aller jusqu'au bout de leur logique, les trois associés valorisent le petit lait en engraisant les veaux et quelques porcs, eux aussi vendus en direct. Avec cette logique de valorisation, les trois associés estiment le prix de leur lait à 1,6 euro le litre (en intégrant la transformation du lait, la valorisation via les veaux et les aides). « Je n'ai pas l'ambition de nourrir le monde, juste mes voisins. On a choisi une démarche locale, ce qui n'empêche pas la cohérence économique. Mais, ça veut aussi dire que l'on peut vivre de la préservation de la biodiversité », affiche Cédric Briand. Si la ferme des 7 chemins prône l'autonomie de son système d'exploitation, elle n'est pas pour autant hors du temps. Les trois associés sont suivis par le contrôle laitier, ils travaillent en Cuma mais cultivent leurs spécificités. « Il y a de la place pour plusieurs modèles agricoles. Nous avons choisi de répondre à des attentes différentes, de manger bio, local. » Ci-dessous, vidéo réalisée par l'organisation du Salon de l'agriculture.



# Salon de l'Agriculture : #FINE « née pour être star »

## *Communiqué*

En 2017, le Salon International de l'Agriculture a choisi de mettre en lumière une race à petit effectif qui a failli disparaître : la Bretonne Pie-Noir. Un grand honneur pour la plus petite vache française.

L'organisme de sélection de la race a sélectionné Fine pour la représenter. Une occasion rêvée pour Cédric Briand, son éleveur, de faire partager sa passion.

Née en mars 2010 à la ferme des 7 chemins à Plessé, Fine est la fière descendante d'Akhéna-ton et Capucine, dignes représentants de la race Bretonne Pie-Noir.

Son éleveur, Cédric Briand, la définit, en toute objectivité, comme une « bête extraordinaire ». Bien qu'elle soit plutôt discrète, Fine sait ce qu'elle veut ! À la fois belle et fière, son allure s'accorde avec un caractère de meneuse. Elle donne son lait deux fois par jour et fait un veau chaque année. Un défaut ? La gourmandise ! Et cela tombe bien puisqu'elle passe ses journées au grand air à pâturer...

« Le rapport entre l'éleveur et la vache, c'est ce qui nous fait aimer le métier ! »

Depuis 10 ans, Cédric Briand et ses 2 associés Mathieu Hamon et Hervé

Mérand sont installés comme éleveurs de Bretonnes Pie-Noir à la ferme des 7 chemins sur le territoire de Redon, commune de Plessé.

Poussés par une forte dynamique locale, ils transforment le lait de leurs 40 Bretonnes Pie-Noir en fromage, en gwell, en beurre, en crème et en lait cru et les vendent sur l'exploitation ou par l'intermédiaire de circuits de proximité (AMAP, restaurateurs).

Le GAEC des 7 chemins, c'est avant tout pour ces 3 associés, une aventure humaine portée par un objectif commun : vivre du métier d'éleveur tout en assurant une maîtrise des choix.

« Nos animaux sont paisibles, en bonne santé, heureux d'être dans notre élevage... Le rapport entre l'éleveur et la vache, c'est ce qui nous fait aimer le métier puisque nous consacrons tout ce temps à tirer le meilleur de ces vaches ! Fine en est le meilleur exemple ! »

La Bretonne Pie-Noir Menacée de disparition, la Bretonne Pie-Noir a bénéficié dans les années 70 du premier plan national de sauvegarde d'une race bovine qui a permis de préserver et de relancer la race, symbole du patrimoine breton. L'effectif est alors passé de 500 à

près de 2.000 têtes, aujourd'hui menées par une cinquantaine d'éleveurs professionnels. Vache mixte, elle est rustique et bien adaptée aux sols granitiques de Bretagne. Alliant performance, par rapport à ce qu'elle consomme, et facilité de vêlage, la Bretonne Pie-Noir est reconnue pour la grande qualité de son lait, très fromageable et sa viande très appréciée.

Reconnaissable à sa robe tachetée noire et blanche, sa tête fine, ses muqueuses noires, son encolure mince et ses cornes en forme de croissant de couleur blanche avec les pointes sombres, la race Bretonne Pie-Noir est, en taille, la plus petite vache de France. Cédric Briand, accompagné de Fine, sera fier de partager sa passion dans les allées du Salon International de l'Agriculture entre le 25 février et le 5 mars prochain ! ■

# La vache “Fine” : deux films sinon rien !

*Yvonnig Siné*

Responsables associatifs, responsable touristique, élus et producteurs de cette vache bretonne pie noir se sont réunis pour présenter les deux films réalisés par Christian Baudu (avant-dernier en partant de la droite), responsable de la société Scopirdone.

Tout le monde le sait désormais. La vache bretonne pie noir de Plessé, “Fine” sera l'égérie du prochain salon d'agriculture de Paris, du 25 février au 5 mars. Partant de ce fait, les élus de la Communauté de communes du Pays de Redon, les producteurs de cette race seront présents sur place, à la fois pour valoriser un choix de développement

agricole et un territoire. « C'est un très belle occasion pour faire connaître notre territoire. Mais c'est aussi une manière de tous se réunir pour partager un certain nombre de valeurs », souligne Jean-François Mary, président de la CCPR. Trois axes vont donc être développer : le tourisme, l'innovation économique et l'habitat.

Pour ce faire, deux films ont été réalisés par Christian Baudu pour la société Scopi-drone. Ils sont d'ores et déjà visibles sur Internet. Ces deux films seront projetés dans les divers stands pendant le Salon de l'agriculture.

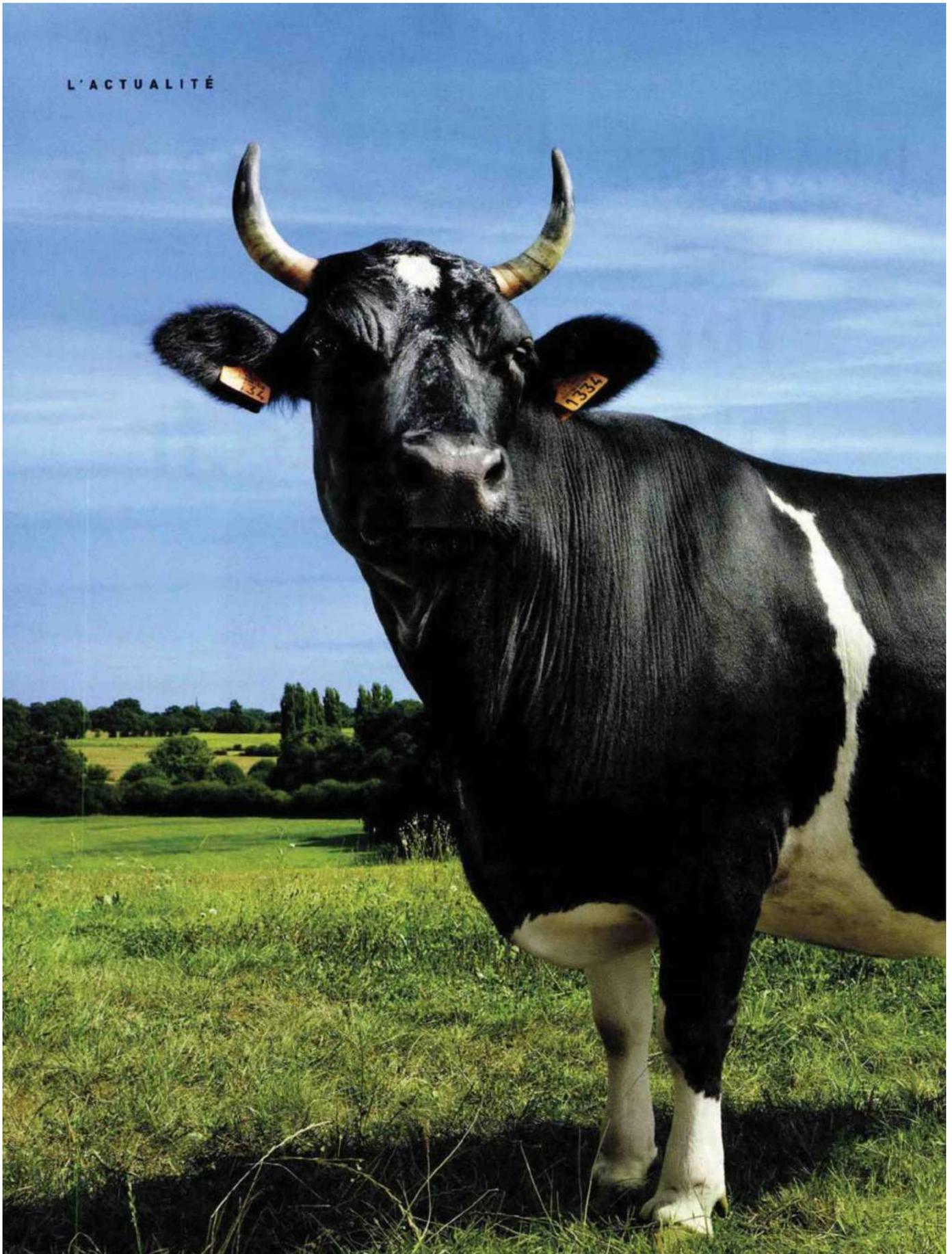
Le premier raconte l'histoire de “Fine” et des vaches bretonnes pie

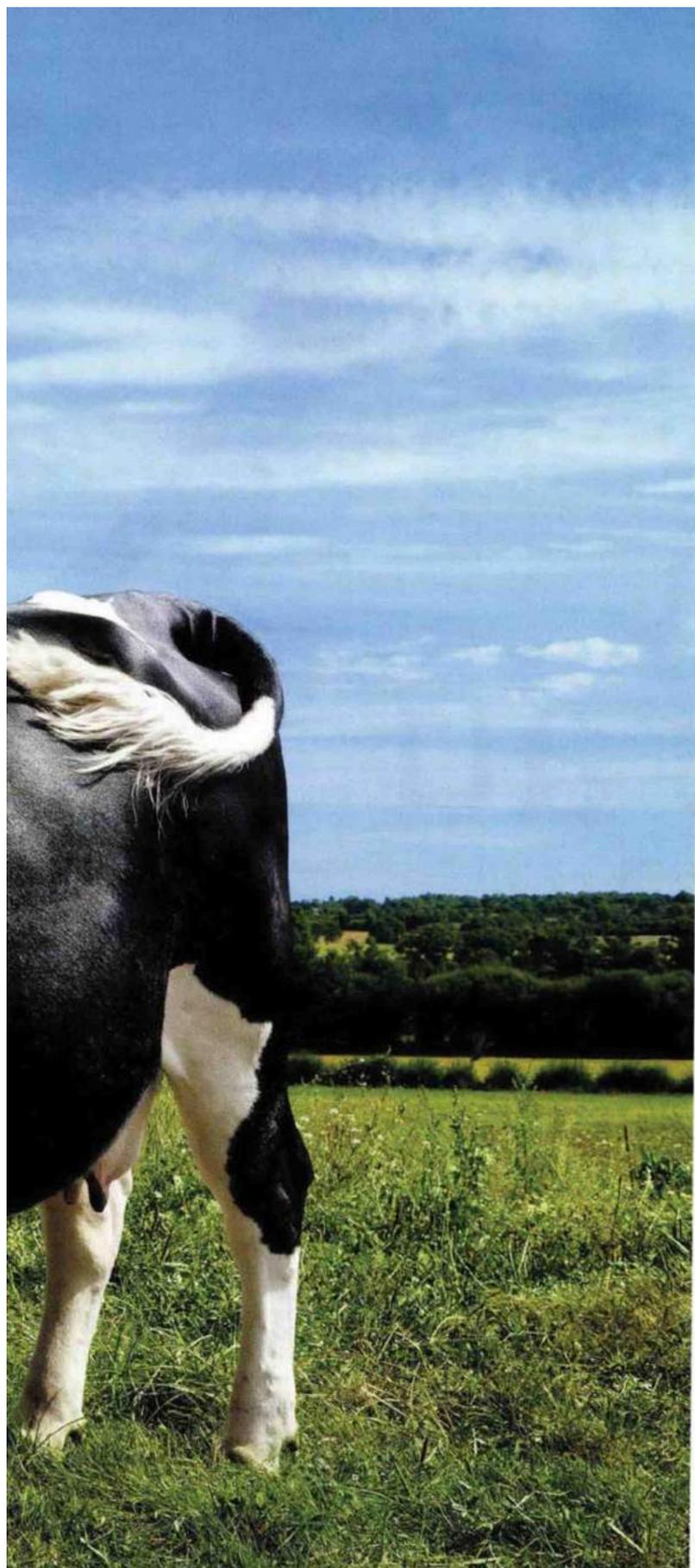
noir en même temps que les motivations des paysans travaillant dans la ferme plesséenne des sept chemins, où est née “Fine”.

Le second présente le territoire du Pays de Redon, à travers divers points forts (la culture, le patrimoine, les cours d'eau, les bateaux, ...). Un espace qui rejoint l'Océan.

Ces deux films sont visibles soit sur la page d'accueil du site Internet de la Communauté de communes du Pays de Redon ou sur You Tube. ■

L'ACTUALITÉ





## FINE, LA STAR

Si le seul désir de produire encore et toujours plus de lait l'avait emporté, c'est une sacrée "vacherie" qui aurait été faite à la Pie-Noir. Cette vache de race rustique bretonne qui est, pour la première fois, l'égérie du prochain salon de l'agriculture de Paris (25 février - 5 mars), aurait en effet pu disparaître dans les années 1970, sans le discernement et le travail conservatoire d'éleveurs passionnés et vigilants. Doté d'un solide caractère, ce bovidé noir et blanc de petite taille, produit un lait très riche, dont sont issus des beurres "bouton d'or" et des fromages au goût délicat d'herbe fraîchement coupée. Notre belle Fine, 1,17 m, 450 kg, vit dans une exploitation de Plessé [35]. Merci à elle et à ses congénères d'être encore parmi nous et de ne pas figurer sur la trop longue liste des animaux domestiques et sauvages aujourd'hui disparus.

PHOTO DE PATRICK PARCHET



# Pie Noir. La vache qui rend les paysans heureux

*Frédérique Le Gall*

Frédérique Le Gall

Fine, très beau spécimen de la race Pie Noir bretonne, va devenir, dans quelques jours, la vache la plus célèbre de France. Elle a été désignée comme égérie du Salon de l'agriculture (du 25 février au 5 mars). Tout un symbole, pour une race emblématique sauvée de l'oubli et qui fait aujourd'hui le bonheur de ses éleveurs.

En attendant d'affronter le tumulte parisien, la petite vache à la robe aux couleurs du Gwenn ha du, le drapeau breton, coule des jours paisibles à la ferme des sept chemins au Dresny, dans le pays de Redon (35). Fine n'a rien des mastodontes habituellement mis à l'honneur à Paris. Elle mesure 1,17 mètre au garrot et ne pèse que 450 kg. Elle est toute petite comme toutes ses congénères de la race Pie Noir. « De toutes les races bovines, c'est la plus petite », précise Cédric Briand.

Cedric est associé à deux autres éleveurs, Mathieu Hamon et Hervé Mérand. Le trio règne sur un troupeau d'une quarantaine de vaches laitières, toutes des Pie Noir, qui pâturent sur une soixantaine d'hectares essentiellement voués à l'herbe. Il engraisse également des cochons et des petits veaux. Avec les 100.000 litres de lait que leurs bovins produisent annuellement, les trois associés fabriquent sur place des tommes, du beurre, de la crème et du gros lait, le fameux Gwell (la marque déposée par les éleveurs de

Pie Noir). Tout est valorisé en circuit court : en vente directe, en Amap (partenariat consommateur-producteur) ou auprès de restaurateurs et de petits magasins.

## Une vache économe

Depuis plusieurs semaines déjà, Cédric s'est fait remplacer à la ferme pour se consacrer à l'événement et répondre à toutes les sollicitations des journalistes. Avoir une vache égérie à Paris, ce n'est pas rien. En une semaine, le portrait de Fine va s'étaler sur les murs de la capitale. La belle devrait voir passer 90 % des 600.000 visiteurs attendus au salon de la porte de Versailles. Et, cette année, la star en sabots aura évidemment la visite des candidats à la présidentielle.

« L'union bretonne des éleveurs de Pie Noir s'était portée candidate pour mettre notre race en lumière. Une fois que la Pie Noir a été choisie par les organisateurs du salon, il a fallu trouver l'éleveur. Mes collègues m'ont proposé d'y aller. J'ai accepté », explique Cédric. Quant à Fine, elle s'est imposée naturellement. « C'est la chef du troupeau. Elle est à la fois dominante et bienveillante avec ses congénères. Souvent quand les bêtes se déplacent c'est elle qui ferme la marche. Elle est super-sympa et elle n'est jamais malade. »

## Économe et facile à élever

Mais Fine a une autre grande qualité : elle correspond

parfaitement au standard de la race Pie Noir : une vache économe, autonome, facile à élever. Les Pie Noir ne produisent pas une forte quantité de lait mais leur lait est riche en matières grasses et il est très fromageable. Bref, la Pie Noir fait le bonheur de ses éleveurs. Elle a pleinement retrouvé sa place après avoir frôlé l'extinction dans les années 70 (lire ci-dessous).

« C'est une vache complètement moderne qui nous donne toute satisfaction sur le plan économique et répond à la demande de la société et pas que des bobos. Elle nous permet de réaliser notre rêve de paysan en remettant de l'humain et du lien social au coeur de l'agriculture », confie Cédric. L'éleveur breton est ravi d'aller à la rencontre du public parisien. « Je ne serai pas tout seul. On est toute une équipe d'éleveurs de Pie Noir bien décidés à mettre en avant la biodiversité et à abattre les stéréotypes qui nous collent à la peau. »



*Fine s'est imposée naturellement pour le Salon de l'agriculture. « C'est la chef du troupeau. Elle est à la fois dominante et bienveillante. Souvent, quand les bêtes se déplacent, c'est elle qui ferme la*



*marche », explique Cédric Briand.*

■



## **Top-model Qui est Fine, la mascotte du prochain Salon de l'Agriculture ?**

C'est la vache la plus petite du monde. Et bientôt, la plus médiatique. Elle succède à Cerise, splendide ruminante de la race Bazadaise, née de l'union d'Ugolin et Sylvie dans une exploitation agricole de Perquie, dans les Landes. Fine l'est: fine, avec ses 450 kilos pour 1m17. Des mensurations et une plastique qui laissent rêveur. Robe tachetée noire et blanche, cornes en forme de croissant de couleur blanche avec les pointes sombres, encolure mince, un vrai top model bovin ! Fine est, selon Cédric Briand, son éleveur, discrète, déterminée, fière, meneuse et surtout gourmande. Elle est née en mars 2010 à la Ferme des Sept Chemins, à Plessé, en Loire-Atlantique, dans les terres à une quarantaine de kilomètres de Saint-Nazaire. Elle est issue de la saillie entre Akhéaton et Capucine, illustres représentants de la race Bretonne Pie-Noir, menacée d'extinction dans un passé pas si lointain. Pour Cédric Briand, Fine est, en toute objectivité, "une bête extraordinaire". Dans la vidéo de présentation de la belle, il ne cache pas sa fierté: "Je dirais bien qu'elle n'a que des qualités. Elle ne fait pas de bruit, elle donne du lait, elle fait son veau tous les ans. Elle est de qualité, elle n'a jamais de problème". Vraiment pas de problème? "C'est une grosse gourmande et elle a du caractère, donc il faut parfois la rappeler à l'ordre". D'autant que l'autorité, ça la connaît. "Dans la hiérarchie du troupeau, c'est une des chefs", avoue Cédric. [embedded content] La ferme des Sept Chemins élève une quarantaine de Bretonnes Pie-Noir. Avec son cheptel, Cédric Briand et ses associés produisent du gwell, un yaourt au goût très prononcé qui ne peut être fait qu'avec le lait de cette race, du beurre et d'autres produits crémiers. La Bretonne Pie-Noir, symbole du patrimoine régional, doit sa survie à un plan national de sauvegarde d'une race bovine mis en œuvre dans les années 70. Il ne subsistait alors que 500 têtes, aujourd'hui leur nombre a quadruplé. Un bonheur pour la cinquantaine d'éleveurs de cette race, dont Cédric. "Nos animaux sont paisibles, en bonne santé, heureux d'être dans notre élevage. Le rapport entre l'éleveur et la vache, c'est ce qui nous fait aimer ce métier". Porte de Versailles à partir du 25 février, Fine sera présente dans l'allée principale du Pavillon 1 du parc des Expositions.



## [Reportage] Fine, égérie du Salon Au Gaec des 7 chemins, la Bretonne Pie noir marche sur la voie de la rentabilité

Les trois associés du Gaec des sept chemins « n'ont pas l'ambition de nourrir le monde mais leurs voisins ». C'est autour d'un projet de transformation laitière ancré dans l'économie locale et de la rencontre avec les Bretonnes Pie noir, petites vaches rustiques au lait si riche, que ces paysans de Loire-Atlantique ont trouvé leur voie qui les conduit jusqu'à Paris avec

Fine l'égérie du [salon de l'agriculture \(Sia\) 2017](#).

Vidéo du salon de présentation de la ferme de #Fine A peine 44 vaches, 110 000 litres de lait, 60 hectares, et trois associés qui en vivent correctement. Des chiffres qui détonnent dans le paysage agricole. Pourtant rien de farfelu au Gaec des sept chemins, qui a fait des choix atypiques certes mais assumés et raisonnés. Le projet commence par la rencontre de Mathieu Hamon et de Cédric Briand. Le premier a repris en 1997 l'exploitation de ses parents à Plessé (44) entre Rennes et Nantes. Mathieu conserve les Prim'holsteins et convertit l'exploitation en agriculture biologique. Sur sa commune se tient la fête de la vache nantaise et des races locales, dont la fameuse Bretonne Pie noir. Mathieu Hamon, qui élève quelques vaches nantaises, est membre de l'association organisatrice. Il y rencontre Cédric Briand, qui était alors technicien à Bovins Croissance mais a envie de s'installer. La mayonnaise prend entre les deux compères. Entre temps, Cédric Briand est devenu animateur d'un site touristique « Terre de lait ». « Je me suis rendu compte de la méconnaissance des gens sur leur alimentation et l'agriculture, se souvient l'éleveur. Je me suis dit, c'est ça que je veux faire : être agriculteur, proposer des produits de qualité à des consommateurs qui connaîtraient l'origine de ce qu'ils mangent ». Avec Mathieu, ils construisent un projet de vente directe en remplaçant les Holsteins par des Bretonnes Pie noir. « La Bretonne Pie noir était une race cohérente avec notre projet, estime Cédric. Elle est rustique, résistante. Son lait riche avec 46 g/l de TB, 34 g/l de TP est très fromageable et donne une réelle typicité aux produits laitiers ». Cédric s'installe en 2006 et l'atelier de transformation laitière se met en place. Mais le travail dans la fromagerie est très gourmand en main d'œuvre. Un troisième associé les rejoint de 2005 à 2011. Puis Hervé Mérand s'associera au Gaec en 2014. Aujourd'hui les trois associés transforment et vendent en direct 100 000 litres, soit la quasi-totalité de leur production de leurs 44 petites vaches. Un lait valorisé 1 600 €/1 000 litres Au Gaec des sept chemins, une Bretonne ne produit que 3 200 litres par an, avec des fluctuations, en volume et en goût, selon le fourrage (herbe pâturée ou foin). De ce lait, les éleveurs tirent une gamme complète d'une quinzaine de produits, depuis la crème jusqu'à des tommes affinées de longs mois dans l'ancien cellier à cidre. Sans oublier le Gwell, ou « gros-lait », une spécialité finistérienne de lait fermenté typique des Bretonnes Pie noir. Les éleveurs de Bretonne Pie noir travaillent à créer un signe de qualité pour en préserver les caractéristiques et sécuriser le ferment naturel qui donne l'acidité particulière et les arômes lactiques à ce yaourt breton. « Nous avons choisi d'aller sur des produits de qualité, quitte à en faire moins. Nous fixons nos prix en fonction de nos coûts de revient, sans se soucier du cours mondial du lait, affirme Cédric. En moyenne, notre litre de lait est valorisé au total à près d'1,60 euro : 1,20 € de chiffre d'affaires direct en produits laitiers, le reste (0,40 €) via la vente des veaux de lait et les subventions. Je compte la valorisation du lait par les veaux, parce que ça fait du fromage en moins, et si nous ne les engraissons pas nous-mêmes, nous n'en tirerions aucun revenu. Un veau de Bretonne pèse 25 kg à la naissance, aucun marchand n'en veut. » Avec un EBE 2016 de 79 000 euros et peu d'annuités, l'exploitation parvient à faire vivre trois éleveurs, qui s'organisent pour préserver l'équilibre entre le travail et leur vie familiale. « On se libère un mercredi sur trois, deux week-ends sur trois et cinq semaines de congés par an. C'est appréciable. On veut vivre de notre travail, sans se tuer à la tâche ». En autonomie, pas en autarcie Si ces chiffres peuvent faire rêver, se cache derrière un gros travail d'optimisation. Déjà tout ce qui est produit est valorisé : les mâles sont vendus en direct sous forme de veaux de lait ou de bœufs. Le petit lait sert à engraisser une dizaine de porcs Blanc de l'Ouest. La vente à la ferme représente 45 % du chiffre d'affaires avec des clients qui viennent d'une quinzaine de kilomètres à la ronde, celle via des Amap (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) nantaises autant et 10 % des produits sont vendus à des restaurateurs. « S'en sortir économiquement et en termes de temps de travail quand on fait de la transformation, ça demande une



grande organisation, prévient Cédric Briand. On s'est fait aider par une personne extérieure pour optimiser nos process ». De même, si le coût de production reste contenu, c'est que toute l'alimentation est produite sur la ferme. En système tout herbe, sans ensilage ni tourteaux, les vaches passent 10 mois sur 12 dans les prairies permanentes. Pendant les deux mois d'hiver, elles restent dans la stabulation et sont nourries au foin, quitte à produire moins de lait. « Alors on fait moins de tommes, qui est notre forme de stockage », explique l'éleveur. Les associés ont mis le frein sur le matériel : le tracteur est d'occasion et beaucoup de travaux sont confiés à la Cuma. Même pour la reproduction, la Bretonne Pie noir est efficace, avec une moyenne de 1,3 paillette par gestation. La ferme des sept chemins n'est pas pour autant une exploitation qui vit hors de son temps. « Notre ferme est autonome, ça ne veut pas dire qu'elle vit coupée de son environnement, bien au contraire, tient à préciser Cédric. On travaille en Cuma, avec le Contrôle laitier, nous sommes impliqués dans les organisations agricoles. Mais nous montrons aussi qu'il y a une diversité de modèles agricoles et que l'on peut vivre de la sauvegarde de la biodiversité. Nos Bretonnes Pie noir sont modernes car elles répondent aux attentes sociétales de produits locaux et typiques ». Fine, première égérie du Salon Elle se chauffe, au pôle soleil hivernal, profitant de la quiétude de sa stabulation avant les 10 jours d'agitation du [salon de l'agriculture](#) du 25 février au 5 mars 2017. Elle? C'est Fine, Bretonne Pie noir, 450 kg, 1m15 au garrot et de belles cornes en lyre avec un cœur blanc sur son pelage jais. Une belle qui s'affiche fièrement sur tous les supports de communication du grand rendez-vous parisien. Un bel hommage rendu à une race locale qui revient de loin. Dans les années 70, ses effectifs sont au plus bas et la race est vouée à disparaître en 1980 si rien est fait. Heureusement, un petit groupe de passionnés épaulé par des scientifiques met sur pied un plan de sauvegarde de la race en 1976. Il n'en restait que 311 vaches il y a 40 ans, le cheptel est remonté à près de 2.500 vaches aujourd'hui, présentes chez 450 éleveurs dont 70 exploitations professionnelles vivent de cette race beurrière. La préservation des particularités de la race ne peut se faire sans un nécessaire brassage des gènes, via des plans d'accouplement pour limiter la consanguinité. Les éleveurs y sont aidés par l'organisme de sélection (OS) Union Bretonne Pie noir et Evolution. La coopérative d'insémination rentre des taureaux en station, stocke leurs paillettes pour conserver la diversité au-delà de la vie du taureau et en assure la diffusion via des inséminateurs. Aujourd'hui, 43 taureaux sont disponibles.



## Égérie du Salon de l'Agriculture, un boulot à mi-temps

Entre janvier et l'ouverture du Salon le 25 février, Fine et son propriétaire Cédric Briand passeront deux jours par semaine à promouvoir l'un des événements les plus populaires de France, mais aussi parler d'une race laitière qui a failli disparaître il y a 40 ans.



450 kilos, 1,15 mètre au garrot, 3200 kilos de lait par lactation... Ce sont les mensurations de Fine, matricule 1334 et heureuse égérie du 54<sup>ème</sup> **Salon International de l'Agriculture** (SIA) qui ouvrira ses portes le 25 février à la Porte de Versailles, jusqu'au 5 mars. Parmi les postulantes, c'est cette Bretonne Pie-Noire -la plus petite race de France-, qui a été retenue pour représenter haut les couleurs d'un des salons les plus populaires de l'Hexagone. «Chaque année, nous essayons de changer de race, de régions ou de type de vaches (allaitantes, à viande...), mais ce que nous cherchons surtout c'est un vrai binôme, porte-parole du Salon et de la race à l'honneur», explique Valérie le Roy, directrice du SIA. De fait, depuis le choix des organisateurs, le rythme s'est accéléré pour Cédric Briand, le propriétaire de Fine.

### Un budget de 180.000 euros

Depuis janvier et jusqu'à l'ouverture, c'est un boulot à mi-temps pour l'égérie à cornes de presque 7 ans, et l'éleveur proche de Redon (Ille-et-Vilaine). A un mois de l'ouverture, le duo star consacre en moyenne deux jours par semaine à répondre aux questions des journalistes, participer aux événements annexes et évidemment préparer le stand à la Porte de Versailles. Entre deux, l'éleveur continue les allers-retours sur son exploitation pour assurer la traite de son troupeau d'une quarantaine de têtes. Un projet qui a nécessité un budget de 180.000 euros réuni par l'exploitant et ses associés auprès de leur réseau local.

Plus qu'un booster économique, ce choix surtout un coup de projecteur symbolique pour une race qui a failli disparaître dans les années à la fin des années 1970. De 700.000 vaches en au début du siècle dernier, la race Bretonne Pie-Noir ne compte en effet plus aujourd'hui que 2000 têtes.



# La bretonne pie-noir sera à l'honneur

Les restaurateurs Thomas Martin et David Leray.

La Cale Gourmande du Minihic-sur-Rance mettra à l'honneur la vache bretonne pie-noir lors du Salon de l'agriculture qui se tiendra à Paris du 25 février au 5 mars.

Thomas Martin et David Leray présenteront des démonstrations de cuisine et réaliseront des recettes avec l'équipe de la Fédération des races bretonnes, lors du prochain Salon de l'agriculture. Au menu : la vache bretonne pie-noir dont la viande est « d'une grande qualité gustative ». Cette race est certes plus petite mais c'est aussi une race mixte. Le lait et la viande sont de qualité. « C'est une race plus petite et rustique, avec un caractère fort mais qui est complètement auto-nome pour se nourrir. Pourtant elle a failli disparaître. Au début du XXe siècle, elle était la plus développée avec près de 700 000 femelles sur le territoire.

Aujourd'hui on en compte 1 400 », expliquent Thomas Martin et David Leray.

Soutien aux éleveurs  
Par cette démarche, les restaurateurs veulent apporter leur soutien aux éleveurs locaux qui s'installent et mettre le terroir en valeur. Mais comme l'explique David Leray c'est « un travail de longue haleine ». « Le terroir c'est la base de la restauration. Il ne faut pas abandonner l'histoire de la Bretagne », insiste le restaurateur.

Rendez-vous au Salon de l'agriculture pour découvrir cette race robuste et locale ! ■



## **Fine, la Bretonne Pie noir à l'honneur au Salon international de l'agriculture**

Des cornes en forme de lyre, une écharpe et des chaussettes blanches... « Fine », vache de race bretonne Pie noir est l'égérie du **salon international de l'Agriculture 2017** qui se tiendra du 25 février au 5 mars 2017, à Paris. Elle fait la fierté de ses éleveurs et de son pays d'origine : la Bretagne. L'occasion de revenir sur cette race bovine, locale et authentique, parfaitement adaptée aux pratiques agro-écologiques. Une vache rustique et de terroir Rustique et courte sur pattes, la vache bretonne pie-noir s'adapte parfaitement au territoire breton et dispose de véritables atouts pour l'élevage. Sa longévité, sa haute fertilité, ses qualités maternelles et la bonne valorisation des fourrages font toute la satisfaction de ses éleveurs du Gaec des 7 chemins de Plessé (Loire-Atlantique). « Sa viande fine, la richesse de son lait combinée à une alimentation naturelle et autonome en fourrage sont la clé pour des produits de qualité, typiques et uniques comme le gwell » explique Cédric Briand, responsable de la transformation au Gaec des 7 chemins et vice-président de l'Union Bretonne Pie Noir (UBPN). « C'est une vache qui a toujours été présente au salon », précise Cédric. Loin d'être une race marginale, la vache bretonne pie-noir est, au contraire, le symbole d'une histoire, d'un territoire et d'un patrimoine culinaire à découvrir. Son lait particulièrement riche et crémeux est bien adapté à la transformation : il a traditionnellement participé à la fabrication du beurre et des célèbres gâteaux bretons. Petite mais costaud, cette vache mixte, originaire du Sud Finistère et du Morbihan, a pourtant bien failli disparaître si elle n'avait pas fait l'objet d'un plan de sauvegarde en 1976 : le cheptel national compte aujourd'hui environ 2000 têtes pour un réseau de 500 éleveurs. Vidéo : Cédric Briand parle de Fine Quand biodiversité rime avec qualité Les éleveurs de Fine, installés depuis 2005 en agriculture biologique, élèvent 40 vaches de race bretonne pie-noir et une quinzaine de porcs blancs de l'Ouest. « Grâce à la flore microbienne spécifique des prairies permanentes, c'est toute la richesse du terroir qui se retrouve dans les arômes des tomes, beurre et yaourts produits ici » raconte Mathieu Hamon, responsable de l'élevage. Leur système agricole repose sur le choix de la race bovine bretonne pie-noir et d'un parcellaire groupé. Cela leur permet de réussir sur le plan économique, tout en participant au maintien de la biodiversité. Dans cette ferme, les investissements sont réfléchis, les vaches sont nourries à l'herbe 10 mois dans l'année et 90% des produits sont vendus en vente directe. Le reste est proposé en AMAP dans la ville de Nantes : une façon pour ces éleveurs de diminuer les frais de livraison, de rationaliser le temps passé à la vente et surtout de créer du lien. « C'est la proximité avec les clients, en majorité des locaux et leur retour sur nos produits qui donne tout son sens à notre métier » conclut Hervé Merand, responsable de la commercialisation. Un métier qui leur permet de bien vivre tout en respectant leurs valeurs : des produits de qualité produits dans le respect de l'environnement. Zoom sur le Gwell : un yaourt 100% breton Relevé d'une confiture de mûre ou d'un miel de blé noir, ce lait fermenté est fabriqué à partir de lait de vache bretonne pie-noir selon un savoir-faire traditionnel unique. Se dégustant sucré ou salé, le « gros-lait » ou gwell est fabriqué à partir d'un ferment ancestral issu du Finistère qui a perduré, au fil des générations et qui se transmet entre agriculteurs sur tout le territoire de la Bretagne. Il sert également de ferment pour la transformation fromagère. Le Gaec des 7 chemins travaille activement à la reconnaissance et à la sauvegarde de ce savoir-faire unique. L'objectif ? sécuriser le ferment du gwell auprès d'un organisme de recherche et définir un cahier des charges permettant de valoriser le produit pour, à terme, structurer la filière. Et vous, avez-vous goûté le gwell ?



# La pie noir en vedette au Salon de l'agriculture

Du 25 février au 5 mars, plus de 600 000 visiteurs sont attendus à Paris, dans un contexte économique difficile pour l'agriculture française.

La plus petite vache de France  
C'est la plus petite vache de France. Elle n'aura pas pourtant besoin de se pousser du col pour jouer les vedettes. Fine, une pie noir bretonne, a été choisie pour incarner le Salon de l'agriculture. Du 25 février au 5 mars, ce sera elle la vedette. En gros plan sur les affiches du métro, elle fera la joie des visiteurs. Un hommage aux petites races qui réjouit Cédric Briand. « **C'est une belle occasion d'expliquer combien elle nous rend heureux** », explique cet éleveur installé en Gaec à la ferme des Sept Chemins, au Dresny, près de Redon (Ille-et-Vilaine). Rustique, facile à vivre, la pie noir bretonne produit un lait très riche, propice à la fabrication fromagère et donne une excellente viande. « **On fait tout à la ferme, on fabrique et on vend, on rencontre des gens. Cette vache, c'est presque un guide pour l'agroécologie** », ajoute l'éleveur. Coup de chapeau aussi aux circuits courts de la part des organisateurs. Un salon très politique  
La plus grande ferme de France, pour reprendre l'expression consacrée, aura cette année une résonance politique. Tous les

candidats à l'élection présidentielle devraient y défiler. On est « **dans une année électorale. Le salon sera l'occasion d'un grand défilé de tous les candidats et candidates qui voudront dire toute la passion qu'ils ont pour l'agriculture. Après, chacun pourra juger entre la déclaration d'amour et les preuves d'amour** », observe Stéphane Le Foll, qui est désormais le ministre de l'Agriculture resté le plus longtemps en poste sous la cinquième République. « **Les agriculteurs regarderont et accueilleront, je l'espère, comme il se doit, tous les candidats** », a-t-il ajouté. Cette année, « **dans les campagnes, le moral n'est pas au beau fixe. L'heure est problématique et grave sur quasiment toutes les productions** », souligne pour sa part Jean-Luc Poulain, président du Salon international de l'agriculture (Sia). Il attend d'ailleurs des réponses sur des dossiers comme l'économie avec l'export et la compétitivité, les normes environnementales... Parallèlement au Sia, porte de Versailles à Paris, très tourné vers le grand public, le salon Sima des fournisseurs de l'agriculture,

réunissant les principaux constructeurs de matériels agricoles de plus de 140 pays, se tiendra à Villepinte (Seine-Saint-Denis) du 26 février au 2 mars. La ferme numérique renforcée Petite nouveauté cette année avec le retour d'un espace professionnel au sein du Salon de l'agriculture, avec une exposition de matériel dédié aux éleveurs. L'édition sera aussi marquée par le renforcement de l'espace dédié aux start-up agricoles. La Ferme digitale verra son stand « **doubler, voir tripler de taille** », souligne Jean-Luc Poulain. Les organisateurs vont également renforcer l'espace international, et le « **traçage** » des visiteurs professionnels, dont le nombre est jusqu'ici mal évalué : entre 30 000 et 40 000 (sur plus de 600 000 visiteurs au total), estiment les organisateurs. ■



## LA STAR DU SALON ! UNE BRETONNE !

Elle sera la star du **Salon de l'agriculture** à Paris. Après Cerise en 2016, Fine a été choisie pour être l'égérie du **salon de l'agriculture** 2017 qui se déroulera du 25 février au 5 mars prochain, Porte de Versailles.

Cette vache de petit format, 1.17 m pour 450 kg sera faire chavirer le coeur des parisiens en manque de verdure. La Bretonne Pie-Noir est la plus petite vache de France. C'est l'une des plus anciennes races locales, rustique et bien adaptée au territoire breton. En 1976, elle bénéficie du premier programme français de sauvegarde d'une race bovine en péril. A cette époque, on ne comptait plus que 46 éleveurs et 311 animaux. En 2006, on prévoit plus de 340 éleveurs et de 1300 animaux. Des systèmes nouveaux de production sont apparus, notamment le système laitier avec transformation fermière et vente directe, et le système allaitant. L'objectif initial de sauvegarde étant atteint, on parle plutôt de plan de relance depuis quelques années, compte-tenu des installations de nouveaux éleveurs. Découvrez les 3 épisodes réalisés par le SIA pour présenter la star : Episode 1 : Cette épisode permet de présenter et de dresser le portrait de #Fine, l'égérie du **Salon International de l'Agriculture** 2017: son histoire, son physique, son tempérament, sa prestance... Episode 2 : Cet épisode permet de présenter en détail la race Bretonne Pie-Noir : ses caractéristiques, ses qualités et particularités. Episode 3 : Le troisième épisode est axé sur le portrait de Cédric et de son exploitation. Il permet de présenter au travers de la vision de cet éleveur, le travail et la philosophie de la GAEC des 7 chemins.



**le scoop** 

## Une star est née

**Elle s'appelle Fine** et va s'afficher partout en France. Car cette jolie vache, de race Bretonne Pie-Noir, est la nouvelle star du salon de l'agriculture 2017. Une espèce qui a failli disparaître et que tu pourras découvrir à Paris, dès le 25 février.

[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

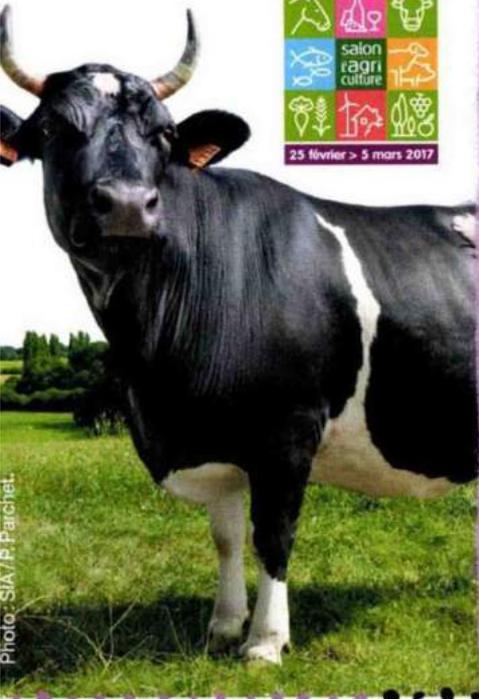


Photo: SIA/ A. Panchel.

## Race locale

# La Bretonne Pie-Noir à l'honneur



La petite vache bretonne a bien des atouts. Elle sera à l'honneur du prochain salon de l'agriculture. En misant sur cette race rustique, les producteurs de la ferme des sept chemins en Loire-Atlantique se créent un projet de vie bio et local.

**L**0h00. En ce 1<sup>er</sup> décembre, au Gaec des sept chemins, à Plessé entre Nantes et Redon, c'est la pause-café. Les trois associés, Cédric Briand, Mathieu Hamon et Hervé Mérand finalisent le planning 2017. "Nous avons fixé notre système pour pouvoir prendre des congés", explique Cédric Briand. Il lui en faudra pour accompagner Fine au salon de l'agriculture en février. Cette Bretonne Pie-Noir, une des quarante vaches du troupeau, en sera l'égérie pour représenter la race. Une belle vitrine pour l'Union Bretonne Pie-Noir (UBPN), dont Cédric Briand est un des vice-présidents. L'association a su préserver cette race locale mixte dont le plan de sauvegarde a 40 ans. Pour les éleveurs, c'est aussi l'occasion de montrer qu'on peut vivre avec des vaches qui produisent 3 000 L par an de lait de qualité. "La Pie-Noir est viable dans un système basé sur l'herbe et le circuit court", affirme Cédric Briand.



La Bretonne Pie-Noir produit entre 3 000 et 4 500 L de lait par an. Son taux de fertilité est de l'ordre de 1,3 IA par fécondation. Elle s'adapte aux sols pauvres et humides sans perte d'état et peut rester toute l'année en plein air intégral.

C'est la démarche majoritaire des éleveurs de Bretonne Pie-Noir. Le lait est transformé notamment en Gwell. Ce lait fermenté typique, savoir-faire traditionnel, a lui aussi été sauvé.

### La plus petite vache française

Dans la prairie, la Bretonne Pie-Noir montre sa vivacité, se déplaçant rapidement pour brouter. Gourmande,

elle n'en est pas moins rustique et s'accommode de peu. Mais sa production est en adéquation avec son gabarit : 1,17 m au garrot, pesant entre 350 et 450 kg, c'est la plus petite vache française. Elle arbore de belles cornes que les éleveurs n'ont pas l'intention de couper. "Son lait est très crémeux, très fromageable et facile à produire" souligne Cédric Briand. Les éleveurs ont testé un temps la monotraite mais ils



De g. à d. : Cédric Briand, Hervé Mérand et Mathieu Hamon. Cédric est arrivé en 2005 sur la ferme familiale de Mathieu pour monter leur projet de transformation en race locale bio

### Gaec des sept chemins

- 40 vaches Bretonnes Pie-Noir
- 100 000 L produits dont 90 000 L transformés (le reste consommé par les veaux)
- Transformation et vente en circuit court
- Produits laitiers, veaux et bœufs, porc blanc de l'Ouest
- 60 ha : 8 ha de mélanges céréaliers et 1 ha d'épeautre, le reste en herbe
- Pâturage du 1<sup>er</sup> mars au 15 décembre
- 3 000 L en moyenne/vl/an
- TB : 47 ; TP : 35.
- EBE/Produit brut : 57 %.
- Revenu disponible : 91 000 €/an

n'en ont pas été convaincus car la production avait baissé de près de 30 %. En revanche, *"sa fertilité est impressionnante, ça marche super bien sans intervenir, ajoute le producteur. Un quart d'heure après le vêlage, les veaux sont à têter"*. La Bretonne Pie-Noir fournit aussi *"une finesse de viande, très rouge et très persillée"*.

## Un système économe autonome

*"Nous sommes dans un système tout herbe, avec des animaux peu productifs mais sans réels problèmes de santé"*, explique Cédric Briand. La Bretonne est nourrie à l'herbe pâturée et au foin complétés d'un mélange céréaliier en ration hivernale et période de vêlage. L'épeautre, *"énergétique et source de rumination"*, est produit pour les veaux et cet hiver, les vaches en bénéficieront. *"On leur propose de la fibre la plus variée possible pour ruminer."* Les prairies, constituées de fétuques, Ray Grass et de mélanges suisses, sont conduites pour les faire durer en maintenant un équilibre faune-flore. Le parcellaire compte 20 kilomètres de haies. *"Nos prairies ont 10 à 15 ans et plus. On s'aperçoit que le lait le plus intéressant est obtenu avec des vieilles prairies."*

## Un plan génétique de sauvegarde

Si la Bretonne Pie-Noir puise ses origines en Bretagne, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, elle est largement présente sur le territoire et au-delà. Mais dans les années 1970, un professeur

### L'Union Bretonne Pie-Noir

L'UBPN a le statut d'organisme de sélection (OS) pour la race. Elle compte 170 éleveurs adhérents. 63 élevages professionnels à titre principal sont répertoriés, dont 35 allaitants, le reste en lait. 64 % des éleveurs sont en bio certifiée. L'UBPN s'appuie sur l'Inra sur le plan de la génétique et la coopérative Évolution pour la production de semences. En tout, plus de 450 éleveurs de Bretonne Pie-Noir sont recensés. Au total, on compte environ 2 500 femelles dans le Grand Ouest, le plus important cheptel des races locales bovines bretonnes.

de zootechnie, Pierre Quéméré, sème de sa disparition programmée. En 1975, il recense 15 000 animaux vieillissants voués à disparaître dans les cinq ans. L'année suivante, un plan de sauvegarde est lancé, le premier en France pour une race bovine. Un planning d'accouplement est mis en place et qui évolue. L'objectif aujourd'hui : maîtriser la consanguinité et augmenter la variabilité génétique pour favoriser l'apparition de gènes rares. *"Nous voulons que tous les potentiels puissent s'exprimer car nous sommes sur une race à petit effectif"*, souligne Rim Chaabouni, à la fédération des races de Bretagne, animatrice pour l'UBPN. Depuis 2016, chaque vache répertoriée qui sera inséminée se voit proposer trois taureaux, pour les éleveurs qui le souhaitent. *"Ce choix leur donne un peu plus de liberté, car, auparavant, il n'y en avait qu'un"*, précise-t-elle.

## Attirer de nouveaux porteurs de projets

*"Nous basons notre sélection sur la longévité de l'animal à produire du bon lait pour la transformation, indique Cédric Briand. Nos vaches peuvent faire 10 à 12 campagnes et certaines ont duré*

*près de 15 ans"*. Sur 40 vêlages par an, 20 génisses sont dédiées au renouvellement, dont 7 ou 8 vendues à des porteurs de projets. On ne parle plus de sauvegarde mais de relance. Un projet à court terme est de consacrer un ou deux éleveurs à l'élevage de génisses. Des études ont démarré pour donner des repères technico-économiques (1). Ces dernières années, des transmissions de ferme et des installations ont lieu. Les nouveaux installés ne sont pas tous issus du milieu agricole. *"Nous vivons de notre métier, participons pleinement au maintien de la biodiversité et au lien social sur les territoires. Mais pour se lancer, mieux vaut avoir des connaissances solides et un peu d'expérience"*, affirme Cédric Briand, qui revendique le professionnalisme en race locale. ■

Frédéric Ripoché

(1) *Projet agriculture écologiquement performante (AEP) soutenu par la région. Il concerne aussi d'autres races bretonnes.*

### Pour en savoir plus :

[bretonnepienoir.com](http://bretonnepienoir.com) et [races-de-bretagne.fr](http://races-de-bretagne.fr)  
Bretonne Pie-Noir, la vache des paysans heureux (Ed. Ouest-France/oct. 2016)

### Percer les secrets du Gwell

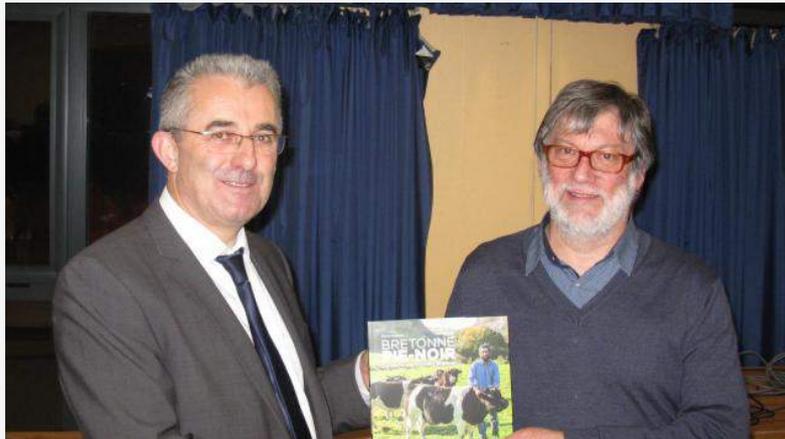
Le Gaec des sept chemins fabrique crème, beurre et fromages, ainsi que le Gwell (marque déposée à l'INPI), un lait fermenté, avec lequel le transformateur fabrique aussi ses tommes. *"C'est le seul levain sauvage laitier qui persiste en France"*, affirme Cédric Briand. Ce produit typique du lait de Bretonne Pie-Noir a été sélectionné dans le cadre d'un projet européen sur la valorisation des ressources génétiques dans l'agriculture européenne. Une étude scientifique démarre. *"L'objectif est de mieux*

*comprendre comment fonctionne cette fabrication à partir de ferment fermier et de répondre aux enjeux de leur sécurisation pour en développer la production"*, ajoute l'animatrice Rim Chaabouni. Un cahier des charges devra voir le jour et le produit pourrait faire l'objet d'une certification en Spécialité traditionnelle garantie (STG). Notons que la Bretonne Pie-Noir est aussi "Sentinelle slow food".





## Peillac. Fine, la vache pie noir, s'invite aux vœux



Le maire Philippe Jégou a réuni la population vendredi. Le président de la communauté des communes du pays de Redon, Jean-François Mary, lui a remis un livre sur la Bretonne pie noir.

Jean-François Mary, le président de la communauté des communes du pays de Redon a remis au maire de Peillac un ouvrage sur la Bretonne pie noir, publié aux éditions Ouest-France. La vache, baptisée Fine, sera l'égérie et la star du prochain **salon de l'agriculture**.

Cette vache bretonne pie noir du pays de Redon, née en 2010, représentera la communauté de communes au **salon de l'agriculture** dans une démarche de marketing territorial.

### Projets

« En fonction du budget alloué, nous poursuivons le travail d'accessibilité des personnes à mobilité réduite (PMR) dans les bâtiments publics ainsi que la continuité piétonne dans les rues principales du bourg. »

Il enchaîne : « La réfection de la rue de la Croix-Landry sera poursuivie dans un programme pluriannuel avec, peut-être, une continuité piétonne vers Bienluet. L'aménagement du parking rue Monseigneur-Trégaro sera réalisé, il en sera peut-être de même de l'extension du parking du chantier avec la mise en place d'une bicouche d'émulsion. »

La municipalité envisage également de « consolider des fondations des deux ponts au moulin de Guéveneux, l'accessibilité PMR à partir du parking du stade jusqu'à l'entrée de la salle omnisports. »

Enfin, « nous modifierons et agrandirons le parking devant la salle polyvalente après l'agrandissement du garage communal et la création de toilettes publiques. Nous étudions également actuellement le déploiement des abribus et la cohérence de la signalétique sur la commune », a souligné Philippe Jégou.

### Bâtiments

La municipalité va achever le local de stockage à la salle omnisports. Ensuite, en 2017 et 2018, la création de deux salles au stade ainsi que la mise en place d'une maison de l'enfance et de la jeunesse en 2019 sont prévues.

Dans la salle polyvalente, la cloison mobile sera remplacée début 2017.

**École publique, piscine, fusion...**

« Nous envisageons également la sécurisation des accès à l'école publique, l'étude de l'implantation d'un lotissement à la Bande-Morin en 2017, des travaux de réfection voire d'agrandissement au cimetière, la mise aux normes et l'amélioration de notre camping ainsi que la réouverture de la piscine au 1<sup>er</sup> juillet 2017. »

Et d'ajouter : « Nous avons également décidé de refaire notre site internet et de réaliser une tranche d'assainissement dans la zone sud de la commune. »

« Enfin, nous continuerons à développer des mutualisations avec la commune des Fougerêts, en vue d'une fusion que je souhaite avant la fin du mandat, afin de conserver notre cadre de vie à la campagne », a conclu le maire.



L'égérie du SIA 2017 est une vache bretonne pie noire. Une race rustique qui trouve sa place dans des systèmes viables économiquement grâce à la transformation et la vente directe.

## La Pie noire : égérie du SIA 2017

**A**u Gaec des 7 chemins, à Plessé (44), le téléphone n'arrête pas de sonner... Au bout du fil, Arte, France 3, Ouest France et même la presse agricole départementale... Cédric Briand, éleveur, répond avec patience aux questions des journalistes, mais ces appels ne sont pas pour lui : ils sont pour Fine, l'une de ses vaches bretonnes pie noire, choisie pour être la mascotte du [Salon international de l'agriculture 2017](#).

Comme il le dit lui-même, Cédric Briand n'est que le porte-parole de la Bretonne pie noire, puisque le choix de l'égérie du Salon est d'abord celui d'une race qui s'est portée candidate. En l'occurrence, on compte quelque 2000 femelles bretonnes pie noires à ce jour, élevées par 400 propriétaires, et dont 70 en vivent économiquement.

Cette race, qui fut la première race française (700 000 têtes en 1900) et l'une des premières inscrites au herdbook (1886), a failli disparaître dans les années 1970, car peu adaptée à l'intensification de l'agriculture.

Toutefois, sous l'impulsion de deux scientifiques, Pierre Quémeré et Jean-Jacques Colleau, un programme de conservation a été bâti à partir d'un noyau de 336 femelles. Un schéma qui a porté ses fruits : la race est «sauvée» <sup>(1)</sup>. D'autant plus que parallèlement se sont mis en place des systèmes d'élevage économiquement viables, basés sur la transformation et la vente directe des produits. Ils sont majoritairement fondés sur le lait (très riche, la Bretonne étant à l'origine une «beurrière»), et parfois sur la viande.

C'est aussi comme ambassadeur de ce système porté par son Gaec que Cédric Briand se place. «*Nous ne sommes pas un modèle, mais cela fonctionne économi-*

PH. J. BOURGEOIS / A. BOURGEOIS



quement. Nous ne voulons pas nourrir le monde, juste nos voisins, en répondant à une attente sociétale. Mais en réalité, nous faisons le même métier que tous les autres éleveurs».

### Le même métier

Bien intégrés dans leur environnement local, utilisateurs de la Cuma comme de l'association de remplacement, les associés s'amuse à dire qu'ils sont «comme tout le monde», financés par le Crédit agricole et assurés chez Groupama ! Ils ont aussi bénéficié des prêts JA lors de leurs installations, sont aussi adhérents du contrôle laitier <sup>(2)</sup> et coopérateurs chez Evolution. Seule différence par rapport aux autres éleveurs dans la gestion de leur reproduction, ils sont moins libres dans leurs choix de taureaux : la race est encore dans

un système de gestion des risques de consanguinité et chaque éleveur reçoit «un programme d'accouplement» avec un choix de trois taureaux par vache. Au total, les semences d'une quinzaine de taureaux sont disponibles.

La traite se fait dans une salle à deux fois quatre postes et comme il n'y a en moyenne que 35 vaches à traire, elle ne dure pas plus d'une heure matin et soir. Pour limiter les coûts et la dépendance aux achats (surtout en système bio), les associés recherchent l'autonomie alimentaire. Ils sont en cela très proches des préoccupations de tous les autres éleveurs. Le système de valorisation par la transformation et la vente directe date d'une dizaine d'années au Gaec des 7 chemins, mais aujourd'hui, il est particulièrement «à la mode» : chez les futurs agriculteurs (les associés croulent

## LA STAR DU SIA 2017

■ L'affiche officielle du Salon avec Fine. Elle est déclinée aussi sur les billets d'entrée, sur tous les outils de communication du salon et sur les réseaux sociaux (#Fine).

sous les demandes de stages et de génisses), mais aussi chez les consommateurs. Cédric Briand réfute toutefois l'étiquette de producteur pour les «citadins». «La moitié de notre chiffre d'affaires est fait ici, à Plessé !».

**C. PERROT**  
(LOIRE-ATLANTIQUE AGRICOLE)

<sup>(1)</sup> Un programme qui a fait des petits, dans d'autres races à petits effectifs, mais également dans les races majoritaires, où l'on a compris l'importance de la gestion de la consanguinité.

<sup>(2)</sup> Cédric Briand est d'ailleurs un ancien salarié de Bovins croissance.



Contrairement à d'autres, la Bretonne pie noire n'a pas grandi depuis 30 ans : elle pointe toujours à 1,17 m au garrot, ce qui en fait la plus petite race bovine française.



### *Fine*

C'est le nom de cette jolie bretonne pie-noire de Loire-Atlantique choisie comme égérie du Salon de l'agriculture, qui aura lieu du 25 février au 5 mars. Ses mensurations ? 1,17 m au garrot (c'est l'une des plus petites races françaises).



PLESSÉ. ÉGÉRIE AU PROCHAIN SALON DE L'AGRICULTURE

## Fine, star des vaches pie noire

À la ferme des Sept Chemins, au Dresny, depuis dix ans, Cédric Briand, Hervé Mérand et Mathieu Hamon élèvent des vaches bretonnes pie noire. Fine, la chef du petit troupeau de quarante femelles, est l'égérie du prochain Salon de l'agriculture qui se tiendra du 25 février au 5 mars 2017 à Paris. « Nous avons candidaté sans succès l'an dernier par l'intermédiaire de l'Union Bretagne, explique Cédric Briand, et nous avons recommencé cette année, avec succès cette fois. Fine représentera la pie noire en tant que race mise à l'honneur ». Fine est née en 2010 et a été choisie « parce qu'elle correspond en tout

*point aux critères esthétiques de la race, conforme au standard. C'est la dominante, la chef du troupeau mais elle est sympa, on peut même la promener à la main ! »*  
 À la ferme, on propose à la vente directe les produits laitiers et cette notoriété ne changera rien au déroulement de la vie des exploitants. « Mais cela valorise la biodiversité et l'environnemental », conclut Cédric. ■



# La jolie Fine, égérie du salon de l'Agriculture

Déjà sur Internet, sa photo couvrira bientôt les murs de Paris. Fine, Bretonne pie noir de Plessé, sera, du 25 février au 5 mars 2017, la plus célèbre vache de France.

Portrait

*Fine* la vache mesure 1,17 m au garrot. « **Elle fait partie des races les plus petites de France** », indique Cédric Briand, son éleveur. Née en mars 2010 et mère plusieurs fois, elle a fière allure avec son cornage en forme de lyre vers le haut. *Fine* pâture au Gaec (Groupement agricole d'exploitation en commun) des Sept-Chemins, au Dresny, l'un des trois bourgs de Plessé. Environ 30 % du territoire agricole de la commune, située au nord du département, est en bio. C'est le cas de la ferme de cette jolie vache.

L'Union « bretonne pie-noir » postulait, depuis deux ans, afin que cette race soit mise en lumière au salon de l'Agriculture. Le Ceneca (Centre national des expositions et des concours agricoles) composé de la profession, tous syndicats confondus, vient d'exaucer ce vœu. Représentante de la race et de ses filières

« **Les collègues de l'Union sont venus dans le champ et l'ont choisie** », explique Cédric Briand, pour son plus grand plaisir et celui de ses deux associés. D'après l'éleveur, elle a toutes les qualités du standard de sa race et est docile au dressage. « **Au Salon, ce sera l'occasion d'expliquer ce que l'on**

**fait**, prévoit l'agriculteur. **Nous valorisons les produits de qualité et le circuit court.** » Son lait, riche en matières grasses, est très fromageable. « **Nous produisons 100 000 litres de lait par an. Nos quarante vaches arrivent à nous faire vivre.** » Comment ? En fabriquant, sur place, et en vendant des tommes, du beurre, de la crème et du gwell (sorte de yaourt). « **45 % de notre chiffre d'affaires correspond à la vente directe, 45 % en Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) à Nantes et 10 % à la vente avec des restaurateurs et des commerçants** », calcule Cédric Briand.

Elle a failli disparaître. *Fine* a bien de la chance d'aller à Paris. Après la loi sur l'élevage, en 1962, sa race a été exclue des schémas de production. Elle a bénéficié du premier plan national de sauvegarde d'une race bovine. En plus d'être petite, c'est une des plus vieilles races de France. « **Elle ne correspondait pas à la modernité d'une production pour nourrir en masse. Maintenant, elle répond à une attente sociétale** », indique Cédric Briand, qui ne souhaite pas de clivage entre les différents modes d'agriculture. Au salon, *Fine* occupera un stand de 150 m<sup>2</sup>. Une

belle vitrine, pour elle toute seule ! Installée dans l'allée prestige du Pavillon 1, « **elle devrait voir passer 90 % des 700 000 visiteurs attendus et aura le droit à toutes les visites protocolaires** ». Le must ! Pour celle que son éleveur définit comme « **la force tranquille du troupeau** », cela devrait aller.

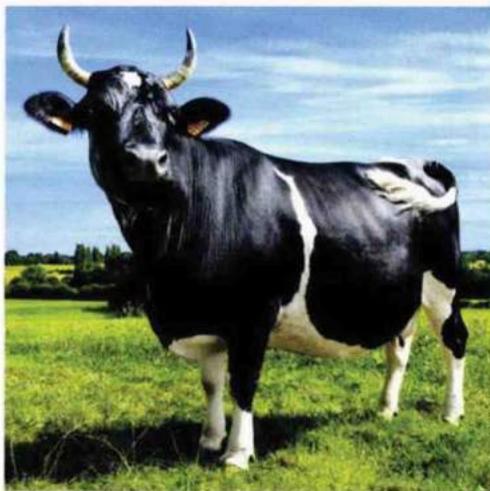
La Région Bretagne et la communauté de communes du pays de Redon ont déjà fait connaître leur soutien à l'éleveur. Les collectivités ne manqueront sûrement pas de profiter de la lumière apportée par *Fine*. Les semaines à venir vont chambouler la vie de l'exploitation, Cédric sera remplacé à la ferme. Tous les deux, ils vont se préparer. À Paris, cette égérie pourra montrer qu'elle a tout d'une grande !

Du 25 février au 5 mars 2017, salon international de l'Agriculture, Paris Expo Porte de Versailles, 75015 Paris. ■

## SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

## La star du Salon sera une bretonne pie noir

► En 2017, le Salon international de l'agriculture a choisi de mettre en lumière une race à petit effectif qui a failli disparaître : la bretonne pie noir. Cette race a bénéficié dans les années 1970 du premier plan national de sauvegarde d'une race bovine, qui a permis de préserver et de relancer la race, symbole du patri-



moine breton. L'effectif est alors passé de 500 à près de 2 000 têtes, aujourd'hui menées par une cinquantaine d'éleveurs professionnels. Cette vache mixte est reconnue pour la grande qualité de son lait, très fromageable, et sa viande très appréciée. Reconnaisable à sa robe tachetée noire et blanche, sa tête fine, ses muqueuses noires, son encolure mince et ses cornes en forme de croissant de couleur blanche avec les pointes sombres, la race bretonne pie noir est, en taille, la plus petite vache de France.

L'organisme de sélection de la race a élu Fine pour la représenter. Née en mars 2010 à la ferme des 7 chemins à Plessé, Fine est décrite par son éleveur, Cédric Briand, comme une bête extraordinaire et discrète doublée d'un caractère de meneuse. Son seul défaut ? La gourmandise ! Et cela tombe bien puisqu'elle passe ses journées au grand air à pâturer...

Avant de venir découvrir Fine dans les allées du Salon du 25 février au 5 mars prochains, vous pouvez déjà la suivre sur les réseaux sociaux en tapant « #Fine ».



# Fine : la vache Pie Noir de Plessé sera la vedette du prochain salon de l'agriculture

*Yvonnig Siné*

Les élus de la Communauté de communes du Pays de Redon ont voté pour un soutien massif à la présence de la Pie Noir comme égérie du prochain Salon de l'agriculture à Paris, en février.

En février 2017, c'est Fine, une vache de race bretonne Pie Noir élevée à la ferme des sept chemins, au Dresny en Plessé qui sera la vedette du prochain Salon international de l'agriculture à Paris.

Le Pays de Redon sera donc sous les feux des projecteurs médiatiques, dans un rendez-vous qui sera arpenté par les candidats aux élections présidentielles. « C'est un projet qui doit être porté par tout le monde, déclare Jean-François Mary, président de la Communauté de communes du Pays de Redon. C'est un élément majeur pour le Pays de Redon en 2017, sur et au-delà du territoire et au plan national. »

Valoriser le territoire. Cet événement, « dont nous avons eu confirmation en novembre, permettra la promotion de cette race bovine en même temps que celle du territoire, dans toute sa diversité ». C'est pour cette raison que 73 186 euros sont mis sur la table, avec financements européens à la clé. Ce dossier entre en écho avec un autre : le projet alimentaire de territoire, visant entre autre le soutien, l'aide et la promotion aux filières économiques agricoles et artisanales

(métiers de bouche) et au développement des circuits courts.

Pour Bernard Lebeau, maire de Plessé, ce genre de projet « n'arrive qu'une fois dans la vie d'un élu. C'est comme l'arrivée du Tour de France à Redon, il ne faut pas le rater ». Un argument qui ne semble pas faire l'unanimité.

Et les autres races bovines ? Daniel Legendre, élu communautaire de Guéméné-Penfao, a annoncé que pour sa part qu'il s'abstiendrait en argumentant que « ce n'est pas la Pie Noir qui sauvera les agriculteurs du marasme dans lequel certains se trouvent ». Christian Lemée, maire de Théhillac, lui emboîte le pas quand il déclare « qu'il est important de faire la communication sur la diversité des types de production et ne pas mettre en avant qu'une seule race ».

Yvon Mahé, conseiller départemental de Loire Atlantique, et maire de Fégéac prend alors la parole : « A chaque édition de ce Salon international de l'agriculture, la vache valorisée crée une dynamique sur le territoire d'où elle est issue. La Pie Noir, ce sont de petits effectifs certes, mais c'est tout le territoire qui peut profiter de cette mise en lumière. Je soutiens donc ce choix car les petites races ont aussi le droit à leur effigie. »

Accompagner le monde agricole.

Michel Pierre, maire de Saint-Jean-la-Poterie apporte aussi

son soutien, en affinant son argumentation : « C'est l'union des producteurs de vaches qui valorisera leur production. Nous, notre rôle, c'est la promotion globale du territoire. Et si nous n'avons pas la compétence agricole, nous devons l'accompagner. »

Fine au centre sera l'égérie du prochain salon international de l'agriculture à Paris en février 2017. A sept ans, elle est dotée d'un petit caractère qui fait tout son charme... Françoise Boussekey, maire de Sainte-Marie, vice-présidente en charge de l'économie ne dit pas autre chose quand elle annonce des liens étroits « entre l'agriculture et le monde économique ». Et Michel Pierre de proposer la création « d'un comité de pilotage réunissant diverses commissions communautaires pour réfléchir aux actions à mener. Et une image a un prix ! »

Un investissement à long terme. Pour Rémi Beslé, élu de Plessé et éleveur, « il s'agit d'un soutien du territoire aux filières économiques innovantes ». Et il poursuit : « C'est une réelle opportunité pour notre territoire de bénéficier de l'invitation de cette vache bretonne Pie Noir, pour montrer tout le dynamisme agricole de notre région. » Et d'interroger : « N'est ce pas ici l'image d'une vraie mutation économique ? N'est ce pas ici, un des moyens pour redéfinir les bases



d'un vrai projet de territoire ? N'est ce pas ici, l'ambition de communiquer sur une agriculture durable, et sur une alimentation saine et entre autre sur l'agriculture biologique ? » Et les 73 000 euros ? « Prenons cet événement pour un investissement à long terme. » Plus de 73 000 euros : pour faire quoi ? Une idée que Jean-François Mary retient après avoir détaillé les actions qui seront menées avec cette enveloppe de plus de 73 000 euros : le soutien à l'union des producteurs de bretonnes Pie Noir, la diffusion d'un ouvrage sur les vaches, le tournage de deux vidéos, le tirage de flyers, la présence via un stand au

salon, la mise en place d'un plan de communication et le recrutement d'un salarié pour une période huit mois pour les volets communication et animation.

Et il conclut qu'il n'est pas inintéressant « de réfléchir à la création, comme il existe déjà un label “Viandes en pays de Vilaine”, d'un label “Pays de Redon”, car c'est un potentiel de valeurs ajoutées qui pourrait être mis en place ». ■



# Cette vache va faire la publicité du pays de Redon

Fine est la future égérie du Salon de l'agriculture. La communauté de communes du pays de Redon veut profiter de l'occasion pour attirer l'attention sur le pays de Redon.

**Christelle GARREAU.**

L'événement

*Fine*, vache du pays de Redon (elle appartient au Gaec des sept Chemins au Dresny, commune de Plessé) a été choisie pour être l'égérie du Salon de l'agriculture, qui se tiendra à Paris du 25 février au 5 mars.

*Fine* est une Bretonne pie noir, et c'est à ce titre qu'elle va être la star des vaches. Une belle occasion pour la Communauté de communes du pays de Redon (CCPR) d'attirer l'attention sur le territoire. « **Ce sera un élément majeur de notre communication**, prévient le président Jean-François Mary. **Cela doit être porté par tous les acteurs du territoire.** »

La CCPR a prévu un budget de 73 186 EUR pour mener différentes actions, afin de promouvoir le territoire et de profiter le mieux possible des retombées de la médiatisation de *Fine*, pour favoriser le développement économique du territoire « **dans tous les secteurs** », insiste le président.

Des ouvrages et deux vidéos  
 Les exploitants du Gaec des Sept Chemins vont recevoir une subvention de 6 000 EUR pour aider à financer le voyage de *Fine* et de sa grand-tante *Délicate* à Paris.

L'intercommunalité va aussi acquérir 40 ouvrages sur *La Bretonne pie noir, vache des paysans heureux*. Deux vidéos promotionnelles vont être réalisées et seront diffusées lors du salon (une dans le hall consacré à l'élevage et l'autre dans le hall des régions et du tourisme). Des flyers vont être édités. Un stand de producteurs, artisans et restaurateurs locaux, va être installé. Des objets promotionnels pour le territoire seront distribués.

La CCPR compte également organiser un voyage d'une journée depuis Redon pour une visite du salon. Enfin, elle va recruter une personne pour huit mois (du 1<sup>er</sup> janvier au 31 août) pour s'occuper de l'animation et de la communication concernant les retombées possibles du salon pour le territoire.

Un message économique  
 « **Avoir une vache du territoire choisie pour être l'égérie de ce salon, cela n'arrive qu'une fois dans une vie d' élu** assure Bernard Lebeau, élu de Plessé.

François Gérard (élu de Redon) s'interroge néanmoins sur le message économique qui sera véhiculé lors de cet événement. « **La commission développement économique y travaille** », répond

Françoise Boussekey.

Daniel Legendre (élu de Guémené) estime que « **ce n'est pas la Bretonne pie noir qui sauvera les éleveurs du marasme** » « **La vache égérie crée une dynamique pour le territoire d'où elle vient, quelle que soit sa race** », lui répond Yvon Mahé.

« **Et pourquoi ne ferait-on pas une commission spéciale avec des agriculteurs pour travailler sur la promotion des modèles agricoles de notre territoire ?**, propose Michel Pierre (Saint-Jean). **Ils commencent à être reconnus par la profession.** » Et d'ajouter « **73 000 EUR, cela peut paraître cher, mais s'acheter une image, cela a un prix !** »

Les élus ont voté la délibération, à une abstention près, celle de Daniel Legendre.

■



PHOTO SIA 2017

### Fine, vache Bretonne Pie-Noir de Loire-Atlantique, égarée du SIA 2017

Née en mars 2010 à la ferme des Sept Chemins, au Dresny, commune de Plessé (Loire-Atlantique), Fine a été retenue pour faire la une des supports de communication du Salon de l'agriculture. Du 25 février au 5 mars 2017, c'est elle qui se retrouvera sous les projecteurs de l'allée de prestige du Pavillon 1 au Parc des expositions de la Porte de Versailles. *"Elle ne fait pas de bruit, elle donne du bon lait et n'a jamais de problème. Fine, c'est aussi une grosse gourmande, elle sait ce qu'elle veut, elle a du caractère"*, explique Cédric Briand, son éleveur, dans le clip de présentation. *"C'est la première vache Bretonne Pie-Noir égarée du Salon de l'agriculture. Ce sera une grande première dans l'histoire de la race, alors que c'est une des plus vieilles races de France."* Cédric et ses associés, Mathieu Hamon et Hervé Mérand, transforment le lait de leurs 40 vaches en fromage, en gwell, en beurre, en crème et en lait cru, qu'ils vendent sur l'exploitation et en circuits courts.



# « La vache pie noire, c'est notre patrimoine »

Ils font les Côtes-d'Armor. À Brusvily, près de Dinan, Jean-Marc Prades élève des Bretonnes pie noire. La race qui sera l'égérie du [Salon de l'agriculture](#), à Paris.

*Romain DANIEL.*

L'initiative

Une caresse sur le dos de ses vaches, quelques mots doux chuchotés, tout en douceur et avec bienveillance. Le premier ingrédient que donne Jean-Marc Prades, à ces Bretonnes pie noire, c'est l'amour. « **Pour moi, l'élevage, c'est une passion, voire une distraction** », explique le retraité d'EDF.

Né à Paris, il garde des souvenirs émus de ses vacances à Lancieux, lorsqu'il était enfant. C'est désormais là qu'il vit, quand il n'est pas à Brusvily, auprès de ses bêtes et d'Alain, son ami.

Dans la maison familiale de ce dernier, des dizaines de poules, en liberté pour la plupart, mais aussi des tourterelles et des pigeons qui chantent pour les lapins. La petite ferme dans la prairie... « **Il y a des retraités qui partent en voyage tous les trois mois. Nous, on est bien ici, avec nos animaux.** »

Le rêve de Jean-Marc se réalise il y a dix ans. « **J'ai acheté une pie noire dans le Morbihan, pour la ramener chez moi. Cette race locale avait quasiment disparu dans les années 60. C'est notre patrimoine.** »

« Défenseur d'une race »

Sa disparition s'était faite au profit de la multiplication génétique des prim'holstein. « **Quand la holstein produit 10 000 litres, la Bretonne**

**en donne 3 500 litres en moyenne** », explique Alain.

De leur lait, les paysans façonnent des beurres de barattes à la main, « **avec seulement 2 % de sel** ».

Mais aussi des fromages, saint-marcellin, faisselles et lait ribot. « **On privilégie la qualité à la quantité** », se targue Alain, arguments scientifiques à l'appui.

**Mais on ne produit que pour nous et quelques amis.** »

Aujourd'hui, le cheptel est composé d'un trio de femelles qui se nomment *Breizh* (10 ans), mère de *Fantine* (6 ans), qui a donné *Jonquille* (2 ans). « **Ces Bretonnes donnent un lait plus riche en matière grasse. La race est rustique et elle n'est pas besoin d'une alimentation riche.** » Au menu : broussailles, herbes, foin et, lors « **des jours de fêtes** », choux sur lit de betteraves.

De quoi rendre jalouse plus d'une Normande, une Jersiaise et une holstein réunies. Et comme si cela ne suffisait pas, la Bretonne pie noire compte bien leur voler la vedette à Paris, en tant qu'égérie du [Salon de l'agriculture](#), en février.

Regarder la vidéo et la galerie photo sur [ouestfrance.fr](#) ■

**SIA** Fine, égérie de l'édition 2017 du Salon International de l'Agriculture.

# La race **bretonne pie-noir** sous les projecteurs du salon de l'agriculture

**E**n 2017, le Salon International de l'Agriculture a choisi de mettre en lumière une race à petit effectif qui a failli disparaître : la Bretonne Pie-Noir. Un grand honneur pour la plus petite vache française. L'organisme de sélection de la race a sélectionné Fine pour la représenter. Une occasion rêvée pour Cédric Briand, son éleveur, de faire partager sa passion.

Communiquez dès aujourd'hui avec la future plus célèbre vache de France en utilisant le #FINE !

## #FINE « née pour être star »

Née en mars 2010 à la ferme des 7 chemins à Plessé, Fine est la fière descendante d'Akhénaton et Capucine, dignes représentants de la race Bretonne Pie-Noir.

Son éleveur, Cédric Briand, la définit, en toute objectivité, comme une « *bête extraordinaire* ». Bien qu'elle soit plutôt discrète, Fine sait ce qu'elle veut ! A la fois belle et fière, son allure s'accorde avec un caractère de meneuse. Elle donne son lait deux fois par jour et fait un veau chaque année. Un défaut ? La gourmandise ! Et cela tombe bien puisqu'elle passe ses journées au grand air à pâturer...

« *Le rapport entre l'éleveur et la vache, c'est ce qui nous fait aimer le métier !* »

Depuis 10 ans, Cédric Briand et ses 2 associés Mathieu Hamon et Hervé Mérand sont installés comme éleveurs de Bretonnes Pie-Noir à la ferme des 7 chemins sur le territoire de Redon, commune de Plessé.

Poussés par une forte dynamique locale, ils transforment le lait de leurs 40 Bretonnes Pie-Noir en fromage, en gwell, en beurre, en crème et en lait

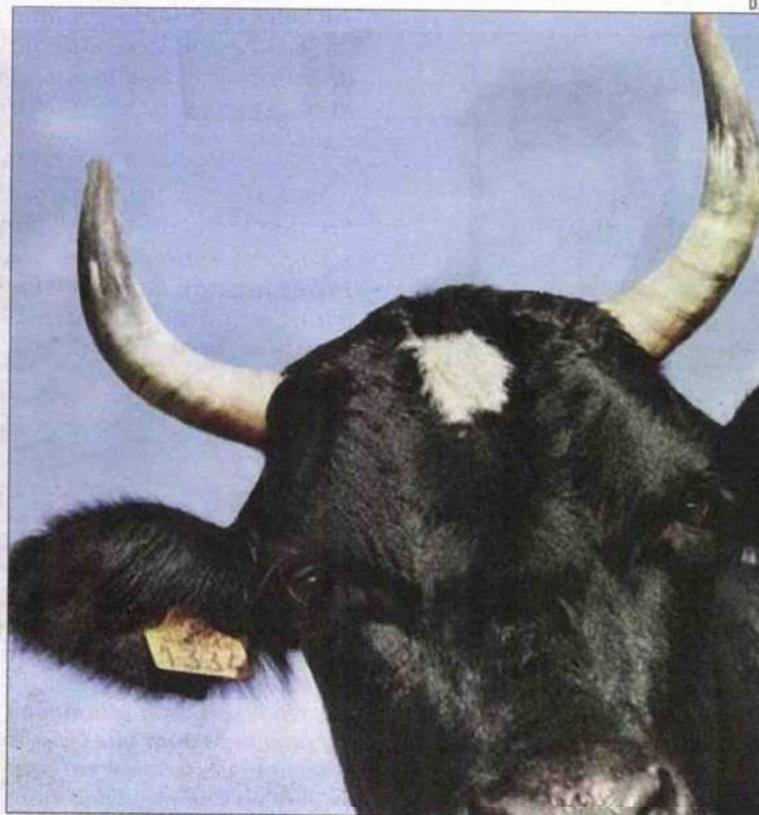
cru et les vendent sur l'exploitation ou par l'intermédiaire de circuits de proximité (AMAP, restaurateurs).

Le GAEC des 7 chemins, c'est avant tout pour ces 3 associés, une aventure humaine portée par un objectif commun : vivre du métier d'éleveur tout en assurant une maîtrise des choix.

« *Nos animaux sont paisibles, en bonne santé, heureux d'être dans notre élevage... Le rapport entre l'éleveur et la vache, c'est ce qui nous fait aimer le métier puisque nous consacrons tout ce temps à tirer le meilleur de ces vaches ! Fine en est le meilleur exemple !* »

## PEDIGREE

- Prénom : Fine
- Race : Bretonne Pie-Noir
- Âge : 6 ans
- Qualité : Egérie de l'édition 2017 du Salon International de l'Agriculture



Fine, sera dans les allées du Salon International de l'Agriculture entre le 25 février et le 5 mars prochain



## La bretonne pie noir, égérie 2017 du Salon international de l'agriculture de Paris

Elle s'appelle Fine, 1 m 17 au garrot pour 450 kg : cette vache bretonne pie noir, née en 2010, sera l'égérie du prochain Salon international de l'agriculture (SIA) qui se tiendra à Paris du 25 février au 5 mars 2017. Ce sera la première fois que la race bretonne pie noir portera les couleurs du SIA. Elle ne comptait plus que 311 individus en 1975 et a bénéficié en 1976 du premier plan de sauvegarde d'une race bovine en péril. En 2015, l'effectif total atteint un peu plus de 1 700 animaux et une cinquantaine d'éleveurs. ●



© STEPHANIE PADIOLLEAU

Les vaches de race bretonne pie noir présentes au Salon international de l'agriculture 2016.