

VOYAGE D'ÉTUDE 2019 DE LA SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECNIE

EN COTENTIN

Le Cotentin, hier terre de souffrance et de destruction, offre aujourd'hui un paysage calme, apaisé et verdoyant, une richesse fruit des femmes et des hommes de ce territoire qui ont effacé par leur dynamisme et leur énergie, sans l'oublier, leur Histoire tragique.

Mercredi 07 septembre après-midi

Au départ de Coutances, M. DEL PORTO, incontournable et infatigable organisateur de nos voyages, évoque les grandes lignes de notre périple normand. Il nous présente M. Hervé TESNIÈRE qui, en fin connaisseur des paysages et de l'économie de son pays, nous accompagnera tout au long de nos découvertes techniques et culturelles.

Le Parc Régional des Marais du Cotentin et du Bessin (PNR), créée en 1991, couvre 115 000 hectares consacrés à la conservation des espèces et à la biodiversité. Il va servir de cadre aux déplacements de nos sociétaires qui forment un groupe plus restreint cette année, nombre d'entre eux, habitués, n'ayant pu nous rejoindre.

Notre intervenant, natif du sud de la Manche, dans la ferme familiale exploitée aujourd'hui par sa sœur et son neveu, a été l'élève, il y a 40 ans, de Pierre QUÉMÉRÉ à l'Institut Supérieur d'Agronomie de Beauvais (ISAB), devenu l'Institut Polytechnique UniLasalle.

Diplômé, il part en Colombie pendant un peu plus de 3 ans au titre de la Coopération pour la race Normande, y prend épouse, puis retrouve la métropole où pendant 2 années, il côtoie M. DEL PORTO à la Société pour l'expansion des ventes de Produits Agricoles et Alimentaires (SOPEXA), au département de l'élevage.

À l'issue de cet emploi, il revient en Manche en 1984 pour diriger le Contrôle Laitier de ce département dont les premiers résultats seront publiés la même année. Enfin, en 1987, il prend la direction de l'Établissement Départemental de l'Élevage (EDE) et de tous les organismes d'élevage avec comme une des principales ambitions : produire un lait de qualité sur les pâturages et les marais en assurant la rentabilité des fermes et la pérennité des exploitations.

Caractéristiques de l'économie agricole de la Manche

D'un point de vue général, le département affiche une nature maritime avec ses 350 km de côtes. Il dispose d'une surface toujours en herbe de plus de 50 %, dont les prairies naturelles en occupent 45 % et les prairies temporaires 20 %, ce qui limite la part dévolue aux céréales (45 000 ha de blé, 95 000 de maïs). La surface agricole utile (SAU) totale est de 422 000 ha.

La production d'herbe et de fourrages dominant, le cheptel départemental occupe la première place des animaux en France, soit 750 à 760 000 bovins dont 240 000 vaches laitières qui vont donner 16 à 17 millions d'hectolitres de lait annuel, à parité avec l'Ille-et-Vilaine.

La production laitière de la Manche a connu une restructuration importante à partir des années 80. Le nombre d'agriculteurs laitiers est ainsi passé de 19 000 en 1984 à 3 400 aujourd'hui tandis que celui des éleveurs de bovins, chute de 10 500 à 6 500 dans la même période. Par contre, dans ce laps de temps, le troupeau moyen par exploitation augmente de 45 à 130 têtes dans ce pays essentiellement bocager. Dans les années 90, 40% de la superficie va faire l'objet d'un remembrement, contemporain de la création des voies de communication que sont l'A84 et la RN13 portée à 4 voies.

La richesse agricole dépend à 80 % des élevages bovins, qu'ils soient laitiers ou à viande.

À cela s'ajoutent quelques **plantations légumières** (6 000 ha) situées sur la côte ouest, le Val de Saire et autour du Mt-St-Michel, axées autour des cultures de la carotte et accessoirement du poireau et du navet. Pour être complet, il convient de souligner que la production de la carotte des sables de Créances est nettement en repli pour des raisons sanitaires qui ont récemment interdit l'utilisation du diméthoate actif contre ses ravageurs, les nématodes.

L'activité porcine (400 000 porcs par an), se cantonne plutôt dans le sud du département, proche de la Bretagne et de ses groupements de producteurs très actifs alors que **les ovins** (4 800 éleveurs pour 60 000 brebis) se retrouvent sur les prés salés du Mt-St-Michel et sur les « havres », anciens ports d'échouage. Trois races composent ce troupeau ovin : l'Avranchin en petit nombre, le Cotentin en voie de disparition (12 éleveurs inscrits) et surtout le Roussin de la Hague, dont les effectifs en constante augmentation, font l'objet de travaux sur la génomique initiés par l'INRA et de recherches sur la résistance au parasitisme.

Plusieurs coopératives ont tissé un maillage étroit et efficace pour encadrer et soutenir leurs éleveurs adhérents. Après l'**Union Laitière Normande (ULN)**, échec économique des années 80, de nombreuses autres structures se sont développées comme **Agrial** qui détient une partie d'« Elle et Vire », **les Maîtres laitiers du Cotentin** avec « RÉO » spécialisé dans la fabrication de fromages haut de gamme et de fromages blancs, enfin la coopérative **Isigny-Sainte-Mère**, installée dans la ville du même nom et qui se spécialise dans l'élaboration d'un camembert au lait cru et la fabrication d'un lait infantile destiné à la Chine.

Le cheptel moyen d'une ferme laitière approche les 80 animaux (34 en 1984) et la production des 3 000 éleveurs frise les 550 000 litres de lait par exploitation. La race Normande se maintient difficilement avec 65 000 vaches inscrites au contrôle laitier, supplantée par la Prim'Holstein et ses 80 000 animaux inscrits.

La différenciation et la segmentation des sources de lait compliquent sa commercialisation (lait de pâturage, lait de foin, lait de vaches Normande...). Par contre, l'origine « Herbe » représente un atout marketing considérable.

Nombre de ces fermes actuelles, plus expansives et sur des terres remembrées, possèdent des forages destinés à fournir de l'eau de qualité au Centre Manche et une partie du Calvados, une spécificité qui facilite leur conversion vers le bio. Beaucoup d'entre-elles se trouvent sur des marais recouverts d'eau, parfois plus de 1 mètre, du mois d'octobre au mois de février. On

dit alors que le marais blanchit et l'eau de ce « marais blanc » s'infiltrer, exempte de nitrates et autres effluents, sans nécessité de purification ultérieure.

Enfin, plus dramatiquement, ces étendues furent le tombeau de milliers de combattants pendant les mois de juin et juillet 1944.

GAEC de la HAUTE FOLIE : L'AUBRERIE 50500 SAINTENY

L'ancien lieu-dit donne son nom au GAEC où M. Stéphane ZEWE nous accueille en l'absence de son associé et beau-frère, M. Marc DUGAY. Il est accompagné de M. Loïc LEMEUR, conseiller « Littoral Normand », référent en fourrages et alimentation.

Historique

À l'origine de l'exploitation, M. Robert COTELLE, qui est le beau-père de Stéphane, entretient un troupeau de 70 vaches Prim'Holstein donnant en moyenne 10 000 litres de lait chacune, soit une production à l'année de 550 000 litres. Ses animaux sont élevés sur parcours extérieur et reçoivent de l'ensilage de maïs en ration de base. Le GAEC est constitué en 1983.

À la suite des ennuis de santé de M. COTELLE, Marc DUGAY rejoint le GAEC. Au même moment, la loi sur l'environnement de 2009 définit, entre autres, des zones de captage de l'eau par des forages dont deux sont visibles à l'entrée de la ferme, réduisant ainsi l'utilisation des parcelles.

Le troupeau intensif, dont la ration est déjà économique, débute dès 2010 sa conversion en bio, « tout herbe » sur des parcelles morcelées. L'édification du bâtiment d'élevage en leur centre permet un accès direct aux 120 hectares de pâtures. Sa construction, sur un plan classique, s'organise autour du couloir central d'alimentation qui sépare la stabulation libre avec cornadis d'une part, des logettes paillées d'autre part. Simultanément, les premières vaches de race **Jersiaise** remplacent progressivement les Prim'Holstein, un choix dicté par la légèreté de ces animaux à même de paître longuement sans dégrader les sols. Ils ne pèsent que rarement plus de 400 kg, avec des aplombs solides qui leur confèrent une grande résistance aux boiteries. Ce caractère « pâturant » associé à une longévité remarquable, se conjuguent à une production laitière de grandes valeurs, quantitatives et qualitatives.

La mutation s'achève en 2012 et l'amorce d'une transformation des produits à la ferme nécessite l'embauche d'un associé, effective depuis le 1^{er} septembre de cette année. Tous les travaux se partagent après la réunion de chaque lundi matin.

Conduite du troupeau

Les 190 vaches laitières et les 100 femelles de renouvellement disposent pratiquement de la totalité des 120 hectares de l'exploitation, un seuil limitant pour la taille du cheptel.

Actuellement, dans la belle stabulation en lamellé collé de 2010, le nombre de places pendant la saison hivernale est de 150 avec pour objectif, 170 à 180 animaux à la traite en période de pâturage, la régulation se faisant par la vente de vaches en production l'hiver et de génisses en

première ou seconde lactation. Quant à la réforme des laitières, elle n'intervient que tardivement lorsque celles-ci n'ont plus la rentabilité attendue, parfois au-delà de la dixième lactation.

Il subsiste la problématique des mâles qui doivent être éliminés. La solution adoptée est de les vendre sur « Le Bon Coin », un site web d'annonces commerciales, âgés de 15 jours pour 10 € symboliques afin de respecter une certaine traçabilité et de rester en conformité avec la certification bio au nom du bien-être animal. Les animaux issus du croisement avec le Blanc Bleu Belge n'apparaissent guère plus rentables puisque cédés aux alentours de 25 €. Engraissés, leur viande répond à d'excellents critères de qualité.

Alimentation

*** Les veaux et les génisses**

24 heures après sa naissance, consacrées à la prise de colostrum, le jeune, séparé de sa mère, rejoint une case individuelle où il reçoit matin et soir, un litre d'une buvée composée d'un lait de moindre qualité, riche en cellules, additionné de **kéfir** (ferments lactiques divers). Un local assez chaud permet la fermentation de ce kéfir dont on conserve toujours une petite quantité servant à réensemencer le lait naturel et à garantir un approvisionnement régulier.

Au début, un biberon va assurer la transition vers l'allaitement au « milk bar » individuel et 3 semaines plus tard, c'est dans une case collective de 4 à 6 veaux que l'alimentation se poursuit avec, cette fois, un « milk bar » à 6 tétines dispensant deux fois deux litres de lait par jour et par veau. L'hygiène, préoccupation majeure et permanente, requiert un nettoyage à l'eau chaude du matériel après chaque buvée.

Pendant cette phase lactée, les petites génisses commencent à recevoir une ration de maïs grain entier accompagnée d'un foin d'avoine produit sur l'exploitation, distribué à volonté, très fibreux, apportant la matière azotée. Le sevrage intervient à l'âge de 5 mois.

Pour terminer, elles intègrent un autre bâtiment où elles consommeront du foin d'avoine et du foin de séchage, complété par un maïs grain broyé et laminé, identique à celui réservé aux laitières avant leur passage à l'herbe.

*** Les vaches**

L'objectif du GAEC est d'atteindre une autonomie alimentaire totale en utilisant les 110 hectares du site et 10 hectares un peu plus éloignés, ensemble qui se partage entre des prairies spécifiques « fauche » et des prairies spécifiques « pâture » auxquelles s'ajoutent les marais utilisés comme prairies naturelles.

Les premières alternent les cultures tous les 5 ans en adoptant souvent un méteil de céréales et de protéagineux de façon à assurer les apports énergétiques et protéiques, réduire les risques d'acidose, fournir la cellulose et éviter tout achat alimentaire extérieur, les prix bio étant prohibitifs (370 € la tonne de maïs, 800 € la tonne pour un simple tourteau de colza) mais variables selon les quantités commandées.

L'enrubannage assure la constance et l'équilibre de la ration hivernale en même temps qu'il apporte un complément d'azote soluble au rumen. Pour certaines années plus difficiles, la contribution de l'ensilage de maïs et de maïs grain s'avère indispensable.

Les prairies de fauche fournissent un foin de bonne qualité, riche en unités fourragères (UF) et en matières azotées totales (MAT) et ce d'autant que l'ensoleillement, la température et le climat auront été favorables. Ce foin est séché sur place si le temps le permet ou bien dans un séchoir en grange d'une capacité de 500 tonnes, ventilé et recouvert d'une toiture de panneaux noirs qui récupèrent un peu de chaleur.

Le déshumidificateur, prochain investissement utile au rendement du séchoir actuel, aura de surcroît le double avantage de supprimer l'usage du plastique nécessaire à l'enrubannage et de résoudre, éventuellement, le problème des germes butyriques présents dans le sol.

Caractéristique intéressante, le troupeau pâture 350 jours par an (2018) et ne reste en stabulation que 15 jours.

Un ingénieur agronome, expert en bio, garantit la bonne gestion de ces prairies où dominent le ray-grass et la féтуque en ce qui concerne les poacées, le trèfle et la luzerne pour les fabacées. Ces parcelles de fauche, renouvelées tous les 5 ans, connaissent 4 à 5 coupes en une année, rarement 6, ce qui correspond à une fenaison globale de 120 hectares.

Les surfaces des marais servent en partie de pâturages naturels mais offrent un foin particulier, le « foin des marais » qui va participer à la diversification de la ration.

La paille achetée contribue à l'entretien des logettes l'hiver. Comme elle n'est pas consommée par les animaux, son caractère « bio » ne s'impose pas.

Les déjections fournissent le fumier et le lisier utiles à l'amendement des sols. Leur épandage est interdit sur les 25 hectares entourant les zones de captage.

Reproduction

La Jersiaise se doit de vêler le plus précocement possible, vers 24 mois, mais cet idéal se réalise difficilement, gêné par les contraintes alimentaires. Pourtant, cet impératif souhaitable s'avère nécessaire pour maintenir la race dans son standard, un vêlage trop tardif entraînant une augmentation du gabarit des animaux et un moins bon développement de la mamelle.

Les deux associés pratiquent eux-mêmes les inséminations artificielles, sur chaleurs naturelles, dès 13 à 16 mois sur les génisses, dans le but de répartir les vêlages sur l'année. La plupart des doses d'insémination proviennent du Danemark, composées à 95% de taureaux danois, le reste issu de géniteurs canadiens. Le sexage éventuel demeure hors de prix (60 € la dose). Quant à la transplantation embryonnaire, elle est interdite en élevage bio.

Le délai moyen de mise à la reproduction est de 76 jours après l'accouchement et les taux de réussite avoisinent 44 % en première IA et 26 % pour les troisièmes IA et plus. Ainsi, l'intervalle vêlage-vêlage se situe à 394 jours.

L'échographie a lieu au deuxième mois de gestation présumée.

Pour ce qui concerne les croisements avec d'autres races, rares, ils ne sont motivés que pour rechercher un effet d'hétérosis ou pour pallier la déficience de fertilité de certains animaux. L'hybridation Limousin donne de bons résultats de même celui effectué avec du Blanc Bleu Belge dont les produits, petits à la naissance, révèlent toutes leurs potentialités au cours de leur croissance.

Remarque : l'utilisation d'un taureau de « rattrapage » reste délicate à manier, ces mâles au gros tempérament et au mauvais caractère sont dangereux à manipuler, un naturel qu'ils pourraient transmettre à leurs filles.

Production laitière

Un roto de traite de 24 places assure les 2 mulsions quotidiennes des 160 laitières, chaque cycle ayant une durée de 1 h 10 min. Cette tâche représente un travail assez pénible que les deux associés se partagent tous les deux jours, s'accordant ainsi la liberté d'un week-end sur deux. L'éleveur affecté à cette fonction se charge également des inséminations et des soins aux veaux.

La production laitière 2017-2018 par vache et par an, primipares incluses, a été de 4 300 kg d'un lait à 52 g/kg de taux butyreux (TB) et 37,8 g/kg de taux protéique (TP), ce qui équivaut à 5 800 kg de lait standard (38 de TB et 32 de TP), montrant toute l'importance de la matière utile (MU).

Dans le détail, les performances des premières lactations ont été de 3 900 kg de lait brut (53,7 de TB et 36,8 de TP), 4 200 kg pour les secondes lactations (54,7 de TB et 37,8 de TP), 4 540 kg (56,2 de TB et 39,8 de TP) pour les troisièmes lactations, enfin 4 400 kg (55,9 de TB et 38 de TP) pour les quatrièmes lactations ce qui permet de conclure que la Jersiaise atteint son potentiel maximal d'ingestion à partir de la troisième lactation.

Pour ce qui est des « championnes », les performances en sixième lactation culminent à 6 100 kg de lait brut (57,9 de TB et 38,45 de TP), équivalent de 8 400 kg de lait standard pour des animaux nourris à l'herbe et sans complémentation individualisée. Ramenée à l'hectare de surface fourragère, la production dépasse 8 000 kg.

La coopérative Isigny-Sainte-Mère effectue la collecte et distribue une prime bio aux éleveurs, plus importante les mois d'hiver pour encourager une régularité des approvisionnements toute l'année. Le prix moyen payé en année civile est de 591 € les 1 000 litres de lait dont 105 € directement liés aux taux de MU.

Les taux cellulaires du lait sont satisfaisants dans l'ensemble, malgré le vieillissement du troupeau. Ainsi, 77 % des vaches adultes sont à moins de 300 000 cellules et seulement 7,6 % dépassent les 800 000. Chez les primipares, 93 % des animaux ont un taux inférieur à 300 000.

Le taux cellulaire moyen de 295 000 cellules en 2018 a légèrement pénalisé le prix du lait appliqué selon les barèmes de la coopérative : **super A** en dessous de 250 000 cellules avec plus value, **A** entre 250 et 300 000 sans plus value, **B** entre 300 et 400 000 et **C** au-delà, très pénalisé, utilisé pour la préparation du kéfir.

Le tarissement intervient si possible 45 jours avant la mise bas et un traitement antibiotique n'est appliqué que si la vache présente un taux cellulaire de 600 000 cellules à son dernier contrôle. Le GAEC utilise alors le complexe « Ubrostar » intramammaire. Si ce taux exprime un état permanent, une injection de spiramycine (Suanovil ND) complète le traitement local. Les huiles essentielles traitent les taux intermédiaires, notamment sous la forme de pulvérisations directement sur les mamelles avec des produits comme le B 13 TE ou le B 36 TE

commercialisés par le « Comptoir des Plantes ». Les laitières à cellules ne sont pas systématiquement réformées.

La pratique des huiles essentielles complexes touche également la prévention chez le veau nouveau-né pour lui conférer tonus et immunité. Pour ce faire, le B 01 TE est préconisé à 1 jour, 2 jours et 10 jours.

Commercialisation

Les génisses fraîches vêlées se négocient, en bio, autour de 1600 € une fois inséminées et gestantes alors que le même animal, importé du Danemark, atteindrait 1850 €. Ce prix va décroître à 1500 € pour les vaches laitières à partir de leur deuxième vêlage.

Depuis le mois d'avril 2018, le GAEC s'est engagé dans la transformation des produits laitiers en embauchant un fromager. Ces fabrications se déclinent en beurre, crème, yaourts, fromages blancs et fromages frais et depuis peu, la confection de glaces. Ces produits, pour leur majeure partie, sont envoyés vers Rungis.

Le reste de la commercialisation trouve ses débouchés dans des fromageries bio locales, quelques restaurants, les écoles de proximité et des magasins comme « La Vie Claire » à Coutances, Saint-Lô...

Sous un beau soleil et après une courte marche champêtre, nous retrouvons la majorité du troupeau de Jersiaise toutes écornées et regroupées dans un coin de pâture, un comportement de rumination communautaire propre à la race pour ces animaux calmes, faciles à approcher.

La longévité de la Jersiaise exprime un atout majeur pour cet élevage, affichant 3,3 comme rang moyen de lactation et 18 % de taux de renouvellement, comme l'illustre talentueusement « Éclair », une vache gestante de son 9^e veau et présente cette année encore au Concours général agricole à Paris.

Une autre caractéristique concerne la résistance aux boiteries que lui confère la couleur noire de ses onglons. Le pédicure n'est intervenu que pour 4 animaux en 2018.

Les effectifs de la race explosent depuis 2010 où l'on ne comptait que 4 500 animaux contre 11 000 aujourd'hui.

Enfin, les critères de choix de l'éleveur sont de trois ordres :

- ⇒ La quantité de lait produite
- ⇒ Le taux de MU
- ⇒ la mobilité

GAEC du MANOIR de la VALLÉE : RAFFOVILLE village 50500 SAINTENY

Aux abords de cette belle demeure de caractère escortée par sa chapelle de 1742, les quatre associés de ce GAEC, Mme Marie-Noëlle JACQUET et son époux Jean-Pierre, M. Christophe

CORBIN et son fils Alexis, nous consacrent avant la traite un moment pour la présentation de leur exploitation.

L'histoire débute en 1989 lorsque les troupeaux de MM. JACQUET et CORBIN fusionnent pour ne former qu'une seule entité, Mme JACQUET n'intégrant celle-ci que dans les années 2000 tandis qu'Alexis rejoint le GAEC en 2018 après y avoir été salarié.

L'exploitation agricole

Le maïs pour 50 hectares, le blé pour 45, les marais pour une vingtaine et les prairies diverses se partagent les 135 hectares de la propriété. La Politique Agricole Commune, scrupuleusement respectée, permet de percevoir le **paiement vert** qui rémunère les actions spécifiques en faveur de l'environnement, le respect des 3 cultures...et soutient, par là même, le revenu des agriculteurs. Cette aide encourage toute initiative en faveur de la biodiversité, de la protection des ressources en eau et incite à lutter contre le changement climatique.

Depuis le remembrement, les 135 hectares ne forment plus qu'une surface continue, d'un seul tenant, une exception en Manche, octroyant gains de temps et de rentabilité de l'ensemble des activités.

La surface en blé fournit les 80 tonnes de paille nécessaires à l'exploitation, tandis que les marais procurent un foin que sa richesse oriente vers l'alimentation animale ou la litière pour les taurillons.

L'exploitation d'élevage

160 vaches laitières de race Normande constitue le cheptel du GAEC. 140 de ces animaux, traits, produisent un million de litres de lait par an, livrés à la coopérative des **Maîtres Laitiers du Cotentin** dont dépend la fromagerie « RÉO ».

Le chargement sur l'exploitation représente 2,5 unités gros bétail par hectare de surface fourragère principale (2,5 UGB/ha SFP), caractéristique d'une intensification importante et obligatoire du fait de la pression foncière locale (22 fermes sur une commune de 2 000 hectares).

Le bâtiment, classique, reprend le modèle de l'élevage précédent si ce n'est un dispositif particulier de plaques séparant les logettes pour éviter les traumatismes de la hanche.

Après sa naissance et quel que soit son sexe, le veau passe ses 12 premières heures auprès de sa mère puis rejoint une case individuelle où il reçoit une buvée de un litre matin et soir à base de colostrum pendant 3 à 4 jours, la dernière étant seulement réhydratante. Réunis alors en cases collectives par groupe de 6 ou 7, ils absorbent 2 litres par jour d'une préparation réalisée à partie de poudre de lait à 20 % de protéines. La quantité augmente de 0,5 litre par semaine sans dépasser 3,5 litres au sevrage, vers 9 semaines. Cette restriction, qui paraît sévère, permet une consommation plus précoce et plus rapide des foins mis à disposition à volonté et des concentrés afin d'engager au plus tôt, les processus de rumination. Si ces veaux maigrissent au début, ils rattrapent rapidement leur taux de croissance en haussant leur niveau d'ingestion. Leur valeur marchande n'en est pas affectée puisqu'ils se négocient autour de 60 à 80 € chacun.

Pour les mâles comme pour les femelles, le GAEC adopte alors un système d'alimentation foin + paille à volonté complété par 1,5 kg d'un concentré maïs grain + soja par jour et par animal.

Entre 6 et 8 mois, les mâles, placés dans un atelier taurillons, sont nourris jusque vers 20 mois, avec de l'ensilage de maïs à volonté tandis que les broutards sont cédés par lot à des engraisseurs. Quant aux futures laitières, elles restent sur de l'ensilage de maïs rationné, un peu de colza, un minéral adapté et du foin de marais ad libitum.

Chez les adultes, la politique de maintien des vêlages toute l'année, suppose une ration de base permanente à base d'ensilage de maïs, celui d'herbe ne venant qu'en complément pendant la saison hivernale. À ces rations, et depuis maintenant 5 ans, un apport de carottes débarrassées de leur gangue terreuse, procure un apport supplémentaire de glucides qui va améliorer le TP du lait. La complémentation est assurée par du tourteau de soja à l'auge et des tourteaux tannés azotés délivrés dans les distributeurs automatiques de concentrés (DAC).

Reproduction

Le point faible de l'élevage puisque le taux de réussite en première IA n'est que de 44 % et 31 % pour les troisièmes inséminations. L'intervalle vêlage-vêlage s'en ressent à 401 jours malgré la ration énergétique.

La stratégie de reproduction des génisses recommande une mise bas précoce à 24 mois, de les décaler pour des accouchements en fin d'hiver de façon à les traire au printemps ou en été et éviter ainsi, un sureffectif des bâtiments en période froide.

Sur des animaux à moindre potentiel laitier, les croisements avec du Blanc Bleu Belge donnent des résultats satisfaisants.

Production laitière

En 2017-2018, chacune des 151 vaches a produit, en moyenne, 7 542 kg d'un lait à 41,6 de TB et 36,1 de TP, des valeurs supérieures à celles relevées dans la Manche (6 200 kg, 42,4 de TB et 34,8 de TP), cette quantité correspondant à 8 370 kg de lait standard.

Les taux cellulaires se stabilisent dans une fourchette très acceptable de 85,1 % d'animaux à moins de 300 000 cellules et seulement 4.6 % à plus de 800 000 cellules.

Le prix moyen du lait payé à l'exploitation, fixé unilatéralement par la coopérative, est de 417 € les 1 000 litres alors que celui du groupe des 7 000 kg n'est que de 391 €. En effet, au prix de base de 320 €, il faut ajouter différentes plus-values : 52 €/1 000 litres liés aux taux de matières utiles, 10 € pour l'incidence qualité et enfin 35 € pour d'autres facteurs attachés à la production du lait cru (nettoyage plus soigné des mamelles, traite moins rapide, hygiène irréprochable de la salle de traite et du tank à lait...).

Le coût alimentaire, bien inférieur à celui des vaches de même race du département, s'élève à 86 € contre 94 €, l'objectif du GAEC étant de ne pas dépasser les 90 €. Les excellents rendements fourragers (16 à 18 tonnes de matière sèche de maïs par hectare), des frais de concentrés maîtrisés à 52 € pour 1 000 litres de lait grâce à des contrats négociés et des achats en grande quantité, autorisent la réalisation de ces objectifs.

Organisation du travail

Tous les associés participent à la traite puis les tâches se répartissent entre Marie-Noëlle, qui assume la comptabilité et les soins aux veaux, Jean-Pierre et Alexis pour l'alimentation et le suivi du troupeau, Christophe enfin, responsable des cultures et des bâtiments.

M. JACQUET, au cours de la visite de ses animaux au pâturage, exprime un certain découragement et ses doutes sur l'avenir de la Normandie en butte à la productivité des autres races laitières, à des difficultés de commercialisation, au phénomène « bio », aux politiques rudes des coopératives.

Sur le chemin du retour vers Coutances, Bernard DENIS annonce de bonnes informations émanant de Mme et M. EGLIN, appréciés de tous mais absents depuis de nombreuses années pour des raisons personnelles. Nos deux amis pourront certainement participer à notre prochain voyage dans le Jura.

En expert averti, M. TESNIÈRE apporte quelques précisions supplémentaires sur ce département que l'on ne peut réduire à l'élevage seul, mais qui dispose aussi d'autres richesses comme la **conchyliculture** avec une production de 12 000 tonnes de moules, 15 000 tonnes d'huîtres et 20 tonnes de palourdes, la **pêche** avec ses deux ports principaux que sont Cherbourg et Granville commercialisant 13 000 tonnes de poissons pour un chiffre d'affaire de 31 millions d'euros.

Si la Manche possède la plus petite surface forestière de l'hexagone, une forêt qui ne produit que du bois de chauffage, elle peut s'enorgueillir de ses 85 000 km de haies.

Remarque : la « Bataille des Haies » fait référence à un épisode de la bataille de Normandie du 13 juin au 24 juillet 1944 opposant majoritairement l'armée américaine aux troupes allemandes autour de PÉRIERS, pour un bilan tragique de 7 000 morts de part et d'autre.

Pour revenir au secteur agricole, le lait et ses dérivés compte pour 39 % du chiffre d'affaire, la vente des gros bovins 25 %, les produits avicoles 4 % et les autres produits animaliers 10 %. Parmi les produits végétaux, le chiffre d'affaire des céréales reste faible (5 %) par rapport aux légumes (17 %).

Les équidés, autre domaine caractéristique de la région, rassemblent 22 000 animaux pour 3 000 éleveurs, les plus souvent modestes propriétaires de 2 à 4 chevaux ou juments reproductrices.

La Manche est le berceau des meilleurs chevaux de concours hippiques et de trotteurs, les galopeurs trouvant plutôt leur territoire dans les marais du Cotentin et le pays d'Auge, prisés par les investisseurs étrangers. Ces animaux dépassent les effectifs de bovins dans le sud du département.

Enfin, il existe une race typique au pays : le **Cob Normand** et ses 6 à 700 juments.

Jeudi 05 septembre matin

Avant de regagner LESSAY pour cette matinée entièrement consacrée à la découverte de la **Fromagerie du Val d'Ay** ou **Fromagerie Réaux** du nom de son fondateur, Théodore RÉAUX, plus connue sous l'appellation de sa marque **RÉO**, nos nouveaux sociétaires, Mme et M. AUDREN Jeanine et Roland, évoquent les grandes lignes de leur parcours de vie professionnelle.

Né en 1943, M. AUDREN entreprend sa formation d'ingénieur à Beauvais avant de se spécialiser en génétique et en statistique à l'Agro de Rennes puis de suivre pendant 2 ans, les cours de l'Institut d'Administration des Entreprises (IAE) de Toulouse (devenu « Toulouse School of Management », une composante de l'Université).

Après un passage par l'Institut Français de Gestion dans le domaine des Entreprises, il rejoint l'Institut Technique du Porc (ITP) pour prendre la responsabilité de la génétique d'une part et lancer le prétestage dans le Morbihan pendant 4 années, d'autre part.

De retour à Toulouse au sein de l'antenne ITP, il diffuse le progrès génétique au sud d'une ligne Bordeaux-Lyon avant d'intégrer le groupe Guyomard (disparu aujourd'hui) à Vannes et y former les agents technico-commerciaux pour tout le territoire national. Son itinéraire géographique ne s'arrête pas là puisqu'il dirige ensuite une entreprise spécialisée dans le canard gras à Orthez, au sein du Béarn, toujours pour Guyomard. Une mutation, en Côte d'Ivoire, met fin à l'épisode béarnais. In situ, il administre plusieurs usines d'aliments du bétail, gère 2 couvoirs, un centre de conditionnement d'œufs, un abattoir et enfin 2 silos, un ensemble cohérent destiné à produire un maximum de protéines animales, la consommation de produits carnés n'excédant pas 10 œufs par habitant et par an en 1983.

Prochaine et dernière étape, l'Île de la Réunion pour y construire le même schéma (aliment, couvoir, abattoir) avec 2 filiales, l'une à l'Île Maurice, l'autre à Madagascar.

Cet ultime parcours inaugure 15 années de retraite que Mme et M. AUDREN passeront chez leurs enfants au Canada avant de retrouver, définitivement, la France en mai 2019 ?

FROMAGERIE-LAITERIE du VAL D'AY : 50500 LESSAY

M. Laurent HEDOU, directeur de la production laitière chez les **Maîtres Laitiers du Cotentin (MLC)**, confie que ce groupe a acquis la fromagerie RÉO en 2016, consolidant son influence sur d'autres sites répartis sur le territoire national. Il assure la gestion et l'approvisionnement en lait des cinq usines que possèdent MLC.

Il y a quatre vingt cinq salariés sur la place de Lessay dont Stéphanie qui contrôle l'ensemble des producteurs de lait en lien avec la fabrication fromagère. Elle assurera la visite de l'usine.

Une présentation filmée courte, précise et complète, résume l'essentiel des activités de la société fondée au XIX^e siècle par M. RÉAUX au sein d'un terroir culturellement appelé à la

réalisation de fromages. L'usine, actuelle, créée en 1931 à l'époque de la mécanisation, perpétue cette tradition du fromage au lait cru, moulé à la louche, selon les mêmes gestes et les mêmes principes affirmés à l'origine.

La route du lait

Annuellement, l'entreprise collecte 24 millions de litres de lait auprès de 43 producteurs non bio, fidélisés et fiers de faire partie de leur laiterie. Cela représente 450 000 litres de lait en moyenne par exploitation, destinés à la fabrication du camembert AOP au lait cru, qui n'est pas un produit bio, mais aussi à d'autres denrées dérivées comme la crème, le beurre et le fromage blanc. Ces laits sont achetés en respectant le cahier des charges « AOP Camembert » et pour quelques uns, selon l' « AOP beurre et crème d'Isigny ».

Les producteurs doivent livrer la totalité de leur lait à la fromagerie, un lait qui ne peut provenir que de troupeaux composés au minimum de 50 % de vaches de race Normande. Aucun n'élève de Jersiaise et 29 ne possèdent que des animaux de race Normande.

Dès la fin de la traite, le lait immédiatement refroidi, est conservé au froid dans un tank à lait. 3 camions de ramassage effectuent sa collecte dans les 48 heures, chacun de ces camions desservant les éleveurs situés dans un rayon de 10 à 15 km. Ils accomplissent 2 à 3 tournées par jour jusqu'à 15 h 30 ou 16 h afin de pouvoir envoyer les échantillons au laboratoire interprofessionnel de Saint-Lô avant 17 h, obtenir les résultats dès le lendemain et éviter ainsi la perte de trop grandes quantités de lait en cas d'analyses défavorables.

Immédiatement après cette première collecte et grâce aux 2 compartiments séparés de chaque citerne, un premier tri, opéré d'après les qualités organoleptiques et sanitaires du lait effectuées sur place, dirige celui-ci vers la préparation de camembert au lait cru ou vers d'autres fabrications.

L'agrandissement de la zone de collecte n'est pas la préoccupation de l'entreprise qui préfère porter son effort sur l'amélioration de la qualité des laits dont seulement 60 % vont servir à l'élaboration du camembert au lait cru, les 40 % restants étant orientés vers la fabrication de fromages à moindre valeur ajoutée (fromages blancs, fromages frais), de yaourts, de beurres natures, salés ou aromatisés, le plus souvent dans d'autres usines du groupe.

Les contrôles du laboratoire de Saint-Lô sont quotidiens en ce qui concerne E. coli et les salmonelles, hebdomadaires pour les staphylocoques et les listeria. De plus, le règlement interprofessionnel impose la recherche des germes butyriques, des taux cellulaires, des antibiotiques et de la présence d'eau additionnelle (mouillage) dans le lait par cryoscopie. Le coût de ces analyses, 500 € par producteur et par an, est supporté par la laiterie.

Dans le cadre de la fromagerie et suite à ces contrôles, il peut y avoir des évictions temporaires, le temps nécessaire à la résolution des rares problèmes qui peuvent survenir malgré le haut niveau d'hygiène en place. Ces incidents dépendent le plus souvent de difficultés concernant l'alimentation ou bien sont rattachés à l'intrusion dans l'élevage, d'animaux comme des rongeurs ou des oiseaux (salmonelles des fientes de pigeons ou d'étourneaux par exemple).

Pour conclure, ces résultats d'analyse déterminent le prix du lait qui sera payé.

La route du fromage

De retour à la fromagerie, les laits collectés sont encore une fois testés, mélangés pour lancer leur maturation et écrémés de façon à obtenir un taux de matières grasses de 45 %. Celui réservé à la fabrication fromagère, est réchauffé à 34° C puis transvasé dans des bassines traditionnelles de 100 litres chacune.

Au 2^e jour, il subit l'**emprésurage** par ajout de 19 à 20 cm³ d'une présure animale contrôlée et ajustée, extraite de caillettes de veaux, achetée en pharmacie. Après une agitation vigoureuse qui assure l'homogénéité du mélange, on dispose verticalement dans chaque bassine, une petite tôle, l'**arrêteoir**, qui évite le caillage du lait en mouvement. Ce temps de prise qui dépend de l'acidité, varie de 3 à 12 minutes.

Laissé au repos pendant 1 heure, le lait durcit et sa fermeté s'apprécie grâce au geste de la « boutonnière » pratiqué avec l'index à la surface du caillé. Le **sabrage** le découpe à l'aide du « tranche-caillé » avant d'entamer le **moulage**.

Le moulage traditionnel, effectué par des ouvriers spécialisés, les « mouleurs », se déroule dans une atmosphère particulière à 30° C et à saturation d'humidité. L'artisan pousse devant lui sa bassine et dépose, dans un moule perforé en plastique assurant un meilleur confort acoustique, un total de 5 louches de caillé à raison d'une louche toutes les 45 minutes. Son geste est important car il faut déposer ce caillé sans le laisser tomber. Pour ce faire, il réalise des allers et retours dans son couloir et fabrique ainsi 1 025 camemberts de 400 ml chacun. Ce geste de rotation du mouleur, inimitable mais fatigant, l'oblige à changer de poste au bout de 3 heures. Le prélèvement du caillé dans les bassines utilise la technique dite « en escargot », centripète,

en décrivant un mouvement de spirale. Chaque mouleur est responsable de sa production de la journée et sa rémunération dépend de la qualité de son travail et non de sa rapidité. Malgré le caractère répétitif de ces actions, RÉO se refuse à recourir à des robots.

De cette façon, 10 000 camemberts moulés sont confectionnés chaque jour par 10 personnes et 2,2 litres de lait sont nécessaires pour 1 fromage.

Une fois moulé, le caillé s'égoutte spontanément sous l'action des ferments lactiques présents naturellement. Cette phase d'**égouttage**, la plus longue, commence au début du moulage pour se terminer le lendemain matin, au **démoulage**. Pour la faciliter, on procède à 3 **rabattages** et au **retournement**, le rabattage ayant pour but d'égaliser la surface du fromage et d'améliorer le drainage du sérum, car le lait coagulé se dépose sur les parois du moule : il faut le détacher au doigt.

Le retournement intervient à la fin de cette 2^e journée, 4 à 5 heures après le moulage. Le fromage retourné, on effectue alors le **placage** qui consiste à poser une plaque d'inox sur sa surface pour assurer une légère pression, améliorer son égouttage et sa présentation.

Remarque : le travail des mouleurs reste pénible et éprouvant, leur geste répétitif traumatisant pour l'épaule.

Nous sommes au 3^e jour de fabrication et les étapes de **démoulage**, **déplacage** et de **taillage** enfin vont pouvoir avoir lieu, le taillage consistant à écrêter les bords saillants du camembert avec un couteau à sa sortie du moule dans un souci esthétique.

L'ensemble du matériel employé passe dans un tunnel de lavage à haute température.

Ces fromages, posés sur des claies dans une salle, vont subir l'opération du **salage** mécanique sur leurs 2 faces et leur pourtour. Le sel, pur, sec, fin et calibré, provient des Salins du Midi et son dosage, scrupuleusement maîtrisé, assure la sélection des micro-organismes indispensables à l'affinage, complète l'égouttage du caillé, relève la saveur du produit. Le pourcentage final entre dans une fourchette de 1,8 à 2 %.

Par la suite, une pulvérisation de *Penicillium candidum* sur une seule face, conclut les interventions de ce 3^e jour.

À J+4, les fromages gagnent les hâloirs situés à l'étage où ils vont rester 14 jours dans une atmosphère climatisée à forte humidité (90 à 95° hygrométriques) et sous une température de 14° C. Ils sont retournés sur claies au 8^e jour par 2 opérateurs et répartis dans d'autres hâloirs selon leur degré de maturation. À la fin des 14 jours, le penicillium les a recouverts d'une fine pellicule blanchâtre et cotonneuse.

À J+15, ces produits quittent les hâloirs et descendent au rez-de-chaussée pour être enveloppés sur 2 lignes d'**emballage** dans un papier neutre et dans une boîte en pin ou en épicéa comme l'exige le cahier des charges AOP et poursuivent ou non un affinage supplémentaire.

RÉSUMÉ de la CHRONOLOGIE de FABRICATION

Fabrication du camembert au lait cru	
Jour 1	Collecte du lait
	Analyse du lait
	Tri du lait
	Ecrémage
	Maturation
Jour 2	Emprésurage
	Moulage
	Rabattage
	Retournement
Jour 3	Placage
	Démoulage
	Taillage
Jour 4 à Jour 14	Salage
	Hâloirs
Jour 15	Emballage

Si les qualités de la fabrication ne sont pas satisfaisantes, une partie est commercialisée immédiatement, sans plus d'affinage, et écoulee sous d'autres marques. La fraction jugée de qualité supérieure, placée dans des caisses jaunes, va connaître dans des caves un affinage supplémentaire de 7 à 15 jours pour définir un produit demi-affiné, affiné ou complètement affiné. Ces fromages sont alors désemballés, retriés puis emballés une seconde fois dans un papier neutre et leur boîte définitive. Ils se retrouvent chez les crémiers et les

fromagers sous la marque « GASLONDE », un produit plus typé et plus crémeux. Seuls ces papiers neutres, cette boîte en bois, la race Normande et son alimentation, son lait riche en caséine kappa gage de fromageabilité, le climat et la saison, vont magnifier les vertus de cette production.

Un « couloir visiteur » illustré de panneaux explicatifs, concrétise ces différentes étapes au travers de verrières donnant un accès visuel aux salles qui y sont consacrées. Bien qu'industrialisée, la fabrication se veut de perpétuer l'héritage de Marie HAREL, l'inventrice du camembert. Une salle musée clôture notre circuit, exposant matériels anciens et collection d'étiquettes (la tyrosémiophilie!) que l'on retrouvera dans les commerces et sur les marchés.

Enfin, au passage, une machine particulière a pu retenir l'attention des plus zélés d'entre-nous : elle réalise une nanofiltration du lait et une osmose inverse pour concentrer le sérum avant son expédition vers les autres entreprises du groupe MLC.

La Normandie et la Normande en chiffres

La Normandie couvre 5,5 % du territoire national et sa population en représente les 5,2 %. L'agro-alimentaire occupe 13 % des emplois industriels normands, concentrés surtout autour de la production laitière, des céréales et de la viande.

Dans ce département de la Manche, les 2/3 de la surface agricole, soit 430 000 hectares, sont en herbe sur des terres plutôt humides de prairies et de marais. L'aspect bocager du paysage domine comme c'est le cas dans une bonne partie du Calvados et dans les départements de l'est de la région. Il favorise l'élevage et la polyculture. L'agriculture bio progresse puisque l'on recense 490 exploitations de ce type dont les 2/3 produisent du lait.

La filière bovine constitue l'essentiel de cette économie manchoise avec 790 000 animaux pour 500 000 personnes, ce qui fait dire, malicieusement, que « chaque habitant possède une vache et son veau ». Le troupeau laitier, fort de ses 246 000 vaches, représente 7 % du cheptel national. La moyenne des bovins détenus par exploitation est de 70 à 75 têtes (80 pour la Manche).

Le troupeau laitier garantit 15 % des livraisons nationales grâce à un tissu d'éleveurs indépendants membres de coopératives du secteur : les Maîtres Laitiers du Cotentin et la Coopérative Isigny-Sainte-Mère de taille régionale, la Coopérative Agrial et sa branche Eurial, et enfin Sodiaal, toutes deux de taille nationale. Des laiteries privées de stature internationale prennent part à cette économie comme Lactalis, Savencia Fromage, Dairy (anciennement Bongrain), Danone et en dernier lieu, Mont-Blanc qui appartient au groupe Bel depuis 2016. À cela s'ajoutent quelques PME (Gillot...).

L'ensemble du lait collecté participe à la création fromagère, à l'élaboration de crème, de différents beurres et yaourts, de fromages frais et de petits-suisses. Actuellement, 6 fabricants se partagent le marché du Camembert au lait cru.

Remarque : dès 1998, mais surtout après la disparition des quotas laitiers en 2015, la proportion de vaches de race Normande ne cesse de diminuer pour ne plus représenter à ce jour que 40 % des laitières.

Les Maîtres Laitiers du Cotentin (MLC)

La maison mère, basée dans le nord du département à 50260 SOTTEVAST, est une coopérative agricole qui regroupe 717 exploitations disposées en 7 sections territoriales et complétées par les 43 élevages gérés directement par la fromagerie RÉO.

Le groupe MLC s'organise autour de 6 sites industriels :

- **MLC :**
 - 50260 SOTTEVAST (fromages frais, crème, lait UHT) qui traite 300 millions de litres de lait sur une usine de 40 ha.
 - 50700 VALOGNES (fromages à pâtes pressées) avec orientation vers le bio à partir de 2019.
 - 50500 MÉAUTIS (lait UHT).

- **YÉO FRAIS :**
 - 31300 TOULOUSE (yaourts étuvés nature), acquis en 2016 pour couvrir le territoire. L'usine achète le lait à Sodial malgré la forte déprime de cette production dans le sud-ouest.

- **RÉAUX :**
 - 50430 LESSAY (Camembert AOP) avec une société près de Paris qui assure la découpe des fromages pour Air-France.

- **DOMALAIT :**
 - 77176 SAVI
 - GNY-LE-TEMPLE (portions de fromages) qui fournit également Air-France.

Le groupe a subi un épisode fâcheux lié à une sortie de négociation difficile avec la Chine pour la construction d'une usine adaptée à la livraison de lait infantile vers Shanghai et qui portait sur un marché de 80 containers de 21 000 litres par semaine.

Une part essentielle du négoce utilise les circuits de la grande distribution (GMS) qui fixe ses prix sans concertation. Une inflexion de cette politique pourrait toutefois se dessiner après la tenue des États Généraux de l'Alimentation et sous la pression du commerce électronique (e.commerce).

Pour dépendre le moins possible de ces GMS, MLC créent leur propre réseau de vente constitué de 129 filiales rachetées progressivement à des distributeurs cessant leur activité. Ce maillage offre la possibilité de fournir directement des produits laitiers à de plus petites structures comme les crèmeries par exemple, sans intermédiaires. Actuellement, ce marché pèse 40 % des produits fabriqués.

À cela s'ajoute un commerce, marginal pour l'instant, touchant la viande et l'épicerie.

MLC emploie 5 000 salariés, possède 2 sociétés de transport et génère un chiffre d'affaire annuel proche de 1,9 milliards d'euros.

En 2014, la coopérative intervient chez 895 producteurs de lait produisant 387,8 millions de litre. Au printemps dernier, le nombre d'adhérents s'est réduit à 717, mais le volume apporté a atteint 439,1 millions de litres grâce à la libération des quotas laitiers. À cette valeur, il faut rattacher les 24 millions de litres spécifiques aux 43 producteurs RÉO, décrits ci-dessus.

Le prix moyen aux mille litres de lait payé par la coopérative est de 360 €. Il atteint 405 € pour les adhérents RÉO grâce aux primes dépendantes du cahier des charges (au moins 50 % de Normandie dans les troupeaux, au moins 180 jours par an de pâturage, absence d'urée dans l'alimentation, lait indemne de germes pathogènes...). Une gratification additionnelle de 23 € est octroyée pour la fromageabilité.

Stratégie du groupe : il s'agit d'accompagner les producteurs dans la « **gestion des volumes** », une référence que l'éleveur laitier s'engage à respecter quel que soit le temps et le rythme mis pour l'atteindre. Pour le jeune qui s'installe, 100 000 litres de lait supplémentaires lui sont accordés.

Le deuxième élément pris en compte, la « **segmentation des laits** », découle d'enquêtes auprès des consommateurs qui ont montré la nécessité de diversifier la production en proposant plusieurs éventualités : une part AOP Camembert et AOP Crème d'Isigny, une part agriculture biologique dont le développement de consommation ne cesse de progresser en réponse à l'obligation d'offrir des repas de cette nature en restauration scolaire. Un troisième segment s'adresse au « lait de pâturage » sans OGM en étant attentif au bien-être animal, préoccupation sociétale inévitable aujourd'hui. Il ne faudrait pas non plus, négliger l'impact favorable que représenterait un lait labellisé « bas carbone » ainsi qu'un affichage personnalisé à l'exemple de la marque « Campagne de France » qui cible les universités, les hôpitaux et les EHPAD.

Résultats : En provenance presque en totalité du département de la Manche et du Calvados, le lait compte pour 52 % des achats (150 millions d'€). Le chiffre d'affaire de l'activité des produits laitiers MLC qui atteint 350 million d'€, provient pour 48 % des fromages frais dont le tonnage est de 73 000 tonnes, soit 16 % d'un marché français évalué à 430 000 tonnes. La plupart de ces fromages frais vendus en GMS viennent des MLC et on les retrouve sous diverses marques distributeurs comme « Pâturage », « Repère » ...

La répartition par type de clients donne 40 % pour les GMS, autant pour les filiales de MLC et 20 % à l'exportation proche (Benelux, Royaume-Uni, Espagne) ou lointaine (Asie, Moyen-Orient, Afrique).

Remarque : Aujourd'hui, le consommateur confond souvent AOP et bio.

Complexité et évolutions des cahiers des charges : l'actuel cahier des charges AOP Camembert impose un cheptel composé de 50 % de vaches laitières de race Normande pâturant un minimum de 180 jours par an, sans adjonction d'urée dans l'alimentation et l'ajout permis d'une quantité d'herbe dans la ration hivernale.

Le nouveau cahier, normalement applicable en 2021, exige d'autres contraintes : 2/3 d'animaux de race Normande cette fois, toujours 180 jours minimum de pâturage, pas d'adjonction d'urée, mais l'apport d'une part d'herbe égale ou supérieure à 60 % dans la ration hivernale.

Deux options se présentent alors. Soit comme aujourd'hui un **Camembert de Normandie AOP au lait cru et moulé à la louche**, soit un **Camembert de Normandie AOP pasteurisé**, toutes deux insistant sur l'origine géographique du fromage et excluant, de fait, les autres zones de fabrication. La Haute-Normandie en est également écartée à titre exceptionnel pour l'instant.

Ces 2 AOP, dont des audits réguliers assurent la crédibilité, garantissent un terroir et des produits de qualité. Elles ont toutes les chances d'aboutir.

Un dernier cahier des charges, l'**AOP beurre-crème Isigny**, en voie de concrétisation, prescrit 210 jours de pâturage obligatoires par an pour un minimum de 30 % de vaches de race Normande par troupeau, dans une collecte géographiquement différente.

Il est important de savoir que le terme « Camembert fabriqué en Normandie » signifie que seule l'usine de transformation se situe sur ce territoire, que le lait n'est pas nécessairement cru et qu'il peut provenir d'une autre région française, voire d'un pays étranger. Il n'existe alors aucune garantie sur ses origines (alimentation du bétail, conditions d'élevage...). Les coûts de fabrication sont en général moindres et les délais de conservation allongés.

Pour terminer notre matinée studieuse, RÉO nous offre une petite « glacière » garnie que chacune et chacun sera libre de compléter par l'achat de quelques produits en boutique.

L'appétit est à son comble, rendez-vous est pris au « Restaurant de la Lande » à Lessay pour y déjeuner d'une « Brick de notre Terroir » composée d'une andouille de Vire, de jambon fumé de Lessay et de mimolette d'Isigny, suivie d'un « sauté de porc bio » de la ferme de Moret à Lessay accompagné d'un gratin de pommes de terre. On ne saurait terminer sans la douceur d'un fondant au citron et combava, le *Citrus hystrix* des botanistes.

Jeudi 05 septembre après-midi

MARAIS du HAVRE : 50430 SAINT-GERMAIN-sur-AY : Stéphanie MAUBÉ

En pleine nature, à proximité des marais et des prés salés, Mme Stéphanie MAUBÉ, néo-rurale trentenaire venue s'établir à la campagne voilà 10 années maintenant, a été convaincue par ce choix à une époque où la tendance était de fuir les villes.

Le côté « hors-sol » de son premier métier, le graphisme et l'audio-visuel, ne lui convient pas, ne lui apporte pas ce lien intangible qu'elle veut créer avec un terroir pour y retrouver des racines qu'elle ne possède pas. Sa personnalité affirmée et ses réflexions percutantes et surprenantes parfois, vont piqueter un discours étonnant et riche de bon sens.

Caractéristiques du mouton en Manche

En Manche, la taille moyenne du troupeau de moutons est de 17 animaux, possédés par très grand nombre d'éleveurs, la plupart non-professionnels et qui ont trouvé là, une occupation de loisir. Le mouton s'apparente à un animal de compagnie ou de basse-cour et ne fait pas l'objet d'un grand commerce. Il sort du domaine agricole pour entrer dans celui de l'art de vivre, en harmonie avec le paysage dans un lien de proximité assez fort. Il se déguste le dimanche dans les rôtisseries ou...pour la communion du petit-fils.

Les trois races locales, Avranchin, Cotentin et Roussin de la Hague, demeurent dans de petites parcelles d'un demi-hectare où 3 à 4 brebis pacagent sous la surveillance du grand-père, souvent suralimentées et troquées parfois contre du cidre.

À côté de ces micro-élevages, il existe quelques troupeaux peu nombreux mais plus significatifs, en régression toutefois par rapport au cheptel national. Les effectifs manchois dépassent un peu les 60 000 têtes dont 5 à 6 000 en prés salés.

Conduite d'élevage

Le troupeau de Stéphanie sur les prés salés se limite à 100 têtes pour des raisons « politiques » qu'elle ne maîtrise pas, comme nous le verrons plus loin et qui l'amèneront à se diversifier. Il apparaît hétéroclite. Au départ, son coup de cœur s'était porté sur l'Avranchin, une race rustique valorisant au mieux l'herbe broutée (engraissement, reproduction) mais elle s'est vite heurtée au nombre restreint de ces animaux disponibles et dont les agnelles, tout aussi rares, ne sont pas adaptées à leur futur mode d'élevage. Par contre, le Roussin de la Hague, né dans les prés salés et croisé avec l'Avranchin, constitue la condition idéale pour concevoir son cheptel.

Le souci majeur reste le pâturage collectif dans ce marais où se mélangent cinq troupeaux, sans possibilité de clôturer. Pour la formation de son premier cheptel, Stéphanie achète en 2011 cent agnelles et brebis (Roussin de la Hague et Vendéenne) dans des exploitations différentes, qu'elle intègre directement au milieu des autres animaux présents sur les 313 hectares de prés salés soit 666 brebis maximum. La conséquence immédiate est qu'il n'est plus possible de les en séparer facilement car leurs liens d'appartenance entre elles d'une part et avec Stéphanie d'autre part, ne se sont pas encore constitués.

Ce rapport qui aurait dû être anticipé, va demander quatre années à s'établir, à rendre homogène le troupeau pour qu'il devienne une entité unique capable de reconnaître les siens, Stéphanie, le chien, la voiture...

Au-delà de ces pâtures communes, notre éleveuse possède 13 hectares de terre dont 7 en fermage et 6 en propre, accolés aux marais, servant de prairies pendant les grandes marées ou bien de champs épars voués à la récolte d'un foin par un entrepreneur. Elle se refuse à l'éco-pâturage, synonyme, à ses yeux, de sous-alimentation et d'amateurisme.

La vue du troupeau montre des animaux diversement colorés, des béliers à queues toujours longues, au contraire des brebis aux queues écourtées.

Les agneaux naissent aux prés et leurs mères ne sont pas traitées. Ni la productivité, ni la gémellité ne font partie de ses critères économiques et la sélection des agnelles de renouvellement, uniquement visuelle, s'appuie sur la conformité des animaux beaucoup plus que sur le standard des races. La race Suffolk, bien implantée il y a une vingtaine d'années, voit ses effectifs remplacés peu à peu par des races typiquement locales.

Enfin, Stéphanie doit faire face à la relative médiocrité de l'alimentation, à certains enlèvements, aux vols d'animaux, à la mortalité naturelle ou provoquée par des tirs de carabine.

Remarque : un havre servait de port ouvert pour les bateaux qui y pénétraient à marée haute, déchargeaient leur cargaison à marée basse, une fois échoués, et s'en repartaient à nouveau à la marée haute suivante.

Gestion des prés salés

La notion de pâturage collectif implique la collaboration entre éleveurs souvent réticents face à un nouveau venu, de surcroît de sexe féminin, qui n'appartient pas au terroir et multiplie initiatives et contestations.

Les utilisateurs des prés salés doivent adhérer à l'**association des Producteurs d'Agneaux de Pré Salé**, gestionnaire de ce milieu pour l'État. L'association qui a en charge quatre havres, en assure le fonctionnement par un vote de ses éleveurs dont le nombre de voix est proportionnel à la taille de leur cheptel, comme le veut le règlement intérieur. Dans le cas précis du havre de St-Germain, une seule autre éleveuse est majoritaire puisqu'elle détient plus de la moitié des animaux qui y pâturent. Dès lors, son troupeau ne peut que s'agrandir au fur et à mesure que des surfaces se libèrent. Stéphanie conteste ce statut en invoquant l'abus de majorité, mais, si elle passe outre ce privilège, elle s'expose à une contravention de 2 500 € et à l'interdiction d'occuper le marais sous peine d'une amende de 125 € par jour. Pour appuyer sa lutte, elle écrit actuellement en collaboration avec un journaliste, un livre qui accorde tout un chapitre à ces questions : « à quoi sert un bien collectif ? » ou bien encore « la privatisation d'un bien collectif ? », les prés salés étant historiquement réservés aux gens sans terre, aux ouvriers agricoles, aux veuves avec enfants. La sortie de ce volume est prévue en 2020 pour le prochain Salon de l'Agriculture.

Sa personnalité atypique lui ôte la confiance des organismes agricoles officiels (SAFER, Chambres d'Agriculture...). Seule la Confédération Paysanne trouve grâce à ses yeux.

Pour pouvoir bénéficier de ce Domaine maritime public, la redevance est de 2 € par brebis, payée directement à l'État, plus 3 € de gestion pour l'association.

Remarque : Les troupeaux de ce havre, pourtant le plus étendu de cette côte du Cotentin, demeurent modestes comparés aux ovins des prés salés du Mont-Saint-Michel, de 800 têtes en moyenne et c'est pourquoi la cohésion reste difficile entre ces éleveurs moins « professionnels ».

Commercialisation

Dans ces paysages, le produit noble, emblématique, demeure l'agneau de prés salés, abattu entre 6 et 12 mois, donnant une viande relativement rouge, aux fibres longues, conséquence de l'ingestion d'une herbe rare et d'une vie « sportive » sur un terrain accidenté où 3 à 4 km sont parcourus chaque jour par le jeune animal. La carcasse est musclée, le gras très blanc et le goût se caractérise par une grande longueur en bouche, sans parfum dominant. L'écoulement de cette production tire son avantage de la vente directe, notamment aux restaurateurs parisiens desservis aujourd'hui par camions frigorifiques. La filière bouchère, frileuse, préfère les agneaux de pays aux prix plus abordables mais aux qualités gustatives moindres. La vente de 60 agneaux par an est la condition pour avoir accès à la prime ovine.

Pour Stéphanie, la relation à l'animal est à la fois essentielle et nécessaire. Si l'abattage des agneaux ne lui pose pas de problème éthique, leur jeune âge n'ayant pu encore établir de lien fort, par contre, il en va tout autrement pour la séparation d'avec ses brebis. Ses réflexions l'amènent à considérer cet animal qui l'accompagne en moyenne 7 ans, comme une espèce d'« équipier » au même titre que son chien de troupeau. La « personnalité » de chaque brebis l'imprègne intensément. Le rapport à l'abattage devient alors une équation difficile à résoudre psychologiquement voire intellectuellement, confronté au fait de ne pouvoir garder une femelle improductive qui coûte 80 € par an. À cela s'ajoute le peu de valorisation de cette viande qui termine en plats préparés, en moussaka ou en croquettes pour animal de compagnie.

Stéphanie trouve la clé de ses tourments dans un compromis relativement acceptable mais « alambiqué » en « transformant » ses animaux en merguez qu'elle vend, sous forme de terrines ou de ragouts, de côtelettes, minimisant par là, son complexe de culpabilité et participant, semble-il, à une espèce de reconnaissance de ses « équipiers ». Elle prépare aussi du jambon fumé avec les gigots de brebis, ce plat labellisé en Norvège pour conserver les aliments en milieu humide.

Sur les vingt animaux de réforme abattus par an, elle en réserve cinq pour sa consommation personnelle.

Sanitaire

Pour notre agricultrice, les risques sanitaires doivent être réduits en consolidant le potentiel de rusticité de ces moutons pour qu'ils puissent résister aux agents infectieux, aux parasites et assumer les changements climatiques à venir. Toute vaccination est proscrite et la brucellose, contrôlée selon un rythme quinquennal sur une partie du troupeau.

La rareté des boiteries et du parasitisme s'explique par l'assainissement du sol recouvert à chaque grande marée. Sur les adultes, aucun traitement antiparasitaire n'est appliqué tandis que les jeunes sont traités au cas par cas. Les myiases sont exceptionnelles.

Diversification des activités

Le dynamisme de Stéphanie et la recherche d'un revenu complémentaire l'a conduit à créer une gamme d'infusions de plantes glanées dans les champs, les haies, les dunes, les prés salés..., à organiser des balades l'été en phase avec son ressenti écologique. Outre l'alibi de la

découverte des sites par les touristes, elle aborde avec eux le sujet de l'alimentation en général, le lien entre ces petits ruminants et les herbages, la notion de patrimoine collectif...

Mais **LA LAINE** forge son œuvre la plus aboutie à ce jour, malgré son économie complexe et peu rentable (taux de TVA à 20 %...). Par contre, cette véritable passion ouvre des perspectives sur les notions d'habitat (isolation), de paillage des cultures maraîchères bio, des discussions avec certains acteurs du territoire.

Ce projet visant à promouvoir la laine locale, acquiert son origine, il y a quatre ans, impliquant Stéphanie, d'autres éleveuses et des créatrices-textiles. Elle leur propose de se structurer en une « filière laine » sous une forme associative dans un premier temps, avant d'adopter dans l'avenir, un statut coopératif agricole. L'association réunit aujourd'hui une dizaine d'adhérentes qui gèrent un réseau d'éleveurs, la commercialisation, un site internet et des animations.

Les moutonniers, sélectionnés sur toute la Normandie, doivent détenir uniquement des races ovines normandes nourries à l'herbe. La grille d'achat des toisons peut aller jusqu'à 10 fois le cours officiel à condition de connaître précisément et en avance les dates de tonte, de façon à être présent pour participer aux tris aux rythmes des tondeurs (environ 2 minutes par tonte), tout n'étant pas valorisable (fibres trop courtes, trop sales, trop feutrées...). Pour ce faire, les adhérentes étalent les toisons, d'un seul tenant, sur des lattes et les classent en fonction de leur longueur, de leur couleur..., dans des sacs. Cette collecte débute fin mai et se termine fin septembre. Une tonne a été recueillie en 2019 qui donnera 600 kg de fil à tricoter après lavage.

Ce lavage, un point délicat, doit respecter les normes européennes, notamment en matière de traçabilité. Il est réalisé par la laverie Laurent LAINE (un nom prédestiné ?) à Saugues (Haute-Loire). La filature TERRADE, quant à elle, se situe dans la Creuse, à Felletin. Cette dernière renvoie la laine sous forme d'écheveaux qui seront rembobinés par l'association. La vente s'effectue surtout sur internet, dans leur boutique de Lessay ou sur des marchés de terroir.

Remarque : l'association n'utilise pas de **micro-filatures**, un ensemble de machines peu coûteuses (moins de 150 000 €) qui ouvrent la laine, la cardent et forment un ruban de laine tendu plusieurs fois. Cet ensemble ne peut traiter qu'une tonne de laine à l'année, un volume inadapté pour l'association.

Les déchets, après lavage et cardage, servent au rembourrage de sièges, ou terminent en petits coussins, ou bien encore comme paillage pour les maraîchers ou pour l'isolation des yourtes (une yourte de 80 m² nécessite la tonte de 1 000 brebis).

Cette activité, non encore rentable, n'a pas quitté sa phase d'investissement. Elle utilise les fonds personnels des adhérentes.

La laine est commercialisée et distribuée sur internet sous la marque **Laines à l'Ouest**.

« Jeune Bergère »

Il s'agit du film qui met en scène Stéphanie MAUBÉ, réalisé par Delphine DÉTRIE, sorti en salle en février 2019 et primé à Washington. Sa conception débute par la rencontre de notre bergère avec cette réalisatrice en quête d'un sujet pour TF1. L'entente est si parfaite entre ces deux personnes qu'au bout de 3 à 4 jours de tournage, la réalisatrice quitte son employeur,

s'affranchit du système, devient indépendante et propose à Stéphanie une collaboration pour une durée de un an. Le documentaire prend forme, montrant la réalité nue de ce métier difficile et en quelques mois, une productrice et un distributeur apportent des moyens plus confortables. Le planning de 3 à 4 jours par mois, décidé en commun, dépend des seules responsabilités et libertés de Stéphanie. Ce film, témoignage un peu trop militant aux yeux de notre bergère, est diffusé dans de grandes salles dont Paris, mais aussi lors de projections organisées par diverses entités agricoles normandes et au-delà, notamment dans des zones difficiles comme les montagnes... Il souligne en particulier les lenteurs administratives.

La **Cotentine moderne** est la griffe créée par Stéphanie qui résume toutes ses activités : élevage d'agneaux de prés salés provenant de son cheptel de 180 brebis, mise en place d'animations liées au tourisme vert et à la valorisation du terroir, création d'accessoires en laine... Une jeune femme au dynamisme, aux idées et à l'esprit d'entreprise qui ne peuvent que séduire.

CHÂTEAU FORT de PIROU 50770 PIROU

Sa construction s'échelonne du XI^e au XVI^e siècle. Implanté sur un site viking, sa restauration commence en 1966 sous l'impulsion de l'abbé Marcel LELÉGARD. Il est inscrit depuis 1968 à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments historiques.

Après avoir franchi 5 portes fortifiées défensives, tournant autour de la douve centrale, on accède à la **basse-cour** pour y découvrir successivement, une **boulangerie** du XVIII^e siècle, un **pressoir à pommes**, la **chapelle** seigneuriale Saint-Laurent abritant un statuaire fourni et qui résonne, un court instant, d'un « Salve Regina » magistralement interprété a cappella, par Bernard DENIS. Contiguë à cette chapelle, la **salle de justice**, dite encore salle des Plaids ou des Plès, protège ce trésor qu'est la fameuse **tapisserie de Pirou**, longue de 58 mètres. Elle relate une partie de l'histoire normande, depuis l'arrivée des Vikings sur les côtes du Cotentin en 933, jusqu'à la conquête de la Sicile (1060 à 1091). Mme Thérèse OZENNE l'a réalisée en seize années, de 1976 à 1992, au point de Bayeux.

D'autres bâtiments remarquables interpellent le visiteur comme la **charretterie** ou bien encore, le **logement des gens de maison**.

On quitte cette basse-cour par un pont de pierres qui franchit la douve et on pénètre dans le château fort proprement dit pour admirer les toitures en schiste du Cotentin coiffant le vieux logis du XVI^e siècle et ses lucarnes, le chemin de ronde ou encore ce vieil escalier étroit et malaisé qui débouche au sommet de la tour carrée. À l'intérieur, quelques pièces marquantes subsistent comme la cuisine ou la salle des gardes.

Cette détente ne saurait se terminer sans un passage par l'échoppe où nous serons peut-être tentés par un **hypocras** à consommer avec modération, un **alexion**, boisson fortifiante et énergisante **aux 52 plantes**, des confitures à l'ancienne, tout un artisanat de cuir, une librairie enfin pour enrichir notre culture.

ÉLEVAGE de la VALLIÈRE 50200 SAINT-MALO-de-la-LANDE

La Société Civile d'Exploitation Agricole (SCEA) de la Vallière, dirigée par M. et Mme Norbert et Laurence COULON, est constituée de deux entités distinctes : les chevaux de trait Cob Normand d'une part, les 55 chèvres de race Poitevine d'autre part pour la production de nombreuses variétés de fromage fermier vendu sur les marchés locaux. Seule la partie chevaline fera l'objet de ce compte-rendu.

L'élevage des chevaux

Il se compose d'une quarantaine d'animaux, une espèce dont Mme COULON, ingénieure biochimiste de formation, s'est éprise au point de quitter son emploi en Belgique. L'achat de Trait belge et d'Ardennais l'entraîne dans un monde qu'elle affectionne, avant que cette race typiquement normande ne la séduise. Elle quitte alors sa terre natale pour la Normandie et rejoindre son futur mari, éleveur de Cob Normand.

Le Cob Normand est le cheval de trait français le plus léger, le plus polyvalent, utilisé « à deux fins », c'est-à-dire à la fois pour la monte et pour l'attelage, adapté aux petites exploitations de la Manche. Cette race trouve son origine dans le croisement au XIX^e siècle, d'étalons de race Anglo-arabe avec des juments locales plus lourdes. La lignée s'affine ensuite à partir du Carrossier normand, disparu aujourd'hui, du trotteur Norfolk et du Pur-sang, pour donner le Cob Normand qui sera inscrit au stud-book en 1950.

La fermeture des haras nationaux et la persistance d'un étalonnage privé dégradent leurs effectifs. Les naissances annuelles chutent de plus de 2/3 entre les années 2000 et 2013 et beaucoup de juments finissent à la boucherie. Actuellement, leur nombre se situe bien au-dessous de 200 et les quelques éleveurs qui soutiennent cet élevage, sont obligés de faire appel à des activités économiques complémentaires : attelages, compétitions sportives, concours hippiques, promenades, filmographies...

L'histoire de l'Élevage de la Vallière commence par l'achat d'une jument en 1999, suivi d'introductions de reproducteurs au fur et à mesure des années et des poulinaiges qui s'enchaînent. Les juments, saillies à l'âge de 3 ans, donnent naissance chaque année, à un poulain qui ne sera vendu qu'après son débouillage, au-delà de 18 mois à 2 ans. Ce commerce est confronté à une pratique illégale commise par des particuliers n'hésitant pas à « oublier » les déclarations de vente.

Sitôt le débouillage terminé, ces chevaux sont montés et familiarisés aux techniques d'attelages simples ou par paire ou à 3 de front. Pour le travail, le hongre est l'animal idéal et son prix atteint 5 à 6 000 € à l'âge de 4 à 6 ans, comme pour une jument de 3 à 4 ans. On retrouve ce Cob en Normandie, plus précisément dans la circonscription de Saint-Lô.

C'est un cheval aux allures brillantes, élégant, très dynamique mais trop énergique pour être employé au débardage.

Ses robes, alezan ou bai dans toutes leurs nuances, noir pangaré et bai marqué de blanc, rehaussent son aspect charpenté. La tonte de sa crinière et sa queue écourtée s'imposent pour des raisons esthétiques et une certaine sécurité dans le travail. Par contre, une queue entière est conservée pour les concours de tradition.

L'activité de l'élevage, rentable, préserve la race en la mettant en lumière et en évitant sans cela, le départ à la boucherie de plus de 50 % de ces animaux.

Remarque : la France est le seul pays au monde à présenter 9 races de chevaux de trait, un patrimoine qu'il faut à tout prix conserver pour la diversité génétique et les aptitudes de ces animaux, Ardennais, Auxois, Boulonnais, Breton, Cob Normand, Comtois, Mulassier Poitevin, Percheron et Trait du Nord.

La saillie par l'étalon va avoir lieu dans les trois jours qui suivent le poulinage et ce, 2 ou 3 fois dans la journée. La gestation est suivie régulièrement par des échographies pratiquées à partir du quatorzième jour. La naissance, heureusement rare de jumeaux, entraîne obligatoirement le sacrifice de l'un des produits.

Après une gestation de 11 mois, le poulain va naître à la belle saison et son sevrage va intervenir 5 à 6 mois plus tard, en novembre le plus fréquemment.

Une prairie proche de l'exploitation, permet d'apprécier un troupeau d'une dizaine de Cob, dont des jeunes nés en avril ou en mai accompagnés de leurs mères. Ces animaux passent leurs jours et leurs nuits à l'extérieur, sans abri, pour éviter des luttes hiérarchiques en milieu fermé.

Les prés, riches en parasites où dominent les strongles, obligent à vermifuger de façon répétée les poulains et à leur apporter des compléments vitaminiques par voie orale. Les mères sont systématiquement déparasitées après leur mise bas.

La promenade en calèche

À coup sûr, le point d'orgue de cet après-midi ensoleillé, un moment intense, une originalité inédite pour nos zootechniciens séparés en deux groupes, réunis dans une calèche hippomobile de vingt places, tractée sur l'estran par trois Cob Normand, des frères, attelés de front, « à l'évêque », comme ces attelages que les ecclésiastiques utilisaient pour prélever la dîme moyenâgeuse. Pour les plus curieux, les voitures de quatre chevaux étaient réservées aux ducs, six pour les princes et huit enfin, pour les rois.

Notre meneur, M. Norbert COULON, Chapeau feutre vissé sur la tête, le verbe riche et pittoresque, déroule le paysage que parcourent les trois chevaux de rang, fiers et heureux d'obéir, de l'eau parfois jusqu'au poitrail, au pas, au trot, dans un court galop. Côté Océan où le soleil se couche, le phare du Sénéquet, les îles de Jersey, Sercq et Aurigny, quelques bulotiers. Côté terre, la plage et la dune herbacée, protégées par des big bags de sable et des épis en T, dominées par les taches multicolores des cabines de plage.

Remarque : ces dernières datent de l'avènement des congés payés en 1936. De dimensions maximum de 2,5 m sur 2,5 m, leur gestion s'apparente à celles des concessions de cimetière et on ne peut ni y dormir, ni les reconstruire si elles s'écroulent. Celles-ci, bien alignées et dominant la dune, sont classées au patrimoine de l'Unesco de par leur belle variété de couleurs.

Les chevaux éclaboussent et « soulèvent » mouettes et goélands au milieu des bouchots enfoncés dans le sable ou des claies sur les sols rocaillieux, supportant les poches fixes ou suspendues d'huîtres. Ici, le marnage peut atteindre 14 mètres lors des grandes marées.

Les conchyliculteurs administrent le plus grand parc d'Europe, 500 ha, d'élevage de coquillages en achetant un naissain de la taille de l'ongle du petit doigt, soit 7 000 juvéniles par kilo. Pendant que les petites huîtres grossissent, elles sont changées régulièrement de poches tandis que l'on procède périodiquement à un secouement manuel pour les dispositifs fixes ou bien, ce sont les marées qui s'en chargent pour les poches suspendues. Ces manipulations améliorent la qualité de ces produits. Leur commercialisation a lieu après 4 ans d'élevage.

M. COULON et son association, les « Attelages des Grandes Marées » basée à 50600 Gouville-sur-Mer, offrent, pour couronner cette balade de 1 h 30, une dégustation crépusculaire d'huîtres et de vin blanc dans la plus belle salle à ciel ouvert de la Manche qui soit.

Le restaurant « La Plancha », à 50230 Agon-Goutainville, en bord de mer, sert de cadre pour notre dîner festif. Tenu par le chef William QUINTON, il soumet à notre tentation toute une gamme de produits fins, sublimes et copieux. L'apéritif initial, hélas non pris sur la digue car il se fait trop tard, est un florilège d'amuse-bouches (beignets de moules sauce béarnaise, beignets de pommes de terre en sauce aigre-douce accompagnés de chorizo, acras de cabillaud). Il se poursuit par une entrée généreuse et colorée où l'huître se marie plus que de raison avec du saumon fumé, une gamba, un émincé de jambon de Lessay et enfin, des rillettes de thon. Une rondelle de citron et du beurre doux d'Isigny cisèlent le tableau.

Le plat principal associe un bar au vin blanc escorté de tagliatelles aux algues, d'une purée de carottes et d'une tomate farcie, l'ensemble sous l'emprise d'un prosecco de bonne tenue.

Le dénouement donne une combinaison audacieuse de quatre desserts, baba au rhum, profiteroles, mousse au chocolat et meringue-chantilly avec sa fraise.

Quelque énergie nous reste pour entonner les chansons orchestrées par le professeur Denis, savourer les histoires cocasses et mimées de notre confrère Chavot, ouïr les incomparables imitations animales de notre expert Sergent. La soirée s'achève par la remise d'un Champagne de la maison Pinard à Yolanda, l'épouse de notre excellent accompagnateur, Hervé Tesnière, et rien ne serait abouti sans le quatrain, œuvre souvenir de chacun de nos voyages, désormais spécialité de Mme Pinard :

" Jersiaise, Normande, le beurre

A Lessay, rôtisseurs

Vers les huîtres, Cob cheminent

Dans marais, Avranchin, Roussin "

Vendredi 06 septembre matin

Se lever tôt n'effraie pas le zootechnicien et c'est à 7 heures que nous prenons la direction de Lessay et de sa Foire Sainte-Croix qui se déroule du 06 au 08 septembre 2019.

FOIRE SAINTE-CROIX de 50430 LESSAY

Après 45 minutes d'un parcours routier et 400 mètres de marche à pied, nous rallions le chapiteau promis au petit déjeuner champêtre en présence des notables du département : MM. Thierry HULMER, président de la Foire, Gérard GAVORY, préfet de la Manche, Pascal FERREY, président de la Chambre d'Agriculture, Claude TARIN maire de Lessay, Philippe BAS, sénateur, et Stéphane TRAVERS député de la Manche, précédent ministre de l'Agriculture et de l'alimentation.

M. Thierry HULMER préside également l'association « Littoral Normand » qui gère le contrôle laitier des 4 départements normands hormis l'Orne, et le comité des Festivals. Il remercie la SEZ d'honorer cet événement qu'il organise pour la première fois. La Foire de l'année prochaine se tiendra du 11 au 12 septembre.

Pour les ruminants, il s'agit d'un concours départemental fermé aux transactions commerciales. 110 éleveurs, exposent 30 à 40 ovins et 300 bovins dont 120 de race Normande, 80 Prim'Holstein, une vingtaine de Jersiaise, 40 Charolaise et tout autant de Limousine, sans compter 2 Montbéliarde, 2 Blonde d'Aquitaine et 2 Salers, tous sélectionnés par une commission.

La Foire est une rencontre incontournable pour les équidés de la région (chevaux, poneys, ânes) et leur négoce autorisé cette fois. Ce comice agricole en place depuis le XI^e siècle, a réuni jusqu'à 15 000 à 30 000 chevaux, objets de marchés avec l'Armée. En 1870, la Manche céréalière fournit un grand contingent de cette espèce qui va alors, grâce à l'avènement du chemin de fer en 1884, s'exporter vers Paris et Londres.

L'architecture de la Foire s'articule autour du **Hall du Festival départemental de l'élevage** consacré essentiellement aux bovins avec une petite annexe ovine, des **Expositions et Salons** réservés aux autres animaux (chiens, volailles ...), et le **Village Équin** où sont présentées les races, où ont lieu des animations et différents concours. L'habitat, les spécialités du terroir dans le Hall de la gastronomie et du vin, l'impressionnante et célèbre « Allée des Rôtisseurs » qui permet en trois jours la dégustation de 4 000 agneaux, grillés au bois, découpés sur place par les brigades d'une cinquantaine de boucheries exposantes, des stands de toute nature et une importante partie réservée au matériel agricole, complètent l'ensemble des pôles d'intérêt offerts aux visiteurs.

Des manifestations festives accompagnent le promeneur qui trouvera son content dans la grande fête foraine ou bien encore au grand concert gratuit ou à la messe de la Sainte-Croix.

Historiquement, cet événement, véritable institution, date de ...1186, installé depuis toujours sur la « Grand'Lande » et organisé autrefois par les moines de l'abbaye. Aujourd'hui, plus grande foire de Normandie, elle rassemble sur ses 34 hectares, près de 1 500 exposants, commerçants, producteurs et industriels, éleveurs. 350 000 visiteurs parcourent les allées de cet

espace convivial, flânant à l'envie parmi les stands hétéroclites, bigarrés, insolites comme celui d'un certain « Nougat de Tanger », se restaurant enfin.

La déambulation, au gré de chacun et chacune, conduit à l'heure du déjeuner notre cohorte dispersée, sous le chapiteau de « La mare à grue », une rôtisserie tenue par M. Thierry FOUCHARD, pouvant accueillir jusqu'à 600 convives assis. L'appétit décuplé par la flânerie, se comble d'un jambon cru au beurre d'Isigny, prolongé de l'incontournable gigot d'agneau sur son lit de frites, achevé par une tarte aux framboises. Vin à volonté comme il se doit mais d'un usage modéré.

Vendredi 06 septembre après-midi

FERME de la TOURNERIE 50500 RAIDS

M. Gérard COUSIN, le maître des lieux, à la fois bâtisseur, boulanger, éleveur et écologiste, reçoit des visiteurs depuis 1991. Septième enfant de la famille, il s'installe en 1983 dans la ferme paternelle, une exploitation de 60 hectares avec une centaine de vaches laitières, des céréales et des prairies. Par la suite, il la transforme en ferme pédagogique qui reçoit des adultes, mais aussi des enfants dans un cadre scolaire pour qu'ils participent à différents ateliers (fabrication du pain, de la crème et du beurre, du jus de pommes et du cidre à l'automne), et au travail de la **bauge** (terre mélangée, empilée). Il tient à sensibiliser aux problèmes environnementaux comme le concept de « l'arbre à l'eau chaude » qui consiste à planter des haies et récupérer l'énergie du bois pour produire de l'eau chaude nécessaire au confort de la maison. Il gère en plus, une aire de camping à la ferme et un gîte rural.

La maison : le pressoir

Le premier seuil franchit, on pénètre dans le local d'un vieux pressoir de 1914 d'une capacité de 2 tonnes, construit par le grand-père. Son aspect vieillot et désuet ne l'empêche pas de fonctionner toujours. Les pommes ramassées par les enfants, sont placées en couches successives et sur plusieurs étages, entre des claies de bois, de roseaux des marais ou de paille de seigle, pour assurer la stabilité de l'ensemble. Une fois les fruits broyés, le jus qui s'écoule va fermenter seul avant d'être mis en bouteille alors qu'il reste encore un certain pourcentage de sucre. La fermentation ralentit et ce cidre va pouvoir se conserver plusieurs années, selon le principe affirmé par M. COUSIN : « les produits végétaux se conservent beaucoup mieux que les produits animaux ».

La salle d'accueil

Faisant suite à la pièce précédente, nantie d'une table tout en longueur, cette salle se prête aux exposés pédagogiques. Rénovée au fil du temps, elle témoigne de l'utilisation de nombreux matériaux avec une partie « pierre » maçonnée de terre, une partie « terre », contiguë, surmontée de briques cuites anciennes, et enfin, une paroi bétonnée recouverte de briques plus modernes. Ces éléments composites se retrouvent également dans l'évolution de la toiture qui

présente un côté de tuiles et l'autre en fibrociment. Cette salle était la « vacherie » de son père, une étable où les animaux étaient attachés par la tête à l'aide d'une corde ou d'une chaîne.

La technique de la bauge

Elle contribue à l'édification des maisons des gens modestes.

Le prélèvement de la terre s'effectuait sous la couche végétale, au-delà des 25 cm de profondeur. Cette terre doit contenir une teneur minimale d'argile (le taux idéal se situant à 13 %), mêlée de sable grossier et de limon, une composition qui se retrouve in situ. Un taux trop élevé, exposerait au phénomène de « colle » et à une rétractation importante au séchage.

La terre, trouvée sur place, évitait le transport que la pierre exigeait, souvent à l'aide d'un cheval et au prix d'un grand nombre de coûteux voyages. Les excavations laissées en place, aménagées, servaient d'abreuvoirs pour les animaux. L'humidité, conséquence de la pluie et des remontées par capillarité, demeurait le souci majeur des bâtisseurs. Pour pallier cette difficulté, un muret en pierre, de peu de hauteur, était monté à la base des cloisons, cette hauteur dépendant de la richesse du propriétaire.

Remarque : La maison actuelle, construite entièrement en pierre, appartenait à un marquis.

La terre prélevée demeurait une année au repos, puis, humidifiée, on lui ajoutait un liant, en général de la paille ou du foin, qui retenait la masse le temps du séchage. Ce mélange s'effectuait avec les pieds et les murs montaient par ajouts successifs, croisés pour en assurer la solidité. Le mur brut n'est pas lisse. Après un séchage de 8 jours, pour l'égaliser, on coupe les irrégularités avec une pelle droite en s'aidant d'un cordeau. Des coups de bâton resserrent le tout pour obtenir une surface la plus droite et la plus nette possible, sans véritable souci esthétique.

Plus tardivement, un coffrage réalisé en branchages, va améliorer ces lentes constructions dont la finition fera appel à de la terre tamisée, un peu de sable et du chanvre assez fin.

La boulangerie

L'ancienne boulangerie ayant été détruite lors de la seconde guerre mondiale comme l'attestent encore des traces d'obus sur une poutre, il faut en reconstruire une nouvelle. L'essentiel est de bâtir un nouveau four en perçant un trou mural, et dont le plancher sera isolé par 3 rangs de briques réfractaires reposant sur des poutrelles de chemin de fer.

La construction débute en 2003 par la fabrication d'un gabarit en osier qui va donner le futur volume de la cavité. Sur cette structure qui va servir de voûte, on va poser 3 couches successives de 15 cm chacune, de terre encore humide. L'ensemble représente 15 tonnes de terre rapportée.

La fumée générée par la combustion à l'intérieur du four s'échappe par la cheminée placée en avant et au-dessus de la porte du four.

Pour une cuisson programmée pour midi, le four fermé est mis en chauffe avec 2 ou 3 bûches, puis, en fin de matinée, l'inflammation de fagots permet de parvenir à 250° C, température de cuisson du pain. Pour savoir si celle-ci est atteinte, une poignée de farine lancée à

l'intérieur du four doit s'enflammer spontanément. M. COUSIN utilise une variante consistant à introduire une feuille de papier journal : si elle reste blanche, le four n'est pas assez chaud, si elle s'enflamme, il est trop chaud, si elle brunit, nous y sommes.

La cuisson demande une vingtaine de minutes dans ce four de 1,20 mètre de diamètre, plus profond que large, où la chaleur dispensée à l'avant, insuffisante, contraint à une multiplication des fabrications. Malgré cette imperfection, la cuisson d'une cinquantaine de petits pains ou d'une vingtaine de pains de 500 g est possible à chaque fournée. Elle peut s'appliquer à d'autres aliments (teurgoule, poulets, poissons, pizzas, brioches normandes ou gaches, ces gâteaux briochés qui font l'objet de soirées gachées !...).

Au début de sa mise en route, l'intérieur du four noircit, puis il reprend rapidement sa couleur terre. Le pain va dorer grâce à un petit bol d'eau introduit pendant la cuisson.

Un pétrin électrique assure le travail de la pâteensemencée par de la levure de boulangerie. L'utilisation d'un levain naturel, disproportionnée au regard des fréquences de fabrication, apporterait toutefois, des avantages incontestables au regard du goût et des délais de conservation, portés alors à 4 ou 5 jours.

Le four refroidit pendant la nuit et sa température n'est plus que de 60° C le lendemain matin. Quelques outils participent à son entretien comme un bec de round baller pour ramener les braises à l'extérieur et une serpillère pour parfaire le nettoyage de son plancher.

Les animaux

Outre un cheptel bovin d'une centaine de têtes, M. COUSIN fait connaître aux enfants une grande variété d'animaux, en petit nombre toutefois, qu'ils peuvent rencontrer dans une ferme : un paon, sa paonne et son paonneau, 2 cailles, un couple de dindons, deux brebis, une chèvre, un cheval et un âne, trois cochons, des lapins et quelques poules.

Des dessins embellissent les murs à la manière du « Street art » ou Farm art » par extension.

Les bâtiments

Le corps de ferme, traditionnel, en U, comprend une maison d'habitation âgée de 200 ans, orientée au sud, aux murs de pierre recouverts d'un enduit à l'identique, conçus avec des « joints rentrés ». Disparu en certains endroits, fendu en d'autres, il a été réalisé en 1920 par des maçons italiens.

L'originalité de la façade d'une ancienne étable exposée à la pluie, est de montrer comment l'utilisation de « joints ressortis » cette fois, va éviter la pénétration de l'eau et l'effritement de la pierre de dessous, une technique délicate employée par ces mêmes maçons.

Un jardin de 2000 m² complète la belle ordonnance de cette exploitation qui auparavant, en 1917, comptait 7 ouvriers, 7 chevaux et une quarantaine d'hectares.

Le musée

Domaine de la poussière et des toiles d'araignées, mais ouvert exceptionnellement à notre demande, il rassemble dans l'ancienne étable, une grande partie des objets qui

participaient, il y a un siècle, à l'économie de la ferme: claies de bois du pressoir à pommes, tarare, machine à laver en bois, bât ou panier à âne pour le transport du lait, vieille baratte, pittoresque machine à ramasser les pommes...

CATHÉDRALE de COUTANCES 50200 COUTANCES

La cathédrale, posée au sommet d'une colline haute de 92 m d'où l'on aperçoit la mer, par beau temps bien sûr, a échappé miraculeusement aux bombardements des 06 et 14 juin 1944, ce qui lui a valu son surnom de « cathédrale de fierté ».

Historique

Son premier évêque, **Éreptiole**, remplace le site païen par un site chrétien en l'an 430. Peu actif tout comme ses successeurs, il faut attendre l'époque romane (le terme « roman », créé par l'historien et archéologue Charles de Gerville (1769-1853) fait référence aux arcatures romaines) pour que Geoffroy de Montbray, au XI^e siècle, participe à l'édification de l'édifice grâce aux finances acquises auprès de ses cousins normands d'Italie et de Sicile. Elle est construite directement sur le rocher.

Rien ne subsiste à ce jour de cette construction et il faut attendre le XIII^e siècle pour voir s'ériger dans sa nouvelle architecture gothique et sous l'impulsion de Mgr Hugues de Morville, la cathédrale actuelle. Ce dernier, grand économiste, réutilise tout ce qui peut l'être, notamment à partir de la croisée du transept.

Extérieur

Son plan classique, est celui des cathédrales médiévales de style normand du début du XIII^e siècle, caractérisé par un décor simple, souvent végétalisé, sans reproduction humaine, sans crypte.

La façade occidentale est encadrées de deux tours surmontées de flèches tandis que **les façades latérales** offrent de grandes baies réservées aux vitraux et supportant les pinacles, les clochetons et les arcs-boutants. **La tour lanterne**, composée de 8 faces, flanquée de 4 tourelles de style normand, couronne **le bras du transept**. Cette tour lanterne, rare pour l'époque, admirée par Vauban, est un prodige d'architecture. Partiellement incendiée au XVIII^e siècle, elle apporte un surcroît de lumière.

Enfin, du chevet marqué par une chapelle axiale, s'élancent 6 délicats arcs-boutants.

Intérieur

Les marches à l'entrée de la cathédrale traduisent l'abaissement du sol à la période gothique pour amener le plus de hauteur possible, au moment où l'apparition des voûtes sur croisée d'ogives confère solidité et obstacle aux incendies. Édifiée en moins d'un siècle, elle n'est ni longue (90 m) ni haute (21,95 m), reste homogène sans rupture de style, et donne l'impression d'une plus grande élévation par la verticalité de ses colonnes ininterrompues et son triforium aveugle. 6 travées forment **la nef**.

Les guerres de religion des XVI et XVII^e siècles, la Révolution française de 1789, l'ont dépouillée de son statuaire et de son mobilier. Il ne subsiste ni chaire à prêcher, ni confessionnal.

L'autel actuel, sobre et sans ampleur, date de 1966 (Vatican II), un deuxième, baroque et en marbre rose trouve sa place au centre du **chœur**.

Le chevet, plat, présente un double déambulatoire avec 2 galeries de hauteur différente, séparées par 12 colonnes. Il est entouré de chapelles latérales dépourvues de renforcements et isolées par d'autres piliers.

Au XIV^e siècle, Mgr de La Cervelle rompt cette harmonie en enrichissant ce chevet d'une chapelle axiale, **la Circata**, dédiée à la Vierge, riche en couleurs, contrastant avec le reste de l'édifice et ornée de vitraux néo-gothiques posés en 1980 retraçant la vie de Marie.

Les vitraux constituent une des grandes richesses de la cathédrale. Depuis le XIII^e siècle, ils embellissent les chapelles du chevet, mais les restaurations successives plus ou moins réussies, n'ont pu leur redonner leur splendeur d'antan. Ils se lisent de bas en haut et de gauche à droite pour raconter la vie de saints comme Saint-Lô ou Saint-Marcouf.

Ceux des hautes verrières du **transept** illustrent le Jugement dernier dans le croisillon sud (XV^e) ou bien encore, dans le croisillon nord (XIII^e), le destin d'autres saints (St-Thomas Becket, St-Georges, St-Blaise). De nouvelles teintes apparaissent comme le jaune d'argent et le blanc pour rehausser la luminosité.

Remarque :

- Certaines fenêtres sont dites fenêtres « patchwork » car elles réutilisent des morceaux cassés de vitraux.
- Les dernières restaurations de 1995, recourent à la technique du thermoformage sur la face interne du vitrail, le protégeant à l'extérieur sans altérer les couleurs et la luminosité.
- Quelques créations contemporaines contrastent dans cet ensemble, sans le dénaturer.
- Pour les protéger des bombardements, la plupart de ces vitraux avaient été déposés et mis à l'abri. Ils ont retrouvé leur place en 1945-46.

Curiosités

Une statue de Saint-Michel, en bois plaqué de métal argenté, impose sa présence. Offerte par Mgr Jean-Pierre Bravard (1811-1876) en 1870, inscrite à l'Inventaire du Patrimoine religieux, elle rend grâce de la non-invasion de la Normandie par les Prussiens.

Un puits du XIII^e siècle, dont l'eau est censée guérir l'ergotisme, de nombreuses pierres tombales d'évêques, des sarcophages en marbre, des graffitis ex-voto de terre-neuvas, une voûte constellée de fleurs de lys, symbole marial à l'époque, une marche d'escalier en diorite de Camberton et bien d'autres singularités, ponctuent le cours de nos découvertes, ajoutant à l'attrait de l'endroit.

Remarque : le quartier nord qui touchait à l'édifice et abritait le personnel religieux, avait été muré pour contenir les tentations irrépressibles offertes par la ville.

Samedi 07 septembre matin

Sur l'itinéraire qui nous mène à l'élevage du Val Pépin, Mme Mariane MONOD, notre secrétaire-trésorière, souligne l'activité soutenue de la SEZ avec pour preuve la publication du bulletin n° 104 consacré aux chats du troisième millénaire suivie par celle d'un numéro hors-série voué aux grandes chasses du temps jadis, ouvrage remarquable de M. Georges H. LUTZ de la Société Centrale Canine. La fin de l'année 2019 verra la parution d'un écrit relatif aux régions caprines françaises par le Groupe d'Ethnozootecnie Caprine (GEC).

La journée d'études qui s'est tenue à l'Institut du Monde Arabe le 06 juin 2019 et qui a traité des camélidés du Proche et du Moyen-Orient, verra ses exposés paraître en 2020. Cette même année, une session dirigée par Olivier Le Gall et Jean-François Courreau, organisée par Pierre Quéméré, abordera le thème des nouveaux animaux de compagnie (NAC) et de leurs modes de commercialisation.

Constatant, avec regret, la démission de notre président Bernard Denis après 23 années d'un mandat dynamique, le conseil d'administration le nomme président d'honneur. Ce mini remaniement consacre M. Etienne VERRIER à la présidence de notre société. Ce dernier est professeur de génétique animale à l'Institut des Sciences et Industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech). Le dernier conseil d'administration introduit un peu plus de parité dans sa composition en élisant Mmes Annick PINARD et Anne LAUVIE. Quant à M. DEL PORTO, nouvel élu lui aussi, il occupe désormais le poste de coordinateur de nos voyages d'étude.

Malgré la baisse préoccupante de nos cotisants, de 6 % cette année, le bilan financier persiste dans le vert.

Enfin après des discussions de couloir, Mme et M. BUFFET, nouveaux sociétaires 2018, ont accepté d'être les « gentils organisateurs » de notre prochain voyage dans le Jura.

Avant notre prochaine destination, M. Tesnière reprend le fil de ses descriptions des paysages, soulignant une nouvelle fois la régression de la carotte des sables, invoquant l'absence de tradition de l'asperge malgré un substrat favorable, décrivant ces maisons rurales basses, aux toitures triangulaires en ardoises, façades orientées sud.

La zone légumière remplace maintenant les pins de la Lande de Lessay, avec ses carottes cultivées en alternance avec les poireaux sur des champs de petites dimensions. Quelques cultures fourragères seulement, qui expliquent la cherté d'une paille qu'il faut acheter et faire venir par camion tout comme les concentrés pour l'alimentation du bétail.

Remarque : M. Émile RYCKEBOER, un industriel de la région, invente la distribution des salades en sachets, dépose son brevet et crée la première usine « Florette » à Lessay en 1983, usine qui fait partie aujourd'hui du groupe Agrial. Six ou sept de ces entreprises existent en Europe pour approvisionner, en 8 heures seulement, tous les commerces de leur zone d'influence. Ces salades, produites dans l'est du Cotentin, le sud de l'Espagne et au Portugal, parcourent en camion des distances considérables, via le Marché d'Intérêt national (MIN) de Perpignan, avant d'aboutir en dernier lieu, au MIN de Rungis. Le souci d'un quelconque bilan carbone ne semble pas une priorité.

Nous pénétrons dans les 400 hectares de la **Réserve Naturelle Nationale des marais de la Sangsurière et de l'Adriennerie**, près de Saint-Sauveur-le-Vicomte, pays natal du romancier Barbier d'Aureville (1808-1889). Ces marais, voués à l'élevage et à la chasse (canards, sarcelles...), sont semés de gabions, comparables aux huttes de chasse rencontrées en Somme.

ÉLEVAGE du VAL PÉPIN 50390 ST-SAUVEUR-le-VICOMTE

Tel un amer, le panneau voltaïque de 60 m² pivotant, dressé au sommet de son mât, qui permet une production de 9 à 10 kW/h, annonce l'élevage du Val Pépin, une ferme familiale que dirige aujourd'hui son héritier, M. Hubert ANGOT, né en 1962.

Historique

Ses études, au lycée agricole de l'abbaye de Montebourg dans la Manche, couronnées par l'obtention d'un brevet, conduisent notre agriculteur à s'installer comme aide familial au décès de son père en 1986. Chef d'exploitation à 24 ans, sans aucune connaissance en comptabilité et en gestion, formé au système intensif de l'époque, il reçoit une ferme de 30 ha, un troupeau de vaches de race Normande et Prim'Holstein produisant une moyenne de 4 000 litres de lait par laitière et par an, sans support génétique, non inscrit au contrôle laitier. L'objectif retenu est d'atteindre les 8 000 litres en race Normande pure.

Il poursuit ce mode intensif de 1986 à 1992 et achète quelques animaux dans l'Orne dans le but d'améliorer sa génétique. Le litrage passe rapidement de 4 000 à 7 500 litres de lait tandis que parallèlement, un atelier taurillons voit le jour pour engraisser les mâles nés dans le troupeau.

Sur les trente hectares de terre, dix sont des marais tourbeux, inondables et acides, où le jonc pousse vivement, et qui vont servir de pâturages d'été sous couvert d'un amendement forcé (300 unités d'azote par hectare). Les parties hautes de l'exploitation, drainées, permettent des cultures comme le maïs.

En 1993, conscient de l'absurdité d'amender aussi fortement ses cultures, il revoit toute sa politique de production en diminuant la part du maïs et en abaissant le seuil de son volume de lait à 6 000 litres. Pour ce faire, les 10 ha de marais sont doublés et les terres cultivables réduites de moitié : le système évolue vers plus d'herbages. Un Plan de Développement Durable (PDD) facilite cette transition vers des méthodes plus économes et plus respectueuses de l'environnement, en accord avec sa nouvelle philosophie.

Simultanément, l'atelier de taurillons est stoppé tout comme la transplantation embryonnaire, l'achat des concentrés diminué et seuls quelques bœufs valorisent l'herbe des marais. En 2 ans, M. ANGOT parvient à son objectif des 6 000 litres et ses charges se sont fortement réduites.

L'expérience d'un GAEC tentée dans cet intervalle échoue au bout de 2 ans.

L'agriculture « durable » ne lui apportant ni plus-value, ni aide substantielle de la Politique Agricole Commune (PAC), il se rapproche du « biologique » en 1998, même si à l'époque celui-ci n'est pas encore totalement admis par ses pairs. Acquis à cette méthode, il n'en exprime

pas moins ses craintes par rapport à une Europe et à un monde plus accommodant, par rapport aussi aux GMS que ces produits attirent et dont elles retirent leurs meilleures marges.

En 2004, il organise sur son exploitation une fête régionale bio qui lui permet d'ouvrir en 2005, un magasin proposant ce type de produits, « le Carabio », en association avec son épouse Stéphanie. Il adhère à la coopérative Isigny-Sainte-Marie.

Les bâtiments

Le caractère éminemment évolutif de l'« historique », se retrouve dans l'évolution fluctuante des bâtiments qui suit le fil de ses réflexions. Elles convergent vers un ensemble classique à logettes, qui s'avère médiocre pour la vache lourde qu'est la Normande, entraînant boiteries et pathologie du pied. L'achat de 16 vaches de race Jersiaise, ne résout en rien, à l'inverse, ces animaux manquant par trop de gabarit. Il faut opter pour le croisement qui deviendra la norme dans quelques années.

Pour l'élimination des effluents, notre agriculteur dispose d'un épandeur de lisier avec enfouisseurs à disques, réduisant ainsi odeurs et pertes d'azote. On remarque deux imposantes fosses à lisier, obligatoirement sous toitures pour éviter l'approche par des oiseaux de la réserve naturelle.

Le cheptel laitier

Les vaches doivent être de taille moyenne, rustiques, adaptées aux marais en se déplaçant facilement.

Les croisements, pluriels, vont amener comme il le souhaite, un bétail tirant vers le « rouge ». Sur la Normande, il introduit en première intention, du sang de Rouge Norvégienne, une vache plus petite et plus rustique, puis il croise le produit avec de la Jersiaise, mais ces manipulations sont coûteuses en temps, et M. ANGOT doit recourir aux taureaux de ses voisins sur ses Normande. Dans une année, il n'y aura plus que des hybrides.

Le troupeau présent aux champs apparaît très hétérogène avec des animaux dont il est difficile de déterminer l'origine génétique, une multitude de races ayant participé à sa constitution, avec le souci premier d'éliminer la couleur noire : Jersiaise, Rouge Norvégienne, Simmental, Montbéliarde, Pie Rouge des Plaines.

Pour les vaches inséminées sur son exploitation par une de ses salariées, M ANGOT achète des doses sexées de Rouge Norvégienne afin d'éviter la naissance de mâles. Le taux de réussite en première IA est de 80 %.

Les vêlages, aisés, ont lieu tous les 3 ans. Les veaux sont élevés sous des vaches nourrices, souvent des laitières à cellules, de race Normande et de bon caractère pouvant allaiter jusqu'à 3 jeunes. Ces animaux, s'ils se développent rapidement, restent farouches et il faut les familiariser en leur rendant de fréquentes visites agrémentées de seaux d'aliments. Il en va de même pour les premières traites des génisses.

La production laitière

La production laitière d'une année, 400 000 litres de lait pour 80 vaches, correspondait à une moyenne de 5 500 litres par animal d'un lait à 48 de TB et 38 de TP.

La monotraite appliquée seulement le matin depuis Noël 2017, apporte du confort, une réduction du travail et des taux de matières utiles respectables. Les inconvénients résident en la diminution de 30 % de la quantité de lait produite (4 000 l par vache actuellement) et une tendance à une augmentation des taux cellulaires que l'on doit maîtriser par une machine à traire bien réglée, surtout au-niveau des pulsations, et par l'adoption du décrochage automatique.

Remarque : le robot trayeur est inadapté à la monotraite et à son système d'alimentation qui ne prévoit pas de fourrages conservés.

L'alimentation hivernale, à base exclusive de foin pauvre en légumineuses, pénalise la production de lait.

Pour finir et pour les transformations, notre éleveur emploie le lait chaud directement tiré de la mamelle, sans passer par le tank à lait.

La coopérative Isigny-Sainte-Marie encourage l'élevage biologique et la production de lait d'hiver, rémunéré 550 € la tonne pour un TB de 48 et un TP de 38. Mais cette mise en œuvre reste coûteuse car elle nécessite l'achat de maïs bio dont le prix est le double du maïs conventionnel et de correcteurs, sans répercussion sur le prix d'achat du lait par la coopérative. Pour pallier ce désavantage, M. ANGOT décide de construire un séchoir pour le foin.

Celui-ci, âgé d'une quinzaine d'années, possède pour l'instant, une simple toiture en fibrociment teinté de noir. Aujourd'hui, il est possible d'y installer des capteurs photovoltaïques et thermiques qui permettent de gagner 10° C et justifient une ventilation dynamique indispensable par temps humides, comme souvent dans les marais (80 à 90 degrés hygrométriques).

Dans ce séchoir divisé en cellules, le foin introduit avec un taux de matières sèches de 60 %, est disposé en couches successives de 2 m d'épaisseur avant d'être distribué aux animaux. Les barres de coupe de 9 m de large ou celle de 12,5 m se montrent surdimensionnées pour entrer les 30 à 40 ha de foin, mais sont utilisées en prestations extérieures.

Actuellement, 400 de ces panneaux ont été mis en place. Ils ont permis à 2 cellules de foin, chacune équipée d'un ventilateur, d'être fonctionnelles. Ce foin séché est réservé aux vaches en lactation, le reste de l'élevage recevant une récolte traditionnelle, séchée au soleil quand il y en a, et bottelée.

Les marais

Il y a 10 000 ans, la forêt recouvrait ces espaces et l'eau de mer qui les a envahis, a détruit tous les arbres et leur décomposition a produit les 8 m de tourbe d'aujourd'hui. L'exploitation occupe donc actuellement 140 ha sans aucune culture et 40 hectares de ces marais, parcourus par 7 km de fossés qu'il faut entretenir tous les ans ou tous les 2 ans. Les joncs qui poussent sur la partie non tourbeuse, servent de litière.

La partie tourbeuse, meuble, demande un travail malcommode au tracteur, souvent en jumelant les trains de pneus. Un engin ouvre ces fossés, tandis qu'un prototype unique au monde, fabriqué à Carentan, assure leur curage si les conditions s'y prêtent, c'est-à-dire assez d'eau sans trop de végétation pour une machine plutôt légère.

Ce prototype comprend 2 rotors munis de pâles, liés par un bras enjambeur au tracteur. Ils broient le fond du ruisseau selon un écartement réglable pendant qu'une turbine évacue les déchets au-delà d'une dizaine de mètres vers l'arrière, réalisant un épandage naturel qui favorise la pousse de l'herbe. Le jumelage unilatéral des pneus empêche le tracteur de verser lors de sa progression, surtout si les bords du fossé sont fragiles ou sapés par des rats musqués ou des ragondins.

Ces marais sont inondés d'octobre à avril, l'eau remontant jusqu'aux premiers bâtiments. Le troupeau gagne alors des terres plus élevées, jusqu'à la route, avant d'intégrer la stabulation de décembre à mars.

Commercialisation

M. ANGOT engraisse aussi 12 porcs, achetés jeunes, nourris au lactosérum issu de la transformation de son lait auquel s'ajoute un complément d'orge. Ces animaux sont vendus à un poids de 130/140 kg, en caissettes de viande.

Un prestataire de service assez éloigné, Transformation de Viande Régionale (TVR), basé à Domagné en Ille-et-Vilaine, assure l'enlèvement des bovins, leur abattage et leur découpe, le conditionnement en emballage sous vide et la restitution à l'éleveur. Cette prestation, d'un coût de 3 €/kg, soit environ 1 000 € pour une carcasse de vache de 330 kg, ne grève pas le prix de vente des caissettes vendues seulement 11 € le kg. Le modique bénéfice permet de toucher nombre de consommateurs avec des produits de qualité, dans un monde local et rural aux ressources financières limitées.

Un projet d'abattage à la ferme, sous forme de CUMA, exprime une alternative à moyen terme en attendant une esquisse d'abattoir à Carentan.

Activités annexes

Outre l'entretien des marais qu'il propose à ses collègues, M. ANGOT assure au mois d'août du bottelage en balles carrées, mais c'est la boutique « Carabio » qui concentre toute son action. Son épouse y tient une place prépondérante comme dans l'atelier de transformation (crème crue, yaourts, fromage blanc) où elle secondée par 2 salariées, tandis qu'un ouvrier agricole épaulé son mari.

M. Tesnière, infatigable narrateur, détaille le pays de Sainte-Mère-Église, toujours ce bocage où dominant cette fois, les pommiers, les constructions traditionnelles en terre, recouvertes de torchis, mais aussi, un certain nombre de fermes-manoirs.

Les toitures sont en tuiles plates de Bavent, une petite ville du Calvados dans les environs de Caen, où le groupe « Terreal » exploite une carrière d'argile.

On quitte le vieux Massif armoricain métamorphique et sédimentaire, pour aborder le Bassin parisien calcaire. À l'horizon, Sainte-Mère-Église et son parachutiste suspendu à son clocher. De la cité, kilomètre 0 de la « Voix de la Liberté », débute le pèlerinage de 1 145 km parcouru par de nombreux cyclotouristes ralliant Bastogne via le Luxembourg. Quelques voiles de parachutes ornent bien des maisons de cette contrée américanophile.

Les marais communaux, sont loués à des groupes d'éleveurs et les maisons, bâties sur leurs espaces, utilisent la terre comme matériau de construction. Ailleurs, la pierre domine.

FERME MUSÉE du COTENTIN 50480 SAINTE-MÈRE-ÉGLISE

En pays de Plain, notre autocar s'arrête devant les **Arbres de la Paix**, un « verger souvenir » de 75 pommiers, crée par Marc LEFÈVRE, vétérinaire président du conseil départemental de la Manche, et inauguré cette année lors des commémorations du soixante quinzième anniversaire du débarquement. Il rend hommage aux soldats combattants. Chaque pommier porte le nom de son parrain et de la variété de pommes qu'il produira et dont du cidre en sera tiré, l'âge venu.

En face, la Ferme-Musée du Cotentin, normalement fermée le samedi, nous ouvre gracieusement ses portes grâce à Mme Vanessa DOUTRELEAU, sa responsable, rattachée à la Direction du Patrimoine des Musées de la Manche, en place depuis le 01^{er} juillet 2019, venue de l'écomusée Marquèze dans les Landes que nous avons visité, et à M. Bruno LOMENEDE, ex-président du Collectif pour la Sauvegarde des Races Avicoles Normandes (CSRAN). Cette ancienne ferme-manoir appartient au département de la Manche. Les bâtiments, d'époques différentes et dont les plus anciens touchent au XVIII^e siècle (pressoir à deux roues, cellier, étable, écurie, puits), entourent une vaste cour. Le grand propriétaire qui en fait l'acquisition par la suite, l'agrandit de deux nouvelles constructions qui correspondent, pour l'une, à l'espace muséographique d'aujourd'hui, pour l'autre, à l'habitation.

Un **parcours permanent** renseigne sur le quotidien de ces fermes herbagères et leur élevage laitier au XIX^e siècle. Le musée, pour des raisons financières, ne s'adresse qu'aux animaux de basse-cour, laissant désormais de côté les plus grosses espèces. Le département y consacre un important budget auquel s'ajoute les 12 ou 13 sites dont il a la charge.

M. LOMENEDE, ancien instituteur et éleveur passionné, fut le président du CSRAN pendant une vingtaine d'années avant de laisser son siège à un vétérinaire, M. Jocelyn MARGUERIE, et d'assurer une mission de communication et de relations extérieures.

Les volailles

La Normandie peut s'honorer de posséder le plus grand nombre de races avicoles françaises avec 2 races d'oies, 3 de canards et plusieurs variétés de poules.

Les palmipèdes :

* **L'oie Normande** ou « oie aux yeux bleus », première espèce approchée, en troupeau de 5 individus, avec son jars tout blanc et 4 femelles colorées de gris sur les ailes, le haut des cuisses et l'arrière de la tête. Ce dimorphisme sexuel flagrant permet l'autosexage. Lorsque cette oie est de type « Bavent », elle dispose en plus d'un petit toupet sur sa tête.

Destinées à être rôties, ces oies étaient regroupées au moment de Noël, au XIX^e siècle, pour rejoindre l'Angleterre et « participer » aux festivités, en lieu et place de la dinde.

Leurs plumes trouvaient un emploi dans la plumasserie de confort, notamment dans les couvertures.

Enfin, elles concouraient à l'entretien du terrain sous les pommiers en le débarrassant des rumex, des fruits pourris et autres ravageurs.

* **Le canard de Duclair**, du nom d'une petite ville en aval de Rouen, sans dimorphisme sexuel apparent si ce n'est, pour le mâle, deux petites plumes recourbées en crosse au-niveau de la queue, présente une livrée noire à bavette blanche à l'origine de son surnom de « canard avocat ». Son poids n'excède pas 3 kg et comme chez les canards, ce sont les canes qui bavardent.

Il existe depuis de nombreuses années dans la région puisqu'on le retrouve dans des écrits de Voltaire (1694-1778). Il est à l'origine de la célèbre recette normande du « canard au sang » ou « canard à la rouennaise », ou encore, par extension, « canard à la presse ».

Parmi ce groupe de canards, 2 volatiles se distinguent par un plumage bleu, une variété sélectionnée tardivement. On ne trouve que 3 espèces de canards à bavette dans le monde, toutes en Europe : notre canard de Duclair, le canard de Poméranie et le canard de Termonde en Belgique. La légende du canard au sang s'éveille à Duclair d'où les fermières qui amènent leurs animaux au marché de Rouen, payent un droit de passage « à la caisse » ou « à la mue » pour traverser la Seine. Afin de diminuer le poids de cet octroi, ces caisses sont bourrées de palmipèdes et une partie d'entre eux meurt d'étouffement avant d'arriver sur l'autre rive, plus précisément à l'Hôtel de la Poste. Son responsable, M. Henri DENISE, dit le « Père Denise », échafaude une méthode qui permet de conserver le sang dans ces animaux morts. La capitale rouennaise, conquise, s'accapare au plus vite de cette recette et l'adapte au canard de Rouen.

En Normandie, le seul abattoir agréé et autorisé à traiter ces animaux non saignés, au titre de l'exception culturelle, se trouve à Ouainville-sur-Seine (Seine-Maritime). La réglementation en exclut toute exportation.

Sur ce type de production, s'est construit l'**Ordre des Canardiers**, avec pour emblème, la « presse à canard », une presse culinaire à vis et en métal argenté qui écrase la carcasse pour en extraire le jus et le sang. Pour l'anecdote, Volkswagen en a fabriqué une et y a apposé son logo. Aujourd'hui, la plupart des canards qui contribuent à cette préparation sont des mulards (♂ canard de Barbarie X ♀ Pékin ou Rouen).

* **Le canard de Rouen** présent à la ferme, ne forme qu'un groupe de 3 femelles et un mâle qui termine sa « mue d'éclipse ». Leur coloris, semblable à celui du colvert, montre un collier blanc, un plastron roux et, chez les femelles, une légère arcade sourcilière blanche recherchée par les éleveurs. C'est un canard lourd qui peut dépasser les 4,5 kg.

En perdition au début du XX^e siècle, il renaît par l'acharnement d'éleveurs qui effectuent des retrempes avec des canards sauvages.

Les Gallinacés :

* Plusieurs variétés de poules sont représentées, comme la **Le Merlerault**, originaire d'une commune éponyme de l'Orne, une volaille huppée avec une crête en forme de corne, identique à celle de la **Crève-cœur** qui en diffère par d'énormes barbes et des favoris.

Toutes deux ont des oreillons blancs, et pondent des œufs à coquille blanche. Elles font partie du groupe néerlando-normand.

* **La poule de Gournay**, issue de ce même groupe, aux formes arrondies et élégantes, exhibe un plumage « caillouté » que l'on retrouve chez la poule de Houdan et la poule de Mantes, déterminé par le gène mo/pi (mo est la contraction du vocable anglais mottled signifiant tacheté, marbré). Les poules contemplées, âgées de 4 ans, côtoient un jeune coq de 5 mois au plumage plus sombre. À chacune des mues, les couleurs pâlisent. Les œufs sont blancs.

Ces animaux qui ont la préférence de M. LOMENEDE, arborent une crête simple, des oreillons blancs et leurs pattes sont dites « marbrées » car elles présentent de petites taches noires sur le rose de leur tarse, à l'imitation du jaspe. Cette marbrure se retrouve au-niveau du bec.

La poule de Gournay rappelle une volaille suédoise plus petite, l'**Orusthöna**, introduite par les Vikings sur leur knarrs, ainsi que la **Pita Pinta Asturiana** des Asturies qui en diffère par des tarsi jaunes. Enfin, dans la région d'Alicante, il existe l'**Alicantina Negra Blanca** au plumage comparable.

* **La poule du Cotentin**, noire aux oreillons rouges, d'aspect massif, élevée depuis longtemps dans la région, voit ses effectifs régresser et préoccuper le CSRAN. Elle a subi des influences récentes avec d'autres volailles ramenées par les marins, d'Asie surtout. Leurs œufs sont à coquille colorée.

Les lapins :

La Normandie revendique trois races dont seules deux sont exposées ici, le Lapin Normand, à l'aspect d'un lapin de garenne, manquant à l'inventaire.

* **Le Blanc de Hotot**, sélectionné par Mme BERNHARD, habitante de Hotot-en-Auge dans le Calvados, est à la fois un lapin de chair donnant aussi une fourrure recherchée en peausserie. Il pèse entre 4 et 5 kg.

Blanc en totalité, son tour d'œil bien marqué d'un coup de « eye liner » de 3 à 5 mm d'épaisseur, le caractérise et en fait toute sa valeur esthétique.

* **Le Grand Russe**, géant de 4 à 5 kg créé par Mme Jeanne LEMARIÉ du côté d'Évreux en 1908, provient de croisements avec le Russe pur. Ses oreilles et son museau noirs contrastent avec ses yeux rouges, résultats d'un iris dépigmenté. Comme pour le précédent, les vertus de sa chair et de sa fourrure, en sont les qualités majeures.

Actions du CSRAN

Le Collectif, émanation d'un groupe d'éleveurs et de micro-conservateurs de volailles, collabore avec la Région dans le cadre de la remise en place de filières économiques. La plus avancée, la filière Gournay, a produit 12 000 poules cette année.

Par ailleurs, les filières canards de Duclair et canards de Rouen, pénalisées par leur modicité, la concurrence de la consommation de poulets et des autres races de canards, le manque d'abattoirs locaux, déclinent et demandent à être renforcées.

M. Hervé MORIN et la Région s'impliquent dans un plan de sauvegarde des **rares patrimoniales normandes**.

Visite de la Ferme-Musée

Autour de la cour, s'organisent les différentes composantes qui constituaient le quotidien de cette exploitation au siècle dernier : **la salle commune** avec sa cheminée, sa cuisinière à bois, la table et le vaisselier, **l'étable à vaches** et ses auges de pierre le long de la barre d'attache, **l'écurie** et son ratelier à foin au-dessus de la mangeoire et les harnachements suspendus aux murs, **Le chambrot** du grand valet, humble chambre composée d'une caisse de bois grossièrement clouée faisant office de lit et de commode. **La laiterie** y fait suite, exposant bidons de lait, écrémeuse et baratte. Enfin, **le cellier** et ses fûts. Au-delà de cet aspect tangible, une consultation photographique de ces fermes normandes sous l'occupation allemande (1940-1944), conclut notre parcours.

Expositions temporaires

* **À hue et à dia !**, retrace l'histoire du cheval de trait en Normandie depuis un détail de la tapisserie de Bayeux au XI^e siècle jusqu'à l'avènement de l'industrialisation et celui de la motorisation de la traction autour des années 1950, sous la forme de panneaux, d'écrits, de photographies et d'objets de collection.

* **Les petites mains**, exposition conçue et réalisée par le conseil départemental de la Manche, évoque l'évolution de la place des enfants dans ces fermes normandes, selon que l'on soit riche ou plus modeste, commis ou servant, ou bien encore « cousin de la ville ». Ce vaste sujet, ambitieux, englobe : naissance, croissance, travail, la guerre, l'instruction, la religion, la santé, les distractions, l'habillement...

Ces deux expositions, étroitement reliées à l'époque de nos grands-parents, pleines d'émotion et de nostalgie, de vertus d'entraide et d'union, au travers de festivités et de rituels, n'en occultent pas moins la dureté des conditions de vie et de labeur à la campagne et paradoxalement, naît une certaine mélancolie de ces temps disparus.

Pendant l'année, la Ferme-Musée organise des ateliers diversifiés, adaptés aux saisons : fabrication du pain, de beurre à la baratte, initiation à la traite.

La boutique permet de rêver encore un peu.

Après être repassé par Sainte-Mère-Église, notre autocar longe Utah Beach, une des deux plages du débarquement américain avec Omaha Beach, avant de découvrir les abords du Haras du Vivier, principal centre d'élevage privé du trotteur français.

300 à 400 chevaux de course et d'élevage, sous la surveillance permanente de deux ou trois vétérinaires, occupent les écuries et les prés du Haras du Vivier visible sur notre droite. Certains de ces champions participent aux courses de l'hippodrome de Vincennes, acheminés quotidiennement par 2 ou 3 camions. Jean-Yves LÉCUYER et sa famille régissent cet ensemble et sont aussi propriétaires du plus gros cheptel ovin du Cotentin et de quelques vaches Salers.

Samedi 07 septembre après-midi

La laiterie Mont-Blanc et la coopérative Isigny-Sainte-Mère sont implantées près de la route qui mène à notre prochaine étape, la première à Chef-du-Pont, la seconde dans le Calvados à Isigny-sur-Mer.

CHÈVRERIE de la HUBERDIÈRE 50480 LIESVILLE-sur-DOUVE

Cette ferme typique en pierres du Cotentin, située sur une des rares communes dépourvue d'élevage bovin laitier, tient à la fois de lieu de restauration, de chambres d'hôtes et de vente de produits fermiers liés à son élevage de chèvres (fromages, charcuteries...). Il est aussi possible d'assister à une traite en fin d'après-midi.

Au cœur du Parc des Marais, Véronique LEFORT et son mari Hervé, offrent un menu de bonne facture, attendu, mêlant un « chèvre » chaud et ses lardons, poursuivi par un poulet au cidre avec pommes rissolées et se terminant par la fameuse **teurgoule**, sorte de riz sucré parfumé à la cannelle et cuit à feu très doux pendant quelques 5 heures. Il faut trouver l'origine de ce nom dans : « se tordre la goule », autrement dit, la bouche.

Programmes d'action

Le repas mené à bien, M. Tesnière, inlassable conférencier, expose le programme de sélection des races ovines actionné par l'**Organisme de Sélection des races Ovines Cotentine, Avranchine et Roussine (OSCAR)** ainsi que celui d'aide aux **racres patrimoniales de Normandie**.

De ces deux programmes ressortent quatre priorités : conserver des races patrimoniales, accompagner les éleveurs, structurer les micro-filières créatrices de valeurs ajoutées, développer l'attractivité du territoire autour de l'identité de ces races normandes, les plus diversifiées de France.

Des projets plus spécifiques ont cours comme la sauvegarde et la valorisation de l'abeille noire, celle des oies et des canards normands et de la poule de Gournay (CSRAN), enfin, la restructuration des filières ovines normandes (OSCAR).

Pour cela, la Région subventionne l'achat de ces animaux, favorise les projets d'installation de ces races authentiquement normandes, encourage la transformation à la ferme et l'aspect touristique dans toutes ses composantes (signalétique, accueil, visites...), incite aux projets coopératifs et innovants. Elle s'appuie sur les outils de communication que sont la carte postale, le poster, le panneau de présentation dans les vitrines.

Un petit tour à la chèvrerie permet de découvrir un cheptel composite d'Alpine, British alpine, Saanen et même Anglo-nubienne.

GAEC du LONG AULNAY : La FAUVELLERIE 50480 CHEF-du-PONT

Sous la forme d'un GAEC entre deux frères, MM. Bernard et Jacques LEBUNETEL, l'exploitation se compose d'un troupeau de 100 vaches laitières de race Normande et Prim'Holstein et de 200 ovins Roussin de la Hague. M. Bernard LEBUNETEL, âgé de 53 ans, est installé en GAEC depuis 1989. La mise en place des quotas laitiers en 1984, nécessite une étude de création d'un cheptel ovin qui date de 1987. De 100 moutons au début, le troupeau atteint 200

têtes aujourd'hui, Roussin de la Hague qui pâturent les marais et les hautes terres en alternance avec les bovins pour limiter l'impact du parasitisme.

L'exploitation s'étend sur 216 ha dont cette année 40 ha pour le maïs ensilage, 25 ha de céréales et 140 de pâtures dont 20 de marais près de la mer et 10 le long de la rivière qui délimite une bordure de la ferme.

Races ovines du Cotentin

Avant la reconnaissance tardive, en 1982, du Roussin de la Hague, seuls l'Avranchin et le Cotentin occupaient l'espace et participaient au contrôle des performances pour la prolificité et la croissance, précédant de beaucoup les autres races françaises. Malgré tout, ces 2 races vont insensiblement céder la place au Roussin, un animal plus rustique, plus marcheur, en un mot, mieux adapté à l'élevage en extérieur. À cela s'ajoute le fait que les éleveurs d'Avranchin et de Cotentin ne sont pas des professionnels, mais le plus souvent des double-actifs possédant un petit nombre d'animaux, grassement nourris et trop lourds pour la consommation bouchère. Les jeunes s'en désintéressent et des problèmes de consanguinité inhérents à la petite taille des troupeaux, vont compromettre leur avenir, malgré la bonne prolificité.

OSCAR essaie de maintenir leur présence. L'Avranchin compte 30 éleveurs inscrits qui représentent 250 brebis, un nombre qui s'amenuise, une situation aggravée par des désaccords personnels. Le Cotentin, mouton trop lourd donnant des agneaux de 25 à 30 kg, n'est plus représenté que par 7 éleveurs inscrits, propriétaires de 120 à 130 brebis seulement. Ces 2 races ne peuvent se conduire en grand troupeau, les animaux restant dispersés et réfractaire à tout rassemblement, contrairement au Roussin, plus grégaire.

Par contre, les effectifs du Roussin progressent, notamment dans le nord du département. Au total, 50 à 60 éleveurs inscrits pour 2 200 à 2 400 brebis. Il participe à des contrôles de croissance et une sélection s'opère grâce à la création d'une station d'élevage des mâles à Donneville. Très sensible à la tremblante et au parasitisme, L'INRA de Toulouse a mis en place un important travail de sélection des béliers de la race pour neutraliser ces désavantages.

Conduite d'élevage

La mise aux marais a lieu en mai-juin jusqu'au début de l'inondation, en octobre le plus souvent. Les parcelles qui sont éloignées, nécessitent des déplacements motorisés, en remorque, pour les animaux. La tonte se déroule au mois de juin.

Chaque brebis est identifiée par une marque de couleur qui correspond à l'un des 6 béliers à l'origine de sa saillie, béliers que M. LEBUNETEL achète à la station de sélection des mâles après une vente aux enchères. Des pesées régulières assurent le suivi de la croissance des animaux.

Vaches et moutons ne pâturent pas ensemble, les seconds se contentant d'une herbe plus rare et plus rase.

Les marais, établis 4 mètres au-dessous d'un océan situé à 14 km, constituent une vaste prairie naturelle, fauchée 2 fois par an et dont l'inondation hivernale est régulée par un

système de **portes à flots** ou **portes à marée**, ouvrages placés à peu de distance de la ferme sur les chenaux principaux afin de drainer ces zones humides, empêcher la salinisation des sols et leur poldérisation.

Les marais de M. LEBUNETEL lui appartiennent. Ils bordent des marais communaux accessibles à tous les éleveurs, ceux de la commune étant prioritaires. Une redevance d'occupation est requise qui dépend du nombre et de l'âge des animaux.

Dans le souci du respect de la biodiversité, la gestion de ces espaces, très souple, n'impose aucun curage et octroie des primes aux races menacées. Enfin, un service de gardiennage assure la sécurité de ces étendues.

Reproduction

La lutte débute en septembre pour se terminer aux alentours de Noël. La reproduction de contre-saison n'existe pas et l'utilisation des éponges reste très occasionnelle. La prolificité est de 1,8.

Les brebis agnèlent en bergerie de décembre à mai et l'agneau reste près de sa mère jusqu'à 2 mois. Il n'est pas systématiquement castré.

La sortie s'effectue d'abord sur les hautes terres vers la mi-février.

Commercialisation

Les jeunes nés en automne sont engraisés à l'herbe, sur les prés des hautes terres, puis « finis » à l'auge avec de l'aliment et de l'orge, les trainards demeurant dans les bâtiments.

Abattus à Cherbourg entre 100 et 120 jours d'âge pour un poids moyen de carcasse de 20 kg vendue 7 € le kg, ils participent essentiellement à un circuit court avec les bouchers locaux. Les pics de consommation sont atteints les week-ends, les jours fériés et pendant la période pascale sous forme d'agneaux rôtis.

Notre périple ne saurait s'achever vers Coutances, sans l'intervention de M. Del Porto qui nous rapporte les dernières actualités concernant la Fédération des Musées de l'Agriculture et du Patrimoine (AFMA), enrichie de nouveaux adhérents avec, entre autres, la Ferme-Musée du Cotentin et le musée de Saint-Lô.

La manifestation les Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins 2019, dont le thème était « Naturellement durable », patronnée par Jean-Pierre PERNAULT, a connu un franc succès puisque 100 000 visiteurs se sont précipités sur les 900 sites proposés.

Pour les 27 et 28 juin 2020, les Journées du Patrimoine et des Moulins, traiteront de l'arbre, sa vie et ses usages.

Notre intervenant, prospecteur curieux et observateur attentif, nous instruit d'une singularité du machinisme agricole, une moissonneuse collectant les épis en hauteur, l'**espicadora**, débarquée d'Argentine au Musée de la Machine Agricole Ancienne et de la Ruralité de Saint-Loup, près de Cosne-sur-Loire dans la Nièvre. Des bénévoles la restaurent et la font fonctionner à la

« Rétro-Moisson » de Saint-Loup le 15 août 2018, un évènement agricole rassemblant la mécanisation du milieu du XX^e siècle accompagné de démonstrations et attirant environ 5 000 passionnés.

Sa particularité réside dans le fait d'être poussée par 4 chevaux attelés derrière la barre de coupe, et non tractée.

Cette année, 4 Comtois ont illustré ce principe avec, à leurs côtés, un attelage de 2 bœufs collectant les graines depuis le tapis roulant, de l'espigadora vers un char.

Ce même musée va bientôt mettre en œuvre la reconstitution d'une autre machine, qui remonte aux premiers siècles, sous le nom de **Vallus**: une moissonneuse antique également poussée mais par un âne ou un bœuf.

De nombreux cimetières militaires, américains et allemands, jalonnent la route du retour, rappelant la trop tragique Bataille des Haies et l'opération Cobra.

Les haies d'orme ont disparu en 4 ou 5 ans, décimées par la graphiose, une maladie cryptogamique due à *Ophostomia ulmi*, et transmise par un coléoptère (*Scolytus scolytus*). Ces arbres sont remplacés par des essences résistantes comme le charme, le bouleau ou l'érable dans une moindre mesure.

M. Tesnière, chaleureusement remercié par l'aréopage pour l'intégralité de ses doctes interventions, judicieuses et exhaustives, peut s'honorer désormais et de facto, de faire partie au moins pour une année de la Société d'Ethnozootéchnie.

Quant à Mme et M. Del Porto, coordinateurs de nos voyages, qu'ils reçoivent nos hommages habituels et reconnaissants et qu'ils y trouvent des signes soutenus d'encouragement pour nos prochains déplacements.

Jean-Pierre FERRIER.