

Version NET

Nov. 2018



Le journal
de FERME

Fédération pour promouvoir l'Élevage des Races domestiques MEnacées



Oeufs Marans



L'Âne Normand

Les RdV du N° 71 spécial NET :

- La brebis "Fumée"
- L'Âne Normand
- Le dindon Bleu de l'Ariège
- La Crête Pâle
- L'oie de l'Ain



Pour sauvegarder les races et populations "ORPHELINES"

Un cadeau pour vous...

Ce N° vous est offert

via le NET.

On y présente **plusieurs races orphelines** :

brebis "Fumée", dindon **bleu de l'Ariège** (Lilas), **Bresse blanche à crête pâle** (souche Cyrille PONCET). Autres orphelines que l'on y croise, **oie de l'Ain** (cf photo p.9) et **chien berger de Savoie**.

Par ailleurs, **M. Laurent AVON** nous alerte sur la menace qui pèse sur la **vache d'Evolène**.



Dessin **Victor PINET**

Naissance en direct d'une crête pâle.

Notre association (créée en 1990 et composée uniquement de bénévoles) :

- informe le public sur ces races rares,
- agit, avec ses adhérent.e.s pour leur conservation,
- tisse des liens entre les actrices et les acteurs de la sauvegarde,
- inventorie les "races orphelines" menacées de disparition,
- soutient les donneuses et les donneurs d'alerte,

- diffuse leurs appels,
 - aide au financement d'actions de sauvetage.
- Etc.



D'autres infos sur nos actions...



Pourquoi reprendre un ancien numéro ?

Depuis mars 2017, nos journaux sont essentiellement **dédiés aux "orphelines"**. Hors, ce n°71 paru en septembre 2012 ne présente pratiquement que des animaux très menacés ! L'intégrer aux journaux diffusés via Internet avec l'aide des associations amies partenaires de l'action "races et populations orphelines" s'imposait.

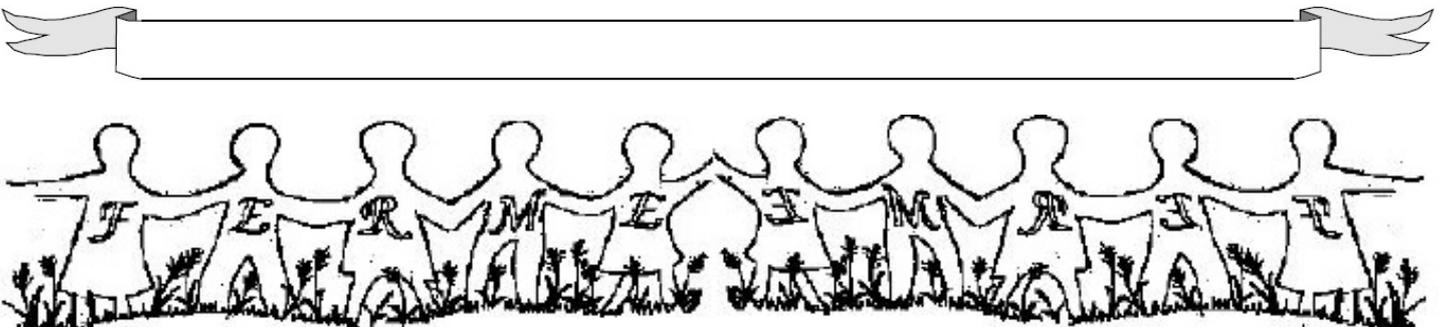
Nous vous invitons donc à le découvrir. Il contient de nombreux liens pour accéder à plus d'informations et pour en savoir davantage sur FERME.

De plus, les dernières pages vous permettent d'**aller à la rencontre de nos partenaires**.
Bonne lecture.

P.-S. : Rejoignez-nous si vous partagez nos inquiétudes, nous sommes trop peu à nous préoccuper des orphelines.

L'équipe de FERME.

Uniquement composée de bénévoles !



Adhérer à FERME

Sommaire de ce N° :

Copie réactualisée du N°77 pour redécouvrir plusieurs orphelines* (cf p.5) !

Edito p.3

ICI :

p.5 Qu'entendons-nous par "orpheline" ?

p.4 et 5 La très discrète brebis "Fumée" mise en avant par des éleveurs impliqués dans la sauvegarde.

p.6 à 8 L'âne normand va de l'avant !

p.8 et 9 Une géline prestigieuse plus que confidentielle !

p.10 et 11 Le dindon Bleu de l'Ariège ou Lilas arpentera-t-il à nouveau les prés ?

p.17 Ajout d'un article tiré du N°72 concernant l'oiseau de l'Ain.

Ailleurs :

p.16 et 17 Hérens: Ne manquez pas de lire l'article de Mr Laurent AVON. Il nous alerte sur le danger pesant sur cette race de haute montagne que sa région d'origine a rendu unique.

Et... Les rubriques habituelles dont

p.14 et 15 Agathe lance une Nouvelle Rubrique :

PAROLES d'ÉLEVEURS.

Le journal de FERME*

Association Loi 1901 N°71 version Net -
Nov. 2018

Les articles sont publiés sous la responsabilité exclusive de leurs auteurs.

Impression Lyon Copie N° ISSN 1779-6938

—> **Contact :** Georges JOUVE

Place du Chapitre 42600 Leigneux

Tél. 04 77 76 10 39

(Heures repas et A. M.)

SITE : association-ferme.pagesperso-orange.fr

Courriel: [ferme2\(at\)wanadoo.fr](mailto:ferme2@wanadoo.fr)

Remplacer (at) par @

Contacts FERME cf p.4

* Notre journal est en fait un bulletin interne adressé aux adhérent.e.s.

Tarif :

Version Internet offerte.



Ce journal est complété par un BLOG:

<http://www.association-ferme.org>



Association
Loi 1901

Pour joindre
FERME
(N'utilisez le tél. que
s'il y a urgence.)

* Président

Georges JOUVE

Place du Chapitre 42130 Leigneux

Tél 04 77 76 19 91 (Heures repas)

ferme2(at)wanadoo.fr

ou via formulaire blog

<http://association-ferme.org/contact>

** Trésorier

FERME Chez Daniel PIQUET

136 chemin du Provençal

01480 Fareins

Envoyez vos cotisations à cette adresse .

Tarifs : "normal" 30 €, couple 35 €,
revenus modestes 20 €.

Infos et adresses bétail

M. Sébastien BERTHET

Tél 06 44 05 24 50

Infos et adresses basse-cour...

M. Jean-François BRIDOU

Le Grand Domaine 58300 Avrill-sur-Loire

Loire - Tél. 03 86 25 52 19

Entre 19h00 et 21h00

bridou(at)wanadoo.fr

Infos et adresses chiens

Mlle Magali BROSSE

824 Chemin de la Châtaignière

42320 CELLIEU 04 77 20 77 77

magali.brosse(at)gmail.com

Infos et adresses abeilles

Mlle Agathe POTHIN

Tél 09 75 74 42 72

association.ferme(at)orange.fr

Annonces (gratuite)

M. Georges JOUVE

Place du Chapitre 42130 Leigneux

ferme2(at)wanadoo.fr

Catalogue Adhérents éleveurs

M. Daniel PIQUET**

dpiquet(at)club-internet.fr

Mails : remplacer (at) par @

SITEs officiels :

<http://association-ferme.pagesperso-orange.fr>

<http://www.chez.com/ferme>

BLOG :

<http://www.association-ferme.org>

Avec toute correspondance,
joindre une enveloppe timbrée.

Merci

Elle est méconnue, pourtant sa tête est unique !



La brebis « Fumée »

Aussi discrète que l'était la chèvre Massif Central, saura-t-elle trouver ses défenseurs ? Elle en compte seulement quelques-uns, pour le moment.

Les éleveurs intéressés par cette brebis sont très discrets mais ils ont trouvé un porte-parole. Merci à **Didier ISSARTEL** qui accompagne la chèvre du Massif-Central depuis le début de son sauvetage et qui accompagne maintenant la brebis "Fumée".

Implantation :

La brebis fumée était présente dans de nombreux troupeaux sur un vaste secteur s'étendant sur la Haute-Loire, le Cantal et la Lozère. Avec la standardisation de l'élevage, elle a été remplacée progressivement par la BMC.

On retrouve encore certains de ces animaux dans quelques troupeaux de ce même secteur. Actuellement, certains éleveurs de la Margeride et du secteur de la Planèze, proche de St Flour, tentent de relancer son élevage.

Caractéristiques :

La brebis fumée présente les particularités suivantes :

Couleur :

Laine beige grise - Membres bruns foncés à noirs (certains animaux peuvent présenter des balzanes blanches aux pattes arrières ou aux quatre pattes -
Ventre brun foncé à noir - Queue mi longue avec un à deux tiers blancs - Tête un peu busquée, le tour des yeux est plutôt marqué de brun foncé ou noir, les joues sont rousses, une tache blanche de taille variable est présente sur le chanfrein (sur le front ou sur tout le chanfrein).

Oreilles longues, portées vers le bas.



A la naissance, les agneaux sont entièrement bruns foncés ou tachetés de brun et blanc.

Certains animaux peuvent posséder des cornes.

Poids :

La brebis adulte pèse de 60 à 75 kg, le poids des béliers varie de 80 à 120 kg.

Les agneaux atteignent 30 à 35 kg à l'âge de 90 jours. Ils restent appréciés des maquignons et bouchers.

Squelette :

Cette brebis diffère de ses congénères. Son ossature est plus fine que celle de la BMC et plus forte que celle de la Bizet, Rava ou Noire du Velay.

Aptitudes :

La brebis fumée fait preuve de rusticité. Elle s'adapte bien aux climats rigoureux des plateaux de la Margeride (printemps froids et pluvieux, étés secs, hivers longs). Elle reste un animal de parcours et supporte bien la marche et les terrains accidentés.

Cette brebis s'adapte bien au déraisonnement. Sa prolificité se situe entre 140 et 160.

La production laitière reste correcte. Elle élève facilement ses agneaux et reste une excellente mère.



Effectifs :

Actuellement, les animaux connus sont recensés chez des éleveurs du Cantal.

Un éleveur possède près de 80 mères et six béliers issus de quatre ou cinq lignées différentes.

Un éleveur possède un couple.

Des animaux isolés sont encore visibles dans certains troupeaux.

Transmission du caractère « fumé » :

Lors de l'accouplement d'un mâle et une femelle fumée, la descendance est fumée. Ce caractère semble aussi récessif, des animaux avec un pourcentage de sang fumé le retransmettent dans leur descendance.

Didier ISSARTEL

Contact :

- **Didier ISSARTEL** didier.issartel(at)orange.fr et
Hervé DEBORD 15320 Chaliers

Tél. 04 71 23 43 42 ou **association FERME**
Remplacer (at) par @

Photos : 1 et 4 - Bélière H. DEBORD - agneaux D.
ISSARTEL



* Qu'entendons-nous par race orpheline ?

→ **Races : Oubliées** (pas de reconnaissance officielle et effectifs au seuil de l'extinction) Ex. *Brebis "Fumée"*

→ **Non reconnues** (en cours de relance) Ex. *Chèvre Cou-clair du Berry*

→ **Reconnues mais** n'étant défendues par **aucune association de race** Ex. *Lapin japonais*

→ **Ou** ne comptant plus que **peu d'éleveuses et d'éleveurs** Ex. *Poule Courtes-Pattes*

Sans oublier,

→ les personnes aux **démarches marginalisées** (défense du type ancien ou sélection plus large que le standard officiel) Ex. *Bretonne Pie Noire type ancien et Bretonne pie Rouge*

→ **et les sélectionneurs professionnels (qui détiennent des souches anciennes rares).** Ex. *Pintade Perle Noire du Berry.* Etc.

L'histoire de l'Âne Normand

La reconnaissance officielle de cet âne est récente. Armelle MENAGER COTTRANT le raconte et le vit en liant passé et présent à merveille !

J'ai fait connaissance du petit âne normand l'année même où j'ai décidé de m'installer à la campagne pour y accueillir des enfants en vacances. C'était en 1996, la race « âne normand » n'était pas encore reconnue du Ministère de l'agriculture. J'ai apprécié, avant d'y participer, ce travail de passionnés à collecter tous les témoignages sur l'existence et le rôle de cet animal dans les campagnes normandes en vue de sa reconnaissance, souvent gage de sa survie.

Autrefois :

L'image forte de cet inventaire est le « porteur de lait ». En effet, dans cette région où les fermes étaient tournées vers la traite des vaches qui se faisait au champ, l'âne remontait les bidons de lait jusqu'à la cour de ferme. De ce fait, c'est un âne qui a été sélectionné empiriquement sur son dos fort car le poids des bidons était conséquent.

Pour pouvoir accrocher les bidons, les fermiers et souvent les fermières devaient les porter du sol jusqu'aux crochets attachés haut sur le bât de cuir que portait l'âne. C'est pourquoi cet âne est resté le plus petit des ânes de races reconnues (1,25m au garrot maximum).

En marge de cette image, nous l'avons aussi vu attelé accompagnant les lavandières ou la fermière se rendant au marché ou encore trainant un « godaine », sorte de gros bidon sur roues pour les livraisons de lait que souvent les jeunes garçons de ferme menaient aux points de collecte.

C'est donc souvent auprès des femmes et des enfants que l'âne rendait son office et je me plais à croire qu'il en est resté une complicité naturelle. Au-delà de ce clin d'œil, il est certain qu'il a été sélectionné pour sa placidité et sa patience, car ses tâches étaient répétitives et comportaient de longs moments d'attente, et son intelligence et sa mémoire lui permettaient de faire parfois ces travaux non accompagnés entre le lieu de traite et la cour de ferme quand la jeune main d'œuvre s'est faite plus rare.

Mon histoire avec l'âne normand :

Je ne pouvais qu'être charmée par un tel tableau ! Et j'ai donc acheté en 1997 deux jeunes ânesses de 6 mois et un an qui ont été reconnues par la suite au livre généalogique de la race, qui a été reconnue en 1997 justement.

Mon activité à l'époque étant essentiellement, comme je l'ai dit, centrée sur l'accueil d'enfants, j'ai pu apprécier le tempérament de mes ânesses et ai pu au fil du temps les faire apprécier dans mon entourage professionnel.

J'élevais aussi des ânes du Cotentin, autre race de Normandie et bien souvent c'est vers cette autre race que les ache-



teurs d'ânes se tournaient : l'image de l'âne gris à croix de Saint André est bien dans la mémoire collective !

A côté de cela, j'élevais patiemment mes « souches » fondatrices de mon élevage normand et j'ai gardé, afin de bien maîtriser dans mon élevage l'héritabilité de caractères intéressants, des familles entières (je n'ai que 4 mères de base et une trentaine de descendants et garde

contact avec ceux que j'ai vendus autant que faire se peut). Je recherchais notamment des membres forts et droits pour renforcer le caractère porteur et marcheur (sans doute influencée par l'habitude prise avec mes Percherons); un caractère qui, lorsque l'association de race a été assez avancée dans son travail de recensement et de mise en réseau de ses éleveurs, est devenu un caractère essentiel de cette race.

Mes ânes se sont donc trouvés aux premières places des concours de race, ce qui a ravi mes petits vacanciers, m'a comblée dans ma démarche personnelle et permis de communiquer auprès du grand public sur ce petit âne finalement récemment reconnu.

Un âne chocolat :

Sa couleur chocolat avec sa croix de saint André est devenue plus prisée des acheteurs ! Ce qui a ouvert à de nouveaux éleveurs le développement de la race.

J'aime les déclinaisons de ses couleurs allant du brun roux au chocolat

presque noir laissant toutefois la croix bien visible et le caractère plus ou moins poilu de ces animaux (qui est pour moi un véritable baromètre), et suis contente qu'enfin ce goût soit partagé.

Standard:

Taille : 1,10m à 1,25m à 3 ans (mâle et femelle).

Robe : Bai dit « chocolat », avec bande cruciale dite croix de Saint André bien visible.

Queue : Identique à la robe.

Ventre : Gris blanc, incluant l'ars, l'aine et l'intérieur des cuisses.

Tête : Rectiligne, bien attachée sur l'encolure, de la couleur de la robe jusqu'à mi-chanfrein, de couleur gris blanc dessous (nez de biche).

Oreilles : Il est souhaitable que l'intérieur des oreilles soit plus clair que la robe avec un port vertical.

Œil : Grand, portant lunettes gris blanc, parfois cerné de roux, arcades légères et regard vif.

Encolure : Forte, de longueur moyenne,



équilibrée avec l'arrière main et greffée à la hauteur de la ligne médiane du corps.

Poitrail : Ouvert.

Dos : Tendus et musclés.

Rein : Large, musclé.

Remarque : Les ânes présentant le nez, le tour de l'œil ainsi que le ventre de la même couleur que la robe ne sont pas admis.

L'âne normand et son rôle dans mon élevage :

Par suite d'évènements, j'ai suspendu mon activité d'accueil et me suis concentrée sur l'activité agricole. Et l'âne y a eu toute sa place !! (Il faut toujours avoir un projet avec son animal, sinon ça n'a pas de sens !)

J'élevais différents animaux de races menacées en agriculture biologique : moutons roussins de la Hague, chèvres des fossés, ânes normands et cotentins et vaches normandes ... pour vendre leurs produits au marché de Mortagne au Perche à 5km de chez moi.

Dans cette démarche d'élevage, mes objectifs étaient de réduire au maximum les interventions vétérinaires et que l'alimentation soit presque exclusivement d'herbe et de foin produits sur ma ferme.

Si l'âne ne nécessite en général que peu d'interventions, il en est autrement des moutons et des chèvres qui sont de vrais réservoirs de parasites contre lesquels, de plus, ils luttent difficilement. Il faut donc

les changer d'herbage souvent ; comme, de plus, j'aime les laisser « herboriser », c'est-à-dire choisir les plantes qu'ils préfèrent dans les prairies naturelles (et qui souvent les régulent ou les soignent), je leur laisse de grandes surfaces ouvertes... qui pourraient être sous-utilisées si je n'avais pas

ma botte secrète : mes ânes !

Ceux-ci n'étant pas eux-mêmes poly-gastriques comme moutons, chèvres et vaches, ils ne sont pas sensibles aux mêmes parasites et peuvent donc aider à casser leur cycle de reproduction. Mes plans de pâture étaient donc, lorsque l'herbe est haute : vaches et /ou ânes et lorsqu'elle est plus courte: moutons et ânes.

Je suis convaincue que sans mes ânes, je n'aurais pas réussi à mener ma ferme (de petite surface) comme je suis fière de l'avoir menée, à une viabilité, tout en respectant les cycles naturels et en défendant les ressources des races rustiques trop oubliées !

J'ai tellement milité pour de tels systèmes agricoles que j'ai été contactée pour transmettre ces connaissances dans le parcours à l'installation agricole en agriculture biologique, par un centre de formation professionnelle. J'ai donc, à côté de ma ferme, enseigné à mi-temps, ai rencontré des candidats à l'installation en maraîchage et ai monté pour eux une op-

tion en traction animale.

L'âne au travail :

C'est avec mes ânes normands que j'ai monté les cours pratiques et là encore, j'ai mesuré les avantages que l'histoire leur a construits.

Comme ils sont petits, ils rassurent souvent les plus hésitants, mais aussi pour quelqu'un qui, comme moi, n'est pas trop grand, ils permettent, lorsqu'on est derrière avec un outil, de voir au-dessus de leur dos le rang, de légumes qu'on travaille.

Leur force étant proportionnelle à leur gabarit, il faut, selon l'effort demandé, en atteler deux ou trois devant l'outil et ainsi rien ne leur résiste et on reste dans leur confort de travail !

Aujourd'hui

avec mon mari, expert en traction animale, nous montons un projet pour former ainsi des jeunes au travail avec nos ânes, théoriser et vulgariser les connaissances sur le sujet, valoriser les qualités historiques de porteur des petits ânes normands pour la randonnée bâchée, et les faire reconnaître comme éléments majeurs d'entretien d'espace et de tourisme responsable.

La boucle est bouclée, j'ai commencé par les ânes... et ma carrière professionnelle finira avec eux ...

Armelle MENAGER COTTRANT

En compagnie des ânes,
des **moutons Roussin
de la Hague**,
race à faible effectif qu'Armelle nous
racontera - nous l'espérons-
dans un prochain numéro.



Contact : Mme Armelle MENAGER

La Mercerie 61 560 COURGEOUT

Tél : 02.33.25.18.22 ou 06 09 67 73 00

armelle.menager@wanadoo.fr

Photos: Armelle MENAGER

A visiter également, le site de **Philippe DESCHAMPS**
<http://www.animaux-de-terroir.org/index.php>

Association de l'Âne Normand

Siège social Haras du Pin 61310 LE PIN AU HARAS

Tél : 02 33 12 16 00

<http://anenormand.free.fr/>



La crête pâle est une excellente mère mais ne couvera que si elle est installée dans d'excellentes conditions de tranquillité ! Très vive, elle ne supportera pas d'être manipulée. Pas question de s'approcher du nid car si elle garde ses distances en temps "normal", suivée, elle n'hésitera pas à attaquer.

La Crête Pâle

Parmi les races que Roland DAMS a défendues et parfois recrées, elle était sa préférée !



Nos plus vifs remerciements
à l'auteur de ce portrait, Bruno AMSELLEM
et à l'Agence Signature
www.signatures-photographies.com

Nous tissons des contacts avec les personnes qui défendaient les races qu'élevait Roland. Un de ses amis, Monsieur **Frédéric AB-DER-HALDEN**, nous racontera bientôt cette si discrète crête pâle. Il nous a déjà adressé un texte de souvenirs très émouvant. Nous le mettrons en ligne sur notre blog.

En voici l'introduction :

"Saint Vincent d'Agnay, le 13 Août 2012.

Des tenailles arrachent les clous qui suspendent les nombreuses plaques commémoratives des résultats d'exposition du

Docteur Roland Dams, décédé le 5 mars 2012. Elles sont rassemblées dans une cage et Monsieur le Comte **Arnaud d'AUBAREDE** me les donne.

Rentré chez moi, je m'assois, ma cage sur les genoux, dans mon poulailler, au milieu de mes volailles.

Je regarde mes bêtes.

Je regarde les plaques, petit résumé d'une longue vie d'élevage.

Je pleure mon Maître. Je pleure le Docteur Roland DAMS. Je pleure celui que je n'ai jamais appelé autrement que Monsieur DAMS...

Je suis pris d'un vertige face à cette chaîne d'éleveurs venant de la nuit des temps. Monsieur **Raymond POPELIN** qui lui transmet ses Dindons Rouges des Ardennes en 1960; de qui les tenait-il depuis plus de 40 ans ?

Et Monsieur **Cyrille PONCET**, le « Pape de la Volaille de Bresse », qui lui donna ses Crêtes Pâles quelques années après ; depuis quand les élevait-il ?

Et bien d'autres ? Anonymes éleveurs..."

A suivre...

En page 4 de couverture, une photo de **Sébastien BORIES** autre ami de la Crête pâle. Merci !
<http://www.flickr.com/photos/sebastien-bories/>



APPEL:

Vous voulez participer au sauvetage des races orphelines dont Roland DAMS avait pris la défense :

- Bresse blanche à crête pâle, oie de l'Ain...

Contactez-nous.

Un passionné redonne vie à un dindon autrefois très présent !

Le Dindon bleu de l'Ariège

Rares sont les personnes qui se lancent dans la sauvegarde des dindons, pourtant cette espèce compte un très grand nombre de variétés souvent très rares voire menacées.



Un peu d'histoire :

Le Dindon Bleu de l'Ariège ou Lilas de l'Ariège, reconnu en 1923 lors du comice Agricole de Toulouse comme le Lilas de l'Ariège, est connu dans la Vallée de la Lèze et ses environs depuis les années 1920. Il aurait été créé plus probablement par le croisement du Dindon Noir du Gers et d'un dindon bleu importé durant la première guerre mondiale par les allemands. Même s'il a pu être dit qu'une communauté Tchèque, implantée en Ariège du côté de Foix, aurait aussi apporté avec elle des dindons bleus, le croisement avec cette souche semble improbable du fait de la différence génotypique, le Dindon Tchèque, appelé « Ardoise récessif » étant la « version récessive bleue » du Dindon Bronzé, le noir étant simplement remplacé par le bleu.

Dindon très local, les fermes de la Vallée de la Lèze l'ont ensuite sélectionné pour la finesse de sa chair blanche et sa taille réduite. Ils l'ont travaillé en gardant toujours les mâles les plus petits afin de diminuer le volume apporté par le croisement premier avec le Dindon noir du Gers, mais

toujours en gardant les sujets qui avaient les caroncules et la bavette les plus développées et le plus rose pâle possible. Après gavage, le cou était consommé grillé et le foie-gras était très prisé, notamment, pour la petite histoire, par la Comtesse du Barry. L'idéal étant d'obtenir une bavette dont la bordure extérieure est jaune-orangée.

Jusque dans les années 60, on pouvait voir, entre Lézat et Méras, des troupeaux de plusieurs centaines de ces Dindons Bleus « del pais » qui côtoyaient le Dindon Noir du Gers. Ils étaient amenés à pied sur les marchés locaux, conduits en troupeaux.

Il périlcita ensuite, à l'instar de tous les dindons, et, au bord de l'extinction, un passionné de dindons qui resta sur la ferme familiale, Monsieur **André RAYMOND**, préserva précieusement cette souche restée dans la famille. Il la développa sérieusement dès le début des années 80. Seuls des croisements avec le Dindon Noir du Gers ont permis de le sauver définitivement en évitant une trop importante consanguinité.

Cependant, le gène bleu est resté très fixé et la taille plus réduite a pu être retrouvée facilement.

On peut affirmer qu'il est aujourd'hui sauvé mais que tout reste à faire pour en développer la production encore très confidentielle, ce qui fait de lui une très ancienne race de dindon français fort peu répandue.

Caractéristiques :

La dinde est une excellente pondeuse de gros œufs rosés de 80 grammes parsemés de plus ou moins grandes taches rose-beige plus foncé. L'œuf n'est jamais moucheté comme, par exemple, sur les

Dindons sauvages des Forêts de l'Est (Meleagris Gallopavo Sylvestris). La ponte s'étale de Février à Août. Elle est une excellente couveuse et mère. Délicate, on lui faisait effectuer plusieurs couvées de dindons, pintades, poules, en suivant et elle était capable de rester ainsi trois mois à couvrir dans la mesure où on lui retirait les poussins au fur et à mesure de leur l'éclosion.

Très rustique dès l'âge de 6 mois, ce dindon « de ferme » se nourrit seul lorsqu'il est élevé en liberté, glanant les céréales tombées au sol après les moissons, les baies, insectes, plantes, petits reptiles et petits rongeurs, fruits et particulièrement les figues et les prunes dont il est très friand. Il ne craint ni le froid ni l'humidité, dormant perché dans les arbres sous la neige comme sous la pluie ou par temps de fortes gelées. Il est peu sujet aux histomonoses et autres parasites dont il sait se débarrasser en trouvant les remèdes parmi les plantes qu'il ingurgite.

Ils sont très précoces et mettent « le rouge » vers l'âge de 4 à 5 semaines pour les mâles et 6 semaines pour les femelles.

Poids adulte :

Mâles : 5 à 7 kilos

Femelles : 3,5 à 5 kilos.

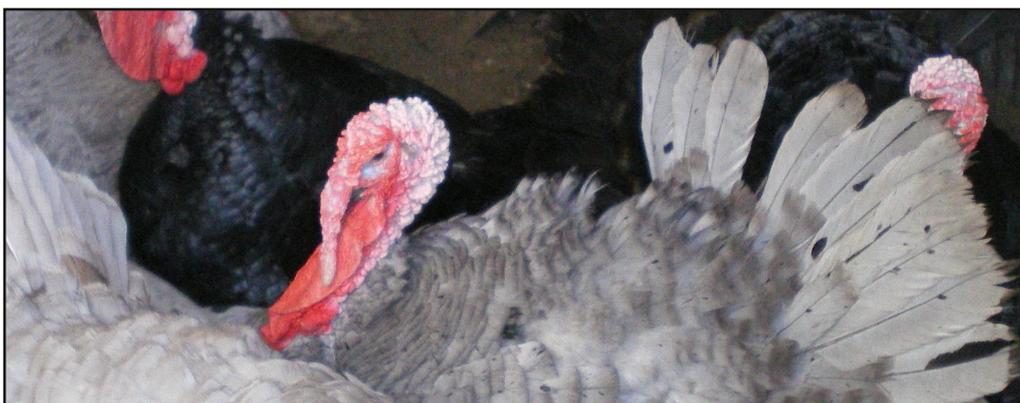
Bague : 24-27

Sélection :

Le dindon bleu pourrait apparaître génétiquement beaucoup plus proche du Blue Slate ou Self Slate américain reconnu par l'American Poultry Association depuis 1929. Mais sa création est antérieure et il diverge génétiquement du fait que les accouplements Bleu X Bleu ne donnent jamais de sujets blanc-sale, d'autant que sa base n'est pas le Bronzé à

ailes noires, mais le noir. En fait, il se travaille de la même façon que le Bleu de Suède avec un gène bleu récessif fixé.

Même si la préférence d'André





RAYMOND et de moi-même va vers un bleu lavande à discret liseré bleu ardoise, ce bleu pâle et un bleu dit « lilas », plus foncé et plus vif, à reflets rosés et à lisérés doivent être conservés et reconnus.

Il est souhaitable qu'il ait le moins de mouchetures ou taches noires possible, leur absence doit être considérée comme un plus. Lors d'un jugement en exposition, à deux sujets au même type en tête, il sera préféré celui qui est exempt de mouchetures. Mais la couleur ne doit pas primer sur le génotype.

Les pattes sont rosâtres avec parfois de très légers reflets ardoise sans jamais avoir de trace de noir. Les ongles sont blanc crème à bleu.

La barbe est bleu ardoise. Le bec est corne et bleu ardoise à la base.

Les caroncules, laiteuses à rose blanchâtre pour les femelles doivent être plus abondantes et grossières que sur le Noir

du Gers standard, jusqu'à en recouvrir les paupières, donnant l'impression d'un petit œil foncé enfoncé dans l'orbite. La bavette, comme un grand drapeau, descend en dessous des caroncules les plus basses, recouvrant parfois l'implantation de la barbe. Elles sont dépourvues de bleu et de rouge que le mâle n'a que parfois, lorsqu'il est en état d'excitation, un peu visible autour des yeux pour le bleu et au bas des caroncules pour le rouge. L'idéal est que la bordure extérieure de la bavette prenne une teinte jaunâtre-orangée.

Aujourd'hui :

Précieusement conservé par 3 éleveurs, il reste une valeur sûre de Midi-Pyrénées tant sa chair est appréciée des gastronomes. Il est de plus un superbe dindon d'ornement qui s'apprivoise très facilement.

À ce titre, il fait l'objet d'une protection et d'un plan de sauvegarde par la Ré-

gion Midi-Pyrénées et y est sélectionné en vue de sa réimplantation dans les fermes du Sud-Ouest.

Marc SUDRET

**Vous voulez aider
à la sauvegarde de
cette race...**

Contact :

Mme Evelyne TEZIER qui en possède et qui a proposé de coordonner les personnes prêtes à élever cette race.

75 chemin du Martin pêcheur
38680 St Just de Claix
Tél. 04 75 48 47 12

evelyne.tezier(at)wanadoo.fr



Décorer des oeufs de Marans !

Merci à Jean-François GALLIFFET qui, dans ce numéro, nous parle d'oeufs de façon inhabituelle.

La Marans porte le nom d'un port de pêche situé sur l'Atlantique dans le département de Charentes Maritimes. Les habitants s'appellent les marandais et marandaises.

Et son oeuf est étonnant !

L'œuf de Marans a une particularité, ce qui en fait son originalité. En effet, c'est sans doute l'œuf le plus foncé connu, communément appelé œuf extra roux ou œuf chocolat. Nous pouvons lui attribuer la légende de la poule aux oeufs d'or.

Cet œuf possède une coquille et une membrane beaucoup plus épaisses que celles des œufs des autres races de poules. Son poids est d'environ 75 grammes pour une poule de deux ans.

La poule pond environ 160 œufs par an, son poids est d'environ 3 kilos et celui du coq avoisine les 4 kilos. C'est une volaille assez forte, robuste, les pattes (ou tarsi) sont légèrement emplumées, le dos est long et plat, la queue courte, les yeux rouge orangé.

Source: "Le grand livre des volailles de France de J.C PERIQUET"



Cette volaille est bien répandue car son œuf en a séduit plus d'un(e).

Les principales variétés sont :

- Coucou à camail argenté
- Coucou à camail doré
- Noir uni
- Noir à camail argenté
- Noir à camail cuivré
- Froment
- Fauve acajou à queue noire
- Blanche



Blanche herminée noir

Bleu à camail cuivré

AUTRES VARIETES susceptibles d'homologation:

Bleu à camail argenté

Doré saumonné et Argenté saumonné

Splash (anciennement Blanc sale) et

il y a même une Marans naine !

Source : Marans-club de France

Pour de nombreux éleveurs, la variété noire à camail cuivré (cf photo) est la reine de la race Marans. Aucune autre variété ne peut rivaliser dans la qualité de l'œuf extra roux ou chocolat.

Technique de l'œuf de Marans gravé mise au point par Dominique GALLIFFET :

- Les vider en faisant 2 trous à chaque extrémité.
- Utiliser un cutter pour les graver...ce qui permet d'enlever la pellicule "chocolat " pour redécouvrir la partie calcaire blanche.
- Un crayon de papier pour donner du relief.
- Possibilité ensuite pour le final d'utiliser un vernis incolore.

Jean-François GALLIFFET

Un autre oeuf surprenant.

Une autre poule française a un œuf à la couleur inhabituelle. Il s'agit d'une poule naine d'origine: la Javanaise. Un nom exotique et un œuf bleu vert (clair) qui rappelle celui de l'Araucana.

Cette poule est une alsacienne très rare qui mérite toute notre attention !



- "Le fermier qui aura réussi à croiser une dinde avec un kangourou aura créé la première volaille que l'on puisse farcir de l'extérieur." François Cavanna

- La dinde est tolérante, mais elle déteste les farceurs.

- "La dinde de Noël n'était pas assez cuite, elle s'envola par la fenêtre..." Jean-Louis Fournier

Regard d'Antan:



Merci à **Stefan JURJANZ** qui nous a adressé ce document. Cette photo a été prise juste après la Grande Guerre dans le nord meusien. La chèvre ressemble un peu à ces animaux à la robe herminée, robe qui caractérise la chèvre défendue par l'association qu'il préside.

Contact: **Association des Amis de la Chèvre de Lorraine**

Siège social: ENSAIA de Nancy 2, avenue de la Forêt-de-Haye, BP 172 - 54505 Vandoeuvre-lès-Nancy cedex

<http://www.chevredelorraine.fr>

chevredelorraine@gmail.com

Miam ! Miam !

ESCALOPES DE DINDE MILANAISE

Ingrédients pour 4 personnes :

4 escalopes de dinde - 2 œufs - de la chapelure - de la farine - sel, poivre - huile d'olive

- Aplatir les escalopes avec un rouleau à pâtisserie ou un couteau lourd.
- Battre les deux œufs avec le sel et le poivre.
- Rouler les escalopes dans la farine et les tapoter afin d'enlever l'excédent de farine.
- Plonger les escalopes dans l'œuf battu, puis les déposer dans la chapelure et les recouvrir des deux côtés.
- Faire chauffer l'huile sur feu moyen et cuire les escalopes doucement en les retournant quand le premier côté est bien doré.
- Servir avec des spaghettis et de la sauce tomate.

Vous pouvez également plier les escalopes en deux et les garnir de tranches de fromage (Emmental, Cantal, Beaufort, Comté), pour réaliser de délicieux cordons bleus maison !

Bon appétit.

Rémy BLED

Paroles d'éleveurs: Sylvie, Bernard et Matthieu.

Parce que les races qui nous occupent ne sont pas des pièces de musée mais ont une place dans l'agriculture actuelle, nous avons décidé d'aller à la rencontre d'éleveurs qui élèvent et vivent de ces races domestiques menacées.

Aujourd'hui, nous vous proposons d'aller à la rencontre de Sylvie, Bernard et Matthieu Laforest, à Nervieux dans la Loire (42). Certains d'entre vous les connaissent déjà puisque c'est chez eux que nous avons fait l'Assemblée Générale de Ferme en 2010. Ils ont formé un GAEC (groupements agricoles d'exploitation en commun) depuis le 1 janvier 2012, suite à l'entrée à plein temps de Matthieu sur l'exploitation.



100 ha.

J'avais comme diplôme un BTA élevage et Sylvie un BEPA.

Agathe : - Quels sont les animaux présents sur l'exploitation ?

Bernard : - Nous possédons un troupeau de 60 vaches allaitantes, composé de 30 vaches **Salers rouges ou noires** (plus un taureau), ainsi que **30 Ferrandaises** (rouges, noires, barrées, breignées, poudrées) et 2 taureaux, les vaches ont en moyenne 8 à 10 ans, nous les gardons jusqu'à 19 ans. A cela il faut ajouter des **brebis noires du Velay** (100 femelles et 2 béliers), et des volailles, avec par an 400 poules/poulets (dont **Sussex et Wyandotte naine**), 150 canards et une quinzaine d'**oies de Toulouse** ou blanches.

Agathe : - Depuis quand êtes-vous installés ?

Bernard : - Nous nous sommes installés une première fois à Saint Thomas la Garde (42) en 1985, puis nous avons déménagé à Nervieux en 1997, à l'époque avec 20 têtes.

La ferme se libérait suite au départ en pré-retraite du pré-décèsseur. Nous avons acheté à ce moment-là les bâtiments et 2 hectares. 5 ans plus tard nous avons acheté 44 ha. Actuellement, nous possédons

A : - Comment élevez-vous les animaux ?

B : - Nous nourrissons les animaux avec du foin, de la luzerne et du trèfle, produits sur l'exploitation. Nous cultivons aussi des céréales : 1 ha de maïs grains, 1 ha de blé, 1 ha d'orge, 3 ha d'épeautre, 2 ha de seigle/triticales/vesce, en mettant très peu d'engrais, surtout du fumier; nous ne faisons pas de traitement, n'utilisons ni fongicide, ni pesticide. Nous faisons des rotations de cultures céréales/prairie/luzerne. Les céréales sont aussi à destination de l'alimentation des animaux de l'exploitation.

A : - De quel matériel disposez-vous ?

B : - Nous avons principalement du matériel de fenaison (une charrue, deux rotatives, une pirouette, un endaineur, un round baller, deux chars, une presse

moyenne densité, une auto-chargeuse petites bottes, deux tracteurs récents plus deux tracteurs plus anciens pour tracter les chars). Tout le reste (semis, enrubannage, épandage du fumier, moisson) est effectué par une entreprise de travaux agricoles. Au niveau des bâtiments, nous possédons deux bergeries, une écurie entravée de 58 places. L'hiver, nous pouvons attacher toutes nos vaches et les génisses prêtes à vêler; nous pouvons ainsi garder les cornes de nos vaches. Le reste des animaux (génisses de un an et broutards) est logé dans des stabulations. Les volailles disposent de plusieurs cabanes avec un point d'eau central.

A : - Pourquoi avoir choisi des races à faible effectif ?

B : - L'objectif était de travailler avec une race rustique, résistante, mais le côté sentimental intervient aussi.

De plus, la Ferrandaise comme la Salers ont une chair très tendre, et de bons rendements de viande. Sur une Ferrandaise de 600 kg de poids vif, on a 300 kg environ de carcasse, et cela donne 65 à 70% de viande soit environ 210 kg de viande à vendre, la Ferrandaise a moins d'os et de déchets que d'autres races. La Ferrandaise possède aussi le gène culard.

La Salers est, elle aussi, très tendre, sa carcasse donne 60 à 65% de viande environ.

A : - Comment vendez-vous vos produits ?

B : - Nous produisons environ 60 bovins par an.

La moitié est vendue en vente directe : 16 en veaux rosés à 11€ le kg, 14 en taurillons ou génisses à 9,80 € le kg.

L'autre moitié est



répartie en 11 vaches vendues à environ 10 ans pour l'élevage (entre 1 200 et 1400 € pièce), 11 génisses de moins d'un an vendues pour la reproduction (850 à 900 € pièce), 4 taurillons vendus pour la reproduction (à environ 900 € pièce), 11 génisses sont gardées chaque année pour le renouvellement, et 4 veaux de 8 mois partent pour l'Italie (850 € pièce).

Pour les ovins, 130 agneaux environ naissent chaque année. 50 à 60 sont vendus en vente directe à 11 € le kg, 30 agnelles sont vendues pour la reproduction (115 à 130 € pièce), 20 agnelles sont gardées pour le renouvellement, le reste part chez le boucher (à environ 5 mois).

A : - Comment vous organisez-vous pour la vente directe ?

B : - Les animaux passent par l'abattoir de Charlieu, puis la découpe se fait à Saint Germain Lespinasse dans un laboratoire agréé, je ramène ensuite la viande dans une remorque isotherme. Les volailles sont tuées, plumées vidées à l'ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) de Crémeaux. La viande est ensuite stockée dans notre chambre froide.

Nous avons environ 200 clients, plus ou moins réguliers. La publicité est assurée par le bouche à oreille, et des plaquettes. Toutes les 3 semaines le samedi, (sauf en Août et pour les fêtes) nous vendons un veau, un bovin et des agneaux. Les clients appellent pour connaître les dates, et réserver; si le mercredi précédent, tout n'est pas réservé, je prends le téléphone pour appeler les clients habi-

tuels. Les bovins sont vendus en lots de 10 kg (pot au feu, bourguignon, braisé, roastbeef, jarret, steaks, et faux filet ou entrecôte), certaines pièces sont vendues aussi au détail ; steaks hachés, abats, filets, onglet, hampe....

A : - Peut-on avoir une idée du chiffre d'affaire réalisé sur le GAEC ?

Sylvie : - suivant les années, entre 100 000 et 110 000 €.

A : - Quels sont les projets pour l'exploitation ?

B : - Notre fils Matthieu a eu son Bac conduite et gestion des exploitations agricoles et voulait s'installer avec nous. Nous avons donc créé un GAEC à compter du 1er janvier 2012. Nous avons monté un projet pour élever et vendre 50 à 60 porcs par an. Matthieu ayant des compétences aussi en découpe, un atelier de découpe à la ferme (bovins + porcins + ovins) est en construction. Un boucher à la retraite viendra aussi prêter main forte pour dépiécer.

A : - Un coup de cœur et un coup de rage ?

B : - Un coup de rage pour l'administration agricole, qui complique beaucoup les choses, (alors que les jeunes ne sont toujours pas formés à remplir ces paperasses) et qui, faute de temps, ne peut même plus renseigner les agriculteurs. A noter aussi la suspicion qui est toujours de mise lors des contrôles, on cherche à trouver à tout prix quelque chose qui ne va pas.



Un coup de cœur pour les Salers et Ferrandaises qui sont des vaches élégantes, fières, dociles, ceci venant de la conduite de l'élevage et du rapport entre l'éleveur et l'animal.

Merci beaucoup.

Agathe POTHIN, Présidente de FERME.

Sylvie, Matthieu et Bernard LAFORST

42510 L'ETANG NERVIEUX

Tél. 04 77 27 23 70

Le prochain "paroles d'éleveurs"

concernera les chèvres, mais **je suis à la recherche d'éleveurs de volailles qui travaillent avec des races à faible effectif**, merci de me faire rapidement passer leurs coordonnées si vous en connaissez. (Agathe POTHIN 09 75 74 42 72).

Des nouvelles de notre "mascotte": Falou.

Action de Sauvetage:

Berger de Savoie (ou Berger des Alpes)

Dans le N°66 (mars 2011), nous vous présentions notre mascotte, un jeune chiot alors ! Eh bien Falou a grandi, grandi... et il a maintenant une descendance !

Sur la photo, Couma, "Bergère" de Savoie qui a porté leur progéniture. Tout ce petit monde a bien grandi et grâce au travail de Magali et de Catherine, Berger de Savoie recommence à être diffusé.

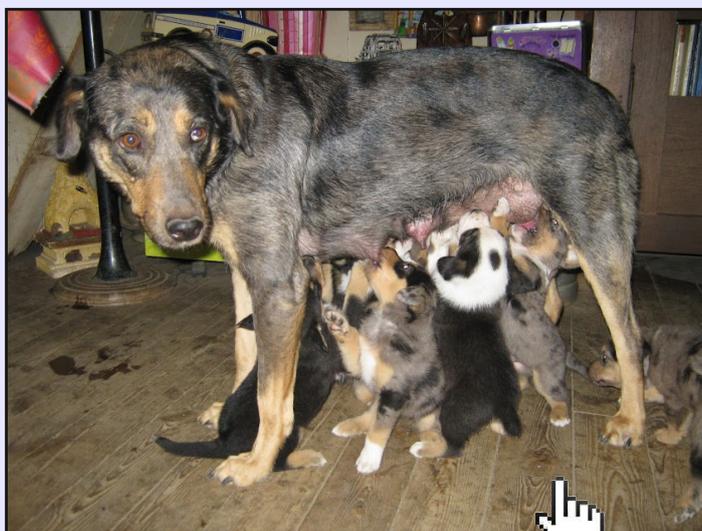
Contact :

Mme Odile Bonnavard, secrétaire du CSBAS

17 rue du Merderel

73130 Saint-Martin-sur-la-Chambre

06 83 54 13 28



csbas(at)orange.fr Remplacer (at) par @ <http://lebergerdesavoie.canalblog.com/>

Merci à Mr Laurent AVON qui nous éclaire et qui nous alerte !

Ailleurs : La race d'Evolène (suite)

Il est vrai en effet que lorsque le herd-book de la race d'Hérens a été créé en 1884, les animaux à robes « à panachures » qui étaient encore nombreux en ont été exclus parce que l'état d'esprit de l'époque était d'obtenir des robes homogènes et bien différenciées pour chaque race. Ainsi les quatre races suisses retenues: la Simmental, la Brune, la Fribourgeoise et la race d'Hérens avaient

des robes qui les distinguaient très nettement les unes des autres et ne permettaient aucune confusion. Il se trouve que dans le val d'Hérens, berceau de la race éponyme, des éleveurs des villages d'Evolène et des Haudères ont continué à entretenir quelques Hérens avec des panachures en ne les faisant pas inscrire dans les syndicats d'élevage qui se mettaient en place et qui de toute façon, les auraient refusées. Cela n'empêchait pas cependant que des taureaux à robe unie puissent être utilisés sur ces vaches à taches blanches. On a pris l'habitude, dans le monde traditionnel de la race d'Hérens, d'appeler les Hérens à taches blanches qui subsistaient « Evolénardes », parce qu'on avait plus de chance d'en trouver à Evolène et surtout dans le village des Haudères qui lui est adjacent. Ainsi en 1972, à l'alpage du Tsaté au dessus d'Evolène, une vache d'Hérens sur quatre avait encore des taches blanches.

Vers 1970 les éleveurs du Haut Valais, de langue allemande, ont commencé à s'intéresser à la race d'Hérens dont le territoire ne dépassait pas alors la ville de Sierre, pour en introduire des exemplaires dans la région dite du « Haut Valais » qui traditionnellement entretenait la race dite Brune des Alpes. Ces éleveurs ne possédaient pas tous les codes culturels en action dans le Valais Central et n'avaient pas encore de syndicats d'élevages dédiés

à la race d'Hérens. Ils se sont donc tout naturellement intéressés aux Hérens « à panachures » autant qu'aux Hérens à robe unie. Sur ces entrefaites, la Fondation suisse Pro Specie Rara, qui s'est créée dans les années quatre-vingt dans les cantons alémaniques pour conserver les races et variétés suisses, s'est émue de l'existence de ces Hérens « à panachures » qui n'étaient pas reconnues par la Fédération des Syndicats d'Elevage de la race d'Hérens de Sion. Pro Specie Rara a donc essayé d'organiser le regroupement des éleveurs d'Hérens « à panachure » et cela d'autant plus facilement qu'ils étaient déjà en grande majorité de langue allemande. **C'est ainsi qu'en 1995 s'est créée une association des éleveurs de la « race d'Evolène »** sous l'égide de Pro Specie Rara qui avait commencé à créer un registre « de la race d'Evolène » en 1994.

Dans le même temps, les contacts de plus en plus nombreux entre les éleveurs du Valais Central et leurs homologues Valdotains de la Région autonome de la Vallée d'Aoste (côté italien), qui achetaient des vaches d'Hérens en Suisse, ont fait prendre conscience aux éleveurs valaisans que les éleveurs valdotains qui avaient la même race qu'eux : la race dite « Valdotaïne Pie noir- Châtain » (en italien : Valdostana Pezzata Nera -Castana) avec deux rameaux la « noire et blanche » et la « Châtain », étaient plus souples

qu'eux pour admettre la présence des taches blanches. Le dogme qu'une vache d'Hérens devait absolument avoir une robe unie (noir zain ou fauve violettée plus ou moins charbonnée) pour être inscrite, a donc commencé à s'affaiblir d'autant que l'on n'était plus dans la problématique de la fin du XIXème siècle où il fallait absolument distinguer les races par leur robe. Ainsi les taches blanches ont été à nouveau admises dans le standard officiel de la race d'Hérens en 2002 et le distingue entre les animaux à panachures et les animaux à robe unie n'a plus lieu d'être, d'autant que l'identité très forte des animaux de la race d'Hérens transcende la robe. Pourtant l'association des éleveurs de la race dite d'Evolène, soutenue par Pro Specie Rara et déjà hors de la mouvance de la Fédération des Syndicats de la d'Hérens, ne s'est pas sabordée. Elle continue donc à fonctionner de façon autonome.

La race dite « Evolène » est donc une Hérens « à panachure » gérée par une association indépendante de la Fédération des Syndicats de la race d'Hérens, qui reconnaît également, elle aussi maintenant, les Hérens à panachure que l'on appelait déjà « évolénardes » dans le langage courant (deux types de panachures sont admises : la panachure dite « irrégulière » mais sans tête blanche et la panachure de type Pinzgau mais avec extension modérée du blanc dite localement « quad-



zée »). Disons cependant que les animaux de l'Association de la « race d'Evolène » sont en général un peu moins lourds que les animaux de la « Fédération », du fait que les animaux fondateurs venaient d'élevages qui tournaient un peu en rond et pratiquaient parfois la consanguinité quand ils ne voulaient pas utiliser les taureaux à robe unie des syndicats, qui eux étaient choisis dans un effectif beaucoup plus grand.

En fait, on se trouve devant la même population qui tantôt s'appelle Hérens, ou encore Evolène ou encore Valdotaïne Tachetée noire ou encore Valdotaïne châtain selon que les animaux sont de telle ou telle couleur, de Suisse ou de la Vallée d'Aoste, ou appartiennent à telle ou telle association et avec des barrières entre eux somme toute peu étanches. **J'avais proposé en son temps que cette race s'appelle « race Alpine »**, du fait de sa présence très ancienne dans les Alpes, ce qui aurait ensuite permis de la décliner

dans ses composantes Hérens (avec ou sans panachures), Valdotaïne tachetée noire et Valdotaïne châtain ou chataignée (Castana). La race Valdotaïne Pie Rouge ne fait pas partie de ce groupe. Elle est arrivée en Vallée d'Aoste par le Col du St Bernard et se rattache au groupe des races dites « jurassiques ». Elle est représentative des petites populations pie-rouge que l'on trouvait en Suisse avant qu'elles soient toutes recouvertes par la race Simmental. Elle a été protégée en quelque sorte par la frontière entre la Suisse et l'Italie.

Le grave danger actuellement est l'importance -disproportionnée avec l'enjeu- qu'ont pris les combats de vaches organisés en Valais, en Vallée d'Aoste et maintenant en France. Ce qui n'était qu'un aspect accessoire et sympathique de cet élevage de montagne, où les éleveurs avaient pris l'habitude d'observer les comportements de soumission ou de dominance de leurs animaux quand ils

étaient mélangés, est devenu une vaste foire où les enjeux financiers ont pris le pas sur la gestion raisonnable d'une petite race laitière à l'origine du fromage à raclette, admirablement adaptée à l'utilisation des alpages communautaires de très haute altitude. Du calendrier avec les photos des reines jusqu'au commerce des animaux, le marché des combats de vaches influence de plus en plus les comportements et commence à modifier la physionomie traditionnelle d'une race laitière créée par le milieu même. La race grandit, devient trop lourde pour la montagne où elle évoluait, perd son potentiel laitier, a des problèmes de reproduction.

Bien peu de voix, malheureusement s'élèvent contre ces tendances qui pourtant sont en train de détruire l'acquis de la confrontation immémoriale de cette race avec la haute montagne de sa région d'origine qui la rendait unique.

Laurent AVON

L'oie de l'Ain est dans une situation critique !

L'Oie de l'Ain.

Elle a dû sa survie à **Roland DAMS** mais aujourd'hui, il ne reste qu'une poignée de sujets !

Origine :

Il n'est pas possible d'appeler cette oie "Oie de Bresse" car le nom de "Bresse" est protégé par une A.O.P. Il a été envisagé de l'appeler "Oie de Sougey", en référence à Mlle **Maria FAVIER**, de la Ferme du Sougey, dont proviennent plus ou moins directement certains sujets récupérés dans l'Ain. Finalement, le terme le plus approprié a été l'"Oie de l'Ain", pour permettre son élevage dans l'ensemble du département, Bresse, Dombes, Côtière, où étaient élevés des troupeaux d'oies.

Description :

Le jars a une masse de 4kg, 500g en plus au maximum engraisé, l'oie fait 500 à 600 g de moins que le jars.

Les œufs font autour de 120 g, mais les œufs de 160 g ne sont pas rares, malgré la relative petite taille de ces oies.

C'est une petite oie blanche, issue du rameau bressan, d'après les textes anciens, de l'oie blanche initiale du centre de la France.

Elle est de forme courte, à cou court, et de masse limitée, correspondant à la recherche de la clientèle actuelle au moment des fêtes de fin d'année. Elle a une peau et graisse blanches, et son foie ne se surcharge pas de graisse.

Agathe POTHIN

Contact et sources :

Bresse Gauloise Club **Denis Thomas-sin** Les Mirabelliers Rue Saint Germain 54115 Battygny Tél : 03 83 25 15 48



Article tiré du N°72 pour vous en dire davantage sur l'oie de l'Ain dont on voit un groupe en p.9 de ce N°.

Pour en savoir plus sur notre ...

... PARTENARIAT

"races et populations orphelines" :

clic sur l'image





Il y a TRES longtemps...

Il y a longtemps...

Croquis d'Antan à croquer !



« Ma tête est comme une basse-cour. Quand j'appelle les idées poules pour leur donner du grain, ce sont les idées canes, oies ou dindes, qui accourent. »
 ~J. Renard~

Glanés sur le NET. Quelqu'un peut-il nous aider à trouver sources et auteurs car ces images sont superbes !



Merci à **Dominique MORINSKY** qui nous a adressé ces documents. Très impliqué dans la sauvegarde du mouton Ouessant, il en élève et nous les raconte sur son blog.

<http://ouessant-mouton.over-blog.com/>

Pour le contacter: 14 les Bracons 23 270 Bétête
Tél. 05 55 41 44 53



Retrouvez ces photos et bien d'autres, en grand format sur le blog de notre vache virtuelle **Pâquerette**:

<http://www.association-ferme.org>



« *Venus d'Ailleurs* »

Dindonneaux Nebraskan (race menacée de disparition), les premiers nés depuis des décennies sous le regard protecteur de **Marc SUDRET** !



Photo Fabrice GALLOIS

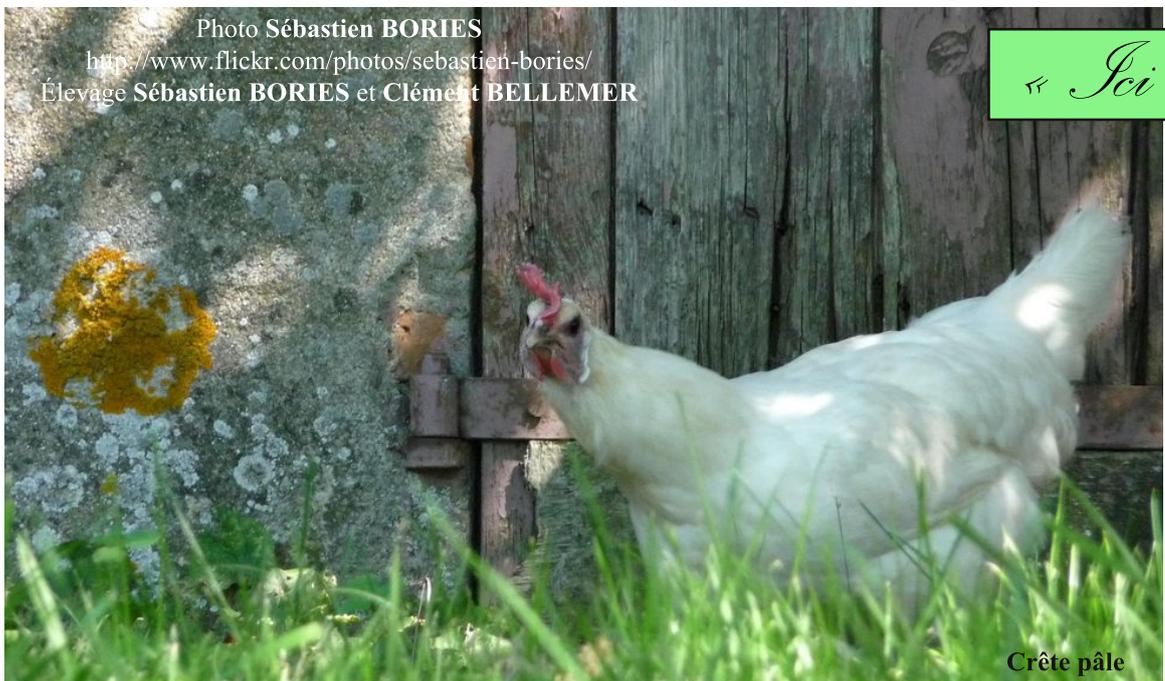


Sur le blog de Pâquerette, découvrez **une multitude de dindons** dont certains rivalisent de beauté avec les paons !

Dindons cailloutés chocolat
Photo et élevage **Kevin PORTER**
Porter's Rare Heritage Turkeys
<http://www.porterturkeys.com/>

Photo **Sébastien BORIES**
<http://www.flickr.com/photos/sebastien-bories/>
Élevage **Sébastien BORIES** et **Clément BELLEMER**

« *Ici* »

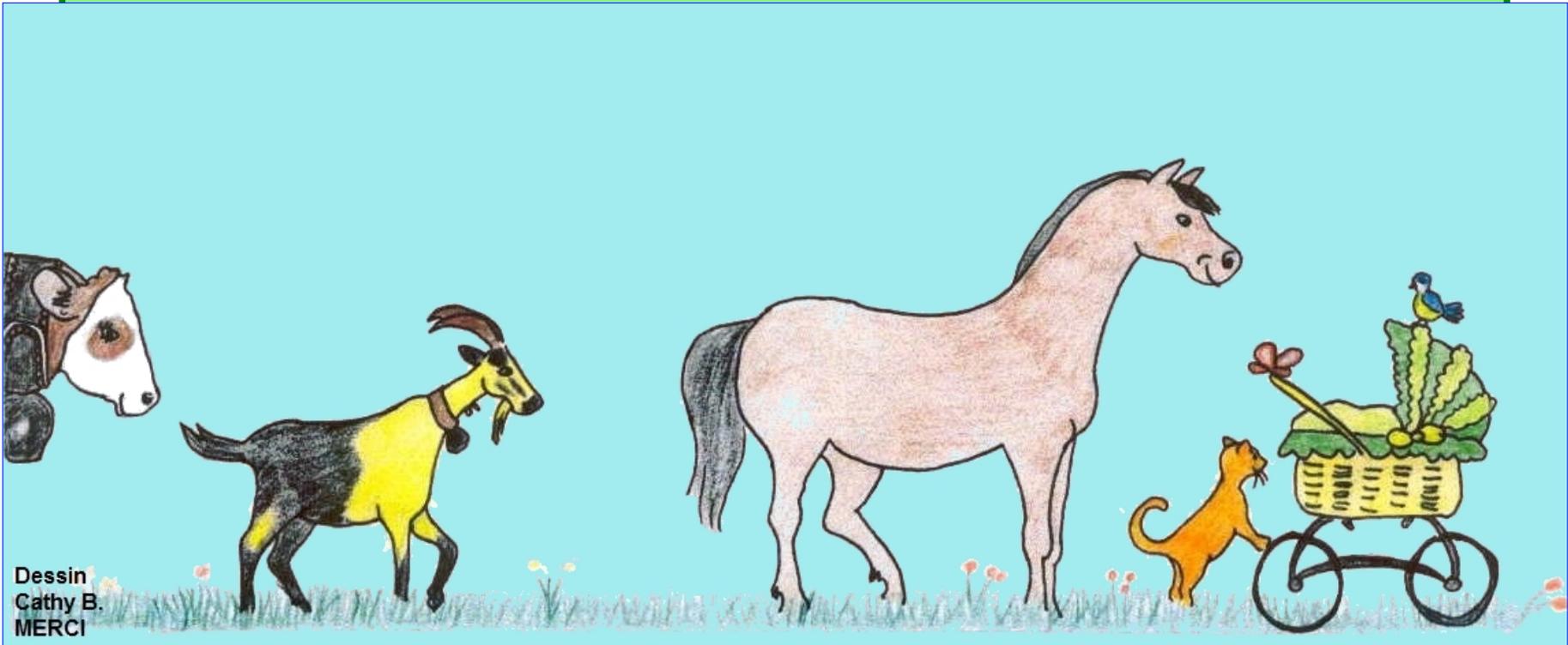


Crête pâle

Journal
de
FERME
Version
2018

Vous pensez, vous aussi,

qu'il est très important de conserver, de multiplier et de diffuser
les animaux de ferme les plus rares.



Dessin
Cathy B.
MERCI

Alors n'hésitez pas, **rejoignez-nous.**

