Nancy

Quand la vache bretonne rencontre la chèvre lorraine

S'il n'y avait eu des passionnés, la chèvre lorraine n'aurait pas vu le XXIe siècle et la poule meusienne n'aurait pas vu le jour. Et c'est avec la même passion qu'à l'Ouest sont chéris le porc gascon, le mouton de Belle-Île, la vache béarnaise, etc. Et tout ce petit monde se retrouve à Nancy pour défendre le trésor vivant des races régionales.

Qu'est-ce que la vache bretonne pie noire pourrait bien avoir à faire avec le cheval ardennais ? Ou avec le lapin brun marron de Lorraine ? Ou encore l'âne des Pyrénées, le porc basque et le canard criard-Kriaxera ? Réponse : ce sont ce qu'on pourrait appeler les « animaux du coin », des races régionales que les éleveurs de leurs régions tentent de préserver. En les choisissant elles plutôt que les races plus « standards », considérées comme « plus rentables ».

Un choix qui n'est parfois pas sans difficultés associées.

Appliquant le vieil adage selon lequel l'union fait la force, certains ont donc opté pour le dispositif Acoral (ACcompagner le transfert d'OUtils pour faire des RAces Locales un levier de la transition agroécologique) et vont se retrouver, la semaine prochaine, à Nancy, pour poser à la fois toutes leurs originalités mais aussi toutes leurs problématiques sur la table.

Acoral est né de l'Ouest, là où œuvrent la Fédération des races de Bretagne et le Conservatoire des races d'Aquitaine. Bref, côté mer et océan. Mais depuis le Grand Est, s'est aussi greffée une petite nouvelle : la chèvre de Lorraine.

Une petite chèvre sans prétention, si ce n'est celle d'exister, à hauteur de 1 200 femelles et entre 100 et 200 boucs. C'est peu, pourrait-on objecter.

Et pourtant beaucoup, au regard de son histoire, puisque la race avait quasi disparu à la fin du XXe siècle, réduite à quelques individus épars dans de rares cours de ferme.

Et il a fallu l'opiniâtreté de passionnés, réunis dès 2007 en association, pour la réintroduire en tant que telle dans nos paysages. En moins de six ans, la race était reconnue en bonne et due forme. Une prouesse.

Comment contrer les parasites mortels ?

« Aujourd'hui, on a atteint un plateau », constate Stefan Jurjanz, cofondateur de l'association des Amis de la chèvre de Lorraine et par ailleurs chercheur à l'Université de Lorraine. « Avec une soixantaine d'éleveurs dont une petite trentaine de professionnels. Plusieurs sont hors région, d'ailleurs. On compte deux troupeaux en Allemagne, un au Luxembourg et 25 % des effectifs en Belgique ! »

L'engouement est donc réel pour cette grande chèvre à la très jolie robe gris herminé. Pouvoir vivre de son exploitation, en revanche, est beaucoup moins évident.

C'est justement l'un des volets que nos éleveurs Est-Ouest auront l'occasion d'aborder durant ces rencontres à Nancy : l'économie du système. Comment survivre en élevant ces races dont la productivité n'est pas forcément la meilleure du monde caprin, bovin, chevalin ou ovin ? Les expériences des uns pourraient faire le bonheur des autres pour développer les idées qui marchent.

Autre aspect dont les participants se saisiront à cette occasion : le parasitisme. Pas seulement celui qui affecte le pelage de l'animal, mais bien plutôt celui qui vient se loger dans son organisme. « Notre chèvre, par exemple, est exposée à pas mal de parasitisme intestinal. Et tous les ans, je dois sortir de notre recensement des animaux morts de ce fait. »

Et il y a une explication à ça. « Nos éleveurs doivent souvent se contenter de parcelles dont personne ne veut. Parfois des terrains humides où se développe la petite douve notamment. » Un ver, parasite très pathogène qui attaque foie et vésicule biliaire.



Réduite à quelques individus dans des cours de ferme éparses, la chèvre lorraine compte aujourd'hui un effectif de 1 200 femelles. Photo Alexandre Marchi

« La petite biquette à côté de chez moi »

« Bien sûr, la prophylaxie chimique, ça existe, mais c'est contre nos principes. Alors en cas de flambée des parasites, que faire ? Que font nos copains de Bretagne ? Allopathie, phytothérapie, huiles essentielles ? À partir de quand l'arme chimique n'est-elle plus évitable ? »

Autant de questions dont ils auront tout lieu de débattre à l'Ensaia (partenaire historique de l'association), entre deux visites sur le terrain. Les invités de l'Ouest pourront aller notamment à la rencontre de la chèvre de Lorraine dans la région, sur terrain calcaire ou humide, mais aussi aller contempler la vache vosgienne en ses terres, et même faire un tour à la Pépinière où est également accueillie la biquette ! Le tout en présence de vétérinaires et laboratoires spécialisés.

Mais pourquoi les éleveurs optent-ils pour des races dont ils sont à peu près sûrs qu'elles leur donneront plus de travail pour un succès relatif parfois ? « Pour la même raison que les consommateurs s'y intéressent : c'est la race locale, la biquette à côté de chez moi, notre patrimoine vivant ! »

● **Lysiane Ganousse**



Une vache de race Vosgienne. Photo Vosges Matin, Jérôme Humbrecht

1 200

C'est le nombre de chèvres lorraines actuellement recensées, ainsi que 100 à 200 boucs. Des chiffres qui peuvent paraître faibles mais qui sont encourageants, après la quasi disparition de l'espèce dans le courant du XXe siècle.





509058800

« Treize ans que je me dis : allez, encore trois ans, et ça ira mieux »

Jamais Amandine Lesperlette n'a pensé à abandonner. D'autres, à sa place, l'auraient probablement fait. « Mais je suis têtue et j'aime travailler. » La voilà servie ! Une moyenne de 70 heures de travail par semaine. « Samedi dernier, j'ai même dormi à peine deux heures. » Et tout ça pour quoi ? Financièrement pas grand-chose. « Ça fait treize ans que je me dis : allez, encore trois ans, et ça ira mieux. »

Mais non, jamais ne l'a traversée l'idée de renoncer à ces séances de traite tardives, ces moitiés de nuit passées à préparer le marché ou l'Amap du lendemain, ces centaines d'heures de paperasse (« Je déteste ! »), ces milliers d'heures dans le laboratoire et cette précarité persistante. « Parce que la vérité, c'est que je suis heureuse ! »

Et de quoi ? « Eh bien de participer au sauvetage de cette petite chèvre de Lorraine. Jamais je ne l'aurais fait avec une autre race. »

Sur les coteaux de Chaligny, là où autrefois poussait la vigne, caracolent aujourd'hui une soixantaine de ces chèvres à la belle robe herminée dont elle est tombée amoureuse autrefois, quand deux spécimens avaient été invités à titre de « tondeuses » dans le jardin familial. À l'époque, Amandine était agente forestière à l'ONF. « Où j'ai appris à travailler dehors, à supporter le froid et la pluie. »

Trois prix régionaux

Mais l'arrivée imminente d'un deuxième enfant l'a poussée à changer de vie, à 29 ans. C'est alors que la chèvre a pris de l'importance dans ses projets. « Il y avait une chèvre à sauver, des terrains qui partaient en friche, tout ça me paraissait logique. » À ceci près que la jeune femme, malgré un BEP agricole, était considérée sans formation, et n'avait droit à aucune aide ni subvention.

Pour obtenir les terrains, elle a multiplié les démarches auprès des propriétaires, contactant même l'une d'entre elles jusqu'aux États-Unis. Puis les journées à rallonge se sont enchaînées. En 2013, la chèvrerie d'Amandine est née.

Elle a appris à traire, à soigner, à fabriquer fromages, yaourts et crèmes desserts vendus en Amap (beaucoup), sur les marchés du coin, en boutiques de producteurs… « et depuis peu à la boutique de l'Utopie à Viterne ». Avec reconnaissance à la clé : trois prix aux concours régionaux décrochés.

Entre-temps, sa situation familiale a changé. Divorce. Son ex-mari réclame la moitié de son exploitation. *Elle vend sa maison, son labo, s'établit dans une yourte au milieu de l'exploitation. Et cherche de nouveaux développements autour de l'écopâturage notamment.*

D'une vingtaine de bêtes quand les enfants étaient petits, le troupeau est monté à une soixantaine. Et ses chèvres sont chouchoutées. « Les dernières mamies que j'ai vendues avaient 13 ans. » Un âge dont rêveraient les bêtes d'élevage productiviste…

Alors certes, à 42 ans, le corps commence à se manifester. Et les vacances commencent à manquer. « J'ai pu partir quatre jours à trois reprises en 13 ans… » Mais ne lui parlez surtout pas de renoncer. « Mon bonheur, il est ici, avec mes chèvres. »

● L.G.



Amandine consacre parfois plus de vingt heures par jour à ses bêtes. « Mais je suis têtue ! » Photo Cédric Jacquot

La diversité des races régionales

Si la chèvre lorraine fait figure d'emblème aujourd'hui parmi les races régionales du Grand Est, elle affronte dans le genre la vive concurrence des vaches vosgiennes. Une race robuste que la marche, même en terrain escarpé, n'effraie pas. Aujourd'hui, on estime son cheptel à quelque 11 000 bêtes, réparties essentiellement dans la région, mais pas que !

Parmi les races dites régionales, on peut compter aussi le cheval ardennais, l'une des races de trait les plus anciennes, qui compte 2 000 individus aujourd'hui en France. Citons aussi le mouton roux ardennais, qui se bat actuellement pour obtenir une reconnaissance officielle (cela dit, on lui trouve plutôt ses origines en Belgique…).

Plus petits, néanmoins fiers « produits » de notre région, nous pouvons également citer la poule meusienne, créée par l'éleveur verdunois Jean-Claude Périquet, et la poule d'Alsace, très à la mode en ce moment. N'oublions pas non plus le dindon rouge des Ardennes (réintroduit dans les années 80), ni le lapin sablé des Vosges (sélectionné par un instituteur du Bas-Rhin et homologué en 1964), ni son cousin, le brun marron de Lorraine (originaire de Moselle, son standard ayant été déposé en 1931).

À eux tous, ils constituent un véritable trésor inscrit au patrimoine vivant de nos régions, qui repose bien plus sur la passion que sur les principes de surproduction !

● L.G.



Le cheval ardennais, l'une des plus anciennes races de chevaux de trait. Photo Séverine Kichenbrand