

Union Bretonne Pie Noir



RAPPORT D'ACTIVITÉS

Année 2017



Le retour du Concours Général en Bretonne Pie Noir au SIA 2018...après 55 ans d'absence !

Union Bretonne Pie Noir

GIE Elevages de Bretagne
Pôle Atalante Champeaux
Rue Maurice le Lannou
35042 RENNES Cedex

ACTIVITÉS 2017

I - VIE ASSOCIATIVE DE LA STRUCTURE

1. Composition et organisation du Bureau

Le bureau était composé en 2017 comme suit :

- Présidente..... **Eglantine TOUCHAIS** – 35120 LA BOUSSAC
06 81 61 76 31 / *elevage.guyoult@gmail.com*
- Vice-Présidents :
 - ❖ Morbihan..... **Violaine HAUTCHAMP** – 56840 ILE D'ARZ
06 69 01 62 21 / *violainehautchamp@yahoo.fr*
 - ❖ Côtes d'Armor
et Ille et Vilaine..... **Eglantine TOUCHAIS** – 35120 LA BOUSSAC
06 81 61 76 31 / *elevage.guyoult@gmail.com*
 - ❖ Finistère **Gurvan BOURVELLEC** – 56370 SARZEAU
06 60 73 59 12 / *tomederhuys@orange.fr*
 - ❖ Loire-Atlantique **Cédric BRIAND** – 44630 LE DRESNY / PLESSE
06 63 99 72 94 / *ferme7chemins@orange.fr*
- Trésorier **Pierrick LE HEN** – 56550 LOCOAL MENDON
06 10 94 63 86 / *ple-hen@wanadoo.fr*
- Trésorier adjoint **Didier SCHNEEGANS** – 56390 COLPO
06 01 83 89 74 / *didier.schneegans@sfr.fr*
- Secrétaire **Boris PIERRE** – 44860 PONT ST MARTIN
06 62 35 80 68 / *bpierre707@laposte.net*

2. Organisation du Conseil d'administration

Le Conseil d'Administration s'est réuni à 6 reprises au cours de l'année 2017, signe d'une bonne vitalité associative de l'Union Bretonne Pie Noir :

les 4 janvier, 8 février, 5 avril, 5 Juillet, 27 septembre et 6 décembre.

Les travaux du Conseil d'Administration ont porté entre autres sur :

- Le suivi du projet « Agriculture Ecologiquement Performante » porté par la Fédération des Races de Bretagne
- Participation active à la Fédération de Races de Bretagne – dossiers collectifs discutés en Conseil d'Administration
- La construction du projet européen autour du gros-lait
- L'organisation de la mise à l'honneur de la race pour le Salon de l'Agriculture de 2017
- L'organisation de la présence au Salon de l'Agriculture de 2018
- L'organisation de la présence à la Fête de la Vache Nantaise et des races locales 2018
- Promotion / Valorisation avec la présence de la race à différentes manifestations (LA Terre est Notre Métier à Retiers, Farming Tour...)
- La gestion du site internet de la Bretonne Pie Noir et des réseaux sociaux
- L'utilisation du logo Bretonne Pie Noir
- L'organisation de l'Assemblée Général ordinaire
- La gestion de la « MAE Protection des Races Menacées » en région Bretagne
- Développement de l'adhésion au contrôle laitier

- Le suivi du dossier « Bretonne Pie Noir : race mixte après abattage »
- Le fonctionnement de l'Organisme de Sélection (OS)
- La génétique et le renouvellement du plan d'accouplement
- Le suivi des projets d'installation
- Les aspects budgétaires et financiers

3. Composition et organisation de commissions

Les sujets traités étant multiples, le Conseil d'Administration de l'Union Bretonne Pie Noir a décidé en 2017 de se réorganiser en commissions. Il s'agit de groupes de travail, constitués d'éleveurs en Bretonne Pie Noir avant tout, appuyés selon les cas par des référents, d'une animatrice ou encore d'« experts ». Les commissions prennent en charge les demandes du CA mais peuvent être aussi force de proposition sur des sujets à traiter. Elles doivent résumer, réfléchir et proposer des orientations au CA. Elles ont aussi le rôle de poser des questions et de solliciter l'avis des experts.

Voici les commissions créées ou reprises durant l'année 2017 :

- Commission génétique :
 - Composition :
 - **Éleveurs professionnels en Bretonne Pie Noir** : Gurvan Bourvellec, Cédric Briand, Nicolas Guérin et Boris Pierre
 - **Deux référents de la race** : Pierre Quéméré et Jacques Cochy
 - **Animatrice technique** : Rim Chaabouni
 - **Deux « experts »** : Etienne Verrier (AgroParisTech / INRA - UMR Génétique animale et biologie intégrative) et Christophe Lebastard (Chef Produit EVOLUTION pour les Races Montbéliarde, Brune, Simmental, Jersiaise, Rouges Scandinaves et Races Laitières à petits effectifs)
 - Quand ? Une réunion de la commission génétique est prévue entre chaque CA de l'UBPN.
 - Sujets traités en 2017 :
 - Réorganisation du plan d'accouplement,
 - Gestion des femelles
 - Gestion de l'achat/ vente de reproducteurs
 - Gestion du contrôle de performance et de l'édition des index
 - Concours de la Bretonne Pie Noir au Salon de l'Agriculture 2018

4. Participation active à la Fédération des Races de Bretagne

La Fédération des Races de Bretagne assure l'animation en commun des actions pour l'ensemble des races bretonnes ; ainsi, les postes de Clémence Morinière en intégralité et Rim Chaabouni pour le projet AEP sont pris en charges par la Fédération des Races de Bretagne. L'UBPN participe activement à la gouvernance et aux travaux de la Fédération des Races de Bretagne à travers ses deux représentants, Eglantine Touchais et Cédric Briand.

- 3 Conseils d'Administration ont eu lieu dans l'année
- L'AG s'est déroulée au domaine de Menez-Meur (Le Faou) sur le thème de **la mobilisation associative**, avec des travaux en groupe sur les notions de participation en association, de mobilisation des bénévoles, de prises de décisions démocratiques...
- Des **kits de communication** pour éleveurs ont été réalisés, à l'effigie de chaque race avec une identité visuelle commune
- Des salons ont été coordonnés par la Fédération en plus du SIA, notamment Ille et Bio à Guichen
- Enfin, le projet AEP auquel participent plusieurs éleveurs de l'UBPN est également dirigé par la Fédération ; voir le paragraphe dédié à ce projet plus loin.

5. Participation active au CRAPAL

L'Union Bretonne Pie Noir est également active au CRAPAL, Conservatoire des Races Animales en Pays de Loire. Jacques COCHY y a représenté l'UBPN en 2017 jusqu'à l'Assemblée Générale en tant que titulaire, remplacé par Boris Pierre, suppléant jusqu'alors ; Nicolas GUERIN entrant alors comme représentant suppléant. Hubert FILATRE était l'animateur du CRAPAL en 2017, depuis remplacé par Julien GRAYO.

Les actions principales du CRAPAL en lien avec l'UBPN ont concerné : la gestion des financements de la Région Pays de Loire, l'aide à la logistique pour le SIA, et la participation à un Salon collectif coordonné par le CRAPAL « le Champ des producteurs » à Vertou.

Jacques COCHY, au titre du CRAPAL, a également été défendeur un projet d'installation en Bretonne Pie Noir dans le marais vendéen.

II – PROMOTION DE LA RACE – COMMUNICATION

1. Promotion

1.a. Salon International de l'Agriculture (CGA) - du 25 février au 5 mars 2017



Une édition exceptionnelle pour l'Union Bretonne Pie Noir qui a vu son dossier de candidature pour être race à l'honneur déposé en Avril 2016 retenu. Le Conseil d'Administration a donc choisi FINE et son GAEC d'élevage le GAEC des 7 Chemins pour représenter la race, à travers son porte-parole Cédric Briand. En quelques chiffres et images, voici le bilan de cette opération :

- 557 000 visiteurs reçus par Fine, et une trentaine de délégations politiques
- 120 interviews médias
- 60 éleveurs et 22 étudiants de 5 lycées agricoles hôteliers impliqués
- 16 animations culinaires avec des chefs de renom : Sylvain Guillemot (L'Auberge du Pont d'Acigné), Stéphane Jégo (l'Ami Jean), Christophe Pelé (Le Clarence), Nicolas Guet (L'Uni)...
- 8 animations de transformation beurrière
- 16 animaux présentés au Concours Général des Animaux
- 5 conférences débat nationales
- Un stand de 150 m²
- Un budget de 190 000€





Le bilan complet de cette expérience est à retrouver dans le dossier bilan du SIA 2017.

Nous pouvons tirer comme enseignement de cette édition, d'autant plus après être revenus au Salon de l'Agriculture 2018, une grande reconnaissance dans le monde professionnel pour la race, ses éleveurs et sa dynamique qui est née à partir de ce salon. De nombreux liens politiques et techniques ont en effet pu se créer à cette occasion grâce à l'ampleur de l'évènement et qui aujourd'hui sont d'une énorme utilité à l'Association pour l'avancée de ses dossiers, au niveau local comme au niveau national (relations avec les autres OS, avec le Ministère, Races de France, la Confédération Paysanne, Interbev, ...)

1.b .Salon Ille-et-Bio de Guichen– 07 et 08 Octobre

Une Bretonne Pie Noir du GAEC des 7 Chemins a été présentée à cette nouvelle édition du Salon Bio

grand public « Ille et Bio ». La dégustation de Gwell a été réalisée durant les trois jours par les bénévoles de l'Union Bretonne Pie Noir présents sur le Salon (Hervé Mérand, Eglantine Touchais, Stéphane Galais), et notamment avec l'aide de Sophie Bégat, éleveuse de Froment du Léon.



1.c. Salon Ooh la Vache de Pontivy les 14 et 15 Octobre 2017

Violaine Hautchamp, administratrice de l'Union Bretonne Pie Noir a repris en charge après Vincent Thébaud la gestion de cet évènement.

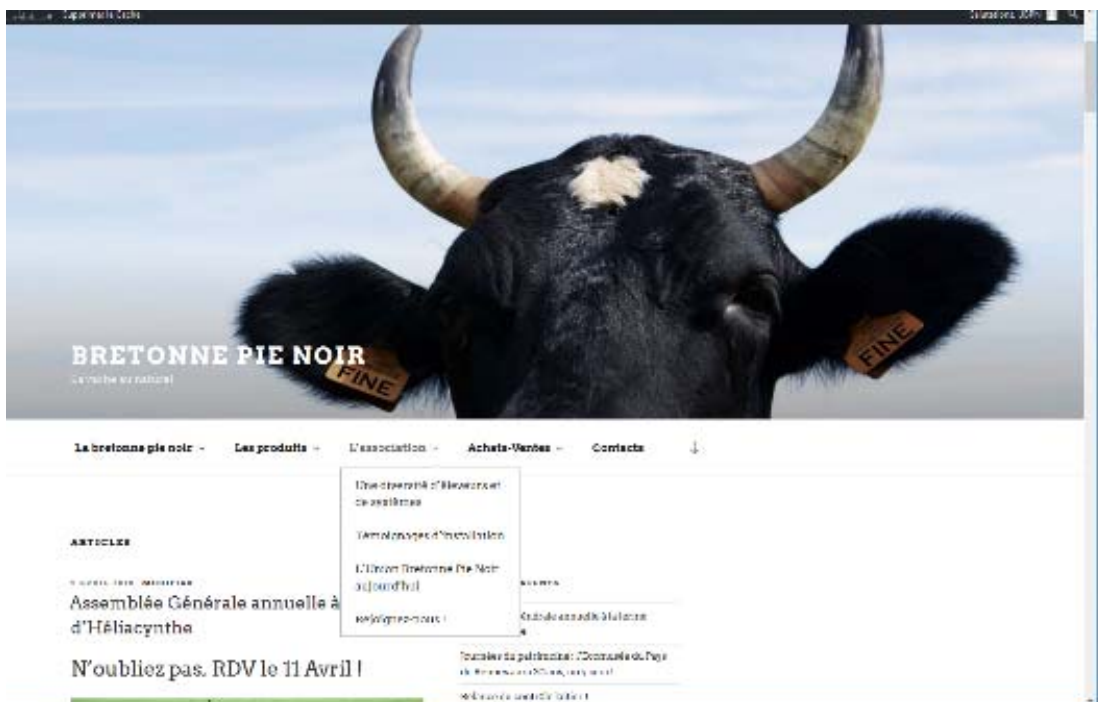
Hervé Trémoureux, Gurvan Bourvellec ont présenté 3 vaches, dont Ushuaïa, vache de la Ferme de Suscinio qui a été présentée sur le ring de présentation des animaux.

Le bénévolat de présence sur le stand a été assuré par Violaine Hautchamp, Yann Laigo, Dozwhal Bourvellec, Stéphane Henry, Bruno Guérin et Hervé Trémoureux ; la logistique de transport de matériel par Didier Schneegans.

2. COMMUNICATION

2.a. Renouvellement du site internet

Réalisation du nouveau site internet de la race en intégralité : écriture des textes de présentation historiques, intégration d'un module de cartographie de la Fédération des Races de Bretagne pour géolocaliser les producteurs et points de vente, renouvellement du fonctionnement des annonces d'achat-vente, actualisation des témoignages relatifs à l'installation....

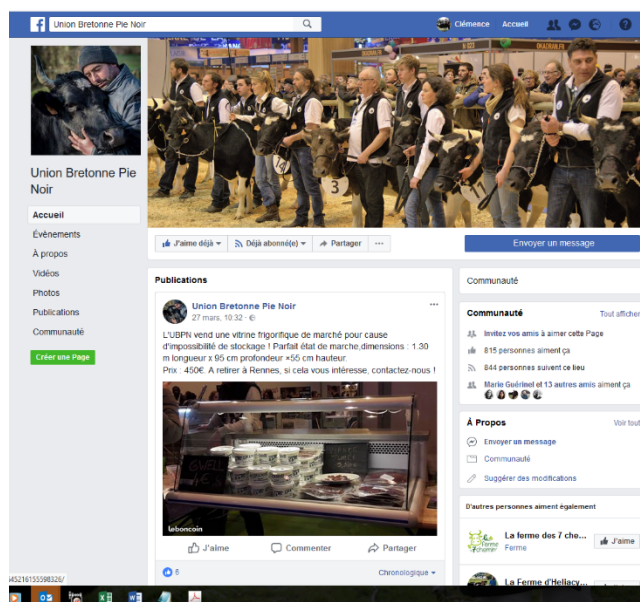


Différentes rubriques ont été mises en place :

1. **La Bretonne Pie Noir** : mixte, rustique et locale // Génétique et plan de sauvegarde // La Bretonne Pie Noir, une race ancienne // Technico-économie des systèmes d'élevage // Notre exposition
2. **Les produits** : Les produits laitiers // le Gwell // la viande // où trouver nos produits ?
3. **L'association** : une diversité d'éleveurs et de systèmes // témoignages d'installation // l'UBPN aujourd'hui // Rejoignez-nous
4. Achats-ventes d'animaux
5. Contacts

2.b. Création d'une page facebook

Le Salon a aussi été l'occasion de se mettre sur les réseaux sociaux : une page Twitter pour Fine et une page Facebook pour l'UBPN. Elle est très régulièrement mise à jour par des articles de presse, des brèves, de l'actualité, des dates à retenir.... Tenue en binôme entre Clémence Morinière et Luc Bernard.

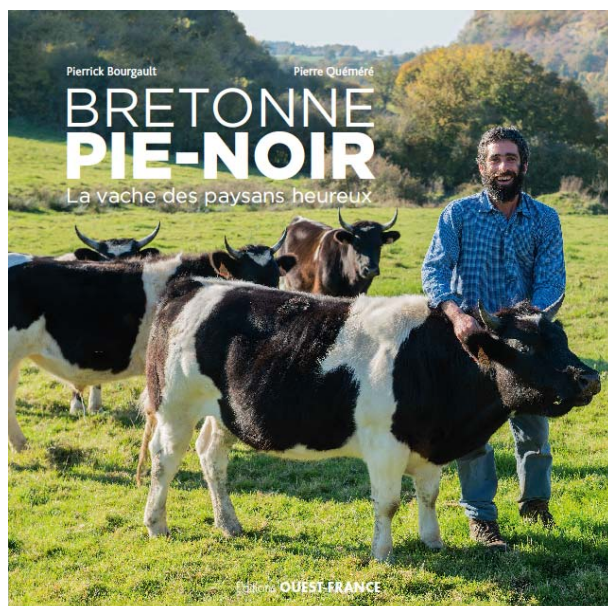


2.c. Relations Presse et Médias

* Divers articles autour de chaque évènement - A consulter sur le site de l'UBPN, la page facebook et sur www.races-de-bretagne.fr

* **Salon de l'Agriculture 2017** : Pas moins de 450 retombées médias enregistrées relatives à la présence de Fine au Salon de l'Agriculture et plus de 120 passages télé ou radio pour Cédric Briand, son éleveur. La revue de presse complète de l'évènement est disponible sur notre site Internet, Rubrique L'association << Fine à l'honneur : Le bilan complet du Salon de l'Agriculture.

- Réédition et vente du livre « la Bretonne Pie Noir, la vache des paysans heureux »



2.d. Interventions extérieures en lycées agricoles

Trois interventions des animatrices ont été réalisées en 2017, au Lycées Agricole du Rheu (BPREA), de Fousnant (BTS PA) et d'Auray (BTS GPN).

2.d. Réalisation de nouveaux supports de communication

Les différents supports de communication suivants ont été réalisés en 2017 :

- Nouveau logo :

Réalisation du dessin par Agnès Bernard



- Produits dérivés à l'occasion du SIA : boîte à meuh et sacs isothermes à l'effigie de Fine, avec un visuel spécialement réalisé par une graphiste :



- Exposition sur la Bretonne Pie Noir, réalisée en partenariat avec Bretagne Culture Diversité retraçant l'histoire de la race et sa dynamique aujourd'hui. Réalisée pour le SIA 2017, elle a ensuite été réimprimées sur des supports permettant une exposition extérieure ou intérieure sur tous les salons sur lesquels la race est présente. Le domaine de Menez Meur au PNRA a également choisi d'exposer cette réalisation directement sur le domaine pour renseigner les visiteurs de façon permanente sur la race et son histoire.

→ Disponible en intégralité sur notre site Internet, Rubrique Bretonne Pie Noir < Notre épopée en exposition

-Réalisation de la nouvelle plaquette Gwell

Le gwell

Qu'est-ce que c'est ?

Le Gwell est une recette de gros-lait, un produit typique fabriqué à partir du lait entier de vaches de races bretonnes. Sa spécificité est d'être produit à partir d'un levain fermier, le seul levain naturel persistant encore en Bretagne pour la fabrication d'un produit laitier fermier.

Le Gwell est préparé à partir du lait pasteurisé à 85-90°C puis refroidi à 30°C, auquel on mélange une fraction du gros lait de la fabrication précédente (environ 10% du volume), un extraordinaire ferment lactique naturel ! Après trois à cinq heures de temps de prise en étuve à 30°C environ, il est mis au frais, prêt à être dégusté. Le produit présente alors une texture onctueuse, crémeuse, et un goût frais et acidulé.

On peut consommer le Gwell avec des galettes de blé noir ou en dessert, nature, avec du miel ou de la confiture...

Un produit traditionnel de Bretagne

On pense que cette recette est plutôt issue du Pays de Douarnenez, et plus généralement de tout le Finistère. En réalité, selon certains témoignages, le gros lait se fabriquait un peu partout en Bretagne, plutôt prisé sur les côtes bretonnes et peu connu dans les terres.

Dans les années 1980, après que le gros-lait ait été progressivement abandonné, de nouveaux installés en Bretagne Pie Noir retrouvent la recette de ce gros-lait fermenté traditionnel typique de la Bretagne.

Selon les terroirs de Bretagne, on appelait le gros-lait *laes-goell*, *laes-nir*, *laes-téo*...

Le Gwell® est une marque déposée depuis 1999 à l'INPI par l'Union Bretonne Pie Noir. Le terme signifie « le meilleur » en breton, et rappelle également le mot Goell qui signifie ferment en breton.



Un projet européen pour développer le Gwell

La Commission Européenne a lancé en 2014 une action préparatoire sur l'utilisation des ressources génétiques végétales et animales négligées dans l'agriculture des 28 pays de l'UE. C'est dans ce cadre qu'en 2016, la Commission a sélectionné à travers toute l'Europe quatre projets de valorisation économique de ces ressources génétiques rares afin de les soutenir financièrement sur une période de deux ans; le projet Gwell a ainsi été retenu.

L'objectif de ce projet de deux ans : initier un travail permettant de faire collaborer producteurs et chercheurs pour mieux connaître le ferment à l'origine du Gwell, sécuriser sa production et ainsi être en mesure de développer le produit et la démarche de qualité autour de sa fabrication.

Ils -elles produisent du Gwell !

- CARMES Yannig - l'Isle 29410 PLOUNOUR MENEZ ☎ 02.98.78.02.61
- CLOEZ Yann - Runfaoué 22420 LE VIEUX MARCHÉ ☎ 02.96.38.87.35
- Ferme Le Bois Joubert - 44480 DONGES ☎ 02.40.45.73.44
- Ferme de Logodec - 56330 PLUVIGNER ☎ 02.97.59.00.86
- Ferme de Suscino - Kervilguet - 56370 SARZEAU ☎ 06.60.73.59.12
- Ferme Le Bois Sonnant - Kerléo-22110 PLOUGUERNEVEL ☎ 07.81.31.25.28
- GAEC des 7 chemins - Le Bas Gué-44630 LE DRESNY-PLESSE ☎ 02.40.51.98.47
- GAEC Lait Hautchamp - Les Vignes 56840 ILE D'ARZ ☎ 02.97.44.33.48
- La Grange paysanne de l'Ouest - La Tertrais-56120 LANOUEE ☎ 02.97.75.41.84
- HUBAN Thierry - Bercharles - 29510 EDERN ☎ 02.98.57.95.84
- ILPIDE Charly - Ferme de Saint Joseph - 29710 FEUMERIT ☎ 02.98.82.90.70
- LE ROUX Vincent et Gwenh - Ferme de La Trinité-56530 QUEVEN ☎ 02.97.02.68.65
- PERHERIN Carole - Kerham - 25770 CLEDEN CAPSIZUN ☎ 02.98.70.38.73
- PETILLON Christophe - Poul Parcou - 29510 LANGOLEN ☎ 02.98.66.80.20
- ROYANT Bruno et Van MEUWEN Valérie - LD Boscoo - 29390 SCAER ☎ 02.98.57.61.14
- TOUCHAIS Eglantine - La Claye - 35120 LA BOUSSAC ☎ 02.99.80.70.53



- Réédition de la plaquette Bretonne Pie Noir avec mise à jour des informations et photos

Des élevages à l'herbe, guidés par les principes de l'agro-écologie

- Autonomie alimentaire : les vaches sont nourries à base d'herbe et de foin
- Une grande autonomie de fonctionnement
- Une autonomie financière (vente directe)
- Des pratiques agronomiques visant le respect des ressources naturelles

Dans des fermes à taille humaine :

En système laitier :
Sur des surfaces de 7 à 60 ha, en moyenne autour de 35 ha
Des petits cheptels de 6 à 45 vaches laitières, en moyenne de 15 à 20 vaches
Production : 20 000 l à 35 000 l par UMO (Unité de Main d'Ouvrier)

En système allaitant :
Sur des surfaces de 16 à 75 ha, 1 UMO en moyenne
Des cheptels de 10 à 40 vaches allaitantes, 17 à 20 vaches en moyenne
Poids de carcasse moyen : 200 kg (vaches) à 300 kg (bœufs)

Trois métiers en un : Éleveur, transformateur, vendeur

Une race mixte aux produits typés et variés

Le lait de Bretonne Pie Noir est transformé à la ferme en une gamme variée de produits laitiers : crème, beurre, fromages lactiques, tomme... et gros lait, produit typique de Bretagne, qui bénéficie d'une marque déposée par l'Union Bretonne Pie Noir : le Gwell.

La viande de Bretonne Pie Noir (veau rosé sous la mère, brochet et bœuf) est appréciée pour ses qualités gustatives, son persillé et la finesse de son grain.

Blanquette de veau
(D'après recette de Blanche Courcier publiée en 1937)
Pour 6 personnes, prélever 1,5 kg d'épaule ou de poitrine de veau Breton Pie Noir ; découper-la en morceaux. Mettre-la dans une cocotte et couvrir d'eau froide. Quand l'eau bout, écumer, ajouter du sel, du poivre, un bouquet garni, un oignon, deux carottes. Faire cuire doucement et couvert pendant une heure. Égoutter les morceaux de viande en conservant le jus de cuisson, tenez-le au chaud dans un plat. Dans une casserole, mettez 60 grammes de beurre démaillé et une bonne cuillère à soupe de farine, faites cuire sans laisser roussir, mouillez avec la cuisson de veau en remuant, ajoutez à option le jus de jus de citron. Remettez au chaud sans laisser bouillir et quand la sauce est bien liée, versez-la sur les morceaux de viande. Saupoudrez de persil haché.




Retrouver-nous sur www.bretonnepienoir.com

BRETONNE PIE NOIR



La vache au naturel
www.bretonnepienoir.com



Bretonne Pie Noir : la vache au naturel

Une race ancienne

Après avoir été l'une des grandes races françaises (700 000 têtes recensées en 1900), la Bretonne Pie Noir voit ses effectifs chuter considérablement dans les années 60, étant alors jugée insuffisamment productive.

À partir de 1976, elle bénéficie d'un plan de sauvegarde, premier du nom en race bovine, qui la sauve d'une disparition programmée vers 1980. On redémarre avec 311 femelles. Depuis lors, les effectifs ne cessent d'augmenter (+8 à 10% par an, 2500 femelles en 2016) ainsi que le nombre d'éleveurs : on en compte 470 en 2016, dont environ 70 professionnels.



Une laitière élégante et de petit format

De petite taille (1,17 m au garrot), cette race autochtone de Bretagne porte une robe pie noire (le noir dominant sur le blanc) et un corneage blanc à la base, noir en pointe, souvent en lyre. Son standard est fixé en 1885.

Le poids adulte varie de 350 à 450 kg pour les femelles, de 500 à 700 kg pour les mâles. Grâce aux efforts d'éleveurs passionnés, la Bretonne Pie Noir a gardé les caractéristiques qui ont forgé sa réputation :

- **Un bon niveau de production laitière** : 4 000 kg à 70% en lactation corrigée
- **Un lait riche** : TB 45,5% et TP : 33,5% (C.L. 2016)
- **Une longévité légendaire** : 15 ans et plus
- **Une bonne fécondité** : 1,3 IA par fécondation en système laitier
- **Des intervalles entre vêlages de 11 mois** ne sont pas rares en système allaitant
- **Une précocité sexuelle remarquable** : le vêlage à 2 ans est possible
- **Une grande facilité de vêlage**, y compris en croisement avec des taureaux de races à viande
- **Une bonne adaptation aux milieux difficiles** : sols pauvres, fortes amplitudes thermiques.



Un solide ancrage régional

Les élevages de Bretonne Pie Noir se rencontrent principalement en Bretagne, puis en Pays de la Loire. On compte aussi quelques éleveurs dans le Limousin, le Massif Central ou encore les Pyrénées, la race étant bien adaptée aux terrains vallonnés et montagneux.

Une race adaptée à la transformation fermière

La Bretonne Pie Noir trouve sa place dans des systèmes qui tirent parti de la richesse de son lait et de ses qualités maternelles : transformation fermière et vente directe mais aussi élevages d'appoint à des fins d'autoconsommation.



Entre granit et bord de mer

Apparentée aux races anglaises Kerry, Devon, Jersey et Guernesey, la race Bretonne Pie Noir a été façonnée au cours des siècles par des générations d'éleveurs, le climat et le sol bretons. Son berceau de race, sud Finistère et Morbihan, aux terrains granitiques acides et pauvres, lui a conféré rusticité, petit format et aptitude à la transformation des fourrages grossiers.

III. GESTION TECHNIQUE ET GENETIQUE DE L'ORGANISME DE SELECTION

1. Opération de gestion courante

A. Tâches administratives et de secrétariat

- Envoi des informations par mail et gestion du listing mail
- Rédaction des Compte-rendus de CA : Luc Bernard, Cédric Briand, Boris Pierre, Violaine Hautchamp

B. Vie associative

- Rédaction et envoi de convocations (Conseil d'Administration, Assemblée Générale) : Rim Chaabouni et Clémence Morinière
- Organisation matérielle de l'Assemblée Générale ordinaire : Clémence Morinière et GAEC du Buis Sonnant

C. Suivi comptable

- Élaboration des budgets, règlements des factures, suivi comptes bancaires, .. : Pierrick le Hen et Clémence Morinière
- Cotisations éleveurs (appel, relance, remboursements et suivi des rentrées) : Pierrick Le Hen et Rim Chaabouni

D. Rédaction du rapport annuel d'activités pour présentation à l'Assemblée Générale : Rim Chaabouni et Clémence Morinière

E. Élaboration des dossiers de demande annuelle de subvention déposés auprès des différentes collectivités partenaires (France Agrimer/Casdar, Région Bretagne, Conseils Départementaux 35, 44, 56). Suivi des dossiers de demande d'aide par le bureau.

2. Gestion du programme de sauvegarde

Depuis 2016 est arrivée Rim Chaabouni, recrutée au sein du GIE Elevages de Bretagne. Elle est animatrice technique pour l'Union Bretonne Pie Noir à hauteur de 0.3 ETP (Equivalent Temps Plein). Ses missions principales sont :

1. Animation technique de l'OS de la race bovine Bretonne Pie Noir
(Pour rappel, l'Union Bretonne Pie Noir présente la particularité d'être un Organisme de Sélection (OS) à part entière. Ce statut, soumis à des obligations réglementaires, nécessite une gestion approfondie).
2. Coordination du programme de sauvegarde génétique en relation avec les partenaires généticiens et la commission génétique de l'UBPN : établissement du programme d'accouplements raisonnés, choix des mères à taureaux, relation avec les coopératives d'insémination...
3. Gestion du livre généalogique et vérification en élevages, appui à la mesure MAE PRM
4. Conseil individuel aux éleveurs sur le terrain

Ce poste a été créé afin de mieux répondre aux attentes des éleveurs vis-à-vis de l'Union Bretonne Pie Noir qui ont été exprimés via deux stages consécutifs qui ont eu lieu en 2014 et 2015 : Avoir de **l'information sur la génétique** en Bretonne Pie Noir, Pouvoir **inséminer avec plus de liberté** sans risque de consanguinité, Bénéficier du passage plus régulier **d'un technicien de l'OS** référent de la race dans les élevages pour du conseil individuel, **Accompagner** les porteurs de projet de façon spécifique...

2 A. Gestion du Livre Généalogique

La Loi d'orientation agricole et en particulier l'arrêté du 28 décembre 2006 relatif aux organismes de sélection, fait obligation aux OS de tenir le Livre Généalogique (LG). Le LG classe les animaux selon leur généalogie en différentes sections. Depuis Mars 2014, la démarche de développement de l'outil de gestion des livres par voie informatique au CTIG (Centre de Traitement de l'Information Génétique) de l'INRA de Jouy en Josas a été initiée. Ce sera donc désormais un programme informatique qui gèrera ces livres, pour classer de façon automatique les animaux dans les différentes sections. Mais comme tout programme informatique, il y a :

- Des critères à lui indiquer à partir desquels il pourra travailler et classer
- Forcément des erreurs... à vérifier et corriger manuellement !

En 2016, des modifications au Livre Généalogique ont été apportées :

- Retrait des animaux codés 39
- Ajout des animaux vus en élevage et donc déclarés BPN à dire d'expert

En 2017, de nouvelles modifications au livre généalogique ont été réalisées :

- Récupération des animaux codés 39 de manière non justifiée (erreur de l'EDE), action toujours en cours
- Ajout des animaux vus en élevage et donc déclarés BPN à dire d'expert
- Changement de sexe de veaux mal notifiés

2 B. Révision du plan d'accouplement

En 2017, il a été décidé de revoir la méthodologie appliquée pour concevoir et organiser le plan de sauvegarde de la Bretonne Pie Noir. Ci-après, les étapes de construction du plan sont détaillées :

- Choix des élevages de Mères A Taureaux (MAT) :

Afin de choisir une mère qui produira un futur taureau d'IA, il faut établir les critères de sélection des élevages où l'Union Bretonne Pie Noir ira chercher des mâles. Ces élevages doivent, par ordre de priorité de sélection :

- 1) être adhérents à l'UBPN,
- 2) être adhérents au Contrôle Laitier
- 3) être des élevages laitiers

La gestion des élevages de MAT ne se fera que sur les élevages laitiers. En effet :

- Certains taureaux en activités sont détériorateurs en lait et en taux
- Les éleveurs allaitants bénéficieront aussi de cette orientation sur le lait
- Historiquement les élevages à MAT étaient uniquement des élevages au Contrôle Laitier
- La mixité de la race a toujours été maintenue

- Choix des Mères à Taureaux :

Jean-Jacques Colleau, généticien travaillant anciennement à l'INRA, nous a proposé un système de notation des vaches allant de 0 à 20 basé sur le principe des index de sélection multicaractères :

- INEL (combinaison des index élémentaires - quantité de matières protéiques et de matières grasses ; taux protéique et butyreux) de la candidate : pondération 40%
- Consanguinité du produit d'accouplement de cette candidate avec le ou les PAT : pondération 20%
- Parenté du produit avec les taureaux de service : pondération 40%

Sur ce principe, nous retiendrons les vaches qui pour les trois critères précédemment cités ont des notes supérieures à la médiane. Ainsi, 15 MAT seront « sélectionnées » pour être visitées par la suite.

Avant de se rendre en ferme, chaque élevage « sélectionné » sera appelé par Rim pour poser des questions sur la ou les MAT de l'élevage afin d'évaluer la présence de caractéristiques rédhibitoires.

Pour chaque MAT observée, une grille des critères à évaluer devra être remplie.

- Choix des taureaux à renouveler:

7 taureaux ne seront plus utilisés ces prochaines années car détériorateurs en lait ou en taux : Dorure, Torpen, Oisif, Dunor, Nimbus, Ivy et Innocent.

Pour les prochaines années, il a été décidé d'étoffer les taureaux de 3^{ème} génération : prochains PAT Bambi, Hazur et Tresor.

- Diffusion des index des taureaux :

La diffusion des index des taureaux se fait lorsque un certain seuil est atteint : CD(Quantité) > 50 et Nb. filles > 10.

Ainsi la difficulté à obtenir les index des taureaux est une problématique commune aux races à faibles effectifs. La question d'une éventuelle dérogation vis-à-vis des règles de diffusion des index sera soumise aux instances de France Génétique Elevage prochainement (vraisemblablement en avril 2018).

De plus, afin d'obtenir plus d'information sur les taureaux, l'Union Bretonne Pie Noir souhaite développer le nombre de vaches suivies par le contrôle laitier.

- Choix des futurs mâles d'IA

Afin de renouveler les taureaux d'IA, chaque année un fils d'un taureau pour lequel il reste peu de doses d'IA (moins de 300 environ) est à choisir pour le faire rentrer en station de collecte de semences. En 2017, deux veaux mâles, fils de Gamin, ont été évalués en ferme. L'animatrice technique est allée voir un mâle au GAEC du Rhun (22420, LE VIEUX MARCHE) et l'ensemble de la commission génétique s'est déplacé pour voir un mâle chez Catherine Morgan (56400 BREC'H). C'est le premier qui a été choisi. Ainsi, Neñvel est rentré en station de collecte de semences en octobre 2017.

- Edition du nouveau plan d'accouplement

En relation avec Sophie MOUREAUX de la station de génétique quantitative et appliquée (SGQA/INRA) de Jouy en Josas et Jean-Jacques Colleau, généticien :

- Travaux d'actualisation du fichier B4 (coordonnées élevages + nouveaux élevages)
- Réalisation du nouveau plan d'accouplement et édition de statistiques annuelle
- Edition du planning IA et transmission à l'ensemble des éleveurs adhérents
- Envoi aux nouveaux éleveurs, accompagné d'une note d'information

2.C Gestion des femelles

- Révision du tarif des génisses

L'UBPN propose à ses adhérents une nouvelle grille tarifaire pour les génisses et mâles reproducteur. Le prix de 1300€ HT la génisse prête à vèler a été choisi car il s'agit du montant moyen de valorisation en viande de cet animal si on enlève les coûts d'abattage et de découpe.

Prix pratiqués en HT, à titre indicatif :

Génisse de 15 jours à 3 semaines	Autour de 200€
Génisse de 3 mois (sevrée)	500 €
Génisse de 6 mois	600€
Génisse de 12 mois	800€
Génisse de 15 mois	900€
Génisse prête à saillir	1 000 €
une génisse prête à vêler	1 300 €
Vaches en lactation ou prête à vêler à 1 ou 2 lactations	1 300 €
Vaches de réformes	au cas par cas selon l'âge, l'état corporel...

- Centraliser l'information de la vente :

Le système de mise en relation entre acheteurs et vendeurs mis en place en 2016 fonctionna également en 2017. Cependant, l'Union Bretonne Pie Noir estime qu'il n'est pas satisfaisant (temps de travail des administrateurs, temps de travail de l'animatrice, succès moyen auprès des adhérents...). Un nouveau système de mise en relation fut un sujet de travail en 2017. Les réflexions sont toujours en cours.

- Création d'une pépinière de génisses

En 2017, la création d'une pépinière de génisses à destination des porteurs de projet ou des jeunes installés fut un sujet de travail pour l'Union Bretonne Pie Noir. Les réflexions sont toujours en cours.

2.D. Augmentation du nombre de données de production disponibles

- Développement de l'adhésion au Contrôle laitier :

Afin de développer le nombre de vaches Bretonne Pie Noir suivies par le contrôle laitier et ainsi avoir davantage de références de production, références capitales pour la progression de la race, le choix des mères à taureaux, l'indexation des taureaux etc., l'association a décidé de :

- Rembourser à 100% du montant HT des frais de contrôle de performance du contrôle laitier
- Organiser des journées d'information à BCEL Ouest (entreprise de contrôle laitier la plus présente sur le territoire où il y a des vaches Bretonne Pie Noir)

Dans le but de réunir un maximum d'éleveurs de vaches Bretonne Pie Noir, 4 réunions ont été organisées en 2017 pour 2018 (09/01 : Quimper ; 10/01 : Carhaix ; 08/02 : Loudéac et 07/02 : Vannes). Il s'agissait de présenter, en une demi-journée :

- 1) Intérêts pour l'éleveur d'adhérer au CL
- 2) Intérêts pour l'UBPN que l'éleveur adhère au CL
- 3) Présentation des services possibles en adhérant au CL

Malheureusement, ces réunions n'ont pu avoir lieu en 2018. En effet, sans informations préalables, BCEL Ouest a décidé de revoir ses tarifs et d'appliquer forfaitairement un tarif quel que soit le nombre de bêtes ; ainsi, pour les petits élevages avec peu d'animaux, la facture devient beaucoup trop lourde. Pour les éleveurs de vaches Bretonne Pie Noir déjà adhérents à BCEL Ouest, ce sont des factures qui ont doublé, voir plus ! L'Union Bretonne Pie Noir n'étant pas en accord avec cette révision de tarifs et avec la méthode d'information employée, elle n'a pas pu s'engager à maintenir ces réunions.

2.E. Gestion de la MAE Protection des Races Menacées

En 2017, les possibilités d'accompagner les augmentations d'effectifs au sein des contrats MAE PRM ont été remises en cause en Région Bretagne. L'Union Bretonne Pie Noir a donc œuvré pour maintenir ces possibilités. Malheureusement, il n'est pas possible d'envisager d'augmentations de vaches inscrites en MAE PRM sans annuler le contrat existant et générer un nouveau contrat de 5 ans pour le nouvel effectif. Seuls les contrats « JA et augmentation des effectifs supérieur à 25% par rapport au contrat signé » peuvent demander une augmentation de l'effectif engagé en MAE PRM.

En 2017, l'instruction des dossiers 2015 n'étant pas commencée, tous les éleveurs en région Bretagne ont été informés de la possibilité de retirer les dossiers déposés au titre de la campagne 2015 pour permettre un engagement ultérieur avec un effectif de vaches ajusté.

3. Suivi technique et génétique du programme de la race

3.A Conseils en matière d'accouplement raisonné

- Réponse individualisée rapide en cas d'impossibilité d'inséminer une vache avec le taureau conseillé
- Réponse individualisée en cas de non envoi du plan d'accouplement pour l'élevage car la souscription à l'Union Bretonne Pie Noir a été tardive
- Conseil sur les taureaux à utiliser pour de la monte naturelle en fonction de la génétique du troupeau
- Conseils pour les éleveurs adhérents aux services 3 et 4 (choix de trois taureaux sur le plan d'accouplement)

3.B Appui en matière de transaction d'animaux (mise en relation acheteurs/ vendeurs).

En 2017 comme en 2016, le protocole de suivi des ventes a été appliqué. A chaque nouvelle annonce de génisses (ou vaches) à vendre dont nous avons connaissance, Rim contacte les éleveurs en cours d'installation pour les informer. L'annonce de vente de ces génisses n'est publiée que quelques jours après sur le site.

3.C. Visites – Race à dire d'expert

Afin de régulariser la situation d'animaux n'ayant pas de parenté certifiée et pour lesquels l'EDE ne pouvait pas récupérer leurs filiations, Rim Chaabouni a déclaré des animaux Bretonne Pie Noir à dire d'expert. Pour cette tâche, elle a été appuyée par Agnès Bernard. 9 élevages ont été vus, et 43 animaux ont été déclarés BPN à dire d'expert. Ils sont donc éligibles à la MAE PRM 2017.

3.D Visites techniques

Les éleveurs adhérant aux services 3 et 4 ont la possibilité d'avoir une visite de l'élevage par Rim Chaabouni ou par un administrateur pour répondre à des questions techniques sur :

- Reproduction
- Génétique et gestion des accouplements
- Alimentation
- Gestion du pâturage
- Conduite du troupeau
- Suivi des dossiers MAE PRM, race à dire d'expert...

En 2017, 3 éleveurs ont demandé à Rim des conseils sur l'installation en Bretonne Pie Noir de manière générale, la reproduction et la gestion du pâturage essentiellement.

III. PROJETS DE DEVELOPPEMENT

1. Projet gros-lait

Nb : On parle ici de gros-lait et non de Gwell car l'action, portée par l'UBPN, a consisté à intégrer les éleveurs de Froment du Léon pour travailler ensemble d'abord sur le ferment à l'origine du gros-lait produit à partir de lait de races bretonnes, partagé entre les éleveurs de Bretonne Pie Noir pour le Gwell et les éleveurs de Froment du Léon pour le gros-lait.

Développement du produit

Suite à un recensement des producteurs de gros-lait entre décembre 2016 et janvier 2017, une enquête a été réalisée permettant d'identifier **15 producteurs réguliers de gros-lait** et **7 porteurs de projets**. Cette enquête a permis de mettre à jour la liste de tous les producteurs de gros-lait, de décrire précisément la diversité des pratiques de fabrication et les principales caractéristiques des élevages concernés.

Sur la base de ces informations, **9 éleveurs ont été sélectionnés** afin de caractériser la diversité sensorielle de leurs Gros-lait, et d'en étudier la composition microbiologique. **Il a été choisi d'analyser plus finement la flore bactérienne de 5 de ces gros-laits**, mais également d'isoler et de caractériser l'ensemble des souches bactériennes présentes dans ces 5 échantillons.

Les 9 Gros-lait ont dans un 1er temps fait l'objet de 2 séances de dégustation. La 1^{ère} s'est déroulée le 3 mai à Loudéac en présence de 15 éleveurs et d'un agent INRA afin d'identifier les Gros-lait considérés comme « typiques ». La 2^{nde} s'est déroulée le 9 mai à Rennes (laboratoire INRA STLO) en présence de 32 dégustateurs ne connaissant pas le Gros-lait, afin de classer les 9 mêmes échantillons selon leur proximité gustative.



Dégustation de Gwell à l'INRA

L'analyse statistique des résultats de ces 2 dégustations, et les dénombrements bactériens effectués par l'INRA ont permis d'identifier 5 échantillons de Gros-lait considérés comme typiques par les éleveurs, proches d'un point de vue gustatif par les dégustateurs non averti, et présentant une grande proximité microbiologique.

Une réunion téléphonique organisée le 19 mai entre les éleveurs et les agents INRA a validé le choix de ces échantillons, **dont les souches ont été isolées, caractérisées et conservées à -80°C**. Ces travaux se sont déroulés entre les mois de mai et septembre au laboratoire INRA STLO de Rennes. Une présentation de ces résultats a été exposée aux producteurs de gros-lait le 11 octobre à Quimperlé.

Voici les résultats principaux de l'étude :

Bilan des écosystèmes présents dans le gros-lait :

- * Lactococcuslactis= flore lactique majoritaire, seule retrouvée
- * L. lactissp. Cremoris systématiquement associé à L. lactissp. Lactis dans les 5 gros-lait
- * Toutes les souches de L. lactissp. Lactis ont le biovardiacetylactis
- * S. thermophilus présent dans les 3 gros-lait apparentés mais à un niveau << L. lactis
- * Une souche atypique non acidifiante
- * Acidification : L. cremoris> L. lactis= S. thermophilus

Souches disponibles dans le gros-lait :

- * 6 L. lactissp. cremoris
- * 10 L. lactissp. lactisbiovardiacetylactis
- * 1 souche atypique non acidifiante
- * 1 Streptococcus thermophilus

L'INRA a également montré une forte similitude entre les souches retrouvées et les souches préalablement analysées en 1998 sur le Gwell de Jacques Cochy. La parenté exacte des souches va être plus finement analysée mais s'il s'agit de la même souche qui n'aurait pas évolué au cours du temps, cela serait un exceptionnel résultat dans la résilience du système ainsi démontrée.

L'INRA a proposé à cette occasion une méthode de travail pour élaborer un ferment de référence issu d'une ré-association de souches considérées comme caractéristiques du gros-lait.

Le comité de pilotage s'est réuni par téléphone le 9 novembre afin d'étudier cette proposition de l'INRA. Les éleveurs ont souhaité enrichir la proposition de l'INRA en conviant une chercheuse anthropologue du CNRS, Elise Demeulenaere, qui travaille sur le thème des microorganismes présents dans le lait.

Finalement, en 2018, les éleveurs du groupe ont choisi de tester l'approche de la conservation du ferment sous la forme de conservation intégrale de Gros-lait par congélation et/ou lyophilisation, suivie d'une phase de test en élevages, et de ne pas retenir l'approche de reconstitution du ferment via l'association de souches isolées. Cette approche sera combinée à une approche sociologique d'organisation optimale à mettre en place entre éleveurs pour la distribution du ferment au sein du réseau. Lucas Von Gastrow, élève à l'ENS, sera en stage en 2018 pour travailler cette double approche.

Développement de la chaîne de production

La première étape de cette tâche consistait à lister les priorités et objectifs communs du groupe d'éleveurs producteurs de gros-lait. Ce travail a été entamé lors de la réunion de lancement du 18 janvier : c'est **la sécurisation d'un ferment de référence** qui a ainsi été désigné comme l'enjeu majeur du projet. D'autres objectifs importants ont été discutés, comme la mise à jour du cahier des charges de fabrication, la réflexion sur l'obtention d'un signe de qualité, et la nécessité de communiquer sur ce produit traditionnel. Cette démarche s'est poursuivie le 3 mai lors d'un atelier de travail animé par l'Institut de l'élevage, basé sur la méthode issue du projet VARAPE : la réflexion s'est axée autour des valeurs communes du groupe. Elle se poursuivra lors d'un futur atelier qui approfondira les objectifs prioritaires du groupe.

Un contrat de recherche, ainsi qu'un accord de transfert de matériel ont été travaillés avec l'INRA afin de garantir le statut des souches prélevées, et de définir la nature des connaissances qui seront publiées à l'issue du projet. Cet accord précise les engagements des 2 parties en termes de travaux à mener et les contributions financières nécessaires, et précise également les domaines de confidentialité, publication et propriété intellectuelle des connaissances et du matériel microbiologique. En outre, des fiches de traçabilité ont été établies pour chacun des 9 Gwell analysés par l'INRA. Ce contrat a été validé par les services juridiques de l'INRA et doit à présent être validé par l'Union Bretonne Pie Noir, dès lors que le mode de conservation du ferment Gwell aura été validé par les éleveurs.

Enfin, **des analyses de la qualité des laits** ayant servis à fabriquer les 10 gros-lait étudiés dans la tâche 1 ont été effectués par l'INRA (unité PEGASE) selon un protocole commun aux 2 projets grâce à des financements obtenus par la Fédération des Races de Bretagne.

Approche marketing

L'étude de l'offre en Gros-lait a été réalisée lors de l'enquête de janvier 2017 : les volumes produits, la notion de saisonnalité, les perspectives de développement, les prix de vente et circuits de commercialisation ont été recensés. L'analyse des données n'a à ce jour pas encore été effectuée. La

réflexion autour de l'obtention d'un signe officiel de qualité a été entamée à l'occasion de la réunion du 18 janvier et de l'atelier VARAPE du 3 mai.

Les travaux sur la conservation d'un ferment de référence ayant pris plus de temps que prévu, l'analyse des volumes produits n'a pas abouti en 2017. Par ailleurs, les volumes de plusieurs producteurs ont augmenté depuis le lancement du projet, et 2 à 3 éleveurs supplémentaires produisent à présent du Gwell (passage de 15 à 17 producteurs, ainsi qu'un éleveur ayant produit ponctuellement en 2017) : l'étude sera donc mise à jour et analysée en 2018.

Une enquête auprès des consommateurs a été réalisée à l'occasion de 2 événements à Rennes le 17 septembre et Guichen les 7 et 8 octobre. Des dégustations ont été organisées et ont rencontré un grand succès. Elles ont été associées à un questionnaire de type « étude de marché », dont les 105 exemplaires sont en cours de saisie, et seront analysés en 2018.

Concernant les circuits de commercialisation, des contacts ont été pris avec le réseau Biocoop, notamment avec la Plateforme Grand Ouest et les magasins de Rennes. L'opportunité d'un développement des ventes via ce circuit de distribution sera approfondie en 2018, car certains freins ont été identifiés par le comité de pilotage du projet : volumes produits, régularité des apports, distance producteurs – magasins.

Plan de communication

Une communication très importante a été menée sur le Gros-lait à l'occasion du Salon International de l'Agriculture, qui a donné lieu à des dégustations (2 road shows réalisés à cette occasion, voir les photos ci-dessous), des présentations du produit notamment via un atelier culinaire avec chef étoilé, et des articles de presse.



2. Projet Agriculture Ecologiquement Performante (AEP) « Optimiser la conduite des races locales »

La Bretonne Pie Noir, par la présence de 9 (sur 35) éleveurs participant au projet AEP, suit le programme d'actions de celui-ci. La problématique générale est la suivante : « **Quels itinéraires techniques permettraient d'optimiser la production de nos races locales ?** »

Ce regroupement d'éleveurs professionnels de plusieurs races locales différentes ont les mêmes objectifs :

- Mettre en place collectivement des itinéraires techniques permettant que les potentialités de nos races s'expriment de façon optimale selon les systèmes
- Nous perfectionner techniquement dans la conduite de nos races par l'échange mutuel et l'expérimentation
- Effectuer une « passation de savoir » entre les éleveurs chevronnés ayant une longue pratique technique de la race et les jeunes en cours d'installation ou en démarrage d'activité
- Mieux connaître les aptitudes de nos races
- Faire progresser nos fermes sur des indicateurs économiques, sociaux et environnementaux
- Travailler en particulier à faire progresser notre autonomie économique
- Acquérir et diffuser les bonnes pratiques adaptées à nos races

Parcours de formation

En 2017, un parcours de formation initié en septembre 2016 à destination des éleveurs a été finalisé. Les différents éleveurs du projet AEP ont pu suivre des formations sur *La reproduction et la génétique* (intervenante : Coralie Danchin. Institut de l'Élevage. Service gestion de la variabilité génétique des races de ruminants), *La gestion du pâturage* (Rémi Delagarde, Ingénieur de Recherches. Alimentation des vaches et chèvres laitières au pâturage. UMR1348 INRA-Agrocampus Ouest ou Cécile Pinsart, Réseau Patur'Ajust) ou encore *L'élevage des génisses laitières* (Yannick Le Cozler, Enseignant – chercheur. Département productions animales, agroalimentaire, nutrition (P3AN). Agrocampus Ouest).

Gestion du coût de production

A partir de juillet 2017, un retour sur les évaluations économiques réalisées via le Logiciel Couprod en 2016 a débuté. Un bilan téléphonique individualisé sur les marges de manœuvre et les possibilités d'amélioration a été réalisé avec chaque éleveur.

Voyage d'études

Un voyage d'études a été organisé en novembre 2017. Le thème abordé a été choisi par les éleveurs du groupe GIEE pendant le parcours de formation-échanges qui a mis en avant le besoin pour l'ensemble des agriculteurs de s'améliorer dans les **pratiques et techniques de transformation**, le tout en ayant une meilleure connaissance des caractéristiques des matières premières.

Ainsi, **22 éleveurs** (dont 10 éleveurs de Bretonne Pie Noir) se sont rendus à l'ENILV (Ecole Nationale des Industries des Laites et des Viandes) d'Aurillac pour 2 jours de formations et d'études du 29 novembre au 1^{er} décembre 2017. Deux groupes furent constitués : un groupe « lait » avec des éleveurs en bovins ou caprins lait et un groupe « viande » avec des éleveurs en bovins ou ovins viande. Pour chacun des groupes, il y a eu des temps de **visites d'élevage**, de formations par **présentation** ou de **travaux pratiques** (ci-contre, le TP transformation du lait)



Réflexion sur la qualification des produits

NB : on entend ici par qualification le processus collectif d'accord sur la valeur des produits et des activités en races locales, en lien avec les pratiques et usages de ceux-ci.

L'objectif de ce travail est de **formuler collectivement des systèmes de reconnaissance** des produits et des activités (marque ou appellation, qualification des lieux de vente, organisation de concours de produits, forme d'implication des consommateurs...). Le groupe d'éleveurs défini ici est un groupe d'éleveurs professionnels dans l'ensemble des races qui sont intéressés par cette question – les éleveurs du groupe GIEE qui le souhaitent en font partie mais **le groupe est ici plus large**, car vise à trouver un accord collectif pour valoriser l'ensemble des produits et activités en races locales (9 éleveurs de Bretonne Pie Noir sur 24). Les pratiques identifiées chez l'ensemble des éleveurs du groupe GIEE ont servi de base aux discussions collectives.

Une première ½ journée de réflexion a eu lieu le 10 avril 2017. L'objectif était de définir précisément les attentes du groupe sur ce travail. Les éleveurs ont pu prendre connaissance d'**un processus similaire** de qualification de produits réalisés pour la valorisation des **fromages corses** : « *Définir et valoriser les produits et les activités – Enseignements d'une recherche participative sur la définition des fromages corses* » de Jean -Michel Sorba (INRA, UMR LRDE) qui est intervenu en visioconférence le jour de la réunion.

3 ateliers de définition de la qualification des produits, visant à définir pour chaque thème **ce qui rapproche** les éleveurs, **ce qui les distingue** de leurs pairs, **ce qu'ils souhaiteraient valoriser** et la façon d'y parvenir ont eu lieu le 22 novembre 2017 et le 11 décembre 2017.

- Atelier 1: Quelles sont les spécificités des pratiques et systèmes de production des éleveurs de races bretonnes ?
- Atelier 2: En quoi les activités des éleveurs de races bretonnes contribuent-elles à positionner une autre agriculture dans le développement de leur territoire
- Atelier 3 : Quelles sont les spécificités des produits issus des races bretonnes au regard des activités et de la construction territoriale ? Comment gérer leur diversité ?

Potentiel génétique des différentes races

Optimisation des données de performances :

En avril 2017, la Fédération des Races de Bretagne a accueilli une élève en BTS PA au Lycée de Laval, Camille MORINAIS, pour un stage de 8 semaines.

Le sujet porte sur un appui à la collecte de données de performances en races bovines. Ainsi, l'objectif de ce stage est d'**automatiser cette collecte de données** pour la Fédération des Races de Bretagne **via des partenariats avec des organismes** comme l'Idèle, la coopérative Evolution ou encore le GDS. Il s'agit également d'**obtenir des précisions sur les pratiques d'élevages** des éleveurs professionnels via un questionnaire selon la production afin d'**expliquer la donnée de performance** collectée. Par exemple, la quantité de lait produite par vache peut être appréciée selon si l'élevage est en mono ou en bi-traite. Les résultats de cette étude sont attendus pour l'année 2018.

L'analyse de ces données est encore en cours.

Mise en place d'une logistique de mise en relation offres/demandes de reproducteurs avec les porteurs de projets :

Mi- juin 2017, une seconde élève en BTS PA au lycée de Nevers, Deborah LANOUGUERE, a été accueillie au sein de l'équipe de la Fédération des Races de Bretagne pour un stage de 8 semaines. Le sujet portait sur **l'élevage des génisses** en races bovines bretonnes à faibles effectifs. L'objectif est de **mieux comprendre comment et pourquoi les éleveurs élèvent, achètent, vendent ou abattent** afin de mettre en place une **logistique d'achat/vente** auprès d'éleveurs déjà installés et de porteurs de

projets, et de comprendre pourquoi certains éleveurs abattent potentiellement des génisses alors que la demande des porteurs de projet en génisses est très forte.

Potentiel laitier

Démarrage d'une phase de **collecte d'échantillons de laits** de races Armoricaire, Bretonne Pie Noir, Froment du Léon et Chèvres des Fossés en avril 2017. L'objectif est **de caractériser les laits** de ces races par l'analyse en laboratoire de leur **composition fine** et de leur **qualité nutritionnelle**. Ce projet est mené en lien avec l'UMR PEGASE (INRA de Rennes), piloté par Catherine Hurtaud, partenaire du projet.

14 élevages (dont 6 élevages en Bretonne Pie Noir) ont été impliqués dans ce projet afin de récolter 14 échantillons de lait de tank et 350 échantillons de lait individuels (lait par animal). Cette expérimentation a été renouvelée en juillet et en novembre 2017 afin d'obtenir des résultats différents en fonction de la saison. Les résultats de cette étude sont attendus pour début 2018.

Potentiel allaitant

Pour les systèmes bovin viande (dont Bretonne Pie Noir allaitante) et ovin viande, les **protocoles expérimentaux d'échantillonnage** de morceaux de viande ont été finalisés en 2017. Pour cette étude qui portera sur de la **qualité de la viande** (saveur, tendreté) **et du gras**, les analyses à réaliser seront : le rapport gras-maigre, la couleur, la qualité nutritionnelle (fer héminique, acides gras, lipides intramusculaires).

Pratiques herbagères

Le groupe « système Bovin Viande » a choisi d'étudier **la gestion du pâturage en zone fermée ou sur des espaces naturels** afin d'analyser l'influence que cette pratique a sur les surfaces citées, ce que consomment les bovins en système allaitant et l'influence que cette pratique a sur les performances des animaux. En 2017, les objectifs précis de cette étude ont été travaillés, et des contacts ont été pris avec Patrice Pierre, spécialiste de la question à l'Idèle, qui a formulé une proposition de diagnostic de milieu à effectuer avec les éleveurs durant l'année 2018. Une première réunion de mise en place d'un protocole est prévue pour février 2018.

Conduite du troupeau

Les groupes « système Lait » et « système Ovin Viande » ont choisi d'**étudier la croissance de leurs jeunes**. Ainsi la mise en place d'un protocole de suivi de la croissance en génisses laitières (dont Bretonne Pie Noir), chevrettes laitières et agneaux ont été réfléchis à partir d'octobre 2017. Les mesures des poids de ces animaux débiteront en 2018.

IV- CONSOLIDATION DU STOCK DE SEMENCES DE LA RACE

au 16 Janvier 2017

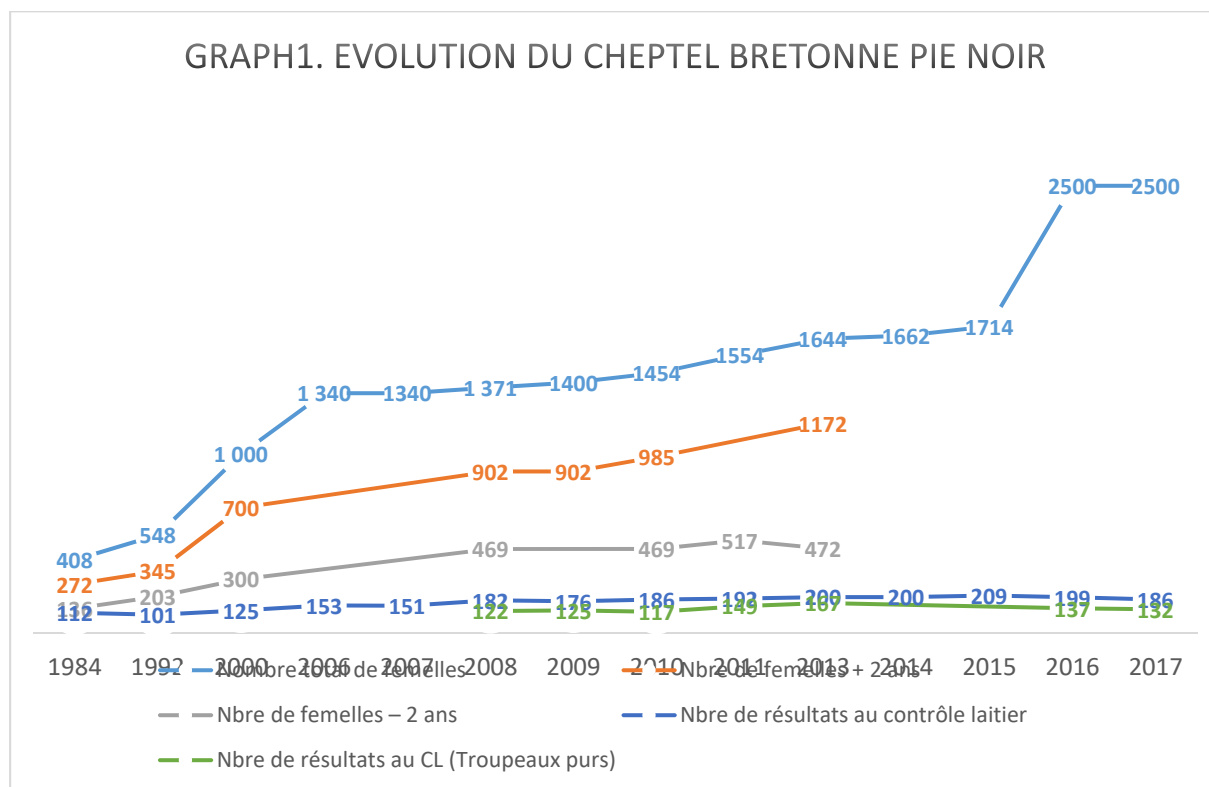
Nom	Numéro national	Stock doses
FILI	FR2924073182	9745
GALLOUD	FR2923146765	9640
GOUAREC	FR5625391421	9475
FANTON	FR4448824260	9391
EHR CULE	FR4421859168	9354
DACHIG	FR5654021027	9031
PARZIN	FR4421859023	7874
SPERED	FR5629395308	7476
PAOT RUZ	FR4421859018	6959
PORNIC	FR5629395281	6032
RIBOT	FR4477961005	5340
NIMBUS	FR5697033902	3780
CHAMPION	FR2955181674	3666
HAD	FR5654481098	3569
ISIDORE	FR4421859211	3059
LAOUENAN	FR5654021062	3011
ISTIM	FR2958831368	2845
LAMBIG	FR5695018215	2329
FRI FURCH	FR2990006829	1999
TRESOR	FR0000000797	1839
DUNOR	FR2988004291	1280
BAMBI 45	FR0000001023	1225
TORPEN	FR2982038127	956
VEINARD	FR2984049070	799
ACTIF	FR2985044942	557
RATIBUS	FR0000000042	536
LOMAN	FR4421859240	532
NAON DU	FR2997009033	485
SEULEN	FR5629395314	454
IVY	FR4493006870	395
INNOCENT	FR5693007810	377
UTILE	FR5683030609	324
DORURE	FR2988033008	313
SYLVANER	FR0000000437	232
MATHELINE	FR5676022042	218
OISIF	FR2978009836	180
CHARLOT	FR5687022566	160
HAZUR	FR2971009315	137
GAMIN	FR5691003066	96
NARZAN	FR2977013954	94
URSEREN	FR2983019133	45
AGNEAU	FR0000000951	30
NESTOR	FR2977009469	10
SUPERBE	FR0000000325	9
SOBRIQUET	FR0000000481	6

V - BILAN ZOOTECHNIQUE

1. Évolution des effectifs (éleveurs femelles- CL)

ANNEES	1976	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2013	2014	2015	2016	2017
Nombre total de femelles	311	1 340	1340	1 371	1400	1454	1554	1644	1662	1714	2500	2500
Nbre de femelles + 2 ans	277			902	902	985		1172				
Nbre de femelles – 2 ans	34			469		469	517	472				
Femelles nées et conservées												
Nbre de résultats au contrôle laitier	60	153	151	182	176	186	192	200	200	209	199	186
Nbre de résultats au CL (Troupeaux purs)				122	125	117	149	167			137	132

En 2016, l'effectif des vaches Bretonne Pie Noir a fortement évolué. En effet, jusqu'à présent l'Union Bretonne Pie Noir prenait en compte les vaches comptabilisées dans le plan d'accouplement. Mais en 2016, l'effectif total représente les vaches au livre généalogique. Il est alors incluse celle avec une filiation partielle ou non existante (mais déclarée BPN à dire d'expert).



ANNEXES

ANNEXE 1. Listing des adhérents à l'UBPN en 2017

Nom de la ferme	Prénom éleveur	Nom éleveur	Adresse	code postale	Ville	email	N° de téléphone	N° de portable
FERME DE ROGER	Roger	ABALAIN	Kergonan	56340	PLOUHARNEL	lafermederoger@yahoo.com	02 97 52 40 72	06 86 14 59 76
ABBAYE DE BEAUPORT	Jacques	Aduriz	Abbaye de Beauport, Kéridy	22500	PAIMPOL	environnement@abbayebeauport.com	02 96 55 18 58	0678435512
ACCHIARDO jean Pierre	jean-Pierre	ACCHIARDO	Leign ar Minez	22340	LOCARN	jpacchiardo01@laposte.net	02 96 36 69 48	06 11 95 48 64
ALEGRE Yannick	Yannick	ALEGRE	Le Pâtis	35140	MEZIERE SUR COUESNON	sansanmellier@hotmail.fr		06 78 20 04 40
ANGOT Henri	Henri	ANGOT	La Fosse	22830	PLOUASNE	henri.angot@bbox.fr	02 99 66 86 35	07 62 10 86 35
ARNAUD Christophe	Christophe	ARNAUD	Les Feuvries	44670	PETIT AUVERNE	arnaud-ranch@orange.fr	02 40 55 49 28	06 07 99 38 77
Association "NATURE ET PATURAGE"	Sébastien	LEZCUYER	2, rue du Gal Leclerc	2350	VESLES ET GAUMONT	naturepaturage@gmail.com		06 20 71 14 91
ASSOCIATION LANGAZEL		Maison Commune Bourg	2, venelle des enclos	29800	TREMAOUEZAN	langazel@wanadoo.fr	02 98 20 90 80	09 64 09 13 44
BAGOT Michèle	Michèle	BAGOT	Kerlan	22450	POMMERIT-JAUDY	mbagot@free.fr	02 96 49 59 14	06 60 76 87 01
BARBIEUX Charles	Charles	BARBIEUX	le Haut Rocher	72540	CHEMIRE EN CHARNIE	charles.barbieux@free.fr		06 19 11 21 87
BARBOT Erwan	Erwan	BARBOT	Le Guerniou	22480	KERPENT	erwannbarbot@outlook.fr		06 68 34 42 14
BEE Catherine	Catherine	BÉE	Le Cluzeau	24330	ST CREPIN D'AUBEROCHE	alain.bee@orange.fr	05 53 07 51 72	

BERTHOMMIER	Mr	BERTHOMMIER	13, rue des Blancs Manteaux	91360	EPINAY SUR ORGE	mc.bertho@hotmail.fr	01 64 54 97 87	
BERTHOU Pierrick	Pierrick	BERTHOU	Pouffanc	29300	QUIMPERLE	berthoupi@wanadoo.fr	02 98 96 01 02	06 83 99 63 89
BISSONNET François et Isabelle	François et Isabelle	BISSONNET	Le Maine sur Jard	17120	ÉPARGNES	laferme.mainesurjard@orange.fr	05 46 93 28 84	
BONNAIRE Romuald	Romuald	BONNAIRE	670 chemin des Trois Croix	76440	SOMMERY	romutoi27@hotmail.com	02 76 22 20 61	06 10 30 13 41
BONNET Frédéric	Frédéric	BONNET	LES PETITES BRUYERES	72120	ST CALAIS	Fred140c231@gmail.com		06 83 87 86 49
BONNETAIN Jean Luc	Jean-Luc	BONNETAIN	84 rue de Fayolle Blany	71870	LAIZE	jlbbonnetain@yahoo.fr	03 85 36 99 73	06 84 11 90 39
BOUCHER Jean	Jean	Boucher	21 allée Jean Moulin	29100	DOUARNENEZ	jean.boucher0296@orange.fr		06 04 46 15 57
BOURGEAULT Jean Pierre	Jean-Pierre	BOURGEAULT	Mitan de Villemée	35440	MONTREUIL SUR ILLE	jean-pierre.bourgeault@orange.fr	02 99 69 70 92	06 73 90 58 72
BOURGES Jean Marie	Jean-Marie	BOURGES	Pen Ar Lan	22390	PONT-MELVEZ	jeanmarie.bourges@hotmail.fr	02 96 21 86 37	06 88 25 36 18
GAEC HUPETIERE	Valéry	BOURLIER	LA HUPETIERE	72400	CHERREAU	vbourlier@gmail.com	02 44 83 70 17	06 72 12 01 57
BOURVELLEC Isabelle	Isabelle	BOURVELLEC	Route Duchesse Isabeau d'Ecosse	56370	SARZEAU	tomederhuys@orange.fr	06 61 92 43 41	06 60 73 59 12
BRICAUD Yannick	Yannick	BRICAUD	La Voitonnois	35670	EANCE		02 99 47 98 29	06 13 61 45 03
BUANNEC André	André	BUANNEC	Goas Ven	22110	KERGRIST-MOELOU		02 96 29 28 19	06 98 81 31 95
BUSSON Françoise	Françoise	BUSSON	La Fouquais	35500	CORNILLE	francoisebusson@hotmail.com		06 16 82 27 88

CADIOU Augustin	Augustin	CADIOU	3, Id Kergoff	29260	PLOUIDER	kergocad@orange.fr	02 98 25 45 18	06 32 05 09 33
CALLOUD Catherine	Catherine	CALLOUD	3 hameau Giot	50330	CARNEVILLE	rustine07@yahoo.fr	02 50 29 25 12	06 11 93 43 98
CARIS DE MONTESFORT Charles et Isabelle	Charles et Isabelle	CARIS DE MONTESFORT	Kergurion	56420	PLAUDREN	isabelle-caris@orange.fr	02 97 45 90 63	06 74 17 24 04
CARVAL Michel	Michel	CARVAL	Moulin de Bondivy	29720	PLONEOUR LANVERN	michel.carval@sfr.fr	09 83 62 44 15	06 68 61 21 04
CESENA Enrico	Enrico	CESENA	Le grand moulin aux moines	53270	ST JEAN SUR ERVE	enrico.cesena@orange.fr		06 11 97 64 38
CHARLES Sylvie et Philippe	Sylvie et Philippe	CHARLES	Les Bordes	28480	ST DENIS D'AUTHOU		02 37 49 40 12	
CHEVALLIER Matthieu	Matthieu	CHEVALLIER	Domaine de l'Oiselière	72230	MULSANNE	chevallier.matthieu@hotmail.fr	02 43 42 47 02	06 67 57 76 39
CHIFFOLEAU Philippe	Philippe	CHIFFOLEAU	1, le Vivier	44270	MACHECOUL	philippe.chiffoleau@club-internet.fr	02 51 11 13 82	06 88 62 52 60
CIDRERIE DE MENEZ BRUC	Claude	GOENVEC	56 Hent Carbon	29170	FOUESNANT	claud.goenvec@wanadoo.fr	02 98 94 94 50	06 70 00 07 32
GAEC DU RHUN	Gaec	DU RHUN	Runfaouès	22420	LE VIEUX MARCHE	lafermedurhun@yahoo.com	02 96 38 87 35	06 10 58 02 14
COCHY Jacques	Jacques	COCHY	7 rue de la Clairvaux	44720	ST JOACHIM	cochy.jacques@wanadoo.fr	02 40 45 73 44	06 76 98 17 04
COLLET Louis	Louis	COLLET	202, Toucanne	35360	BOISGERVILLY	jardinsdetoucanne@orange.fr	02 99 06 34 05	06 64 82 34 61
COLLIN Anthony	Anthony	COLLIN	13, rue Anatole Jacowsky	56360	BANGOR			06 82 07 15 92
COUET Dominique	Dominique	COUËT	Le Champ d'Abas	35240	RETIERS		02 99 43 49 87	

DEBENNE Benoît	Benoît	DEBENNE	Le Petit Sablonné	72240	CURES	benoist.debenne@wanadoo.fr	02 43 27 71 62	
DEJOIE Christine	Christine	DEJOIE	2 Les cinq routes	36170	PARNAC	dejoie.olivier36@orange.fr	02 54 47 55 84	06 81 02 37 16
DELOGNE Stéphane	Stéphane	DELOGNE	24 rote de Beuvarde	2400	EPIEDS	oson.texel@orange.fr		06 16 56 76 79
DESCARGUES Christian	Christian	DESCARGUES	Lafargue 2	46400	BANNES	lafermedescargues@orange.fr	05 65 39 73 24	06 08 67 54 35
DYEVRE Magali	Magali	DYEVRE	Saint mézard	32450	SEMEZIES CACHAN	magalie.dyevre@orange.fr	05 62 59 52 35	06 08 42 80 77
EARL DE KEREVEN	Anaïs	LE TROADEC	Kerevern	22810	PLOUNEVEZ MOEDEC	anaisletro@yahoo.fr	02 96 43 02 39	06 76 71 54 73
EARL DE LA TUILERIE	Cédric	VINCENT	La Tuilerie	61320	LA LANDE DE GOULT	chevreriedelatuilerie@gmail.com		06 16 71 19 49
EARL DE TROGANVEL	Isabelle	LE GUEN	Troganvel	29380	BANNALEC	leguen.isabelle@wanadoo.fr	02 98 39 42 48	06 81 35 15 64
EARL DENIS	Thierry	DENIS	La Touche Bouillie	35250	SAINT AUBIN D'AUBIGNE	earldenis@orange.fr	02 99 55 46 98	
EARL HIVERT		EARL HIVERT	19, bis rue Henri Sannejouan d	89420	SCEAUX	adelineetmanu@orange.fr		06 38 83 04 06
EARL LA COUR DE PENVINS	François	BOERLEN	La Cour de Penvins	56370	SARZEAU	francois.boerlen@orange.fr	02 99 07 56 69	06 11 30 40 72
EARL LA CROIX	Jean et Marie- Christine	LAFAILLE	La Croix	23600	MALLERET BOUSSAC	earl.lacroix@gmail.com	05 55 65 15 60	07 88 36 43 48
EARL LANGE	Eric	TOCQUEVILLE	L'Ange	61210	BAZOCHE AU HOULME	eric.tocqueville0117@orange.fr	02 33 67 39 91	06 68 38 63 13
EARL LE CAP VERT	Julien et Gwénaëlle	RAVON	Les Biottières	85150	St MATHURIN	fermeducapvert@orange.fr	02 51 22 76 18	06 83 84 84 30
FAISANT	Mr	FAISANT	Penhouet	22630	St ANDRE DES EAUX	mic22.faisant@orange.fr	02 96 27 43 17	
Ferme de Bois Joubert	Nicolas	GUERIN	Ferme Le Bois Joubert	44480	DONGES	fermedeboisjoubert@orange.fr		06 62 86 49 52

Ferme de la Haute Folie	Vincent	THEBAULT	La Haute Folie	56140	ST-CONGARD	vincent_thebaud@orange.fr	02 97 43 56 79	06 33 37 62 58
Ferme de l'Ecotay	Jean Louis	BONIN	13, rue de la Champagne - MERON	49600	MONTREUIL BELLAY	sjlb@orange.fr	02 41 59 94 10	06 95 72 26 30
Ferme de LOGODEC	Christophe et Céline	MOUGEOT et BOHERS	Ferme de Logodec	56330	PLUVIGNER	fermedelogodec@wanadoo.fr	02 97 59 00 86	
Ferme d'Héliacynthe	Agnès et Luc	BERNARD	La Ferme d'Héliacynthe - Les Lèveries	72320	COURGENARD	heliacynthe@orange.fr	02 43 71 83 48	06 11 67 07 61
FERME PÉDAGOGIQUE DE ST HILLIERS	Mr	MELLINGER	Hameau de Savigny	77160	SAINT-HILLIERS	aurelie.bouligand@laposte.net contact@fermepedagogique.net	02 40 73 68 65	06 21 04 76 84
FEVRE Philippe	Philippe	FEVRE	Stang ar Floc'h	29640	SCRIGNAC		02 98 78 24 37	
FILY Jean René	Jean-René	FILY	le Guily Kreiz	29100	POULDERGAT	nad.fily@gmail.com		06 08 23 64 54
GAEC CHEVRERIE LANN AR MOR	Christophe/Hervé	BRIAND	53, rue de Kernevez	22560	TREBEURDEN	chrisbriand@yahoo.fr	02 96 46 41 31	06 60 02 40 65
GAEC DE LA TOURNERIE		GAEC DE LA TOURNERIE	La Tournerie	87500	COUSSAC BONNEVAL	cbougeois@live.fr	06 26 92 19 83	06 42 33 84 28
GAEC des 7 chemins	Cédric	BRIAND	Le Bas Gué	44630	PLESSE	ferme7chemins@orange.fr	02 40 51 98 47	06 63 99 72 94 06 75 54 92 01
GAEC DU VILLAY		GAEC DU VILLAY	Le Mesnil	41330	AVERDON	roger.tigreat@wanadoo.fr	02 54 20 19 27	06 32 15 20 78
GAEC LES CHARMES		GAEC LES CHARMES	Les Grands Joncs	44680	St HILAIRE DE CHALEONS	boullery.nathalie@orange.fr	02 28 0247 05	06 76 63 18 43
GAEC LA FERME DU HILLO	Yoann	LE STRAT	Le Hillo	22600	SAINT CARADEC	lafermeduhillo@outlook.fr	06 88 25 27 58	

GAEC LAIT AU CHAMP	Sébastien	HAUTCHAMP	1 Grande Vigne	56840	ILE D'ARZ	violainehautchamp@yahoo.fr	02 97 44 33 48	06 69 01 62 21 (Seb) - 07 68 45 62 61 (Vio)
EARL de MIRBEAU	Jean Louis	JOSELIN	Mirbeau	22130	BOURSEUL	josselin.jean-louis@hotmail.fr		06 81 68 24 29
GAEC RADIS & CO	Marc	BESNIER	La Gorronnière	53240	MONTFLOURS	radis.et.compagnie@gmail.com	09 50 10 91 58	
GAINON Gilbert	Gilbert	GAINON	La Tessonnière	50370	BRECEY	gilbert.gainon@free.fr	02 33 60 54 12	06 31 02 81 71
GARCIA Clément	Clément	GARCIA	Village	31110	SACCOURVIELLE	saccour787@gmail.com		06 72 77 11 44
GOUPIL Jean Pierre	Jean-Pierre	GOUPIL	La Rabine	35630	LANGOUET	jean-pierre.goupil0058@orange.fr	02 99 69 57 72	06 78 17 08 53
GROIX Marie Laure	Marie-Laure	GROIX	Croas ar Lann	22340	LOCARN	mlgkerbernes@orange.fr	02 96 36 53 02	06 56 89 35 72
GUEMENE Christian	Christian	GUEMENE	La porte	35550	ST JUST	guemenechristian@orange.fr	02 99 72 09 93	06 60 82 52 15
GUERIN Karine et Bruno	Karine et Bruno	GUERIN	Kerourin	56160	PLOËRDUT	bruno-et-karine.guerin@orange.fr	02 97 28 97 57	06 67 21 22 24
HAMON Fabien	Fabien	HAMON	Luzureur	29217	PLOUGONVELIN	fabienhamon@orange.fr		06 13 36 26 60
GAEC DU BUIS SONNANT	Marion	HENRY	Kerleo	22110	PLOUGUERNEVEL	contact@lebuissonnant.org	02 96 29 10 56	06 30 35 30 50
HUIBAN Thierry	Thierry	HUIBAN	LD Becharles	29510	EDERN	thuiban@laposte.net	02 98 57 95 84	06 98 42 76 68
JOURDREN Armelle	Armelle	JOURDREN	Narc'h Gwen	29190	LENNON	luce.mat@orange.fr	02 98 73 73 77	06 37 80 50 76
LAMBERT Guy	Guy	LAMBERT	17 les couturiers	45210	la selle sur le bied			06 30 56 58 80
LANGLAIS Madeleine	Madeleine	LANGLAIS	La Bigotière	35390	GRAND FOUGERAY		02 99 08 39 89	
LE BARON Serge	Serge	LE BARON	Le Reste	56160	LANGOELAN	sergelebaron@orange.fr	02 97 39 33 24	07 87 47 49 43

LE COIDIC Fabien	Fabien	LE COIDIC	9, route des Basses Masures	78125	POIGNY LA FORET	agfab25@yahoo.fr		06 62 46 74 41
LE DIAGON Marie Christine	Marie Christine	LE DIAGON	Kercode	56150	BAUD	le-diagon.8@orange.fr		06 76 72 85 24
LE DU Michel et Martine	Michel et Martine	LE DU	Penvernic	29510	LANDUDAL	ledu.penvernic@orange.fr	02 98 57 40 30	06 44 24 13 58
LE HEN Pierrick	Pierrick	LE HEN	Kerdro	56550	LOCOAL MENDON	ple-hen@wanadoo.fr	02 97 24 54 95	06 10 94 63 86
LE MOAL Tifenn	Tifenn	LE MOAL	4 Kervoulidic	22340	PLEVIN	kervoulidic@gmail.com		06 84 17 10 00
LE NAOUR Gwénola	Gwénola	LE NAOUR	5, rue Max jacob	29370	ELLIANT	gwen.le.naour@hotmail.fr	02 98 94 11 09	06 79 52 70 19
LE PALUD Ronan	Ronan	LE PALUD	Pennevet Laurens	29180	QUEMENEVEN	ronan.lepalud@laposte.net		07 76 69 04 94
LE ROUX Mickaël	Mickaël	LE ROUX	Croas ar C'héré	29260	LANARVILY	vm.le-roux@orange.fr	02 98 25 20 09	
LE ROUX Vincent et Gwen	Vincent et Gwen	LE ROUX	Ferme de La Trinité	56530	QUEVEN	petite.peluche@yahoo.fr	02 97 02 68 65	
LECERF	Mr	LECERF	Piolaine	35410	SAINT AUBIN DU PAVAIL	lecerfjm@free.fr		06 66 26 11 96
LESNIAK Georges	Georges	LESNIAK	Le Vau Martin	61260	MALE	m.ciepluch@lot.PL	02 37 49 65 86	06 46 87 42 50
LIDOU Sylvain	Sylvain	LIDOU	13, Ty Nevez Louedec	29510	LANDREVARZEC	sly.lidou@gmail.com		06 17 78 31 84
MAGRET Julien	Julien	MAGRET	68, grande Rue	89400	BASSOU	j.magret@yahoo.fr		06 89 62 80 40
MAGUET Bernard	Bernard	MAGUET	1 rue du Stade	29520	SAINT-THOIS	bernardmaguet@orange.fr	02 98 73 83 45	06 77 31 45 26
MAKOWKA Vincent	Vincent	MAKOWKA	18 hameau de offies	59216	DIMONT	makowka.vincent@orange.fr	03 27 59 50 71	06 75 46 13 00
MAUDHUY Patrick	Patrick	MAUDHUY	Le Pavillon	56360	LE PALAIS	patrick.maudhuy@hotmail.fr	02 90 74 91 47	06 84 34 16 72

MIGNOT Magalie	Magalie	MIGNOT	Beyssin	19120	PUY D'ARNAC	contact@lejardindebeyssin.com	05 55 91 55 58	06 80 85 90 99
MOISDON Pierre	Pierre	MOISDON	La Védiais	44170	TREFFIEUX	moisdon.pierre@wanadoo.fr	02 40 51 49 84	
MOREAU Jean Paul		MOREAU Jean Paul	Les mortiers	44670	SAINT JULIEN DE VOUVANTES	majpmoreau@hotmail.fr	02 40 55 50 35	06 83 27 21 50
MORGAN Catherine	Catherine	MORGAN	Kerhouarin	56400	BREC'H		02 97 57 56 67	
NÉDÉLEC Yves	Yves	NÉDÉLEC	Keriou en Traon	29510	LANDUDAL	youdenedelec@orange.fr	02 98 57 41 35	06 19 47 86 05
NEVEU Philippe	Philippe	NEVEU	452, rue Raymond Jesus	45370	DRY	philippe.neveu19@wanadoo.fr	02 38 45 94 63	06 47 12 12 69
PARC NATUREL REGIONAL D'ARMORIQUE		PARC NATUREL REGIONAL D'ARMORIQUE	15 place aux Foires - BP 27	29590	LE FAOU	thibault.thierry@pnr-armorique.fr christian.kerneis@pnr-armorique.fr	02 98 68 81 71	
PARTHENAY Léon	Léon	PARTHENAY	La Préverie	35390	GRAND FOUGERAY		02 99 08 45 36	
PAULO Pierre-Yves	Pierre-Yves	PAULO	Route du Hahon PN 460	56340	CARNAC		02 97 52 48 47	
PENNEC Maurice	Maurice	PENNEC	Moulin de Créac'h Penvidic	29370	CORAY		02 98 59 16 26	
PERHERIN Carole	Carole	PERHERIN	Kerham	29770	CLEDEN CAP SIZUN	carole.perherin@orange.fr	02 98 70 38 73	06 23 32 44 51
PHILIPPE Bernard	Bernard	PHILIPPE	16,Coat ar Bellegues	22480	SAINT-CONNAN	roussecharlotte@orange.fr	02 96 21 46 19	07 87 93 03 80
PIERRE Boris	Boris	PIERRE	Le pré Bourdin	44860	PONT ST MARTIN	bpierre707@laposte.net		06 62 35 80 68

PLOUZENNEC	Mr	PLOUZENNEC	Kermoguer	29710	PLOGASTEL GERMAIN	ST	marie-christine.plouzenec@wanadoo.fr	02 98 54 57 18	
PORHEL Germain	Germain	PORHEL	2 Pen Mezen	29800	SAINT DIVY		porhel.germain@neuf.fr	02 98 20 22 62	06 36 36 38 08
POULAIN Etienne	Etienne	POULAIN	4, bis rue René Lefebvre	77760	VILLERS SOUS GREZ		FR77520601@free.fr	01 64 24 26 31	06 84 39 09 85
PRADES Jean Marc	Jean-Marc	PRADES	11 rue de l'Eglise	22770	LANCIEUX		jean-marc.prades@orange.fr	02 96 86 21 81	06 88 62 60 21
RALISON-YON Audrey et Adrien	Audrey et Hadrien	RALISON-YON	Maubusson, St Michel et Chanveaux	49420	Ombrée d'Anjou		hadrien.ralison-yon@laposte.net		06 71 34 34 07
ROBIN Guénaël	Guénaël	ROBIN	Boderhard	56660	SAINT BREVELAY	JEAN	gwenael.robin@orange.fr	02 97 60 32 76	06 63 30 62 04
ROGER Gilles	Gilles	ROGER	La Maintais	35135	CHANTEPIE		leonmartinelli@aol.com		06 22 82 01 35
GAEC du Pont Guen	Erwann	ROUSSEAU	Kermaria - Salard	22450	PONT GWEN		gaecpontguen@outlook.fr		06 82 83 13 73
ROYANT Bruno	Bruno et Valérie	BRUNO et VAN MEUWEN	Boscao	29390	SCAER		royant.bruno@neuf.fr		06 78 31 70 80
ROZE Marie Joseph	Marie-Joseph	ROZE	Le Petit Bois Andrault	35500	BALAZE		louis.roze1@orange.fr		06 03 81 15 45
SACHET Sébastien	Sébastien	SACHET	Le Bas Mérillé	35150	ESSÉ		sebastiensachet@orange.fr	02 99 47 37 43	06 70 74 09 57
SARL LE RUFFE		SARL LE RUFFE	1 bis Rue Yves Collet	29200	BREST		le-ruffe@wanadoo.fr	02 98 4 607 70	
SAUDRAIS Nicolas	Nicolas	SAUDRAIS	La Renardière	44590	LUSANGER		n.saudrais@laposte.net	02 40 28 52 34	06 73 75 55 36
SCEA LA GRANGE PAYSANNE DE L'OUST	Hervé	TREMOUREUX	La Tertraie	56120	LANOUEE		lagrangepaysanne@wanadoo.fr	02 97 75 41 84	

SCHNEEGANS Didier	Didier	SCHNEEGANS	Trédimoel	56390	COLPO	didier.schneegans@sfr.fr		06 01 83 89 74
TAILLECOURS Marie-Eve	Marie-Ève	TAILLECOURS	Le Broutais	56120	LA CROIX HELLEAN	taillecours@yahoo.fr	02 97 73 97 76	06 50 01 13 29
TANGUY Dominique	Dominique	TANGUY	4 rue Blaveau	29200	BREST			07 86 23 77 91
THIERY Anne- Marie	Anne-Marie	THIERY	Kerrourien	29300	REDENE	serge.thiery29@orange.fr	02 98 96 73 10	06 73 88 52 50
TOUCHAIS Eglantine	Églantine	TOUCHAIS	12 La Claye	35120	LA BOUSSAC	elevage.guyoult@gmail.com	02 99 80 70 53	06 81 61 76 31
TURPIN Pascal	Pascal	TURPIN	Bourse	61390	FERRIERES LA VERRERIE	pascal_turpin@orange.fr	02 33 29 73 72	06 37 11 50 71
VAIL Jérémy	Jérémie	VAIL	La Rousselière	44	CHATEAUBRIAND	vail.jerem@gmail.com		06 34 04 79 69
VAN NUVEL Gladys	Gladys	VANNUVEL	La Dorais	50730	SAINT MARTIN DE LANDELLES	prb.gpvn@gmail.com		06 65 19 96 10
VANDENBERGH E	Mr	VANDENBERGH E	Camp de Serres	46700	SERIGNAC	vdb.gh@lavache.com	05 65 30 05 35	06 71 42 23 47
VIGOUROUX Jean Yves	Jean-Yves	VIGOUROUX	Lespervez	29720	PLONEOUR LANVERN	lespervez@free.fr	02 98 87 79 45	06 09 08 26 58
FACY Pierre	Pierre	FACY	Cussuliou	22480	St NICOLAS DU PELEM	elevage.facy@orange.fr	02 96 29 77 92	07 57 51 07 63
DE KEROULLAS Allan	Allan	DE KEROULLAS	26, rue de Luttenbach	68140	MUNSTER	dekeroullas@gmail.com		06 37 10 49 41
SCEA DU FAGET	Emmanuel	LARRE	Le Faget Goes	64400	OLORON STE MARIE	emmanuel.larre@educagri.fr		07 77 93 31 67
PROVOST Anthony	Anthony	PROVOST	Lavaupot	87160	St SULPICE LES FEUILLES	anthonyprovost4@gmail.com	05 55 68 15 14	07 88 06 30 24
PERIN Alexis	Alexis	PERIN	3, Boudouguen	29460	HANVEC	al.perin@hotmail.fr		06 15 63 48 26
PIRARD Céline	Céline	PIRARD	Le Crest	63640	St PRIEST DES CHAMPS	fermeducrest@orange.fr	04 73 52 59 13	06 80 04 26 98




CHOLET	Hervé	CHOLET	14, rue de la Source	95420	LA CHAPELLE EN VEXIN	rvtess@hotmail.fr	01 39 62 34 79	
KOVLOVSKY Vincent	Vincent	KOVLOVSKY	Moulin Brûlé	55120	NIXEVILLE-BLERCOURT	kovlovski@gmail.com		06 48 42 66 51
LEPINE Franck	Franck	LEPINE	SAINT GENOUPH - rue de Varennes	41200	MILLANCAY	-		06 14 39 39 68
BERNARD Julien	Julien	BERNARD	La Fiolière	44650	CORCOUE SUR LOGNE	pouspous44@gmail.com		06 11 03 44 70
BOCHET Nicole	Nicole	BOCHET	Croas ar Lan	22340	LOCARN	nbochet@wanadoo.fr		06 11 31 06 48
LE CORSU Jean Pierre	Jean Pierre	LE CORSU	Les rairies Ste Marie Laumont	14350	SOULEUVRE EN BOCAGE	-		06 81 51 49 53
BOURGES Jean-Marie	Jean Marie	BOURGES	Kerbastard	56310	BUBRY	jeanmarie@fermedekerbastard.fr	02 97 27 61 20	06 88 25 36 18
RETAILLEAU Hadrien	Hadrien	RETAILLEAU	Toul ar Hotten	22110	TREMARGAT	hadrien.retailleau@gmail.com		06 30 92 23 25
GUEGUEN Maelle	Maelle	GUEGUEN	tregunvez	29600	PLOURIN LES MORLAIX	gueguen.m@outlook.com		
EARL de la chaize et du Serein		EARL de la chaize et du Serein	Le Pas Mainguy	35380	PLELAN LE GRAND			
BENOIT Joseph et HAYS Fabienne	Benoit et Fabienne	JOSEPH et HAYS	Ponclet Izella	29450	COMMANA	benoit-joseph@hotmail.fr	02 98 15 09 55	06 76 29 41 83
CALVEZ Pierre - Yves	Pierre Yves	CALVEZ	Ty Ruel	29190	LENNON	tyruel.calvez@laposte.net	02 98 73 71 42	06 72 06 30 60
LARNICOL Agathe	Agathe	LARNICOL	30, Place de la République	29120	PONT L'ABBE	larnicol.agathe@yahoo.fr		07 83 45 37 39

LE PADELLEC Fanny	Fanny	LE PADELLEC	24, Avenue Jean Jaurès	62000	ARRAS	Flepadellec@hotmail.fr		06 09 61 48 65
Eric JEZEGOU et Marie-Pierre THIAIS	Eric	JEZEGOU	Kerouderne	29 880	PLOUGUERNEAU	pienoir.cie@gmail.com ; earljezegou@gmail.com		06 61 96 31 76
HENRY Stéphane	Stéphane	HENRY	Quelenesse	56480	CLEGUEREC	tefane.h@lavache.com		613845411
REDUREAU Alain	Alain	REDUREAU	50, la Mercière	49600	GESTE	mapetitefermechezvous@hotmail.com	07 71 05 57 50	
LE NOHAIC Philippe	Philippe	LE NOHAIC	Kerglas Bihan	22160	LA CHAPELLE NEUVE	philippe.le- nohaic@educagri.fr	02 96 43 63 50	06 82 04 39 88
BITEUR Cécile	Cécile	BITEUR	3, rue Jean François Millet	35770	VERN SUR SEICHE	ccile.biteur@orange.fr		06 07 65 20 58

Annexe 2. Résultats du Concours Bretonne Pie Noir au Salon de l'Agriculture 2017

Espèce : Bovine

Race : Bretonne Pie Noir - **Catégorie :** Jeunes - taries (29F1)

Classement		Nom de l'animal	Eleveur	Détail
1		IVONA	MME Eglantine TOUCHAIS LA BOUSSAC (35120)	
2		INNATENDUE	M NICOLAS GUERIN DONGES (44480)	
3		HAZIG	M Christophe MOUGEOT PLUVIGNER (56330)	

Race : Bretonne Pie Noir - **Catégorie :** Vaches 4 lactations et plus - taries (29F2)

Classement		Nom de l'animal	Eleveur	Détail
1		STERNE	GAEC LAIT AU CHAMP ILE D'ARZ (56840)	
2		USAHIA	SOC LA FERME FROMAGERE DE SUSCINIO SARZEAU (56370)	

3	EDIG	M Fabien LE COIDIC Poigny-la-Forêt (78125)	+
---	------	--	---

Race : Bretonne Pie Noir - **Catégorie :** Jeunes - en lactation (29F3)

Classement	Nom de l'animal	Eleveur	Détail
1	 HOLLY	M NICOLAS GUERIN DONGES (44480)	+
2	 HOUEDEN	M Vincent THEBAULT ST CONGARD (56140)	+
3	IMPATIENTE	GAEC LE BUIS SONNANT PLOUGUERNEVEL (22110)	+

Race : Bretonne Pie Noir - **Catégorie :** Vaches 4 lactations et plus - en lactation (29F4)

Classement	Nom de l'animal	Eleveur	Détail
1	 EQUERRE	GAEC DES SEPT CHEMINS PLESSE (44630)	+
2	 FRILEUSE	M NICOLAS GUERIN DONGES (44480)	+

3	FIGUE	M Sylvain LIDOU LANDREVARZEC (29510)	+
---	-------	--	---

Race : Bretonne Pie Noir - **Catégorie :** Prix de fertilité (29MF)

Classement	Nom de l'animal	Eleveur	Détail
1	 EQUERRE	GAEC DES SEPT CHEMINS PLESSE (44630)	+

Race : Bretonne Pie Noir - **Catégorie :** Meilleure Longévité Laitière (29ML)

Classement	Nom de l'animal	Eleveur	Détail
1	 USAHIA	SOC LA FERME FROMAGERE DE SUSCINIO SARZEAU (56370)	+

Race : Bretonne Pie Noir - **Catégorie :** Grande Championne (29GCH)

Classement	Nom de l'animal	Eleveur	Détail
1	 HOLLY	M NICOLAS GUERIN DONGES (44480)	+