

Les bovins bretons

par Yves ROUGER* et Jean PERHIRIN**

« Sans doute la meilleure pour valoriser les fourrages grossiers, les herbes des prairies naturelles et les garennes qui représentaient, il y a quelque temps, l'essentiel de l'alimentation disponible au niveau des exploitations, la Bretonne pose désormais à l'éleveur évolué le problème de l'usage et de la transformation rapide et rentable des nouvelles productions. Il n'a pas été toutefois prouvé que la Pie-Noire ne sache pas faire le meilleur usage des bonnes choses. Bien au contraire, à une alimentation améliorée, elle répond sans retard par un développement de sa musculature et une augmentation sensible de sa fourniture en lait.

Aussi sommes-nous persuadés qu'elle a encore sa place sur sa terre de toujours, d'autant mieux qu'un certain nombre d'éleveurs d'autres provinces et de pays étrangers sont à la recherche de cette race. Il est extrêmement regrettable de constater que trop souvent ils ne trouvent pas la marchandise sollicitée.

Nous n'avons rien de suspect contre les nouvelles races qui prennent place sur notre sol ; c'est une preuve d'activité de nos éleveurs, toujours à la recherche du mieux sur une terre qu'ils ont transformée. Mais le maintien de sources pures de nos vieilles races nous paraît être la prudence même dans un monde pressé et, si demain un « conservatoire » de notre petite Bretonne dans une zone spécialement rustique, tel le Parc d'Armorique, se réalisait nous en serions très heureux.

Nous pensons, avec les responsables des Coopératives d'Inséminations Artificielles, avec Monsieur ROUGER de l'Institut National de la Recherche Agronomique et quantité d'autres spécialistes, qu'il serait nécessaire de préserver des troupeaux purs de notre Pie-Noire. Sa longue carrière sur sa terre d'origine, ses nombreuses qualités indéniables pourraient être un jour un recours salutaire si des expériences trop poussées sur des sujets étrangers et encore mal introduits venaient à échouer. Nous sommes là en un domaine mêlé de vérités et d'erreurs.

Et je livre, en terminant, ce vieux proverbe à la réflexion des éleveurs : « Ce qui est nouveau est rarement vrai ; ce qui est vrai est rarement nouveau ».

Peut-être celui-ci est-il encore plus près de la vérité : « Il n'y a de nouveau que ce qui a vieilli ».

Monsieur Jean FICHOUX,
Président de la Société des Eleveurs
de la race Bretonne Pie-Noire.

* Docteur ès Sciences, 24, boulevard des 3 Croix, 35000 Rennes. Secrétaire de la Société des éleveurs de la Froment du Léon.

** Président de l'Association pour la défense du Terroir Breton, Kervoueret, 29144 Plozévet et secrétaire de la Société des éleveurs de la race bretonne Pie Noire.

La Bretagne est caractérisée par une population bovine abondante. Jadis, elle était uniquement peuplée de races particulièrement bien adaptées à la région, constituant les différentes variétés de la race Bretonne.

Ces Bovins font partie du groupement que SANSON a réuni sous le nom de type Irlandais. Cette population occupait les côtes de l'Atlantique et chacun des côtés de la Manche. Vers la fin de l'ère tertiaire, tout l'ouest européen formait un seul bloc continental dont les arêtes granitiques prolongeaient le Massif Central et le Morvan, constituant le Massif armoricain, le Cotentin, le Pays de Galles et l'Ecosse. Cette région était peuplée par une race bovine à tête courte, caractéristique des formations géologiques anciennes dont le berceau pourrait être en Irlande. Il s'agissait d'un groupe de Bovins qui pouvaient être rattachés au type de Bœuf lacustre. Le site de Porsguen en Plouescat a laissé des ossements de Bœuf datant du néolithique et se rattachant au type de Bœuf lacustre, intermédiaire entre *Bos primigenius* et la femelle du Bison. D'autre part, lors de la construction des bassins de Saint-Nazaire, des fouilles ont mis à jour à l'embouchure de la Loire des ossements de type *Bos primigenius*.

Dès l'époque quaternaire, les Bovins étaient largement répartis à la surface du globe. En Europe, on peut considérer que les foyers de dispersion des Bovins se réduisaient à 3 groupes :

- Le groupe germain batavique,
- Le groupe alpin,
- Le groupe irlando-breton.

Les races Bretonnes appartiennent à ce dernier groupe qui comprend les races Jersiaises, de Kerry en Irlande, d'Ayr en Ecosse, du Devon au Pays de Galles, et les races Bretonnes.

Elles sont caractérisées par une tête allongée et légère, à front plat, à chignon non saillant, pas de crête frontale, des cornes en lyre, un corps petit, fin, bien proportionné, un poids variant de 250 kg à 500 kg, une production laitière de 2 000 à 2 500 l de lait au début du siècle et qui s'est améliorée. Cette production est considérable compte tenu du format des animaux. Le rendement en beurre est excellent.

On distingue en Bretagne 5 types de Bovins. Les 4 premiers sont rattachés au groupe Irlando-breton, le cinquième est rattaché au groupe Alpin. Ce sont :

- La Pie Noire Bretonne,
- La Pie Rouge de Carhaix,
- La Froment du Léon,
- L'Armoricaine,
- La Nantaise.

Aux environs de 1900, la répartition de ces variétés de Bovins était la suivante : la variété Pie Noire dominait dans le sud du Finistère et dans le Morbihan. Les principaux centres d'élevage étant Quimper, Pont-Croix, Quimperlé, Lorient, Auray et Vannes. Si l'on avance dans l'intérieur des terres, la Pie Rouge commence à faire son apparition pour dominer dans la zone centrale à partir de Josselin jusqu'à Châteauneuf-du-Faou. Dans la partie Nord du Finistère et dans les Côtes-du-Nord, la race Froment du Léon tendait à remplacer la Pie Rouge. En réalité, ces trois types constituaient la même variété de la race originaire d'Irlande, dont le pelage et la taille ont varié et évolué différemment en fonction du milieu écologique de chaque région.

Actuellement, ces différentes variétés de Bovins ne subsistent plus qu'en de très rares endroits : dans le Morbihan, dans la région de Pont-Croix, dans la région de Brélès et d'Etables quelques éleveurs ont encore conservé la race locale. Aux environs de 1955, le Cap-Sizun était considéré comme berceau de la race Bretonne Pie Noire. La pratique de l'insémination artificielle était interdite par la Direction des Services Agricoles.

Nous étudierons d'abord les trois principales variétés de la race Bretonne, puis nous examinerons l'Armoricaine et la Nantaise.

LA PIE NOIRE BRETONNE

De petite taille, la Pie Noire est l'une des races bovines les plus élégantes (fig. n° 1). Elle est aussi par rapport à son poids, une laitière exceptionnelle dont le rendement en beurre de qualité parfaite est rarement dépassé par d'autres races : le grain est plus fin, plus onctueux. Ce lait était recherché par les laiteries au début de leur implantation. En une seule lactation, cette vache donne dix fois son poids en lait.

Extrêmement rustique, la vache Bretonne vivait dans les landes de la Cornouaille qui produisait plus d'ajoncs et de genêts que de bons fourrages. Elle a acquis une sobriété remarquable jointe à une résistance à toute épreuve, capable de vêler en plein pâturage sans soins, elle prend le lendemain sa vie normale, attelée quelquefois à la charrue, elle est robuste et vigoureuse. Un léger travail ne nuisait pas à sa production laitière.

Fig. 1. — Vache bretonne Pie Noire : Fanette (M. Gabriel SERGENT, Beuzec-Cap-Sizun).

(Photo Y. Rouger)



Elle était exportée dans des régions très différentes de la France et aux quatre coins du monde : Brésil, Chili, Afrique du Nord, Iles Kerguelen, Nouvelle-Calédonie. Elle s'adapte très bien à tous les climats.

La Bretonne Pie Noire est autochtone, son aire d'origine est le plateau de Cornouaille qui s'étend d'une partie du Finistère et du Morbihan au milieu de la péninsule armoricaine. Son aire de répartition pouvait se limiter par les côtes Sud du Morbihan et du Finistère et une ligne passant un peu au nord de Pontivy, Loudéac et Redon. C'est un pays montagneux, granitique et aride, couvert de landes et de rochers.

Le Cap-Sizun est caractérisé par un climat sec tous les étés. Cette région s'était spécialisée dans l'élevage des génisses. Elles étaient élevées dans des conditions difficiles. Par la suite elles étaient capables de gagner du poids, d'assurer une carrière plus longue dans de riches pâturages. Ainsi les laitiers préféraient acheter à la foire de Pont-Croix les génisses amouillantes plutôt que de les élever eux-mêmes. Les éleveurs du Morbihan venaient ainsi chercher et renouveler leur souche là où elle avait gardé son potentiel génétique. Ainsi une génisse qui donnait en première lactation 8 à 10 litres de lait dans le Cap-Sizun, pouvait produire 12 à 13 litres dans la région de Quimper.

La rusticité de la Pie Noire Bretonne s'accompagne d'une longévité exceptionnelle. Certaines laitières peuvent avoir de bonnes lactations jusqu'à 25 ans. Cette qualité n'impose pas d'élever de nombreuses génisses pour assurer la relève : une génisse sur dix doit être conservée en ce qui concerne la Pie Noire Bretonne alors que pour d'autres races actuelles, il faut en garder une sur quatre.

Des différences existent en fonction des légères différences de sol et de climats locaux dans les diverses zones d'élevage. Ces variations sont peu importantes, elles portent sur le pelage, la taille, le poids. Elles sont insignifiantes pour les considérer comme des variétés fixées. On peut les classer cependant selon la taille en Pie Noire du Morbihan et en Pie Noire du Finistère.

LA PIE NOIRE DU MORBIHAN.

Le principal lieu de reproduction de la petite variété de Pie Noire est le Morbihan, aux environs de Vannes. C'est un pays de landes plus riches de souvenirs historiques que de fourrages succulents.

La taille est toujours petite, elle ne dépasse pas 1,07 m chez le Taureau et reste en dessous de 1 m chez la Vache.

La tête est petite, fine, camuse, à la face un peu tranchante et trapézoïdale. Les oreilles sont fines et bien plantées, les yeux expriment en général la douceur. Les naseaux sont ouverts avec les sus-naseaux droits en voûte ogivale. La bouche est fine, les lèvres un peu épaisses. Le mufle et les paupières sont le plus souvent de couleur noire. Les cornes sont fines, cylindriques, étroites à la base, très effilées à la pointe. Elles sont parfois blanches, jaunâtres mais le plus souvent gris ardoisé avec les extrémités noires. Elles sont insérées haut, obliquement de bas en haut et un peu d'arrière en avant, d'abord arquées en avant puis en arrière vers la pointe, celle-ci relevée et en avant.

L'encolure est mince et rectiligne, plutôt courte, avec une veine jugulaire bien apparente, un peu renflée chez le Taureau, légèrement concave en dessus chez la Vache lui faisant porter la tête haute.

Le garrot est élevé et tranchant. Le corps est allongé, le squelette fin, les épaules courtes et sèches, le poitrail ouvert. La poitrine est relativement ample avec des épaules maigres. Le dos est droit, un peu tranchant, le fanon réduit ou absent. Les hanches sont saillantes et assez larges. Les reins sont droits et larges. La croupe saillante est courte. Le bassin est légèrement incliné, large, indiquant une mise-bas facile. Le ventre est développé à mesure que les mises-bas sont plus nombreuses. Les mamelles sont volumineuses, de forme lenticulaire, très souples à trayons petits et rapprochés, recouverts d'une peau très mince pourvue de poils rares et fins, souvent de couleur jaunâtre.

Les membres sont courts, fins, la cuisse maigre avec des fesses pointues et souvent les jarrets rapprochés. Les articulations sont sèches, les tendons sont bien dessinés. Les extrémités sont élégantes et fines, les ongles sont petits, durs et solides.

La queue est haute, saillante, effilée, fine à la base, terminée par un toupillon soyeux. Le pelage est noir et blanc avec prédominance noire. Une tache blanche au milieu du front, les extrémités de la queue et des membres sont blancs ainsi que les quatre trayons. Une écharpe blanche occupe d'habitude le garrot, les épaules et les membres antérieurs. Une autre bande blanche ceinture la croupe, les hanches et les membres postérieurs. Quelquefois, le noir dominant, une simple bande blanche persiste, soit antérieurement, soit postérieurement, mais presque toujours son dessous est blanc. Les extrémités restent blanches sans bariolages. Chez les Taureaux, les bourses sont blanches sans taches. Le poil est fin, lustré et court. La peau est mince et souple. La nuque du Taureau est couverte de longs poils.

Les Vaches ont l'allure vive et décidée, parfois remuantes, mais elles restent gentilles et rustiques. Elles peuvent supporter de longues marches. Elles ont par ailleurs une très bonne longévité.

Le Taureau est un animal trapu à l'œil vif. Il est plein de feu quoique demeurant un animal doux.

Mensurations de la Vache :		Mensurations du Taureau :	
TETE :		TETE :	
longueur	0,40 m	longueur	0,40 m
largeur	0,20 m	largeur	0,22 m
CORPS :		CORPS :	
hauteur	1,06 m	hauteur	1,16 m
longueur	1,67 m	longueur	1,75 m
capacité thoracique	1,68 m	capacité thoracique	1,85 m
largeur des hanches	0,44 m	largeur des hanches	0,43 m
hauteur du sternum ..	0,45 m	hauteur du sternum ..	0,45 m

LA PIE NOIRE DU FINISTÈRE.

Dans la région littorale du Finistère, région plus riche, la race se transforme et augmente de taille et de poids. Elle garde ses autres qualités : gentillesse, allure vive et décidée, rusticité.

Cette grande variété présente des aptitudes en fonction de l'accroissement de poids. Elle donne 2 500 l de lait en moyenne par an. Ceci constitue pour sa taille un très bon rendement. Les Vaches fraîchement vêlées donnent en moyenne 8 à 10 l de lait par jour. Certaines arrivent à 15 et 20 litres. Le lait est très riche en matière grasse, 40 à 50 g par litre, soit 1 kg de beurre pour 20 l de lait. Actuellement, certaines Vaches exceptionnelles atteignent une production de 5 000 l de lait par an avec un taux butyreux atteignant les 60 g/l.

Mensurations de la Vache :		Mensurations du Taureau	
TÊTE :		TÊTE :	
longueur	0,41 m	longueur	0,40 m
largeur	0,21 m	largeur	0,22 m
CORPS :		CORPS :	
hauteur	1,15 m	hauteur	1,30 m
longueur	1,70 m	longueur	1,78 m
capacité thoracique	1,70 m	capacité thoracique	1,88 m
largeur des hanches	0,46 m	largeur des hanches	0,43 m
hauteur du sternum	0,46 m	hauteur du sternum	0,45 m

Vers 1900, ces Vaches passaient la plus grande partie de l'année dans les landes où elles cherchaient leur nourriture. Elles ne rentraient à l'étable que pendant les mauvais jours où elles recevaient parcimonieusement un peu de paille, d'avoine ou de froment, des pommes de terre et du son. Le vêlage avait lieu sur la lande. La Vache était rentrée à l'étable la première nuit où elle recevait un peu de foin. Le veau, rapidement sevré, restait sous la mère pendant 3 semaines puis il en était séparé et recevait du lait coupé d'eau. Si le veau avait une croissance lente, s'il restait chétif jusqu'à un an, il conservait et pouvait acquérir la rusticité des parents.

Actuellement, les veaux de race Bretonne Pie Noire sont plus développés et d'après les bouchers de Douarnenez, le rendement en viande de ces animaux aux os fins est supérieur à celui des veaux de race Frisonne.

La production moyenne de la race Bretonne Pie Noire était en 1969 de 20,1 hectolitres par animal et par an. Le taux butyreux moyen était de 40,7.

Dans la région de Quimper et du Faou, la robe prenait une couleur gris étourneau alors que dans la région de Rennes, la couleur était gris ardoisé avec des taches blanches. Ceci constituait la race de Rennes. La race de Belle-Ile résultait du croisement avec du sang Durham-Ayr. Ces animaux étaient de taille moyenne, au tronc allongé, près de terre, et aux cornes dirigées vers l'avant. La taille était de 1,30 m à 1,35 m. Elle avait une moindre qualité beurrière que les autres variétés bretonnes, mais elle était meilleure laitière.

LA PIE ROUGE BRETONNE

C'est une variété de pelage de la Pie Noire du Finistère. Elle se rencontre dans le nord du Finistère et surtout aux environs de Carhaix, d'où sa dénomination de Carhaisienne.



Fig. 2. — Vache Pie Rouge Bretonne : Fleurie (M. GUTHARD, Parthenay-de-Bretagne).

(Photo Y. Rouger)

Elle présente sensiblement les mêmes caractéristiques que la Pie Noire du Finistère (fig. n° 2). Les écharpes, les extrémités des membres, le bout de la queue, l'étoile ou la bande en tête sont blancs sur un fond rouge plus ou moins foncé.

Mensurations de la Vache :

TÊTE :

longueur	0,42 m
largeur	0,22 m

CORPS :

hauteur	1,14 m
longueur	1,80 m
capacité thoracique .. .	1,75 m
largeur des hanches .. .	0,47 m
hauteur de terre	0,50 m

Mensurations du Taureau

TÊTE :

longueur	0,38 m
largeur	0,19 m

CORPS :

hauteur	1,20 m
longueur	1,73 m
capacité thoracique .. .	1,49 m
largeur des hanches .. .	0,47 m
hauteur de terre	0,53 m

A notre connaissance, il n'existe plus de troupeaux composés uniquement de Pie Rouge Bretonne. On trouve quelques individus épars au sein d'autres troupeaux Pie Noire ou Frisons. Cette variété a pratiquement disparu.

LA FROMENT DU LEON

Elle est de plus grande taille que les Pie Noire et Pie Rouge Bretonnes habitant le nord du Finistère. Elle est aussi plus améliorée (fig. n° 3). Elle existait autrefois à l'état pur dans la partie nord du Finistère et des Côtes-du-Nord. Il n'est pas douteux que depuis elle a subi l'influence de croisements Durham-Normand et Ayrshire-Jersey.

Dans la région nord du Finistère, l'influence du sang Durham domine fortement et s'accuse par un pelage uniforme Pie Rouge foncé. Il existe de nombreux sujets à robe uniforme rouge clair tirant sur le jaune-orange. Ce sont de très bonnes Vaches ayant du poids, de la taille, une belle ampleur de formes et des qualités beurrières excellentes.

La race Froment se rencontre maintenant principalement dans la région de Saint-Briac et seulement quelques élevages de qualité se rencontrent à Etables. Dans le Nord-Finistère, un bel élevage existe à Brélès. A notre connaissance, il n'existe plus que 2 ou 3 Taureaux de cette race.

En 1900, l'ensemble de la population en Froment du Léon pouvait être évalué à 35 000 têtes, aujourd'hui il ne reste plus que 150 têtes environ.

Si cette variété est moins rustique que la Bretonne Pie Noire, elle est meilleure beurrière. Le poids varie de 350 kg à 450 kg, il peut aller jusqu'à 700 kg chez les bœufs engraisés.



Fig. 3. — Vache Froment du Léon : Liseron (M. LEMOINE, Etables)

(Photo Y. Rouger)

Mensurations de la Vache :

TETE :

longueur	0,42 m
largeur	0,21 m

CORPS :

hauteur	1,31 m
longueur	1,81 m
capacité thoracique	1,75 m
largeur des hanches	0,43 m
hauteur du sternum	0,53 m

Mensurations du Taureau

TETE :

longueur	0,42 m
largeur	0,22 m

CORPS :

hauteur	1,35 m
longueur	1,80 m
capacité thoracique	1,78 m
largeur des hanches	0,42 m
hauteur du sternum	0,52 m

La tête est assez petite, les cornes sont dirigées obliquement en lyre, parfois en croissant. Elles sont jaunâtres avec les extrémités brunes implantées sur un chignon très bas.

Les yeux sont à fleur de tête. L'encolure est mince avec peu ou pas de fanon. Le mufle, les muqueuses et les paupières sont rosées sans taches noires.

Le corps est assez long, le dos légèrement sellé, les hanches sont larges et saillantes. La croupe est plate et peu musclée. L'avant-train est faible par rapport à l'arrière-train. La peau est fine et souple. Les mamelles sont plus développées en avant qu'en arrière. Les membres sont fins et courts. La robe est froment clair ou froment foncé.

Les aptitudes laitières et beurrières sont prédominantes dans la race Froment et la production de viande ne doit être envisagée qu'à titre secondaire. Une vache donnait en moyenne dans une lactation 2 200 à 2 500 l de lait, ce qui est excellent étant donné le poids moyen de 400 à 450 kg de l'animal. Le lait est riche en matière grasse, 18 l en moyenne suffisent pour donner un kilo de beurre.

En 1969, la production moyenne de la Froment du Léon était de 28 hectolitres de lait par animal et par an, avec un taux butyreux de 44,0.

L'ARMORICAINE

La race Armoricaïne est appréciée pour son lait. Elle se partageait avec la Froment du Léon la partie nord de la péninsule armoricaïne qu'elle gagnait de plus en plus en refoulant la Pie Noire Bretonne vers le sud. Elle a disparu progressivement devant l'implantation de sa concurrente directe qu'est la Normande.



Fig. 4. — Génisse Armoricaïne (M. Baptiste QUÉRO, Lesquilly, Mur-de-Bretagne).

(Photo Y. Rouger)

Elle se trouvait dans les arrondissements de Brest, Morlaix, Châteaulin, Guingamp, Lannion et Saint-Brieuc. Elle subsiste encore dans quelques élevages de la région de Mur-de-Bretagne.

Avant l'introduction de sang Durham, la Pie Rouge qui vivait dans cette région avait déjà un format plus élevé que la Pie Noire. Les qualités de la Pie Rouge tendaient à développer son extension dans les terres produisant davantage, soit par une culture plus rationnelle, soit par extension de cette culture. Le croisement de la Bretonne Pie Rouge avec la race Durham a transformé l'aspect de la Pie Rouge en diminuant le blanc de la robe jusqu'à sa suppression et en augmentant le volume (fig. n° 4).

La race Armoricaïne présente donc la silhouette de la race Durham mais moins développée, de couleur rouge, rouge et blanc ou rouan. La tête est courte, le cornage arqué en avant, le dos droit. Le front est large, les joues sont fortes. Le cornage est moyen et clair.

Le cou est épais et bref, la gorge réduite sans fanon. Le corps est ample et souple, la poitrine large et profonde. Les épaules ne sont pas proéminentes, bien musclées, compactes, larges au sommet. Le dos est droit et les côtes sont relevées. Les reins sont très larges, épais et courts. Les hanches sont développées mais peu saillantes. La peau est souple et le poil fourni. Les membres sont bien proportionnés. Les cuisses sont épaisses et bien descendues. La queue grosse est bien attachée.

La Vache Armoricaïne, sans être une grande laitière, est une assez bonne beurrière tout en produisant une quantité de viande assez importante. Elle allie la rusticité de la Pie Noire aux qualités de lait et surtout de viande de la Maine-Anjou. Elle constitue en quelque sorte une moyenne entre ces deux races.

Le rendement en lait est de 1 800 l de lait produisant 75 kg de beurre. En 1969 la production moyenne était de 22,5 hectolitres par tête avec un taux butyreux de 36,4.

Les mensurations de la Vache armoricaïne sont les suivantes :

TÊTE :

longueur	0,43 m
largeur	0,24 m

CORPS :

hauteur	1,40 m
longueur	1,76 m
hauteur de terre	0,47 m

C'est une vache nécessitant une nourriture abondante et une mise en stabulation pendant une durée plus longue que les autres races bretonnes. Il est regrettable que les bonnes souches de ces animaux n'aient pas été suffisamment sélectionnées.

LA NANTAISE

La race Nantaise correspond à une variété de la race Vendéenne. Elle est localisée dans l'arrondissement de Paimbœuf.

Elle a une robe froment clair, les cornes en lyre d'une très grande distinction, plus forte de constitution, meilleure pour la boucherie que la race Vendéenne dont elle est issue. C'est une bonne laitière.



Fig. 5. — Attelage traditionnel groupant une nantaise (robe sombre) et une nantaise croisée de charolais. Brière : Bergon-en-Missilac (Loire-Atlantique).

(Photo Y. Maillard)

La tête est forte, les cornes sont grosses et longues. Le mufle est rosé ou gris blanchâtre. Les côtes sont peu arquées, les lombes étroites. Les hanches sont saillantes et la croupe est peu pointue. La base de la queue est haute et saillante. La peau est épaisse avec un fort fanon. Les membres sont longs et déviés.

La taille varie entre 1,35 m et 1,55 m. Il y a de fortes proportions entre le mâle et la femelle.

Cette race est actuellement pratiquement disparue. On se souvient pourtant encore des magnifiques attelages de bœufs nantais que l'on rencontrait sur les routes de Loire-Atlantique (fig. n° 5).

Les différentes variétés de Bovins de race Bretonne sont donc caractérisées par leur rusticité, leur longévité, leur entretien économique et par une production beurrière défiant toute concurrence compte tenu du format des animaux.

Ces races autochtones n'ont fait l'objet d'aucune sélection poussée dans le sens d'un accroissement de la production laitière et beurrière. Les seules améliorations qui ont été recherchées plus ou moins empiriquement l'ont été en ce qui concerne l'amélioration du format obtenu bien souvent par croisement avec d'autres races : les souches de race pure ont été progressivement abandonnées. Cependant, quelques rares éleveurs se sont tenus essentiellement à nos anciennes races malgré toutes les pressions dont ils ont été l'objet notamment des inséminateurs... Grâce à leur détermination, les animaux de race pure actuels conservent

intacts toutes les potentialités de la race, en particulier sa rusticité et ses qualités beurrières. Mais, de plus en plus, ces races disparaissent rapidement. L'étude de la courbe d'évolution du cheptel de Pie Noire Bretonne montre une chute brutale du nombre d'animaux depuis 1960 (fig. n° 6) qui, si elle se poursuit avec la même allure, se traduit par la disparition des Vaches de race Bretonne Pie Noire aux environs de 1980.

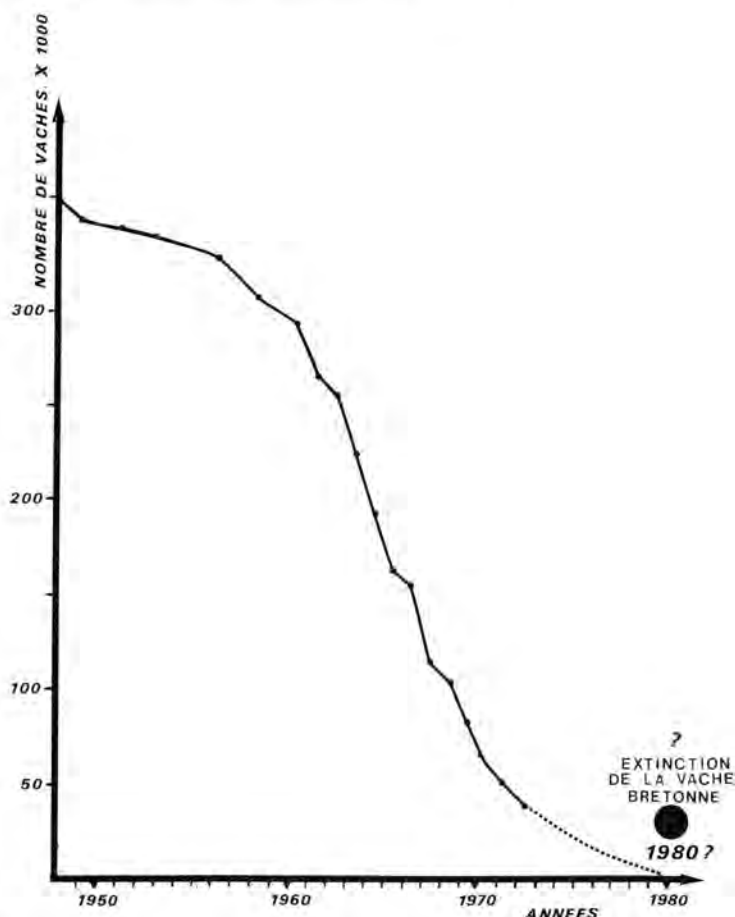


Fig. 6 — Evolution de l'effectif des vaches bretonnes Pie Noire en Bretagne.

L'enquête réalisée en 1969 par la Société des Eleveurs de la race Bretonne Pie Noire avait révélé certaines raisons du choix des races, favorable ou défavorable à la Bretonne Pie Noire, par les éleveurs bretons. Les conclusions permettant un choix favorable de la Bretonne Pie Noire n'ont pas été suivies d'effets, en particulier une sélection plus intense au sein de cette race.

L'utilisation de l'insémination artificielle, au lieu de jouer un rôle positif dans le développement et la sélection de la race, a favorisé l'extinction de la race Bretonne. Les centres d'insémination ont progressivement éliminé les Taureaux de race Bretonne

et les inséminations en Frison étaient plus facilement proposées aux éleveurs par les inséminateurs. On peut facilement comprendre le point de vue des centres d'insémination désireux de rentabiliser au maximum leurs Taureaux hautement sélectionnés dans les races bien développées, mais il est aussi nécessaire de permettre aux éleveurs désirant progresser dans leur race autochtone, bien adaptée à la région, c'est-à-dire d'un élevage facile et pas cher, de leur en donner la possibilité.

L'entretien des races sophistiquées demande l'utilisation de beaucoup d'énergie (aliments concentrés, bâtiments d'élevage...), or cette énergie devient de plus en plus rare et chère. On est amené à penser que les races rustiques devront reprendre leur place à côté des ateliers de production industrielle. Elles permettront à peu de frais de produire les matières grasses dont nous allons manquer.

D'un point de vue culturel et scientifique, il n'est pas pensable de laisser disparaître le patrimoine génétique élaboré par tant de générations d'éleveurs bretons.

Une étude préliminaire doit conduire à la constitution d'un conservatoire des races de Bovins bretons. Le Parc d'Armorique a cette vocation. Ceci a déjà été réalisé en Pologne et en Hongrie : l'entretien par l'Etat de troupeaux de Bovins autochtones permet à la fois de sauver les races, de développer cet élevage et de permettre les études scientifiques proposant une meilleure rentabilisation des animaux. Ces souches conservées peuvent servir à améliorer dans une direction ou dans une autre les croisements d'autres races, de permettre une relance de ces élevages si les besoins s'en font sentir.

La race Bretonne a conservé tout son potentiel, elle peut progresser au sein de sa race si l'on sait l'améliorer, pratiquer les croisements intéressants, mais aussi si l'on sait conserver sa souche d'origine. A l'époque actuelle de crise énergétique, cette race, « utile au riche, providence du pauvre », doit reprendre la place de choix qu'elle n'aurait jamais dû quitter.

BIBLIOGRAPHIE

- La race Bretonne Pie Noire, Société des éleveurs de la Race Bretonne Pie Noire, Quimper, 1970.
Les vaches laitières qui paient, *Vie à la Campagne*, Hachette, Paris, 1927.
VIDLOU H. - *Bovidés Bretons*, Librairie des Sciences agricoles, Amat Ch. Ed., Paris, 1909.