

Relancer la machine !

Telle est l'ambition du CA de la BPN en cette année 2006 : relancer la communication interne avec ce bulletin, et externe à travers le site Internet et les différentes manifestations prévues en 2006, dont le rassemblement des races locales programmé à Menez Meur pour fêter dignement les 30 ans du plan de sauvegarde et les 15 ans de partenariat de la société des éleveurs avec le Parc d'Armorique. A cette occasion, nous fêterons également les 120 ans du Herd Book.

Cette relance doit être l'affaire de tous, soyons communicants et enthousiastes pour témoigner haut et fort que la Bretonne Pie Noir est Bonne Pour Nous.

*Les membres du CA adressent à tous les sociétaires et à tous les lecteurs,
leurs meilleurs vœux pour 2006.*

Jacques COCHY, Président.

RAPPORT D'ORIENTATION *A la recherche d'un second souffle* - AG du 07/09/05 -

Après 15 ans de progression régulière des effectifs éleveurs et animaux, conséquence d'une dynamique partenariale de la Société des éleveurs avec le PNRA (Parc Naturel Régional d'Armorique), l'énergie est quelque peu retombée. Pourtant, sous l'impulsion de Grégoire BROSSARD en 1999, nous avons élaboré un programme d'actions propres à faire passer la BPN d'une logique de sauvegarde à une logique de relance organisée.

Un certain nombre d'actions de ce programme ont d'ores et déjà été mises en œuvre :

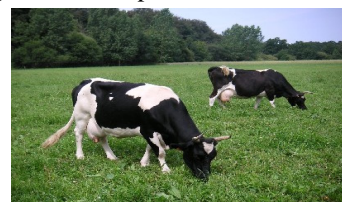
➔ **sur le plan zootechnique**, c'est le **nouveau programme d'accouplement** basé sur la recherche de la parenté la plus faible possible entre la femelle et le taureau programmé pour l'IA.

L'accroissement des effectifs de la race a considérablement alourdi le travail de mise à jour des listings effectué par Jean SERGENT ; ajouté au travail administratif autour des races domestiques bretonnes, il ne laisse que très peu de temps à l'animation de la Société des éleveurs. Il nous faudra rapidement trouver les moyens de simplifier et d'alléger cette mise à jour des listings animaux. Cela passe sans doute aussi par quelques efforts des éleveurs dans l'enregistrement des mouvements d'animaux.

Si tout est en place pour maintenir la variabilité génétique, nous devons continuer à maintenir, voire améliorer ses qualités et les objectiver : cela concerne, la fécondité, la rusticité, la facilité de vélage, les qualités bouchères et gustatives, la production laitière en quantité et en qualité ...

Pour rapprocher les résultats d'élevage des uns et des autres, plusieurs moyens :

- faire circuler des questionnaires,
- interroger les centres d'inséminations, le contrôle laitier,
- organiser des rencontres 'bout d'étable' entre éleveurs comme nous avons décidé de le faire à notre dernière AG.



Ces recueils de données pourraient être complétés par d'autres critères afin de mieux **caractériser les différents systèmes d'élevages BPN** : si ce travail a été réalisé peu ou prou en transformation laitière, il reste à faire pour les élevages amateurs (motivations, finalités, satisfaction, besoins ...) ainsi que pour les troupeaux viande : qualité des carcasses, retour des clients, rentabilité, besoin en outils d'abattage et de découpe ?.

Nous sommes 350 qui avons besoin de trouver plus ou moins souvent ce genre d'atelier pour un veau ou une vache.

Enfin les élevages BPN, toutes catégories, seraient à caractériser au regard des enjeux de société : déprise agricole, lien urbain-rural, place de l'animal, relation à l'environnement, qualité des produits.

➔ **Le plan de relance** prévoyait également des **actions et des outils de communication**.

En communication interne, c'est la panne : les réunions locales entre éleveurs n'ont pas vu le jour, et la lettre interne « Bonne Pour Nous » étant restée au n° 1.

En communication externe plusieurs ont vu le jour. Nous disposons d'un stand mobile de présentation de la race digne de ce nom ; la plaquette de présentation de la race faite il y a deux ans est appréciée et régulièrement rééditée. D'autres sont en attente, telles des portes ouvertes dans les élevages hors AG, des reportages dans les journaux et magazines, des interventions en lycées agricoles.

Récemment, le Conseil d'Administration a décidé deux actions importantes dans ce domaine :

- la première sera opérationnelle dans l'hiver, c'est le site Internet propre de la Société des éleveurs.
- la seconde est prévue pour 2006 avec les 30 ans du plan de sauvegarde. Le contenu de cette manifestation est à réfléchir dès maintenant avec nos partenaires du PNRA, les institutions et les autres races locales de l'Ouest et d'ailleurs, qui ont commencé à se rassembler périodiquement depuis deux ans.

Pour ce vaste chantier de dynamisation de la race, il nous faut un animateur dédié à la Bretonne Pie Noir. Nous allons étudier avec les financeurs et le PNRA la meilleure façon d'y parvenir.

2006 : 30 ans de sauvegarde, le temps des bilans donc. Peut-être pouvons nous bénéficier d'un élève ingénieur de Beauvais comme ce fut le cas périodiquement depuis 1976 ?

En 2006, nous fêterons également 15 ans de partenariat avec le PNRA et les collectivités territoriales : Conseils Généraux, Conseil Régional. Il nous faut redéfinir avec eux les conditions d'un partenariat renouvelé.

Autour de tous ces rendez-vous à court et moyen terme, la mobilisation du CA sera plus que jamais nécessaire avec le soutien de tous.

Mais nous partons avec un sérieux atout puisque Pierre QUEMERE, jeune retraité nous a rejoints et je suis sûr qu'avec son soutien et sous sa précieuse impulsion, cet ambitieux programme sera réalisé.

Jacques COCHY



Site Internet de la Société des Eleveurs

www.bretonnepienoir.com

attention : sans « e » à « noir » (1)

Un groupe de plusieurs administrateurs travaille depuis quelques mois à redéfinir globalement la communication externe de la Société des Eleveurs. La question étant : quels messages veut-on faire passer, et auprès de qui ?

Deux grands objectifs se sont ainsi dégagés :

- vers le grand public: promouvoir les produits** fabriqués à partir de la Bretonne Pie Noir, dans le but d'aider les éleveurs professionnels à vendre leurs produits
- vers de futurs éleveurs: accroître le nombre d'éleveurs.**

3 grandes catégories d'éleveurs ont été retenues, avec des messages adaptés : 1 - éleveurs professionnels ; 2 - Collectivités publiques ou privées ; 3 - éleveurs amateurs.

Le premier résultat concret de cette réflexion est la création d'un site Internet propre à la Société des éleveurs.

Ce site est en fait à la fois un **outil de communication externe**, vitrine tournée vers le grand public des consommateurs et vers les futurs éleveurs, et un **outil de communication interne réservé aux membres de la Société des Eleveurs**.

Il comprend notamment une carte de Bretagne, à 5 départements, où figure chaque lieu de vente de produits : marchés, ventes à la ferme, ventes à domicile ... Un clic sur le point de la localité fait apparaître une fiche par éleveur, avec ses horaires, ses produits, des commentaires et ... une photo.

En tant qu'outil de communication interne, le site permet à chaque adhérent de consulter la liste de tous les autres adhérents, avec des renseignements sur le type d'élevage et la taille, et la possibilité de sélectionner suivant différents critères ; par exemple tous les éleveurs professionnels en système allaitant d'Ille-et-Vilaine, toutes les collectivités élevant plus de 5 vaches etc. Grâce à un système sécurisé de mot de passe individuel, chaque adhérent peut modifier directement les informations le concernant.

Cette liste des adhérents est un moyen de connaissance mutuelle entre éleveurs. C'est aussi un outil d'analyse pour la Société des Eleveurs permettant de définir avec précision les orientations futures. C'est pourquoi il est demandé à ceux qui n'ont pas retourné le questionnaire adressé avec les convocations à l'AG, de répondre dès que possible, par courrier ou par mail (jean.sergent@pnr-armorique.fr), en fournissant les renseignements suivants : nom, prénom, adresse, téléphone, fax, mail, tranche d'effectif femelles de plus de 2 ans (0 ; 1 à 5 ; 6 à 10 ; 11 à 20 ; plus de 20), type d'éleveur (professionnel laitier vente directe ; professionnel laitier autre ; professionnel système allaitant ; professionnel activité BPN minoritaire ; collectivité publique ou privée ou parc animalier ; particulier amateur).

Le site internet présente aussi des petites annonces de vente/achat d'animaux et de matériels spécifiques (de laiterie) ; chaque adhérent peut le consulter et créer directement son annonce.

Notre nouvelle revue « Bonne Pour Nous » y est bien sûr affichée.

Enfin, les actualités et le calendrier de la société des éleveurs (manifestations publiques, etc ...) y seront présentés.

Un système téléphonique permettra aux non internautes d'interroger et mettre à jour le site.

(1) Pourquoi pas d'« e » à « noir » ? Parce que « Pie » est un adjectif invariable ; et « Noir » un adjectif qui le complète. On écrit « des vaches Bretonnes Pie Noir », comme on écrit « des fenêtres vert foncé » et non « des fenêtres vertes foncées ». ... la communication, c'est aussi savoir comment on veut se faire appeler.

Jacques MALET, Trésorier

ASSEMBLEE GENERALE

Présidée par Jacques COCHY, l'Assemblée Générale 2005 s'est tenue le Mardi 7 Septembre à 11 heures à PLOUHARNEL en présence notamment de Madame Odette HERVIAUX, Sénatrice et vice-présidente du Conseil Régional de Bretagne chargée de l'Agriculture, de Monsieur Gérard PIERRE, Maire de Plouharnel et conseiller général du canton de Quiberon qui avait gracieusement mis la salle socio-culturelle à notre disposition, et de Monsieur KERAUDREN de la Direction Départementale de l'Agriculture du Morbihan.

Une assemblée bien suivie si l'on en juge le nombre de personnes présentes, environ 70.

A l'issue des travaux, après un apéritif offert par la municipalité, les participants se sont retrouvés pour déjeuner à la Ferme de l'Abbaye St-Anne de Kergonan où Nathalie et Roger ABALAIN nous ont fort bien accueilli.

Au menu : produits de la ferme avec en sus, au dessert, une intervention remarquée de Roger nous expliquant avec beaucoup d'humour et de sagesse son parcours et sa philosophie de vie.

Bienvenue à Grégoire BROSSARD, ingénieur agricole, de formation ISAB qui est recruté en CDD à temps partiel sur 10 mois (Janvier à Octobre 2006). Grégoire qui connaît bien la bretonne Pie Noir puisqu'il lui a consacré son mémoire de fin d'études (*Vers une relance de la race bovine bretonne Pie Noir*) travaillera entre autre sur la caractérisation du système allaitant et de l'élevage amateur. Il participera également à l'animation, l'organisation de rencontres « bout d'étable » et s'investira dans la préparation du 30ème anniversaire.

A la ferme de l'Abbaye, le rêve est devenu réalité ...

Après un parcours pour le moins atypique, une licence d'informatique électronique suivi d'un profond engagement spirituel en communauté pour terminer par une formation agricole en vue de l'obtention du BPREA, Roger ABALAIN (et son épouse Nathalie) s'installe en Janvier 2002 sur la ferme attenante et propriété de l'Abbaye St Anne de Kergonan à PLOUHARNEL, commune située juste à l'entrée de la Presqu'île de Quiberon.

Le solide corps de ferme, tout en pierres, bâti en 1899 ainsi que les abords se sont laissés gagner par les ronces et la friche au cours des trois dernières décennies. La ferme était en effet inexploitée depuis le décès du dernier métayer en 1967.

Un contrat a été conclu entre la communauté ecclésiastique et les nouveaux locataires : la remise en état des lieux (5 ha de terre + bâtiments) sur 2 ans contre l'assurance de jouir de ces biens pour une durée de dix ans moyennant un modeste loyer annuel de 150 € (1 000 F).

S'installer sur 5 hectares ?

Le pari n'est pas gagné d'avance mais séduit Roger dont le projet consiste à développer une petite activité laitière en transformation fermière et vente directe. Il se donne 3 ans pour y parvenir, faute de quoi sans état d'âme, il renoncera à son « rêve ».

Une installation hors normes ...

Lors d'un stage de réflexion à l'installation, son projet sera jugé peu crédible. Qu'à cela ne tienne, sans aucune rancœur, Roger se passera des aides classiques à l'installation (dotation jeune agriculteur DJA) et de prêts (projet intéressant pour la banque mais manque de garanties financières de la part de l'intéressé).

Du coup, Roger et Nathalie y investiront toutes leurs économies 22 800 € (150 000 F). Seul le Département du Morbihan les accompagnera par une dotation de 3 050 €.

... et progressive

Le défrichage du corps de ferme, entièrement réalisé "à la sueur du front et à l'huile de coude" et commencé à l'Automne 2001 se terminera au Printemps 2002.

Viendront ensuite, l'achat d'un tracteur d'occasion (2 280 €), l'aménagement de l'étable entravée (10 places), enfin la fromagerie aux normes européennes entièrement réalisée par l'exploitant pour en limiter le coût 13 750 € (90 000 F).

La remise en état progressive des terres aura permis de recevoir dès le Printemps 2003,

3 génisses prêtes à saillir, qui seront rejointes en fin d'année par 2 vaches. Les premiers essais de transformation débiteront au Printemps 2003 avec les premiers vèlages,

et le 16 Août, les portes de la fromagerie s'ouvraient pour les premiers clients.



Les bons produits de la ferme

La Ferme de Kergonan

Route de Plouharnel - 56340 PLOUHARNEL

☎ 02 97 52 40 72

Ouvert tous les jours de la semaine de 17 H à 20

H



La fromagerie

Une exploitation autonome et économe répondant à un choix de vie

Roger et Nathalie ont dès le départ fait le choix d'une vie quasi autarcique, du moins d'un point de vue économique, puisqu'ils sont par ailleurs très ouverts et prêts à partager. Ce choix a conditionné le projet, le rendant viable malgré sa petite dimension.

La famille, le couple et 2 enfants en bas âge, vivent entièrement des produits de la ferme : viande de veau et de porc, volailles, œufs, produits laitiers. Le jardin fournit l'essentiel des légumes et s'il en manque, l'échange de bons procédés en fin de marché avec le voisin maraîcher règle vite fait le problème.

Roger estime ainsi faire l'économie hebdomadaire de 150 € soit 600 € /mois.

Le produit de l'exploitation 15 245 € (100 000 F en 2004) provient essentiellement de la vente d'une gamme variée de produits laitiers allant de produits classiques tels que le beurre, fromage blanc, fromages lactiques à des produits plus personnalisés : crème au caramel et surtout le caramel à tartiner, né d'après Roger d'une « *erreur de fabrication* » et qui pourtant semble séduire la clientèle.

La production valorisée en moyenne 1,4 € le litre de lait, est écoulée directement à la ferme tous les jours, de 17 h à 19 h 30 et depuis 2005 sur les marchés hebdomadaires de Plouharnel et Quiberon. A cet effet, Roger s'est équipé en 2005 d'une remorque vitrine réfrigérée autofinancée 2 280 € (15 000 F).

Quelques marchés ponctuels à la ferme avec d'autres producteurs (marché de Noël, de Printemps, ...) ainsi que la réalisation de portes ouvertes constituent des opportunités supplémentaires d'ouverture de l'exploitation au public. Il est par ailleurs possible tous les jours d'assister à la traite du soir à 18 heures, sans aucune contrepartie. Cette initiative rencontre un vif succès auprès des citadins et vacanciers.

L'autofinancement étant de rigueur, l'exploitation se retrouve bien entendu sans emprunts. Elle ne bénéficie par ailleurs d'aucune aide (pas de primes PAC) si ce n'est la prise en charge des IA dans le cadre du programme de sauvegarde à la race BPN.

Menée en bio non certifié, les charges directes de l'exploitation se limitent aux intrants strictement nécessaires aux cultures, animaux et contenants nécessaires à la mise au marché des produits laitiers.

A ce propos, Roger a entamé une démarche écologique, sensibilisant ses clients fidèles au retour systématique des emballages en verre (pots de yaourt et crème caramel) qu'il ne consigne pas par principe.

En 2004, les charges totales d'exploitation étaient estimés à 30 % du produit.

Après deux années d'activités, Roger et Nathalie qui s'en étaient donnés trois pour décider de leur avenir, ne doutent plus que leur destin soit lié à celui de la ferme de l'Abbaye, du moins pour les prochaines années (fin de contrat en 2012).

Après des rentrées financières supérieures au prévisionnel établi, cette installation qui ne se veut en rien un modèle, tourne rond et de plus, répond parfaitement à l'attente de ses exploitants.

Elle est avant tout l'aboutissement d'un rêve où éthique de production, valeurs humaines et relations sociales entre autres, expriment pleinement leur dimension



Le foncier	Le cheptel	Le matériel
<p>Superficie totale SAU : 7 ha 33</p> <p>5 ha autour de l'Abbaye ;</p> <p>2 ha 33 à 1 km</p> <p>Assolement</p> <p>2 ha de prairies temporaires,</p> <p>4 ha de prairies naturelles,</p> <p>0,25 ha de betteraves,</p> <p>1 ha de céréales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0,25 ha de blé panifiable (consommation humaine) • 0,75 ha mélange céréalière (animaux) 	<p>Bovins : 4 vaches + génisses</p> <p>Equin : 1 poulain breton 18 mois,</p> <p>Porcin : 1 porc 'Blanc de l'Ouest' soit 2 cochons engraisés par an</p> <p>Basse cours :</p> <p>15 poules 'Cocou de Rennes'</p>	<p><u>Occasion</u></p> <p>Roulant : 1 tracteur 60 CV équipé d'une fourche, 1 remorque 5 T, 1 épandeur à fumier 5 T</p> <p><u>Travail du sol</u> : 1 rotovator, 1 charrue, 1 herse, 1 rouleau, 1 semoir</p> <p><u>Fenaison</u> : 1 barre de coupe, 1 faneuse, 1 presse petite densité</p> <p><u>Autre</u> : 1 benne</p> <p><u>Neuf</u> : 1 gyrobroyeur</p>
<p>Le bâti</p> <p>1 maison d'habitation</p> <p>1 grand bâtiment fermé abritant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • au sol : la fromagerie, l'étable entravée 10 places, 1 boxe à veau • à l'étage : un grenier pour foin, paille, grain, rangement <p>1 porcherie désaffectée : utilisation partielle par volailles.</p>	<p>Production laitière</p> <p>Quota vente directe initiale : 20 000 l,</p> <p>Diminution référence pour quota non atteint : 6 000 l,</p> <p>Quota actuel : 14 000 l,</p> <p>Production 2004 : 5 / 6 vaches = 16 900 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • lait transformé 11 300 l, autoconsommation familiale + veau 5 600 l. 	<p><i>Malgré sa petite dimension, l'exploitation parfaitement équipée en matériel (occasion voir des dons) est autonome au niveau des travaux agricoles. Seule la moisson est effectuée par entreprise mais Roger songe sérieusement à acquérir une moissonneuse de 2 m de coupe.</i></p>

Manifestations 2006

◆ **SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE à PARIS
du 25 Février au 5 Mars**

Présence de la race avec 4 animaux dans le cadre du **Concours Général Agricole**, autres races locales bovines présentes : les races pyrénéennes (Béarnaise, Casta, Lourdaise).

◆ **FESTIVAL DE L'ELEVAGE EN CORNOUAILLES
à QUIMPER, les 18 et 19 Mars**

Participation de la race aux côtés des autres races locales
bovines bretonnes : Armoricaïne, Froment du Léon, Nantaise.

◆ **SALON DES RACES LOCALES à HANVEC (29), les 26 et 27 Août - Domaine de Menez Meur
120 ans du Herd Book**

**30^{ème} anniversaire de la mise en place du programme de sauvegarde de la race Bretonne Pie Noir
et 15 années de partenariat avec le Parc naturel régional d'Armorique.**

Rassemblement national des éleveurs de races locales bovines et porcines

Invités d'honneur : les races locales des Pyrénées et du Sud-Ouest



Réunions locales pour les éleveurs

Plusieurs rendez-vous dans des élevages,
pour échanger sur nos pratiques
et nos expériences le matin, et
pour approfondir un thème professionnel l'après-midi.

INSCRIPTION GRATUITE

chacun doit amener son repas de midi que nous prendrons ensemble sur place.

Mardi 14 Février 2006 de 11 h à 16 h

Jean-Pierre DENIS / Yann CLOZEL
Foreschou - 22420 Le Vieux Marché

Thème de l'après-midi :

La viande de Bretonne Pie Noir : quels modes d'élevage, quelle commercialisation, quelle valorisation ?

Mardi 14 Mars 2006 de 11 h à 16 h

Vincent THEBAULT La Haute Follie
56140 Saint-Congard

Thème de l'après-midi :

La commercialisation des produits issus de Bretonnes Pie Noir : quels marchés, quelle clientèle, quels arguments de vente ?

Mercredi 05 Avril 2006 de 11 h à 16 h

Jean-Claude EBREL
Trévan - 29710 Peumerit

Thème de l'après-midi :

Comment favoriser la création de nouveaux élevages en race Bretonne Pie Noir ?

Inscrivez-vous, au plus tard une semaine avant la date des réunions. **Coupon-réponse**

Nom : Prénom :

Adresse :

Indiquer votre  Nombre de personnes :

Participera(ont) à/aux réunion(s) du - 14 Février - 14 Mars - 05 Avril

✉ **A renvoyer à :** Grégoire BROSSARD, chargé de mission auprès des éleveurs de Bretonnes Pie Noir
10, rue des Sabotiers 22810 LOC ENVEL / E-mail : gregoire.brossard@wanadoo.fr

 06.87.20.89.67 les mardi et mercredi





LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président	Jacques COCHY - Bois Joubert - 44480 DONGES - ☎ 02 40 45 73 44 / cochy.jacques@wanadoo.fr
Vice-Président	Jean-Claude EBREL - Trévan - 29710 PEUMERIT - ☎ 02 98 82 90 70 / jeanclaude.ebrel@laposte.net
Secrétaire	Marie LOYER - Run Avel - 29460 L'HOPITAL CAMFROUT - ☎ 02 98 20 03 33 / Marie-Loyer.Jean-Jacques-Rolland@wanadoo.fr
Trésorier	Jacques MALET - Bot Calper - 56250 MONTERBLANC - ☎ 02 97 45 92 70 / jacques.malet6@wanadoo.fr

MEMBRES :	Jean BOUCHER - Ferme des Plomarchs - 29100 DOUARNENEZ ☎ 06 73 98 95 95 / jean.boucher@mairie-douarnenez.fr
	Cédric BRIAND - GAEC des 7 Chemins - Le bas Gué - 44480 PLESSE - ☎ 06 63 99 72 94 ;
	Loïc CARET - Rue Jean Corre - 29470 PLOUGASTEL-DAOULAS - ☎ 02 98 40 57 51 ;
	Michel KERANGUEVEN - Pen ar Menez - 29590 PONT DE BUIS - ☎ 02 98 26 93 50
	Yann LAIGO - Kerhouarin - 56400 BREC'H - ☎ / Fax 02 97 57 56 67;
	Pierrick LE HEN - Kerdro - 56550 LOCOAL-MENDON - ☎ / Fax 02 97 24 54 95
	Jean MARTIN - Bodiffet - 22210 PLEMET - ☎ / Fax 02 96 25 76 64
	Carole PERHERIN - Kerham - 29770 CLEDEN CAP SIZUN - ☎ 02 98 70 63 91
	David STASKEWITSCH - La Tourelle - 56400 PLOUGOUMELLEN - ☎ 02 97 57 75 92 ou 06 81 91 45 20
	Vincent THEBAULT - La Haute Folie - 56140 SAINT CONGARD - ☎ 02 97 43 56 79



A VENDRE	LES ANNONCES entre éleveurs
1 vache + 2 génisses 2 ans - Martine URIO ☎ 02 97 27 78 68 - 56310 BIEUZY	1 génisse née Décembre 2004 - Mme CHALAIN ☎ 02 41 44 22 73 - 49130 ST GEMMES SUR LOIRE
1 génisse née en Juin 2005, échange possible contre veau congélateur René LE TERREC - ☎ 02 97 31 59 81 - 56360 LE PALAIS	2 génisses 3 ans et 1 an - Klara DECKER ☎ 02 40 55 46 27 - 44670 LA CHAPELLE GLAIN k.decker@libertysurf.fr
Plusieurs vaches - Ludovic MELENNEC ☎ 02 97 50 91 43 - 56330 PLUVIGNER	1 génisse 6 mois + vaches Mme BOSSÉ - ☎ 02 99 71 87 26 - 56350 ALLAIRE
2 génisses prêtes à vêler au Printemps, élevage certifié bio. Jacques COCHY - 44480 DONGES ☎ 02 40 45 73 44	 

RECHERCHE	
Elevage laitier bio recherche pour début année 2006, génisses ou vaches prêtes à vêler, originaires de troupeaux laitiers GAEC des 7 chemins - 44630 PLESSE ☎ 06 63 99 72 94 : Cédric BRIAND ☎ 06 87 77 34 14 : Christophe CAILLON ☎ 06 81 73 41 96 : Mathieu HAMON	Une jeune vache ou génisse prête à vêler fin 2005-début 2006 Claude GOENVEC - ☎ 02 97 94 94 50 - 29170 FOUESNANT ----- 2 vaches typées pour traite et constitution d'une paire de vaches attelées - Bruno GUERIN ☎ 02 99 47 85 54 / 35640 MARTIGNE FERCHAUD
Une dizaine de vaches pour création troupeau allaitant ; vêlage fin Hiver/Printemps 2006 - Monsieur DUBOIS ☎ 06 25 22 45 78 / 22100 QUEVERT	Une vache pour ferme pédagogique - Anne-Marie TOQUET ☎ 02 31 92 42 48 / 14400 SULLY
1 ou 2 génisses 15 jours voir plus - Monsieur ALEGRE ☎ 06 78 20 04 40 / 35140 GOSNE	1 génisse sevrée env. 3 mois Denis NIGNOL - ☎ 02 97 60 34 60 / 56500 BIGNAN
2 génisses sevrées - Jean-Claude EBREL - 29710 PEUMERIT ☎ 02 98 82 90 70	1 génisse sevrée ou jeune vache douce Pierre LUBERNE - 18220 AZY - ☎ 02 48 69 51 49

IMPORTANT : Les **adhérents internautes** peuvent enregistrer directement leurs annonces sur le site Internet.

Pour le **prochain bulletin à paraître au Printemps**, si vous souhaitez passer une annonce, la faire parvenir à :
Jean SERGENT - BP 27 - 29590 LE FAOU / Tél. 02 98 81 16 48 - fax 02 98 81 08 84 / jean.sergent@pnr-armorique.fr