l'Humanité

Mardi 4 septembre 2018

Élevage - « Nous ne sommes pas des écomusées »

Entretien réalisé par Marie-Noëlle Bertrand

La Fête de la vache nantaise, qui se tient ce week-end à Plessé, remet au goût du jour les races locales délaissées par la modernisation de l'agriculture.

Au début du XXe siècle, on dénombrait une soixantaine de races de vaches en France. On n'en compte plus que la moitié. Que s'est-il passé ?

Laurent Chalet Il y a eu la Seconde Guerre mondiale. Au lendemain, l'enjeu était de nourrir la population pour pas cher. L'agriculture s'est employée à se moderniser. Côté élevage, on a décidé de sélectionner quelques races pour faire du lait et d'autres pour faire de la viande. On a mis délibérément des bâtons dans les roues au maintien des autres cheptels, en n'envoyant plus de taureaux à l'insémination et en incitant les éleveurs, via les chambres d'agriculture, à aller vers des races qu'on disait plus modernes. Par exemple, la hollandaise (ex-prim'Holstein) en lait, ou la charolaise en viande. C'était une décision d'État, un plan d'action général. On peut le comprendre dans le contexte. Ajoutez à cela l'arrêt de la traction animale et l'aspiration légitime des éleveurs à accéder aux mêmes progrès sociaux que ceux de la ville... en vingt ans, on s'est retrouvé quasiment avec les mêmes élevages au nord comme au sud, à l'est comme à l'ouest.

Ce qui vaut pour la vache vaut aussi pour le porc ou le mouton ?

Laurent Chalet Cela s'est passé pour tous les élevages. Le mouvement a même été plus rapide pour les volailles, dont le cycle de reproduction est plus court. Dans leur cas, on a même inventé des races adaptées aux élevages intensifs. Celles qui ne supportaient pas la claustration ont été délaissées. La poule noire de Challans a failli disparaître parce qu'elle ne s'adaptait pas aux bâtiments. Idem pour le porc blanc de l'Ouest... Ce schéma ne s'étant jamais arrêté, on en arrive aux extrémités qu'on connaît, avec des animaux en souffrance dans les élevages industriels. Tout cela a germé il y a cinquante ans. D'autant que, à la même époque, le consommateur s'est désintéressé du rapport avec le paysan : on s'est mis à acheter des produits anonymes. La première crise de la vache folle, en 1996, a été le détonateur qui a conduit à se préoccuper de ce qu'on met dans nos assiettes.

Qu'est-ce qu'on a perdu dans ce vaste mouvement ?

Laurent Chalet En concentrant la génétique domestique dans quelques races, on a perdu la diversité, la possibilité de produire différemment d'un territoire à l'autre. On a aussi perdu les différences de goût, les singularités gastronomiques. Il s'est passé la même chose avec le vin, avant qu'on rediversifie les cépages. Des producteurs ont pu se réinstaller, dont beaucoup en bio. Il en va de même avec les animaux. Le fait de retravailler avec les races anciennes conduit à un cercle vertueux, qui offre aux territoires des possibilités de se développer.

Dans quelle mesure ?

Laurent Chalet Les races locales sont rustiques, adaptées à leur terroir et à des systèmes tout en herbe. Elles supportent bien la croissance lente. Les boeufs que je produis sont abattus entre quatre ans et demi et cinq ans. Ils maigrissent en hiver, récupèrent en été... c'est ce qu'on appelle la croissance accordéon. C'est cette technique d'élevage qu'appliquaient naturellement nos grands-parents. Nous la remettons au goût du jour, mais elle est complètement incompatible avec un système d'élevage conventionnel, où le taurillon est tué à 18 mois.

Finalement, qu'est-ce qu'une race locale ?

Laurent Chalet Techniquement, c'est une race qui n'est pas présente dans plus de trois régions. Pour nous, cette définition concerne toutes les races portées par les acteurs d'un territoire investis dans son maintien et son développement. Pour ce qui est des vaches, celles à très petits effectifs ne disposent pas de plus de 1 000 femelles. À comparer avec la charolaise, par exemple, qui en compte 1,5 million et qu'on trouve partout dans le monde. Cela dit, les éleveurs charolais eux-mêmes tentent de se recentrer sur leur territoire et ont créé une AOP. Pareil avec la vache normande. De fait, même les races mondialisées recherchent leur vérité locale...

Et qu'ont à y gagner les éleveurs ?

Laurent Chalet Une certaine autonomie. Travailler avec des races locales oblige à se réapproprier les itinéraires techniques. J'ai mis dix ans à trouver mon système d'élevage autant que de valorisation. Ma viande n'a pas la même spécificité que celle des races modernes, elle contient plus de collagène, sa fibre est plus serrée, elle a donc besoin d'un plan de maturation plus long... C'est important de se réapproprier ce schéma. Aujourd'hui, il existe tout un réseau d'éleveurs qui travaillent dans ce sens et des conservatoires qui nous y aident. Longtemps, nous avons été considérés comme de simples réserves génétiques, parce qu'il fallait sauver ces races. Maintenant, nous devons leur trouver une place économique afin de permettre à des éleveurs de s'installer et si possible d'être heureux. Je ne suis pas un écomusée : je n'ai que mes vaches pour gagner ma vie. Il faut que mes quarante nantaises me suffisent.

Laurent Chalet

Éleveur et président de l'association Pas bête la Fête, à l'initiative de l'événement