La Froment du Léon, cette sacrée v

La robe froment de la belle rustique de Bretagne nord avait quasiment disparu des vertes prairies. À Ploubezre, un élevage y est très attaché et fait son beurre de ce lait riche au teint jaune pâle.

« Tiens, revoilà les Froment ! » Dans le coin, les gens de la campagne et les anciens agriculteurs les avaient perdues de vue ces dernières décennies.

Et pour cause. De 35 000 têtes pas tout à fait blondes au début du siècle dernier, les vaches Froment du Léon **« n'étaient plus que 30 en 1980 »**, rappelle Benoît Allain, 40 ans, éleveur à Ploubezre. Comment cette petite vache à lait à la robe froment a-t-elle pu se faire aussi rare qu'un panda chinois entre le Léon finistérien et... Léhon ?

Friande de prairies

Il y a qu'à l'époque productiviste et intensive, cette race locale typique de la **« ceinture dorée bretonne »** s'est fait balayer **« en même pas 20 ans »** pour des questions de rendement et de quantité. Cette laitière, friande des prairies riches, produit en effet moins que les autres. **« Quand une pie noire donne 9 000 litres/an, on estime qu'une Froment a bien travaillé quand elle en a fait 4 000. »**

Sauf que cette vache maigre en production... est à la pointe en qualité, et dans la durée. Il faut seulement 17 litres de son lait pour faire 1 kg de beurre, contre 22 pour une vache classique. Et elle a davantage de lactations dans sa vie qu'une Prim holstein par exemple. **« Cette dernière en a souvent 2-3, alors qu'ici on a pas mal de Froment qui ont eu 7-8-10 veaux dans leur vie »**, explique Benoît.

La race est de retour progressivement sur le plancher des vaches grâce au programme de conservation de l'Institut de l'élevage.

Ce dernier s'est intéressé à son cas après avoir remis dans la lumière la Pie noire de Bretagne. **« Quand je me suis demandé pourquoi les anciens avaient moins standardisé les élevages, j'ai mis en quelque sorte le doigt dans l'engrenage »**, se souvient Benoît, qui est aussi devenu président de la fédération des races de Bretagne et président du syndicat des éleveurs de Froment du Léon.

Cette vache, sacrée à ses yeux, a remontré le bout de son naseau chez des particuliers, dans des conservatoires, des écomusées, puis des fermes... **« De nos jours, on estime qu'il y en 280 réparties chez 75 éleveurs, dont seulement six éleveurs professionnels. »** Et uniquement deux à produire du lait : à Ploubezre, en plein berceau de Froment du Léon, et Quimper.

Rationnement sur le beurre

Ici, Benoît élève 45 vaches qui paissent, peinardes, sur 20 hectares et mangent local : l'herbe et le foin d'ici. Pas d'ensilage. **« La moitié du troupeau est en Froment, la moitié en Normandes. Au fur et à mesure, on compte arriver à 100 % de Froment. »** Pas du jour au lendemain mais au gré des naissances. La première arrivée sur l'élevage, Toinon, affiche 12 printemps et le dernier né 10 jours.

Rescapée, la Froment, elle voit jaune. Son organisme fixe le bêta-carotène de l'herbe et donne au lait un ton jaune pâle. À l'écrémage, en bon breton qu'il est, il prend même une couleur pâte à crêpes ! **« Ce lait est plus riche en oméga 3 et 6. Ses globules gras sont gros et fabriquent la matière grasse du lait. »** D'où son bon rendement crémier, et un beurre bouton-d'or au lait cru fermier que s'arrachent les gourmands du coin. **« On est obligé de rationner les plaquettes »**, sourit Isabelle Allain qui transforme sur la ferme ce précieux lait en 50 kg de beurre/semaine mais aussi en crème, fromage frais, riz au lait ou gros lait.

Ce beurre de Froment du Léon que certains restos parisiens déplorent de ne pouvoir se faire livrer, part chaque semaine comme des p'tits pains et arrive en rupture de stock. **« Si on nous avait dit qu'on vendrait autant sans aller sur les marchés, on n'y aurait pas cru. »**

Vachement bien !

Sylvie RIBOT.



Benoît Allain avec quelques-unes de s

Regarder la vidéo sur **ouestfrance fr/lannion**

Repères

180 000 litres

Par an, c'est la production annuelle de la ferme du Wern, à Ploubezre. 100 000 litres sont vendus au groupement de producteurs « Biolait », et 80 000 litres s'écoulent en vente directe : à la ferme le mardi soir, dans les « paniers du bocage » réservés par Internet, et à la Biocoop de Lannion.

Parcours

Après des études agricoles, Benoît s'est installé en 1998 dans la ferme que lui ont transmise ses parents. Ceux-ci faisaient de la volaille. L'exploitation est passée en bio en 2009. Après une reconversion, Isabelle est arrivée dans l'exploitation en 2011. « Avant, tout le lait partait en laiterie. »

Carte d'identité

1,40 m au garrot, environ 500 kg (vache) ou 650 à 800 kg (taureau) ; robe zain (sans poil blanc) froment clair ou foncé et parfois pie, cornes en « croissant relevé » dixit le site Internet de la fédération des races de Bretagne qui retrace aussi les grandes dates de l'histoire de cette race. Docile, elle est surnommée « vache à madame » ou « vache des châteaux »... encore que, d'après Benoît, « la vache a le caractère de... son éleveur. »



Toinon, la doyenne de l'élevage.



Lors de l'écrémage du lait.



Un petit d'une dizaine de jours.



Le gros lait, yaourt traditionnel.



Les Froment du Léon, dans la verte c

n, cette sacrée vache rescapée

quasiment disparu des vertes prairies.
de ce lait riche au teint jaune pâle.

u est en Froment, la moitié en mandes. Au fur et à mesure, compte arriver à 100 % de Fro-t. » Pas du jour au lendemain au gré des naissances. La pre-re arrivée sur l'élevage, Toinon, he 12 printemps et le dernier né ours.

escapée, la Froment, elle voit e. Son organisme fixe le bêta-ca-ne de l'herbe et donne au lait un aune pâle. À l'écrémage, en bon on qu'il est, il prend même une eur pâte à crêpes ! **« Ce lait est riche en oméga 3 et 6. Ses glo-es gras sont gros et fabriquent atière grasse du lait. »** D'où son rendement crémier, et un beurre ton-d'or au lait cru fermier que achent les gourmands du coin. **n est obligé de rationner les pla-ttes »,** sourit Isabelle Allain qui sforme sur la ferme ce précieux en 50 kg de beurre/semaine mais si en crème, fromage frais, riz au ou gros lait.

e beurre de Froment du Léon certains restos parisiens déplo-de ne pouvoir se faire livrer, part que semaine comme des p'tits ns et arrive en rupture de stock. **on nous avait dit qu'on vendrait ant sans aller sur les marchés, n'y aurait pas cru. »**

achement bien !

Sylvie RIBOT.



Benoît Allain avec quelques-unes de ses Froment du Léon, à l'abri pendant l'hiver.

Regarder la vidéo sur **ouestfrance.fr/lannion**

« Quand on consomme local, quelque part on crée de l'emploi indélocalisable »

Benoît ALLAIN, éleveur.



s de l'écrémage du lait.



Un petit d'une dizaine de jours.







gros lait, yaourt traditionnel.



Les Froment du Léon, dans la verte campagne de Ploubezre.



La fabrication du beurre.