Races à petit effectif : une histoire de passionnés

Ils élèvent des vaches de race bretonne pie noir, des lapins angora ou des porcs de Bayeux, des animaux un temps menacés de disparition.

Quel est le point commun entre la mirandaise du Gers, le lapin angora, le mouton d'Ouessant, le porc de Bayeux ou la poule gasconne, la célèbre poule au pot d'Henri IV ?

Toutes ces espèces animales auraient disparu sans l'action d'éleveurs passionnés. **« En dessous de six ou sept reproducteurs efficaces, la race n'a plus la diversité génétique suffisante »**, explique Joël Bidanel, directeur du pôle génétique de l'Ifip (institut du porc).



Gaby Le Hir et sa vache bretonne pie noire au salon de l'agriculture. L'éleveur de Plounéour-Menez (Finistère) fait partie des trente éleveurs qui conduisent cette race bovine.

Résurrection

Ces races dites à petits effectifs, plus vraiment aux standards d'une production industrielle, doivent leur résurrection actuelle au succès des produits du terroir. Ils sont vendus en circuits courts, de la fourche à la fourchette, par de « nouveaux » agriculteurs. Comme Thierry Fuseau. Ce chauffeur de car scolaire s'est installé, en 2007, comme éleveur de porcs de Bayeux et porcs « blanc de l'Ouest », à Ommoy (Orne).

Ils sont une vingtaine en France comme lui. Ce **« pur banlieusard »**, avait toujours rêvé d'être agriculteur. Sur deux hectares, il produit vingt-quatre cochons par an : des porcelets ou des porcs charcutiers. Des porcs de plein air qui grandissent lentement : un an au lieu de six mois pour l'industriel.

De la laine angora pour Givenchy

Un charcutier transforme ses porcs en jambons, boudins, pâtés, saucisses. Les clients viennent chercher à la ferme ce porc **« si goûtu »**. Car **« le goût est dans le gras. »** Un mâle de 5 ans et trois femelles porcs de Bayeux ; un verrat « porc blanc de l'Ouest » de 3 ans et deux reproductrices, assurent la vitalité du cheptel. Une portée par an. Pas plus. **« Et pas d'antibiotiques. On accepte une perte de 30 %. »** Pour partager sa passion avec les visiteurs du salon, Thierry a pris plusieurs jours de vacances. Comme Gaby Le Hir. Agriculteur à Plounéour-Menez (Finistère), ce quadragénaire s'est installé, en 2008, comme agriculteur bio sur une ferme de 18 ha. Au pied des Monts d'Arrée, il élève quatorze vaches bretonne pie noire, nourries à l'herbe, au foin et aux céréales produites sur l'exploitation. Les 36 000 litres de lait sont transformés essentiellement en fromage. Des cochons porcs blanc de l'Ouest valorisent le « petit-lait ».

Sa petite vache, **« pleine de caractère »**, noire et blanche, **« comme le drapeau breton »** fournit un lait de qualité fromagère. Mais faute de produire assez de lait, les effectifs ont décliné en France. En 1976, il ne restait plus que 300 femelles. Aujourd'hui, le cheptel atteint 1 600 femelles. Gaby fait partie des 30 éleveurs qui relancent la race. Un choix gagnant. L'agriculteur, qui parle à l'oreille de ses vaches (**« l'animal ne se réduit pas à une équation »**) rentabilise le litre de lait 1,50 € contre 0,34 centime pour la plupart des laitiers.

Jean Clouet, éleveur de lapins angora, à la Chevrolière (Loire-Atlantique), a aussi trouvé un marché de niche. Les marques Givenchy et Anny Blatt achètent sa laine angora. Ce passionné a croisé génétiquement des lapins pour obtenir plusieurs couleur de poils. Outre le blanc angora traditionnel, Jean Clouet a obtenu du bleu, du camelle, du garenne, du chamois, du havane. Un travail d'orfèvre : un lapin ne donne qu'un kilo de poil par an.

Trente éleveurs maintiennent un label « made in France ». Mais la production ne pèse que trois tonnes contre 200 tonnes, dans les années 60. C'était l'époque où la France comptait 3 000 éleveurs. Avant l'importation de l'angora chinois...

Guillaume LE DU.