

PLESSÉ, LE DRESNY : TROIS JOURS POUR FÊTER L'AGRICULTURE PAYSANNE ET LES RACES LOCALES

LES 7, 8 ET 9 SEPTEMBRE 2018

UN MODÈLE AGRICOLE
VIABLE ET DUPLICABLE

P. II

PRIORITÉ AU SOCIAL,
À L'ÉCOLOGIE ET À LA
QUALITÉ DES PRODUITS

P. II

PRÉSERVER ET DÉVELOPPER
LES RACES RÉGIONALES

P. III

QUAND TRANSITION RIME
AVEC TRANSMISSION

P. III

DE L'HÔTELLERIE
À LA CHÈVRE POITEVINE

P. IV

DES ROUGES FLAMANDES
EN BRETAGNE

P. IV

SAUVER LE POULET NANTAIS

P. V

MANGER LOCAL : C'EST DE
L'ÉCONOMIE ET DE LA SANTÉ

P. V

LE VÉGÉTAL
DANS TOUS SES ÉTATS

P. VI

LE PAYS BASQUE : INVITÉ
D'HONNEUR

P. VI

LA TRACTION ANIMALE
BOVINE PAS DÉPASSÉE

P. VII



8^e Fête de la vache nantaise et des races locales : un modèle agricole viable et duplicable

Elle dure trois jours et ce n'est pas de trop. La 8^e Fête de la vache nantaise et des races locales entend faire franchir un nouveau cap à l'agriculture paysanne.

« Nous avons passé l'étape de la sauvegarde de la plupart des races anciennes d'animaux », certifie Laurent Chalet, président de l'association Pas bête la fête, organisatrice de la Fête de la vache nantaise, qui se tient vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 septembre au Dresny, à Plessé. « Nous savons comment les élever et valoriser leurs produits, dont la qualité est reconnue par les consommateurs comme par les grands chefs. Nous savons comment rendre viable économiquement notre modèle d'exploitation agricole, autonome et économe, tourné vers la vente directe et les circuits courts. »

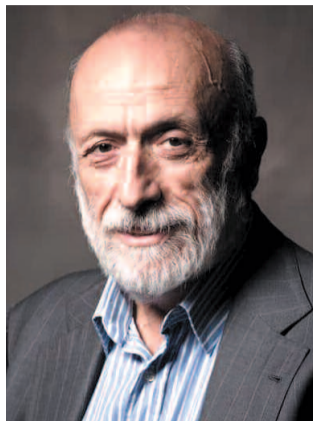
Soit un cercle vertueux entre un terroir, des races locales adaptées au terroir, un mode d'agriculture respectueux de l'environnement et créateur d'emplois non délocalisables, respectueux aussi des animaux et des hommes, au profit de la communauté locale, recréant du lien social et du sens dans la consommation [Lire p.V].

« Maintenant, nous sommes au début de la démarche économique de l'essaimage de nos types d'exploitations. »

Depuis ses débuts, la fête a largement dépassé la dimension locale, voire folklorique de la mise en valeur d'animaux en voie de disparition, pour atteindre les sphères nationales, avec des relais de plus important dans la presse parisienne, et la présence confirmée de grands médias comme la radio France Inter et ses animateurs Philippe Bertrand et François-Régis Gaudry, qui enregistrera à la fête, samedi 8 septembre, son émission culinaire "On va déguster" avant sa diffusion sur les ondes dimanche 9 septembre.

Le critique gastronomique Perico Légasse, plume gourmande de l'hebdomadaire Marianna, est un habitué. Fabrice Nicolino, journaliste écologiste de Charlie Hebdo ne manquera pas non plus le rendez-vous.

La journaliste d'investigation



Carlo Petrini, président fondateur de Slow Food, parrain de la fête.

et réalisatrice Marie-Monique Robin, auteur du "Roundup face à ses juges" et "Le monde selon Monsanto" interviendra elle aussi dans l'un des nombreux débats qui animeront le week-end.

La fête devient aussi, pour sa 8^e édition, internationale. Car cette édition 2018 est parrainée par Carlo Petrini, président fondateur du mouvement Slow food. Née en réaction à la création d'un fast-food en 1986 à Rome, l'association présente dans près de 150 pays défend « une alimentation bonne, propre et juste ». Parfaitement en



Le sénateur du Morbihan Joël Labbé, pourfendeur des pesticides, défend aujourd'hui la création de formation en herboristerie. Ici avec la réalisatrice Marie-Monique Robin. Tous deux seront à Plessé.

phase avec les valeurs défendues par la fête.

Cette dernière s'articule autour de quatre espaces qui s'étalent sur près de 10 hectares.

Le village de l'invité d'honneur sera une mise en lumière de la richesse du Pays basque et de l'emblématique filière du porc basque kintoa [lire p.VI].

Le village des races locales présentera les races domestiques de toute la France, leurs conservatoires régionaux [lire p.III] et leurs éleveurs [lire p.III, IV et V]. Présentations d'animaux et concours sont

aussi prévus. L'amphithéâtre des saveurs verra 21 chefs, bouchers, fromagers et cuisiniers de renom réaliser sur trois jours 21 recettes, entre transformation du lait et de la viande et démonstrations de cuisine. Un espace sera entièrement consacré à l'actualité de la traction animale [lire p.VII]. Un autre aux rapports entre l'homme et l'animal, pour expliquer les conditions d'élevage.

Le village des initiatives solidaires mettra en valeur une soixantaine d'acteurs associatifs sur le thème des multiples usages du végétal [lire p.VI].

Le cœur de la fête battra très fort pendant trois jours. A l'affiche, une nouveauté : l'université paysanne qui sera animée

autour de nombreuses tables rondes aux intervenants de différents univers, pour confronter expériences d'agriculteurs, d'éleveurs et de pêcheurs, de transformateurs, de cuisiniers étoilés et de journalistes spécialisés. Le tout sera aussi diffusé sur Internet grâce à une chaîne Youtube. Librairie, espaces de restauration, espace enfant, bars, animations, spectacles, marché fermier sont aussi prévus.

La gastronomie ne sera pas en reste. Pas moins de trois

grands repas mettant en valeur les produits issus de cette agriculture paysanne sont programmés.

Vendredi 7 septembre, c'est déjà complet pour "le Dîner des chefs" orchestré par les chefs étoilés Michel Bras et Michel Troisgros et des chefs locaux Ludovic Pouzelgues (Lulu Rouget, Nantes) Nicolas Guiet (l'Uni, Nantes) et Frédéric Vaillant (Le relais Saint-Clair, Guenrouët) ainsi que le traiteur Yannick Bîteau (Val d'Evre, Ancenis).

Samedi soir, le repas basque sera l'œuvre du chef Cédric Baudour (le Saint-Sylvestre, vallée des Aldudes).

Dimanche midi sera proposée une rencontre des deux terroirs breton et basque, fruit de la collaboration entre Cédric Baudour et Frédéric Vaillant.

Des tables rondes professionnelles entre porteurs de projets, associations et collectivités, autour de problématiques abordées dans les différents espaces de la Fête sont aussi annoncées.

La fête populaire et gratuite aux plus de 1 300 bénévoles avait réuni 45 000 visiteurs en 2014. Combien seront-ils en 2018 ?

Gwenaël Merret

Agriculture paysanne : donner la priorité au social, à l'écologie et à la qualité des produits

« L'agriculture paysanne se définit par 6 principes essentiels : l'autonomie, la transmissibilité de l'exploitation, le travail en partenariat avec la nature, la qualité des produits, le développement local et la répartition équitable des volumes de production », explique Jeanne-Marie Guillou, animatrice à l'ADEAR (Association pour le développement de l'emploi agricole et rural) d'Ille-et-Vilaine, créée en 2015.

« Il est important d'avoir de nombreux paysans, notamment d'un point de vue économique et social : sur la même surface, un plus grand nombre de fermes permet de produire plus de valeurs ajoutées qu'une seule grande ferme, et représente plus d'emplois. Et du point de vue citoyen, cela maintient un tissu rural vivant et un lien entre les consommateurs et les producteurs. »

Pour les paysans déjà installés, quatre actions sont menées par les Associations pour le développement de l'emploi agricole et rural. Tout d'abord, faire le point sur les pratiques, grâce à un logiciel de diagnostic de l'agriculture paysanne.

Ensuite, continuer à se former tout au long de la vie. Les formations proposées touchent à tous les aspects de la vie d'un paysan.



La vache nantaise est l'emblème de la fête et porte drapeau de l'agriculture paysanne (Photo Kristo pour Pas Bête la Fête).

Développer l'autonomie des fermes est la troisième action des ADEAR, qui peuvent appuyer les paysans dans la création de points de vente collectifs ou la commercialisation en circuits courts, notamment avec des groupements de consommateurs.

Enfin, les ADEAR proposent un accompagnement pour

transmettre sa ferme à de nouveaux paysans, en évaluant la "transmissibilité" de l'exploitation et en aidant le paysan à préparer son projet du point de vue financier et administratif, mais aussi personnel et humain.

Les paysans adhérents de ces associations et leurs animateurs apportent aux futurs

paysans un suivi pendant les premières années de leur installation.

En Ille-et-Vilaine, l'ADEAR 35 a développé le stage "paysan créatif" qui est une formation d'un an destinée aux personnes en réorientation professionnelle. Ce stage se déroule auprès d'agriculteurs tuteurs. Une vingtaine de per-

sonnes ont été accompagnées par l'association l'an dernier.

En Loire-Atlantique, CAP 44 (Construire une agriculture paysanne performante et plurielle) se focalise depuis 2010 sur l'installation, la gestion d'exploitation et la transmission.

« Nous aidons les porteurs de projet à l'aide de diverses for-

mations et d'accompagnement individuel. L'objectif est de faciliter les installations dans le secteur de l'agriculture paysanne et d'assurer la pérennité des exploitations », déclare Soizic Guéguen, sa coordinatrice et co-gérante.

CAP 44 est aussi l'un des membres fondateurs de la Coopérative d'installation en agriculture paysanne (CIAP), qui a pour objet de développer et de sécuriser les installations en permettant de faciliter l'accès au foncier et de tester son activité en étant accompagné.

Cyril Videau

➔ CAP 44 : 31 Boulevard Albert Einstein - CS 92315 44323 Nantes cedex 3 contact@cap44.fr Tel : 02 40 20 13 11
➔ CIAP : 02 40 20 83 93 contact@ciap-pdl.fr

➔ ADEAR 35, 17 rue de Brest, 35000 Rennes Tél. : 07.83.01.82.59 adear35@fadear.org

➔ Plus d'informations sur le site : www.agriculturepaysanne.org

➔ Un site pour ceux qui souhaitent s'installer en tant que paysan : www.jeminstallepaysan.org

Préserver et développer les races régionales : une priorité en Bretagne et Pays de la Loire

Créé en 1998, le Conservatoire des races animales en Pays de la Loire (CRAPAL) aide à la gestion des populations des races régionales d'animaux domestiques, sur le plan génétique (inventaires, collecte de semences, achats de reproducteurs, ..), et par la collecte de références (caractérisation de la race, des systèmes d'élevage, du ou des produits). Il contribue à faire connaître ces races régionales et incite à leur valorisation.

Une vingtaine de races domestiques régionales sont aujourd'hui présentes sur les Pays de la Loire : le baudet du Poitou, la vache maraîchine, la vache nantaise, la vache saosnoise, le mouton de Belle-île, le mouton bleu du Maine, le mouton des landes de Bretagne, le mouton d'Ouessant, le cheval de trait poitevin, la chèvre des fossés, la chèvre poitevine, le porc blanc de l'ouest, le porc longue, la poule la flèche, la poule noire de Challans, le canard de Challans, la vache bretonne pie noir, la vache armoricaine, le mouton solonote.

« Il s'agit de races locales qui avaient été écartées des circuits

de production après la Seconde Guerre mondiale car elles ne répondaient pas aux critères de productivité des filières. Mais à partir des années 1970, des éleveurs se sont mobilisés pour les faire revivre » explique Julien Grayo, animateur au CRAPAL.

Concernant la valorisation de ces races locales, Julien Grayo précise qu'il ne s'agit pas « d'en faire un musée, mais bien de les utiliser pour la production agricole locale. Elles sont valorisées à travers des circuits courts et la vente directe. C'est notamment le cas pour la viande et le lait, en filière bovine. Pour les races locales de moutons et de chèvres, la valorisation peut aussi se faire à travers l'éco-pâturage sur des terrains publics ou privés. »

Les raisons pour lesquelles il convient de conserver et de développer ces races régionales sont nombreuses, explique le CRAPAL. Elles sont d'abord patrimoniales et culturelles car la race demeure le produit du terroir et de ses éleveurs. Elles sont ensuite génétiques (leur génome est une composante de la biodiversité). Elles sont enfin économiques (il est



Les races régionales bretonnes sont l'abeille noire d'Ouessant, le coucou de Rennes (un poulet), la vache armoricaine, la vache froment du Léon, la vache bretonne pie noir, la vache nantaise, le porc blanc de l'ouest, la chèvre des fossés, le mouton de Belle-île, le mouton des landes de Bretagne et le mouton d'Ouessant. (Photo Fédération des Races de Bretagne)

possible que l'avenir offre à ces races et à leurs systèmes, pour la plupart extensifs et respectueux de l'environnement, une certaine sérénité).

En Bretagne, la Fédération des Races de Bretagne a été créée en 2011. « Ces races rustiques étaient originellement présentes en Bretagne jusqu'à la deuxième moitié du XXe siècle. Mais elles ont toutes brusquement décliné avec la moderni-

sation et l'intensification de l'agriculture au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Frôlant l'extinction, ces races ont été sauvegardées grâce à des passionnés chez qui on retrouve quelques sujets in extremis, à partir desquels des plans de sauvegarde puis de relance de la race ont pu être menés (le premier datant de 1976, pour la bretonne pie noir) » explique le site internet de la Fédération.

« La pérennisation de ces races passe par leur maintien et leur développement dans des élevages qui sont à 95% biologiques, vendant en majorité l'intégralité de leurs productions en vente directe. »

« Aujourd'hui nous constatons une croissance exponentielle sur plusieurs races domestiques régionales, comme la bretonne pie noire (pour le lait et la viande), l'armoricaine (pour la viande) et la chèvre des fossés (pour les produits laitiers, les fromages) » affirme Clémence Morinière, coordinatrice de la Fédération des Races de Bretagne.

« L'élevage de ces races domestiques régionales représente une opportunité économique et écologique, en terme de promotion du terroir, de protection de l'environnement, et correspond à la demande des consommateurs, qui recherchent des produits de qualité. Par ailleurs ce sont des races rustiques, adaptées au plein air et présentant de réelles qualités d'élevage. Elles sont aptes à valoriser les fourrages des prairies ou des landes bretonnes et sont beaucoup plus économes en frais vétérinaires car plus robustes »

poursuit Clémence Morinière.

« L'abeille noire d'Ouessant représente un cas particulier. Il s'agit surtout de conserver cet écotype d'abeille vierge de tout problème sanitaire ou environnemental, car les colonies d'Ouessant ne sont pas touchées par les maladies, les pesticides ou les parasites comme le varroa. Elles sont le seul type d'abeille noire autant épargné en Europe. Enfin, certaines races régionales ont disparu car on ne s'est pas préoccupé assez tôt de leur sort, comme la brune de Guingamp (race bovine). Aujourd'hui notre but est de développer toutes les races locales afin de valoriser leurs aptitudes spécifiques, leur parfaite adaptation à l'agro-écologie et leurs produits typiques de nos territoires. »

Cyril Videau

➔ Crapal. 55, La Moutonnière 44260 Prinquiau. Tél. 06 66 66 44 95 www.crapal.fr

➔ Fédération des Races de Bretagne. GIE Elevages de Bretagne - CS 64240 35042 Rennes Cedex. Tél : 02.23.48.29.17 www.races-de-bretagne.fr/

VILLAGE DES RACES LOCALES

Quand transition rime avec transmission

Au sein du Village des races locales, pendant la fête, se trouvera une Maison de l'installation, où pourront échanger éleveurs et acteurs de l'installation. Témoignag

Voilà à peine deux mois que Gérard et Marie-Paule Thoméré ont cédé leur exploitation de vaches 60 laitières en bio sur « 80 ha, dont 6 de marais et 63 accessibles aux vaches », à Mathias Ploteau, à Fégréac, à deux pas du Dresny à Plessé. Cette ferme familiale a été créée par les arrière-grands parents de Gérard au début du XXe siècle. « On est contents de ce que nous avons réussi à en faire, en qualité de production et de vie », poursuivent les cédants. « Je n'arrivais pas à convaincre mes associés de changer de pratique pour nous sentir mieux dans le métier », avoue le repreneur. L'un comme l'autre ont en commun d'avoir pratiqué l'agriculture intensive, et d'avoir épousé par choix et conviction un autre système plus économe et autonome.

Transition. « J'ai commencé par appliquer ce qu'on nous apprenait à école : l'agriculture intensive », indique Gérard Tho-

méré, qui a effectué sa transition par paliers. « En 1992, lors de la réforme de la Politique agricole commune (PAC), la chambre d'agriculture a créé un réseau, " Eleveur bovin demain", où on réfléchissait à un début de désintensification et à un retour à un système herbagé. Car à l'époque, plus on produisait, plus ça s'intensifiait. » En 1997, il suit une formation sur la conduite des pâturages menée par Pierre Jourdain et André Pochon, chantre des systèmes d'élevage à l'herbe. « J'ai commencé à diminuer les intrants. » En 2003, année de sécheresse, Gérard et Marie-Paule ont préféré « vendre des vaches, sachant qu'on en avait six ou sept en surplus, plutôt que d'acheter de l'aliment, qui était trop cher ». En privilégiant un système en herbe, « les charges baissent beaucoup plus vite que la production, qui se maintient avec une herbe de qualité ». Fruit d'observations, de rotation... et de travail, tout simplement.



Gérard et Marie-Paule Thoméré, avec leur repreneur Mathias Ploteau, son épouse Noémie Richard, 37 ans tous les deux, et leurs enfants, devant le troupeau.

Tant que les quotas laitiers existaient, « on avait le droit à 350 000 litres. Nous les avons faits jusqu'en 2012 ou 2013. Pas ces dernières années. On ne voulait pas finir sur les rotules. »

Gérard et Marie-Paule Thoméré se convertissent en bio en 2008. « On était déjà dans cette logique. » Le bon moment. « Quand la première crise laitière est arrivée, nos acheteurs nous ont donné le droit de produire davantage pour maintenir nos revenus, alors que des régions arrêtaient la production laitière pour la concentrer dans le grand ouest. Si on avait suivi le mouvement, on produirait 450 000 ou 500 000 litres, en poussant les vaches avec du

mais complété pour l'apport de protéines, par du soja importé, au coût trois fois plus élevé que l'herbe. » Des charges et du travail en plus pour vraiment gagner plus? « La production laitière tend à être gérée comme la production porcine hors sol. Chaque crise amène plus d'intensification, plus d'agricul-

« Dans la ferme où j'étais avant, on maintenait un certain niveau de production pour payer ce dont on avait besoin pour produire! »

teurs qui arrêtent, donc une redistribution de la production avec plus d'animaux, plus de travail et plus de charges. Et moins d'autonomie de pensée. »

Au lieu de la ferme des 1000 vaches, « nous défendons, au sein de notre coopérative laitière indépendante Biolait, les 1000 fermes, que nous avons atteint l'an dernier ». Une coopérative présidée jusqu'à il y a peu par Christophe Baron, d'Allaire.

Transmission. « On passait notre vie à se plaindre de subir la conjoncture », constate Mathias Ploteau. Associé à trois partenaires à Vieilleville, au sud de la Loire-Atlantique sur 220 ha avec 120 vaches laitières pendant 10 ans, « j'ai préféré partir et trouver une exploitation plus en phase avec mes convictions ». Il trouve la ferme des époux Thoméré un mois et demi après qu'elle entre dans le Répertoire départ installation (RDI) tenu à jour par la chambre d'agriculture. « La valeur patrimoniale et économique avait été fixée par un diagnostic effectué par la chambre d'agriculture », expliquent Gérard et Marie-Paule Thoméré.

Le choix de Mathias Ploteau est vite fait. « La ferme correspond à mes critères par sa dimension, ses terres groupées. Et la famille reste proche », sourit celui qui a prospecté

jusqu'aux environs de Quimper. Autre élément : « Ces dernières années, nous avons dimensionné nos investissements pour ne pas surendetter nos successeurs », ajoutent Gérard et Marie-Paule Thoméré, qui avaient pris soin d'annoncer il y a cinq ans la future cession de la ferme aux propriétaires des parcelles exploitées.

« Ce qui change surtout, pour moi, c'est qu'on pousse le pâturage à fond », reprend Mathias Ploteau, qui a travaillé aux côtés des Thoméré deux jours par semaine pendant plusieurs mois avant la reprise. « Dans la ferme où j'étais avant, on maintenait un certain niveau de production pour payer ce dont on avait besoin pour produire ! C'est comme d'acheter un tracteur à 100 000 euros pour le faire tourner 400 heures par an ! »

« Je me trouve bien à Biolait. Là, il y a beaucoup de place pour l'humain. En assemblée, où les éleveurs ont réellement le pouvoir de décision, il y a beaucoup de place pour l'humain, les gens ne parlent pas que de prix, on échange sur plein de sujets. La coopération est réelle. Au point d'assurer le ramassage partout en France, y compris sur des fermes isolées dans les Pyrénées, avec le même prix que les agriculteurs de l'ouest. »

Gwenaél Merret

VILLAGE DES RACES LOCALES

De l'hôtellerie à la chèvre poitevine : Cécile Lepape sur la voie lactée

Après 20 ans dans l'hôtellerie, Cécile Lepape s'est reconvertie dans l'élevage de chèvres. Sa participation à la fête nantaise l'a conforté dans ce choix.

Les 35 heures, Cécile Lepape ne connaît plus vraiment depuis qu'elle est éleveuse de chèvres. Peu importe, ses chèvres, elle les adore, même si les élever demande beaucoup d'attention. Hadibou, Jadore, Locudy, voici comment se prénomment quelques-unes de ses 44 chèvres. L'éleveuse est aussi productrice de fromage et de yaourt. Elle est installée depuis 2012 avec son mari sur la commune du Coudray, après avoir passé 22 ans dans l'hôtellerie sur la Presqu'île du Croisic.

donne à manger des herbes, du foin et un mélange céréalière semé par ses soins. Elle soigne également ses chèvres à l'homéopathie. L'objectif est clair : privilégier la qualité à la quantité.

Aujourd'hui, Cécile Lepape fabrique une centaine de fromages par jour. Elle vend sa production à des épiceries des bourgs voisins, sur les marchés, notamment à Campbon, à des magasins bio et à des restaurants.

FÊTE DE LA VACHE NANTAISE : UN RENDEZ-VOUS SOCIÉTAL

OBJECTIF QUALITÉ

Cécile Lepape y élève des chèvres de race poitevine, une race en cours de sauvegarde. Elles ont la particularité d'être les seules à avoir une caséine de type alpha S-1. Quèsaco ? Une protéine qui permet tout simplement au lait, donc au fromage et au yaourt, d'être plus doux et onctueux.

Pour leur assurer une bonne qualité de lait, l'éleveuse leur

Ce projet d'installation lui trottait dans la tête depuis 2007. A cette époque, elle travaille encore dans le tourisme. Mais l'accumulation de trois refus de Congé individuel de formation (CIF) la décide à finalement démissionner en septembre 2010. « J'aimais beaucoup mon travail et le relationnel avec les clients, mais je ne me voyais pas continuer sur du plus long terme », ex-



Cécile Lepape avec ses chèvres.

plique-t-elle.

Au cours du même mois, elle participe à la Fête de la vache nantaise et des races locales en tant que bénévole. Un coup de main qui la conforte dans son choix de quitter son emploi dans le tourisme : « J'ai beaucoup apprécié l'esprit de convivialité qui régnait entre les agriculteurs. C'est un lieu de richesses citoyennes et de belles idées sur les manières de tra-

vailler et de consommer. J'ai aimé le travail qui était montré à un public très demandeur de produits de qualité. Chez les paysans aussi, ce qui m'a plu, c'est le respect des animaux, de la saisonnalité avec au bout, de la bonne viande avec une race qui a pris son temps ou un fromage fait dans la tradition fermière. Ce n'est pas une kermesse, c'est un rendez-vous sociétal pour montrer qu'on

peut manger mieux sans forcément se ruiner en privilégiant si on le peut les fermes à proximité. »

PASSIONNÉE DE FROMAGE

Seulement, Cécile Lepape vient d'une famille de pêcheurs, pas d'agriculteurs. Il lui faut donc passer un Brevet professionnel Responsable d'exploitant agricole (BPREA) à la

Chambre d'agriculture de Nantes. Un diplôme qui la prépare à la gestion d'une exploitation agricole.

Pourquoi les chèvres ? « Parce que c'est un animal facile à manipuler », explique-t-elle en souriant. « La chèvre est très tactile, elle va venir chercher des papouilles. Et aussi parce que je suis passionnée de fromage. »

Au moment de s'installer, difficile de trouver des parcelles disponibles dans la Presqu'île, où les activités sont plutôt tournées vers le tourisme que vers l'agriculture. Elle finit par dénicher à Plessé, une ferme de 11 hectares avec une stabulation où sont aujourd'hui installés les chevreaux.

Lors de la Fête de la vache nantaise, l'éleveuse sera présente avec des collègues éleveurs à l'Amphithéâtre des savaux, au village des races locales. Le principe de cet amphithéâtre : les agriculteurs proposent leurs produits, du beurre, de la crème chantilly, des fromages, de la crème fraîche et du Gwell et des chefs les cuisinent.

Malika Ouaddah

➔ Vente à la ferme le mercredi de 16h à 19h. La Ferme de Cécile, le clos de la Monnière, Le Coudray, Plessé.

Rouges flamandes en Bretagne : l'amour vache

Installés à La Barre à Plessé, Arnaud et Jérôme Jouselin ont introduit dans leur élevage des Rouges flamandes. Une rencontre avec des éleveurs de cette race bovine lors de la dernière Fête de la vache nantaise en 2014 les a décidés.

Et ils en sont fiers, les frères Jouselin, de leurs vaches. Ils les connaissent toutes par leur prénom et soulignent volontiers la beauté de leurs Rouges flamandes. Arnaud Jouselin faisait partie en 2014, de la commission chargée pour la Fête de la vache nantaise, de rencontrer et d'accueillir les éleveurs de cette race bovine originaire du Nord-Pas-de-Calais, alors invitée d'honneur avec la Bleu du Nord.

VALORISATION

L'année suivante, son frère et lui, exploitants associés au sein du Groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC) de La Barre, ont fait l'acquisition de trois génisses Rouge flamande. Arnaud Jouselin explique ce coup de cœur : « On a découvert une vache rouge locale, très élégante, rustique. Mais on l'a aussi prise pour des raisons économiques. Elle a une capacité de production et de valorisation très intéressante. Elle

produit 6000 litres de lait là où une Holstein en produit 10000 litres, mais elle valorise l'herbe, elle est adaptée à la marche et se reproduit très bien. »

DES VACHES ROBUSTES

Les deux frères vendent leur production à la coopérative Biolaît. Ils ont repris la ferme familiale et acheté celle du voisin en 2007 en gardant l'esprit. Les parents avaient déjà opté pour une production qualitative en faisant du lait bio depuis 1998. Dans la continuité, le maître mot des éleveurs est donc la qualité, qualité du lait produit comme qualité de vie à la fois pour les agriculteurs et pour leurs bêtes. A plusieurs titres : « L'objectif pour nous est d'être cohérent au niveau environnemental et sociétal. Nous respectons la terre en améliorant sa fertilité. Nous faisons en sorte de vivre de notre travail sans être débordé. Nous avons des taux de carbone plus faible parce que la nourriture



Irlande, une des premières vaches que les frères Jouselin ont ramenée dans leur élevage..

des vaches se trouve sur place. »

Leur système leur permet de limiter les charges, ils ont peu de coût matériel et peu de coûts vétérinaires car développer le pâturage permet aux vaches d'être moins malades.

Les éleveurs accordent une importance toute particulière à l'alimentation : « Elles ont aussi un bon équilibre alimentaire grâce à la diversité des herbes, contrairement à un système d'élevage intensif. On est dans

le tout herbe. La vache va chercher elle-même l'herbe qu'elle mange. Les Rouges flamandes sont rustiques et peuvent marcher pour aller chercher leur nourriture. Elles ne boient pas et sont très résistantes par rap-

port à des vaches qui n'ont pas une bonne alimentation. » Leurs terres sont entretenues par des passages de fauches et le pâturage des vaches. La fauche l'hiver et l'été permet d'assurer l'alimentation des vaches toute l'année. Les frères ont un troupeau de 70 vaches. Ils privilégient la monotraite contrairement aux installations classiques où il y a deux traites par jour : « Une vache qui produit moins a plus de chances d'être en forme. Avec une traite par jour, le lait est plus protéinique. »

« Une vache rouge locale, très élégante, rustique ».

Au-delà des considérations qualitatives, la Rouge flamande « façonne le paysage et apporte une diversité génétique dans nos campagnes. Avoir ce type de vaches dans notre élevage permet aussi de participer à la conservation des races domestiques. » Leur troupeau est composé de vaches Holstein, Pie-Rouge des plaines, Normande et Simmental. Sachant qu'un veau devient adulte en 3 ans, les éleveurs espèrent d'ici une dizaine d'années renouveler leur troupeau pour n'élever que des Rouge flamandes.

Malika Ouaddah

RELANCER UNE FILIÈRE

Emilie Legendre veut sauver le poulet nantais

Emilie Legendre, éleveuse à Guémené-Penfao, a fait le choix, en 2016, de se lancer un nouveau défi, après celui de changer de vie professionnelle quelques années auparavant : élever des poulets nantais, une race qu'elle contribue à sauver de l'oubli.

Une race du XIX^e siècle presque éradiquée par l'industrialisation de l'aviculture. Comment s'est fait cette entrée dans le monde des races animales à préserver ? Tout simplement en répondant à un coup de téléphone d'Hervé de Loison, président de l'association pour la sauvegarde et la valorisation de la poule Noire de Challans, et ainsi, en se lançant dans l'élevage de ce poulet nantais, qui est le nom officiellement déposé à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI), fin 2016, d'une part pour protéger cette ancienne appellation de la volaille commercialisée et, d'autre part afin d'entraîner quelques nouveaux éleveurs-engraisseurs dans ce challenge de relance par l'économie de cette ancienne poule du Nord ouest de la France.

Mais d'où vient ce poulet ? La poule de Challans aurait été créée au milieu du XIX^e siècle par croisement entre des poules locales et des volailles asiatiques (Langshan, Orpington)

importées à Nantes par des marins anglais.

« La production de "poulets nantais" élevés dans les marais et finis en "épinettes", fera la réputation de cette race à partir de 1870 de Nantes à Paris jusqu'à ce que l'industrialisation de l'aviculture ne sonne le glas de ce mode de production familial et donc de cette race », écrit Hervé de Loison.

A 27 ans, Emilie Legendre revient vers la ferme. En 2009, à 27 ans, à la naissance de sa première fille, alors qu'elle fait beaucoup de route, Emilie Legendre décide de quitter la sphère des travailleurs sociaux où elle œuvrait depuis quelques années, pour revenir à ses premières amours, puisque ses parents l'y ont fait grandir : la ferme. « J'ai repris une formation agricole en volailles ». Pour ce faire, « j'ai intégré le Groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC) familial ».

D'un côté des vaches allaitantes en bio pour son frère et



Emilie Legendre en compagnie de ses poulets nantais qu'elle élève à Guémené-Penfao depuis 2016.

ses parents, et elle, des volailles. Son conjoint travaille à la chambre d'agriculture : l'environnement est propice...

Son brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole en poche, deux ans au Rheu et au Dresny, « deux superbes années », Emilie se lance. « Je suis d'abord restée un peu plus d'un an et demi en tant que salariée chez mes parents, qui font déjà de la vente directe, puis en avril 2014, je me suis installée officiellement. » Prudence et patience...

« Il est têtu, voire sauvage et rustique, mais... » « J'ai tout de suite voulu me diriger vers des races fermières, rustiques, car elles ont plus de caractère : le rapport à l'animal est plus

plaisant ! Et elles sont plus autonomes, s'adaptant souvent très bien au terroir sur lequel elles évoluent. »

Quand Hervé de Loison lui propose la poule noire de Challans qu'il est en train de sauver, elle répond positivement. « Mais au départ, ce n'était pas pour sauver la race, juste pour observer, connaître, partir un peu à l'aventure. Aujourd'hui, après deux ans, les choses ont bien changé, et avec mes autres collègues, on souhaite vraiment développer cette filière autour de ce poulet nantais. »

Pourquoi ? « Car c'est un superbe animal, hyper rustique, mais pas compliqué. J'ai seulement dû le séparer des cous nus, car ils ne s'entendaient pas. Il est un peu têtu, doté d'un caractè-

re bien trempé, voire sauvage, qui offre au final, avec des qualités gustatives indéniables, surtout quand ils sont finis au lait, pour la tendreté : un vrai régal ! »

Entre cinq et six mois pour les faire grandir. Emilie accueille les poussins à un jour. Dans sa poussinière, sous son regard très attentif, pendant les trois semaines, ils grandissent.

Puis, pendant cinq mois (pour les cous nus noirs et jaunes qui représentent la majorité de son travail) et six mois, pour les poulets nantais, elle les bichonne, les regarde, les nourrit. « Leur alimentation est en grande majorité produite sur nos terres, notamment en ce qui concerne les céréales bio par exemple. » « Ce sont des souches à croissance lente. C'est aussi ce qui fait le plaisir du métier : prendre le temps de les regarder grandir, grossir, les observer. »

Le poulet nantais : 10 % de sa production. Elle abat à Plessé 4500 volailles par an, « mais le poulet nantais ne représente, à ce jour, que 10 % ». Pour que son nombre augmente, « nous allons devoir progressivement développer trois axes : la sélection, la création de débouchés, mais aussi parfois changer le regard du consommateur sur ce

poulet qui ne ressemble pas aux autres ».

Pourvus de belles cuisses, ses flancs sont, quant à eux, un peu plus maigrelets. Dodus, charnus, ils possèdent un plumage superbe, qui oscille entre le bleu, le vert et parfois plus rarement toutefois, le gris. Sa crête est aussi majestueuse que sa démarche. Il est fier, un tantinet narquois, toisant du haut de ses trente centimètres à peine, heureux et ravi de porter sur la tête une crête d'un rouge étincelant, le malheureux promeneur venu le saluer amicalement.

Défricher pour développer la filière. Quand il est abattu, il fait en moyenne entre 2,5 et 3 kilos, et Emilie Legendre le vend (sur les marchés de Guémené-Penfao, du Grand-Fougeray ou sur la ferme) entre 11,50 et 13 euros selon qu'il est fini au lait ou pas. Sa cuisson, pour une viande savoureuse, voire soyeuse, comme son élevage, doit se faire dans la douceur et la lenteur...

Cette aventure ? « Elle est merveilleuse, car elle est collective. On défriche et on prend le temps d'améliorer progressivement les diverses étapes de la filière : c'est passionnant ! »

Yvonnig Siné

► La ferme se situe au lieu-dit le Gasset, à Guémené-Penfao. Contacts : 06.63.90.67.59 ; emilie.legendre@wanadoo.fr

ALIMENTATION

Manger local : c'est de l'économie et de la santé

Oui, l'agriculture, c'est de l'économie ! « Nous n'étions pas obligés de la prendre, car ce n'est pas une compétence obligatoire pour la collectivité, mais j'ai souhaité, dès le départ, que ce projet soit rattaché au développement économique », affirme Michel Pierre, vice-président, délégué à l'insertion par l'activité économique, à l'économie du secteur agricole et à l'économie sociale et solidaire à Redon agglomération.

La ferme de Cranhouët, propriété de la collectivité accueille de nouveaux producteurs, soucieux de lancer leurs activités : c'est un des éléments, un des espaces, un des acteurs autour duquel est axé ce plan alimentaire de territoire dont s'est dotée la collectivité récemment. Mais pourquoi un tel projet ? Pourquoi cette charte votée cette année par les élus communautaires ?

Chloé Petetin chargée du plan alimentaire de territoire. L'arrivée, au début de l'été, de Chloé Petetin, comme chargée de mission agriculture et alimentation, au sein du service économie sociale et solidaire dont Michel Pierre est le vice-président, est un signe patent et ostensible « de la volonté poli-



Michel Pierre, vice-président, délégué à l'insertion par l'activité économique, à l'économie du secteur agricole et à l'économie sociale et solidaire. A ses côtés, Chloé Petetin, chargée de mission agriculture et alimentation, au sein du service économie sociale et solidaire, en poste depuis cet été, notamment en charge de ce plan alimentaire de territoire.

tique », affirme le maire de Saint-Jean-la-Poterie, de développer des actions en faveur du rapprochement qualitatif et quantitatif entre les producteurs et les productions locales agricoles, alimentaires et tous les consommateurs et transformateurs vivant sur le territoire. « Je vais travailler à 70 % sur ce plan alimentaire, et le reste de mon temps sera consacré à la ferme de Cranhouët », précise Chloé Petetin.

Reprendre ce qui existait. Quand est mort le projet porté par l'association De l'assiette aux champs santé durable, « la Communauté de communes a été placée devant le fait accompli. Cette impulsion de mettre en rapport les maraîchers bio et locaux avec les restaurants scolaires que j'estimais bonne mais mal fagotée dans son modèle économique, devait être reprise, complétée, étoffée. On a donc ponctuellement repris l'acti-

tivité », rappelle Michel Pierre, qui depuis le départ bataille parfois fermement, pour faire passer l'idée que ce plan alimentaire de territoire, que cette ferme de Cranhouët, « c'est de l'économie locale et de la qualité de vie ». « 1 seul euro dépensé en produits locaux, c'est 1 euro réinvesti sur le territoire ».

Les producteurs se sont réorganisés au sein de la structure Manger local, puis le plan a été collectivement construit autour de Nicole Girard et de tous les acteurs de la filière qu'il faut créer, c'est-à-dire les producteurs, les restaurateurs, les chefs cuisiniers et les consommateurs. La charte accompagnant ce plan a été votée. « Il faut désormais le faire vivre, le mettre en œuvre concrètement sur le territoire. »

Un défi à partager en groupe à la rentrée. Toutes les actions qui vont ainsi être mises en place dès la rentrée, actions orchestrées par Chloé Petetin, ont pour unique but « de sensibiliser, les habitants à la nécessité, à l'importance de manger local, des circuits courts. C'est donc une autre approche de l'alimentation que nous proposons d'accompagner, et de soutenir. C'est aussi pour cette raison

que nous participons et soutenons cette Fête de la vache nantaise, qui est un moment au cours duquel des nombreuses actions qui vont dans ce sens sont proposées, réfléchies ».

Parmi les actions qui vont être proposées à la population, dès septembre, il va y avoir le « défi famille alimentation positive ». Derrière ce jargon, un tantinet abscons, se cache tout simplement l'envie de réunir des familles volontaires par équipe d'une trentaine de personnes pour découvrir des éléments de diététique, de nouvelles techniques de cuisine en lien avec un panier de produits locaux, le tout mis en relation avec un budget raisonnable.

Pourquoi ? « Pour proposer des techniques et des expériences qui permettent de changer nos pratiques, nos habitudes, ensemble, de façon ludique et partagée », précisent Chloé Petetin et Michel Pierre.

Un autre axe sera de développer des actions en direction des enfants dans les cantines en lien avec les parents, les personnels et les cuisiniers. « Il faut travailler sur une démarche globale en développant l'esprit critique ; et chacun a son rôle à jouer. Nous, élus, aussi. On doit impulser une démarche, en accompagne d'autres, permet-

tre que des initiatives allant dans ce sens puissent être expérimentées. »

Bien manger = bonne santé. Économique oui, on vient de le voir. Mais ce plan entre aussi en correspondance, par sa transversalité avec le plan local de santé par exemple. Bien manger, se régaler de produits locaux ou biologiques, c'est entretenir sa santé, garantir son capital santé.

Ce plan alimentaire de territoire, c'est en premier lieu un moyen « offert » pour rester en bonne santé, c'est développer une économie de territoire, c'est réinventer des liens qui existaient à l'échelle locale, mais qu'un certain modèle économique nivelaient et avilissant a fini par faire disparaître...

Alors, « ce changement ne viendra pas sur un seul claquement de doigt ! Il faudra du temps, ce sera long, mais il faut commencer maintenant et s'y tenir ». Car, comme le souligne intelligemment Michel Pierre, « ce plan n'est pas un fin en soi. La finalité, c'est de relocaliser la production ». Exactement ce que font et disent les organisateurs de la Fête de la vache nantaise et des races locales !

Yvonnig Siné

VILLAGE DES INITIATIVES SOLIDAIRES

Alimentation, santé, biodiversité, déco, vannerie et éco-construction : le végétal dans tous ses états

Le végétal ne manque pas de ressources ! En s'appuyant sur un potager et sur un espace naturel, le village des initiatives solidaires en montrera l'étendue.

« Dans notre alimentation, deux tiers de notre apport en protéines sont d'origine animale, le reste d'origine végétale. Il faudrait faire l'inverse et manger moins de viande, mais de la meilleure ! » Bernard Debarre et Laurent Cordier, avec Hervé Deloison, sont responsables du Village des initiatives solidaires de la Fête de la vache nantaise. « Après le thème de la santé il y a quatre ans, lors de la précédente édition de la fête, nous avons choisi cette fois de traiter de la valorisation du végétal. »

Cet espace de la fête s'articule autour d'un beau jardin potager de 800 m², spécialement planté pour la fête. « Nous aurons une soixantaine d'invités. » Associations, professionnels... aux activités liées au végétal déclinent à leur manière ses utilités : alimentation, biodiversité, santé, éco-construction (bois, paille, enduit terre-paille), vannerie, décoration florale.

Un potager éphémère. « Nous l'avons commencé il y a près d'un an, à l'automne, sur une vieille pâture gorgée d'eau. » A quelques jours de la fête, il est déjà resplendissant. « Nous sommes époustoufflés de voir comment tout a pu pousser ! »

Les bénévoles chargés du potager, une dizaine de personnes réunies quelques heures chaque jeudi pendant des mois à partir de mai, ont patiemment travaillé les espaces préparés avant l'hiver par un épais paillage, sur une trentaine de centimètres d'épaisseur. Un hiver où le paillage, amendé de compost et repaillé, a pu fermenter et travailler, attirant les vers de terre.

« Nous nous sommes inspirés des méthodes de permaculture et de biodynamie. Des choses que de nombreux jardiniers amateurs font souvent sans le savoir. » Aménagement d'une mare « dont les plantes attirent les grenouilles qui se nourrissent d'insectes », association de



Laurent Cordier et Bernard Debarre, deux des responsables du village avec Hervé Deloison.

plantes complémentaires ici, l'une protégeant l'autre, tracé de cheminements... Surtout pas de produits chimiques, ni engrais minéraux, ni pesticides.

« Nous nous sommes aussi attachés à cultiver des plantes illustrant tous les usages du végétal. » Les nombreux intervenants pourront s'appuyer sur ce potager comme d'un support pédagogique.

Pommes de terre « cultivées selon différentes méthodes, l'une en creusant pour semer les graines, l'autre les posant tout

simplement sur la paille », blettes, betteraves, radis, carottes, poireaux, tomates...

« Aujourd'hui, on exploite les terres de pays de l'hémisphère sud qui ont du soleil quand on n'en a pas, pour satisfaire notre gourmandise. »

mais aussi consoude, plantes aromatiques, plantes médicinales, tomates à l'air libre et sous serre, osier, plantes aquatiques servant à assainir les eaux usées (phyto-épuration), plantes recyclables dans l'isolation des maisons, fleurs...

« Ce potager est aussi l'occasion de rappeler le cycle des saisons et d'aller plus loin de la prise de conscience de notre mode de vie. Les fraises ne mûrissent pas du 1^{er} janvier au 31 décembre ! Aujourd'hui, on exploite les terres de pays de l'hé-

misphère sud qui ont du soleil quand on n'en a pas, pour satisfaire notre gourmandise. Alors que ces terres pourraient tout simplement les nourrir. » Les bananes ne poussent pas naturellement en Bretagne. Mais les pommes, est-ce raisonnable d'en manger quand elles viennent d'Argentine ?

Un espace naturel. Le village des initiatives solidaires a une extension sauvage, une zone « inexploitée depuis une dizaine d'années, juste fauchée l'automne dernier ». Ce cheminement qui s'étale sur près d'un kilomètre est un véritable refuge à biodiversité végétale et animale. « C'est un lieu de rassemblement de toutes sortes d'insectes. » Des entomologistes et autres spécialistes de la biodiversité, invités à la fête, en montreront la richesse.

« Ce thème du végétal est en vogue. Nous nous sommes inspirés des ateliers cuisine de la Bogue de Redon » dont les intervenants Marco Félez, maraîcher bio à Bains-sur-Oust et Gilles Daveau, spécialiste de cuisine biologique et alternative, seront à Plessé.

Gwenaël Merret

INVITÉS D'HONNEUR

Le Pays basque, son porc kintoa, sa chambre d'agriculture alternative, et sa communauté d'agglomération de 158 communes

Les invités d'honneur auront leur village, au sein de la fête. Le Dresny se pare d'un fronton de pelote en l'honneur au sport emblématique du Pays basque. La délégation menée par Pierre Oteiza, initiateur de la renaissance du porc basque kintoa, présentera avec la délégation de 200 Basques les spécificités de cette région montagnaise valorisées dans le cadre d'un marché de producteurs artisanaux.

La communauté d'agglomération Pays basque. Née en janvier 2017 de la fusion de 10 communautés de communes, elle réunit les 158 communes du Pays basque, soit la moitié du département des Pyrénées-Atlantiques. « C'est la première fois que l'on peut mener des politiques globales et coordonnées sur la mobilité, l'agriculture... », explique Battit Laborde, maire du village de Sare dans les Aldudes, délégué à la montagne de l'Agglo Pays basque. « C'est très novateur. Nous essayons de monter une structure qui pourra maîtriser la transmission de la terre agricole, autre que la Safer, pour éviter que des terres agricoles puissent être vendues à des Chinois. »



En juin, une délégation du Pays basque est venue au Dresny préparer la Fête de la vache nantaise et des races locales. Parmi eux, Pierre Oteiza (quatrième à gauche, béret sur la tête), qui a sauvé de la disparition le porc basque kintoa, en relançant son élevage à l'aube des années 1990, et en réinventant la transformation pour en faire une viande, un jambon et de la charcuterie d'exception.

« Notre atout extraordinaire, c'est qu'on a déjà une image, une langue, une culture. A nous de le gérer pour éviter que des marchands du temple en fassent tout et n'importe quoi. Il y a une prise de conscience pour faire des choses vraies. C'est comme ailleurs, ce n'est pas gagné. »

Une chambre d'agriculture alternative. Euskal Herriko Laborantzak Ganbara (EHLG), pour une agriculture paysanne

et durable au Pays Basque, est une chambre d'agriculture alternative. « C'est venu de paysans basques ne sentant pas leurs valeurs et leur agriculture représentées par la chambre d'agriculture du département des Pyrénées-Atlantiques », expliquent Leire Atchoarena et Lucie Marcillac, animatrices d'EHLG. « Cette dernière est orientée Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA, le syndicat majoritaire en France). Les paysans

qui ont entrepris la démarche sont davantage orientés Confédération paysanne, qui défend

« La moitié des agriculteurs de la Communauté d'Agglomération Pays basque adhère à la chambre d'agriculture alternative. »

l'agriculture paysanne et le respect de l'environnement.

« Mais dans un seul département, il est interdit d'avoir deux chambres d'agriculture, sauf exception. Au début, la nouvelle structure a subi un procès du fait de son nom "chambre d'agriculture" en basque. Mais elle l'a gagné, pour cette raison, et a pu naître sous cette forme associative. »

« Cette association, qui œuvre sur les 158 communes de l'Agglo Pays basque, a à peu

près les mêmes compétences qu'une chambre d'agriculture. Mais pas toutes, notamment pour les aides à l'installation, pour lesquelles les paysans doivent faire leurs démarches auprès de la chambre d'agriculture départementale.

« Aujourd'hui, la moitié des agriculteurs de l'Agglo Pays basque adhère à cette chambre alternative. »

Le porc kintoa. « La filière est gérée par une association, au statut d'Organisme de défense et de gestion (ODG) de l'Appellation d'origine protégée (AOP) pour la viande fraîche de porc basque kintoa et de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) pour le jambon Kintoa », détaille Anaïs Echenique, l'une des quatre salariés de l'association. « Nous comptons entre 75 et 80 adhérents, éleveurs, naisseurs, engraisseurs, un abattoir à Saint-Jean-Pied-de-Porc, et deux séchoirs, dont un collectif dans la vallée des Aldudes », chère à Pierre Oteiza. « Ces deux appellations d'origine ont été obtenues en 2016, après des demandes déposées en 2001. » Un travail de longue haleine. « Le travail de conservation de la race est toujours en cours. »

Gwenaël Merret

ANIMAUX ET HOMMES

Jo Durand défend la traction animale bovine : « C'est toujours l'Homme qui limite l'animal ! »

« Je suis né sous les vaches et j'attendais mon heure. » Ces quelques mots tout droit sortis de la bouche de Jo Durand, paysan installé depuis neuf années au Dresny, à Plessé, fin dresseur de vaches sont ceux d'une belle âme. Ils traduisent aussi une finesse d'esprit, une franchise doublée d'une humilité, accolée à une intelligence et à une culture qui prennent leurs racines dans sa vie de paysan, qui plonge leurs racines dans une belle connaissance des gestes et de l'Histoire des paysanneries.

Son silence est de grande qualité : les idées évoquées précédemment résonnent encore quand la voix n'est plus que souvenir. Et cette façon qu'il a de choisir les mots qu'il emploie pour évoquer son métier de paysan, dans sa passion pour l'éducation de ses vaches des Vosges, « une race qui s'adapte même à un espace riche », sourit Jo : tout ceci force le respect. Doucement, mais ces mots sont des rocs, il dévoile les secrets d'une vie de paysan, d'une vie passée à côté des humains, tout proche de ses vaches qui l'aident dans son travail au quotidien.

La traction ? « Une technique d'actualité. » Alors oui, évidemment ce qu'il est convenu d'appeler la traction animale et dont nombre de ses représentants sont présents à l'occasion de cette Fête de la vache nantaise et des races locales, ce n'est pas du passé. Bien au contraire, c'est bien quelque chose d'actualité qui s'adapte très bien à la vie d'un paysan du XXI^e siècle. « C'est même une technique d'actualité et qui va le devenir. » Ainsi pendant tout le week-end, « seront présents des professionnels de haut niveau, des constructeurs de matériels innovants en la matière qu'il sera possible d'essayer, de tester et de critiquer avec leurs concepteurs présents ».

« Aujourd'hui, je pense bovin ! » Jo est paysan, mais c'est aussi un dresseur de bovins en solo, et, pour pimenter le tout, conduits par derrière. « En France, on a du mal à sortir des ornières. On fonctionne encore avec des préjugés, des idées reçues, vieilles et dénuées de sens, celles qui consistent à faire croire que, seul le cheval peut faire les choses, ou bien que la traction animale, ça se fait par couple avec des bœufs. C'est possible oui, mais avec une petite vache rustique des Vosges, c'est tout aussi agréable et efficace. » « Aujourd'hui, je pense bovin ! », s'amuse Jo.

Pourtant, cette conduite par derrière des vaches en solo, « ça se fait partout dans le monde, mais en France, malgré le retour à la terre, à cette petite agriculture, à la traction ani-



Jo Durand ici avec l'une de ses vaches des Vosges, qu'il est en train d'éduquer pour l'aider dans les champs.

male, ça coince encore à cause de ces réticences, de ces raisonnements éculés ». Esprit qui pourrait être illustré par cette image : « Le cheval, c'est le tracteur du riche. Le bovin, celui du pauvre », sourit Jo, qui avec cette phrase ironise sur les représentations qui persistent et qui freinent le développement de la traction animale bovine.

« Les mêmes conneries qu'il y a 3 000 ans, en pire ! » Jo Durand est né sous les vaches, comme il le dit. « Mes parents étaient agriculteurs. Même si j'ai voulu me sortir d'une certaine forme d'agriculture, je me suis nourri des éléments et je m'appuie sur les connaissances de cette agriculture traditionnelle. »

Traditionnelle ? « Oui, celle qui réunit tous les savoirs acquis au fil des siècles et reniés en à peine 30 ans », soupire Jo. Et il enfonce le clou : « On a refait et on continue à refaire les mêmes conneries que celles déjà faites il y a 3 000 ans. Mais en bien pire ! »

35 ans dans les montagnes. Ses parents étaient installés dans les Mauges, une région naturelle et historique, correspondant au sud-ouest de l'actuel département de Maine-et-Loire et de l'ancienne province d'Anjou. « Ce n'était pas très loin d'ici », sourit celui qui pendant 35 ans a vécu dans les montagnes. « J'y ai trouvé plus de matière pour vivre la vie que je voulais. »

Peut-être la conséquence d'un voyage à seize ans, dans le Massif Central avec un groupe de jeunes... 35 ans partagés entre l'Ardèche et le plateau des 1 000 vaches entre 800 et 900 mètres d'altitude.

35 ans pendant lesquels Jo a

défriché diverses techniques liées à la traction animale. « Mon grand-père avait des bœufs, et mes parents des chevaux. Petit, quand le cheval allait biner, on me mettait sur son dos et on le conduisait du dessus », se souvient Jo. « Ça aide d'être né là, tout à côté des animaux. On acquiert des choses sans le savoir : on s'en rend compte bien plus tard ! Le contact avec les animaux est un bon exemple. »

« Les autres vous font voir ce que vous ne voyez pas. » C'est ce qui fait souvent la différence avec des personnes qui ne sont pas nées dans ce milieu et qui souhaitent apprendre à éduquer, à dresser un animal pour la traction. Les savoirs ? « Ce sont souvent les autres qui vous font voir ce que vous ne voyez pas vous-mêmes ! »

A 69 ans, Jo Durand mêle les gestes et les connaissances : c'est un grand continuum. « Je me suis parfois trouvé dans des situations inconnues, nouvelles en dressage. Et j'ai souvent remarqué que des réponses immédiates arrivaient, comme les résurgences de l'enfance. »

C'est peut-être ça la culture : la re-construction, par la réappropriation, au fil de sa vie, de tous les éléments vécus, puis conscientisés et mis en gestes ou en pensée ? Et comme toute culture se doit d'être partagée, vient aussitôt la transmission.

« Evidemment, aujourd'hui, je souhaite transmettre ce que j'ai appris. Cette fête en donne la possibilité, car différentes techniques de traction animale vont être présentées. On peut se retrouver et partager les expériences », peaufiner leurs essais, leurs tentatives, éprouver leurs expériences. Ils seront présents sur le site de la fête pendant les

trois jours, avec leurs mulets, leurs chevaux, leurs bovins...

Un privilégié. « Je suis un privilégié, car j'ai beaucoup de bases, du fait d'avoir grandi dans une famille de paysans traditionnels ; et de fait tous les âges étaient sous le même toit quand j'étais petit. Mon éducation s'est donc faite de façon orale notamment avec et auprès de mon grand-père. »

Ainsi, la transmission a pu se faire et « je leur dis encore merci », lui Jo qui était « la charnière entre deux époques », comme il le dit. « J'ai eu à la fois la formation agricole moderne et les enseignements des vieux, ce qui m'a permis de faire mon choix ». Un choix qui le rapproche de la paysannerie, avec son lot de valeurs dont la pugnacité et la patience qui ont comme corollaire la confiance et l'observation.

Dressage : tout commence à la naissance. Deux valeurs qu'il faut avoir pour éduquer ou dresser des animaux. Tout commence à la naissance. « Quand naît le veau, il faut être présent, par la voix, car ils se rappellent des sons perçus et entendus à la naissance. Je lui souffle aussi dans le nez. Il faut encore le toucher, le caresser ce tout-petit veau, pour créer un rapport de confiance entre toi et l'animal. » Les trois sens sont là : le toucher, l'odorat et l'ouïe.

Quant à la confiance, « c'est la même chose qu'avec les humains : il faut d'abord installer une confiance avant d'imaginer pouvoir construire quelque chose ! » Ce premier contact fondamental servira d'étalon pour la suite, mais les ingrédients seront les mêmes : « Il faut toujours être digne de la confiance, ne pas mettre ton

animal en difficulté, lui demander des actions qui le conduisent à des situations que tu es capable de maîtriser. »

Dominer, donc ne jamais décevoir. Il existe une psychologie bovine « qu'il est important de bien connaître. On peut la découvrir, ça peut s'acquérir. C'est tout l'objet de la transmission ». Un exemple ? « Les animaux sont grégaires. » C'est-à-dire, entre autre, que leur fonctionnement sous-entend une hiérarchie installée. « Je dois donc me positionner comme dominant, ce qui suppose de ne jamais le décevoir, donc d'utiliser la manière douce. »

La phase de dressage demande aussi de « savoir observer et d'être concentré sur l'animal et sur le rapport qu'on souhaite instaurer avec lui, surtout quand, comme moi, on les dirige de derrière : il faut savoir créer puis entretenir le contact ». Pour conjointement mener l'animal et le matériel. C'est un couple à trois : le dresseur, l'animal et leur relation. Un couple qui se dessine dès le plus jeune âge de l'animal. « Très petit, à partir d'un mois, on sait par le comportement du veau, comment il va agir, et ce qu'on pourra faire avec lui. »

Commencer tôt. Alors, « plus tôt on commence le dressage, l'éducation, plus ce sera facile ensuite et plus les gestes seront ancrés ». La première phase du dressage consiste à faire « acquiescer les ordres à l'animal ». La seconde phase d'apprentissage consiste, elle à lui « apprendre à gérer sa force et à tirer de façon délicate en conduite de derrière, car il peut y avoir la fuite ou bien encore le refus ».

Là encore, à cette étape, « il

faut déployer des trésors de patience, beaucoup de concentration et toujours observer, sans oublier la nécessaire anticipation ». Dresser, « c'est mener. C'est construire un chemin, toujours être clair, pour obtenir un résultat ».

Très rapidement, « on se rend compte que ces vaches sont beaucoup plus intelligentes que ce qu'on veut bien leur attribuer habituellement ». Au final, et ça ne plaira pas à tout le monde « c'est toujours l'Homme qui limite l'animal, car lui est capable ! »

Avec ce type d'éducation, « le dressage renvoie à une personne qui déploie une logique ». Et à un comportement. « Il faut savoir rester à sa place, être humble, calme et serein. Il faut être clair avec soi-même, ce qui nécessite un travail constant sur soi : ce n'est pas un tracteur ! » Ainsi, par exemple « j'évite toujours de travailler avec elles quand je suis fatigué ou quand j'ai des doutes ». Le résultat serait catastrophique !

Chercher l'équilibre... Les codes une fois installés vont s'affiner. « On crée un langage : je lui parle. Je crée un contact différent avec chacune d'entre elles. » De fait, « les conventions sont sans cesse à réinventer, mais la connivence vient au fil du temps », affirme Jo, un paysan heureux. Un paysan, un homme aux multiples facettes alors, un homme qui savoure le plaisir d'exercer plusieurs métiers en ce qui le concerne : naisseur, éleveur, dresseur, mécanicien, vendeur... L'important, « ce que j'essaie de faire, c'est de tendre vers l'équilibre ». Un équilibre qui oscillerait entre le développement personnel, l'écologie, la qualité du sol, les cultures, les animaux et leur alimentation. Problème, l'équilibre, « tu le croises, tu l'as et puis tu le perds. Il est très éphémère et dépend de tellement de paramètres qu'on ne maîtrise pas. Alors, oui, c'est la diversité qui fait l'équilibre ».

Yvonnig Siné

Seront présents pendant la fête des formateurs, Emmanuel Fleurentdidier ; un maraîcher utilisateur du cheval, Eric Souffleux ; un débardeur, Olivier Gillet ; des professionnels qui travaillent dans les vignes, David et Claire Subtil ainsi que Lionel Maertens ; un passionné de vaches béarnaises, Pierre Nabos ; Jean-Marc Chauveau, qui viendra avec ses vaches nantaises dressées ; un muletier du Poitou et des Pyrénées, Léon Léglise ; un paysan traditionnel Jean-Bernard Huon avec ses quatre bœufs et Luc Le Scouarnec avec ses trois chevaux sans oublier Jo Durand et son âne.

Fondation du patrimoine : un prix exceptionnel de 25 000 euros

Grand prix d'honneur de la Fondation du patrimoine : la Fête de la vache nantaise et des races locales. L'association Pas bête la fête était à l'honneur ce jeudi 2 mars 2017 au Salon international de l'agriculture de Paris, en présence de Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture. L'organisatrice de la Fête de la vache nantaise et des races locales, dont la prochaine édition se tient en septembre 2018, a reçu une enveloppe exceptionnelle de 25 000 euros, dans le cadre du prix décerné par la Fondation du patrimoine pour l'agrobiodiversité animale. L'organisation, pas uniquement tournée vers le patrimoine bâti, entend ainsi « encourager » l'association de Plessé « à poursuivre ses efforts de protection, de sensibilisation et de valorisation des races locales à faibles effectifs ».

UN EMPLOI CRÉÉ

« C'est une formidable reconnaissance de notre travail pour faire de cette fête la référence en France de la promotion des races locales », sourit Laurent Chalet, président de l'association. « Nous avons candidaté en 2013, et nous n'avions pas été primés. Ce concours en est à sa cinquième édition. D'ordinaire, une enveloppe de 20 000 euros est partagée entre trois lauréats. Le Grand Prix d'honneur qui nous est décerné vient en plus. »



Laurent Chalet avec Pierre Rabhi, philosophe et pionnier de l'agriculture bio, qui était le parrain de la précédente Fête de la vache nantaise, en septembre 2014. (Photo d'archives)

neur qui nous est décerné vient en plus. »

Ce soutien financier sera dévolu, notamment, à la création d'un emploi de coordonnateur, en appui des bénévoles. « Il nous permettra aussi de mettre en place une "Maison de l'installation" au sein de la prochaine fête, dans le village des races locales. Il s'agira de réunir en un seul lieu toutes les partenaires pouvant intervenir dans une installation en agriculture paysanne et consommation responsable, instituts de gestion, banques... »

Laurent Chalet poursuit :

« Le développement des races locales, et plus largement de la biodiversité domestique, dans une démarche d'agriculture paysanne, oblige chaque paysan à réinventer ses itinéraires techniques. Cela permet aussi le rapprochement avec les consommateurs et facilite une adhésion sociale à la démarche de ces paysans modernes. Cela fait partie des objectifs que l'association Pas bête la Fête veut continuer à promouvoir auprès d'un public le plus large possible. » Rendez-vous les 7, 8 et 9 septembre.

Gwenaël Merret

La pie noir Fine de retour de son 2^e Salon de l'agriculture

La vache pie noir Fine, de la ferme des Sept-Chemins du Dresny, à Plessé, était l'égérie du Salon international de l'agriculture de Paris en 2017, une première pour une vache de race locale à faible effectif. Début mars, elle était de retour porte de Versailles.

« Fine va bien », sourit Cédric Briand, l'un des associés des Sept-Chemins avec Mathieu Hamon et Hervé Mérand. « Depuis l'an dernier, elle a eu un veau, comme tous les ans. Cette année, au Salon de l'agriculture, elle a décroché le prix de la meilleure fromagère et le prix de la fertilité. » Quant à sa copine de troupeau Equerre, déjà présente à Paris l'an dernier, elle a remporté le prix de grande championne de la race pie noir au concours d'élevage.

Choisir une pie noir comme égérie n'aura pas été pour le salon un clin d'œil sans lendemain. « Cette année marque le grand retour du concours de la race pie noir au Salon de l'agriculture de Paris », poursuit Cédric Briand. Après 56 ans d'arrêt. « Le dernier datait de 1962, année de l'entrée en vigueur de la politique agricole de spécialisation des races bovines, engendrant la chute des effectifs de pie noir », jugée beaucoup trop peu productive et trop petite. « Alors que c'est la race la plus ancienne avec la charo-



Quand deux égéries du Salon international de l'agriculture de Paris se rencontrent. Fine la pie noir et Haute l'Aubrac se sont amicalement renifflées sous les yeux de leurs maîtres Cédric, Thibaut et Florence.

laise, déjà présente au concours agricole de Versailles en 1895. » « On s'est rendu compte, après le salon de l'an dernier, que nous avons gagné en crédibilité, nous parlons d'égal à égal avec les autres », assure Cédric Briand, se faisant le porte-parole d'une agriculture paysanne aux exploitations de petite taille, autonomes, économes, privilégiant les races anciennes, particulièrement adaptées à la vente directe des produits transformés à la ferme. « On ne nous prend plus pour des extraterrestres ! »

De plus, « on sent une grande attente du public pour le type d'agriculture que nous prati-

quons. Dès l'ouverture, beaucoup de gens nous demandaient où était Fine. La Bretonne pie noir a marqué les esprits ! »

Les contacts noués au salon ont encore été nombreux. « Nous avons été invités par une délégation ministérielle polonaise à un colloque sur l'avenir de l'agriculture polonaise. Parmi toutes sortes de types d'agricultures, nous sommes invités à témoigner de la nôtre, qui est considérée comme innovante dans un pays où l'agriculture est partagée entre de grandes exploitations industrielles et une agriculture vivrière. »

Gwenaël Merret

Le plan de la Fête à Plessé, au Dresny, les vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 septembre. Entrée gratuite.

CŒUR DE FÊTE

- 1 Accueil
- 2 Librairie
- 3 Université paysanne
- 4 Espace des collectivités
- 5 Tables rondes
- 6 Scène
- 7 Secours
- 8 Restaurant
- 9 Pause champêtre
- 10 Bar
- 11 Grillades
- 12 Bar
- 13 Brasserie
- 14 Bar
- 15 Espace enfants
- 16 Marché fermier

VILLAGE DE L'INVITÉ D'HONNEUR

- 17 Fronton
 - 18 Marché
 - 19 Démonstrations culinaires
- ### VILLAGE DES RACES LOCALES
- 20 Conservatoires régionaux et animaux
 - 21 Pôle relation homme animal
 - 22 Amphithéâtre des saveurs
 - 23 Ring
 - 24 Maison de l'installation
 - 25 Traction animale

VILLAGE DES INITIATIVES SOLIDAIRES

- 26 Jardin d'Eden
- 27 Clairière des créateurs
- 28 Kiosque des apothicaires
- 29 Square gourmand
- 30 Agora des champs
- 31 Allée des bâtisseurs
- 32 Tout commence par la prairie
- 33 Amphithéâtre des palabres
- 34 Prairie enchantée

