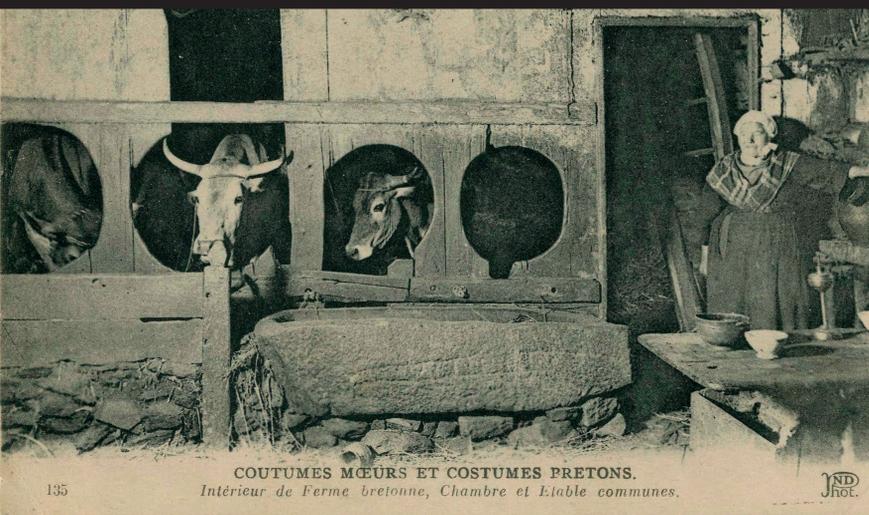


# Les Bovins dans la société bretonne

## Une grande proximité



COUTUMES MŒURS ET COSTUMES BRETONS.  
Intérieur de Ferme bretonne, Chambre et Etable communes.

## Source de légende



En Bretagne encore plus qu'ailleurs, il est essentiel de surveiller et protéger la richesse que représentent les animaux apportant services et nourriture aux hommes. Ainsi, on les abrite dans des enclos et bâtiments proches de l'habitation humaine ; parfois même on cohabite, profitant ainsi de la chaleur animale.

*Carte postale : Intérieur de Ferme : en avant, l'Etable ; au fond, le Logis - © Cartolis*

Cet animal, sculpté sur le portail de l'église de Malestroit (56) est le symbole de Saint Luc. Il rappelle aussi une légende concernant la construction de l'église : c'est l'histoire d'un paysan dont l'attelage, conduit par deux bœufs, se renverse par accident ; l'homme perd une roue et un bœuf ; le malheureux invoque alors Saint Gilles, patron de la paroisse et soudain le bœuf valide soulève seul le chariot et finit sa course jusqu'à l'église.

*Photo : Bœuf ou taureau ornant le portail sud de l'église Saint Gilles à Malestroit (56) - © P. Lanoë*

49 POINTE DU RAZ. — Petites gardeuses de vaches à la Baie des Trépassés.



Réalisé par :



Avec le soutien de :



# Le Beurre et le gros lait



Carole Perherin, Cléden Cap Sizun (29).

## Le beurre



## Le gros lait



Le climat océanique de la Bretagne ne permettait pas de mener à son terme l'affinage traditionnel des fromages. En revanche, le sel, largement présent (marais salants de Guérande et de Bourgneuf) et exempt de gabelle (taxe sur le sel), permettait de conserver les surplus de crème, transformés en beurre et destinés à l'exportation. Aujourd'hui les Bretons consomment beaucoup plus de beurre que la moyenne des Français (+70%) et le beurre salé est l'élément identitaire commun à tous les Bretons.



2 1 3

Photo : fabrique du beurre - © JC.Moschetti

Le Gros-lait, originaire du Finistère sud (laezh-tev, laezh goell, laezh hir en breton) est le seul produit laitier fermenté traditionnels de Bretagne. Le Gwell, marque déposée par l'Union Bretonne Pie Noir, désigne un gros-lait produit à partir du lait de vaches bretonnes. Il est préparé à partir du lait cuit puis refroidi à 30°C auquel on mélange la fabrication précédente de Gwell, un extraordinaire ferment lactique naturel. Le produit prend ainsi une texture crémeuse et onctueuse et ce petit goût typique, frais et acidulé. Un projet financé par l'Union Européenne est en cours pour contribuer à développer le produit.

Photo ci-contre : La bonne teneur en matière grasse du lait de Bretonne Pie Noir lui confère d'excellentes propriétés pour la crème et sa transformation en beurre ; il ne faut que 18l de lait en moyenne pour faire 1kg de beurre en Bretonne Pie Noir quand il faut 22 en moyenne dans les autres races. © JC.Moschetti

Le carotène et les omégas 3 et 6 de l'herbe broutée au pré se retrouvent naturellement dans les produits.



Réalisé par :

Avec le soutien de :

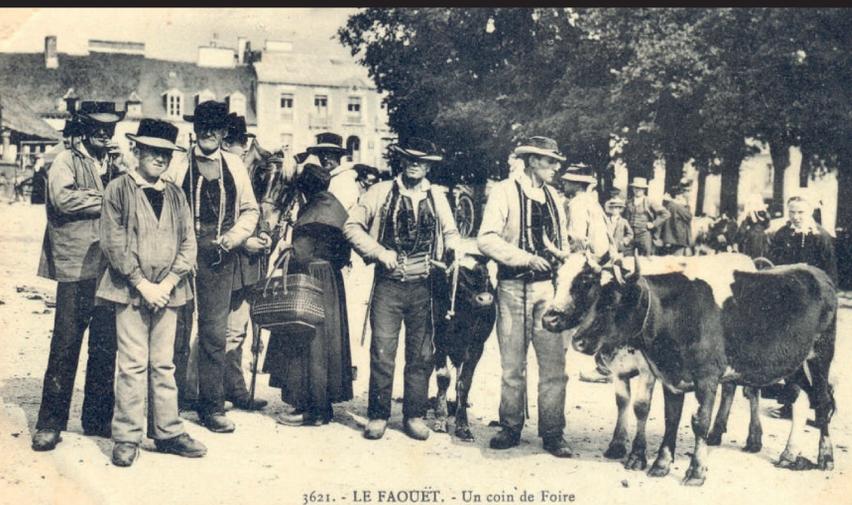




Exposition universelle de 1889

# Les origines de la Bretonne Pie Noir

## La naissance de la Bretonne Pie Noir



3621. - LE FAOUËT. - Un coin de Foire



GUÉRANDE - La Foire aux Vaches  
Collection, Fodéré, Le Pouliguen



2044. LARMOR. - La Fontaine de Notre-Dame

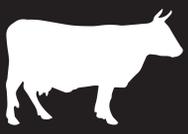
Jusqu'à la Révolution la population bovine est très hétérogène (extrême variabilité des robes, des tailles et aptitudes). À partir de 1840, l'amélioration des techniques agricoles et de la sélection des bovins fait naître différentes races bretonnes. Les croisements avec la race Durham dans le nord de la Bretagne donnent naissance à la race Armoricaïne.

Au sud de la Bretagne, en Cornouaille et Morbihan, se développe par la sélection la race Bretonne Pie Noir qui constitue le rameau le plus pur du cheptel bovin breton.

Souvent désignée sous le nom de « race bretonne du Morbihan » (Bellamy, 1857) elle dépasse bientôt largement les frontières de la Bretagne.

Une enquête de 1862 signale sa présence dans 49 départements ce qui la place en tête pour le nombre de bêtes (900 000 têtes soit 14 % du cheptel).





# Le Herd-book, un livre généalogique

ver des variations assez sensibles de la taille et de la musculature suivant les régions de la presqu'île armoricaine : petite et fine, dans les landes incultes, la vache bretonne devient plus grande et plus musclée dans les terrains riches

dite « en cou de cerf », fanon réduit, garrot étroit, hanches larges, croupe courte et saillante, queue profondément et finement attachée. Les membres sont courts et très fins comme, du reste, toute la machine est volumineuse à veines saillantes, à peau souple et jaune s'étendant sur les os. On y observe fréquemment la présence de travaux supplémentaires. Les poils sont fins et brillants.

d'une amélioration cultivés grâce à l'empements calcaires et des potassiques.

Déjà des progrès i être réalisés chez ces plus le rappor du poids.

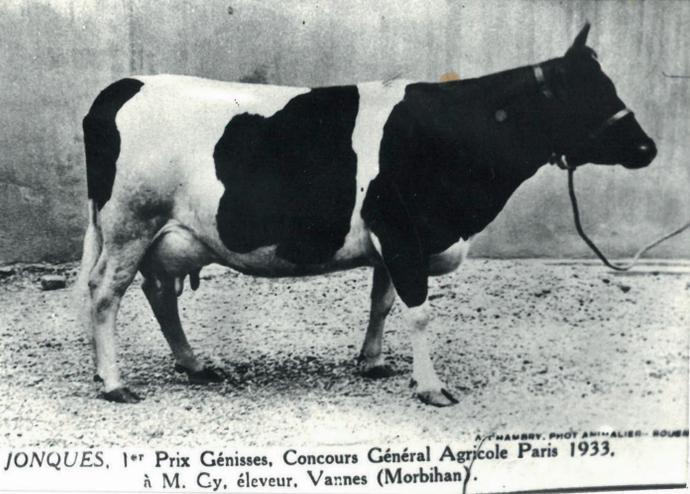
On y observe fréquemment la présence de travaux supplémentaires. Les poils sont fins et brillants.

Actuellement, son s'étend sans cesse. née dans le Midi

race pie-noire a gag Portugal et l'Italie. O ment en Belgique. P on cite sa présence en coup plus loin, jusqu à Cuba.

Maurice

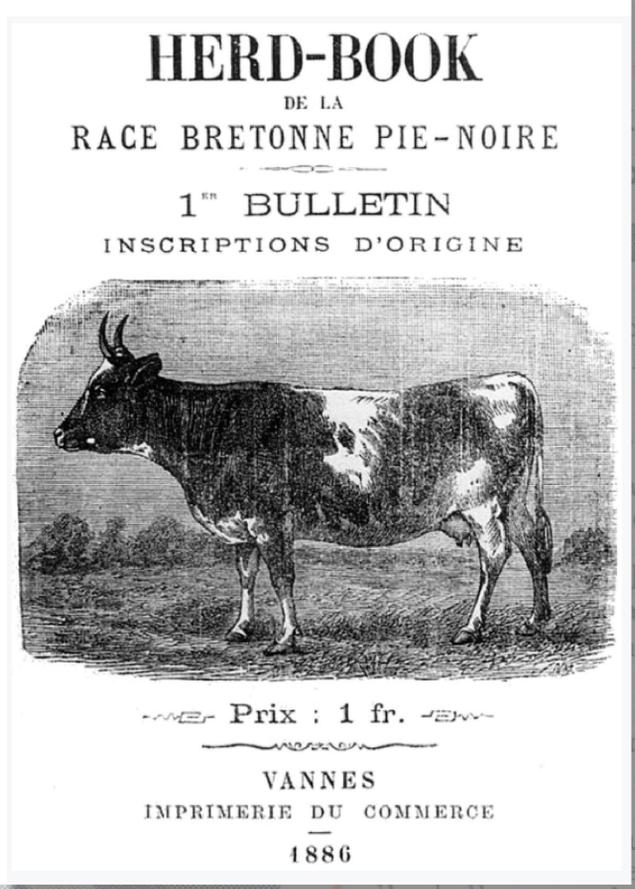
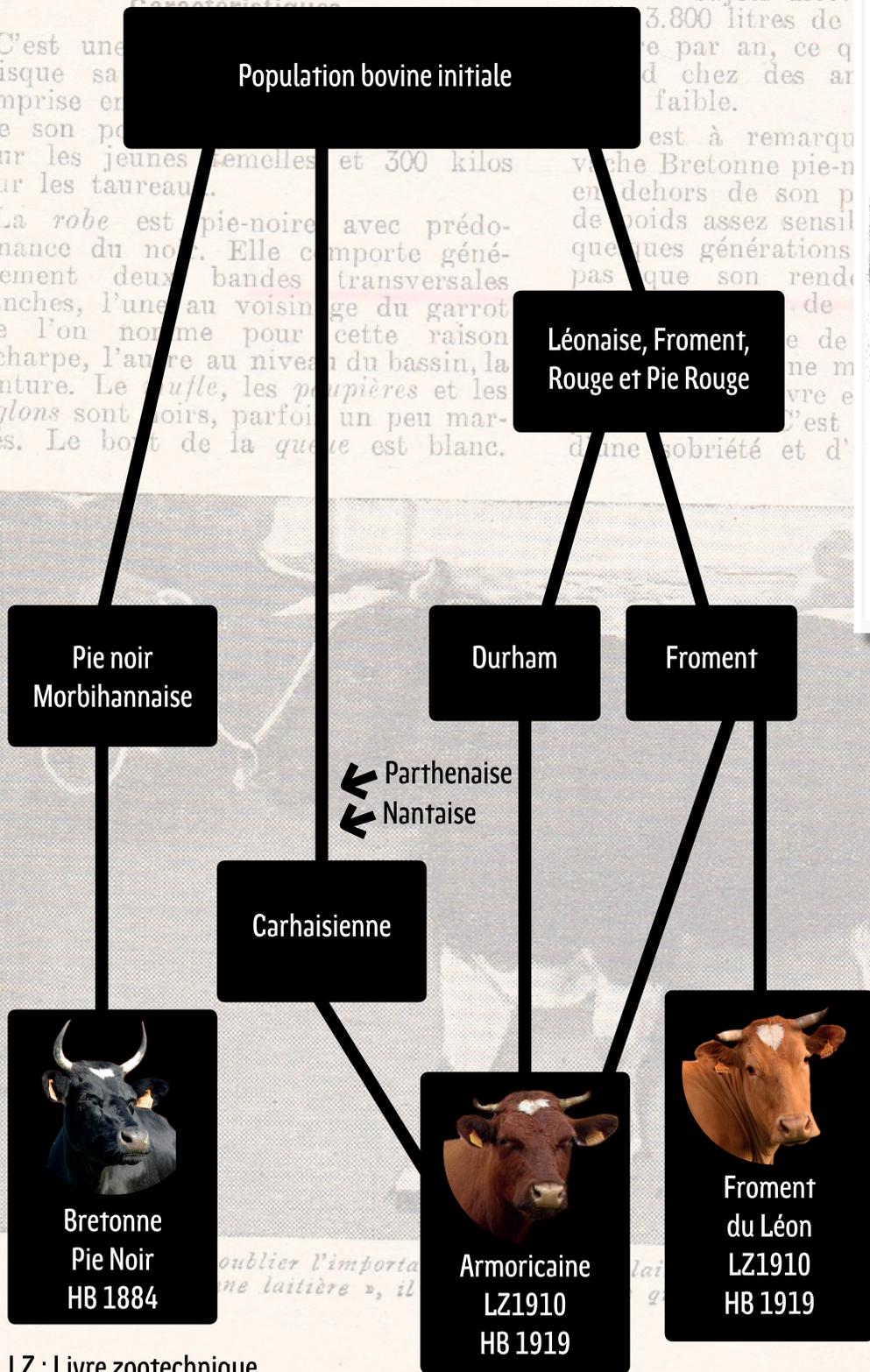
« Ce livre a pour but d'assurer le maintien de la pureté de la précieuse petite race laitière pie noir et de contribuer par une sélection intelligente et continue à son amélioration » (Art. 2)



JONQUES, 1<sup>er</sup> Prix Génisses, Concours Général Agricole Paris 1933, à M. Gy, éleveur, Vannes (Morbihan).

Jonques, 1<sup>er</sup> prix Génisses, Concours Général Agricole, Paris 1933, à M. Gy, éleveur, Vannes.

## Formation des races bretonnes



Créé en 1884 avec le concours de l'administration et des Sociétés d'Agriculture, il est l'un des plus anciens livres généalogiques de France. Le but de ce Herd-Book est d'assurer aux éleveurs de meilleurs revenus (reproduction et exportation).

Dès 1900, les agronomes pressentent son recul en raison de l'amélioration des prairies, des cultures fourragères et du recul des landes bretonnes. La volonté de développer la race persiste cependant. En 1919, la Société des Eleveurs de la Race Bretonne Pie Noir prend le relai du Herd-Book.

LZ : Livre zootechnique  
HB : Herd-Book

SOCIÉTÉ DES ÉLEVEURS DE LA RACE BOVINE BRETONNE PIE-NOIRE  
31, Rue de Douarnenez, QUIMPER (Finistère) - Tél. 0-66

### CERTIFICAT D'INSCRIPTION FEMELLE

Titre de l'ascendance

N° 377

Nom de l'Animal : QUALITE Date de Naissance : 12 Octobre 1958



PITCHOUNE née le 30 mars 1957  
Propriétaire: Mr Pierre LANTE au Val Pleurtuit 35



# La



# menace

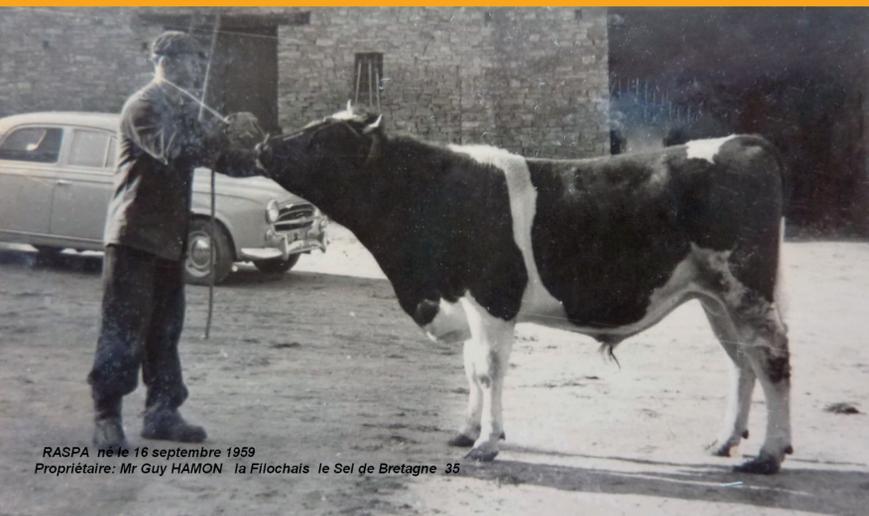
# et le

# plan de

# sauvegarde

## La menace

## Le plan de sauvegarde



RASPA né le 16 septembre 1959  
Propriétaire: Mr Guy HAMON la Filochais le Sel de Bretagne 35



Au salon de l'agriculture : Nervana au paradis

Dans les années 50, la Bretonne Pie Noir, mixte et de petit format, ne répond plus au productivisme d'après-guerre qui accompagne la reconstruction du pays. La politique vise à réduire le cheptel français à quelques races spécialisées et productives ; la Bretonne est progressivement abandonnée.

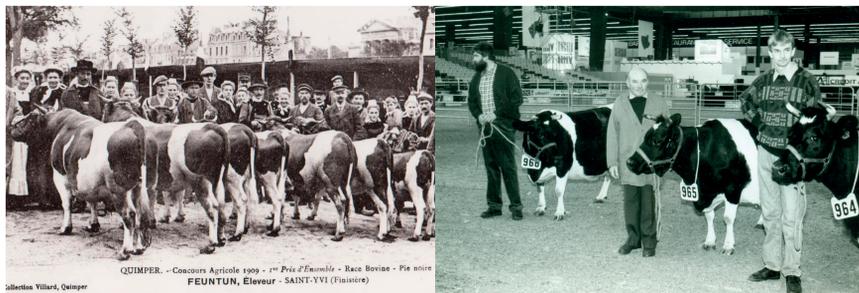
En 1975, une enquête est menée : seulement 15 000 vaches, souvent âgées, subsistent. La régression des effectifs s'accélère. L'extinction est programmée pour 1980 si rien n'est fait.

Un plan de sauvegarde est mis en place en 1976.

46 éleveurs s'engagent par contrat à conserver un troupeau de Bretonne Pie Noir en respectant un plan d'accouplement pour sauvegarder la race en maximisant la diversité génétique.

Ill : prix d'honneur pour Nervana, vache Pie Noir au concours des meilleures laitières de Paris

© Fonds Nédélec - Artice dans Ouest-France 1988.



Les concours tiennent depuis toujours une place essentielle dans l'orientation de la race (photo de droite : Salon de l'agriculture, années 90).



Évolution du cheptel Bretonne Pie Noir (nombre totale de femelles).





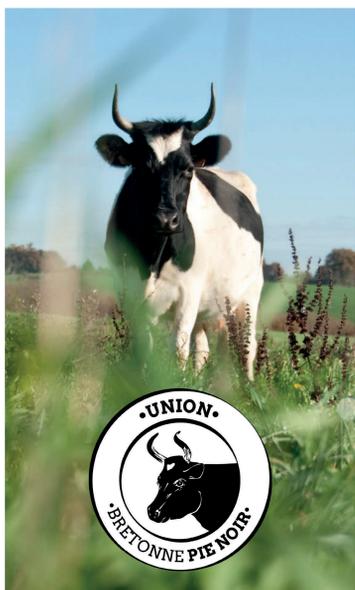
# La renaissance de la bretonne Pie Noir

Eglantine Touchais, éleveuse-fromagère à la Boussac (35) - © P.Bourgault

## La renaissance de la Bretonne Pie Noir



Marc Besnier, GAEC Radis & co à Montflours (53) Hervé Mérand, GAEC la ferme des 7 chemins à Plessé (44)



Grâce au plan de sauvegarde et au plan de relance mis en place en 1999, la race est aujourd'hui en plein essor, entraînée par la dynamique de la Société des Eleveurs rebaptisée Union Bretonne Pie Noir depuis 2006.

La race a aujourd'hui trouvé sa place dans des élevages agro-écologiques innovants, privilégiant l'économie de moyens et une agriculture la plus naturelle possible pour des produits fermiers de grande qualité. Les fermes sont de petite taille (de 15 à 20 vaches en moyenne) et les vaches y sont nourries à l'herbe. On utilise aussi parfois la Bretonne pour entretenir des espaces naturels : c'est l'écopâturage.

Les produits laitiers et la viande sont exclusivement vendus en circuits courts. Les restaurateurs en raffolent, la demande est bien supérieure à l'offre ! Les éleveurs de Bretonne Pie Noir se définissent comme des « paysans heureux », élevant une race locale en toute cohérence avec leur philosophie.

Ronan le Palud, à Quéménéven (29)

On compte aujourd'hui 2 500 Bretonnes Pie Noir et plus de 450 éleveurs dont 70 professionnels environ.



Réalisé par :

Avec le soutien de :

