

Edito

Surproduction laitière, FCO, grippe A, crise, hyperconsommation, réchauffement climatique : autant de mots qui font peur. La marchandisation nous montre aujourd'hui ses effets pervers. Le toujours plus, encore mieux, ne fonctionnent pas si bien qu'on nous les avait « vendus ».

Et notre petite **Bonne Pour Nous** dans tout ça ?

Atypique, race ancienne, marginale, dépassée : voici quelques qualificatifs qu'on lui prête ici ou là. L'essentiel est que nous soyons tous d'accord pour dire qu'elle est « moderne » et qu'elle répond plutôt bien aux attentes sociétales.

Nous le savons mais il faut le faire savoir, le promouvoir, mettre en avant toutes les qualités de la Bretonne Pie Noir.

Pour cela, l'Union Bretonne Pie Noir a défini un **plan d'orientation** que vous pouvez d'ailleurs consulter à tout moment (bilan de l'AG et site internet). Concrètement, l'UBPN va mettre l'accent sur la promotion mais aussi sur la redynamisation de la vie locale des éleveurs.

Nous avons en effet décidé de relancer les réunions « bout d'étable » et défini des référents UBPN par département pour une meilleure proximité entre éleveurs et administrateurs.

Afin de compléter ce travail de lien entre les éleveurs, nous mettons en place des groupes de travail sur la valorisation et pour tout cela, nous comptons vraiment sur l'implication des éleveurs. Il faut donner envie d'élever des Bretonnes Pie Noir et pourquoi pas en vivre !

Avant de vous laisser parcourir ce nouveau numéro BPN, je voudrais remercier particulièrement Jacques Cochy qui s'est retiré de la Présidence de l'UBPN après y avoir œuvré pendant de nombreuses années.

Je vous souhaite donc une bonne lecture et compte sur vous pour les prochains rendez-vous.

Cédric BRIAND

Nouveau bureau à l'UBPN

Président : Cédric Briand (44)
06 63 99 72 94

Vice-Président 22 : Michelle Bagot

Vice-Président 29 : Jean-Claude Joseph

Vice-Président 35 : Sébastien Solvestre

Vice-Président 56 : Vincent Thébaud

Secrétaire : Pierre Quéméré

Trésorier : Jacques Cochy

Les vice-présidents deviennent des référents départementaux.

Des réunions thématiques pour les éleveurs de BPN

Mercredi 23 septembre 2009 au Lycée agricole du Gros Chêne à Pontivy (repas sur place)

- 11 H : Groupe de travail viande
- 14 H : Groupe de travail lait

Ces réunions ouvertes à tous les adhérents ont pour but de prolonger les réunions « bout d'étable » organisées cet hiver (à renouveler chaque année maintenant).

Il y sera discuté des centres d'intérêt de chacun et des pistes de travail utiles à tous :

Merci de s'inscrire auprès de :

Jean Sergent 02 98 81 90 08
ou Régis Fresneau 06 66 66 44 95



Relations du convivium Slow Food avec les producteurs de races locales

Trop fortement marquée par une agriculture et un élevage productivistes, notre Région s'est engagée depuis quelques temps dans une démarche qui met en œuvre avec volontarisme des politiques publiques rejoignant les préoccupations du mouvement Slow Food : soutiens apportés à l'agriculture bio et durable, à la diversification des activités et à la labellisation des produits de qualité, à la structuration des réseaux de l'économie sociale et solidaire.

Les actions que vous avez menées pour réserver des races authentiques s'inscrivent dans cette convergence d'intérêts et doivent être reconnues et soutenues par une diffusion locale et le commerce de proximité, garant de la pérennité de ces produits qui répondent aux demandes sociétales du public (pas ou faible utilisation de pesticides, engrais, énergie - pas d'OGM - préservation du paysage et du cadre de vie) pour **un produit BON, PROPRE et JUSTE.**

La prédominance de la technologie alimentaire industrielle s'est progressivement affirmée aux dépens des méthodes traditionnelles que nous essayons de réhabiliter aux travers de l'Arche et des Sentinelles, car ces produits de terroirs ont une identité, une histoire et participent à la biodiversité indispensable à notre survie.

La biodiversité existante, sur laquelle se sont modelés pendant les millénaires les connaissances des paysans, et le savoir faire des populations locales, sont les seules bases sur lesquelles peuvent se développer des systèmes agricoles suffisamment productifs et respectueux de la diversité culturelle.

Le consommateur « gastronome coproducteur » que tout Slow Foodien doit être, par son engagement dans l'éducation, dans la sauvegarde des savoirs et des productions, par sa recherche de la qualité et son sens communautaire, représente un engrenage fondamental dans ce réseau de distribution.

Ce réseau des nouveaux gastronomes conscients (sans oublier le restaurateur et la cuisinière) en se basant sur l'échange d'expériences et d'information, peut contribuer à mettre en action tous les canaux possibles pour le commerce direct des produits.

Redessiner la distribution de la nourriture ... Vaste programme qui demande un engagement conscient de chacun d'entre nous, c'est l'ambition qui nous anime.

Joëlle Thomas – Présidente du Convivium Slow Food Rennes Haut Gallo

Tél : 02 99 54 93 53 - joelle-th@numericable.fr

Eurogusto, le rendez-vous européen du goût et de l'alimentation



Pour son premier rendez-vous, Eurogusto proposera :

- Le marché des trésors de la gastronomie
- Le marché européen des saveurs d'origine
- Des espaces éducatifs (ateliers du goût)
- Terra madre des jeunes européens
- Conférences – rencontres

Cette biennale constitue donc pour la Région Bretagne, première région agricole française, une formidable opportunité pour :

- Promouvoir ses produits de qualité dans un cadre européen,
- Présenter et valoriser ses politiques régionales
- Mettre en avant des femmes et des hommes qui font le pari d'une activité fondée sur la durabilité, la qualité et la diversité dans les domaines de l'agriculture et de l'alimentation

Eurogusto n'est pas seulement un lieu de commerce, mais surtout une occasion de rencontres entre producteurs et consommateurs.

Histoire de la Race Bretonne Pie Noir

Léonce DE LAVERGNE et les vaches Bretonnes dans la Creuse (1855)

Léonce Guilhaud De LAVERGNE naît à Bergerac en 1809 et meurt à Versailles en 1880. Il est économiste, agronome, homme politique et homme de lettres. On le trouve sous-directeur au ministère des Affaires étrangères de 1844 à 1848, député de la Creuse de 1871 à 1876, puis sénateur inamovible de 1875 à 1880.

Propriétaire foncier, il est un adepte du « progrès agricole ». A ce titre, il est professeur d'Economie Rurale à l'Institut Agronomique de Versailles de 1850 à 1852. Il est membre de l'Académie des Sciences morales et politiques en 1855 et de la Société Centrale d'Agriculture.



Dans un article paru dans le journal d'Agriculture Pratique, en 1855, il relate son essai « *de naturaliser, dans le département de la Creuse, la petite race bovine du Morbihan ... tentative qui semble en voie de réussite... J'ai acheté à Vannes, au mois d'avril 1853, par l'intermédiaire de M.Ropert, vétérinaire, dix sept petites vaches de 2 à 3 ans, pleines de leur premier veau et sur le point de mettre bas, avec un taureau de 2 ans* ».

Nous sommes sous NAPOLÉON III. Le chemin de fer connaît un développement rapide. Ces vaches ont sans doute embarqué dans des wagons à Saint Nazaire (peut-être Nantes) pour rejoindre Limoges via Angers, Tours et Orléans. De Vannes à Saint Nazaire, elles ont, selon toute vraisemblance, marché à pied (85 km), ainsi qu'après Limoges. « *Ces pauvres bêtes ont fait pour arriver chez moi, entre Limoges et la Souterraine, environ cent lieues à pied ; trois ont fait veau en route, toutes sont arrivées à moitié estropiées par la fatigue du voyage et parce qu'elles avaient été mal ferrées avant le départ* ».

La suite de l'article fait l'éloge de la race comparativement aux races locales (Limousine et Agenaise). L'auteur souligne d'abord l'excellente capacité d'adaptation de la race. « *Peu après son arrivée, tout le troupeau a commencé à reprendre, ... vaches et taureau ont grossi sensiblement, et leur santé est devenue si vigoureuse que, sur un total qui s'élève maintenant à quarante têtes, il n'y a pas eu depuis une seule indisposition.* » Puis, l'auteur décrit le mode d'élevage : « *six mois de pâturage et six mois de stabulation, ... Quand le 1^{er} novembre est arrivé, on les nourrit à l'étable avec des raves et du foin ; elles mangent 16 livres de foin par jour.* » La production laitière est estimée à 800 litres de lait par vache et par an ; « *mais les vaches du pays en donnent ordinairement bien moins et sont beaucoup plus difficiles à nourrir ... J'ai fait avec ce lait du beurre excellent et des fromages mi-gras qui se sont bien vendus ... Les veaux pèsent en naissant de 15 à 20 kg ... je les fais nourrir au seau avec uniquement cinq litres de lait frais coupé d'eau tiède ... ils pèsent 90 kg à 4 mois* ».

Comme dans tous les documents du 19^{ème} siècle traitant de la race Bretonne, la qualité de la viande est soulignée. « *J'ai goûté de la viande de mes veaux, et je l'ai trouvée parfaite ; c'était aussi le jugement du boucher qui les a tués* ».

L'auteur est surpris par les qualités d'élevage de la race. « *Ce qu'il y a de plus agréable dans ces petites bêtes, c'est qu'elles ne perdent pas de temps ; six semaines s'écoulent, rarement plus, après la mise-bas sans qu'elles retournent au taureau ; de sorte qu'on peut compter sur un veau par an avec une parfaite régularité, ce qui n'arrive jamais avec nos vaches de pays, souvent affligées de stérilité. Elles sont de plus très précoces ; mes génisses de l'année dernière n'avaient pas beaucoup plus d'un an quand elles ont pris le mâle* ». Ceci explique le poids étonnamment faible des veaux à la naissance rapporté ci-dessus.

En fin d'article, l'homme de lettre reprend ses droits : « *Dans tous les cas, rien n'est plus charmant au milieu de nos prés, de nos bois, de nos rochers et de nos bruyères, que ce troupeau bariolé de noir et de blanc qui ressemble de loin à de grosses chèvres et qui en a presque la vivacité ; leurs petits pieds passent légèrement partout et ne font presque pas de mal dans nos pacages. Comme ornement du parc le plus élégant, rien ne vaut la vache bretonne, avec sa tête de chevreuil, sa taille gracieuse, son humeur douce, ses allures agiles, son pelage riant ; quand même elle ne se recommanderait pas par ses produits, je l'aimerais encore pour ses agréments, et au milieu des agitations de la ville, je ne vois pas venir sans regret cette heure paisible du soir où nous disions si joyeusement à la campagne : Allons voir les vaches.* »

Pierre QUÉMÉRÉ

Tout savoir sur la Bretonne Pie Noir...

L'Ouvrage de Pierre QUÉMÉRÉ :

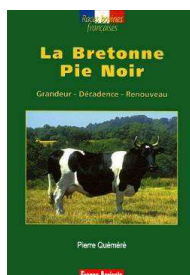
« *la Bretonne Pie Noir. Grandeur –
Décadence – Renouveau* »

192 pages – Editions La France Agricole

Prix 29 € fais de port compris

Chèque à libeller à l'ordre de l'Union Bretonne Pie
Noir

BP 27 -15 place aux Foires
29590 LE FAOU



Le site Internet de la BPN

www.bretonnepienoir.com

Petites annonces

- Recherche génisses 8-15 jours – secteur de la Sarthe
contacter Sophie BORIE au 06 89 49 30 79 –
sophie.borie@wanadoo.fr
- Recherche génisses prêtes à vêler pour octobre, ou jeune
vache pour production laitière – contacter Yann CLOSEL au
02 96 38 87 35 – Le Vieux Marché (22)
- Recherche 2 génisses ou vaches pour système allaitant – Mr
Delpuech (Lozère) au 06 50 27 37 89
- Recherche 2 veaux mâles de 8 jours pour semaine 36 ou 37
– Henri ANGOT 22 La Fosse Plouasne
au 02 99 66 86 35 ou 06 62 09 86 35
- Recherche plusieurs veaux mâles de 8 jours à partir du 1^{er}
octobre – Ferme d'Héliacynthe (72)
au 02 43 71 83 48 ou heliacynthe@orange.fr
- Recherche 1 vache laitière prête à vêler ou en lactation,
contact au 02 97 56 01 69
à Bieuzy Lanvaux (56330)
- Recherche 2 génisses sevrées pour ferme pédagogique,
contacter Philippe GUIGLIONDA
06500 Gorbio au 06 62 85 60 35
- Recherche taureau apte à la monte – contacter
Mr PITOIS 35210 St Christophe des Bois
au 02 99 76 07 13
- Recherche 1 vache laitière pour consommation famil. – Mr
LANGLOIS 23270 Clugnat au 05 55 80 87 51
- Recherche génisses ou veaux dans départements
limitrophes – Contacter Sophie GONZAGUE-GUESDON (53)
au 02 43 56 84 82
- Recherche jeune génisse douce et docile – contacter Famille
ALLAIN au nathaliebiliard@orange.fr
- Recherche génisse de 2 ans pour accompagner Normande –
contacter Gérard DUFOUR (77) au loulou77440@hotmail.fr
- Recherche 5 génisses ou jeunes vaches pour entretien fonds
carrières sèches, ajoncs, genêts – Thierry LECOMTE au 02
35 37 23 16 – thierry.lecomte@pnr-seine-normande.com
- Recherche génisses pour cohabiter avec chevaux à Kergrist
(56300) – contacter Vincent GOOVAERTS
goovaerts@wanadoo.fr

Suite des annonces :

- Vends 1 génisse de 5 ans et sa fille née en juillet –
contacter André BUANNEC au 02 96 29 28 19
- Vends 2 génisses entre 6 mois et 1 an, certifiées bio –
Olivier DURAND 223470 Locarn au 06 87 32 14 57
- Vends 4 génisses (déc 2006 à mars 2008)- contacter
Michel LE ROUX au 02 33 41 80 51 à Brix (50)
- Vends 1 génisse née 20 mai 2009 – contacter au 06 62
09 86 35 à La Fosse Plouasne (22)
- Vends 1 vache pour allaitante de 4 ans – contacter le
02 97 56 01 69
- Vends veau mâle né janvier 2009 – contacter Mme
COLOMBET (43) au 06 88 34 56 92
- Vends veaux mâles – élevage laitier – contacter Mr
Bourvellec 56 Sarzeau au 06 60 73 59 12
- Vends 1 génisse née mai 2009 – contacter Hervé LE
BELLEC Mairie de Bégard au 02 96 45 14 33
- Vends 1 génisse née avril 2009, sevrée et manipulée –
Michelle HUDRY (72) au 02 43 75 20 76

Partenaires de l'UBPN



Pour le prochain bulletin, merci d'adresser vos annonces
à :

Jean SERGENT – PNR Armorique
BP 27 - 15 place aux Foires
29590 LE FAOU
Tel : 02.98.81.90.08
Fax : 02.98.81.08.84