

Compte rendu du voyage de la Société d'Ethnozootechnie en Ardennes, septembre 2024

En 2024, le voyage de la SEZ a eu lieu dans les Ardennes françaises. Plus précisément au centre-nord de ce département, au sud de Charleville-Mézières. Située entre le fleuve Meuse au nord, traversant la préfecture Charleville-Mézières, et la rivière Aisne au sud, affluent de l'Oise qui coule à Rethel, cette région est constituée de terrains secondaires (calcaire, marne, argile), vallonnés, supportant des cultures (céréales, légumineuses, betterave, chanvre), coupée de bois et forêts, de quelques haies, ainsi que d'herbages aujourd'hui pâturés essentiellement par des bovins.

Mercredi 4 septembre

Charleville et Mézières, une fusion récente.

Etonnante par son architecture, élégante et homogène, édifiée aux XVIe-XVIIe siècles par l'architecte Clément Métezeau au service de Charles de Gonzague, un cousin d'Henri IV riche et quelque peu mégalomane, s'étend Charleville. Construite avec des matériaux locaux (calcaire jaune, ardoise, pierre bleue, brique rouge), cette ville se caractérise par «une symétrie parfaite, à la fois dans le plan et en hauteur», insiste le guide. Point d'orgue de cette cité, la place Ducale, flanquée d'un beffroi, fait penser à la place des Vosges à Paris. Sa renommée est telle que le tsar Pierre le Grand vient la visiter et s'en inspire pour construire Saint-Pétersbourg. Au final, Charleville est, avec Charleroi en Belgique, la seule «ville nouvelle» réussie du XVIIe. Située sur la Meuse, long fleuve européen (950 km dont 450 en France) navigable jusqu'aux Pays-Bas, la ville connaît la prospérité grâce à la franchise commerciale que lui accorda le roi Louis XIII.

Au sud, de l'autre côté de la Meuse, Mézières, dotée d'une citadelle dont il reste quelques remparts, est un faubourg administratif et militaire, cerné par un méandre. Au cours de l'histoire, cette ville fut éprouvée par les guerres depuis les invasions barbares au Ve siècle en passant par les armées de Bayard (XVe-XVIe), Napoléon Ier, la guerre franco-prussienne de 1870 et enfin la 1ère guerre mondiale, puisque, très peu de Français le savent, les Allemands en firent leur quartier général de septembre 1914 à novembre 1918. Mais Mézières est aussi connue pour d'autres bâtiments historiques. En effet, l'ancienne Ecole royale du génie fut un haut lieu de la physique et de la balistique: Monge y enseigna et Carnot y étudia. Autre édifice, la manufacture des armes, qui fut l'une des trois plus grandes du royaume français, aujourd'hui transformée en préfecture.

Enfin la basilique de style gothique flamboyant, remaniée au cours des siècles (XVIIe-XIXème siècles), dans laquelle le roi Charles IX et Elisabeth d'Autriche convolèrent en noces en 1570. A cette occasion fut offert un repas qui eut une grande importance pour l'ethnozootechnie des Ardennes. On y servit une dinde rouge farcie, cuite à la broche. Le couple royal apprécia, et le roi suggéra d'élever cette volaille en France. Ainsi en est-il selon la légende! D'après les archives de Mézières toutefois, la dinde est présente dès 1566 chez les «taverniers et hosteliers de cette ville» (La dinde rouge des Ardennes, N. Diot, D. Truillard, J-M. Lecomte, éd. Noires Terres, 2020).

Après moult projets envisagés dès le XIXe siècle, la fusion entre Charleville et Mézières eut enfin lieu en 1966. Aujourd'hui, la cité carolomacérienne (CMZ pour les intimes) est internationalement connue à la fois pour «l'homme aux semelles de vents», le poète Arthur Rimbaud malheureusement mort très jeune (1854-1891), et pour son festival et son école nationale supérieure des arts de la marionnette.

Le musée de l'Ardenne

A deux pas de la place Ducale, se tient le musée municipal, récemment rénové. Quelques objets à caractère ethnozootechnique retiennent notre attention.

Tout d'abord un os de cheval ou de bovin, difficile à identifier. Il s'agit en fait d'un racloir néolithique, servant à gratter les peaux de bêtes avant de les tanner. Plus récent mais tout aussi original, un vitrail du XIXe siècle provenant de la maison art déco d'un patron local de la métallurgie. Il représente une scène d'atelier de clouterie où la forge est animée par le mouvement d'une roue dans laquelle marche un chien, à l'instar d'une roue à écureuil. De type lupoïde mais de race indéterminée, ce chien est probablement un roquet ou un bâtard. «On en décomptait jusqu'à 500 dans la région à l'époque», nous apprend la guide». Très utiles, ils soulageaient la peine des ouvriers, et Théophile Gauthier les qualifiait affectueusement de «moteur à poils» .

L'ethnologie générale est également présente. Ainsi en est-il de la reconstitution de l'apothicairerie de l'hôtel-Dieu de 1750, dotée d'une cinquantaine de pots et faïences, rappelant celle de l'hospice de Châtillon-sur-Chalaronne (Ain) vue lors du voyage en Bresse et Dombes organisé en 1998 par Michel Franck. Mais la spécialité de ce musée est certainement sa collection de marionnettes, une des plus grandes de France, qui, à elle seule, emplit plusieurs salles. A fils, à tige ou encore à gaine, ces figurines humaines ou animales, généralement actionnées à la main par une personne cachée du public, surprennent à la fois par leur taille (notamment le Grand Marionnettiste en laiton, un automate géant haut d'un étage) visible de la rue, les matériaux dont elles sont faites, ainsi que par les êtres, réels ou imaginaires, qu'elles représentent .

L'ethnologie rurale locale est aussi bien illustrée par le peintre Eugène Damas (1844-1899). Peu connu, issu d'un milieu pauvre, il s'éprend de la peinture dès l'âge de 12 ans après être tombé en extase sur des gravures exposées dans un café de Charleville où il déjeune avec son père. Influencé par Millet, Courbet et les impressionnistes, il peint les paysans, leur vie quotidienne, ainsi que des scènes de chasse. Parmi ses œuvres citons «Une plumeuse» (de poule) (1879), «Femme donnant à manger aux oies», «Les vanneuses» (1897), «Le piègeur de taupes» (1895) et «Tenderies aux vanneaux» (1896). Malheureusement, le «peintre des Ardennes» ne semble pas s'être intéressé aux grands animaux...

Enfin la visite de la ville s'est poursuivie jusqu'à la Meuse et l'ancien moulin ducal, vaste porte marquant l'entrée nord de la ville, dans laquelle a été créé le Musée Rimbaud. Pour information, derrière, dans le square attenant, trôna jusqu'à la dernière guerre une immense sculpture en bronze dont l'histoire ne peut qu'intéresser les membres de la SEZ: elle représente en effet un attelage de six bœufs (Parthenais ou Charolais), tirant une charrue, ainsi qu'un laboureur et un bouvier. Intitulée «Le défrichement», c'est une œuvre monumentale due au sculpteur Henri Bouchard (1875-1960), explique le guide. Fruit de croquis réalisés en 1908 à partir de l'observation d'un vrai bœuf, elle est d'abord façonnée en plâtre, et sera exposée au Grand Palais en 1909. Achevée en 1912, elle devait figurer à Paris, au Champ-de-Mars, dans un futur palais de l'Agriculture, qui ne verra jamais le jour. Finalement, elle est inaugurée en 1931 à Charleville, et sera partiellement démantelée par les Allemands en 1942 pour être fondue», poursuit le guide. Aujourd'hui il ne reste que ce pauvre cultivateur, arc-bouté, les mains désespérément accrochées aux poignées de sa charrue, le regard figé sur ses bêtes à jamais disparues... Une œuvre qui, au-delà de l'aspect tragique de cette histoire, rappelle à plus d'un titre le fameux tableau de Rosa Bonheur.

Jeudi 5 septembre

Un état des lieux agricole.

De bon matin, sous un ciel grisâtre, on roule en car en direction du sud-ouest de Charleville. L'occasion de présenter un tableau de la situation agricole actuelle des Ardennes. Dans ce département, l'agriculture couvre 54% du territoire, la forêt 30%. On comptabilise 2623 exploitations agricoles, la surface moyenne étant de 139 ha.

Côté animal, l'inventaire indique 230 000 bovins (adultes et jeunes), dont 35 000 vaches laitières (essentiellement des Prim'Holstein pie noir) sur 480 exploitations avec en moyenne 75 vaches traites par ferme (soit 530 000 l/an/exploitation). Les vaches allaitantes sont au nombre de 44 000, soit environ 50 bêtes par exploitation (essentiellement de races Charolaise, Limousine, Salers, Blonde d'Aquitaine et quelques Aberdeen-Angus ou Hereford). En ovins, on décompte 33 000 brebis (majoritairement de races Texel et Ile-de-France), dont 2/3 sont élevées en association avec des bovins. Le cheptel porcin s'élève à 2 900 truies, élevées en porcherie. Enfin, la volaille est loin d'être négligeable. Si l'on ne recense que 600 000 pondeuses (10 élevages), la production de poulets de chair est de 2,1 millions de têtes. On y élève aussi la fameuse dinde rouge des Ardennes, dont nous reparlerons.

A noter que dans le pays Porcien (ouest et nord de Rethel), un vétérinaire, natif de Toul (Meurthe-et-Moselle) et fraîchement sorti d'Alfort, y rôda vers 1965 en tant que conseiller technique promouvant le porc local de l'époque: «la race améliorée de l'Est». Son nom? Vous le connaissez tous: Bernard Denis. Le porc amélioré de l'Est était issu du croisement d'un verrat Large-White et d'une truie alsacienne ou mosellane. Il était généralement élevé par de petits cultivateurs, naisseurs ou engraisseurs. De taille moyenne, longiligne, ce porc avait une tête à profil concave, ainsi que des oreilles mi-longues et pendantes. Rustique, peu sensible aux maladies, tout en étant capable de croître rapidement, il pouvait pâturer et se nourrir d'aliments produits à la ferme (pomme de terre cuite, orge, petit lait). Présentant des jambons bien descendus et rebondis, il était abattu à 90-100 kg pour la charcuterie locale, bien développée dans l'Est (M. Portal et E. Quittet, Les races porcines françaises, 1956). Des spécialités culinaires comme le boudin de Rethel (que l'on goutta au restaurant) ou les pieds de porcs panés façon Sainte-Ménéhould (Marne, en lisière des Ardennes), où une cuisson de plusieurs heures ramollit les os qui sont alors consommables. Charles VII dégusta ce plat, ainsi que Louis XVI dont une légende dit qu'il fut arrêté à Varennes après s'être attardé à en manger à l'arrêt de sa diligence à Sainte-Ménéhould (lire plus loin).

Les secrets d'un «relais de la poste aux chevaux»

A Launois-sur-Vence, on découvre un ancien «relais de la Poste aux chevaux» datant de 1654. Important, il est situé à l'intersection de deux grandes voies routières: l'axe Paris-Sedan et la frontière belge, et l'axe Lille-Metz-Strasbourg. Depuis Paris, les voitures à cheval passent par Nanteuil, Soissons, Reims, Launois et poursuivent jusqu'à Mézières. Soit un parcours de 57 lieues que la voiture doit couvrir entre le lundi 6h et le samedi 11h. (Attention: la valeur de la lieue variait encore d'un endroit à l'autre de la France, mais on peut considérer une valeur moyenne de 4 km).

Les relais de la poste à chevaux ont été inventés au III^e siècle en Chine, puis se sont développés en Mongolie, dans les pays arabes avant d'arriver en Italie puis en France, où les Messageries royales puis nationales vont constituer le plus grand réseau de services réguliers de transport à partir de 1477. Un relais est chargé de renouveler les chevaux des voitures hippomobiles (véhicules à 4 roues du type coche, malle-poste, carrosse, berline, turgotine ou diligence) transportant le courrier, les marchandises et les voyageurs. Ces derniers paient à chaque relais, le prix étant fixé annuellement par l'administration royale. Ouvert jour et nuit, proposant le plus souvent le gîte et le couvert, leur activité croît rapidement. Ainsi, le carrosse Paris-Sedan, qui s'arrêtait une fois par semaine en 1762, passera tous les jours à partir de 1800. Maîtres et maîtresses des postes sont titulaires d'un brevet attribué par l'administration, mais souvent la transmission se fait de père à fils, gendre ou neveu. Certains des maîtres des postes sont également laboureurs, ce qui permet de mieux valoriser leurs chevaux.

En pratique, le relais fournit des chevaux frais et loge pendant 48 heures les chevaux fatigués en leur assurant leurs besoins vitaux (pansage, eau, paille, foin et avoine). Chaque maître des postes, qui touche une pension annuelle de la part des Messageries royales, est propriétaire de chevaux

(jusqu'à 50 pour les plus gros) qu'il confie à un cocher pour tirer les voitures, dans un sens ou dans l'autre, jusqu'au relais suivant, soit environ 2 lieues ou 8 km. Sur une route à faible dénivelé, cette distance doit être chevauchée, au trot ou au galop, en 40 à 50 minutes, soit à 7-8 km/h. Mais souvent, quand il y a une côte trop raide, les voyageurs doivent descendre car le cocher veille à préserver ses chevaux. A chaque relais, les chevaux sont changés en 5 minutes le jour, et 15 minutes la nuit. A l'approche d'un relais, le postillon (co-conducteur monté sur l'un des chevaux de l'attelée) sonne sa trompe pour prévenir les palefreniers de préparer les chevaux frais. A cet effet, chaque relais doit pouvoir disposer de 5 chevaux au repos. Les chevaux sont ensuite ramenés à leur propriétaire par le postillon («chevaux de renvoy»). Le cocher, lui, est attaché à la voiture. Les relais de la poste à chevaux se distinguent de simples relais («relais de voituriers ou de louage»), entièrement privés, qui louent chevaux et voitures, ou bien accueillent les riches particuliers qui voyagent avec leur propre attelage et personnel. Enfin, il existe aussi une «Poste aux lettres» assurée par un cavalier montant un cheval «à franc-étrier» pour acheminer rapidement un ou plusieurs plis (La Poste aux chevaux en Seine-et-Marne et région Est de Paris, Jean Rousseau, 1994, éd. Amatteis).

Constituant presque une ferme à cour fermée, doté de deux grandes portes charretières, le relais de Launois comprend un logement pour le maître des postes, avec des chambres pour les voyageurs, une bergerie ainsi qu'une immense «halle aux diligences» s'appuyant sur une belle charpente en aulne. La halle est agencée de façon que les chevaux arrivant pour se reposer ne croisent pas ceux qui, ayant repris du poil de la bête, s'appêtent à partir. La grange à foin est située au-dessus des écuries. Les chevaux utilisés dans la région sont essentiellement des Ardennais, sachant qu'à l'époque il existe un type léger qu'on appellera plus tard «postier».

Dans la cour, une carrière sur laquelle Stéphanie Bosserelle est en train de dresser «Crack», un jeune Ardennais bai brun, en lui faisant tirer un gros pneu pesant près de 100 kg. On y voit aussi un verger conservatoire de pommes, poires et prunes locales traditionnelles, ainsi qu'une collection de roses anciennes (la Champagne voisine a été une des premières régions à cultiver les roses, fleurs d'origine orientale). Aujourd'hui ce relais de poste est géré par l'association «Les Sabots du relais» qui s'occupe de quelques chevaux de propriétaires. Elle organise le dressage de jeunes chevaux (travail de vigne, débardage, attelage), propose des balades en char à bancs (jusqu'à 10 personnes) ou bien loue des attelages pour des fêtes où des films. Ainsi «le hongre Gonzague a-t-il tourné dans le film Les tirailleurs avec Omar Sy en 2022», précise Régis Rataux, ancien technicien à la DDA. L'ensemble du domaine est inscrit aux Monuments historiques et accueille 60 000 visiteurs par an.

La dinde rouge des Ardennes

A 40 km de là, plein ouest, juste à la limite du département de l'Aisne, on arrive au village de Renneville. C'est là qu'Isabelle et Cyriaque Godefroy, céréaliers et éleveurs (depuis 1998), possèdent un grand troupeau de la vedette ethnozootechnique locale dont on a déjà parlé: la dinde rouge des Ardennes. Elevé essentiellement dans le nord-est de la France, ce bel oiseau, de taille moyenne, arbore un plumage roux avec des extrémités de plumes blanches. La tête, la gorge et le cou sont couverts de caroncules et barbillons, tandis qu'au-dessus du bec pend un appendice charnu, érectile chez le mâle. Tous ces ornements virent du blanc au bleu puis au rouge _la fameuse crise du rouge_ quand le volatile est excité. Adulte, le mâle pèse entre 8 et 10 kg, tandis que la femelle atteint les 4 à 4,5 kg.

Arrivé dans les Ardennes au XVIe, apporté par les Espagnols d'Amérique centrale puis des Pays-Bas, le dindon rouge des Ardennes, qui prend ce nom vers 1850 est, après la seconde guerre mondiale, jugé moins productif que le dindon Bronzé d'Amérique ou le Blanc de Hollande. Pratiquement éteint dans les années 1970, c'est Jean-Michel Devresse, fils et petit-fils de paysan, qui le relance. Formé au lycée agricole de Rethel puis au centre zootechnique de Rambouillet, il

élève des poules pondeuses en Thiérache (Aisne). Désireux de changer de production, il redécouvre en 1985 chez un vieux cheminot de Sedan, Roger Violette, un dindon et deux dindes rouges. Il n'en reste plus à l'époque qu'une cinquantaine dans les Ardennes. Avec l'aide d'un généticien de l'Inra de Jouy-en-Josas au nom prédestiné, Gérard Coquerel, il multiplie son troupeau, et dispose à ce jour de dix familles génétiques différentes, afin de contenir les risques de consanguinité.

La reproduction des dindes est saisonnière et a lieu au printemps et en été. En petit élevage, un mâle peut féconder cinq femelles. Mais en élevage industriel, on insémine les dindes une fois par semaine. Bonnes pondeuses et surtout bonnes couveuses, elles pondent entre février et août une quinzaine d'œufs par ponte, qu'elles couvent 28 jours. Toutefois, ici, l'élevage Godefroy achète chaque année 5 000 poussins d'un jour à un accoureur (chargé de l'éclosion des œufs et des premières heures de vie des poussins) en Poitou-Charentes. Sensibles au froid, les dindonneaux se réchauffent dans le nid que la mère édifie à même le sol. En intensif, ils sont chauffés par des lampes radiantes à 40°C. A huit semaines les dindonneaux sont lâchés dans un herbage en plein air, clos par un grillage anti-renard et muni d'un abri, pendant au moins 6 mois, où ils se nourrissent d'herbe, de graines, de vers et d'insectes, avant d'être sacrifiés dans un abattoir de la région. Le poids des carcasses est de 6 kg pour les mâles et de 3,5 à 4 kg pour les femelles.

Aujourd'hui, quelques centaines de dindes rouges sont produites par une dizaine d'éleveurs installés dans le nord-est de la France. Elles sont commercialisées en vente directe, en barquette de 3,5 kg ou bien en demi-dinde. Les restes de découpe sont transformés en rillettes, terrine et plats cuisinés. A Noël, une dinde est vendue 18,5 €/kg à la ferme, et 11€/kg en grande et moyenne surface. A titre de comparaison, une dinde noire de Bresse, une race plus grosse, coûte 20€/kg. Les Français sont le 3ème consommateur mondial de dinde après les Américains (très consommée lors de la fête de Thanksgiving au cours de laquelle les premiers colons remerciaient les Indiens de leur avoir fait connaître ce volatile sauvage) et les Italiens. En outre, les éleveurs de la région fournissent quelques bons restaurants à Paris, Reims et Strasbourg. Enfin, en 2016, Jean-Michel Devresse a reçu le prix national de la Fondation du patrimoine pour l'agrobiodiversité animale.

Le mouton Roux Ardennais

Après un arrêt pour déguster un boudin blanc de Rethel à l'Auberge du Pied des Monts à Givry-Loisy (au sud-est de Rethel), nous traversons Vouziers pour arriver à Longwé, un village niché au fond d'une petite vallée, au bord d'un ruisseau et d'une grande forêt. C'est là, sur 115 ha, qu'officialie Alexis Rataux _ fils de M. Rataux rencontré au relais de poste _ et sa compagne. A la tête d'une troupe de 75 brebis de race Roux Ardennais re-constituée, là aussi, suite à la rencontre avec un vieil éleveur, M. Bilen, qui possédait encore quelques animaux.

La majorité de ces moutons sont brun roux, mais certains peuvent être noir, gris voire blanc. «C'est un mouton de format moyen, doté d'une toison bien couvrante, rustique, élevé été comme hiver en plein air (la brebis peut agneler dans la neige), pour la viande, explique Alexis Rataux. Seul point faible: une prolificité insuffisante, entre 1,2 et 1,4», poursuit-il. «Aujourd'hui, en France, on dénombre environ 500 brebis, réparties en 10 élevages dont la moitié ont plus de 50 brebis. L'idée est d'atteindre le millier de têtes. Il en existe plusieurs milliers en Wallonie (sud-est de la Belgique), mais à la fin du XIXe elles ont été croisées avec des Mérinos. En France, certains éleveurs ont eu recours à des croisements avec la Solognote, qui, en effet, lui ressemble beaucoup. Mais le mieux serait sans doute de faire des recherches au Luxembourg et en Allemagne», estime le jeune ingénieur agro de Nancy. En attendant, il vend ses agneaux à quelques mois (14 kg) ou à un an (20 kg).

Afin de diversifier son activité, Alexis Rataux élève également une quinzaine de vaches, non pas laitières comme le faisait sa grand-mère, mais d'une race rustique, l'Aubrac, qu'il vend comme bœufs de 3,5 ans ou de génisses grasses. Avec surprise, on découvre également chez lui un animal quelque peu exotique: le porc laineux de Mangalitza. Race hongroise de format moyen, à oreilles tombantes, couverte d'un pelage laineux clair, elle est très rustique mais croît lentement et s'engraisse facilement (20 kg de gras pour 100 kg de carcasse). Abattue à 2 ans, elle produit une viande savoureuse qui est vendue aux restaurateurs locaux ou transformée en jambon sec, bacon, coppa (salaison d'origine italienne et corse élaborée à partir de muscles du cou et de l'épaule), terrine et rillettes puis commercialisée au marché.

Enfin, passionné par les races locales, Alexis Rataux élève aussi des poules ardennaises (le coq ressemble à celui de la race Gauloise dorée, un volatile d'environ 2,5 kg au cou et dos rouge orangé, à la poitrine et la queue noires), ainsi que des bouvier ardennais. Originaire de Belgique, haut de 55 à 60 cm, pesant de 22 à 35 kg selon le sexe, le bouvier ardennais de couleur fauve clair à gris noir, présente un poil dur, mi-long. Rustique, attentif, il est courageux et travailleur. Alexis Rataux est d'ailleurs en train de dresser deux chiennes à la conduite de troupeau de brebis.

Vendredi 6 septembre

Le mouton Texel

Au sud-est de Sedan, près du village de Carignan et à quelques kilomètres de l'ancien mur romain séparant la Gaule de la Belgique, s'étend d'un seul tenant le domaine de Magré, appartenant à Pierre Pelzer. Issu d'une famille d'agriculteurs depuis trois générations, la soixantaine, cet éleveur est un sélectionneur et reproducteur de moutons de race Texel de haute qualité depuis 1950, comme l'atteste la centaine de plaques de comices agricoles tapissant l'une de ses étables. Sur 93 ha, il élève 130 brebis mères et 20 béliers ainsi que 48 vaches charolaises en plein air. «Le pâturage mixte est judicieux car les deux espèces d'animaux ne mangent pas exactement les mêmes espèces végétales ou du moins pas au même stade de développement phénologique», explique-t-il. Ne faisant pas d'engraissement de bovins, il n'a pas besoin de cultiver du maïs.

Pierre Pelzer achète directement ses agneaux à la station de sélection de Verdilly (Aisne) où s'exerce un contrôle des performances (indices laitier, de croissance, de prolificité). Les brebis, qui ne peuvent être désaisonnées (caractère lié à la race), mettent bas au printemps. La prolificité est de 1,9 en moyenne. Originaire de l'île de Texel (nord-ouest des Pays-Bas), c'est une race d'herbage par excellence qui a été importée en France dans les années 1930, puis sélectionnée à la française. La majorité des élevages se concentre dans le Nord-Est et dans le Centre (Vienne et Haute-Vienne, Allier), mais le cheptel baisse (6 000 brebis contrôlées). «En 2023, ce fut une très bonne année, avec une pousse régulière de l'herbe», se félicite l'éleveur. Toutefois le pâturage quasi permanent favorise le risque d'infections parasitaires, notamment par les strongles, des vers colonisant l'une des poches stomacales, la caillette. Cette contrainte nécessite donc un traitement vermifuge régulier.

Pour l'heure, Pierre Pelzer est inquiet de la propagation de la fièvre catarrhale ovine (FCO) ou maladie de la langue bleue, une maladie virale touchant les ruminants domestiques et sauvages. Cette pathologie engendre bave, boiteries, membres raides et enflés, moindre consommation car la mouche pique à la bouche, amaigrissement et même infertilité chez les béliers. Excepté la vaccination, la prévention est quasi impossible puisque le virus est véhiculé par une minuscule mouche, un culicoïde, porté par le vent. A ce jour, les autorités vétérinaires ont identifié 5 sérotypes (souches) du virus en France, pour lesquels, excepté le dernier, il existe un vaccin. C'est un peu une course sans fin, car la mise au point d'un nouveau vaccin nécessite du temps. Fin août, à force de soins intenses (désinsectisation au moyen d'un produit organo-phosphoré, rentrée des animaux en bergerie, premières vaccinations malheureusement livrées tardivement), Pierre Pelzer a réussi à limiter ses pertes à 13 animaux sur 348 brebis adultes, agneaux, antenaises (brebis de 2 ans) et béliers. Il a dû dépenser 30 euros de frais de vétérinaire par animal, ce qui fait déjà un total de 6 000

euros. Certains éleveurs de la région ont perdu un tiers de leur cheptel. «Il faut donc revoir urgemment le programme de lutte», insiste-t-il.

Pierre Pelzer travaille la majorité du temps seul, aussi bien pour le soin des animaux (tri des moutons et des vaches, soins vétérinaires) que pour la fauche des foin par exemple. Pour le maniement des moutons, il est toutefois secondé par une chienne berger de race Border Collie qu'il a lui-même dressée. Agée de dix ans, «elle m'est absolument indispensable» reconnaît l'éleveur. Tout en regrettant que ses tentatives de reproduction par insémination artificielle n'aient pas réussi.

Musée de la bière

A quelques kilomètres au sud, on quitte les Ardennes pour entrer dans le département de la Meuse, à Stenay. Là se trouve une ancienne citadelle transformée en malterie au XXe siècle puis, en 1984, grâce à la commune et au département, en musée d'histoire locale et musée de la bière.

Classiquement, la transformation de l'orge en malt dure plusieurs mois et se fait en cinq étapes (dormance, trempage pour que les grains d'orge s'imbibent d'eau, germination par étalage au sol, touraillage (séchage du malt provenant de la germination), torréfaction pour colorer et donner du goût). Le métier de brasseur est riche en symboles. Ainsi leur emblème, une étoile, représente-t-elle les quatre éléments: l'eau, la terre, l'air et le feu. Alors que les premières boissons fermentées apparaissent en 13 000 avant Jésus-Christ, qu'elles s'améliorent singulièrement grâce aux moines au Moyen Age (les monastères ont le monopole de fabrication de la bière), puis aux laïcs, ce n'est qu'au XVIe siècle que le pouvoir royal édicte une loi sur la pureté et l'origine de l'eau de source, de l'orge et du houblon (sujet ô combien d'actualité!). Un label de qualité avant l'heure en quelque sorte. Actuellement, le musée-bar propose trois types de bière locale: la Blanche de Namur, à base de blé et titrant 4 degrés d'alcool, la Bière de Charmois (blonde, à base d'orge, 6,5 degrés) et enfin la Bière de Stenay, ambrée, 8 degrés, à base d'orge plus ou moins torréfié, lui apportant des saveurs de banane, café et caramel.

Une petite note historique. C'est ici, à Stenay, en juin 1791, que la berline de Louis XVI et sa famille devait changer ses chevaux, avant de rejoindre Metz et l'armée du marquis de Bouillé, pour, à terme, tenter de reprendre Paris. Mais un certain Jean-Baptiste Drouet, maître des postes aux chevaux, reconnaît, dans la nuit, Louis XVI alors que son attelage quitte le relais de Sainte-Menehould (Marne). Enfourchant un cheval, il traverse alors la forêt d'Argonne par un raccourci, arrive au relais suivant, à Varennes-sur-Argonne (Meuse), avant la berline et donne l'alerte. L'équipée royale s'arrête là. Et l'histoire de la France en fut chamboulée...

Musée du cheval Ardennais

A une vingtaine de kilomètres vers le sud-ouest, nous arrivons à Buzancy. au Château d'Augeard, classé Monuments Historiques, ou du moins de ce qu'il en reste. L'ancienne «bouverie» est un beau bâtiment arrondi, en forme de fer à cheval, construit par Claude Bacarit (ou Baccarit), architecte de la Grande Ecurie du Roi Louis XIV, rappelant un peu les écuries de Versailles ou de Chantilly. Mais ce site a connu bien des vicissitudes depuis le château fort du XIIe jusqu'à celui du XVIIIe: incendie, reconstruction, mise sous séquestre, vente aux enchères, abandon puis dilapidation, c'est le cas de le dire, pierre à pierre en tant que bien national... Il a pourtant abrité 80 pièces, 20 appartements, une chapelle et une réplique de la Galerie des glaces. Il disposait également d'un parc à la française orné de statues ainsi qu'une pièce d'eau longue de 700 m. Ce «petit Versailles» brûle à nouveau en 1805, et le parc devient pâturage.

Station de monte dépendant du haras national de Montier-en-Der (Aube), réputé pour ses étalons Ardennais jusqu'en 2007, il est acheté par la commune en 1982 et partiellement confié à l'association du Musée du cheval, présidée par Laure Waty, éleveuse d'Ardennais, en 2021. Il

renferme aujourd'hui quelques boxes et un musée focalisé sur l'histoire du cheval de Trait Ardennais.

Ferme de la Malmaison

Après un petit voyage quelque peu chaotique pour notre groupe mais tellement vivifiant dans une grande bétailière tirée par un tracteur 4 roues motrices, apparaît en haut d'une colline de la commune d'Harricourt, la Ferme de la Malmaison. Isolée au milieu de grands prés, constituée d'une cour entourée d'étables et écuries anciennes à la façade couverte de plaques de comices agricoles, ainsi que d'une stabulation libre et d'un hangar à foin, elle abrite deux grands troupeaux. Cent vingt vaches Charolaises et Limousines d'une part, une centaine de chevaux de race Trait Ardennais d'autre part.

«Cette année, 35 juments ont été mises à l'étalon (4 étalons sont utilisés), donnant naissance à 20 poulains (24 en 2024)», observe Hervé Bestel, compagnon de Laure Waty déjà rencontrée à Buzancy. Les bovins vèlent à l'automne, tandis que poulinières et pouliches mettent bas de février à mi-août. Sevrés à 8 mois, les poulains passent l'hiver en stabulation où ils sont nourris au foin d'enrubannage. Entre 15 et 30 mois, pesant alors 600 kg en moyenne, ils sont abattus à Charleville, tandis que la découpe a lieu à Vrigne-aux-Bois (Ardennes). Ils sont finis à l'herbe, sans aliment complémentaire, et fournissent 200 à 240 kg de viande pour environ 120 kg d'os et gras. Les morceaux sont mis sous-vide, en caissette de 5 kg, et vendus au prix de 15 €/kg. La distribution se fait essentiellement par vente directe à la ferme, par le bouche à oreille, auprès de 80 clients locaux réguliers. Mais d'autres voies de commercialisation sont testées. Ainsi, à Metz, au moyen d'un food-truck, des bénévoles de la Fédération du cheval du Grand-Est ont vendu 80 kg de viande en 2023 et servi 900 repas à base de viande de cheval en 2024. Ou bien encore en 2024 des ventes auprès de restaurants à Paris et dans d'autres grandes villes.

L'élevage de la Malmaison a aussi vendu 4 à 6 chevaux pour l'attelage en 2023, mais moins en 2024. L'Ardennais est en effet un équidé calme, obéissant, résistant et surtout dur à l'effort. Son prix de vente est de 4500 à 5000 € pour un animal débourré. Il faut en effet compter 800 à 1000€ pour débourrer un poulain en 4 à 6 semaines. Les clients sont alors des forestiers pour le débardage ou des palefreniers de villes à sensibilité écologique pour le ramassage des ordures.

Domaine forestier de Belval à Bois-des-Dames Une forêt en pleine mutation

A une dizaine de kilomètres au nord-est d'Harricourt, et non loin d'une ancienne abbaye de Prémontrés du XIIe siècle, s'étend le grand et discret domaine forestier de Belval au Bois-des-Dames. Son emblème, à la fois simple et explicite, est une feuille de chêne inscrite dans un cor de chasse. Il appartient à la Fondation François Sommer pour la chasse et la nature, du nom d'un industriel et résistant (1904-1973), qui fit fortune dans la fabrication de feutre. Fort aujourd'hui de 1000 ha, il est constitué de 90% de forêt de feuillus, mais aussi de 60 étangs et de 40 ha de prairies permanentes. Clôturé, cet écosystème abrite de nombreux animaux sauvages allant des insectes, batraciens, oiseaux et chauve-souris aux gros gibiers tels que le sanglier _emblème des Ardennes comme nous le rappelle Woinic le plus grand sanglier du monde (50 tonnes de métal, 10 mètres de haut), conçu par Eric Sleziak en 2008, qui marque l'entrée du département près de Launois_, le chevreuil ou le cerf. Une école forme des techniciens de chasse, des gestionnaires sylvicoles, et assure des cours d'initiation à la nature aux enfants.

Belval a beaucoup évolué ces dernières décennies. Réserve nationale dans les années 1960, puis parc de vision «à la Thoiry» qui dut fermer victime de son succès, il devient pôle nature en 2014 et

obtient le label Territoire Faune Sauvage, se focalisant sur la conservation et la recherche éco-éthologique en forêt. En 2015 est donc décidé un changement radical de gouvernance: nature, durabilité, non artificialisation sont désormais les maître-mots. Parmi ses originalités zoologiques, citons la présence d'un petit mammifère omnivore (mais qui appartient à l'ordre des carnivores!) nocturne, encore méconnu dans l'Hexagone, le raton laveur. Reconnaissable par sa longue queue rayée, son pelage poivre et sel, et son masque noir bordé de blanc, il est opportuniste et facile à apprivoiser. Délibérément lâché en Allemagne en 1927, échappé d'élevages pour la fourrure dans les années 1930, ainsi que de casernes de soldats de l'Otan basées dans l'Aisne, *Procyon lotor* (du latin *procyon* «avant le chien») progresse en France, au point qu'il a été classé en 2020 comme espèce exotique envahissante par l'ONCFS (Office national de la chasse et de la faune sauvage). Un programme de recherche a été initié sur son écologie (il peut vivre dans un trou en terre et/ou dans les arbres), son régime alimentaire (il se nourrit d'amphibiens et d'œufs d'oiseaux), sa reproduction..., «ce qui nécessite de l'attraper au bon moment au moyen d'un piège sans le blesser», précise David Pierrard, biologiste, responsable du domaine.

D'autres recherches portent sur le sanglier, «espèce de grand gibier à la biologie encore peu connue», notamment sur sa santé (parasitisme interne et externe) et sa physiologie. Les forestiers de Belval ont en effet observé que les marcassins nés en janvier sont deux fois plus performants que ceux venus au monde en juin. Sans que, à ce jour, on sache pourquoi. Bon exemple d'interdisciplinarité, toutes ces recherches sont menées en collaboration avec des chercheurs du CNRS, d'AgroParisTech, de l'OFB (Office français de la biodiversité), des universités de Reims, Strasbourg et Liège. La Fondation a ainsi investi 200 000 € sur trois ans.

Aujourd'hui peuplée de beaux et gros arbres, «la forêt de Belval a été, pendant 40 à 50 ans, trop habitée par la grande faune, si bien qu'on voyait à 400 m tellement il n'y avait pas de taillis», se souvient David Pierrard. La baisse de densité des cervidés notamment, donc la baisse de pression sur les pousses et arbrisseaux, a fait repartir le taillis. Par ailleurs, la forêt actuelle se caractérise par une forte densité de bois mort au sol (25m³/ha) et donc une grande activité biologique menée par les insectes, notamment les coléoptères, l'avifaune et les chiroptères. Essentiellement composée de feuillus (chêne, hêtre, tilleul, merisier, charme, bouleau, orme, frêne malheureusement atteint de flétrissement à cause d'un champignon...) mais aussi de conifères (pin), elle est régulièrement fauchée à hauteur de 20 cm de façon à conserver un biotope herbacé frais et humide (notamment en période de sécheresse) dans lequel peuvent survivre petits vertébrés et micro-faune. Du point de vue pédologique, le sol de la forêt est principalement constitué de limons sur argile («glaizes»). Côté étangs, lieux de vie d'environ 170 espèces d'oiseaux (cigognes, limicoles, paludicoles = qui vivent au bord d'étangs et marais), ils sont vidés tous les trois ans, ce qui permet d'en limiter l'envasement. Avec l'université de Reims, ils viennent de finir un inventaire (mollusques, crustacés, poissons) des étangs, une analyse physico-chimique de l'eau et des sédiments, ainsi que la recherche de cyanobactéries (ou algues bleues) pouvant être à l'origine d'intoxications pour des mammifères qui s'y abreuvent. En outre, la forêt renferme des tourbières, d'où jaillissent des sources alimentant des petits bassins versants.

Par ailleurs, la forêt est, avec son rucher-école, un haut lieu d'apiculture d'une variété relativement rare en France: l'abeille noire (*Apis mellifera mellifera*). On y pratique une sélection naturelle, sans nourrissage (apport complémentaire de nourriture l'hiver), simplement en inséminant et en luttant contre le varroa (un acarien qui se fixe sur l'abdomen de l'abeille et entraîne sa mort par affaiblissement). En collaboration avec le rucher-conservatoire de Chimay (Belgique), «le domaine de Belval est à la fois sélectionneur et multiplicateur de l'abeille noire», explique David Pierrard.

Enfin, ce territoire forestier a connu par le passé de nombreuses chasses à courre de gros gibier. Et il est très probable que celles-ci se faisaient avec l'aide de la plus ancienne des races de chiens courants, le chien de Saint-Hubert ou Blood-Hound. De grande taille (60 à 67 cm), pesant de 40 à

48 kg, doté d'une grosse tête à la peau ridée et aux longues oreilles tombantes, recouvert d'un poil court, et arborant généralement une couleur noir et feu, c'est un limier au flair exceptionnel qui constituait les équipages de vénerie royale jusqu'au XVI^e siècle. Possédant une voix puissante et grave, il est originaire de la région, de l'abbaye de St-Hubert dans les Ardennes belges, située à 60 km au nord-est de Sedan. Chaque année, les moines envoyaient leurs plus beaux chiots au roi (J.-B. Samat, Les chiens de chasse français, 1938, éd. MFAC, St-Etienne).

En conclusion, avec cet ensemble de 1000 ha de forêt-prairies-étangs assez exceptionnel, le domaine de Belval pourrait bien devenir un modèle d'équilibre en termes de relations entre nature et culture: la biodiversité peut s'y exprimer «en même temps» qu'une régulation humaine (chasse modérée, exploitation forestière raisonnée, entretien des prairies et étangs) peut s'y pratiquer.

Ajoutons enfin que cette agréable présentation de Belval s'est terminée par un merveilleux dîner aux chandelles dans une cabane de chasse située en pleine forêt, dans un calme olympien, au bord d'un étang. Avec au menu un gibier goûteux issu de la forêt.

Samedi 7 septembre

Château fort de Sedan

Par un matin ensoleillé, nous voici arrivés à la deuxième plus grande ville des Ardennes, elle aussi bâtie le long de la Meuse: Sedan. Cité riche en histoire, elle a eu le privilège _et aussi sans doute le malheur_ d'héberger le château fort le plus important d'Europe avec, à ce jour, ses 35 000 m² répartis sur 7 niveaux. Le monument préféré des Français en 2023. C'est un seigneur germanique, Evrard de la Marck qui, en 1424 fait construire un premier château, en réutilisant un monastère. De forme triangulaire, il comporte deux tours jumelles ainsi que des remparts hauts de 30 m, entourés de fossés. Au XVI^e siècle, le château passe aux mains de la famille La Tour d'Auvergne (Turenne, futur compagnon d'armes d'Henri IV et maréchal de France, y est né en 1611). Surtout, il est modifié par l'ajout de bastions, d'une rampe d'accès au sud et d'un épaississement continu des murailles (jusqu'à 26 m) de façon à le renforcer face aux progrès techniques des canons tirant désormais des boulets de fonte. De 1642 à 1962, c'est une énorme caserne militaire, avant que la ville l'acquiert et décide de la restaurer, notamment en aménageant le bâtiment des magasins en un établissement de luxe: l'hôtel Le Château Fort. A l'intérieur, la projection d'un film complétée par la visite des cuisines, de l'étonnante salle du jeu de Paume, des logis princiers, de la chapelle aux sculptures en bois polychrome, ainsi que de la salle relatant la guerre franco-prussienne de 1870 et la reddition de Napoléon III, finira de nous avoir fait revivre quasiment dix siècles d'histoire en un seul et même lieu!

Concours de la race Ardennaise

Après la dégustation de morceaux de choix au restaurant «La belle viande» au champ de foire de la Prairie de Torcy, situé entre la Meuse et un canal, nous voici au Concours spécial de la race du Cheval Ardennais. Rassemblement d'environ 185 chevaux, étalons, poulinières, poulains, tous de race Ardennaise, ce concours est l'un des plus grands du nord-est de la France avec Verdun (Meuse), Vittel (Vosges) ou La Capelle (Aisne).

Race très ancienne, certains hippiatres la considèrent comme un descendant du cheval de Solutré tandis que les historiens attestent qu'elle constituait l'essentiel des armées de Napoléon qui survécut le mieux à la campagne de Russie, avant de devenir l'une des meilleures races de chevaux de selle et de trait léger de l'armée. L'Ardennais, mesurant entre 1,52m et 1,63m pour un poids de 700 à plus de 1000kg, est le plus souvent de robe baie, rouanne ou aubère, mais il en existe aussi des gris.

Portant une tête haute au profil camus ou droit, des oreilles courtes et une crinière abondante, il est expressif et vif, tout en étant doux et docile. Ses larges pieds sont garnis de fanons abondants. Natif des Ardennes, il a, au cours de l'histoire, reçu du sang d'étalon Trait du Nord belge, plus grand et plus massif. A son tour améliorateur de races, il donna naissance à l'Auxois (Yonne, Nièvre, Côte d'Or et Saône-et-Loire), au Trait du Nord (Aisne, Nord, Oise, Pas-de-Calais, Somme), ainsi qu'à l'Ardennais suédois. Aujourd'hui, son aire d'élevage s'étend au sud-est de la Belgique ainsi qu'au Luxembourg, ce qui n'empêche pas qu'il soit classé par l'Organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) comme «race en danger».

Sa force motrice ayant été supplantée par le tracteur, son élevage s'est essentiellement tourné vers le «cheval de boucherie». Toutefois, l'Ardennais a trouvé des niches dans le maraîchage, la vigne, le débardage en forêt, l'entretien des espaces verts, l'équithérapie et l'attelage de loisir et sportif. «A ce jour, l'Ardennais français s'exporte comme reproducteur en Europe (Belgique, Luxembourg, Royaume-Uni, Pologne, Roumanie) ainsi qu'en Chine et au Japon, pays où se pratique le trait-tract, des courses sollicitant particulièrement la puissance et la résistance à l'effort des chevaux qui doivent tracter des traîneaux plus ou moins alourdis», résume Hervé Bestel. Dans le contexte actuel, la production bouchère (qui suppose l'hippophagie) est donc nécessaire pour maintenir la race en vie, estiment la plupart des éleveurs. En 2020, l'Institut français du cheval et de l'équitation (IFCE), successeur des Haras nationaux en quelque sorte, estimait qu'il y avait en France près de 200 élevages (197), 1000 juments (998) et 500 naissances (519).

Au vu du nombre d'intéressés et de l'enthousiasme des visiteurs, il est sûr que des manifestations comme ce grand concours régional de Sedan constituent des points forts de l'élevage équin qu'il convient absolument de pérenniser.

Denis Sergent (avec Pierre Del Porto).