RACE BRETONNE

Un vétérinaire distingué de Rennes, M. Bellamy, a écrit, à propos de la race bretonne, un livre qui a pour titre : *La Vache bretonne, utile au riche, providence du pauvre.* Ces quelques mots contiennent, à mon avis, l'éloge légitime et complet de la race bretonne : « Dans les parties pauvres non encore défrichées, m'écrit un habile agriculteur des environs d'Auray, M. Émile Bonnemant, la race bretonne est à sa place ; sa rusticité la rend indispensable aux habitants, qu'elle sauve souvent de la faim. La perte de sa vache est pour un ménage breton la plus grande calamité possible. »

La race bretonne possède, en effet, les qualités qui en font la providence du pauvre cultivateur, et qui peuvent, en même temps, la rendre utile aux riches agriculteurs. « Les animaux de la petite race bretonne, dit M. le marquis de Dampierre, sont d'une admirable sobriété : ils se contentent des plus maigres pâturages et possèdent les qualités laitières à un haut degré; ils sont médiocres pour le travail, mais ils engraissent avec facilité, et la petitesse de leurs os, la finesse de leur peau, sont le signe d'un rendement en viande nette très-avantageux pour la boucherie. Si la race bretonne recevait quelques soins intelligents, elle acquerrait sans peine la perfection de formes, le développement et les qualités laitières de la race écossaise d'Ayr. » M. Gustave Heuzé, adjoint à l'Inspection générale de l'agriculture, s'exprime en ces termes : « La race bovine bretonne possède des qualités spéciales dont beaucoup de races ne jouissent pas : elle est sobre, rustique, bonne lai-

tière, et s'engraisse facilement. Si l'on poursuit de nouveau avec persévérance les tentatives faites pour l'améliorer, il y a un siècle, par les états de Bretagne, on arrivera à posséder une race précieuse sous tous les rapports. »

Cependant tous les agronomes, je dois le dire, ne partagent pas cette admiration pour la race bretonne et surtout pour la *petite* race. Un journal anglais, le *Times*, s'exprime ainsi sur le compte de notre race bretonne : « Cette race, dit-il, très-populaire, à cause de son bas prix, a la réputation de donner beaucoup de lait en raison de ce qu'elle mange. L'expérience montrerait (ici le bon Anglais laisse percer le bout de l'oreille) que les vaches d'Alderney sont bien préférables sous ce rapport. » Si le *Times* place les alderney, qu'il regarde comme constituant une race excellente, au-dessus de nos bretons, ce n'est pas faire un grand éloge de notre race. Voici ce que David Low, ancien professeur d'agriculture à l'université d'Édimbourg, dit de la race Alderney : « Les animaux de cette race sont petits ou mal conformés, leur cou est mince, leurs épaules sont légères, leur poitrine est étroite et leur ventre très-développé. » Nous ne voyons pas en quoi les alderney sont préférables aux bretons, car ce sont là précisément les défauts que l'on reproche à la race bretonne.

« La petite vache du Morbihan, dit M. Jamet, est mignonne de taille, sa tête est charmante ; des jambes fines et des pieds minces ajoutent à la délicatesse de sa forme, qui séduit au premier coup d'œil ; mais, pour les vrais connaisseurs, tout cela disparaît devant les défauts du tronc. Relativement à la taille et au poids, la dimension du ventre est énorme, la longueur et la profondeur du flanc sont démesurées ; si vous joignez à cela une poitrine étroite et un arrière-train léger, vous aurez le véritable portrait de la vache bretonne, qui peut séduire la foule, mais ne satisfait pas l'éleveur intelligent. En effet, la conformation de cette petite bête, pour qui sait lire dans un animal, dit assez qu'elle ne peut produire avec économie. »

M. Jamet ajoute : « Je sais que la vache du Morbihan a la réputation de vivre de peu ; mais cette réputation n'est point méritée, car elle consomme relativement beaucoup : elle pacage toute la journée dans les landes, et ses lèvres minces lui permettent de saisir l'herbe courte et nourrissante qui tapisse le sol entre les bruyères et l'ajonc nain... » Mais M. Jamet semble se contredire lorsqu'il ajoute, un peu plus loin : « La vache bretonne a sa raison d'être dans les landes, elle donne un produit, tout léger qu'il soit, *là où d'autres bêtes bovines ne pourraient vivre*. Ce serait donc une folie de lui substituer une autre race ou même de la transformer par un croisement quelconque ; le résultat serait

mauvais ; mais il est absurde de la conduire dans les terres anciennement cultivées, là où les fourrages sont abondants, car son produit ne s'élève pas en raison des frais d'entretien. »

Telles sont les opinions émises par quelques agronomes à propos de la race bretonne. Nous allons voir lesquelles de ces opinions seront confirmées par les faits.

La race bretonne occupe à peu près exclusivement les cinq départements qui sont compris dans le territoire de l'ancienne province de Bretagne : les Côtes-du-Nord, le Finistère, le Morbihan, la Loire-Inférieure et l'Ille-et-Vilaine. La Bretagne ne possède qu'une seule race bovine, la race bretonne ; fait unique en France où chaque province compte plusieurs races ou sous-races parmi sa population bovine. Cette race comprend environ 1,400,000 têtes de bétail, c'est-à-dire à peu près le septième de la population totale de la France.

On ne connaît pas l'origine de la race bretonne : les uns pensent que cette race est issue de la race hollandaise, les autres de la petite race des îles de Jersey, d'autres enfin prétendent qu'elle est venue des Indes par la raison assez singulière qu'elle ressemble à une variété qui vit dans les environs de Bordeaux, et qu'on croit originaire de l'Inde. Pourquoi cette race n'aurait-elle pas été importée dans les environs de Bordeaux et ne serait-elle pas tout bonnement originaire de la Bretagne? Est-ce qu'il ne se fait pas encore aujourd'hui de nombreuses expéditions de vaches bretonnes pour Bordeaux et les Pyrénées?

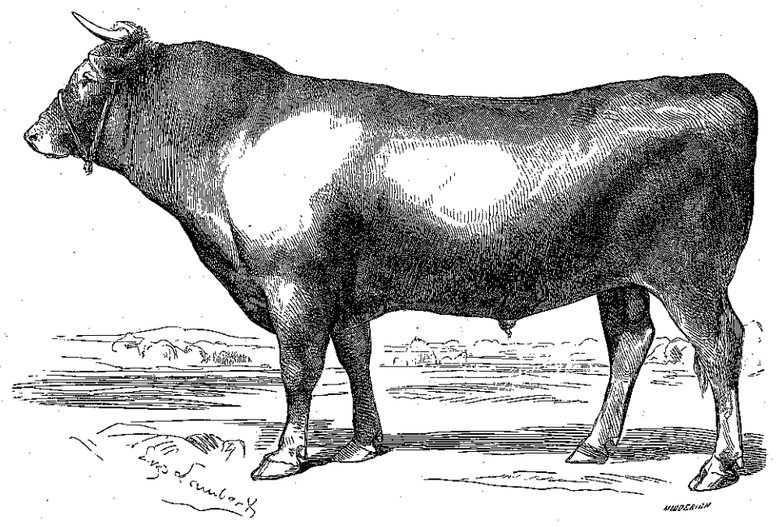
Je crois qu'il en est, au fond, de la race bretonne comme de toutes les races anciennes : elle a été créée par le sol et pour le sol où elle vit.

Quoi qu'il en soit, la race bretonne pure, c'est-à-dire la petite race, est très-ancienne, et elle a déjà, dans le siècle dernier, préoccupé les états de Bretagne qui, de 1759 à 1765, consacrèrent une vingtaine de mille livres à l'achat de taureaux du Poitou, destinés à améliorer, par le croisement, l'antique race du pays ; six étalons furent distribués dans les diocèses de Rennes, Dol, Saint-Malo, Saint-Brieuc, Tréguier, Léon, Vannes et Nantes. « Il est évident, dit M. Jamet, qui a retrouvé, dans les archives du Parlement, à Rennes, des traces authentiques de cette opération, que la grande taille des bœufs du Léon provient du croisement. L'évêque de Saint-Pol, qui avait proposé l'achat des taureaux du Bocage, en aura certainement réclamé une forte partie. » On reconnaît, du reste, facilement le passage de ces taureaux de race poitevine ou plutôt parthenaise, dans le département

d'Ille-et-Vilaine, par exemple, chez un certain nombre d'animaux de la race bretonne, qui offrent au museau et aux paupières les signes distinctifs de la race croisante (grav. 19).

Une question vient se poser ici tout naturellement : La race qui peuple la Bretagne constitue-t-elle une seule race, ou faut-il la diviser en race pure et sous-races ?

Les auteurs ne sont pas tout à fait d'accord sur ce point : les uns admettent une ou plusieurs sous-races provenant soit de croisements antérieurs, soit de toute autre cause ; les autres ne reconnaissent qu'une seule et unique race bretonne, modifiée dans certaines localités, soit par les croisements, soit par les soins qu'on lui donne et par une nourriture plus abondante et plus succulente.



Grav. 19. — Taureau breton (Ille-et-Vilaine).

Je n'interviendrai pas dans ce débat, qui ne me paraît pas avoir un grand intérêt pour l'agriculture; je me contenterai de résumer les diverses opinions des agronomes.

M. Gustave Heuzé admet bien l'ancienne race bovine de Bretagne, caractérisée par sa petite taille et son pelage pie noir, et il la localise dans le centre de la Bretagne, les environs de Ploërmel, de Pontivy et de Vannes; mais, selon lui, la race bretonne perd ses caractères généraux et typiques dans toutes les localités au nord et à l'est de la partie où elle existe encore presque pure. « Dans ces contrées, dit-il, elle possède des caractères

tels qu'elle forme des races bien distinctes. » Ainsi, M. Heuzé reconnaît la sous-race des environs de Rennes, qu'il appelle race *rennoise*, et qui aurait pris naissance dans les états de Bretagne à la suite de l'importation des taureaux poitevins de 1759 à 1765, et la race *poitevine*, que l'on rencontre, dit-il, dans les environs de Guingamp, de Lannion et même de Tréguier et de Morlaix. « Cette sous-race, ajoute mon savant confrère, provient incontestablement de croisements faits entre la race bretonne et la race parthenaise. » Je croirais facilement que ces deux variétés n'en font qu'une, puisqu'elles paraissent provenir, même d'après M. Heuzé, d'un croisement de la race parthenaise ou poitevine, c'est-à-dire de la même race avec l'ancienne race bretonne. Dans tous les cas, si les produits sont différents, l'origine est la même.

M. le marquis de Dampierre me paraît être plus près de la vérité lorsqu'il écrit : « Il y a, dit-on, en Bretagne, plusieurs races. Je ne pense pas que cette appréciation soit exacte : il serait plus juste de dire que le type breton a subi des modifications diverses qui lui ont imprimé tantôt un caractère, tantôt un autre... Quant aux modifications apportées par des croisements étrangers fort divers, ils ne constituent pas non plus de race à part ; ils ne font qu'altérer l'unité de la race indigène. »

M. Eugène Gayot est du même avis que M. le marquis de Dampierre relativement à l'unité de la race bretonne. « On a bien essayé, dit-il, de la diviser et de la subdiviser en plusieurs tribus ; mais, sous les différences nées de la pauvreté ou de la richesse relative de l'alimentation, on n'a trouvé aucune autre modification qui pût légitimer une distinction fondée. La Bretagne ne possède donc qu'une seule sérieuse race bovine, la race bretonne.»

Non-seulement on a voulu subdiviser la race bretonne en sous-race rennoise et poitevine, mais on a aussi imaginé la sous-race *léonarde* ou léonnaise, la variété *carhaisienne*, etc. On pourrait très-bien se perdre dans toutes ces sous-races, ces variétés, etc., nous ne nous y arrêterons pas.

Nous examinerons la race bretonne pure, celle qui l'emporte sur toutes les prétendues variétés. Voici quelle est la description qu'en donne M. Bellamy :

« L'ancienne race bretonne, dite des landes du Morbihan, est de robe pie noir ou noire ; ces deux couleurs, dit-il, sont toujours vives et à lignes de démarcation bien tranchées entre elles, c'est-à-dire qu'elles ne composent jamais de robe dont les poils blancs et noirs soient mélangés de manière à former du gris.

« La plupart des vaches bretonnes sont de robe pie noir, avec prédominance du noir sur le blanc ; elles ont ordinairement une bande transversale formée par des poils blancs

sur le garrot ou la partie antérieure de la croupe; il y en a bien peu qui n'aient pas le dessous du ventre blanc; les vaches toutes noires sont excessivement rares, attendu qu'elles sont au moins marquées en tête.

« Lorsqu'une vache a une robe composée de nuances mélangées, ou même lorsque, étant pie noir, elle présente, soit sur le garrot, soit sur le dos, les reins ou la croupe, une ligne médiane formée par des poils de couleur froment pâle, il est certain qu'elle n'est pas de pure race bretonne.....

« La vache de pure race bretonne a le mufle noir, parfois marbré, rarement blanc; cependant elle a toujours de couleur blanche la muqueuse qui tapisse l'intérieur de la bouche et enveloppe la langue. La muqueuse buccale est ordinairement noire ou marbrée chez les sujets qui ne sont pas de pure race bretonne. Ainsi, lors même qu'une vache serait de robe pie noir, lors même qu'elle aurait la conformation du type breton, qu'elle serait originaire du Morbihan, si elle a la langue noire, ou si elle présente des taches noires dans l'intérieur de la bouche, c'est qu'elle n'est réellement pas de pure race bretonne.

« Examinée dans son ensemble, l'ancienne race du Morbihan est trapue; un grand nombre de sujets ont la taille de $0^{m},95$ à $1^{m},04$ ou $1^{m},05$ au garrot.

« La vache bretonne a l'œil vif, la tête courte, fine, sèche et petite; les cornes sont ordinairement fines, blanches à la base et noirâtres à l'extrémité; elles sont quelquefois toutes noires ou jaunâtres, ou d'un beau blanc dans toute leur longueur; ce dernier cornage est le plus estimé.....

« Il y a des vaches qui ont les cornes un peu grosses, et d'autres qui les ont très-fines; on préfère les dernières. Les cornes de couleur blanche dans toute leur longueur sont rarement grosses. Il arrive fréquemment que les vaches qui ont les cornes grosses, noires et rugueuses, ont aussi la tête forte, le poil gros et la peau épaisse; elles n'ont pas les extrémités aussi fines que celles qui ont les cornes minces, un peu plates et bien blanches. Lorsque les vaches ont les cornes trop grosses, les marchands ne manquent pas de les gratter vigoureusement, afin de les réduire à des proportions convenables. Toutes les vaches de la race du Morbihan ne sont pas pourvues de cornes de la même longueur; les unes les ont courtes et courbées en avant; un très-grand nombre les ont de moyenne longueur, courbées en avant et relevées vers la pointe. On estime bien plus les vaches qui ont les cornes courtes...

« La vache bretonne est longue de la pointe de l'épaule à la fesse, comparativement à sa hauteur. Elle a l'encolure courte et mince, les oreilles petites; dans la pure race, la tête

se trouve parfaitement détachée; on ne remarque que peu ou point de fanon. Le garrot et le dos sont sur la même ligne; il y en a qui ont ces régions larges, mais le plus souvent elles sont un peu saillantes; cela tient surtout au peu de développement musculaire plutôt qu'à la bonne situation des épaules et à l'attache des côtes.

« La bretonne a la côte ronde, bien descendue pendant le jeune âge; mais, par suite de l'ampleur que le ventre acquiert lorsque la bête avance en âge, le corps de quelques vaches prend la forme d'un coin dont la base est représentée par le train postérieur. Elle ne présente jamais de dépression à la partie inférieure de la poitrine, c'est-à-dire qu'elle n'est pas sanglée.....

« Elle a le poitrail assez large, l'épaule droite est peu musculeuse. Les reins sont longs et suffisamment larges chez les jeunes bêtes; ils sont souvent sur la même ligne que le dos et le plan médian de la croupe; mais, après plusieurs vêlages, il n'est pas rare de les trouver plus bas que la partie antérieure de cette dernière région.

« La croupe est ordinairement courte, souvent saillante dans le plan médian, avec un assez grand écartement des hanches; mais elle est souvent défectueuse dans sa partie postérieure, parce qu'elle manque de largeur. Si quelques vaches ont la croupe un peu avalée, on peut dire que le plus grand nombre l'ont horizontale.

« Il y a des vaches chez lesquelles la queue est un peu grosse à la base et paraît se détacher un peu trop en avant sur la croupe; ces vaches laissent généralement à désirer sous bien d'autres rapports; mais chez le plus grand nombre la queue est fine à la base et bien attachée, ordinairement longue, mince, terminée par un fort bouquet de crins ondulés, qui sont presque toujours de couleur blanche.

« L'ancienne race bretonne a les membres courts, les avant-bras longs, peu musculeux, le gigot peu descendu; elle a les articulations sèches et étroites, de beaux aplombs du devant, les jarrets souvent rapprochés, mais toujours la partie inférieure des extrémités d'une sécheresse et d'une finesse remarquables.

« La vache bretonne a les pieds petits, secs, noirs et pourvus d'une bonne corne.

« Dans le pays où l'on produit cette race, il est assez rare d'en trouver dans un état d'embonpoint satisfaisant. Elles ont le plus souvent les muscles un peu émaciés; mais cela tient au peu de nourriture qu'on leur donne. Cependant, si on fait attention que la race bretonne est celle qui, toutes choses égales d'ailleurs, a le système osseux le moins développé, il ressort évidemment de cette organisation qu'elle est facile d'entretien.

« La vache bretonne a ordinairement la peau très-fine, souple et libre; en même temps,

elle a le poil fin, court et lustré ; lorsqu'elle a les poils gros, longs et un peu piqués, sa peau est plus épaisse, comparativement à la précédente : on dit alors que la bête est dure.....

« Les vaches bretonnes ont une allure vive et décidée ; elles supportent bien la marche. Quoique d'un tempérament sanguin, un peu nerveux, elles ont un caractère doux et agréable. Il n'y en a pas de méchantes pour l'homme.

« La vache bretonne a les veines mammaires (vulgairement veines de lait) grosses et flexueuses, ce qui annonce un grand travail dans les glandes qui sécrètent le lait ; elle a le pis volumineux, souvent de couleur jaunâtre ; il est placé en avant, a une forme ovalaire. Tandis que chez certaines races le pis est souvent charnu, on peut dire que celui de la bretonne n'en impose pas par son volume, car il se réduit à presque rien après la traite ; il est pourvu d'une peau très-mince, souple et recouverte d'un léger duvet...

« Nous ne connaissons pas, ajoute M. Bellamy, de race française qui présente un aussi grand nombre de sujets si bien marqués pour le lait, d'après le système Guénon, que la race bretonne du Morbihan.

« La plupart des vaches bretonnes peuvent être classées dans les flandrines, quelques-unes dans les courbes-lignes, un petit nombre dans les lisières, souvent avec couleur jaunâtre et purpuracée de la peau du pis, à la queue et dans l'intérieur des oreilles. »

On sait que la province de Bretagne est partagée par une chaîne de petites montagnes, qui représentent en quelque sorte l'épine dorsale de cette pointe de terre. Dans le versant sud et sud-ouest domine la robe pie noir, tandis que sur le versant nord et nord-ouest on rencontre surtout la robe pie rouge. La Cornouaille, comprise dans la fourche formée par les montagnes d'Arées et par les montagnes Noires, possède des animaux de l'une et de l'autre robe. Dans les environs de Quimper, du Faou, etc., les bêtes sont pie noir ou gris étourneau ; tandis qu'un peu plus loin, à Carhaix, à Callac, à Rostrenam, etc., elles sont généralement pie rouge. La taille des animaux de ces deux nuances n'est pas la même : les bêtes pie rouge ont plus de taille que les autres Les petites vaches que l'on achète pour les parcs, ou qu'on importe dans les montagnes, ont généralement la robe noire ou pie noir.

D'après M. Eugène Guyot, une vache bretonne pèse de 150 à 200 kil., et un bœuf de 250 à 350 kil., suivant la taille.

La petite race bretonne n'est point faite pour le travail ; la finesse de son ossature, sa légèreté, sa petite taille, indiquent suffisamment qu'on ne peut lui demander de grands efforts. Il est bien évident aussi que si l'on cherchait à lui donner de l'aptitude au travail par un croisement avec une race plus vigoureuse, on s'exposerait à faire des animaux

qui n'auraient ni les aptitudes de la race améliorante, ni les qualités natives de la race soi-disant améliorée.

La race bretonne est surtout remarquable par ses facultés laitières et par ses dispositions à l'engraissement; ce sont donc ces facultés-là que l'on doit chercher à développer soit par le choix des reproducteurs, soit par des croisements judicieux.

La vache bretonne a un double mérite : elle donne un produit en lait avec une nourriture médiocre; son lait, qui n'est pas très-abondant, même avec une forte nourriture, est toujours très-riche en beurre.

La quantité moyenne de lait fourni par une vache varie d'un village à l'autre; elle est, suivant M. Bellamy, de 1,460 à 1,825 litres, c'est-à-dire, en moyenne, de 4 à 5 litres par jour. Quelques vaches de la lande du Morbihan vont jusqu'à 10 et 12 litres. Cependant le chiffre de 4 à 5 litres, tout en considérant la taille des animaux et leur sobriété, constitue une moyenne peu considérable, mais il faut encore tenir compte de la qualité butyreuse du lait. C'est ce que font les ménagères du Morbihan; lorsqu'on leur demande si leurs vaches sont bonnes, elles vous répondent souvent : « Celle-ci donne 4 livres, celle-là donne 6 livres, cette autre donne 7 livres. » Elles veulent dire par là que telle vache donne par semaine 4 livres de beurre, telle autre 7 livres.

Ainsi donc, une vache bretonne qui donne 4 et 5 litres de lait par jour, c'est-à-dire de 28 à 35 litres par semaine, produit au moins deux 2 kilogrammes de beurre. Dans l'étude que nous avons publiée précédemment sur la race normande, nous avons vu qu'il fallait 35 litres de lait d'une vache normande pour produire 1 kilogramme de beurre; le lait des vaches bretonnes a donc une richesse butyreuse presque double.

On a beaucoup exagéré le rendement moyen en lait de la vache bretonne : les uns s'appuyaient sur des exceptions, pour en faire la règle commune; d'autres concluaient d'un rendement de 4 à 5 litres avec une nourriture médiocre, comme celle que la petite bretonne rencontre sur les landes de son pays, à un rendement énorme si la nourriture devenait plus abondante et plus succulente. Autant d'erreurs.

On a bien vu des vaches, pesant 260 kilogrammes, donner dans une année 2,000 litres de lait, c'est-à-dire huit fois leur poids; 20 hectolitres de lait, autant qu'un hectare de vigne donne de vin! Mais ce sont là des rendements tout à fait exceptionnels. « On me demandait mon avis, dit M. Rieffel, sur un établissement de laiterie avec des vaches bretonnes auprès d'une grande ville. On voulait un troupeau de quarante têtes, et on estimait le rendement moyen de chaque vache à 2,700 litres de lait par an. Cela devait donner

108,000 litres à vendre dans l'année, 300 litres par jour, et là-dessus on établissait de jolies recettes en argent.

« Malheureusement tous les calculs péchaient par la base. J'eus beaucoup de peine à faire comprendre à la personne intéressée qu'elle ne devait compter, en moyenne, avec des vaches bretonnes, que sur un rendement de 1,200 litres. »

M. Bodin, directeur de la ferme-école de Rennes, établit avec beaucoup de raison que la race bretonne a été créée *pour* et *par* le terrain qu'elle occupe. Si on la transporte sur de riches pâturages, elle engraisse promptement, mais sa production en lait diminue. Elle est aussi déplacée dans de riches pâturages que les animaux élevés sur ces pâturages le seraient au milieu des landes et des bruyères de la Bretagne.

Les renseignements recueillis par le journal *l'Écho agricole* dans la vacherie de M. Paturle, composée de trente-sept vaches bretonnes, constatent que, du 1er janvier au 31 décembre 1850, le produit de la laiterie a été, en moyenne, de 4 litres 8/10 par tête, soit un litre par 1.45 kilog. de fourrage consommé. M. Trochu, de Belle-Isle-en-Mer, obtient 1 litre de lait par 1.35 kilog. de fourrage consommé. Il résulte d'un calcul fait par M. Lecreps, régisseur de M. Paturle, que de grandes vaches flamandes ou normandes, produisant de 6 à 7 litres de lait par jour, consommaient de 16 à 17 kilog. de foin, ce qui donnait la proportion de 1 litre par 2.43 kilog. à 1 litre par 2.75 kilog. de foin consommé. Ces chiffres attestent la supériorité relative de la vache bretonne sur les meilleures laitières.

Le *Journal d'Agriculture pratique* rapporte une remarque faite, de 1860 à 1863, dans la ferme de Kergouan, près Quimper, sur une étable de 60 bêtes bretonnes pures, de moyenne taille. En 1861, chaque vache a produit, en moyenne, pendant les onze mois de traite, 1,056 litres; et il a fallu 24 l. 62 pour faire 1 kilog. de beurre; en 1862, le produit moyen a été de 1,002 litres, et il a fallu seulement 21 l. 76 pour faire 1 kilog. de beurre ; enfin, en 1863, le produit moyen a été de 1,062 litres par tête de vache, pendant les onze mois de traite, et il a fallu 24 l. 50 de lait pour donner 1 kilog. de beurre. On voit qu'ici la vache bretonne, tout en demeurant supérieure, sous le rapport de la richesse butyreuse de son lait, aux animaux des autres races, reste encore fort au-dessous des appréciations de M. Bellamy que nous avons citées plus haut.

Il me semble cependant que les chiffres du *Journal d'Agriculture pratique* se rapprochent plus de la vérité. Un lait qui fournit 1 kilog. de beurre pour 22 l. 62, en moyenne, quand les bonnes laitières normandes exigent 34 à 35 litres, est déjà assez riche, sans qu'on ait besoin de s'exposer à exagérer son rendement.

On attribue la chétiveté de la race bretonne au mode d'alimentation employé en général dans le pays. Quelques jours après leur naissance, les élèves sont ordinairement soumis au régime le plus misérable. En hiver, on leur donne un peu de foin et de paille, et on les envoie ensuite sur de maigres pâturages chercher un pauvre complément de ration, au risque de souffrir le froid pendant plusieurs heures. Ils reçoivent à peine la nourriture d'entretien.

Au printemps ils retournent au pâturage, et, comme l'herbe est abondante et qu'ils ont longtemps jeûné, ils en prennent en trop grande quantité, et contractent des indispositions qui nuisent à leur développement.

Les vaches sont aussi très-mal soignées, soit au moment du vêlage, soit pendant la lactation, ce qui ne contribue pas peu à l'appauvrissement de cette excellente race.

Cependant il faut reconnaître que depuis quelques années le progrès a pénétré en Bretagne, comme ailleurs, et j'ai vu un grand nombre de cultivateurs, depuis la Roche-Bernard jusqu'à Brest, et depuis Morlaix jusqu'à Rennes et Ploërmel, qui avaient de riches étables parfaitement bien tenues.

Les bœufs gras de la race bretonne pèsent ordinairement de 250 à 350 kilog., suivant leur taille, et leur taille varie suivant la nature du sol sur lequel ils ont été nourris et suivant les soins qu'ils ont reçus. Les bœufs sont châtrés au moyen des casseaux, ou le plus souvent, par ratissage. Le bistournage n'est pas usité. On engraisse les bœufs de cinq à six ans, et on emploie deux modes d'engraissement, l'engraissement mixte et l'engraissement de pouture.

« Avant d'être engraissé, dit M. Gayot, le bœuf a passé par plusieurs mains. Celui qui l'a fait naître le garde volontiers jusqu'à l'âge de deux ans et demi ; alors il s'en défait au profit d'un autre, chez qui il travaillera pendant un temps à peu près égal. De cinq à six ans il sera vendu maigre, et l'acquéreur emploiera deux mois environ à le mettre en chair ; il le revendra à un quatrième, qui avancera sa condition vers le *gras*, mais souvent un cinquième se chargera d'achever l'engraissement et de conduire l'animal à la foire, qui sera sa dernière étape. Il serait difficile de pousser plus loin, dans l'application, le principe de la division du travail. »

Avant leur mise à l'engrais, les bœufs bretons sont placés pendant l'été dans des pâturages, désignés, dans le pays, sous le nom de *parcs à bœufs*. En hiver, ils reçoivent un peu de foin, de la paille de froment ou d'avoine, parfois de l'ajonc broyé ou haché menu et exceptionnellement quelques feuilles de choux. On les envoie ensuite dans la lande

compléter cette maigre nourriture. On les fait travailler beaucoup, et ils dépensent effectivement plus de force que l'on ne supposerait en considérant la délicatesse de leurs membres.

Ils travaillent ainsi jusqu'à six ou huit ans, et, loin d'être épuisés par cette grande fatigue, lorsqu'ils sont engraissés, ils fournissent une chair délicate, savoureuse, à grain fin, entrelardée de graisse (ce que les bouchers appellent « une chair persillée »), et sont très-estimés des gourmets. Les Anglais surtout font grand cas de la viande des bœufs bretons.

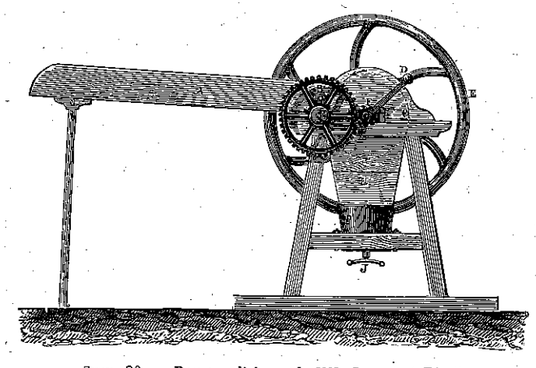
Pour l'engraissement à l'étable, ou de pouture, on achète les bœufs maigres depuis septembre jusqu'à novembre. L'engraissement dure cinq ou six mois. On vend ces bœufs gras en février, mars ou avril. On laisse pâturer les animaux jusqu'à la fin de septembre. On leur donne ensuite d'abondantes rations composées de panais, de navets, de betteraves, de paille et de foin. Les racines sont mangées à l'état cru. Quand les animaux ne quittent plus l'étable, on divise la nourriture en six repas égaux, servis à distances égales, depuis cinq heures du matin jusqu'à neuf heures du soir : ces repas se composent de 45 kilog. de racines et 9 kil. de foin.

Dans l'engraissement mixte, on utilise sur pied, soit les premières, soit les dernières herbes de la saison. Quant aux fourrages de l'arrière-saison, on les remplace bientôt par des distributions de regain récolté dans ce but. Au regain, on fait succéder le foin, la paille et les choux, et enfin l'avoine et les farines. Plus tard, les herbes du printemps, qui sont plus abondantes, seraient aussi insuffisantes, si les animaux ne trouvaient en rentrant à l'étable une bonne nourriture composée de feuilles de choux ou de navets, de trèfle vert, ou même de vert de pré.

L'ajonc (*ulex Europeus*) est aussi employé avec avantage à la nourriture des animaux de la race bretonne. Cet ajonc croît en abondance, soit naturellement, soit même à l'état de plante cultivée, en Bretagne, dans les landes de Gascogne et dans le pays de Galles, en Angleterre. L'ajonc fournit au bétail une nourriture verte en hiver, ce qui le fait considérer par les cultivateurs comme un aliment précieux. Mais comme les feuilles de l'ajonc se transforment en *aiguillons* ou *piquants*, les animaux refuseraient ce fourrage s'il n'était préalablement broyé et coupé. Dans les petites exploitations de la Bretagne on se sert, pour hacher et broyer l'ajonc, d'un maillet et d'un billot. Le maillet a deux faces; l'une est garnie de clous à têtes saillantes, en pointes de diamant, pour écraser l'ajonc; l'autre est armée de deux lames tranchantes en croix, et sert à couper l'ajonc. On emploie aussi une espèce de *dame*, garnie à sa base d'un cercle tranchant qui coupe et écrase

à la fois ; mais ces outils ne peuvent suffire aux besoins d'une grande exploitation. C'est pour cela qu'on a imaginé d'employer à cette opération des machines plus expéditives.

En France, M. de Saint-Martin a inventé un broyeur d'ajoncs qui se compose d'un cylindre creux armé de quatre rangées de dents en fer de forme quadrangulaire, fixées intérieurement à sa surface. Dans le cylindre creux se trouve un cylindre plein qui porte une double série de dents diamétralement opposées et placées suivant deux hélices symétriques par rapport au milieu de l'axe du cylindre. Ce broyeur peut être mis en mouvement par une manivelle ou par une machine à vapeur.

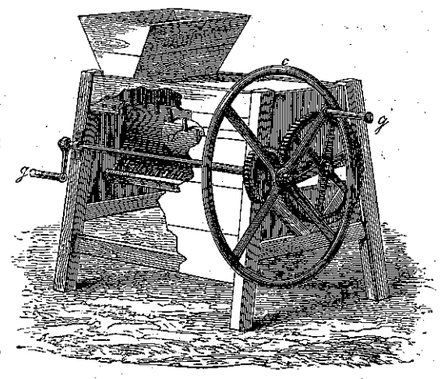


Grav. 20. — Broyeur d'ajoncs de MM. Cassart et Térolle.

Un second broyeur a été construit par MM. Cassard et Térolle.

L'ajonc placé dans la boîte A (grav. 20) est saisi par deux cylindres alimentaires à axes fixes, qui attirent l'ajonc et le présentent à un hacheur C de même système que le précédent, et mû par deux manivelles placées, l'une sur son axe, en avant, et l'autre en D sur un des bras du volant E.

Le cylindre alimentaire inférieur, sur l'axe duquel est la roue dentée C, est commandé par le pignon F, six fois plus petit, de sorte que ce cylindre et le supérieur, qu'il commande, font un tour pour dix du hacheur.



Grav. 21. — Broyeur d'ajoncs de M. Wedlake.

Les Anglais ont aussi appliqué leur génie inventif à rechercher un moyen de couper et broyer l'ajonc rapidement et à peu de frais. MM. Barrett-Exall et Ce ont imaginé un coupeur-broyeur d'ajonc, composé de deux cylindres entre lesquels l'ajonc, coupé en petits fragments, est attiré et écrasé. Mais l'appareil le plus employé dans la Galles du nord, est le broyeur d'ajoncs de M. Wedlake (grav. 21). Il se compose d'une boîte horizontale sur les parois intérieures de laquelle sont quatre solides peignes, formés de dents en fer fixées sur des traverses, et se dirigeant vers l'axe de la boîte. Un cylindre *d* armé de deux lignes héliçoïdales de dents semblables à celles

des peignes, tourne autour de l'axe de la boîte, et ses dents engrènent avec celles des peignes fixes, en laissant à droite et à gauche de chacune d'elles un jeu de quelques millimètres. Il faut que préalablement l'ajonc soit coupé au hache-paille. Le mouvement est donné par deux hommes au moyen de manivelles *gg*, qui agissent sur le volant *c*.

On a essayé, dans ces derniers temps, d'améliorer soit les produits de la race bretonne, soit la race elle-même au moyen de divers croisements. Un certain nombre de cultivateurs ont importé d'Écosse des taureaux de la race d'Ayr. Cette race, pour quelques agronomes, est issue de la race bretonne transportée en Écosse, où elle aurait trouvé des pâturages, plus riches et une nourriture plus abondante pendant l'hiver. D'autres prétendent, peut-être avec plus de raison, que les sujets d'Ayr ne sont que des métis de Durham. Quoi qu'il en soit, le croisement Ayr, qui a pour but d'augmenter les qualités laitières, a sa raison d'être, si on l'applique dans des conditions analogues à celles où a réussi la race croisante, c'est-à-dire dans une exploitation qui peut fournir aux produits une nourriture abondante; mais ceux qui croiseraient l'ayr au breton, en laissant les animaux sur les maigres pâturages auxquels la race bretonne est accoutumée, diminueraient la rusticité des produits sans augmenter leur aptitude, ni dans le sens de la production du lait, ni dans le sens de la production de la viande de boucherie.

Des croisements durham-bretons ont été suivis avec succès à l'école impériale d'agriculture de Grand-Jouan par M. Rieffel. On a donné des taureaux durham à des vaches choisies avec soin, et on a obtenu les excellents animaux de boucherie que nous avons pu apprécier aux concours de Poissy. On a recueilli de bons résultats de l'intervention du sang Durham, quand on a voulu augmenter le poids ou la précocité des produits; mais au point de vue de la production du lait, les croisements durham ont été moins heureux. M. Rieffel, après quinze ans de prudentes expériences, a vu ses opinions se modifier, et il recommande maintenant le croisement breton-durham-ayr, afin d'augmenter à la fois le poids des animaux et leurs facultés laitières. « Les génisses issues de ces alliances, dit M. le marquis de Dampierre, auront sans doute plus de taille, de meilleures formes, mais seront-elles aussi sobres et aussi bonnes laitières que les bretonnes pures? Je ne le pense pas, et ceci est grave, quand la principale richesse de la race bovine bretonne consiste dans les produits de la laiterie. » C'est une considération dont il faut tenir compte.

Je crois que, sauf les circonstances économiques exceptionnelles, les conseils contenus dans une lettre que m'a adressée M. Émile Bonnemant devraient servir de règle générale

de conduite pour les cultivateurs de la Bretagne. « Nous pouvons citer, m'écrit-il, des améliorations de vaches bretonnes faites par des fermiers intelligents, avec des pâturages plus riches que celui de la lande, avec du foin et des ajoncs pilés l'hiver, un peu de choux et de trèfle l'été ; ces vaches donnent de 12 à 1,600 litres de lait par an, et lorsqu'on veut les livrer à la boucherie, elles se mettent facilement en chair. Dans les étables de certains agriculteurs, disposant de ressources plus grandes, on obtient des rendements annuels de 1,800 litres. Ces rendements s'accroîtront avec la richesse de leurs domaines. » J'ajouterai : Et avec un bon choix de reproducteurs pris dans la race elle-même.

Il se fait une exportation assez considérable de sujets de la race bretonne. Les vaches pie-noir du Morbihan sont très-estimées dans certaines parties de la France. On en importe un grand nombre à Bordeaux et à Bayonne. Elles réussissent très-bien dans les landes de Gascogne et dans les pâturages des Basses-Pyrénées. On en retrouve dans toutes les parties de la France. Un savant agronome, M. Léonce de Lavergne, en a importé un troupeau dans sa terre de Peyrusse (Creuse) et ce troupeau y a prospéré.

L'exportation dans les îles de Jersey et Guernesey et en Angleterre atteint un chiffre important. Ainsi, en 1860, les ports d'Ille-et-Vilaine et des Côtes-du-Nord ont exporté 10,213 bœufs, vaches ou génisses, et 2,133 veaux. Le chiffre de l'exportation générale de la France tout entière en Angleterre était de 42,724. On voit que la Bretagne y figure pour une large part.