

ETHNOZOO TECHNIE N° 97

Le veau de boucherie Evolution - traditions

**Journée d'étude de la Société d'Ethnozootechnie et du Club pour
la Qualité de la Viande**

Le 19 novembre 2014

Organisée par Bernard DENIS et Pierre DEL PORTO

École vétérinaire d'Alfort

2014

© Société d'ethnozootechnie 2014

ISSN: 0397-6572 - ISBN: 2-901081-87-8

Les opinions librement émises dans *Ethnozootechnie* n'engagent que leurs auteurs.

Société d'Ethnozootechnie – 5 Avenue Foch, 54200 TOUL

Table des Matières

Le veau de boucherie: Evolution - traditions	
Bernard DENIS	
Introduction	7
Pierre-Olivier FANICA	
Une production régionale ancienne aujourd'hui disparue: le veau du Gâtinais	9
Georges CARANTINO	
Manger le veau, un regard d'historien	25
Dossier transmis par Bernard DUMONT	
Le point des connaissances sur le veau blanc dans les années 1960: Le colloque de Chamboulive (Corrèze) 25 Mars 1962	45
Gérard BARBIN	
Le secteur du veau de boucherie: Évolution depuis 50 ans	63
Pierre LE NEINDRE	
Tensions sur le veau de boucherie à propos du bien-être animal	71
Mariane MONOD	
Le veau de boucherie en agriculture biologique	79
Jean BILLAULT	
Evolution qualitative de la viande de veau et conséquences technologiques	85
Maurice LEBŒUF	
De l'excellence à la finance: le veau, souvenir ou avenir?	95
Compléments à la journée "Veau de boucherie"	
Témoignages d'éleveurs	100
Notes complémentaires	105
Veau et "bio"	105
Historique du veau d'Aveyron et du Ségala	105
Evolution des abattages de veau à la Villette de 1952 à 1974 et note sur les "crevards"	106
Varia	
Bernard HEUDE	
Le chat, un animal énigmatique. Hallucinations de deuil, prémonitions, superstitions et évolution de son image	110
Lucie MARKEY	
Valorisation des races à petits effectifs: conclusions du projet VARAPE	117
Le Consortium Ramage	
Etre ou ne pas être une race menacée: ancienne question et nouveaux développements	122
Comptes-rendus, Analyses et Courrier des lecteurs	
<i>In memoriam</i>	133
René Fredet	133

Janine Spindler née Krieger (1922-2014)	134
Caroline Laurans	135
Voyage d'étude de la Société d'Ethnozootechnie en pays charolais brionnais (Septembre 2014)	137
Maxime Delliaux – Des mammifères amphibies en Europe du Nord au Moyen-Âge: chasse, exploitation et commerce, des vikings à Olaus Magnus	151
Olivier Courthiade - <i>Petites histoires de notre montagne</i>	152
Claude Guintard, Olivier Néron de Surgy - <i>L'Aurochs: de Lascaux au XXIe siècle</i>	152
François de Beaulieu - <i>La poule Coucou de Rennes, patrimoine vivant de Bretagne</i>	153
Philippe Lherminier – <i>La valeur de l'espèce. La biodiversité en question</i>	154
Planches pédagogiques sur les races locales à faibles effectifs	154
Rencontre des amis bretons de la S.E.Z	156

Le veau de boucherie Evolution - traditions

**Journée d'étude de la Société d'Ethnozootechnie et du Club pour
la Qualité de la Viande**

19 novembre 2014

École vétérinaire d'Alfort

INTRODUCTION

Consacrer une journée au veau de boucherie était une idée -parmi d'autres qui sont encore "en réserve"- chère à M. Laurans. Il est étonnant qu'il ne l'ait pas concrétisée car, à l'époque, le plan en aurait été tout tracé et des spécialistes auraient pu être sollicités au sein de la Société d'Ethnozootechnie. Nul doute que la journée aurait été largement consacrée au veau blanc, avec en entrée une synthèse générale sur l'histoire et les pratiques traditionnelles d'élevage, puis plusieurs communications sur des productions régionales et leurs éventuelles particularités. Bernard Dumont aurait fait le point sur les travaux de l'INRA consacrés au veau blanc et, pour finir, Wilfrid Jouselin nous aurait parlé de l'apparition et du développement du veau "industriel" -expression non satisfaisante que nous utilisons à des fins de simplification- et présenté un état des lieux du marché du veau de boucherie. A signaler toutefois que, faute de l'avoir fait lors d'une journée consacrée au veau, Wilfrid Jouselin s'est exprimé sur le sujet dans les numéros 44 (Varia) et 48 (*L'homme et la viande*) d'*Ethnozootechnie*.

La situation est plus compliquée aujourd'hui en raison de l'évolution de la définition du veau imposée au plan européen (moins de huit mois), des critiques violentes qui ont été formulées contre les élevages "industriels" au nom du bien-être animal, et de la perte d'importance de la production du veau sous la mère. D'aucuns considèrent qu'un animal de huit mois est en réalité un bovin jeune et que, seul, le veau de lait de 4 à 5,5 mois mérite d'être qualifié de "veau". Il reste que la définition officielle est bien là!

Comme toujours dans les réunions de la Société d'Ethnozootechnie, l'objectif n'est pas de faire le tour de la question mais, pour un sujet donné, d'aborder seulement quelques thèmes, fonctions d'éventuelles orientations des organisateurs et, surtout, de la disponibilité d'intervenants. Parmi les choix qui ont été faits pour cette journée figure l'absence de communications spécifiques sur les techniques d'élevage mises en œuvre ces dernières décennies. Compte tenu par ailleurs du partenariat que nous avons établi avec le *Club pour la Qualité de la Viande* (CQV), on ne sera pas surpris que certains intervenants paraissent regretter le "bon veau d'autrefois", voire imaginent son retour possible ...

Les trois premières communications ont traité à l'histoire. A propos du "Veau du gâtinais", production destinée au marché parisien, aujourd'hui disparue, Olivier Fánica nous rappelle le prestige du veau blanc à Paris, et traite par ailleurs des aspects techniques associés à son élevage, lesquels ont une valeur générale car on retrouvait à peu près les mêmes pratiques partout où ce veau était produit. Georges Carantino nous offre une analyse magistrale sur la "quête du veau blanc" telle qu'elle transparait, notamment, dans les traités d'agronomie, de médecine, de cuisine, et sur les regards que portent sur le veau l'éleveur, le boucher, le cuisinier, le gastronome. Le lecteur appréciera aussi les recettes qui figurent en annexe. On peut considérer comme faisant partie de l'étude historique les actes du colloque de Chamboulive de 1962, transmis par Bernard Dumont, tenu à l'époque où les chercheurs s'efforçaient de percer les "mystères" du veau blanc et y parvinrent en grande partie.

Gérard Barbin entre ensuite dans l'époque contemporaine en nous expliquant comment le secteur du veau de boucherie a évolué depuis 50 ans. Ayant perdu beaucoup de son importance et connu de nombreuses crises de marché, il représente encore 13% de la production de viande bovine en France. L'une des causes de ce relatif effondrement est la mauvaise image de marque véhiculée par les élevages intensifs de veaux issus des troupeaux laitiers, au nom du bien-être animal. Pierre Le Neindre s'est confronté directement au problème et rapporte des éléments de son expérience, dont il ressort que les éleveurs tendaient effectivement à négliger le bien-être des animaux et qu'il faudra attendre des mesures législatives pour y remédier sur les principaux points. Parmi les diverses orientations possibles dans le cadre de la nouvelle définition du veau, Mariane Monod s'intéresse au cas particulier du veau de boucherie en agriculture biologique, qui peut être lui-même âgé de 3-4 ou 6-8 mois.

Jean Billault envisage l'évolution qualitative subie par la viande de veau ces dernières décennies, laquelle ne manque pas de retentissements technologiques. Enfin, Maurice Leboeuf termine sur une note volontairement optimiste en espérant que la fin des quotas laitiers incite des éleveurs à valoriser leur lait en le faisant transformer par des veaux qui seront de véritables "veaux de lait".

Il nous a paru utile d'ouvrir une rubrique de "*Compléments*" au colloque, en y intégrant deux éléments. D'abord, des témoignages d'éleveurs, exprimés lors d'un colloque que Maurice Leboeuf avait organisé pour le compte du CQV en 2009. Ensuite, quelques notes, dont l'une a déjà, elle aussi, été publiée par le CQV, relate la "véritable histoire" du veau d'Aveyron et du Ségala. Une autre émane de Pierre Tassin sur l'abattage des veaux à La Villette.

Conformément à une habitude désormais bien ancrée, nous ajoutons trois articles "Varia" sur des sujets très différents. L'un concerne le chat, d'une manière inattendue, au travers des souvenirs de notre sociétaire le Dr vétérinaire Bernard Heude, et les deux autres, les races à faibles effectifs, les informations provenant de Lucie Markey et du consortium RAMAGE (texte transmis par Etienne Verrier).

Nous terminerons en soulignant la qualité du compte-rendu du voyage 2014 en Charolais-Brionnais, rédigé comme d'habitude maintenant par Jean-Pierre Ferrier, et en regrettant que la rubrique "*In memoriam*" soit particulièrement fournie dans ce numéro, en raison de la disparition de trois "piliers" passés de la Société d'Ethnozootechnie. Pour ne pas en rester sur cette triste évocation, ajoutons, pour en revenir à la journée "veau" qu'un buffet avait été organisé le midi par Maurice Leboeuf: il fut un moment de convivialité et de gastronomie, avec du vrai "veau blanc" particulièrement mis en valeur.

Bernard DENIS

UNE PRODUCTION RÉGIONALE ANCIENNE AUJOURD'HUI DISPARUE: LE VEAU DU GÂTINAIS

Pierre-Olivier FANICA ⁽¹⁾

Résumé: La production de "veau blanc" pour la boucherie parisienne en Pays d'Auge, a perdu de l'importance au début du XVIII^e siècle, se déplaçant vers l'Île-de-France. Le "veau de Pontoise" devint une activité rémunératrice pour les agriculteurs du Vexin: ils élevaient des vaches normandes et importaient des jeunes veaux provenant de la proche banlieue d'une à deux semaines pour les engraisser. A partir de la Monarchie de Juillet, les besoins en lait de la capitale augmentent. Les agriculteurs de Pontoise vendent à des prix plus avantageux leur lait en nature et la production vitelline périclité au profit du Gâtinais et de la Brie. Connue dès le XVIII^e siècle, la réputation du "veau du Gâtinais" va en croissant. Vers 1870, cette activité diminue également avec l'arrivée du chemin de fer et le développement de la production de lait pour la capitale. La production de "veau blanc" se déplace alors vers la Champagne. Cette production a aujourd'hui totalement disparu de la Région parisienne en même temps que l'élevage. Les grandes cultures ont remplacé la polyculture-élevage.

Nicolas Delamare (1713) disait de la production de veau destinée à l'approvisionnement de Paris:

"Le plus grand nombre des veaux se tirent de Normandie, du Vexin et du Gâtinois. Les veaux que l'on nomme "veaux de rivière" viennent du pays de Vauge [sic] en Normandie. L'on en tire aussi de la Brie, et il s'en consomme chaque année deux-cent mille." (DELAMARE, 1713)

On ne parlait pas encore de label de qualité, mais bouchers et consommateurs recherchaient déjà des origines déterminées pour des produits de luxe, de même les agriculteurs trouvaient leur intérêt à vendre cher un produit réputé. La Normandie exportait des veaux sous le nom de "veaux de rivière" (2). Ceux du Vexin étaient appelés "veaux de Pontoise". Le texte de Delamare est la plus ancienne mention du *veau du Gâtinais* que l'on peut trouver dans la bibliographie (3).

Dans *l'Encyclopédie méthodique* (1791), à l'article "bêtes à cornes", l'abbé TESSIER dit de la production de veaux du Gâtinais, déjà réputée sur le marché parisien:

"On tue à Paris des veaux depuis l'âge d'un mois jusqu'à l'âge de trois mois. Ceux qu'on nourrit de lait en leur en faisant boire autant qu'ils en veulent, sont blancs, tendres, & d'un goût excellent: on les nourrit, ou plutôt on les engraisse de cette manière aux environs de Pontoise & de Meulan. On les appelle *veaux de Pontoise*. [...]"

Les autres veaux têtent leurs mères plus ou moins de tems. Parmi ceux-ci on fait plus de cas des veaux du Gâtinois, dont la bonté dépend sans doute de la qualité du lait.

On nourrit aux environs de Gournai, dans le pays de Bray, des veaux au son & au lait écrémé, ou on les laisse brouter de bonne heure. Ces veaux arrivent à Paris à l'âge de trois à six mois.

Ils sont peu estimés, parce que la viande n'en est pas ordinairement bonne. A âge égal, ces veaux sont plus grands &

plus forts que les autres."

Cette production est une nécessité, car il naît autant de veaux mâles que de veaux femelles. Tous les veaux, qui ne sont pas destinés à devenir des animaux adultes, sont voués au sacrifice. Aussi, dans les régions où l'on produisait du lait et où l'on importait des vaches laitières en pleine production, les veaux obtenus sans volonté de sélection étaient destinés à la boucherie.

Pour cette raison, à Paris, il s'est développé une tradition culinaire ayant comme base le "veau blanc", jeune bovin anémié donnant une viande blanche. Dans cette région, où les producteurs de lait ne pratiquaient pas l'élevage, le veau était consommé peu après sa naissance:

"La viande du veau est considérée à Paris comme viande de luxe; son prix est excessif, attendu que les veaux élevés pour la consommation de la capitale sont conservés jusqu'à l'âge de trois, quatre, et jusqu'à cinq mois, bien qu'ils puissent être admis dès l'âge de deux mois. Or, ce n'est pas sans une dépense considérable qu'on peut amener les veaux jusqu'à ces différents âges, surtout lorsqu'on veut suivre leur engraissement avec toutes les précautions et les soins qu'exige la perfection qu'on donne à leurs chairs, dont la blancheur indique la haute qualité." (BIZET, 1847)

Depuis longtemps, l'administration voyait d'un mauvais œil cette production: elle considérait que les veaux qu'on tuait pour la boucherie n'étaient pas élevés et ne donnaient ni des bœufs ni des vaches qui auraient été nécessaires à l'économie du pays:

"Arrêt du Conseil d'état du roy

Qui renvoie pardevant M. Feydeau de Marville lieutenant général de police, la connoissance des saisies qui seront faites des veaux & vaches saisis en exécution de l'arrêt du Conseil du 4 avril 1720

Du 3 janvier 1744

Extrait des registres du Conseil d'état

Le Roy s'étant fait représenter l'arrêt du Conseil du 4 avril 1720 (4), par lequel Sa Majesté, pour empêcher l'abus qui s'étoit introduit dans le commerce des vaches, des veaux & des génisses, auroit fait défenses à tous labourers, fermiers, ménagers & autres personnes de quelque condition que ce fût, de vendre à aucuns bouchers lesdits veaux & génisses de l'âge de plus de huit ou dix semaines, ni aucunes vaches en état de porter des veaux, & aux bouchers de Paris & des environs de les acheter ni tuer; à peine contre les vendeurs, de confiscation, & contre les acheteurs de pareille confiscation, de trois cens livres d'amende, & d'être privez de faire la marchandise de boucherie.

1) 15 rue Armand Charnay, 77780 Bourron-Marlotte;
courriel: olivier.fanica@wanadoo.fr

Cet article a été réécrit, complété et corrigé à partir de celui paru dans *Histoire et Sociétés rurales* (FANICA, 2000a).

2) Produit dans les vallées du Pays d'Auge.

3) Reynald ABAD cite un manuscrit anonyme de la Bibliothèque Nationale (Ms Joly de Fleury, vol. 1334, f°156) et le livre de cuisine de F. MARIN, *Les Dons de Comus, ou L'art de la cuisine* (1739). Le premier texte identifie deux marchands de veaux résidant en Gâtinais; le second vante déjà les mérites culinaires du veau du Gâtinais.

4) <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8624449z.r=.langFR>

Et Sa Majesté étant informée qu'au préjudice dudit arrêt & de deux ordonnances de police rendues les 9 décembre 1724 & 15 décembre 1742 le même abus a continué, de manière qu'on s'en est visiblement aperçu par la diminution de l'espèce; que pour le faire cesser, il a été fait deux saisies les 5 & 13 décembre 1743 sur les nommez Antoine le Roy, Jacques Mussieux, Nicolas Belanger, Jacques Philippes & Christophe Douceur, de plusieurs veaux de l'âge au dessous de dix semaines: Mais comme il convient de procéder sommairement sur lesdites saisies; que les jurés bouchés intéressez de passer sous silence ces sortes de contraventions, ne sont pas disposez à en poursuivre la punition à leur requête, & que s'il falloit procéder devant le sieur lieutenant général de police comme juge ordinaire, la longueur des procédures, l'appel de ses ordonnances, & les frais qu'il faudroit faire, mettroient de nouveaux obstacles à l'exécution de ces réglemens; à quoi Sa Majesté voulant pourvoir. Oûï le rapport du sieur Orry conseiller d'état ordinaire, & au conseil royal, contrôleur général des finances, Sa Majesté étant en son Conseil, les demandes & procédures qui ont été commencées en vertu des deux procès verbaux de saisie des 5 & 13 décembre 1743 ensemble toutes les contestations qui naîtront à l'avenir à l'occasion de l'exécution de l'arrêt du Conseil du 4 avril 1720 & a icelles, circonstances & dépendances, renvoyées et renvoie pardevant le sieur Feydeau de Marville maître des requêtes, lieutenant général de police, pour les juger sommairement, sauf l'appel au Conseil, à la requête, poursuite & diligence du sieur Balleroy receveur des amendes de la police, qu'elle a commis à cet effet: attribuant audit sieur de Marville la connoissance de toutes lesdites demandes & contestations, & icelle interdisant à toutes ses cours & autres juges. Veut Sa majesté que pour une plus exacte exécution dudit arrêt du 4 avril 1720 il puisse commettre telles personnes qu'il jugera à propos, pour examiner dans les marchés les marchandises qui seront exposées, & en constater l'état par des procès verbaux. Fait au Conseil d'état du Roy, Sa Majesté y étant, tenu à Versailles le troisième jour de janvier mil sept cens quarante-quatre. Signé Phélypeaux" (1)

A ce motif, certains auteurs ajoutent le prétendu manque de qualités nutritives de cette viande provenant d'animaux trop jeunes. Pour des raisons complexes, bien qu'elle soit toujours consommée, la viande de veau continua longtemps d'avoir des détracteurs:

"Le veau est une viande de luxe, privée des qualités nutritives requises pour une bonne alimentation, et qu'il importe

à la santé publique d'en restreindre la consommation. L'agriculture y trouvera aussi son avantage, en ce qu'elle profitera de l'engrais des veaux qui échapperont au massacre actuel, et qui, devenus bœufs, offriront plus tard au sol un élément précieux de fécondité, et à la boucherie une viande saine et substantielle." (BLANC, 1857)

D'autant qu'il était difficile de déterminer sur un étal si la viande provenait d'un animal trop jeune:

"Dans l'inspection de Paris, le veau est considéré comme trop jeune lorsqu'il se présente avec une chair flasque, gélatineuse principalement dans les cuisses; une graisse peu abondante, grisâtre ou même bistrée, grenue et nullement onctueuse; un rein toujours foncé en couleur, d'un brun verdâtre ou encore violacé; des articulations volumineuses; des côtes sternales flexibles et s'infléchissant à une simple pression de la main; la moelle des os sans aucune consistance, boueuse et d'un rouge intense, semblable à la moelle fœtale; enfin, lorsque existe le défaut d'adhérence des épiphyses." (VILLAIN, 1910)

Ces aspects n'empêchaient pas l'usage alimentaire de la viande de veau. En évoluant, il s'est créé un véritable patrimoine culinaire.

L'augmentation de la consommation de viande de veau à la fin du XVIIIe siècle a créé un marché attractif. Au départ nécessité agronomique, cette production est devenue, avec l'évolution du marché, un produit de luxe. Dès le début du XIXe siècle, les prix atteints par ces animaux sont considérables. Certains agronomes les considèrent même comme excessifs (SAUVEGRAIN, 1806; BIZET, 1847):

"L'augmentation des besoins de la consommation gagnant de proche en proche s'est fait sentir aussi dans ces pays [d'élevage]: elle y a fait contracter l'usage de la viande de veau que l'on y employait généralement très peu auparavant. En peu de temps ce jeune bétail eut bientôt acquis un plus haut prix; et au lieu de n'en recevoir, comme autrefois, que de 3 à 12 livres, les propriétaires trouvèrent fréquemment l'occasion de le vendre de 30 à 40 livres par tête." (SAUVEGRAIN, 1806)

Depuis longtemps, dans les régions proches de la capitale, qui approvisionnaient la capitale en lait et en produits laitiers, la production des veaux était en concurrence avec celle du lait, l'engrais des bœufs et la production de foin.

Le ventre de Paris

Parmi les statistiques sur l'approvisionnement de la capitale au XVIIIe et au XIXe siècle, les dénombrements de l'octroi donnent une idée du rôle des régions périphériques du Bassin parisien (Anonyme, 1837; VILLEROY, 1877;

HUSSON, 1875; PION, 1893). Chacune d'elle était spécialisée dans des types de production différents, ce qui impliquait des courants commerciaux importants entre les diverses régions (tableau 1).

Tableau I. L'approvisionnement de Paris en bovins aux XVIIIe et XIXe siècles (2)

	1707-1709	1791	1836	1845-1852 (moyenne)	1868-1873	1892	1933
Bœufs	58011	75000	124534	150685	237879		
Vaches	15000	15000	19581	31000	47923		
Bovins	73011	90000	144115	181685	285802	319715	500000
Veaux	9946	100000	110373	120204	153281	182028	120000
Moutons	372237	339893	658902	916325	1364986	630025	500000

1) <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8617406v.r=.langFR>

2) Ces chiffres trouvés dans la bibliographie doivent être analysés avec précautions. SINET, 1843; *Encyclopédie méthodique*, 1791; *L'approvisionnement de Paris*, 1837 et 1894; HUSSON, 1875; VILLEROY, 1877; BARBIER, 1933. Les chiffres de vente des veaux en 1707-1709 sont étonnamment bas. Si nous admettons que le commerce s'opérait principalement par le marché aux veaux à Paris, 10 % seulement auraient été vendus à Sceaux.

L'Île-de-France jouait dans l'approvisionnement en viande de Paris un rôle important mais sélectif. Elle fournissait des moutons, des vaches de réforme et des veaux alors que les bœufs arrivaient de plus loin (tableaux 2 et 3).

Tableau 2. Origine géographique de l'approvisionnement de Paris en bovins au milieu du XIXe siècle (VILLEROY, 1877)

Moyenne 1845-1852							
Provenance	Bœufs	Vaches	veaux	Provenance	Bœufs	Vaches	veaux
Alsace	0	0	0	Limousin	9027	1819	32
Anjou	30040	417	59	Lorraine	34	4	0
Artois	6	2	47	Maine	5 582	2260	165
Auvergne	0	5	0	Marche	2923	319	0
Berry	497	560	12	Nivernais	6376	496	0
Bourbonnais	1808	71	0	Normandie	56077	6803	15544
Bourgogne	2311	146	30	Orléanais	321	553	35185
Bretagne	784	15	656	Picardie	40	59	124
Champagne	162	146	3091	Poitou	14861	248	16
Flandre	58	21	169	Saintonge et Angoumois	8431	1033	0
Franche-Comté	314	6	16	Touraine	81	17	421
Guyenne	5036	370	0	Vivaraire et Gévaudan	1	149	0
Ile-de-France	1236	1581	64635	Moyenne annuelle	150685	31000	120204

Tableau 3. Importance par pays d'origine des arrivages des veaux sur le marché de Paris en 1890 (PION, GODBILLE, 1893).

Veaux		Veaux de Nonancourt	7060
Champenois	23731	Manceaux	8686
Nogentais (Aube)	4236	Limousins	2087
Sézannais (Marne)	1701	Gascons	143
Gâtinais	32377	Auvergnats	2293
Veaux de l'Oise	2692	Toulousains	3581
Veaux de Seine-et-Oise	2833	Choletais	1045
Veaux de Seine-et-Marne	8933	Nivernais	1286
Rayons de Montereau, Nangis, Provins	13646	Bretons	636
Beaucerons	17746	Picards	369
Dieppois	6810	Flamands	11968
Gournayeux	7482	Caennais	2276
Veaux de l'Eure	10571	Merleraultins	2731

A la fin du XVIIIe siècle, la production des *veaux de rivière* décline. La Normandie vend ses bœufs, conserve les femelles pour assurer la reproduction du troupeau. Le surplus des génisses est commercialisé pour les régions proches de Paris, où l'on produit du lait et des produits laitiers (FANICA, 2008). La Seine-et-Marne livre plus de veaux que de vaches

de réforme et la Seine-et-Oise, l'inverse. Le Loiret et l'Eure-et-Loir vend proportionnellement plus de veaux. Les départements champenois expédient à la fin du XIXe siècle des effectifs importants; du Loiret, de l'Yonne et de la Seine-et-Marne arrivent 40 % des veaux consommés à Paris (HUSSON, 1875).

Des stratégies différentes

Entre les régions, les stratégies diffèrent. En Île-de-France, en Orléanais et autour de la capitale, les agriculteurs ne pratiquent pas l'élevage bovin au sens strict: ils n'ont pas d'élèves. Cela est lié au développement autour de la capitale d'une véritable "*ceinture laitière*". Comme l'élevage ne fait pas l'objet d'une spéculation particulière, les veaux partent à la boucherie. Chez les "*nourrisseurs*" (1) de Paris, les cultivateurs du Hurepoix, de Brie, de Beauce et du Gâtinais, la situation peut se résumer ainsi:

1. Les vaches amouillantes sont achetées sur les foires et les marchés. Elles proviennent de régions spécialisées, Sologne ou Puisaye au début du XVIIIe siècle, puis, plus tard, Normandie, Perche, Flandres ou Picardie (FANICA, 2007).

2. Les agriculteurs vendent le lait à un prix élevé; ils ont un intérêt pécuniaire à se débarrasser des veaux peu après le vêlage, dès que la vache ne produit plus de colostrum. Ceux de régions plus éloignées, telles que le Gâtinais, les achètent pour les engraisser et les revendre. Ils valorisent mieux les cultures fourragères et produisent les fumiers nécessaires aux cultures.

3. Les veaux ne servent en aucun cas au renouvellement du troupeau. Ils sont vendus pour faire du *veau blanc* destiné à la boucherie parisienne.

4. On utilise le taureau pour produire le veau et régénérer la production lactée à chaque vêlage (2).

5. En Île-de-France, l'élevage est concurrencé par le commerce du foin. Les cultivateurs préfèrent parfois le

vendre à un prix rémunérateur plutôt que de risquer un investissement aléatoire dans l'élevage. Ce faisant, ils perdent l'usage des fumiers.

Lorsque le prix du veau de boucherie est faible, les éleveurs n'ont aucun intérêt à vendre l'animal trop tôt. En se rapprochant de Paris, les prix de la viande de veau augmentent et les profits de cette production deviennent plus attractifs. Pourquoi les producteurs de lait nourrirait-ils pendant trois ans un veau pour en faire un bœuf ou une vache quand ils peuvent acheter à bon compte sur les marchés les animaux adultes sur les marchés? Ils n'ont plus le risque de perdre l'animal pendant la période d'élevage, d'autant qu'il y a de meilleurs débouchés pour les produits de la terre.

Du "*veau de rivière*" au "*veau de Pontoise*"

Au cours du XVIII^e siècle, le *veau de Pontoise* remplaça le *veau de rivière*. Les agriculteurs du Vexin avaient trouvé dans l'engraissement des veaux la meilleure façon de valoriser leurs prairies et le lait de leurs vaches. La première description que nous ayons de cette production est donnée par l'abbé Tessier à l'article "*bêtes à cornes*" de l'*Encyclopédie méthodique*, en 1791:

"On ne laisse point téter les veaux qu'on engraisse. On les sèvre de mère dès le moment de leur naissance. Mais on leur fait boire dans des seaux du lait sortant du pis sans le passer, en en réglant la quantité sur leur âge et leur appétit. Dans les premiers moments, c'est-à-dire le lait de leur mère qu'on leur donne; s'il ne suffit pas, on en prend à une autre vache fraîchement vèlée. Dans la suite, on leur fait boire du lait qui a plus de consistance.

S'ils ne veulent pas boire seuls, on leur passe les doigts dans la gueule en inclinant le vaisseau plein de lait. À la faveur de ce petit artifice plusieurs se déterminent à avaler; il y en a qui le refusent constamment. On n'a pour ceux-ci d'autre moyen que de leur faire téter leur mère. L'usage est de leur porter à boire le matin à midi et le soir pendant le premier mois, et les deux mois suivants le matin et le soir. Les mâles et les femelles peuvent également engraisser, pourvu qu'ils soient de bonne nature; il y en a qui engraissent difficilement. Dans les premiers quinze jours un veau consomme 6 pintes de lait par jour, mesure de Paris; 8 pintes dans les quinze jours suivants et 10 pintes jusqu'à ce qu'on le vende. On nourrit ces veaux en hiver, de la même manière en été.

Lorsqu'on a suffisamment de lait, on ne leur donne pas autre chose; si on en manque, on ajoute à leur nourriture une pinte d'eau avec trois ou quatre œufs par repas. On assure qu'aux environs de Rouen, on leur donne du pain à chanter avec du lait. Chaque fois qu'on les fait boire, on les bouchonne et on répand

"Et certes on ne contestera aux agriculteurs, aux fermiers des environs de Paris, la science d'employer utilement leur terrain. S'ils n'adoptent pas la spéculation d'élever leurs veaux, c'est qu'elle serait bien moins lucrative pour eux, que les produits de leurs vaches, en veaux, lait, beurre et fromages; produits que la proximité de Paris rend bien plus assurés, plus prompt et plus avantageux. Et ce voisinage de Paris, en même temps qu'il donne à leurs productions une plus haute valeur, donne aussi à leurs fermages un prix bien plus considérable qu'ailleurs." (SAUVEGRAIN, 1806)

Il s'ensuivit un commerce entre les producteurs laitiers de Paris et des environs, avec les régions où l'on engraisait les veaux. Grâce à ce système, tout le monde y trouvait son compte.

de la litière sous eux. On les tient dans un endroit, qui n'est ni trop chaud, ni trop froid.

La plupart des vaches des environs de Pontoise viennent de la basse Normandie. Elles peuvent, bien nourries, donner 12 pintes de lait, c'est à dire 36 livres, quand elles sont nouvellement vèlées. On leur fait manger du son en hiver et de bonne herbe en été.

Les fermiers qui engraisent des veaux, en engraisent autant que le lait de leurs vaches le permet. Ils achètent des veaux de différents âges aux particuliers, pourvu qu'ils soient encore des veaux de lait.

On les vend ordinairement quand ils ont trois mois, à des bouchers ou à des marchands, qui les portent à Paris ou à Versailles. Ils en donnent un prix proportionné à leur poids et à la saison où ils font plus ou moins de débit. À six semaines, un veau engraisé, de grosseur moyenne, peut peser de 80 à 90 livres et à trois mois, de 120 à 130 livres. Il est de meilleure qualité quand il a été tué sur le lieu où il a été nourri. Il faut avoir l'attention de le laisser saigner le plus qu'il est possible; on le suspend la tête en bas et on le conduit dans une charrette sur beaucoup de paille. Avec ces soins, la chair est belle, blanche, tendre et bonne."

Les engraisseurs recourent aussi aux veaux nouveaux que les nourrisseurs et producteurs de lait ne voulaient pas élever. L'activité devient si rentable qu'elle suscite un trafic d'animaux venant de très loin. Il en venait même du Limousin (BIZET, 1847). En 1837, le "*veau de Pontoise*" fournit alors 70% du veau blanc de Paris. La part de l'approvisionnement normand n'est alors plus que de 15% et celle du Gâtinais n'est encore que de 10% (BIXIO, 1837).

Du "*veau de Pontoise*" au "*veau du Gâtinais*"

Entre 1837 et 1844, Pontoise perd son rôle de plaque

1) Les "nourrisseurs" produisaient du lait dans leurs étables dans les villes et les faubourgs. Une partie des veaux était vendue pour être engraisée et l'autre pour être débitée par les marchands forains. Cette activité était alors considérable. Voir FANICA, 2008.

2) En Brie, comme en Gâtinais, les taureaux, comme les vaches, provenaient de régions d'élevage. Dans les régions où ils ne servaient qu'à régénérer la production laitière de vaches d'origine diverse, l'effort de sélection réalisé était inutile. Un témoignage concerne la Flandre explique:

"[En Flandre], la terre y est si chère, si recherchée, la culture si avancée, que l'on manque en général et d'espace et de pâturages, et qu'on ne fait que fort peu d'élèves. Les taureaux ne sont conservés que jusqu'à l'âge de dix-sept à dix-huit mois, et revendus

tournante. La production laitière y devient plus rentable que l'engraissement des veaux. Le lait est collecté et acheminé sur Paris par des services de messagerie rapide et par chemin de fer.

"Aujourd'hui, Pontoise s'est laissé entraîner par le mouvement que nous appelons le progrès de la civilisation, il

alors pour être exportés dans les pays qui entretiennent des vacheries, dans les environs de Paris, la Brie principalement. On trouve là quelques bons taureaux flamands, qui, employés avec suite et intelligence dans leur pays natal, y eussent certainement fait beaucoup de bien, tandis que, ne produisant que des veaux de boucherie dans les fermes des environs de Paris, ils ne perpétuent pas leurs qualités, et vivent sans profit pour aucune race." (DAMPIERRE, 1852)

vend son lait à Paris; il est enlevé avec le tourbillon des wagons qui parcourent le chemin de fer de Rouen, de sorte que le veau de Pontoise dont Paris se glorifiait, que la province envoyait, et dont elle venait se régaler dans la capitale, le veau de Pontoise n'est plus, il n'existe plus que dans nos souvenirs (1).

Toutefois ces souvenirs trouvent encore quelques réalités dans les élèves que forment les pays circonvoisins et que n'ont point encore atteints les lignes de chemins de fer. Les départements que j'ai cités plus haut se sont emparés d'une partie de l'industrie des habitants de Pontoise, et fournissent encore à la boucherie de Paris des veaux d'une très-grande qualité." (BIZET, 1847)

De plus, le lait et les produits de la ferme sont commercialisés par des magasins à succursales que des commerçants ingénieux développent dans la capitale. Les laiteries Delanos et Delacour sont à l'origine du commerce à succursales de produits alimentaires à Paris. Le lait devient rapidement un "*produit d'appel*". Lors de la collecte du lait, d'autres produits fermiers étaient acheminés vers les laiteries et, ensuite, vers la capitale. (FANICA, 2008).

En 1823, il semble que les veaux produits dans l'Orléanais n'atteignent pas la qualité des veaux de Pontoise. BIGOT DE MOROGUES explique:

"Il est fâcheux que dans l'Orléanais, où la consommation des veaux est si grande, on néglige les moyens faciles de les rendre plus volumineux, plus gras et plus succulents, ce qui force à les livrer au boucher pour un prix très faible; il serait cependant aisé de les nourrir deux ou trois mois avec du lait écrémé et de la farine d'orge ou de sarrasin; ce qui les rendrait beaucoup meilleurs et les mettrait à même d'en tirer un parti

plus considérable."

Alors qu'il fait une enquête sur le "*charbon*", maladie qui sévissait en Beauce et en Gâtinais, le professeur DELAFOND, de l'École vétérinaire d'Alfort, étudie en 1844 cette production, alors nouvelle. Il nous apprend que le *veau de Pontoise* n'est plus qu'un souvenir:

"L'élève et l'engraissement des veaux, paraît s'éloigner de Paris, abandonner tous les ans la Seine-et-Oise pour se montrer dans l'Oise et dans la Seine-Inférieure. Les environs de Clermont, de Beauvais, de Breteuil, amènent maintenant beaucoup de bons veaux à Paris. Les cultivateurs et les herbagers de la vallée de Dieppe, qui ne se livrent point, comme ceux de la vallée de Neufchâtel, à la fabrication du fromage, comme ceux de la vallée de Bray et surtout des environs de Gournay à la fabrication du beurre, livrent beaucoup de veaux au marché de Poissy. La Brie conserve la réputation qu'elle s'est acquise par ses bons veaux, qui sont vendus à Nangis. Aujourd'hui la partie occidentale du Gâtinais comprise entre la forêt d'Orléans, Pithiviers, Malesherbes, Étampes et Fontainebleau, surpasse peut-être la Brie par ses veaux d'engrais, et rivalise, non pas avec les veaux de Pontoise, qui n'existent plus aujourd'hui que de nom, mais avec les environs de Poissy, de Triel, de Meulan et de Mantes, et, d'une année à l'autre, le nombre des veaux engraisés dans le Gâtinais va toujours en augmentant." (DELAFOND, 1844)

Assez rapidement, les veaux blancs de Brie (Nogent-sur-Seine, Montereau, Nangis et Provins), du Gâtinais (Nemours, Montargis) et du Sénonais (Sens et de Pont-sur-Yonne) sont appréciés. Cette origine constitue à partir de cette époque un label de qualité.

Le "*veau du Gâtinais*": une réputation nouvelle

Bien que secondaire sur les plateaux calcaires du Gâtinais, l'élevage bovin y existe depuis longtemps (FANICA, 2000b, 2001 et 2007): un peu de beurre, quelques fromages et du lait frais dont l'essentiel est consommé sur place et le surplus vendu sur les marchés locaux. Les veaux sont livrés à la boucherie. Les vaches sont achetées jeunes sur les marchés et les foires. Il s'agissait d'animaux de petite taille élevés localement et provenant des pays bocagers du Gâtinais, de Puisaye et de Sologne. A partir du XVIII^e siècle, les approvisionnements se diversifient (normandes, bretonnes et mancelles) (TESSIER, 1791; COULBAUX, 1821).

En 1813 le sous-préfet de Fontainebleau répond à une enquête sur l'élevage bovin dans l'arrondissement (ADSM, M 9258, 1813). Ses réponses sont révélatrices de la situation du moment. Après les chiffres, suit une réponse qualitative: *la quasi-totalité des veaux est envoyée à la boucherie*.

Pour que la production des veaux de boucherie prenne de l'ampleur, il fallait une demande et une offre, donc des relations commerciales suivies. Dès la Révolution, des marchés s'organisent en Gâtinais. Dans sa monographie sur Château-Landon, POITEVIN signale en 1836 que le Conseil municipal avait arrêté l'organisation d'un marché aux veaux depuis 1793.

"Foires et marché aux veaux établies à Château-Landon, par arrêté du Conseil général de la Commune du 26 juin 1793.

Indépendamment des deux foires qui s'y tiennent le jeudi de la Passion et le jeudi avant la Saint-Thomas, il y aura en

ladite ville trois autres foires; la première, dite de Saint-Séverin, se tiendra invariablement le onze février; la deuxième, également dite de Saint-Séverin, aura lieu le lendemain de la fête dudit Saint-Séverin qui arrive ordinairement le dimanche d'après la Saint-Martin, en juillet; la troisième dite la foire de Saint-André, tiendra régulièrement le jeudi avant la Saint-Martin [11 novembre].

Outre le marché au blé, à la volaille, au beurre, aux fromages et autres denrées, qui se tient ordinairement le jeudi de chaque semaine, il y aura tous les mercredis un marché aux veaux, qui se tiendra sur la place Sainte-Croix, à 6 heures en été, et à 8 en hiver.

Fait et arrêté au conseil général de la commune, en la ville de Château-Landon, le 26 juin 1793. Ordonnons la publication dudit, partout où besoin sera, etc." (POITEVIN, 1836)

Sous la Monarchie de Juillet, des travaux s'imposaient au Marché de Sceaux. Les bouchers en profitèrent pour faire édifier dans son enceinte une halle aux veaux (SINET, 1843; BARBIER, 1933). En 1840, il en arrivait chaque jour de marché environ 500 à 600!

Bien qu'à cette époque, les veaux du Gâtinais n'étaient pas encore réputés, il était déjà question d'établir un marché aux veaux à Nemours (THOISON, vers 1890). Les édiles en débattent dès 1836. Sa construction au faubourg de Paris fut en fin de compte décidée par une délibération du Conseil municipal de 1851. Elle fut confiée à l'architecte Nouste. Ce fut le succès. Agriculteurs et marchands venaient de très loin pour y vendre leurs bêtes, tous les artifices étant bons pour attirer tant acheteurs que vendeurs (BRÉARD, 1863).

Le marché de Souppes-sur-Loing fut créé officiellement par arrêté préfectoral du 23 septembre 1868.

1) Ce n'est pas tout à fait exact. HEUZE en parle encore en 1888. S'agissait-il d'un souvenir ou encore d'une réalité?

Pour y attirer les chalands, pendant les cinq premiers marchés, le maire créa une prime de 10 fr. pour les vendeurs et les acheteurs du plus beau veau (BALLOT, 1993). Il en était de même vers 1900 pour le marché d'Égreville qui, placé en dehors des voies de communication, périclita. La ville trouva une solution analogue pour attirer de nouveaux producteurs et acheteurs (ARDOUIN-DUMAZET, 1901). D'autres marchés fonctionnaient à Coulommiers et Bray-sur-Seine pour la Seine-et-Marne, Pithiviers, Montargis, Courtenay pour le Loiret, ainsi qu'à Charny et Toucy dans l'Yonne (ROUEL, 1943). Avant la Première Guerre mondiale, les marchés aux veaux, autrefois florissants, perdent de leur importance, ne

conservant qu'un rôle local, comme celui de Pithiviers (PETIT, 1916).

Malgré l'éloignement de la capitale, le Gâtinais possédait un atout majeur: les routes royales qui permettent les transports vers Paris. Les mentions que font DELAMARE (1713), MARIN (1739), DUBARLE (1836), BOYARD (1836), ROYER (1839) et le vicomte de ROMANET (1841) ne sont pas encore flatteuses, mais elles montrent déjà une spécialisation de la région. En 1844, DELAFOND attribue la beauté des animaux à la généralisation de la culture des prairies artificielles.

L'élevage du veau, facteur de progrès dans la petite exploitation

Jusqu'au début du XIXe siècle, l'élevage de la Brie, de la Beauce, du Sénonais et du Gâtinais, était surtout localisé dans les vallées (TESSIER, 1791). Les prairies naturelles humides y faisaient la richesse de quelques éleveurs qui, même en période de sécheresse, pouvaient faire pâturer leurs animaux à l'engrais et vendre le foin inutilisé. En revanche, en Gâtinais, la production de veaux devint peu à peu une spéculation des plateaux calcaires, secs. On ne connaissait alors pas les engrais chimiques et seul le fumier assurait la fertilité des sols. Si les grandes fermes profitaient du parcage des moutons, les petits exploitants n'avaient aucun moyen de se procurer les fumiers nécessaires aux grandes cultures.

L'élevage prit de l'extension grâce à la généralisation des légumineuses fourragères. Sainfoins et luzernes permirent aux petites exploitations d'avoir des fourrages de qualité en année sèche comme en année humide.

D'un autre côté, le développement de la production de veaux de boucherie est concomitant avec la disparition des populations bovines anciennes, de petite taille, dans les régions voisines de la capitale, et leur remplacement par des bovins de plus grand format provenant de Normandie, des "*cotentins*" aux meilleures aptitudes laitières (1). Cette substitution ne s'est pas faite dans toutes les régions du Gâtinais au même moment.

DELAFOND (1844) précise les critères de choix des vaches et des taureaux:

"Cependant, pour réaliser des bénéfices en spéculant sur l'engraissement des veaux, il ne suffit point de donner du lait à discrétion à ces animaux pour les engraisser bien et vite; mais il faut encore, et surtout, savoir faire un choix judicieux des vaches et des taureaux qui, par leur conformation, font des veaux prédisposés à engraisser; il faut connaître les aliments qu'on doit donner de préférence aux vaches pendant l'engraissement, constater les caractères qui indiquent que le veau est disposé à engraisser, comme aussi savoir apprécier les signes qui annoncent que l'animal est bon à vendre et n'engraissera pas davantage. [...] Les vaches du Gâtinais sont, les unes élevées dans la haute Beauce, du côté de Chartres et de Châteaudun, les autres sont amenées du Perche, beaucoup viennent de la basse Normandie; la Picardie et la Flandre en fournissent aussi un bon nombre. Les races cotentines, les bonnes picardes, réunissant la plupart des caractères que je viens de tracer, sont celles qui donnent le plus de lait et les plus gros veaux dans le Gâtinais; aussi ces vaches y sont-elles très

recherchées aujourd'hui. [...] Dans le Gâtinais, comme dans beaucoup d'autres localités, on s'imagine que les taureaux les plus gros sont ceux aussi qui donnent les plus gros veaux. Cela est vrai en principe; mais je dois m'empresse de dire que ces gros animaux ne donnent pas toujours des veaux d'un prompt et facile engrais."

DELAFOND mentionne aussi les croisements avec les Durham/Courtes-cornes.

En 1862, pour l'arrondissement de Sens, BRÉARD décrit encore des bovins indigènes de petit format, issus des souches locales:

"Pour l'espèce bovine, la race du pays est la plus nombreuse; dans les fermes, on rencontre des vaches normandes d'un certain mérite, qui sont amenées directement aux foires de Montereau, Bray, Sergines et Fontainebleau."

En 1891, Gustave HEUZÉ ne tarit pas d'éloges devant cette industrie lucrative quand elle est bien comprise. Cette évolution ne fut pas sans répercussions sur les rendements des céréales cultivées après les légumineuses. Grâce au développement de l'élevage, le cercle vertueux de l'enrichissement des agriculteurs triomphait.

Par ailleurs, en polyculture-élevage, l'épouse de l'exploitant agricole a du temps à consacrer à l'engrais des veaux de boucherie, une excellente façon de valoriser la main-d'œuvre, comme l'explique A. SANSON:

"L'industrie de l'engraissement des veaux ne se pratique guère dans les fermes. C'est une industrie de petits cultivateurs disposant de beaucoup de temps. L'attention et les soins que l'opération exige, pour obtenir ce qu'en boucherie on appelle les veaux blancs, aux prix que se paye maintenant la main-d'œuvre des ouvriers agricoles, ne permettrait pas, en effet, aux fermiers de soutenir la concurrence de ces petits cultivateurs, qui ne comptent pas leur temps. D'ailleurs ce sont ordinairement leurs ménagères qui s'occupent des veaux à l'engrais." (dans JOIGNEAUX, vers 1890)

Les veaux d'une à deux semaines, des "*laitons*" ou "*gosselins*" (GUILLORY, 1911-1913; AUBINEAU, 1914), étaient transportés par les marchands chez les cultivateurs spécialisés.

L'apogée de la production de "*veaux du Gâtinais*" se situe au Second Empire. À cette époque, les communes édifièrent des halles et organisèrent des marchés et des foires.

1) FANICA, 2001b. Au début, des vaches mancelles furent aussi importées. Il s'agissait encore d'animaux à plusieurs fins (lait et viande) qui n'étaient pas encore croisés avec les bovins de race durhams.

Le déclin du veau du Gâtinais: la concurrence des produits laitiers

La construction des chemins de fer contribua au développement des laiteries industrielles. La ligne de Nevers, traversant le Gâtinais, créée vers 1867, permit d'acheminer rapidement les produits frais vers la capitale. Des compagnies aux capitaux nationaux ou internationaux (Maggi) comprirent qu'il y avait des profits à réaliser. Leur installation donna une impulsion nouvelle à l'élevage en l'orientant vers la production du lait au détriment de la production vitelline. Cette orientation prit de l'ampleur dans les premières années du XXe siècle. Le rayon dans lequel le ramassage était effectué dépendait du temps mis par des charrettes cheval voires, déjà, par les premiers camions automobiles: jusqu'à une trentaine de kilomètres autour de l'usine. Les exploitations trop éloignées des routes ne bénéficiant pas du ramassage, continuaient à produire du beurre et à élever de veaux.

L'extension de la production laitière dans les régions éloignées de Paris suivit l'essor des engrais chimiques, des phosphates en particulier. Cet élément essentiel à la vie, était dès lors en quantité suffisante dans les sols et le bétail souffrait moins de carences qui se répercutaient sur les os (FANICA, 2001).

Dès la fin du XIXe siècle, la production de veau diminua au profit de la Champagne, dans les régions calcaires du département de l'Aube et de la Marne en particulier (BARRAL et SAGNIER, 1886-1889), plus éloignées de la capitale. Le marché parisien consommait désormais du "*veau de Paris*" (DUMONT, 1903), appellation donnée en fonction de la région de consommation. Le déclin de cette spéculation s'accrut lorsque les agriculteurs virent qu'ils valorisaient mieux leur lait en le livrant au négociant-transformateur puis, par la suite, après 1909, aux coopératives.

Un autre facteur intervint: localement, il y avait de moins en moins de veaux à engraisser, comme le souligne AUBINEAU en 1914:

"Cette région [le Gâtinais] ne produisant pas assez de nourrissons (*laitons* ou *gosselins*); des marchands, dont c'est la

spécialité, vont en chercher dans les fermes de la Brie, ainsi que sur les marchés de Nangis, Provins, là où le lait est surtout vendu en nature ou transformé en beurre ou en fromage. [...] Voici en effet ce qui se passe depuis quelques années et qui a déjà été signalé à l'administration centrale par l'autorité préfectorale, à la suite du rapport du vétérinaire sanitaire départemental: dans plusieurs grandes communes, des marchands achètent tous les laitons pesant environ 35 kg chacun, les abattent immédiatement, puis expédient leur chair à Paris, dans l'est, le Loiret, où elle est vendue à la criée à des prix dérisoires."

Dans une activité qui se rationalise petit à petit, la concurrence entre la production de veaux gras et celle du lait s'exacerbe. Les exploitants agricoles ont intensifié la production laitière et celle des veaux gras, plus artisanale, perd de son importance. Les petites exploitations ont plus de bovins, ce qui donne plus de travail à la cultivatrice, mais elle ne peut pas tout faire. Il faut choisir la spéculation la plus rentable. Bien sûr, dès la fin du XIXe siècle, il existe une solution: l'utilisation de farines succédanées du lait pour les tout jeunes veaux. Après la Première Guerre mondiale, la situation devient plus grave. BERNARD (1924) indique pour le Gâtinais du Loiret:

"Le lait constitue la spéculation dominante dans toutes les régions. Les expéditions de lait en nature à Paris ont pris, depuis quelques années, une extension considérable qui diminue la production du beurre et du fromage et contribuent à l'élévation des prix de ces denrées sur les marchés locaux. L'engraissement des veaux, spécialisé dans la région gâtinaise, est également en décroissance, malgré les hauts prix de ces animaux très appréciés à la Villette, par leur blancheur et leur finesse."

Nous avons peu de calculs économiques montrant l'intérêt qu'il y avait à orienter les productions animales dans un sens ou dans l'autre. Le prix de revient et le bénéfice final, tous frais déduits, reste la base des calculs économiques de l'agriculteur, comme on le saisit à travers les chiffres que SEURRAT de la BOULAYE donne pour l'Orléanais en 1886 (tableau 4).

Tableau 4. Valorisation du lait suivant les modes de transformation (1)

Produit	Prix
Transformé en beurre	10 c
Consacré à l'engraissement des veaux, dit "veau gras du Gâtinais"	15 c
Vendu en nature	20 c
Transformé en fromage	20 c

En 1900, alors que les laiteries industrielles se sont installées sur le plateau du Gâtinais, le lait était payé 10 centimes le litre aux producteurs. Pour qu'une telle production rapportât, il fallait intensifier la production, c'est-à-dire l'augmenter en réduisant les coûts. Dès lors, l'élevage traditionnel régresa au profit d'une production rationalisée.

La production principale de la vache devint le lait et le veau, nécessaire pour l'obtenir, un sous-produit dont l'agriculteur se dessaisit le plus rapidement possible, de 7 à 15 jours après la naissance.

Malgré tout cette spéculation conserve son importance jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. La vache normande occupe alors tout le sud de Paris, où la production de lait remplace progressivement celle du veau gras.

À la fin du XXe siècle il n'existe plus d'élevage en Gâtinais et la production de veau a même disparu des mémoires.

1) SEURRAT de la BOULAYE, 1886. Il s'agit en l'occurrence de fromages d'Olivet. Les éleveurs utilisaient aussi des vaches normandes. L'auteur commente ce tableau en disant: "Dans cette estimation entrent en ligne de compte tous les résidus de fabrication, dont la valeur commerciale est de 50 centimes l'hectolitre, mais qui valent intrinsèquement beaucoup plus pour l'engraissement des porcs. Pour ce motif, les cultivateurs préfèrent, à la vente de lait en nature, malgré l'augmentation de la main-d'œuvre".

Vers la Champagne

À la fin du XIXe siècle, l'approvisionnement en veaux de Paris se diversifie. A partir de 1850, la production de la Champagne, plus lointaine, commence à prendre de l'importance. En 1868, BENOÎT nous le rappelle:

"Il y a une vingtaine d'années que la production des veaux a pris naissance dans l'Aube; elle a suivi de près l'établissement de la voie ferrée qui dessert ce département; les avantages procurés par cette industrie lui ont fait tout de suite prendre une grande extension, et aujourd'hui les veaux de boucherie sont produits en assez grande quantité pour tenir une place

importante dans l'approvisionnement de Paris où ils sont justement estimés." (BENOIT, 1868)

En 1893, PION et GODBILLE mentionnent le rôle que jouent les "rayons de Nogent-sur-Seine et d'Arcis (Aube), dans la basse Brie (rayons de Montereau, Nangis et Provins) et dans la Marne (rayon de Sézanne)" pour l'alimentation de Paris. Ces animaux sont de première qualité. La tendance se retrouve dans les années 1893 (tableau 5).

Tableau 5. L'approvisionnement de Paris en veaux de boucherie en 1893 (Anonyme, *L'approvisionnement de Paris, 1894*)

Région	Nombre de têtes
Loiret	28353
Seine-et-Oise	3987
Seine-et-Marne	14629
Aube	20639
Reste de la France	75707

Vers 1900, le "rayon" de Sézanne est encore éloigné de toute voie ferrée qui aurait facilité l'acheminement des produits laitiers vers Paris. Au début du XXe siècle, la production de veau gras est devenue une spéculation rentable et bien rentrée dans les mœurs des éleveurs.

"Cette spéculation est surtout développée en Champagne à l'usage de la capitale. Le "veau de Paris" comme on le désigne couramment, est gardé en moyenne par l'éleveur 10 à 12 semaines. Il est bien meilleur que le veau de province livré à la boucherie à un mois ou six semaines, aussi il a toujours sur ce dernier une valeur de 0 fr. 15 à 0 fr. 20 de plus au kilo. Pour que l'élevage soit rémunérateur, les bons éleveurs estiment que le lait doit être payé 0 fr. 12 à 0 fr. 13 au minimum par l'animal à

l'engrais. Depuis quelques années, ce chiffre a été facilement atteint, car le veau de province a toujours valu, au minimum, 1 fr. le kilo." (DUMONT, 1903)

Au début du XXe siècle, l'origine des veaux apportés à La Villette se diversifie:

"Provenance des veaux expédiés à la Villette. - Les veaux proviennent des principales régions de production, et sont expédiés, le plus souvent, en bandes dont le nombre de têtes est très variable.

Les départements de la Sarthe, de Maine-et-Loire, et de l'Aveyron sont ceux qui fournissent les plus forts contingents." (BLIN, 1906)

L'élevage du veau

À quel âge les animaux étaient-ils vendus?

Au XVIIIe siècle, les périodes de vêlage suivaient le cycle de la nature. L'abbé Tessier définit ainsi le rayon d'approvisionnement de Paris:

"Aux environs de Paris, jusqu'à la distance de trente lieues [120 km, incluant donc Brie et Gâtinais] de rayon, les veaux sont plus rares depuis le mois de septembre jusqu'à Pâques, parce que dans cet intervalle, les vaches vêlent moins." (TESSIER, 1791)

Lorsque le cycle reproducteur des bovins n'est pas perturbé, les veaux naissent principalement entre janvier et mars. Tant que la prescription religieuse du carême a été suivie, cette période correspondait à un creux de la demande (ABAD, 1999). Les producteurs de lait essayaient de grouper les vêlages à l'automne, de façon à produire du lait en hiver lorsqu'il était plus cher. En fait, plus un veau est âgé, plus il est gros. Il faut se rappeler que le veau est un animal fragile souffrant d'une anémie dont il risque de mourir. Le problème est de le maintenir en bonne santé le plus longtemps possible! L'âge et le poids de l'animal sont déterminés en fonction de l'optimum économique, qui varie selon les coûts des aliments et la stratégie choisie par l'éleveur. L'engraissement des veaux est rentable dans la mesure où l'accroissement du poids de l'animal se fait avec le minimum de nourriture et dans le minimum de temps et que le prix du marché supporte cette spéculation. Les zootechniciens et nutritionnistes du XXe

siècle exploreront ces contraintes économiques.

En effet, pour un veau de grande race (normand, par exemple), il faut 350 l de lait pour qu'il atteigne 75 kg. Pour qu'il atteigne 90 kg, il faut 200 litres de lait de plus! En trois mois, il aurait consommé de 800 à 1000 l de lait. On comprend dès lors que les animaux aient été sacrifiés à un âge optimum de six ou sept semaines (GOUIN et ANDOUARD, 1939) et que les agriculteurs aient rapidement fait un calcul simple: s'ils utilisent le lait pour l'alimentation des veaux, ils ne peuvent pas le vendre. Il faut donc remplacer le lait par des aliments de substitution les moins chers!

En 1837, BIXIO rappelle que les "veaux de Pontoise" sont plus âgés que ceux qui feront un peu plus tard la richesse du Gâtinais. La blancheur de leur chair dépend de leur alimentation. La constatation est confirmée par BARRAL (1861):

"Dans certains pays, on tue les veaux dès l'âge de 3 à 4 semaines; ailleurs, au contraire, par exemple dans l'arrondissement de Pontoise, [...] on ne tue les veaux gras qu'à l'âge de 4 à 5 mois; et cependant, dans cet arrondissement, la chair des veaux achetés à peu près dans toutes les régions et venant de n'importe quelle race est plus blanche et plus succulente que partout ailleurs."

En 1836, M. BOYARD donne des précisions sur la production de veaux de la région bocagère du Gâtinais. À Saint-Hilaire-les-Andrésis et Chantecoq (canton de Courtenay, arrondissement de Montargis), on commence à utiliser les vaches normandes:

"La race bovine [locale] y est petite mais bonne et bien soignée; une vache ordinaire coûte de 100 à 120 fr.; il y en a dans la commune environ 400. On a introduit avec succès celle du Cotentin dans plusieurs exploitations. Les veaux s'y vendent ordinairement à six semaines, de 20 à 25 fr., ceux

qu'on garde jusqu'à trois mois se vendent de 60 à 70 fr."

Les veaux de Pontoise, comme naguère le "*veau de rivière*", étaient vendus à la boucherie vers 5 mois, alors que les "*veaux du Gâtinais*" l'étaient de 6 semaines à 3 mois. Quant aux veaux de l'Aube, vers 1880, ils étaient vendus vers trois mois et leur poids était d'environ 130 kg (BARRAL et SAGNIER, 1886-1889). L'âge d'abattage des veaux était en fait très variable (1).

Le veau immobilisé

L'agriculteur qui se livre à l'engraissement des veaux les achète sur le marché et les revend après engraissement:

"En général, on achète les veaux à quinze jours, pour les revendre à six semaines ou deux mois; ce commerce est assez profitable." (DANZEL D'AUMONT, 1852)

Les marchands forains s'approvisionnaient directement auprès des nourrisseurs (ou dans les régions d'élève); notons qu'ils ne se privaient pas de vendre à la boucherie des veaux nouveau-nés.

Pour obtenir de bons veaux de boucherie, on considérait qu'il était nécessaire de faire en sorte que l'animal bouge le moins possible. On l'enfermait dans des cages en bois:

"On retire [...] le Veau d'auprès de la Vache, dès qu'il est bien léché & bien sec; on le met dans une petite niche de planches, disposée en carré long de deux pieds & demi de largeur sur cinq pieds de longueur, close de deux côtés: on ménage à cette niche une porte par derrière & une par devant, & on place un crampon de chaque côté; à un demi-pied de la porte de devant, on y attache le Veau à deux longes, en sorte qu'il puisse se coucher, sans cependant avoir la liberté de se tourner de la tête à la queue; cette niche est garnie par-dessous d'un plancher qu'on fabrique un peu en pente, pour faciliter l'écoulement des urines; dès que le Veau a huit jours, on ne lui laisse aucune litière; on la balaie même souvent très proprement; on lui met la bouche jusqu'aux naseaux, dans un panier d'osier, qui s'attache par-dessus la tête avec une liasse, afin qu'il ne

puisse pas manger, ni même lécher la poussière. Dès qu'il est dans cette niche, on lui présente du lait frais, tiré dans un vase; on lui met la bouche tremper sur le bord, & avec le doigt, en réitérant, on lui en introduit dedans; peu de jours après, il tette le doigt, dont un petit bout sort du lait; par ce moyen, dans quinze jours au plus tard, on l'habitue à boire le lait parfaitement bien. On peut le nourrir ainsi tant qu'on veut; il coûte peu de soin. Au bout de trois mois, s'il est né d'une grosse Vache, & si on lui a donné du lait autant qu'il en a pu boire, il peut peser même jusqu'à quarante-cinq livres le quartier, tout dépouillé." (FERRAND, 1769)

On agrandissait les cages au fur et à mesure que l'animal grandissait:

"Il est reconnu que moins le veau fait de mouvements, mieux il engraisse; aussi a-t-on l'habitude de l'enfermer dans des cages appelées *formes*, dans lesquelles il ne peut se retourner. Tous les quinze ou vingt jours on le met dans une forme plus spacieuse, le changeant ainsi jusqu'à la fin de l'engraissement." (DANZEL D'AUMONT, 1852)

L'animal ne voyait la lumière que pour être conduit au marché (SANSON, dans le *Livre de la ferme* de JOIGNEAUX, vers 1890, t. 1, p. 661)!

On va même jusqu'à brosser le veau chaque jour avec une brosse douce: en plus de leur donner une peau propre, cette opération stimule la circulation. On entretient toujours une abondante litière.

L'alimentation

D'après DELAFOND (1844), les veaux du Gâtinais étaient élevés au lait de vache pris à la mamelle plutôt qu'au baquet. Les cultivateurs ajoutaient souvent des *échaudés* (pâtisseries à pâte légère composés de farine, d'œufs, de beurre et de sel trempés dans l'eau chaude), du pain blanc, du riz ou de la farine de riz. Il ne faut pas oublier les œufs cassés directement dans la bouche de l'animal matin et soir!

"Ces veaux sont alimentés ainsi pendant deux, trois et quelquefois quatre mois que dure leur engraissement. À deux mois et demi, ils pèsent 50, 60 à 70 kg, chair nette; c'est le

poids le plus ordinaire: beaucoup pèsent à trois mois, de 150 à 160 kg; j'en ai vu un magnifique qui, à quatre mois, pesait 168 kg, et dont le boucher a retiré 18 kg de suif. [...] Beaucoup de fermiers élèvent de vingt à vingt-quatre veaux par an en moyenne, ce qui porte le revenu de leur vacherie, pour cette industrie seulement, à 3 ou 4000 fr. de bénéfice par an." (DELAFOND, 1844)

On met au veau une muselière en osier ou en fil de fer (2) pour qu'il ne mange aucun fourrage.

Ah! les bonnes buvées! Du thé de foin aux aliments industriels

Les veaux destinés à l'élevage étaient sevrés à partir de 2 mois et ceux destinés à la boucherie tétaient leur mère jusqu'à 3 mois, moment où ils étaient vendus. Lorsque la mère ne donnait pas assez de lait, celui d'autres vaches était utilisé. Tôt ou tard, l'alimentation artificielle devenait

nécessaire pour compléter l'alimentation des veaux. La sécrétion du colostrum, inutilisable pour l'alimentation de l'homme, dure environ une semaine. Les veaux têtent leur mère ou bien on les habitue dès leur naissance à "*boire au baquet*". L'alimentation artificielle peut ensuite leur être distribuée par cet artifice ou à l'aide de biberons. Les repas ont lieu à heure réglée espacés régulièrement: 6 heures, 12 heures, 18 heures, par exemple. Les aliments sont tièdes. Les quantités augmentent suivant le poids et l'appétit de l'animal.

Pour obtenir les animaux les plus anémiés possible,

1) Notons qu'actuellement les veaux consommés sont beaucoup plus âgés. Leur carcasse est bien plus lourde. On est bien loin du veau blanc d'antan...

2) Ou *panier de tête* (HEUZE, 1888)

à la viande la plus pâle possible, les éleveurs font attention aux produits mêlés à la ration. L'anémie traduit une carence en fer sur l'hème de l'hémoglobine et des myoglobines des muscles rouges. "Veaux rouges" et "broutards" trouvaient le fer dans l'herbe des prairies; les "veaux godaillés", dans les aliments de substitution (céréales, son, tourteaux, etc.). Depuis la description par DELAFOND en 1844, les zootechniciens ont découvert peu à peu les principes rationnels de la nutrition artificielle:

1° Ne pas changer brutalement de nourriture.

2° Substituer au lait des équivalents: lipides (suif, saindoux, huile de navette, etc.), sucres (farines diverses, riz, et protéines, lait écrémé, farine cuite de féveroles, etc.). Le choix des substances est guidé par les besoins, les coûts et les disponibilités.

3° Faire attention à la qualité des aliments (ne pas donner des aliments tournés ou fermentés. Par exemple, le petit lait doit provenir de l'écumeuse et non être obtenu en laissant la crème remonter à la surface du lait).

Le commerce trouva dans les aliments pour veaux un marché considérable. À la fin du XIX^e siècle, il proposa rapidement des aliments qui, pour une époque donnée, reflétaient peut-être les meilleures techniques nutritionnelles connues (GOUIN, 1895a). Mais derrière les étiquettes ronflantes se cachaient souvent des arnaques. Les réclames, qui faisaient déjà le bonheur financier des propriétaires de

journaux, publiaient à côté des encarts pour la très réputée *Jouvence de l'abbé Soury*, panacée universelle pour dames, des encarts pour les aliments destinés aux veaux et aux jeunes animaux. Un peu de farine et beaucoup d'eau et, surtout, beaucoup de réclame, de quoi faire maigrir plutôt qu'engraisser les pauvres animaux. Ces aliments vendus chez tous les grainetiers et épiciers de la région étaient chers, trop chers. Le petit cultivateur crédule y était de sa poche (SANSON, dans le *Livre de la ferme* de P. JOIGNEAUX, vers 1890, t. 1, p. 661.).

Les industriels ont compris le parti qu'ils pouvaient tirer de la différence de prix entre le lait vendu à l'industrie ou transformé sur l'exploitation et le lait absorbé par le veau. À partir de la Première Guerre mondiale, on connaît davantage l'alimentation des veaux les publications fleurissent (JOUVEN, 1947). L'élevage perd dès lors de son caractère artisanal pour devenir industriel. Les zootechniciens utilisent tous les ingrédients possibles: fécule de pomme de terre, manioc, tourteaux de toutes natures, etc. L'important était le faible prix des substances utilisées.

Rappelons aussi qu'à partir de 1893, les farines de viandes provenant des usines Liebig en Argentine arrivent sur le marché français. Les éleveurs les utilisent tout de suite dans l'engraissement des veaux (GOUIN, 1895b; GOUIN et ANDOUARD, 1939).

À quoi servent les œufs dans l'alimentation des veaux?

Dans tous les traités relatifs à l'élevage des veaux, il est question d'œufs entiers cassés dans la bouche des animaux. En 1778, BUCHOZ énonce les aliments utilisés pour engraisser les veaux blancs:

"Quand le Veau est né, on le laisse auprès de sa mère pendant les cinq ou six premiers jours, pour qu'il soit toujours chaudement, & qu'il puisse tetter aussi souvent qu'il en a besoin; mais il croît & se fortifie assez dans ces cinq ou six jours, pour qu'on soit dès-lors obligé de l'en séparer, si l'on veut la ménager; car elle s'épuiserait, s'il étoit toujours auprès d'elle: il suffira de le laisser tetter deux ou trois fois par jour; & si on veut lui faire une bonne chair, on lui donnera tous les jours des œufs crus, du lait bouilli, de la mie de pain; au bout de quatre ou cinq semaines, ce Veau sera excellent à manger. On pourra donc ne laisser tetter que trente ou quarante jours les Veaux qu'on voudra livrer au Boucher. Mon père ne vouloit pas qu'on laissât jamais tetter les Veaux qu'on destinoit à la boucherie; il leur faisoit donner le lait de deux ou trois vaches par jour, au moyen d'une machine faite exprès; & pendant le jour, on leur donnoit à avaler des bols préparés avec des œufs & de la farine d'orge."

Le nombre d'œufs varie selon les auteurs:

"Lorsque la vache a vêlé, on fait avaler au veau un jaune d'œuf, on le laisse auprès de la mère, & pour l'engager à le lécher, on lui répand sur le corps de la mie de pain & du sel. On donne à la vache de la pâtée, deux jointées d'avoine par jour, & de l'eau tiède & blanchie. Ce soin dure huit jours, après quoi elle va aux champs, et le veau reste attaché à l'étable.

On ne laisse têter que quinze jours les veaux qu'on veut élever; & lorsqu'ils sont sevrés, on les nourrit avec du pain émié & mitonné dans du lait de vache. Ceux qu'on destine à la boucherie, on les laisse têter pendant six semaines & plus. Ordinairement on fait têter le veau deux fois par jour: mais si la mère n'est pas bien fournie en lait, on ne le fait têter qu'une fois, & on lui donne des œufs frais. Une demi-douzaine le matin, & autant le soir n'est pas trop, pour ceux qu'on veut bien engraisser." (CHANVALON, 1785)

CHABOUILLE DUPETITMONT (1826) décrit les pratiques agricoles en Gâtinais et en Île-de-France; il indique que les veaux étaient alimentés au baquet, qu'on leur met une muselière en osier et qu'on lui donne des œufs:

"Après avoir trait la mère, on penche la tête du veau dans le seau, et mettant une main dans le lait, on lui insinue un doigt dans la bouche pour le faire teter; et quand il est en train de boire, on le lui retire peu-à-peu. On ne recommence pas deux fois de cette façon, qu'il boit tout seul en lui présentant le seau: par ce moyen, il ne fatigue pas la mère par ses coups de tête, et engraisse bien plus vite. Il faut, quand il a quinze jours, lui mettre un petit panier au mufle, qu'on lui attache avec une corde par-dessus la tête, quand il a bu, afin de lui ôter la facilité de lécher le mur ou soi-même, ce qui l'empêcherait de profiter et le ferait dépérir. Quand on veut faire une viande bien blanche et délicate, on casse des œufs dans le lait avant de le donner à boire au veau; on les bat bien avec le lait, et on le nourrit ainsi jusqu'au moment de le vendre. C'est de cette façon que s'engraissent les veaux de Pontoise, près Paris."

Les éleveurs donnent toujours des œufs aux veaux. Les jaunes d'œufs contiennent des lécithines, des *phospholipides*. Autrefois, dans le Bassin parisien, les carences en phosphore étaient générales. Dans les sols calcaires, cet élément était "bloqué" sous forme tricalcique insoluble. Ce manque de phosphore explique pourquoi l'élevage des races de grand format (normandes ou mancelles) eut du mal à s'implanter durablement (FANICA, 2001). Cette carence était responsable du *rachitisme* et de la *cachexie osseuse* chez les animaux adultes. Les quantités de phosphore apportées par les œufs étaient sans doute suffisantes pour le jeune veau, qui de toute façon était vendu à l'âge de 2 à 4 mois. Au milieu du XIX^e siècle, les œufs deviennent plus chers à cause de l'augmentation de la demande anglaise, on en utilise moins:

"Les œufs de poule [...] valaient alors 30 centimes les douze, mais aujourd'hui que la demande anglaise en a élevé le prix moyen à 90 centimes, on a dû y renoncer" (BENOIT, 1868)

En plus du phosphore, les œufs constituaient un apport supplémentaire de protéines à l'alimentation des veaux. Leur croissance en était facilitée.

Des pratiques cruelles

Les zootechniciens, qui le plus souvent étaient persuadés que la viande de veau était malsaine et réprouvaient le sacrifice des veaux pour la boucherie, s'attendrissaient sur les mauvais traitements que subissaient les veaux: pendant les transports du lieu où il naissait au lieu où il était engraisé; lors de son engraissement; lors de son transport au marché et à l'abattoir.

"Les veaux destinés à la boucherie [...] pèsent ordinairement de 25 à 75 kg (50 à 150 livres) arrivés au deuxième mois de leur existence; alors leur viande est faite et la dernière heure est prête à sonner. Ces derniers instants sont affreux et signalés par des tourmens de tous genres. Aux approches de la nuit, on leur coupe le petit bout de la queue et on la lie avec une ficelle, le matin, on les gorge de farine délayée dans du vin, puis on les charge sur la charrette les pattes attachées en croix, serrées avec force et la tête pendante; arrivés à la tuerie le garçon boucher monte sur la voiture, les foule brutalement aux pieds, et sans pitié les jette à terre, d'où il les relève ensuite pour les assassiner.

Ce spectacle est horrible; il remplit l'âme d'épouvante; on ne sait pas ce qu'il faut maudire le plus d'une existence aussi malheureuse ou du bourreau qui en brise la trame. La morale publique commande la prompte suppression d'une méthode aussi barbare; puisqu'il est de l'essence de la société de tout sacrifier pour assouvir des besoins trop souvent factices, que du moins on épargne à l'homme sensible des scènes qui rappellent les mœurs des Cannibales! Qu'on épargne au faible animal que l'on va immoler des tourmens, des douleurs qu'il n'a point mérités! En versant le sang, ne vous rendez pas du moins criminels, et rougissez de la nécessité qui vous porte à le faire." (THIEBAUT DE BERNEAU, 1823)

BIZET présente un réquisitoire non moins éloquent:

"C'est donc quelques jours seulement après leur naissance qu'ils sont enlevés aux pâturages qui les ont vus naître, pour être garrottés et traînés, souffreteux et haletants, sur de détestables voitures, au lieu où les attendent un repos et un bien-être de quelques semaines; mais bientôt leurs membres vont être meurtris de nouveau par la terrible étreinte des liens qu'ils ont à peine quittés, pour être conduits au marché et de là au lieu de leur supplice." (BIZET, 1847)

Laissait-on le veau à proximité de sa mère, on lui mettait une tétière en cuir munie de piquants pour l'empêcher de téter. La vache ruait quand elle sentait les piquères de l'ustensile sur ses mamelles (GROGNIER, 1838).

Avec ces arguments larmoyants, auxquels s'ajoutait celui qui prétendait que la viande des jeunes veaux nouveaux était malsaine, ces zootechniciens n'avaient peut-être pas tort. Sans doute en abusaient-ils pour persuader leurs lecteurs qu'il aurait mieux valu élever ces veaux pour en faire des bœufs. Ainsi, en 1847, BIZET prétendait-il encore:

"Cette grande destruction des veaux est funeste à l'agriculture, ou plutôt il est fâcheux que les capitaux manquent à celle-ci, et que sa pénurie la contraigne à vendre presque à leur naissance des produits, qui l'enrichiraient si elle avait les moyens de les conserver jusqu'à l'âge du travail. C'est à cette destruction prématurée que l'on doit en France la rareté des bœufs et conséquemment les hauts prix où sont arrivées leurs viandes."

Certes, la cruauté touchait particulièrement le transport des veaux. Elle laisse pantois le citoyen du XXI^e siècle habitué aux prises de positions des mouvements protestataires protégeant les animaux.

Le commerce des veaux

Les marchands forains (les *mercantiers*, comme nous l'apprend LORDEREAU vers 1795) s'approvisionnaient directement auprès des nourrisseurs; ils ne se privaient pas de vendre ou d'abattre ces veaux nouveaux et de vendre la

viande dans des circuits plus ou moins officiels. La réglementation à ce sujet était stricte mais totalement inefficace.

Le transport sur les marchés

Précédant les prises de position de la *Société protectrice des animaux*, des agronomes et des vétérinaires du XIX^e siècle se sont préoccupés du sort et des souffrances inutiles que les marchands infligeaient aux veaux pendant les transports et sur les marchés.

Ces voix engagèrent le préfet de Seine-et-Marne à réglementer ces pratiques en 1856. Au début du XX^e siècle, GUILLORY raconte:

"Vers 1845, les bouchers de Fontainebleau ramenaient encore à pied les veaux qu'ils achetaient en campagne. Mais, comme ces animaux ont une marche assez capricieuse, on n'en conduisait qu'un ou deux à la fois, en les tenant à la corde, et en se faisant aider d'un chien. D'autres les transportaient à dos de cheval, après leur avoir ligoté les pattes et avoir attaché celles-ci à la selle. Ils revenaient ainsi ayant, en croupe, tantôt un veau, tantôt deux moutons. [...] Les bouchers de notre région transportaient ou faisaient transporter les veaux en voiture. Nous avons omis de dire que ceux-ci étaient courbés, c'est-à-dire avaient les quatre pattes attachées; on les étendait sur la paille au fond du véhicule. Sur le marché, ils étaient mis en vente ligotés

et couchés sur un lit de paille que le boucher laissait généralement sur place. Le sol de la halle de Montereau se trouvait de niveau avec la voie publique. Ce n'est que lorsqu'on cessa de "*courber*", les veaux que ce sol fut exhaussé suffisamment pour permettre de décharger de plein pied de la voiture sous la halle. [...] Il fut d'ailleurs bientôt interdit de "*courber*" les veaux. À la date du 21 janvier 1856, le préfet de Seine-et-Marne par un arrêté ordonnant qu'à l'avenir, dans le ressort de son département, les veaux seraient "*transportés, exposés et mis en vente sur les marchés d'approvisionnement, debout, sans entrave ni ligature*". C'est de cette époque que date l'adoption des tapissières, les anciennes voitures à la caisse trop basse étant devenues impropres au transport des animaux."

Du transport en charrette, on passa à d'autres modes de transport plus "*humain*". Par la suite, le chemin de fer puis les camions, plus rapides, abrégèrent les souffrances de ces innocents animaux. Toute la chaîne trouva son intérêt dans cette évolution, car agriculteurs comme marchands de bestiaux, tout le monde avait intérêt à ne pas "*stresser*" les animaux. La viande en était de meilleure qualité sur les étaux.

Les trafics des bouchers

Vers 1850, à Paris, 74 % de la viande était vendue par des bouchers forains et 26 % par les bouchers. Proportionnellement les bouchers forains vendaient beaucoup plus de viande de veau (22%) que les bouchers de la capitale (6%) (Anonyme, 1850). Cette viande était le plus souvent de moindre qualité, car n'avait pas subi les contrôles vétérinaires et donnait lieu à toutes les fraudes. L'interdiction de vendre de la viande d'animaux âgés de moins de 6 semaines ne concernait pas les forains qui ne se privaient pas de mettre sur le marché des viandes provenant d'animaux trop jeunes. Les bouchers, contraints de s'approvisionner sur les marchés, n'achetaient que des animaux de six semaines à trois mois. En

1791, l'abbé Tessier met les consommateurs en garde contre les risques qu'ils encourent à consommer cette viande non encore "faite"! Mais, de l'aveu même des vétérinaires, il était très difficile de repérer la viande trop jeune (VILLAIN, vers 1910).

Il arrivait aussi que les bouchers fassent passer les *veaux gris* ou *broutards* pour des *veaux blancs*. Depuis très longtemps, les éleveurs savaient que l'on pouvait saigner les veaux pour les rendre anémiques. Evidemment, la qualité de la viande n'était pas la même. Cette tricherie était repérable par les traces sur les jugulaires (JOUVEN, 1947).

La disparition de la production vitelline en Île-de-France

Du XVIII^e au début du XX^e siècle, la viande de "veau de rivière", de "Pontoise" ou de "Gâtinais" était facilement distinguée par les amateurs. Les bons bouchers qui annonçaient cette provenance ne risquaient pas d'erreur. Ils payaient la viande plus cher et savaient aussi qu'ils pouvaient la vendre à des prix plus élevés. Cette consommation a créé un phénomène culturel et un marché pour un produit de luxe, le "veau blanc".

En 1910, la région parisienne produit encore des veaux de boucherie:

"En France, les veaux livrés à la boucherie pèsent en moyenne de 60 à 65 kilogrammes de viande nette. Ceux de la Charente atteignent le poids de 70 à 80 kilogrammes, ceux du Berry 60 kilogrammes, de la Touraine 65 kilogrammes, de la Normandie 85 à 95 kilogrammes, de la Bretagne 12 à 30 kilogrammes, de la Champagne 60 à 75 kilogrammes, de Seine-et-Marne, de l'Eure, de l'Eure-et-Loir, 70 kilogrammes. Ces trois derniers départements fournissent les meilleurs veaux de tout notre marché français. Dans le Midi, à Toulouse, Bordeaux, Agen, les veaux sont de gros poids, moins appréciés, à chair plus rouge." (VILLAIN, 1910)

Au cours du XX^e siècle, les besoins en lait de la région parisienne se sont considérablement accrus et la production de veaux de boucherie en a totalement disparu, se déplaçant vers d'autres régions. Surtout, à partir de la Seconde Guerre mondiale, avec le développement de la mécanisation, l'agriculture de l'Île-de-France s'est profondément modifiée: les petites exploitations de polyculture déclinent et les quelques élevages qui subsistent pour la production de lait destiné à la fabrication de fromage voient leurs effectifs bovins augmenter considérablement. La production de veaux pour la boucherie disparaît totalement.

JOUSSELIN (1989) situe la période de cette disparition des veaux "crevards" vers 1960, c'est l'époque où les derniers laitiers-nourrisseurs de la région parisienne ont arrêté de produire du lait. Les produits laitiers, meilleur marché, viennent de contrées plus lointaines grâce à la généralisation de la pasteurisation puis de la stérilisation. Il en est de même de la production vitelline.

Bibliographie

- ABAD, Reynald, 1999, *L'Approvisionnement alimentaire de Paris au XVIII^e et XVIII^e siècles*, thèse de doctorat, Université Paris-Sorbonne (Paris IV), décembre 1999.
- ARDOUIN-DUMAZET, 1901, *Voyages en France, 25^e série, Basse Bourgogne et Sénonais*, Paris, Berger-Levrault, 1901.
- AUBINEAU (Louis), 1914, *La Vie agricole économique et sociale dans les environs de Provins*, thèse soutenue en 1914 à l'Institut agricole international de Beauvais, Imprimerie A. Dumontier, Beauvais.
- BALLOT (Michel), 1993, Les constructions civiles du XIX^e siècle (Souppes-sur-Loing), *Bulletin d'histoire locale de Souppes-sur-Loing*.
- BARBIER (René), 1933, Le marché de Sceaux, *Bulletin des amis de Sceaux*, 9^e année.
- BARRAL (J.-A.), 1861, *Le Bon fermier, aide mémoire du cultivateur*, 2^e éd., La Maison rustique, Paris.
- BARRAL (J.-A.) et SAGNIER (Henry), 1886-1889, *Dictionnaire d'agriculture*, Hachette, Paris.
- BENOIT (Jules), 1868, L'engraissement des veaux, *Journal de l'agriculture*, t. 1.
- BIGOT DE MOROGUES (P.-M.-S.), 1823, Des connaissances agricoles sur la prospérité de la France, *Annales de l'agriculture française*, p. 140.
- BIXIO (Alexandre), 1837, *Maison rustique du XIX^e. Encyclopédie de l'agriculture pratique*, La Maison rustique, Paris.
- BIZET (Louis-Charles), 1847, *Du Commerce de la boucherie et de la charcuterie de Paris et des commerces qui en dépendent*, Paul Dupont, Paris.
- BLANC (E.), 1857, *Les mystères de la boucherie et la viande à bon marché*, Dentu, Paris.
- BLIN (Henri), 1906, *Vente et débouchés des produits de la ferme*, L. Laveur, Paris.
- BOYARD (M.), 1836, *Statistique agricole, commerciale, intellectuelle de l'arrondissement de Montargis*, Garnier, Gatineau, et Roret, et Montargis, Bonvin, Paris.
- BUCHHOZ (Pierre-Joseph) 1778, *Traité économique et physique du gros et menu bétail*, t. 2, Bastien, Paris.
- BRÉARD (M.), 1863, Enquête sur la situation de l'arrondissement de Sens, *Bulletin de la Société centrale de l'Yonne pour l'encouragement*

de l'agriculture (1862).

CHABOUILLE DUPETITMONT, 1826, Manuel pratique du laboureur, Madame Huzard, Paris.

CHANVALON (Abbé de), 1785, *Manuel des champs ou recueil amusant et instructif concernant tout ce qui est le plus nécessaire & le plus utile pour vivre à la campagne avec aisance & agrément*, 4^e édition, Delalain, Paris.

COLLOT (E.), 1851, *Traité spécial de la vache laitière et de l'élève du bétail*, 2e éd., Paul Dupont, Dussacq, Ve Bouchard-Huzard, Paris.

COULBAUX (J.-B.), 1821, *Notice statistique sur les bêtes à grosses cornes du département de Seine-et-Marne*, manuscrit retrouvé dans les archives de la Société d'agriculture de Melun.

DANZEL D'AUMONT, 1852, *Essai sur l'engraissement des bœufs, vaches, moutons et veaux*, Yvert, Amiens.

DELAFOND (Onésime), 1844, *Recherches sur l'engraissement des veaux dans le Gâtinais*, Félix Locquin, Paris.

DELAMARE (Nicolas), 1713, *Traité de la Police*, t. II, Brunet, Paris.

DUMONT (Rémi), 1903, *Manuel pratique de l'alimentation du bétail*, Baillière, Paris.

FANICA (Pierre-Olivier), 2000a, La production de veau blanc pour Paris - Deux siècles de fluctuations (XVIIIe-XXe siècle), *Histoire et sociétés rurales*, n° 3.

FANICA (Pierre-Olivier), 2000b, Les vaches du roy, 1784-1787, un document sur les bovins élevés en Gâtinais au XVIIIe siècle, *Bulletin d'art et d'histoire de la vallée du Loing*, n° 3.

FANICA (Pierre-Olivier), 2001, Le sol, la plante et l'élevage en Gâtinais. Rôle du phosphore, *Ethnozootechnie*, 66, 2001, P.107-126.

FANICA (Pierre-Olivier), 2007, Mutations de l'élevage bovin en Gâtinais et en Brie, *Ethnozootechnie* n°79, p.167-185.

FANICA (Pierre-Olivier), 2008, *Le lait, la vache et le citadin, du XVIIe au XXe siècle*, Quae, Paris.

FERRAND (chevalier de), 1769, *Mémoire raisonné sur l'avantage de semer du trèfle en prairies ambulantes*, Fetil, Paris.

GOUIN (André), 1895a, Des Farines lactées, *Journal d'agriculture pratique*, t. 1, p 347.

GOUIN (André), 1895b, L'élevage des veaux à la farine de viande, *Journal d'agriculture pratique*, t. 1, p 567.

GOUIN (André), ANDOUARD (P.), 1939, *Élevage et engraissement intensif, veaux, bœuf, porcs*, 3e édition, La Maison Rustique, Paris.

GROGNIER (L.-F.), 1834, *Précis d'un cours de multiplication et de perfectionnement des principaux animaux domestiques*, Madame Huzard, Paris.

GUILLORY (Georges), 1911-1913, Série d'articles parus dans l'*Abeille de Fontainebleau* (Bibliothèque de Fontainebleau).

HEUZE (Gustave), 1888, Correspondance: n° 7076, *Journal d'agriculture pratique*, t. 1, p. 180.

HEUZÉ (Gustave), 1891, *La petite culture agricole, légumière et fruitière dans les campagnes et aux environs des villes*, Armand Colin, Paris.

HUSSON (Armand), 1875, *Les Consommations de Paris*, Hachette, Paris.

JOIGNEAU (Pierre) et al., vers 1890, *Le Livre de la ferme*, 5e éd., Delagrave, Masson, Maison rustique, Paris.

JOUSSELIN (Wilfried), 1989, Evolution de l'élevage du veau de boucherie, *Ethnozootechnie*, n° 44, Varia n° 1.

JOUVEN (Maurice), 1947, *Veaux d'élevage et de boucherie*, Éditions de Montsouris, Paris.

LORDEREAU, (v. 1795), *Projet de subsistance concernant la salubrité de la viande par suite de la diminution du prix de ce comestible, l'augmentation des bestiaux & la salubrité du lait* (<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k83517f.r=.langFR>)

MARIN (François), 1739, *Les Dons de Comus, ou l'art de la cuisine, réduite en pratique*, Prault, Paris.

PETIT (Jacques), 1916, *L'Agriculture dans la région de Pithiviers*, Thèse agricole, Institut agricole de Beauvais.

PION (Ernest), GODBILLE (Paul), 1893, *Vente et achat du bétail vivant, lois, règlements, usages au marché de la Villette et en province*, Armand Colin, Paris.

POITEVIN (P.-E.), 1836, *Histoire topographique et physique de Château-Landon*, Delaunay, Fontainebleau.

ROMANET (Vicomte de), 1841, *Des moyens de faire concourir à l'approvisionnement de Paris et des autres grandes villes de la France, les bestiaux de petite race qui jusqu'à ce jour en ont été exclus, et de faire ainsi diminuer le prix de la viande de boucherie dans la capitale*, Paris, Dauvin et Fontaine.

ROUEL (J.), 1943, *L'Agriculture dans le département de l'Yonne*, Chambre d'Agriculture de l'Yonne et Union régionale corporative de l'Yonne.

ROYER (Charles-Edouard), 1839, *Catéchisme des cultivateurs pour l'arrondissement de Montargis*, L. Bouchard-Huzard, Paris.

SAUVEGRAIN (J.-B.-F.), 1806, *Considérations sur la population et la consommation générale du bétail en France*, Madame Huzard et Le Normand, Paris.

SINET (M.), 1843, *Précis de l'histoire de Sceaux*, Au Cabinet de lecture, Sceaux.

TESSIER (Alexandre) (dir.), 1791, *Encyclopédie méthodique, Agriculture*, t. II, Panckouke, Paris, 1791.

THIEBAUT DE BERNEAU (Arsenne), 1823, *Traité de l'éducation des animaux domestiques*, Audot, Paris.

THOISON (Eugène), vers 1890, *Les Rues de Nemours*, Bouloy et Vaillot, Nemours.

VILLAIN (Louis), 1910, *Animaux et viandes de boucherie. Abatage, qualités et catégories des viandes, issues, parallèle entre la viande saine et la viande malade. Conférences données, à l'abattoir de Vaugirard et à l'abattoir hippophagique de Brancion*, Fournier, Paris.

VILLEROY (Félix), 1877, *Manuel de l'éleveur de bêtes à cornes*, La Maison Rustique, Paris.

Anonyme, 1837, L'approvisionnement de Paris, *Le Magasin pittoresque*, p. 331.

Anonyme, 1850, *Notice sur le régime du commerce de la boucherie, publié par le Conseil général de l'agriculture, des manufactures et du commerce*, session de 1850, Paris, Imprimerie nationale.

Anonyme, 1894, L'approvisionnement de Paris, *Bulletin mensuel de la Société d'agriculture de Melun*.

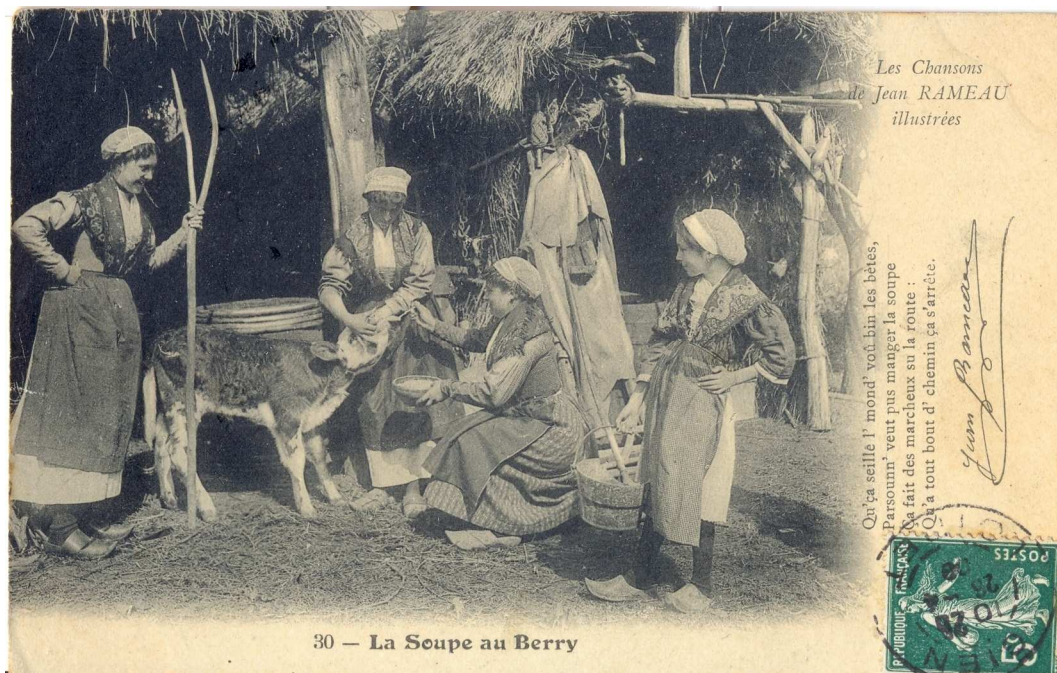


Fig. 1. – Ah! les bonnes buvées...



Fig. 2. – Muselière à clous pour empêcher le veau de têter sa mère

Bestiaux. — Au marché aux bestiaux de la Villette du lundi 28 décembre, les cours des bœufs se maintenaient difficilement, on a coté : bœufs blancs 0.65 à 0.74; bourbonnais 0.73 à 0.75; choletais 0.70 à 0.73; vendéens 0.62 à 0.70; marchais 0.65 à 0.73 en première qualité et 0.60 à 0.65 en sortes ordinaires; charentais-limousins 0.68 à 73; bœufs rouges 0.63 à 0.68.

Les vaches n'ont pas varié : bourbonnaises et limousines 0.73 à 0.74 en bons choix et 0.65 à 0.70 en sortes ordinaires.

Les premières quantités des taureaux ne dépassaient pas 63 centimes le demi kilogr. net.

Vente lente et difficile des veaux qui perdaient 5 centimes par kilogr. : veaux de Seine-et-Marne, 0.95 à 1 fr.; du rayon de Nogent-sur-Seine, 0.93 à 0.98; du Gatinais, 0.85 à 0.90; manceaux, 0.83 à 0.88; du rayon de Gournay, 0.70 à 0.83; de l'Eure, 0.98 à 1 fr. au détail et 0.93 à 0.97 par petits lots. Un arrivage assez important des moutons a rendu les affaires assez difficiles, les cours ont fléchi de 2 à 3 centimes par demi-kilogr.; petit métis, de 0.90 à 0.92; plus lourds, 0.85 à 0.88; nivernais et bourbonnais, 0.96 à 0.97; auvergnats, 0.85 à 0.90. Vente moins mauvaise des porcs, les cours ont légèrement progressé sur toutes les sortes, les bons porcs se payaient de 0.35 à 0.38 et les sortes moyennes ou médiocres, de 0.32 à 0.34 le demi-kilogr. vif.

On payait au poids vif : bœufs, de 0.42 à 0.48; vaches, de 0.40 à 0.46; taureaux, de 0.34 à 0.36; veaux de Seine-et-Marne et de l'Eure, de 0.34 à 0.58; de l'Eure-et-Loir et du Loiret, 0.50 à 0.55; de champenois, 0.44 à 0.50; de divers, 0.34 à 0.44; moutons anglaisés, 0.50 à 0.53; de métis, 0.50 à 0.53 le demi-kilogr. vif.

Fig. 3. – Mercuriale de la Gazette du village, 28 décembre 1896



Fig. 4. – Les veaux sont des animaux capricieux...



Fig. 5. – Les animaux sont conduits au marché de Toucy (89).



Fig. 6. – Les veaux et les moutons étaient "coubés" sur les marchés bretons encore au début du XXe siècle... Cette pratique était interdite en Seine-et-Marne depuis le milieu du XIXe siècle.



Fig. 7. – Le marché aux veaux à Montereau-Fault-Yonne au début du XXe siècle. Les producteurs se servent de tapissières. La halle est équipée d'un quai de déchargement. Les marchés aux veaux étaient nombreux en Seine-et-Marne, dans le Loiret et dans l'Yonne.

MANGER LE VEAU, UN REGARD D'HISTORIEN

Georges CARANTINO ^(A)

Résumé: Comprendre ce qu'est *manger le veau*, pour l'historien, c'est analyser à travers de nombreuses sources - traités d'agronomie, de médecine et de diététique, livres de cuisine, écrits des gastronomes, collections de menus...- comment s'articulent les regards que portent sur le veau l'éleveur, le boucher, le cuisinier, le gastronome. Mais il faut d'abord essayer de définir ce qu'est un veau, entre veau de boucherie, veau de lait, veau blanc, trois concepts qui ne se recouvrent pas totalement. Le veau renvoie à une question de couleur, un gradient du blanc au rouge, mais c'est la quête d'un veau blanc qui habite toutes les sources consultées. Aux origines, des pratiques d'élevage par l'aristocratie italienne de la Renaissance d'un veau uniquement nourri au lait, pratiques que les Français découvrent pendant les guerres d'Italie, au début du XVI^e siècle, et qui se diffusent en Europe pendant les siècles qui suivent. Ainsi se mettent en place des modes d'élevage et d'alimentation du veau pour obtenir une viande blanche, viande de prestige, pour satisfaire les tables des élites sociales. L'analyse des raisons du prestige du veau pointe sa tendreté et son goût délicat, sa grande plasticité culinaire, le grand intérêt de ses abats. Mais ce prestige se fonde aussi sur des raisons plus culturelles, sa position élevée dans la *grande chaîne de l'être*, son inscription dans la quête du blanc qui habite les élites sociales, ses vertus diététiques et médicales.

Les sources montrent comment les regards du boucher et du cuisinier s'imbriquent dans le choix de l'animal, de son origine et de son mode d'élevage, de sa couleur et de sa tendreté, de son degré d'engraissement et de sa maturation. Affiner la découpe, reconnaître les différences de texture et de saveur des différents morceaux débouchent sur de très nombreuses recettes qui distinguent nettement le veau du bœuf et montrent l'important investissement, tout au long des siècles, des cuisiniers dans ce produit. La considération égale que les cuisiniers portent, dans les recueils de recettes, aux abats et aux muscles permet aussi de dessiner clairement un statut culinaire du veau. L'analyse des menus montre comment fonctionne la catégorie des viandes blanches et les rapports qu'entretient le veau avec la volaille, le gibier, le mouton, le porc dans la conception d'un repas. Les écrits des premiers gastronomes, au début du XIX^e siècle, illustrent la recherche d'un veau blanc de bonne origine, le prestige de la tête de veau et la place de ses abats comme de ses muscles à la table des élites gourmandes. L'étude des sources sur près de quatre siècles permet aussi de noter des évolutions: la concurrence croissante de l'agneau, la lente régression des abats, et même la disparition de certains d'entre eux, à partir du dernier tiers du XIX^e siècle...

L'évocation d'une découpe et de plats mythiques permet d'entrevoir l'imaginaire culinaire du veau qui habite la culture française jusqu'à aujourd'hui: la longe de veau, autrement dite *morceau du rognon*, découpe prestigieuse que l'on ne pratique plus de nos jours; la blanquette qui, de plat aristocratique puis petit-bourgeois, est devenue très populaire; la tête de veau, servie encore parfois entière sur la table mais, plus socialement correcte, désossée et roulée et qui, de dormant des tables aristocratiques, est devenue un plat de brasserie toujours fêté. Si le prestige du veau des siècles précédents s'est estompé, si sa consommation décroît, sa cuisine est toujours bien vivante si l'on en croit les sources actuelles des pratiques culinaires des Français. Certes la place des abats a considérablement régressé, mais les recettes traditionnelles sont encore bien vivantes et la pratique s'enrichit de nombreux plats et ingrédients venant d'autres cultures culinaires et contribuant à façonner une nouvelle tradition.

Penser le veau, c'est d'abord rencontrer un paradoxe. Alors que le veau sur pieds est traditionnellement connoté négativement, la viande qui en est issue, quel qu'en soit le morceau, est auréolée d'un prestige qui traverse les siècles. Contrairement au bœuf qui, vivant, est associé à la force, à la puissance nécessaire au travail des champs, le veau est, dans le langage populaire, associé à des images négatives. On parle de "*brailler comme un veau*", de "*pleurer comme un veau*" c'est-à-dire beaucoup pour peu de chose. Les "*yeux de veau*" sont de gros yeux globuleux et sans expression. Etre traité de "*tête de veau*" est une injure qui renvoie à un visage épais aux traits tout aussi inexpressifs. Un "*veau*" est une personne nonchalante, paresseuse, sans énergie et, s'il s'agit d'un cheval, un canasson, un tocard... (1). On est loin du *pauvre petit veau* dont, actuellement, le destin émeut les sensibilités animalistes. La question sera donc de comprendre pourquoi et comment la viande de veau, après l'intervention du boucher comme du cuisinier, a gagné le prestige qu'on lui reconnaît au fil des siècles. Peut-être faut-il faire remonter les fondements de la culture occidentale du veau aux textes de la Bible qui parlent du Veau d'Or comme du sacrifice du veau gras pour fêter le retour du fils prodigue? Mais il faudrait aussi mieux cerner les apports de la culture antique comme

ceux de la culture musulmane à notre regard sur la viande de veau et sa cuisine.

Parler du veau comme nourriture relève autant de l'histoire des techniques que d'une histoire culturelle et sociale. Les techniques d'élevage, de découpe, de cuisson, d'apprêt culinaire sont à interroger. Mais il faut aussi essayer de cerner le regard du boucher comme celui du cuisinier, du gastronome et du médecin sur cette viande de veau, animal dont on consomme aussi bien les muscles que tous les abats, la peau aussi bien que les cartilages. L'historien doit, pour cela, interroger de nombreuses sources et en croiser les données. Les écrits des agronomes, des médecins, des cuisiniers comme des gastronomes lui seront précieux. Les livres de cuisine, entre prescription et reflet de la pratique, autant que les menus, les cartes de restaurant, les sites web permettront de cerner le statut culinaire du veau. L'iconographie comme l'enquête auprès de bouchers, l'éclaireront sur l'anatomie et sur les modes de découpe de la carcasse et leur évolution. Entre le XVI^e siècle et le XIX^e siècle, se met en place la manière qu'ont les Français de consommer la viande de veau. Cette étude concernera principalement cette période.

A) Professeur, 11 rue du Colonel Fabien, 92160 Antony; courriel: georges.carantino@gmail.com

Mais d'abord, qu'est-ce qu'un veau?

A lire les auteurs, c'est du devenir du petit mâle dont il est question. Le sort de la petite femelle relève du non dit, de l'évidence. En ces temps de forte mortalité bovine comme d'avortements répétés, elle ne semble destinée qu'au renouvellement du troupeau des reproductrices et des laitières. Au XVIII^e, siècle le discours évolue et l'on note qu'"en général, la chair d'un mâle a moins de disposition à blanchir, que celle d'une femelle" (2), preuve qu'une femelle peut aussi, à cette époque, devenir veau de boucherie. Liger, en 1700, dans la *Nouvelle maison rustique*, explique: "Ou l'on destine les veaux pour être châtrés, ou bien on les laisse croître pour devenir taureaux.... Si l'on veut les châtrer, il faut toujours qu'ils ayent deux ans" (3). Ainsi, le jeune mâle est veau jusqu'à deux ans, moment où l'éleveur choisi d'en faire un bœuf de travail ou un reproducteur. C'est dire que, lorsque dans les sources l'on parle de veau, il est difficile d'en connaître l'âge qui peut être très variable. On a donc dû manger des veaux âgés, mal conformés ou blessés, vendus à la boucherie après engraissement. L'éleveur, de tout temps, est pris dans une logique économique qui lui fait soit sevrer et vendre très tôt son veau pour commercialiser le lait, souvent

sous forme de beurre ou de fromage, soit l'allaiter plus longtemps pour l'élevage ou pour vendre à la boucherie un veau plus gros et plus gras. Il y a donc "*diverses façons de ménager*" l'économie du veau et du lait, explique Olivier de Serres (4). Selon la distance aux marchés qu'offrent les villes, selon les modes de transformation du lait propres à chaque région, selon la demande de bêtes d'élevage, la vente de jeunes veaux à la boucherie variera. On pourrait presque parler de production passive de veaux de boucherie lorsque l'éleveur doit se débarrasser au plus vite des petits pour utiliser le lait transformé de façon plus rentable, pour la fabrication de fromage de garde en montagne par exemple, et de production active de veau lorsque l'éleveur s'organise pour produire en fonction d'un marché urbain proche qui offre des prix élevés (5). Dans les deux cas, il s'agit bien de veaux de lait offerts à la boucherie à des âges et à des stades de croissance et d'engraissement différents. Veau de boucherie, veau de lait, deux expressions qu'on ne trouve que très rarement dans les textes anciens, deux notions qui ne se recouvrent pas totalement mais éclairent la réflexion.

Le veau, une question de couleur

Lister, un anglais qui parcourt la France à la fin du XVII^e siècle, note dans son journal de voyage, à propos du veau français: "...il n'en faut pas parler: il est rouge et grossier; et je ne pense pas qu'il y ait de pays en Europe où l'on sache élever le veau comme en Angleterre... Il ne s'agit que de les saigner souvent et de leur donner beaucoup de farine et de lait, sans compter celui de la mère. Ces saignées répétées épuisent la portion rouge du sang, qui se convertit tout entier en sérum blanc ou en chyle" (6).

Ce témoignage est à mettre en parallèle avec celui, plus ancien, de Jean Bruyerin-Champier, médecin de François 1^{er}, en lien avec les Guerres d'Italie: "*Beaucoup de Romains et d'Italiens ne les sèvrant pas avant six mois ou même toute une année et veillent, pendant tout ce temps, à ne pas leur donner d'herbe ni d'autre fourrage. Car ainsi ils sont absolument certains que leur viande sera plus agréable, fine et saine: ainsi, estiment-ils, elle pourra enrichir les tables pontificales et cardinalices lorsqu'on y servira du veau. Les grands personnages de France ont tenté de suivre cet enseignement, et nous avons vu que François, roi de France, et le premier du nom, aimait merveilleusement cette viande*" (7).

Ainsi coexistent en France dès le XVI^e siècle une viande de veau rouge et grossière et la viande fine et délicate d'un veau nourri du lait de sa mère, viande blanche dont la mode vient d'Italie et a été très vite adoptée par les élites. Cette pratique de la production d'un veau de lait, à viande blanche, a mis du temps à se diffuser chez les éleveurs, comme sa consommation à se propager, du haut vers le bas, dans la société. Mais il a dû exister, dès le début, tout un gradient de nuances entre le blanc et le rouge, lié à l'alimentation mais aussi à la génétique de la mère et du veau, comme on le sait maintenant. C'est cet idéal d'un veau blanc qui traverse toutes les sources consultées sur quatre siècles et qu'exprime Grimod de la Reynière lorsqu'il parle des



Figure 1: L'œil et l'oreille, des friandises! in *Roti-cochon ou Méthode très facile pour bien apprendre les enfants à lire...*, Dijon, 1689.

prestigieux veaux de Pontoise qu'il trouve à Paris, ces veaux "dont la blancheur fait honte à la neige" et qui ont "tant d'éclat qu'il n'est pas prudent, pour les vues délicates, de les fixer avec trop d'attention: les yeux en sont vraiment éblouis, ce n'est pas une exagération" (8).

20
Sunt nutritiva multum carnes vitulina.
La chair de Veau est nourrissante.



La Longe de Veau
est de bonne nourriture, le côté du.
Rognon est le meilleur manger.

LES ORANGES
aiguisent trop l'appétit, le Goulu
ne s'en fert pas.

Omnia

Figure 2: Les délices de la longe, in *Roti-cochon ou Méthode très facile pour bien apprendre les enfants à lire...*, Dijon, 1689.

Les viandes sont pensées par catégories de couleurs. Ainsi l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert, à l'article "Viande", parle de viande blanche et de viande noire: "On dit de la viande blanche et de la viande noire... le veau, les poulets sont viandes blanches; le lièvre, le cerf, le sanglier sont viandes noires..." (9). Ainsi se dessine pour le cuisinier une classe d'appartenance des viandes blanches dont font partie le veau, la volaille, l'agneau mais aussi la chair des poissons blancs et qui trouvera sa pleine expression dans l'art de la quenelle. Ces veaux blancs sont de différents types que le *Dictionnaire de Trévoux*, de 1721 (10), précise: "Un veau de lait est celui qui n'a pas encore mangé de foin" et à fortiori d'herbe puisqu'il est resté enfermé et n'a fait que téter sa mère ou bu le lait au seau. "Les veaux de rivière sont des veaux extrêmement gras, qui viennent devers Rouen, où il y a de bons pâturages", veaux très gras et donc recherchés puisque le gras est lié au luxe et à la richesse, et que l'on nomme ailleurs "veau de dîme" car servant à payer l'impôt à l'Eglise. Le "veau montagne, un veau nourri dans une ménagerie royale du lait de plusieurs vaches, et de quelques

autres ingrédients, comme œuf et sucre: ce qui est une façon de les nourrir venue d'Italie", du terme italien "mongana" signifiant "qui tête", un veau de production aristocratique en lien avec le mode d'élevage italien introduit en France au XVI^e siècle, qu'évoque plus haut Bruyerin-Champier.

Obtenir le veau blanc demande technicité et attention. C'est un élevage exigeant en temps qui n'est possible que par le prix élevé obtenu par sa viande recherchée des élites. Charles Estienne, dans *L'Agriculture et Maison rustique*, paru en 1570, ne parle pas encore de ce type de production. Mais Olivier de Serres, en 1600, l'évoque. "Au veau fraîchement sorti du ventre de la mère, baillera-on le moiau d'un œuf crud, à avaler" indique-t-il d'abord. Puis il précise: "Plusieurs ne nourrissent les veaux que trente, ou quarante, ou cinquante jours, en tel aage les mangeans ou vendans" (11). Liger, en 1700, après avoir indiqué qu' "on commence à luy faire avaler un moyeu d'œuf: cette première nourriture luy donne des forces", précise que certains "se contentent de les faire téter quinze jours seulement, dans l'impatience qu'ils ont de jouir du lait de leurs vaches. Ceux-là font très-mal... parce qu'un veau ne sçaurait en si peu de jours avoir amassé bien de la graisse, et ne peut être par conséquent que tres-peu vendu... Je diray donc, que pour bien faire on doit laisser téter un veau trente à quarante jours, ce qu'on observe aux environs de Paris, après lequel tems on le peu vendre au boucher..." (12).

L'Abbé Rozier, en 1793, écrit: "On ne laisse téter que trente ou quarante jours les veaux qu'on veut livrer au boucher; et pour les engraisser promptement, les œufs cruds, du lait bouilli avec de la mie de pain, suffisent à merveille" (13).

Conseiller les propriétaires terriens qui gèrent leurs domaines agricoles est le but de nombreux dictionnaires au XVIII^e et XIX^e siècles. On y parle évidemment du veau et de sa production pour la boucherie, avec toujours le souci de produire une viande blanche. Le *Dictionnaire Oeconomique* de Chaumel-de la Mare, 1767, qui reflète l'anglomanie de l'époque, donne aux producteurs français de nombreuses informations et conseils "pour que le veau ait la chair bien blanche", en s'inspirant d'un auteur anglais et en évoquant la couleur du sol et l'ingestion de craie comme ayant une influence sur la couleur de la viande, le type de veau à choisir pour l'engraissement, l'utilisation de diverses céréales dans l'alimentation en complément du lait... (14) (lire ce texte en annexe 1). Le *Dictionnaire des ménages*, paru en 1836, donne des précisions nouvelles: "Veaux destinés à la boucherie. Dans la crainte que leur chair ne perde de sa qualité, il faut les tenir proprement, et les garantir de l'humidité et de la pluie. Pour les mettre en chair, on leur donne, outre le lait qu'ils boivent, de la mie de pain trempée, de la farine d'orge ou de l'avoine, dans une auge. Un veau de six semaines, ainsi nourri et tenu dans un endroit sec et frais, a une chair blanche et tendre. Le meilleur âge pour les tuer est de deux mois environ. La nuit qui précède le jour qu'on les mène à la boucherie, on leur coupe le petit bout de la queue, et on la lie avec une ficelle: le matin, on leur donne un peu de farine délayée dans du vin, et, la veille de leur mort, on leur donne du lait à boire" (15). Cette réflexion sur l'élevage du veau blanc intéresse aussi un naturaliste comme Buffon pour qui "la chair du veau est une nourriture aussi abondante que saine et délicate". Ainsi écrit-il en 1753 dans son *Histoire Naturelle*: "On laisse le jeune veau auprès de sa mère pendant les cinq ou six premiers jours afin...qu'il puisse téter aussi souvent qu'il en a besoin", ensuite "il

suffira de le laisser téter deux ou trois fois par jour, et si l'on veut lui faire une bonne chair et l'engraisser promptement, on lui donnera tous les jours des œufs crus, du lait bouilli, de la mie de pain; au bout de quatre à cinq semaines ce veau sera excellent à manger: on pourra donc ne laisser téter que trente à quarante jours les veaux qu'on voudra livrer au boucher" (16).

Tous ces textes permettent de cerner le regard de l'éleveur sur l'animal à produire, les options possibles et l'exigence de qualité des consommateurs qui fera le prix. Durée de l'allaitement, entre quinze et soixante jours avant la vente au boucher, degré d'engraissement, choix de compléments à l'alimentation lactée sont les paramètres sur lesquels il peut agir. Ces textes permettent aussi de s'interroger sur les modes de blanchiment du veau. Le lieu n'en est pas innocent. C'est l'étable, la crèche, un lieu sombre qui renvoie à l'obscurité où l'on tient le veau sous la mère encore élevé traditionnellement en France. L'obscurité est le lieu du blanchiment et l'analogie avec les productions légumières est frappante: l'on fait blanchir les salades sous cloche, la barbe de capucin et, plus récemment, les endives dans des caves, l'on produit le champignon de Paris dans des carrières souterraines... L'éleveur de veau pratiquait avant tout la polyculture et ces savoirs sur les végétaux ne lui étaient pas étrangers. Productions animales et végétales, par

moment, convergent. L'alimentation du veau est aussi à interroger. Lait de la vache, crème, farines, sel, craie, mie de pain, biscuits, œuf entier dans la coquille blanche des races de poules anciennes, sucre blanc des élevages aristocratiques, tous évoqués dans nos sources, relèvent de la couleur blanche et de ses nuances. Le rapprochement se fait aisément avec le vieil adage "*on devient ce que l'on mange*" hérité des médecines antiques, entre pensée magique et principes d'analogie et d'incorporation. Ces choix alimentaires ne sont donc pas faits au hasard et d'autres aliments de couleurs différentes et n'affectant pas la blancheur recherchée auraient sans doute pu être trouvés. Il est aussi évoqué, dans ces sources, le jaune d'œuf comme premier aliment, celui qui donne des forces et que certains auteurs conseillent même de donner au quotidien. On sait le jaune depuis longtemps métaphore de l'or. N'est-ce donc pas là façon d'ennoblir la viande si recherchée du veau? De nombreux cuisiniers vantent l'aptitude de cette viande, lorsqu'elle est cuite à sec, rôtie à la broche, en cocotte ou poêlée, à donner "*la belle couleur*", une belle couleur dorée que ne permettra jamais une viande de bœuf. Ainsi Marius Morard, en 1886, écrit "*De toutes les viandes de boucherie, c'est le veau qui se dore le mieux dans son jus. Cela provient que cette viande est jeune et du suc qu'elle contient*" (17). L'or, comme le blanc, serait-il donc une couleur de l'imaginaire du veau?

Les raisons d'un prestige

Un bref regard sur la consommation du veau permettra de le situer parmi les autres bêtes de boucherie. *Le Ménagier de Paris*, en 1393, indique le nombre moyen de bêtes vendues par les boucheries parisiennes par semaine: 3 130 moutons, 528 porcs, 512 bœufs, 306 veaux (18). A la veille de la Révolution, les études de Lavoisier, fermier général de l'octroi de Paris, faites sur les consommations parisiennes indiquent l'entrée annuelle dans la capitale de 350 000 moutons, 35 000 porcs, 70 000 bœufs, 18 000 vaches et 120 000 veaux (19). A la même époque, à Genève, il se consomme 33 912 moutons, 694 porcs, 2 225 bœufs et 19 684 veaux. La proportion élevée, dans cette ville, de veaux vendus par rapport aux bœufs indiquent un mode d'élevage, dans les massifs alentours, tourné vers une production laitière très importante, produisant de très nombreux veaux et renonçant à la production trop couteuse de bœufs (20). A Paris, au mois de mars 1838, il se consomme 51 515 moutons, 9 275 porcs, 11 254 bœufs, 1 600 vaches et 9 654 veaux (21). Le parallèle fait avec la consommation de Genève indique des stratégies d'élevage très différentes entre la zone d'approvisionnement de Paris et celle des montagnes entourant Genève, qui ne donnent pas les mêmes produits. Pour Paris, on notera, au XVIIIe, l'importante croissance, en proportion, du veau par rapport au bœuf, liée à une forte demande des élites, alors que le bœuf est encore dévalorisé à leurs yeux, mais aussi à celle d'une bourgeoisie aisée qui se développe. Au XIXe siècle, les proportions s'inversent car le bœuf devient plus accessible aux classes populaires et voit ses meilleurs morceaux plus fréquemment présents sur les tables des élites. On notera que le veau est toujours, en nombre, bien moins important que le mouton et l'on peut dire qu'il reste minoritaire dans l'offre de viandes de boucherie à Paris du Moyen-âge au XIXe siècle, rareté dont le corolaire est un prix élevé lié à la demande de cette viande de prestige. Ainsi le prix moyen de la viande sur pieds entrée à Paris en

mars 1838, est de 52 centimes le demi-kilo pour le bœuf, de 54 c. pour le mouton mais de 70 c. pour le veau (22), sachant que les veaux les plus blancs peuvent se vendre bien plus cher.

Ce prestige, signifié par une relative rareté liée à un élevage astreignant et coûteux en temps et par des prix élevés obtenus sur le marché, est largement fondé sur des raisons concrètes auxquelles le mangeur comme le cuisinier sont sensibles. D'abord, le goût délicat, le tendre des muscles comme des abats qui font du veau une nourriture de personnes raffinées. Tout l'art des cuisiniers au cours du temps a été d'accompagner la tendreté de cette viande d'ingrédients et de modes de cuisson qui ont dissipé l'impression de fadeur soulevée parfois par certains (23). Ce prestige se fonde aussi sur sa grande plasticité culinaire. Déjà *Le grand cuisinier de toute cuisine*, publié à Lyon vers 1542, indique comment appareiller le veau "*tant bouilly, rosty que en pasté*". Grimod de la Reynière, un des pères de la réflexion gastronomique, confirme cette plasticité lorsqu'il écrit "*le veau plein d'une aimable condescendance, se prête à tant de métamorphose que l'on peut, sans l'offenser, l'appeler le caméléon de la cuisine. Il y a peu d'animaux qu'on nous présente sous plus de formes diverses... Ce n'est pas seulement le corps du veau, sa personne proprement dite, qui fait l'ornement de nos tables: sa tête et ses issus offrent encore une foule de mets succulents... le cochon seul l'emporte sur le veau pour la variété des mets que son estimable individu peut fournir à nos tables*" (24). Mais le cochon n'est présenté sur la table des élites que sous forme de jambon. Le veau, qui se prête avec bonheur à tous les modes de cuisson et de mise en œuvre, et dont tous les morceaux, muscles et abats, ont une égale et très estimée valeur gustative, n'a pu que stimuler la créativité des cuisiniers. Livres de recettes, menus de restaurant... prouvent, par la grande variété des plats présentés, qu'il est, plus que toute

autre viande de boucherie, le caméléon de la cuisine, celui que l'on peut servir sous le plus grand nombre de formes. La nature cartilagineuse de ses os et la jeunesse de ses muscles font de lui une source de moelleux et d'onctuosité très recherchée par les cuisiniers. Ils utilisent le plus souvent pieds et jarrets mais aussi rouelles, sous-noix ou épaules de veau blanc pour obtenir le jus de veau, le blond de veau, bouillon très clair, le fond de veau qui apportera du moelleux et, par réduction, des demi-glaces, des glaces, des caramels de veau, ainsi que des gelées qui sont depuis très longtemps de précieux auxiliaires en cuisine. La graisse de veau, blanche et fine, est aussi très prisée pour cuisiner les ragoûts.

Mais le prestige du veau blanc s'explique aussi par des raisons plus culturelles. D'abord par sa place dans la *Grande chaîne de l'être*, manière symbolique d'ordonner hiérarchiquement tous les êtres, héritée de l'Antiquité et encore vivante par certains aspects dans notre monde marqué par la pensée scientifique, vision du monde qui se traduit dans les pratiques sociales. Au plus bas de l'échelle, le monde minéral puis le monde végétal, le monde animal puis l'homme et ensuite la divinité. Sur cette échelle s'inscrivent les aliments. Plus ils y ont une position élevée, plus ils sont valorisés, prestigieux, recherchés par les élites sociales. Ainsi se dessine une hiérarchie des aliments fortement corrélée à la hiérarchie sociale et dans laquelle on peut situer le veau. Ainsi les poissons sont inférieurs aux quadrupèdes, eux-mêmes inférieurs aux oiseaux. Ainsi les racines sont un manger du peuple tandis que les fruits sont sur les tables des élites, les quadrupèdes moins prestigieux que le gibier à plumes prisé par l'aristocratie, le porc, plus près du sol donc plus populaire alors que le mouton est couramment sur la table des bourgeois. Le bœuf, plus lourd et plus vieux, est moins recherché que le veau, plus léger, plus jeune, à la chair plus claire. Le canard qui barbotte dans la mare et dont la chair est foncée, est très dévalorisé par rapport aux autres volailles de basse-cour à la chair blanche. Cette échelle symbolique où priment le plus détaché du sol, le plus léger, le plus jeune, le plus blanc... a aussi sa traduction dans l'échelle des prix et dans la hiérarchie sociale des tables. Le veau blanc se trouve ainsi au sommet de l'échelle des quadrupèdes et ne le cède qu'aux volailles pour le prestige (25). Cette hiérarchie des viandes est encore vivante. On sert des volailles pour les fêtes et non pas du porc. On privilégie l'agneau plutôt que le mouton, le foie de veau plutôt que celui de génisse... Ce lien entre élite sociale et viande blanche a perduré longtemps officiellement puisque, pendant la guerre de 1914-1918, les instructions données aux communes pour l'accueil des troupes de passage imposaient de fournir aux officiers de la viande rôtie qui soit blanche, que ce soit veau ou volaille alors que les hommes de troupe ne recevaient que du bœuf bouilli ou en ragoût (26). Mais le vin aussi participe pendant des siècles à cet ordonnancement du monde, lui qui va du noir à un blanc presque aqueux en passant par toutes les nuances du claret. Vin noir et terreux du peuple à la constitution robuste, vin blanc léger des élites délicates, recherche du blanc comme marque de la distinction pour le vin comme pour le veau.

Ce qui explique aussi le prestige du veau, c'est que l'histoire de sa production s'inscrit dans cette quête du blanc que connaissent, au fil des siècles, de nombreuses productions alimentaires. Déjà le Moyen-âge, qui préférerait la perle blanche aux couleurs des pierres précieuses, avait pour plat le plus prisé le blanc-manger, fait de lait d'amande, de farine de riz et de blanc de poulet. L'histoire technique du

sucre, depuis l'époque médiévale, peut se voir comme une longue quête du blanc le plus parfait. Le sucre devient alors un produit prestigieux et coûteux dont on fait des sculptures pour orner les tables aristocratiques. La culture du poireau est la recherche, par technique de buttage, d'un fût blanc le plus long possible pour satisfaire la demande des cuisiniers. L'histoire du pain peut être vue comme une recherche, par l'amélioration des techniques de mouture et du blutage, du pain le plus blanc demandé par les élites qui, au XVIIIe siècle, étaient friandes de la blancheur du pain mollet. On peut aussi évoquer la mise au point de méthodes de lavage du sel de mer pour obtenir la plus grande blancheur... La méfiance actuelle du consommateur pour les aliments trop blanchis qu'il assimile à des produits de la chimie, sa recherche de farine complète, de sucre roux, de sel de mer gris... , après tant de siècles de valorisation du blanc comme valeur de pureté, pourrait être un des facteurs explicatifs de la chute actuelle de la consommation du veau. L'imaginaire de la couleur est encore là toujours à l'œuvre.

Une dernière raison peut éclairer le grand intérêt porté au veau: ses vertus diététiques et médicales. Platine, en 1505, dans son ouvrage de conseils diététiques et culinaires qui reflète la pensée de son temps, estime que *"la chair du veau est meilleur et plus seure et saine a menger et engendre bon sang, pource quelle est forment d'aliment attrempe et se cuyst plus legierement. Et par ainsi n'est pas de merveille se ladite chair de veau vient souvent es tables de gens nobles et grans seigneurs"* (27). Il la compare à la chair du bœuf qui, froide et sèche, doit se cuire longtemps et demande des corps robustes et chauds pour sa digestion. Ce qui en fait un manger du peuple. La médecine hippocratique héritée de l'Antiquité imprègne alors tout le discours diététique et médical, classant les aliments sur deux axes selon leur nature, du froid au chaud, du sec à l'humide. Elle les conseille en fonction de la nature de chaque individu et valorise les nourritures occupant une position médiane qui ne perturbe pas l'équilibre des humeurs surtout pour les personnes fragiles, les convalescents... Le veau s'inscrit lui aussi dans cet ordonnancement des aliments et sa position y est très valorisante. En 1705, dans son *Traité des aliments*, Louis Lémery, un médecin, dit que le veau convient *"plus cependant aux personnes faibles, délicates, et qui sont toujours en repos, qu'à ceux qui sont forts, robustes et accoutumés à un exercice continuel, ausquels il faut un aliment plus solide et qui se dissipe moins que celui que le veau fournit. Nous disons qu'on doit choisir le veau jeune, et dans le temps qu'il tète encore, parce-qu'alors sa chair et ses autres parties sont tendres, délicates et faciles à digérer; au lieu que dans la suite ces mêmes parties deviennent plus sèches, plus dures, et par conséquent se digère plus difficilement... Comme ces animaux sont naturellement d'un tempérament sec, plus ils sont jeunes et nourris d'aliments humides tel que le lait, plus aussi leur chair doit produire de bons effets, parce qu'elle est plus tempérée"* (28). Il précise cependant, à propos de l'âge de l'animal: *"Les animaux trop jeunes... ont ordinairement une chair tendre, molle, humide, visqueuse, et chargée d'humiditez superflues. Cependant elle se digère assez facilement et tient le ventre libre"* (29), pointant la fonction légèrement laxative de la chair de veau et le problème de l'excès d'humidité des viandes trop jeunes que les cuisiniers pouvaient corriger par le choix du rôtissage comme mode de cuisson. Le *Dictionnaire oeconomique*, en 1767, précise les vertus médicales du veau: *"Le veau qui est jeune, de lait, et bien cuit, est d'un suc assez tempéré, nourrissant, et rafraîchissant. Il tient ordinairement le ventre"*

libre. La tête et les poumons de veau adoucissent les âcretés de la poitrine et de la gorge: ils sont propres contre la phthisie. Les bouillons aux piés de veau sont utiles pour les maux de poitrine, les pertes de sang des femmes, les hémorrhoides, et le crachement de sang" (30). Le veau a donc sa place dans la pharmacopée, ce que précise l'Encyclopédie: la chair du veau "est regardée comme humectante et rafraîchissante; et c'est à cause de ces deux dernières qualités qu'on en emploie la décoction ou le bouillon à demi-fait pour tisane ou boisson ordinaire dans

les maladies inflammatoires: cette boisson est connue sous le nom d'eau de veau, elle est très analogue à l'eau de poulet" (31). Ainsi faisait-on chez soi l'eau de veau, le bouillon de mou de veau (voir recettes en annexe 2), des bouillons pectoraux, ainsi apothicaires puis pharmaciens en feront des bouillons médicamenteux, des sirops comme le sirop pectoral balsamique de Vauquelin à base de mou de veau. Véritable caméléon, non seulement le veau régale le mangeur délicat, mais prend aussi soin de sa santé.

Du boucher au cuisinier

Le regard de l'éleveur s'était porté sur l'alimentation, la croissance et l'engraissement du veau. C'est autour du boucher et du cuisinier de porter un regard sur l'animal qu'ils vont acheter, découper, cuisiner. Le boucher pensera à la conformation, à l'engraissement, à la découpe qu'il fera, il essaiera d'évaluer avant l'achat la blancheur du veau... Le regard du cuisinier sur la carcasse se portera sur la couleur mais aussi sur la répartition et la finesse du gras, sur la tendreté des morceaux. Tous deux seront soucieux de l'âge et de l'origine de la bête. Très tôt, les médecins portent un regard sur les qualités gustatives du veau, médecine, diététique et cuisine étant fortement liés dans leur discours hérité de l'Antiquité. Bruyerin-Champier, médecin de François 1^{er}, faisant sienne la parole d'Averroès, parle "du goût délicat et du parfum suave du veau qui, sans aucun doute, l'emporte sur ceux des gallinacées" (32). Lemery, dans le *Traité des aliments*, indique ce que serait le meilleur veau sur le plan gustatif: "On doit choisir la chair et les autres parties d'un veau, jeune, qui tête même encore, et qui soit venu d'une mère grasse et bien nourrie. La chair du veau... doit être blanche, tendre et succulente. Il nous en vient de Normandie qui est d'un blanc et d'un goût merveilleux. On l'appelle veau de rivière" (33). Grimod de la Reynière nous livre le regard du gastronome: "Le veau est meilleur à Paris que partout ailleurs d'abord parce que cette viande y étant toujours chère, on élève avec plus de soin ceux qu'on destine à sa consommation...ensuite parce qu'on y observe plus strictement qu'en province les règlements qui défendent de les mettre à mort avant l'âge de six semaines. Plus jeune, le veau n'offre qu'une chair fade et aqueuse; ce n'est qu'alors qu'il a acquis ce degré de force, de blancheur et d'embonpoint nécessaire à sa perfection" (34). Tous les critères du choix d'un veau digne des meilleures tables sont là exprimés. Le regard des cuisiniers va dans le même sens. Ainsi Menon, en 1755, indique que "le bon veau doit être choisi blanc et bien gras" (35). On est même attentif aux nuances du blanc, comme Beauvilliers dans *L'art du cuisinier*, en 1814, qui conseille: "Choisissez-le bien blanc et d'une chair tirant plutôt sur le verdâtre que sur le rose; c'est la couleur que doit avoir le véritable veau..." (36). Bien plus tard, Edouard Nignon précise qu'il faut faire venir "du pays des gras herbages de cette Normandie où triomphent vaches et veau de haute classe" le "jeune veau dont la chair égalera en blancheur celle des plus fines volailles" (37). Mais c'est François Marin, en 1758, qui exprime le mieux le regard du cuisinier sur le veau à choisir et la façon de gérer la carcasse: "Pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait six semaines ou deux mois, qu'il soit gras et blanc. Plus fort, il est dur, et n'est pas si délicat. Plus petit, il n'a ni suc, ni goût, ni saveur. On en trouve quelquefois de bons quand ils sont d'une certaine force et qu'ils ne viennent pas de loin, on les appelle

veaux de lait. Il y a des veaux qui se corrompent tout d'un coup, il y en a d'autres qui sans être gâtés ni corrompus, sentent un vilain goût. Ces mauvais goûts viennent de ce que dans les grandes chaleurs, on leur donne à boire du lait, et on les expose au soleil, ou on les fatigue trop. Le lait tourne, se caille et s'aigrit. On tue sur le champ le veau qu'on achette, et la viande prend le goût du lait aigri. Il faut y prendre garde. Pour le manger bon, il ne faut dans un temps modéré, que trois ou quatre jours de mortification. Dans l'hiver on peut le garder plus long-tems. Pour les issues, il faut les employer le plutôt qu'on le peut. La tête pour être blanche, ne veut point être assommée. Le bon veau vient de Rouen, des environs de Pontoise, de Montargis, de Caën. Le veau de lait vient des environs de Paris" (38).

Provenance, âge, niveau d'engraissement, blancheur, saveur, durée de mortification, voilà ce qui préoccupe le cuisinier et qui concerne aussi le boucher. Car les regards du boucher et du cuisinier s'imbriquent à observer la carcasse mais aussi à savoir comment la découper. Depuis le Moyen-âge, la tendance se dessine à distinguer muscles et morceaux les uns des autres selon leur texture, leur tendreté, le gras qui les couvre ou les persille, leur réaction aux différents modes de cuisson et, au final, leur goût. On s'efforce d'employer chacun des morceaux pour ses qualités propres. Découpe et cuisine, boucher et cuisinier sont là intimement liés. Cette tendance concerne autant le veau que d'autres animaux de boucherie, comme le bœuf ou le mouton. La comparaison entre le bœuf et le veau nous paraît là pertinente pour comprendre comment se met en place la supériorité culinaire du veau. On trouvera, en annexe 3, un tableau tiré des travaux de l'historien Jean-Louis Flandrin (39) présentant l'évolution comparée de la distinction des parties du bœuf et du veau d'après les noms donnés aux morceaux utilisés indiqués dans les recettes des livres de cuisine du Moyen-âge au XVIII^e siècle. Il n'est là question que de muscles et non d'abats. On notera qu'à partir du milieu du XVI^e siècle, le nombre de morceaux distingués chez le veau est constamment très supérieur à celui observé chez le bœuf, 5 contre 2 en 1545, 9 contre 2 en 1660, 10 contre 6 en 1674, 14 contre 10 en 1774. Une façon de mesurer l'intérêt des cuisiniers pour le veau et la créativité qu'il leur inspire. Une façon aussi de comprendre comment la cuisine du veau se fait de plus en plus subtile, diversifiée et raffinée. Un autre tableau dû à J.L. Flandrin établit une très forte corrélation entre la croissance du nombre de recettes de veau par rapport à l'ensemble des recettes de viande dans les livres de cuisine du Moyen-âge au XVIII^e siècle et celle du nombre de recettes de veau mentionnant le morceau utilisé (40). Corrélation n'est pas forcément causalité, mais ces résultats montrent que découpe fine distinguant les morceaux et créativité culinaire sont fortement

imbriquées, preuve du lien qui unit boucher et cuisinier.

Le trésor de santé, en 1607, fait un parallèle entre le bœuf et le veau: "*Le meilleur endroit du bœuf pour manger est le grumeau, l'loyau, les trenchés de la cuisse*", soit uniquement des muscles mais, pour ce qui est du veau, ce sont "*la longe, la poitrine, le ventre, la teste, le foye et les rognons*" (41) soit, pour moitié, des abats. Leur place dans la cuisine du veau est, très tôt, importante. Ils apparaissent dès le Moyen-âge dans les livres de cuisine: la tête de veau en 1490, les pieds et le foie en 1545, les ris et les rognons en 1651, les oreilles en 1691 et les yeux en 1746 (42). Ils ne relèvent donc pas d'une consommation marginale mais ont pleinement leur place à la table des élites que reflètent les livres de cuisine d'avant la fin du XVIII^e siècle. Les médecins ne les voient pas d'un mauvais œil tant qu'ils proviennent d'animaux jeunes. Pour Lémery "*il y a quelques animaux jeunes dont les reins sont assez tendres et d'un bon goût; comme par exemple ceux... des veaux*", "*les pieds...*

produisant un suc visqueux, glutineux, rafraîchissant et humectant... on n'emploie que [ceux] qui viennent d'un animal jeune et, s'il se peut, qui tête encore" et "*on fait encore assez de cas du foye de veau*" (43). Pieds, foie, fressure, fraise, mou, cervelle, amourettes, rognons, ris, yeux, tête et oreilles, par la variété de leur texture et de leur saveur, offrent depuis longtemps un vaste champ d'expérience pour les cuisiniers. Diversité des abats, nombre des morceaux et muscles distingués, multiplicité des modes de cuisson - entre braise, milieu humide, rôtissage et pâté-, grande variété d'ingrédients associés, la combinatoire de tous ces éléments donne une infinité de plats possibles. C'est dire le très grand nombre de recettes conservées dans les livres de cuisine du Moyen-âge au XIX^e siècle. Les présenter relèverait d'un catalogue fastidieux. Plus qu'un inventaire, c'est le statut culinaire du veau qu'il s'agit de dégager des sources consultées.

Cerner le statut culinaire du veau

Une bonne image de la cuisine du veau au XVIII^e siècle est donnée par le *Menus d'un repas servi tout en veau* que publie Menon dans *Les soupers de la Cour* en 1755, reflet de la table des élites de son temps (voir annexe 4). C'est un exercice de style auquel se prête ce cuisinier pour illustrer la plasticité culinaire du veau, comme il le fait aussi pour le bœuf, le mouton, le cochon et les œufs. Mais il n'est pas du tout sûr qu'un tel repas ait été servi. Vingt sept plats sont proposés dans ce menu, onze mettent en œuvre des abats et seize des muscles. Les plats d'abats sont tous désignés par le nom de l'organe utilisé alors que, pour les plats de muscle, cinq d'entre eux sont désignés par un mode de mise en œuvre (poupeton, favorite, fricandeaux, bresolle, gâteau), la manière de faire étant mise en avant plus que la matière première. Au premier service, la tête de veau entière est placée, en dormant, au milieu de la table et les hors d'œuvres ne sont que d'abats. Au second service, toutes les entrées sont des plats de muscle. Au troisième service, c'est un pâté de noix qui trône au milieu de la table et tous les rôts sont de muscle. Au quatrième service, quatre des six entremets chauds sont d'abats. On voit bien, dans cette mise en scène, qu'abats et muscles sont présentés alternativement dans des actes qui se suivent, et se voient attribuer un statut comparable, belle illustration du rôle de caméléon que tient le veau dans la cuisine.

La fin du XVII^e et le début du XIX^e siècle forment un moment charnière dans l'histoire de la cuisine en France avec la création du restaurant comme lieu où l'on sert des plats proposés sur une carte, et avec la naissance du discours gastronomique. L'observation de la part qui est faite au veau sur ces cartes et dans ce discours devrait permettre de mieux cerner le statut culinaire du veau à cette époque. Sous la Révolution, les cuisiniers des maisons aristocratiques sont contraints de se reconvertir et beaucoup créent des restaurants qui accueillent un public nouveau qui tire profit des bouleversements sociaux. La cuisine aristocratique s'offre ainsi à une clientèle plus large. Les frères Véry ouvrent alors au Palais Royal un restaurant qui sera le plus réputé de son temps, à l'enseigne "*VERY, Frères, Restaurateurs, Maison Egalité*". Sur la carte, datée d'entre 1790 et 1793, qui a été conservée, figurent 67 recettes de viande et volaille, 7 concernent le bœuf, 11 le mouton, 17 la volaille et 26 le veau

qui, sur cette table fréquentée par les nouvelles élites, occupe donc une place dominante. Parmi ces recettes de veau, 15 sont d'abats, 11 de muscle, donc dans un rapport proche de celui donné précédemment.

L'analyse des occurrences d'évocation favorable des différentes viandes dans l'"*Almanach des gourmands*" de Grimod de la Reynière, sur les huit années de sa parution, de 1803 à 1812 (44), offre une image de leur poids relatif dans l'esprit du fondateur de la critique gastronomique. L'agneau, le mouton et le cochon y sont très minoritaires (0,6%, 6,8% et 7,06% des occurrences). Cependant le jambon, distingué du reste du porc, a une certaine importance (10,8%). Le bœuf (11,9%) est moins souvent évoqué que le veau (13,33%). Ce qui domine largement ce sont les volailles (23,7%) et surtout le gibier (25,7%). Si le cochon et le mouton, mangés du peuple et de la bourgeoisie, intéressent moins le gastronome, le jambon a sa place sur les bonnes tables. Le bœuf, sous l'influence anglaise, conquiert une certaine place mais le veau conserve son prestige. Il est cependant nettement dominé par la volaille et le gibier qui maintiennent leur image aristocratique. C'est dans l'évolution de sa relation au bœuf et à la volaille que l'on peut apprécier le statut culinaire du veau, mais l'émergence de l'agneau au cours du XIX^e siècle introduira un concurrent supplémentaire. L'analyse des occurrences de veau dans l'"*Almanach des gourmands*" affine la vision que Grimod a du *caméléon de la cuisine*. Si 19% des occurrences de veau sont en lien avec le muscle, 62% sont liées à l'évocation d'abats dont la moitié (30,5%) en lien avec la tête. L'intérêt pour la tête de veau est donc grand chez les gastronomes et se poursuivra tout au long du XIX^e siècle. La place des pâtés de veau est aussi importante (7,4%) ainsi que celle du coulis de veau (6,3%), auxiliaire très apprécié en cuisine.

L'étude des menus, sources de la pratique puisqu'ils sont l'image de ce qui a été effectivement servi sur les tables, est aussi une voie pour cerner l'évolution de la place du veau à travers le temps. A titre d'exemple, un corpus de 145 menus de repas servis à la Présidence de la République, entre 1871 et 2008, a été étudié (45). Il s'agit d'une table des élites sociales, ce qui permet de rester en cohérence sociologique avec les sources évoquées plus haut. Dans ces 145 menus,

nous avons recensé 302 plats de viande, viande de boucherie, volailles, gibiers à plumes et à poils. Par un tri croisé entre les types de viande et des périodes historiques culinairement cohérentes, a été dressé un tableau exprimé en pourcentage par tranches chronologiques (voir annexe 5). On notera la place dominante des volailles dans les quatre périodes définies, la grande importance du gibier à plumes par rapport au gibier à poils, le déclin spectaculaire du gibier, la stabilité du bœuf, l'absence du mouton, la disparition du jambon dans la dernière période, la croissance lente de la présence de l'agneau et sa place prépondérante en dernière période après l'entrée de la *Nouvelle Cuisine* à l'Elysée. Mais ce qui frappe, c'est la grande discrétion du veau qui avait une place si importante dans les périodes précédentes. Il profite en dernière période du déclin du gibier à plumes et du repli de la volaille. Mais il a, sur les quatre périodes, toujours été devancé par l'agneau et celui-ci le domine totalement dans la dernière période. Il semble que tout se joue entre volailles,

veau, agneau, viandes blanches et de distinction et gibier à plumes, le gibier aristocratique par excellence. On notera que dans aucun menu ne coexistent veau et agneau, comme s'ils appartenaient à la même classe d'exclusion. On rejoint là ce qu'écrivait Marius Morard en 1886: "*le veau et l'agneau tiennent une place égale comme viande blanche dans un diner, c'est-à-dire qu'il faut l'un ou l'autre pour qu'un menu soit bien compris*" (46). Apparemment, les cuisiniers de l'Elysée établissent des menus *bien compris*. Mais de quels morceaux de veau s'agit-il dans ces menus? Dans la période 1871-1918, c'est le ris de veau qui domine puis, loin derrière, la noix et la selle. Entre 1945 et 1973, c'est la noix de veau qui est servie. Entre 1974 et 2008, le jarret braisé, la longe ou la papillote. Les abats de veau n'ont plus leur place dans la cuisine des élites, cependant ils persistent sur les tables plus modestes, dans la cuisine régionale et la *cuisine canaille* qu'affectionne une bourgeoisie qui aime par moment *faire peuple*.

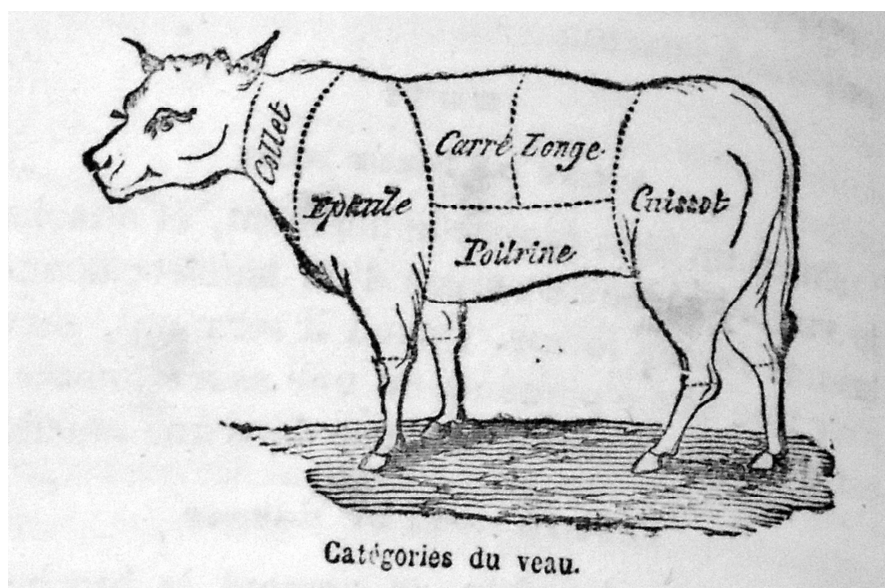


Figure 3: Les Catégories du veau, in Mlle Madeleine, *La parfaite cuisinière bourgeoise*, Paris, 1872.

Ce que disent les livres de cuisine

Les menus sont donc bien une source de la pratique réelle des cuisiniers et des mangeurs. Leur étude est incontournable pour avoir une vue réelle des modes de consommation du veau et de sa place effective parmi les autres viandes servies. Mais cette étude reste à faire, un grand chantier à mener qui permettrait d'aborder le rapport au veau et à ses différentes parties, dans tous les milieux sociaux, grâce à la richesse des nombreuses collections de menus conservées en France, menus de fêtes familiales, de banquets associatifs ou politiques, de repas officiels... Les livres de cuisine ne forment pas une source du même type. Ils sont des documents prescriptifs qui entretiennent des rapports complexes avec la pratique. Ils ne peuvent donner une vision des quantités des différentes viandes consommées. Il est certain que, globalement et avec des nuances selon les milieux, on consommera en poids toujours plus de bœuf que de veau, quand bien même les livres de cuisine offrent un plus grand nombre de recettes de ce dernier. De même on consommera toujours plus de muscles que d'abats de veau puisque leur poids est bien moindre que celui de la masse musculaire de la carcasse. Ces livres ne parlent donc pas de consommation réelle ni de quantité mais de créativité des

cuisiniers, du degré de leur investissement dans un produit donné, de diversité culinaire. Leur analyse connaît un biais. Si ces livres présentent le travail des cuisiniers, ils ne parlent pas de celui du rôti ou une partie des muscles du veau est rôtie pour obtenir la belle dorure dont on a parlé plus haut. D'autre part, ils montrent comment cette créativité des cuisiniers est très liée aux caractéristiques des parties travaillées. La grande diversité des formes, des couleurs, des textures et des saveurs des abats utilisés offrent de très nombreuses possibilités tout comme les tendretés et qualités de gras des muscles. Dans cette étude de la créativité et de la diversité culinaire, on s'attachera au parallèle entre veau et bœuf ainsi qu'aux milieux sociaux à qui ces livres s'adressent. Un même parallèle pourrait-être fait avec le mouton et l'agneau par exemple, mais cela dépasserait le cadre de cet article.

Le *Viandier de Taillevent*, livre qui reflète l'art culinaire à la cour du roi de France au XIV^e siècle (47), fait très peu de place au bœuf dont la chair est essentiellement bouillie, mais accorde une grande place au veau dont on cuisine les muscles en brouet, civet, pâté ou que l'on fait rôtir.

La fraise comme la tête y ont aussi leur place. Dans le *Ménager de Paris* (48), écrit par un bourgeois en 1393 pour l'édification de sa jeune épouse, veau et bœuf ont une place semblable. Si l'on mange la langue de bœuf, le veau intéresse par sa tête, sa fraise et autres "issues de veel". Au XVIII^e siècle, époque où la production d'un veau blanc domine, Menon, dans *Les soupers de la Cour* (49), image de la créativité d'une cuisine aristocratique, présente 180 recettes de veau pour 94 de bœuf. Si la langue et le rognon de bœuf sont évoqués, c'est chez le veau que les abats ont une place importante avec 91 recettes pour 89 concernant les muscles. La langue, les oreilles, les ris, la cervelle, la fraise, le foie et les yeux dominent chez les abats comme les côtelettes et la rouelle pour les muscles. On trouvera une proportion semblable entre recettes de veau et de bœuf (89 contre 36) dans *La cuisinière bourgeoise*, de 1774 (50), reflet de la diversité culinaire dans les milieux bourgeois parisiens. Là encore, comme dans les milieux aristocratiques, abats et muscles sont d'égale importance, 46 recettes d'abats pour 43 de muscles, et ce sont les mêmes morceaux qui dominent. La deuxième moitié du XIX^e siècle, avec l'avènement d'une haute cuisine française et le développement de l'édition de livres de cuisine plus bourgeoise et populaire, semble une bonne époque pour cette étude. *Le guide culinaire* d'Auguste Escoffier (51), reflet des créations du dernier quart de siècle, est un manuel à destination de ses confrères, image de la diversité culinaire qui triomphe à la Belle Époque. Sans préjuger de ce qui relève des rôtis, les préparations de veau comme relevés et entrées y sont au nombre de 241. Les abats en représentent 130 et les muscles 111. Ce qui domine largement, c'est le ris qui représente à lui seul 44% des recettes d'abats, puis la côte de veau, le foie, la longe, les rognons et la selle. C'est la grande époque du triomphe du ris

de veau, élément important de cette cuisine complexe et raffinée, au même titre que le foie gras et la truffe. *La nouvelle cuisinière habile* de Mlle Jeannette (52), un modeste ouvrage collecté dans un petit village de la Creuse, qui a dû appartenir à une de ces cuisinières à domicile que l'on employait pour les repas des fêtes familiales, présente 25 recettes de bœuf pour 51 de veau. Ce qui est dans les proportions observées précédemment. Les recettes d'abat sont au nombre de 28 pour 23 de muscle, tous les types d'abats étant représentés, ainsi que la noix, la longe, les rouelles et la poitrine. Témoignage de la diversité culinaire d'un monde plus modeste, *La parfaite cuisinière bourgeoise* de Mademoiselle Madeleine (53) présente, chose nouvelle mais qui peut s'expliquer par le milieu auquel elle s'adresse, 36 recettes de veau pour 34 de bœuf. Et, parmi les recettes de veau, 25 d'abats et 11 de muscle. Le mou, la cervelle, le cœur y sont bien présents alors qu'on les trouve rarement ou pas du tout dans les livres précédents. Cherté du muscle et de certains abats pourrait expliquer cette répartition non observée jusque-là. Multiplier les exemples serait inutile. Si l'on perçoit bien quelques nuances dans le choix des morceaux selon le public auquel on s'adresse, ce qui est commun à tous ces ouvrages c'est qu'ils illustrent toute leur diversité. La question alors est de savoir où se place le besoin de distinction qui pousse à vouloir consommer une viande si prestigieuse alors que ce veau de boucherie semble s'être démocratisé. Peut-être faut-il chercher le mécanisme de distinction dans la quête de la blancheur. A morceau égal, les classes les plus aisées s'offrent la viande d'un animal plus blanc mais aussi plus gras, plus tendre donc plus jeune. La distinction par le veau ne serait pas dans l'identité du morceau choisi mais dans les degrés de sa qualité.

Entre découpe et plats mythiques

Viande de prestige, le veau engendre des plats mythiques. Le goût ancien pour les grosses pièces de boucherie, fleurons de repas aux nombreux convives, a fait la réputation de la longe de veau, appelée aussi parfois le morceau du rognon, une découpe qui n'est plus pratiquée aujourd'hui. La longe, nous dit le *Dictionnaire de Trévoux* en 1721, est "la partie du veau qui est depuis les côtes jusqu'à la queue, et où le rognon est attaché" (54). Déjà Molière, dans *Le bourgeois gentilhomme*, vante les qualités d' "une longe de veau de rivière longue comme cela, blanche, délicate, et qui, sous les dents, est une vraie pâte d'amande" (55). La tendreté et la blancheur du muscle, la finesse du rognon, la délicatesse de la graisse qui l'entoure, font de ce morceau un mets de choix. Ce que confirme Grimod de la Reynière, en 1803, lorsqu'il écrit: "le morceau du rognon passe pour le plus honnête; c'est vraiment une poularde à quatre pied..." (56). Escoffier, dans *Le guide culinaire*, en précise sa découpe et sa mise en œuvre: "La longe est l'équivalent de l'ailou de bœuf; c'est-à-dire le morceau qui va de la pointe de la hanche aux premières côtes. La longe est rôtie ou braisée, selon les cas. Pour ce dernier apprêt, on la désosse le plus souvent, en laissant la bavette un peu longue. On la roule ensuite sur elle-même, en enfermant au milieu le rognon débarrassé d'une partie de sa graisse, mais non entièrement découvert. Si la longe n'est pas désossée, le rognon y doit être laissé quand même, mais on doit la parer des os de l'échine" (57). Roulée sur elle-même pour être braisée, elle peut être farcie. Joseph Favre, le cuisinier-

pédagogue, explique, dans son *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, pourquoi cette découpe n'est plus d'usage: "Très employée autrefois dans la cuisine bourgeoise, la longe de veau était le plus souvent rôtie entière à la broche et entourée de toutes les garnitures désirées qui en déterminaient le nom. Mais aujourd'hui que l'usage des grosses pièces, dont on faisait abus autrefois, est abandonné, on divise les côtelettes du filet, le rognon et la tête osseuse de la longe qui... prend le nom de quasi" (58). Cette longe qui faisait rêver ne demande peut-être qu'à revivre. Une démarche d'archéologie expérimentale culinaire devrait pouvoir la faire redécouvrir.

La blanquette de veau est souvent citée parmi les plats préférés des Français. En 2006, elle en a même tenu la première place (59). Le terme de blanquette, concernant un plat de veau n'apparaît dans les livres de cuisine qu'en 1735, dans *Le cuisinier moderne* de Vincent de la Chapelle qui, le premier, en codifie la recette (60). Dans son édition de 1771, le *Dictionnaire de Trévoux* en propose une définition: "En terme de cuisine, est une fricassée blanche et faite ordinairement de veau ou d'agneau. On coupe ce veau froid par tranches, on le fricasse dans la poêle, et sur la fin on y ajoute des jaunes d'œufs délayés dans un peu de vinaigre. Le blanquette est un mets fort commun chez les bourgeois" (61). Un plat qui permet de recycler des restes de viande cuite dans un souci d'économie et qui fait le quotidien de bourgeois regardants. La recette fixée par La Chapelle indique que l'on

met dans la casserole beurre et farine pour en faire un roux blanc, qu'on mouille de bouillon, qu'on ajoute une garniture aromatique de ciboule et de persil, une liaison de jaunes d'œufs et que l'on peut y mettre de la crème ou du verjus. Un plat de viande blanche dans une sauce blanche qui évoque la valorisation de la blancheur dont il a été question plus haut. On se reportera à l'annexe 6 où sont présentées les recettes-repères de l'histoire de la blanquette du XVIIIe au début de XXe siècle qui sont évoquées dans ce texte. Si, comme il est dit, la blanquette renvoie à des pratiques de la bourgeoisie dès le XVIIIe siècle, les cuisiniers des grandes maisons savent réhabiliter ce qui revient des tables, car tout n'y est pas consommé, et en faire de nouveaux plats appréciés sans que personne n'ait rien à en redire. Cette recette est donc sûrement en lien avec la pratique des élites même si elle rencontre l'intérêt d'une bourgeoisie qui sait compter. Cette réutilisation ne choque d'ailleurs pas les gastronomes et Grimod de la Reynière peut écrire: "*On reproduira, sous la forme de blanquette, les débris d'un rôti de veau qui ne serait pas présentable dans son entier*" (62). La blanquette tire, semble-t-il, son origine de la pratique de cuisiner *au blanc*. La recette de l'*Entrée de tendrons de veau au blanc* comme celle de la *Poitrine de veau fricassée*, présentées en annexe 6, ont la même structure que la recette de *blanquette de veau* codifiée par La Chapelle, viande, beurre, farine, bouillon, garniture aromatique, liaison au jaune d'œuf. Elles ne diffèrent que par l'emploi de viande crue alors que la *blanquette* se fait de viande déjà cuite et froide. Ce qui est propre à la plupart des recettes de veau tant *au blanc* qu'en *blanquette*, c'est la présence d'un élément acide dans l'assaisonnement, verjus, vinaigre ou jus de citron. Il faut sans doute y voir l'influence d'une diététique ancienne encore vivante au XVIIIe siècle qui cherche les équilibres et les compensations. L'*Encyclopédie*, dans son article *Veau (diététique et matière médicale)*, éclaire ce point: "*La chair du veau...a le défaut de la plupart des chairs des animaux très jeunes, elle lâche le ventre et purge même quelques sujets. On corrige ces qualités par divers assaisonnemens, soit acides, soit aromatiques et piquans, comme l'oseille, le vinaigre, le poivre...*" (63). Cette habitude culinaire perdure dans les recettes des XIXe et XXe siècles, alors qu'elle a perdu toute signification médicale, mais elle a donné un saveur au plat et participe de son identité. La recette de la blanquette va évoluer au fil du XIXe siècle. La garniture aromatique va s'enrichir d'oignons, de carottes, de champignons. Mais, surtout, la viande de veau utilisée ne sera plus déjà cuite, produit d'un rôtissage et de la conservation de restes, mais crue et sera bouillie lors de la préparation. C'est Jules Gouffé qui publiera, en 1867, la première recette de ce type, mère de toutes les blanquettes qui vont suivre et qui se feront de cette manière. Mais cela ne va pas sans résistance. Alexandre Dumas recommande, pour sa *Blanquette de veau à la duchesse*, de faire cuire spécialement "*à la broche un morceau de veau, soit du cuisseau, soit de la petite longe*", qui, cuit à point et refroidi, sera immédiatement découpé en petits morceaux (64). Il ne sera pas dit que l'on mangera des restes et l'on préservera des saveurs de rôti! Mais cette résistance sera de courte durée. Le bouilli triomphera et la blanquette, qui était une entrée, deviendra, se démocratisant, le plat principal de repas populaires. Et Francis Amunategui, critique gastronomique du milieu du XXe siècle, pourra écrire: "*La blanquette de veau représente la douceur de vivre par excellence, exempte d'ambitions, au délicieux petit horizon limité, peuplée d'une brave épouse ennemie de l'angoisse et amie du ménage*" (65).

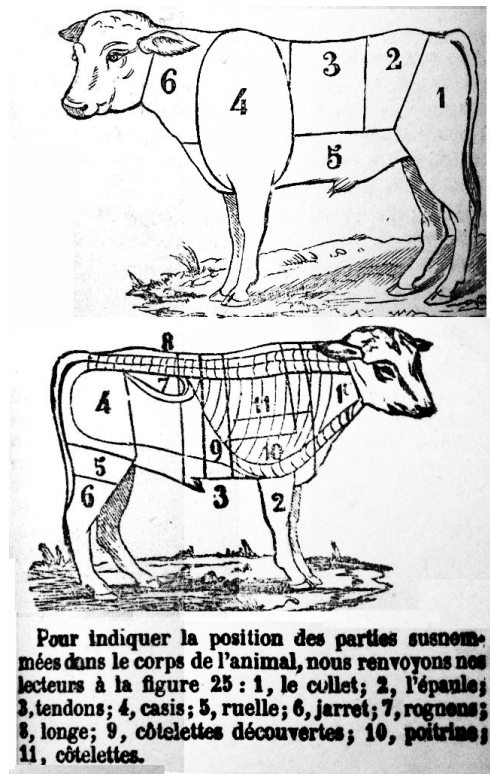


Figure 4: La découpe du veau. in Melle Jeannette, *La nouvelle cuisinière habile*, Paris, 1866.

"*Parigot, tête de veau!*" Belle preuve que ce plat appartient bien à la culture populaire parisienne. Cette tête, qui fut longtemps le *plat du milieu*, le *dormant* de la table des élites, est devenue un plat de brasserie, napée de sauce gribiche ou de sauce ravigote, sauce froide ou sauce chaude, selon l'humeur. Le Moyen-âge la consomme déjà, à la manière de l'esturgeon par exemple, dans cet esprit d'imitation bien médiéval qui cherche à brouiller les frontières entre le gras et le maigre. Désossées, les têtes de veau sont empilées, pressées puis consommées coupées en tranches avec herbes et vinaigre (voir la recette du *Ménager de Paris* en annexe 7). Platine, en 1505, dit la façon de la préparer entre bouilli et rôti: "*Tu plumeras avec d'eau chaude la teste du veau..., et si tu veulx la dite teste bouillie quand sera cuyte la mettras en saulce d'aillée. Et si tu laymes mieux rostie la fera cuyre au four remplie despices des ailx et de plusieurs herbes odorantes*" (66). Une fois échaudée, la tête de veau, choisie bien blanche, sans hématomes qui seraient la trace de coups, est débarrassée de ses poils. Soit elle est cuite entière puis découpée à table selon une technique précise, soit elle est totalement ou partiellement désossée avant ou après cuisson. Dans certain cas, on n'enlève que les mâchoires supérieure et inférieure et l'on conserve la boîte crânienne que l'on ouvre pour présenter la cervelle en place ou pour la remplacer par une farce. Dans d'autres cas, comme dans la préparation de la *tête de veau du Puits Certain* (voir annexe 7) la tête est reconstituée par surmodelage des os avec une farce, avant cuisson, pour donner l'apparence d'une tête intacte. La plupart du temps, langue et cervelle sont prélevées et servies à part. Une attention particulière est portée aux yeux et aux oreilles, pendant très longtemps deux morceaux de choix. Souvent la chair détachée en une seule pièce des os est farcie et roulée avant d'être cuite (voir par exemple la *tête de veau en saucissons* en annexe 7). Elle peut être aussi divisée en morceaux avant cuisson (voir la recette de la *tête de veau en tortue* en annexe 7). Souvent, depuis le milieu du XIXe siècle,

on la roule autour de la langue et on la ficelle pour la cuire. C'est ainsi que les tripiers actuels la vendent. On touche là au problème de l'acceptabilité de la tête de veau par le consommateur et à la disparition progressive de l'animalité des morceaux qu'on lui présente. La problématique technique de préparation de la tête de veau présentée ci-dessus traverse toute les époques et les recettes présentées en annexe 7 se veulent en être le reflet.

Les cuisiniers se préoccupent de la *dissection* de la tête de veau à table et de l'ordre du service des morceaux. Pour Menon, en 1774, "*les morceaux les plus estimés sont les yeux, après les oreilles; la cervelle se sert à ceux qui l'aiment, ensuite vous coupez la langue par morceaux; vous avez encore les bajoues, les os où vous trouvez de la viande après*" (67). Un ordre de découpe et de distribution basé sur les préférences. Une façon d'honorer ses hôtes ou le souci que tous aient de tout? Ce rituel de la présentation de la tête de veau entière sur la table des élites est resté très vivant jusqu'au Second Empire pour, ensuite, décliner. Marius Morard, en 1886, s'en souvient: "*J'ai eu travaillé avec d'anciens cuisiniers qui ne désossaient point la tête de veau. Ce système ne peut être appliqué qu'à une table de quinze à vingt couverts. La tête de veau étant bien flambée et nettoyée, ils l'enveloppaient dans un torchon, la faisaient cuire dans un blanc...et la retiraient lorsque la peau commençait à se détacher des os. Ils ouvraient la boîte crânienne avec la pointe du couteau et à la place de la cervelle ils y versaient la sauce vinaigrette; chaque convive devait avoir soit un morceau de cervelle, ou de langue. La tête de veau était entourée de persil en branche ainsi qu'un bouquet dans les oreilles et dressée sur serviette dans un grand plat long*" (68). Le prestige de la tête de veau présentée entière sur les tables

festives des élites comme des gastronomes, a stimulé la créativité des hommes de bouche. C'est le cas du traiteur à l'enseigne du *Puits Certain* dont la *tête de veau farcie* faisait courir tout Paris au début du XIXe siècle. Grimod de la Reynière ne jure que par elle et son évocation représente 20% des occurrences de veau de l'ensemble des volumes de l'*Almanach des gourmands*. Cette création le rend lyrique. "*La délicatesse de la farce, l'heureux choix des garnitures et la bonté des assaisonnements rendent ce mets singulièrement recommandable*" écrit-il, et il rajoute: "*...qu'il nous soit permis d'indiquer ces fameuses têtes de veau du Puits Certain qu'on a nommées avec raison l'encyclopédie de la bonne chère. Ce mets, par son attitude imposante, la richesse de ses garnitures, l'éclatante livrée de ses gardes du corps et l'heureuse symétrie de ses dispositions, est l'un des plus propres à devenir le dormant nutritif d'une table nombreuse*" (69). Le souvenir de cette tête de veau est resté vivant tout au long du XIXe siècle puisqu'Alexandre Dumas en présente une recette dans son *Grand dictionnaire de cuisine* en 1873 (voir annexe 7). Cette tradition d'une tête de veau présentée entière a quitté la table des élites et est entretenue de nos jours par le *Club de la Tête de Veau* créé en 2001 et qui, chaque 21 janvier, date anniversaire de l'exécution de Louis XVI, se réunit pour célébrer ainsi la République. Ainsi, manger de la tête de veau devient un symbole politique, ce qui n'a pas échappé au secrétaire du Parti de Gauche qui en mange à chacune de ces dates anniversaire. La tête de veau servie entière est bien encore présente dans l'imaginaire populaire. Elle a sa fête chaque année à la *Foire aux Têtes de Veau* de Rambervilliers, dans les Vosges. Elle est présente lors de banquet associatifs... Une tradition encore bien vivante, mais pour combien de temps?

Et aujourd'hui?

On aura bien saisi, dans tout ce qui précède, la richesse du regard de l'éleveur, comme de celui du boucher, du cuisinier et du gastronome sur le veau de boucherie. Richesse des savoir-faire d'un élevage traditionnel du veau de lait, aujourd'hui menacé, et que le recours à l'argument d'exception culturelle devrait pouvoir protéger. Richesse d'un patrimoine culinaire construit au fil des siècles grâce à la créativité de cuisiniers inspirés par le veau et dont il faudrait faire des jeunes cuisiniers, les héritiers attentifs. Tout un patrimoine culturel immatériel à faire vivre et à transmettre. Mais aussi tout un savoir accumulé qui devrait pouvoir alimenter l'imagination des cuisiniers contemporains. Si la consommation de veau régresse, si la méfiance contre trop de blancheur des muscles comme envers l'animalité des abats peut en être un des facteurs explicatifs, la gastronomie du veau n'est pas morte. Un bon aperçu des pratiques culinaires domestiques est donné par la base de recettes offerte par le site de *Marmiton*. Il s'agit d'un site participatif, d'une base alimentée par les internautes qui y déposent, pour les partager, les recettes qu'ils réalisent. Une vraie source de la pratique par rapport aux livres de recettes ou à la presse culinaire, dont on peut douter que toutes les recettes soient réalisées et même réalisables par tout un chacun. Cette base a permis l'analyse d'un corpus de 565 recettes de viande de veau (70), image d'une pratique riche et variée. Si 81,1 % de ces recettes relèvent de la cuisine traditionnelle française du veau, 18,9 % d'entre elles sont des emprunts à une cuisine étrangère qui, transmis d'une génération à l'autre,

participeront à la redéfinition de l'identité culinaire nationale. L'analyse des recettes traditionnelles françaises est très éclairante par rapport à tout ce qui a été dit plus haut. Les abats sont complètement marginalisés dans la pratique actuelle. Les ris résistent, représentant 8,2% du corpus traditionnel, mais pas la tête de veau qui est à 1,5%. Ce qui vient en tête c'est la catégorie farce-terrines-tourtes-pâtés-pain avec 25,1% du corpus, recettes où le veau est souvent associé à d'autres viandes en particulier le porc auprès duquel il joue un rôle adoucissant. Le rôti (17,7%) et la côte de veau (8,8%) représentent les cuissons à sec. Sauté de veau (8,8%) et blanquette (7%) devancent nettement jarret, paupiette et tendron. Si rôti et côte de veau maintiennent l'attrance pour le doré, la belle couleur, le muscle haché de veau nécessaire pour les farces n'exige pas un blanc pur mais le moelleux d'un bon gras. Pour ce qui est des recettes relevant de traditions étrangères, c'est l'Italie qui domine largement avec 43,6% des recettes dont plus de la moitié sont des recettes d'*osso bucco*, plat d'une présence déjà ancienne dans les pratiques culinaires françaises. Suivent des recettes du Maghreb (15,9%) et des recettes d'inspiration asiatiques (10,6%). On voit donc que le paysage culinaire du veau en France évolue: régression des abats, place importante des recettes utilisant des farces de veau, signe d'un investissement culinaire domestique plus important, ouverture sur d'autres cultures avec, en particulier, l'influence des saveurs d'Asie. L'Italie maintient son influence ancienne sur la cuisine du veau en France. Mais les

Français qui élisent, dans les sondages, la blanquette comme un de leur plats préférés, paraissent peu enclins à la préparer eux-mêmes. Seraient-ils plus portés à s'en régaler au restaurant? N'oublions pas qu'elle figurait déjà sur la carte de Véry, restaurateur au Palais-Royal à l'extrême fin du XVIIIe siècle.

Cette étude, qui ne prétend en aucune manière à l'exhaustivité face à un sujet si riche, ne veut que pointer des thèmes, soulever des questions, faire entrevoir la richesse des sources et donner envie de les visiter et, en particulier, d'explorer les livres de cuisine pour découvrir d'autres recettes, d'autres pratiques, que celles ici évoquées. Beaucoup de thèmes mériteraient des recherches plus poussées pour mieux comprendre ce qu'est *manger le veau*: en histoire et en anthropologie des techniques d'élevage du veau de lait pour mieux comprendre ses qualités, en archéozoologie du veau pour mieux le distinguer du bœuf sur les lieux de sa cuisine et éclairer sur sa découpe, en histoire de sa consommation pour mieux percevoir sa place entre ville et campagne et entre milieux sociaux, en histoire des prix pour éclairer le désir que l'on avait des différents morceaux. La relation du veau avec le porc et le mouton dans la cuisine et l'alimentation du passé, entre complémentarité et exclusion, mériterait aussi d'être approfondie ainsi que la saisonnalité de

sa production et de sa consommation... Aussi, devant toutes les questions que pose encore le veau de boucherie, serait-il sot de conclure autrement que par une invite à poursuivre collectivement la recherche sur ce thème!



Figure 5: La découpe, à table, de la tête de veau. in Mlle Jeannette, *La nouvelle cuisinière habile*, Paris, 1866.

Notes

- 1) Voir le *Trésor de la Langue Française*, <http://atilf.atilf.fr>
- 2) CHOMEL et de la MARRE, *Dictionnaire oeconomique*, Paris, 1767, tome troisième, p 662
- 3) LIGER, Louis, *Oeconomie générale de la campagne ou Nouvelle maison rustique*, Paris, 1700, tome 1, p 235.
- 4) SERRES, Olivier de, *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, 1600, p 182.
- 5) Pour comprendre les logiques économiques et spatiales de la production du veau dans l'aire d'approvisionnement, on consultera: FANICA, Olivier, *La production de veau blanc pour Paris, deux siècles de fluctuations (XVIIe-XXe siècle)*, in *Histoire et sociétés rurales*, 2001/1 – vol.15, pp 105-130.
- 6) LISTER, *Voyage de Lister à Paris en MDCXCVIII*, Paris, 1873.
- 7) BRUYERIN-CHAMPIER, Jean, *De re cibaria*, Lyon, 1560, Livre XIII, chap 5. (texte traduit du latin par Sigurd Amundsen)
- 8) GRIMOD de la REYNIERE, *Almanach des gourmets*, Quatrième année (1806), Edition Menu Fretin, 2012, p 454.
- 9) DIDEROT, d'ALEMBERT, *Encyclopédie*, article Viande, XVII-228,
- 10) *Dictionnaire universel françois et latin*, dit de Trévoux, tome cinquième, Paris, 1721.
- 11) SERRES, Olivier de, *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, 1600, p 182.
- 12) LIGER, Louis, *Oeconomie générale de la campagne ou nouvelle maison rustique*, Paris, 1700, tome premier, p 233.
- 13) ROZIER, l'Abbé, *Cours complet d'agriculture*, Paris, 1793, tome second, p 287.
- 14) CHOMEL et de la MARE, *Dictionnaire oeconomique*, Paris, 1767, tome troisième, p 661. Lire le texte *Pour que le veau ait la chair bien blanche* en Annexe 1.
- 15) DUBOURG, Antony, *Dictionnaire des ménages*, Paris, 1836, tome deuxième, p 494.
- 16) BUFFON, *Histoire naturelle*, Paris, 1753, tome 4, p 447 et 453-454.
- 17) MORARD, Marius, *Les secrets de la cuisine dévoilés*, Marseille, 1886, p 361.
- 18) *Le Ménagier de Paris*, 1393, édition Slatkine, Genève-Paris, 1982, tome 2, p 84-85.
- 19) Voir PHILIPPE, Robert, *Une opération pilote: l'étude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier*, *Annales*, 16^e année, N.3, 1961, pp 564-568.
- 20) Voir PIUZ, Anne-Marie, *Le marché du bétail et la consommation de la viande à Genève au XVIIIe siècle*, *Annales*, 30^e année, N. 2-3, 1975, pp 575-583.
- 21) *Journal d'Agriculture Pratique*, n°1, Avril 1838.
- 22) *Idem*.
- 23) Cette impression de fadeur a été très tôt notée en lien avec le sevrage et l'abattage trop précoce du veau. Certains critiques gastronomiques, bien plus tard, parleront de "la fadeur bien connue du veau", de "cette chair pareille à une aube indécise" que "bien des gens ne peuvent souffrir...qu'ils trouvent fadasse et bonne pour les valétudinaires" Voir AMUNATEGUI, Francis, *Le Plaisir des Mets*, Paris, Au fil d'Ariane, 1964, pp 163-164.
- 24) GRIMOD DE LA REYNIERE, *L'Almanach des Gourmands 1^{ère} année*, Paris 1803, édition Menu-Fretin, 2012, p 35.
- 25) Voir LOVEJOY, Arthur, *The Great Chain of Being. A study of the History of an Idea*, Cambridge, Harvard University Press, 1936 et GRIECO, Allen J, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe – XVe siècles)*, thèse soutenue à l'EHESS, Paris, 1987.
- 26) Voir l'affiche du Ministère de la Guerre *Avis aux communes concernant les prestations* diffusée dans toutes les mairies en 1914.
- 27) PLATINE, *De l'honnête volupté*, Lyon, 1505, fol. 43 vb.
- 28) LEMERY, Louis, *Traité des aliments*, 2^{ème} édition, Paris, 1705, pp 234-235.

- 29) LEMERY, Louis, *Traité des aliments*, 2^{ème} édition, Paris, 1705, p 219.
- 30) CHOMEL et de la MARRE, *Dictionnaire oeconomique*, Paris, 1767, tome troisième, p662
- 31) DIDEROT, d'ALEMBERT, *Encyclopédie*, article Veau, XVI, 866.
- 32) BRUYERIN – CHAMPIER, Jean, *De re cibaria*, Lyon, 1560, livre XIII, chap. 5. (texte traduit du latin par Sigurd Amundsen)
- 33) LEMERY, Louis, *Traité des aliments*, 2^{ème} édition, Paris, 1705, p 233.
- 34) GRIMOD de la REYNIERE, *L'almanach des gourmands*, 1^{ère} année, Paris, 1803, édition Menu-Fretin, 2012, p 35.
- 35) MENON, *Les soupers de la cour*, tome 1, Paris, 1755, p 219.
- 36) BEAUVILLIERS, A., *L'art du cuisinier*, tome premier, Paris, 1814, p 134.
- 37) NIGNON, Edouard, *Eloges de la cuisine française*, Paris, 1933, réédition Menu-Fretin, 2014, p 305.
- 38) MARIN, François, *Les dons de Comus*, Paris, 1758, tome premier, pp293-294.
- 39) FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (dir), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1997, p 662.
- 40) *Idem* p 664.
- 41) *Le thresor de santé ou mesnage de la vie humaine*, Lyon, 1607.
- 42) FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (dir), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1997, p 663.
- 43) LEMERY, Louis, *Traité des aliments*, 2^{ème} édition, Paris, 1705, pp 223-225.
- 44) L'édition utilisée pour cette étude est celle des éditions Menu-Fretin qui regroupe en un seul ouvrage les huit volumes de l'*Almanach des gourmands* parus de 1803 à 1812, avec un index commun.
- 45) Le corpus qui a servi à l'étude est l'ensemble des menus publiés dans SACRE, Jean-Maurice, BERTIN, François, *Invitation à l'Elysée, 150 ans de réceptions présidentielles*, Rennes, 2011.
- 46) MORARD, Marius, *Les secrets de la cuisine dévoilés*, Marseille, 1886.
- 47) *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, édition Lille, Lehoucq, 1991.
- 48) *Le ménager de Paris*, 1393, édition Slatkine, Genève-Paris, 1982.
- 49) MENON, *Les soupers de la Cour*, Paris, 1755, tome 1.
- 50) MENON, *La cuisinière bourgeoise*, Bruxelles, 1774.
- 51) ESCOFFIER, Auguste, *Le guide culinaire*, Paris, Flammarion, 1921, réédition 2009.
- 52) JEANNETTE, Melle, *La nouvelle cuisinière habile*, Paris, Le Bailly, 1866.
- 53) MADELEINE, Melle, *La parfaite cuisinière bourgeoise*, 9^{ème} édition, Paris, 1872.
- 54) *Dictionnaire universel françois et latin, dit de Trévoux*, tome troisième, Paris, 1721.
- 55) MOLIERE, *Le bourgeois gentilhomme*, 1670, IV, 1.
- 56) GRIMOD de la REYNIERE, *L'almanach des gourmands*, 1^{ère} année, 1803, édition Menu-Fretin, 2012, p 35.
- 57) ESCOFFIER, Auguste, *Le guide culinaire*, Paris, Flammarion, 1921, p 475.
- 58) FAVRE, Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, seconde édition, Paris, 1905, tome 3, p 1268.
- 59) Selon un sondage TNS Sofres réalisé en janvier 2006 et publié dans le magazine *Notre temps* du 20 mars 2006.
- 60) LA CHAPELLE, Vincent, *Le cuisinier moderne*, tome second, La Haye, 1735, p 84.
- 61) *Dictionnaire universel françois et latin dit de Trévoux*, tome premier, Paris, 1771.
- 62) GRIMOD de la REYNIERE, *Almanach des gourmands*, 6^{ème} année, Paris, 1808, réédition Menu-Fretin 2012, p 698.
- 63) DIDEROT, d'ALEMBERT, *Encyclopédie*, article Veau, XVI, 866.
- 64) DUMAS, Alexandre, *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, 1873, article Veau.
- 65) AMUNATEGUI, Francis, *Le plaisir des mets*, Paris, Au fil d'Ariane, 1964, p 165.
- 66) PLATINE, *De l'honête volupté*, Lyon, 1505, fol. 60, r. a.
- 67) MENON, *La cuisinière bourgeoise*, Bruxelles, 1774, p 33.
- 68) MORARD, Marius, *Les secrets de la cuisine dévoilés*, Marseille, 1886, p 368.
- 69) GRIMOD de la REYNIERE, *Almanach des gourmands*, 6^{ème} année, 1808 et 1^{ère} année, 1803, édition Menu-Fretin, 2012, p 764 et 56.
- 70) La base de recettes offerte par le site www.marmiton.org consulté le 28-10-2014 a livré 879 recettes en lien avec le veau. 289 concernaient l'utilisation de fond de veau pour quelques recettes que se soit, ce qui prouve l'importance de l'utilisation de ce fond dans la cuisine domestique. 8 concernaient l'utilisation de quenelles de veau dans des recettes très diverses et 4 avait trait à la confection de gelée. Le reste de ces recettes formaient un corpus de 565 recettes de viande de veau. C'est cet ensemble qui a été analysé.

Annexe I. - Pour que le veau ait la chair bien blanche

On le tient extrêmement propre; on met tous les jours de nouvelle litière par-dessus l'ancienne: et aux coins de la crèche on tient habituellement deux gros morceaux de craie, à sa portée, ensorte cependant qu'il ne puisse se frotter contre, ni les salir de ses excréments: en léchant continuellement cette craie, il en fait passer la blancheur dans sa chair.

Le terroir y contribue. Dans des plaines, dont la terre est rousse et légère, jusqu'à la profondeur de plus d'un pié, il est rare que les Veaux aient la chair blanche. Elle est communément rougeâtre, dans des cantons dont le terrain est sablonneux et de cette couleur. Au contraire, on voit presque toujours une chair bien blanche dans des Veaux élevés sur un sol blanchâtre, ou graveleux, ou sur une espèce de terre légère noirâtre et marneuse.

Cet auteur conseille de choisir, pour engraisser, un Veau qui soit d'un rouge pâle, qui ait les jambes et les reins bien faits, le mufle brun ou comme farineux, les gencives blanches, les barbes très-blanches et courtes, l'iris des yeux couleur de noisette et environné d'un cercle blanchâtre, enfin la queue menue comme celle d'un rat. Il veut que l'on rebute celui dont l'œil est noir et accompagné de poils de même couleur, le mufle noir, les gencives rouges, la barbe en gros

et longs poils, les reins étroits, les os menus, le corps maigre et efflanqué.

Environ une heure avant de laisser tetter le Veau, on lui donne une Pâtée; faite 1°. d'orge moulu, et d'un peu de sel: ou 2°. de craie pulvérisée, de farine de froment, et de gruau d'aveine: 3°. de fine farine de froment, craie en poudre, lait, et de bonne eau d'anis (qui vaut mieux pour cela, que tout autre liqueur spiritueuse): 4°. de bon gruau d'aveine tamisé fin, et de lait; on en donne quatre boulettes à chaque fois, en les trempant dans du lait; et autant, une heure après que le Veau a tété; lui faisant avaler quelques cuillerées de lait entre chaque boulette.

Bien des gens regardent tous ces artifices, ainsi que la saignée, comme autant de moyens préjudiciables à la bonne qualité de la chair; en sorte qu'elle est toujours inférieure à celle d'un Veau qui a eu assez de lait pour n'avoir pas besoin d'autre nourriture.

[texte inspiré de Ellis, *Modern husbandry*]

[*Dictionnaire Économique*, Nouvelle édition par M. de la MARRE, Paris, 1763. Tome troisième, P 661 et 662.]

Annexe II.

Eau de veau: Il faut couper une rotielle de Veau par tranches, et la faire cuire dans un pot de terre plein d'eau, à petit feu; et ayant bouilli, une heure entière, passez cette Eau dans un linge, ou dans un tamis, sans presser les viandes: Vous pouvez y ajouter de l'eau d'orge, ou lait d'amandes

douces, avec du sucre, pour le rendre encore meilleurs.

[La Chapelle (Vincent), *Le cuisinier moderne*, La Haye, 1732, tome premier, p 64.]

Bouillon de mou de veau: Prenez le quart d'un mou de veau, coupez-le en deux après l'avoir fait dégorger; mettez-le dans une marmite avec deux pintes d'eau, une poignée de raisins de Corinthe, six dates, douze jujubes, et deux onces de sucre candi brun. Faites cuire à petit feu

pendant quatre heures, et passez au tamis.

[Périgord (A. B. de), *Cuisine naturelle pour 30 centimes...*, Paris, 1844.]

Annexe III. - Evolution comparée de la distinction des morceaux de viande de bœuf et de veau

D'après les noms des morceaux de viande utilisés indiqués dans les livres de cuisine du Moyen-âge au XVIIIe siècle.

Bœuf

XIVe-XVe	1490	1545	1651	1660	1674	1691	1774
Nomblet	Fesse	Côtes	Aloyau	Aloyau	Aloyau	Cuisse	Trumeau
Trumeau		Cuisse	Pièce	Pièce	Pièce ronde	Aloyau	Aloyau
					Pièce	Tranche	Pièce ronde
					Tremblante	Cimier	Tranche
					Tranche	Culotte	Charbonnée
					Cimier	Filets	Culotte
					Charbonnée	Poitrine	Filet
						Rouelle	Poitrine
							Tendrons
							Gîte à la noix

Veau

XIVe-XVe	1490	1545	1651	1660	1674	1691	1774
Epaule	Fesse	Longe	Epaule	Epaule	Manche	Longe	Epaule
Longe	Gigot	Rouelle	Longe	Longe	d'épaule	Rouelle	Longe
Rouelle		Poitrine	Rouelle	Rouelle	Longe	Poitrine	Rouelle
Poitrine		Gigot	Poitrine	Poitrine	Rouelle	Gigot	Poitrine
		Hamoste	Haut côté	Gigot	Poitrine	Côtelettes	Côtelettes
			Jarret	Côtelettes	Côtelettes	Jarret	Jarret
				Jarret	Jarret	Quartier	Quartier
				Quartier	Quartier	Fricandeu	Fricandeu
				devant	devant	Collet	Collet
				Quartier	Fricandeu	Carré	Carré
				derrière	Collet	Croupe	Cuisseau
					Morceau	Cuisse	Casi
							Noix
							Tendron

D'après un tableau de J.-L. Flandrin [FLANDRIN (Jean-Louis), MONTANARI (Massimo) (dir), 1997, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p 662.]

Annexe IV Menus d'un repas servi tout en veau

Premier service

1 Tête de Veau farcie pour le milieu

2 Potages

1 de Julienne garni d'un jarret de Veau

1 à la liaison d'œufs garni d'une poitrine

4 Hors-d'œuvres

1 d'oreilles de Veau au Pontife

1 de fraises de Veau au soleil

1 de foyes de Veau en hatereaux

1 de pieds de Veau au citron

Second service

7 Entrées

1 d'un pâté de tendrons de Veau pour le milieu

1 de côtelettes de Veau en ragoût

1 de grenadin de Veau aux anchois

1 d'un casi de Veau à la pelerine

1 d'un pouperon de Veau

1 de favorite de Veau

1 de filets de Veau à la Conti

Troisième service

Pour le milieu

1 pâté froid de noix de Veau

4 plats de Rôts

1 de poitrine de Veau piquée à la broche

1 d'épaule de Veau piquée à la broche

1 de fricandeaux à la broche, un jus clair

1 de filets de Veau piqués à la broche

2 Salades

1 de bresolle de Veau à l'huile servie froide

1 de foyes de Veau à la braise, froids émincés, sauce à l'huile et vinaigre

Quatrième service

6 Entremêts chauds

1 de cervelle de Veau au soleil

1 de pieds de Veau à la Sainte-Menehould

1 de ris de Veau à la Duchesse

1 d'amourettes de Veau

1 de ruelle de Veau en daube
1 de gâteaux de Veau en crépine

Cinquième service

Dessert

1 Dormant

6 Compotes

6 Assiettes

[MENON, *Les soupers de la Cour, ou L'art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons*, Paris, 1755, tome 1, pp 55 à 57.]

Annexe V. Repas de la Présidence de la République

Etude d'un échantillon de 145 menus soit 302 plats de viande

Résultats en pourcentages de plats de viande par période

	VOLAILLES	GIBIER A PLUMES	GIBIER A POILS	BŒUF	VEAU	AGNEAU	MOUTON	JAMBON	
1871 1918	38,1	23,6	9,1	11,3	3,7	6,5	1,6	5,9	100
1919 1940	52,5	15	2,5	10	0	10	0	10	100
1945 1973	52,8	8,3	2,8	13,9	2,8	11,1	0	8,3	100
1974 2008	37,5	2,5	0	12,5	7,5	40	0	0	100

Annexe VI Quelques recettes – repères pour une histoire de la blanquette

Entrée de tendron de veau au blanc

Prenez des poitrines de Veau, coupez les Tendrons en morceaux, et les faites blanchir dans de l'eau: étant blanchis, tirez-les, et les mettez égoûter; mettez un morceau de beurre frais dans une casserole, et y mettez les Tendrons de Veau, avec un bouquet, assaisonnez de sel et de poivre, y mettez des champignons et mousserons; mettez la casserole sur le fourneau, et les passez: étant passez, mettez-y une pincée de farine, et leur faites faire trois ou quatre tours sur le fourneau; ensuite, mouillez-les de bouillon, et les laissez cuire à petit feu: étant à demi-cuits, mettez-y des pointes d'Asperges, et des cus d'Artichaux dans la saison, que vous faites blanchir avant de les mettre; faites une liaison de trois

ou quatre jaunes d'œufs avec de la crème, et y mettez un peu de persil haché: la fricassée étant diminuée à propos, liez-là avec la liaison, prenant garde de la remuer toujours jusqu'à ce qu'elle soit liée, de peur qu'elle ne tourne: étant liée à propos, voyez qu'elle soit d'un bon goût, et la dressez dans le plat que vous voulez la servir, et la servez chaudement: et lorsqu'on veut la servir au verjus, il faut faire la liaison de verjus, au lieu de crème.

[La Chapelle (Vincent), *Le cuisinier moderne*, tome second, La Haye, 1735, p 83.]

Poitrine de veau

Elle se met en fricassée de poulets; vous la coupez par morceaux, que vous faites dégorger dans de l'eau, et la faites blanchir: passez la sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons; mettez-y une pincée de farine, et mouillez de bouillon. Quand elle est cuite et

dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait: mettez un filet de verjus en servant.

[Menon, *La cuisinière bourgeoise*, Bruxelles, 1774, p 116.]

Blanquette de veau

Prenez un gros bout de longe de veau rôti, froid, et le coupez par petites tranches; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur le fourneau: étant fondu, mettez-y une pincée de farine, et la faites cuire un moment, et y mettez de la ciboule; ensuite, mettez-y le Veau, et l'assaisonnez de sel, et de poivre, et lui faites faire deux ou trois tours, et le mouillez d'un peu de bouillon, et lui laissez prendre trois ou quatre bouillons; ensuite, liez-le d'une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs, et de crème, et un peu de persil haché,

et le remuez toujours sur le feu, de peur qu'il ne tourne: étant lié à propos, voyez qu'elle soit d'un bon goût, et la dressez dans un plat, et la servez chaudement. Lorsque vous voulez la donner au verjus, il faut faire la liaison de verjus, au lieu de crème.

[La Chapelle (Vincent), *Le cuisinier moderne*, tome second, La Haye, 1735, p 84.]

Blanquette de veau

Coupez du veau cuit bien mince. Passez des champignons. Singer un peu, et mouillez avec du bouillon. Laissez mijotter. Mettez-y votre veau, avec sel et poivre. Liez la sauce avec quatre jaunes d'œufs, persil haché bien menu, un peu de muscade, un pain de beurre, si vous l'avez. En

finissant, jus de citron, ou vinaigre, ou verjus dans la saison.

[Marin (François), *Les dons de Comus*, nouvelle édition, tome premier, Paris, 1758, p 291.]

Blanquette de veau

La blanquette de veau se fait le plus ordinairement dans les ménages avec la poitrine de veau.

Coupez 1 kilo 500 de poitrine en morceaux de 6 centimètres carrés, que vous mettez dans une casserole d'une contenance de 5 litres;

Couvrez d'eau pour que les morceaux de viande baignent entièrement, puis ajoutez 3 pincées de sel et 3 prises de poivre;

Faites bouillir et écumez au premier bouillon;

Mettez 200 grammes d'oignons, 3 clous de girofle et un bouquet double;

Faites cuire 1 heure à très-petit bouillon.

Lorsque le veau est suffisamment cuit, vous le passez dans une grande passoire; nettoyez avec soin les morceaux et placez-les ensuite dans une casserole, d'une contenance de 3 litres;

Faites dans une autre casserole, d'une contenance de

2 litres un roux avec 30 grammes de beurre et 40 grammes de farine;

Tournez 4 minutes sur le feu;

Retirez du feu et mêlez la cuisson tout entière en remuant avec la cuiller; faites réduire 20 minutes en tournant toujours;

Liez avec 3 jaunes d'œufs.

Passez à travers la passoire dite chinois dans la casserole où se trouvent les morceaux de veau.

Faites bouillir une minute et ajoutez une cuillerée de persil haché; mêlez, et servez.

On fait aussi la blanquette de veau avec les restes des rôtis de veau.

[Gouffé (Jules), *Le livre de cuisine*, Paris, Hachette, 1867, p 142.]

Blanquette de veau

Tailler en morceaux carrés un filet de veau (ou toute autre partie), les mettre dégorger dans de l'eau froide; changer l'eau et mettre tiédir dans une casserole; changer l'eau une seconde fois et faire blanchir en lui faisant donner un bouillon seulement; rafraîchir les morceaux de veau dans l'eau fraîche, les mettre dans une casserole avec deux carottes, un oignon clouté, un bouquet de persil garni d'une gousse d'ail; mouiller à hauteur avec de l'eau additionnée de vin blanc sec (plus ou moins selon la quantité de veau), saler au préalable et faire cuire.

Pendant ce temps, faire cuire de petits oignons avec du bouillon dans une casserole, les maintenir entiers au chaud. Faire passer un peu de farine dans une casserole avec du

beurre fin; lorsqu'elle prend une teinte blanchâtre, la mouiller avec le bouillon de veau et constituer une bonne sauce. Préparer d'autre part des jaunes d'œufs proportionnés à la quantité de sauce, et au moment de servir la lier avec les jaunes d'œufs du beurre et le jus d'un ou deux citrons.

Egoutter le veau et le mettre dans une autre casserole (dans une maison bourgeoise, on pourra mettre la sauce avec), là-dessus passer la sauce à travers un linge par pression, et y joindre les petits oignons. Dresser et garnir de croûtons de pain frits.

[Favre (Joseph), *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, deuxième édition, Paris, 1905, article blanquette.]

Annexe VII. – Quelques têtes de veau

Esturgeon contrefait de veel

Esturgeon contrefait de veel pour six escuelles. Prenez le soir devant, ou le bien matin, six testes de veel sans escorcher, et les plumez en eaeu chaude comme un cochon, et les cuisiez en vin, et mettez une chopine de vinaigre et du sel dedans, et faites boullir tant qu'il soit tout pourry de cuire; puis laissez les testes refroidier et ostez les os. Puis prenez un quartier de bonne grosse toile, et mettez tout dedans, c'est assavoir l'une sur l'autre en la mendre place que vous

pourrez, puis cousez de bon fort fil, comme un oreillier quarré, puis le mettez entre deux belles ais et le chargez très fort, et laissez la nuit en la cave; et puis le tailliez par lesches, la couenne dehors comme venoison, et mettez du percil et du vinaigre, et ne mettez que deux lesches en chascun plat.

[*Le Ménagier de Paris*, Paris, 1393, reprint de l'édition de 1847, Slatkine, 1982, p 200.]

Tête de veau au naturel

Désossez-la et la faites dégorger un jour entier. Faites blanchir et la mettez cuire avec de l'eau ou du bouillon assaisonné de sel, clous de girofle et basilic. Quand elle est

cuite, manger-la avec une sauce au vinaigre.

[Marin (François), *Les dons de Comus*, nouvelle édition, tome premier, Paris, 1758, p 202.]

Tête de veau en saucissons

Echaudez et désossez bien. Prenez la peau, étendez-la dessus la table. Coupez la langue en filets avec des filets de poularde, du lard rapé, persil, ciboule, échalotes, sel, poivre, basilic en poudre, trois ou quatre jaunes d'œufs, la cervelle pilée avec quatre jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans la crème et desséchée sur le feu. Assaisonnez comme ci-dessus, et mêlez bien le tout ensemble, étendez sur

votre peau, roulez-la et l'enveloppez de crépines, et dans un linge bien propre, serré et ficelé. Mettez-la cuire dans une braise, et la servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

[Marin (François), *Les dons de Comus*, nouvelle édition, tome premier, Paris, 1758, p 202.]

Tête de veau en tortue

Faites revenir riz de veau, crêtes et rognons de coqs. Mouillez de bouillon avec pincée de farine; ajoutez deux verres de vin de Madère, sel et piment. Faites réduire. Mettez votre tête de veau coupée en morceaux, des œufs pochés, des

écrevisses, culs d'artichauts et truffes.

[Périgord (A. B. de), *Cuisine naturelle*, Paris, 1844.]

Tête de veau à la manière du Puits Certain

Désossez une tête de veau bien échaudée et laissez-lui les yeux et la cervelle; faites bien dégorger le tout, puis mettez cette tête désossée dans de l'eau froide; faites lui faire un bouillon seulement et mettez-la à rafraîchir; coupez alors toute la chair en morceaux ronds de la grandeur d'une pièce de cinq francs, à l'exception des oreilles et de la langue, qui doivent rester entières; frottez tous ces morceaux avec du citron, et faites cuire dans un blanc ainsi que la carcasse que vous aurez enveloppée dans un linge. La carcasse et la langue étant bien égouttées, vous ouvrirez la tête, nettoierez la cervelle et farcirez l'intérieur avec des ris de veau, des

champignons et des truffes coupés en petits dés, et des quenelles de veau. Arrangez cette farce de manière que le tout ait la forme d'une tête de veau entière; enveloppez-la d'une crépinette de cochon pour qu'elle ne se déforme pas, et faites-la cuire au four; dressez cette farce sur un plat ovale, placez les oreilles de chaque côté, les morceaux coupés en rond tout autour; versez sur le tout une sauce financière, et placez de belles écrevisses autour du plat.

[Dumas (Alexandre), *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, 1873, article *Veau*.]

Tête de veau à l'huile (cuisine de restaurant)

Faire chauffer la quantité nécessaire de tête et de langue de veau; les égoutter et dresser au milieu du plat la tête de veau: d'un côté un morceau de langue et de l'autre un morceau de cervelle; dans les autres côtés restés libres, dresser d'une part des oignons finement ciselés et de l'autre des fines herbes hachées; je dis fines herbes et non persil seul.

Servir accompagné de l'huilier, ou d'une sauce vinaigrette à part.

[Favre (Joseph), *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, deuxième édition, Paris, 1905, article *tête de veau*.]

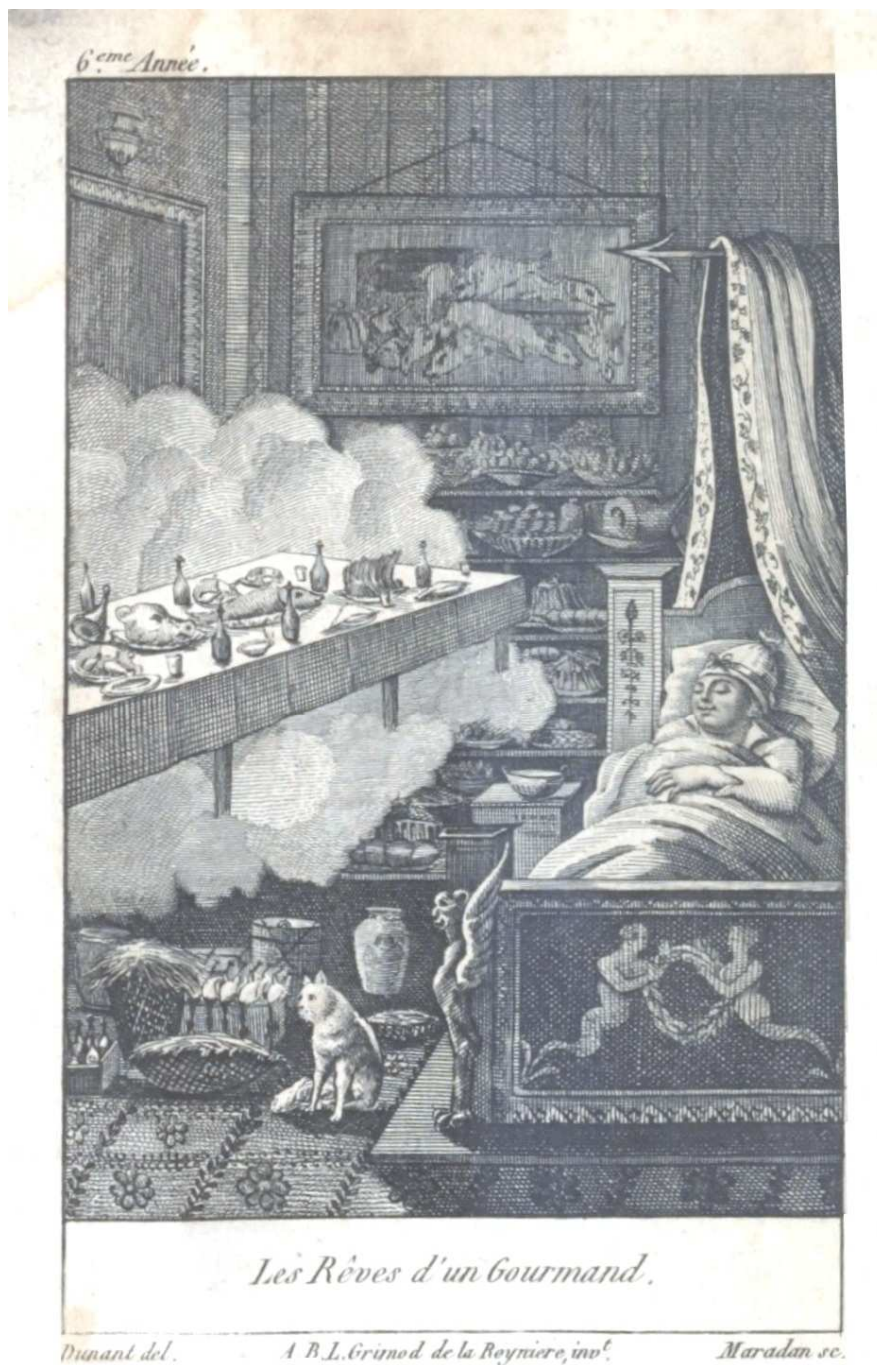


Figure 6: Les Rêves d'un Gourmand. Frontispice de Grimod de la Reynière, Almanach des gourmands, 6^{ème} année, Paris, 1808. Sur la table, on notera la tête de veau.

LE POINT DES CONNAISSANCES SUR LE VEAU BLANC

DANS LES ANNÉES 1960

LE COLLOQUE DE CHAMBOULIVE (CORRÈZE)

25 MARS 1962

Dossier transmis par Bernard DUMONT ⁽¹⁾

Note préliminaire de Bernard Dumont

(N.D.L.R.: Bernard DUMONT s'était proposé, dans un premier temps, de participer à la journée d'étude mais il y a renoncé pour raisons de santé. Il nous a alors expliqué ce qu'il avait envisagé de faire dans une longue lettre du 22/5/2014, dont nous donnons les principaux extraits)

"En 1962, nous avons participé à une réunion de travail consacrée à la production du veau de boucherie, dans le cadre d'une coopération que nous avons établie avec le CETA de Chamboulive dans la Corrèze.

"Différentes communications avaient été présentées à cette réunion et avaient permis de faire le point des connaissances de l'époque, à la fois celles des chercheurs et des techniciens et aussi celles des éleveurs, des gens de terrain qui ont dialogué librement sur leurs problèmes. Tout cela avait été très intéressant et nous avons beaucoup cherché à connaître les "secrets de fabrication", beaucoup d'éleveurs ayant des solutions à proposer concernant les astuces et les "tours de main" indispensables à la réussite d'un produit de qualité dont la réussite était largement aléatoire (au plan de la couleur notamment).

"La présentation des rapports avait été faite avec les moyens techniques de l'époque dont pouvaient disposer les membres d'un CETA parmi les plus isolés de la France profonde.

"Conscients de l'importance de ce qui s'était dit à cette réunion, les organisateurs ont publié en 1965 un compte-rendu à l'initiative de Messieurs CABARBAYE, de la DSA de la Corrèze et BRUGERE du CETA de Chamboulive sous le titre "*Journée du veau blanc/Chamboulive (Corrèze) Mars 1962-Août 1965*". Ce compte-rendu a inclus une postface rédigée en 1965. On y trouve, en particulier les trois communications que j'avais présentées avec mes collègues, CHARPENTIER, DUPLAN et BOCCARD.

"Quand j'ai appris qu'un colloque sur le veau de

boucherie allait être organisé en 2014, je me suis dit qu'il aurait pu être intéressant de rappeler ce qui s'était passé ... il y a cinquante ans, ce qui permettait aussi de rappeler l'existence de ce rapport qui avait largement dissipé le "mystère du veau blanc".

"On pouvait aussi rappeler l'ambiance de ces réunions de travail sur le terrain, entre jeunes chercheurs et vieux éleveurs continuant à échanger au repas de midi où l'on mangeait le fromage du pays, sur un coin de table sans nappe, chacun tranchant son mets avec le couteau sorti de la poche... C'était vraiment le bon temps!

"En y réfléchissant bien, je pense qu'après avoir évoqué cet épisode de la réunion de Chamboulive, on pouvait aussi s'interroger sur ce qu'était la viande du vrai veau blanc de la belle époque de la gastronomie française.

"Je ne sais pas s'il existe encore beaucoup d'éleveurs qui continuent à produire à l'heure actuelle ce type d'animal, en ce qui concerne le poids, l'âge et l'état d'engraissement du produit. Le coup d'œil que je donne à l'étalage des rayons de bouchers devant lesquels il m'arrive de passer m'amène à penser que non. Les spécifications techniques que j'ai pu lire dans la définition des labels de qualité "*contemporains*" m'en font totalement douter. On produit maintenant des animaux plus lourds, beaucoup plus lourds, beaucoup moins bien engraisés et dont le "*nourri*" de la viande a disparu. On peut douter que la viande de tels animaux ait l'onctuosité, la finesse, la saveur semblables à celles du veau blanc d'autrefois.

"Le veau de boucherie ancien modèle me paraît être un produit de luxe que ne peut plus s'offrir la clientèle actuelle et que les économistes ne peuvent que condamner. Ce que faisait déjà en 1946 l'autre DUMONT (René, qui, avant d'être le candidat "*vert*" au pull rouge d'une élection présidentielle, fut professeur d'agronomie comparée à l'INA)

1) En 1962, Directeur du Laboratoire de Recherches sur la Viande, I.N.R.A. - C.N.R.Z. Jouy en Josas.

En 2015: 12 rue du Château d'Eau, 28120 Ermenonville la Petite.

qui condamnait la production du veau de boucherie ingérant des volumes de lait dont les nourrissons humains manquaient ... Aujourd'hui, en tenant compte de tous les indices proposés par les économistes-écologistes, des gaz à effet de serre, de je ne sais quel indice de carbone, le pauvre vrai bon veau de ma jeunesse n'a plus sa raison d'être.

"Compte tenu de tous ces éléments, je crois que le plus simple pour moi est d'attendre tranquillement la sortie en 2015 du compte rendu de votre réunion de Novembre 2014 et

de voir ce que je pourrais dire à ce sujet. Si la matière le justifiait et si j'en ai encore la force, je vous ferais parvenir un court message à publier dans un "Varia" de la fin 2015.

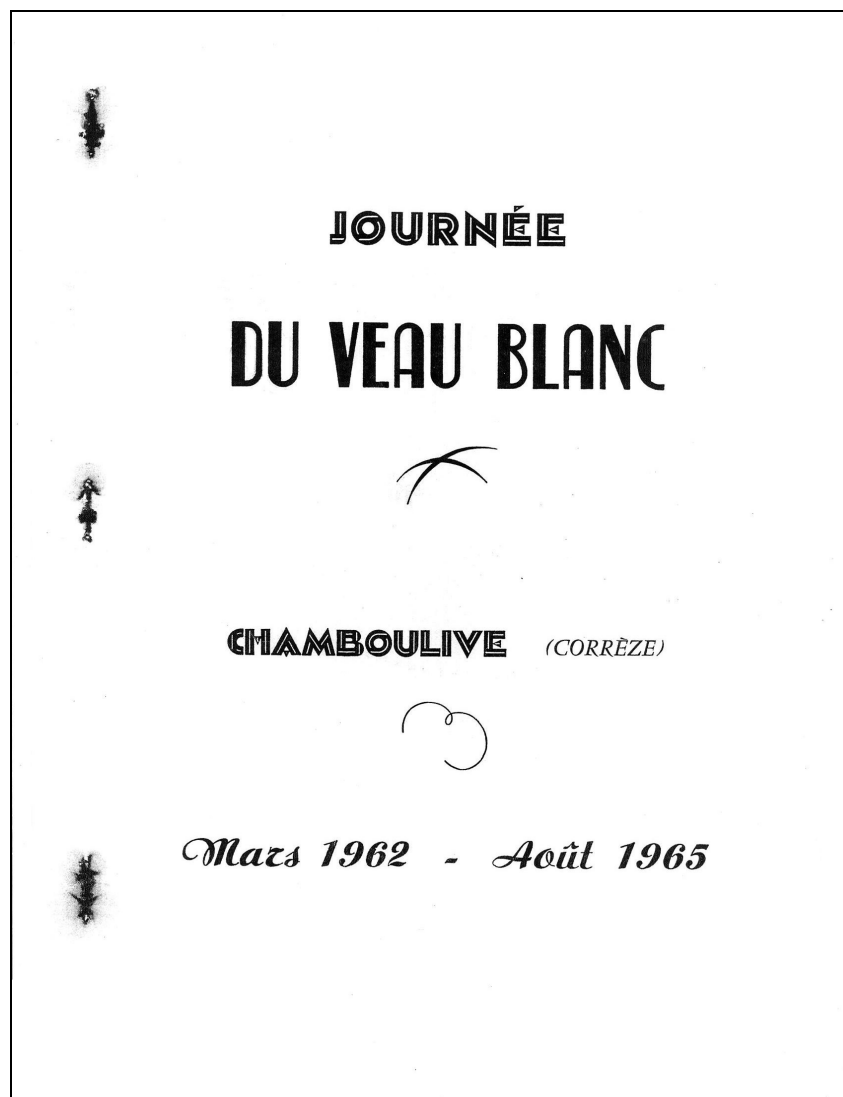
"Sinon, nous en resterons là et le jour de ma disparition il vous suffira de mentionner la nouvelle du décès sans aucun commentaire, sauf à dire que nous quitte un amateur de bonne viande, "en particulier de la vraie bonne viande de veau blanc à l'ancienne".

* * *

(NDLR: à réception de sa lettre, compte tenu de l'importance que Bernard DUMONT attachait à cette réunion de Chamboulive, nous lui avons demandé de nous communiquer les Actes du colloque afin que nous en préparions un résumé qui serait lu en son nom. Dans une nouvelle lettre, accompagnant le document, il nous disait:

"Le rapport est intéressant parce qu'il situe bien ce que nous savions en 1962. Malheureusement, compte tenu de la modicité de son mode d'édition, il n'a pas été répertorié convenablement et il doit être maintenant indisponible. D'où mon souci de le faire connaître. Je tiens pour regrettable qu'on ne connaisse pas cette journée du veau blanc tenue à Chamboulive, au plus profond de la Corrèze".

Bernard DUMONT, ancien administrateur de la Société d'Ethnozootechnie et très attaché à celle-ci, avait trouvé les mots qu'il fallait pour nous décider de republier l'intégralité des Actes de ce colloque de Chamboulive. Le document original de 1965 est un ensemble de feuilles dactylographiées reproduites à la Ronéo sur un papier dont la qualité s'est mal conservée avec le temps, ce qui ne permettait pas d'envisager sa reproduction, pour publication par photocopie directe. Pour présenter le document, la solution retenue a été sa recomposition intégrale par voie informatique.)



NOTE DU COMITÉ D'ORGANISATION DE LA JOURNÉE DU VEAU BLANC DE CHAMBOULIVE

La Corrèze est l'un des premiers départements producteurs de veau, et assurément le premier en ce qui concerne la production et la qualité du veau de lait. Aussi, le 25 Mars 1962, à l'initiative du C.E.T.A. de Chamboulive, du Syndicat des éleveurs de la race bovine Limousine de la Corrèze et de la direction des Services Agricoles, un colloque avait réuni à Chamboulive un nombre important de producteurs de veau blanc provenant des régions du Sud-Ouest et du Centre spécialisées dans cette spéculation et des Techniciens parmi les plus avertis de ces questions. Il s'agissait de confronter sur ce sujet encore fort peu connu les opinions des praticiens et des chercheurs.

En 1965, ces problèmes n'ont pas perdu de leur actualité. C'est pourquoi le Comité d'Organisation a décidé de publier le compte-rendu rédigé à cette époque. Cependant, depuis trois ans, des informations complémentaires ont pu être réunies, qui confirment ou qui infirment ce qui a pu être dit à Chamboulive. Ces informations sont rassemblées dans une courte postface ajoutée à notre rapport. Des lettres de (a) à (g) placées dans le texte et dans l'additif permettent au lecteur d'effectuer de lui-même la mise au point qui s'impose.

Nous tenons à remercier ici très vivement l'équipe de Techniciens dont la collaboration nous a été et nous est toujours très précieuse: MM. DUMONT, Maître de Recherches à l'I.N.R.A., BOCCARD, Chargé de Recherches à l'I.N.R.A., CHARPENTIER, Chargé de Recherches à l'I.N.R.A., tous trois du Laboratoire de Recherche sur la

viande du Centre National de Recherches Zootechniques de Jouy-en-Josas, et M. DUPLAN, Chef de Travaux de Zootechnie à l'E.N.S.A. de Grignon, Conseiller Scientifique du C.T.C.D. à Paris.

Nos remerciements vont en particulier à M. DUMONT qui a animé le débat et qui a présidé à la rédaction du compte-rendu qui suit.

Le souhait a été exprimé que de nouvelles rencontres permettraient de réaliser quelques progrès dans nos connaissances tant techniques qu'économiques sur le difficile problème du veau blanc. Le travail que nous publions aujourd'hui dans cette optique est une bonne base de départ. Mais toutes remarques, études et documents sur ce sujet pourront être envoyés pour être centralisés, au Syndicat Départemental des Eleveurs de la Race Bovine Limousine en Corrèze, 36 avenue du Général de Gaulle, Tulle. Le Comité remercie par avance tous les correspondants qui pourront, de cette façon, étoffer la documentation encore bien faible que nous possédons actuellement.

Août 1965

C. CABARBAYE (Directeur-Adjoint des Services Agricoles
et BRUGERE (Président du C.E.T.A. de Chamboulive)

LE VEAU "BLANC"

COMPTE-RENDU DE LA JOURNÉE D'ETUDE DE CHAMBOULIVE (CORRÈZE)

Le 25 Mars 1962

Malgré l'importance économique de la production du veau blanc, il s'en faut de beaucoup que tout soit connu sur la manière d'obtenir ce type d'animal. L'ambition des promoteurs et des participants à cette journée a été de parvenir à un classement des différents points concernant cette production en trois catégories: les faits établis et vérifiés de manière incontestable à la suite d'expériences répétées et précises; les faits discernés, mais demandant à être confirmés; les faits peu ou pas connus pour lesquels on ne peut guère qu'avancer des hypothèses de travail. Chacun pourrait ainsi, C.E.T.A. ou équipes de la Recherche Zootechnique, trouver des sujets à étudier dans les mois, voire les années à venir.

Dans le compte-rendu qui va suivre, les différentes questions qui se posent aux producteurs ont été regroupées en

trois chapitres:

- la situation économique du veau blanc en Corrèze,
- le problème de la couleur chez le veau de boucherie,
- divers aspects de la production du veau de boucherie (génétique, alimentation et croissance).

L'échange continuels d'opinions qui s'est instauré au cours de cette journée a été rendu aussi fidèlement que possible sans lourdeur excessive, en faisant figurer en tête de chapitre les noms des participants ayant "ouvert le jeu" sur la question, puis dans les "points en discussion" les noms des personnes qui sont intervenues (leur nom est indiqué à la suite de l'avis qu'elles avaient émis).

LA SITUATION DU VEAU BLANC EN CORRÈZE

La production du veau de boucherie représente en Corrèze la plus grosse part de la production animale du département: 100.000 à 110.000 veaux produits en 1960, valant 70.000.000 Francs sur un total de 160.000.000 F, se plaçant ainsi avant les porcs (50.000.000 F), avant les gros bovins (20.000.000 F) (M. CABARBAYE, D.S.A. de la Corrèze). De plus, la Corrèze est le pays du veau de qualité, du veau blanc dont les champions atteignent des cours fort élevés: 6,5 F au kg vif pour des veaux de qualité supérieure, à la Foire de Brive, jusqu'à 7,25 et 7,5 F le kg vif pour les premiers prix de la Foire primée de Marcillac (Dr RICHARD, C.E.I.A. de la Corrèze).

L'importance globale de cette production et ses records ne signifient pas une absence de problèmes et, en premier lieu, de problèmes concernant l'économie de l'exploitation. La valeur moyenne des veaux produits correspond à un produit brut à l'hectare assez modeste: 400 F si l'on retient une production de 0,75 veau de boucherie par an et par vache et que l'on estime qu'il faut un peu plus de 1 ha à celle-ci (M. LE GARFF, F.D.C.E.T.A. de l'Aveyron). La production de veau de boucherie apparaît, d'autre part, à égalité avec les autres du point de vue du produit brut par unité de gros bétail, qui atteint 600 F. (M. CAILLAUD, Centre de Gestion de la Creuse). Ces chiffres aboutissent à une rentabilité faible ou nulle dans de petites exploitations (M. DOAT).

Un exploitant ayant 18 Ha (dont 17 en herbe), 12 vaches (7 Limousines, 2 Frisonnes, 3 Normandes) et 9 génisses d'élevage ne tire guère de sa production de veaux de boucherie qu'un salaire de 1 600 F environ par an. En y ajoutant le fermage des terres en propriété, l'intérêt du capital

etc... sa famille ne dispose pas au total de plus de 4.500 F (MM. BARBARRY et DELPEUCH – C.E.T.A. de Brive).

Doit-on, dans ces conditions, continuer à faire du veau blanc - plus, du meilleur et du moins coûteux à produire- ou bien l'abandonner? (M. DELPEUCH – C.E.T.A. de Brive). Cette dernière solution ne peut avoir de valeur générale: le veau blanc jouit actuellement d'une faveur que le consommateur traduit par le prix qu'il accepte de payer cette viande et qui ne paraît pas près de disparaître (M. DUMONT – C.N.R.Z.). L'amélioration de la production du veau de boucherie devra cependant être abordée par tous les moyens, aucune solution isolée ne permettant de résoudre complètement le problème. Ainsi, l'accroissement du produit brut par vache peut être réalisé:

a) par l'achat de veaux de "repasses" – parfois incertains du point de vue sanitaire, chers à l'achat en Limousin pur, mais abordables en Limousins x Normands ou Limousins x Frisons – (M. BALOCHE, Haute Vienne),

b) par l'association de la production de veaux et ensuite de produits laitiers, voire de porcelets (M. MARTIN).

En tout état de cause, la capacité laitière des vaches doit être suffisante (M. BISSON, F.N.C.E.T.A.). L'optimum serait d'arriver aux 15.000 à 20.000 F de produit brut par travailleur qui paraissent indispensables, soit 20 veaux produits par travailleur et par an (M. CAILLAUD).

Il est indispensable, de plus, que ces veaux soient de bonne qualité; si l'accroissement de celle-ci ne résout pas complètement les problèmes (le salaire de l'exploitant dans l'exemple évoqué ci-dessus, passerait, avec des veaux passant

de 620 à 820 F de moyenne à 3.400 F par an), il n'en paraît pas moins une condition indispensable du maintien de la faveur témoignée au veau corrézien.

C'est pourquoi, sans avoir la prétention d'apporter des solutions toutes faites ou de révéler le "secret du veau

blanc", il a paru utile aux promoteurs de la réunion de préciser faire le point des différents aspects techniques de la production du veau blanc et de leurs possibilités d'amélioration.

* * *

QUELLE EST LA COULEUR DU VEAU BLANC?

(B.-L. Dumont et J. Charpentier,
Laboratoire de Recherches sur la Viande de l'I.N.R.A., C.N.R.Z. Jouy-en-Josas)

Introduction à la discussion

Nature chimique et jugement de la couleur de la viande de veau

La viande de veau "blanc" est une viande possédant une très faible teneur en myoglobine, le pigment qui "colore" normalement la viande. Cette myoglobine est apparentée à l'hémoglobine, le pigment rouge du sang et leurs rôles sont complémentaires: l'hémoglobine transporte l'oxygène, nécessaire à la vie, du poumon au muscle, où elle cède à la myoglobine. Celle-ci stocke l'oxygène, puis le fournit aux cellules musculaires, au fur et à mesure de leurs besoins.

Ces pigments contiennent l'un et l'autre du fer, et en faible proportion puisque la teneur en fer de la myoglobine est de 0,34%.

La teneur en myoglobine peut être utilisée pour classer les viandes suivant l'intensité de leur coloration: une viande de veau blanc contient 1 mg de pigment par kg; une viande rose: 3 mg/kg; une viande rouge pâle, de 5 à 6 mg/kg. Cette variation, très importante, rend bien compte des différences de couleur des viandes.

Le jugement de la couleur présente un intérêt considérable. Il convient, dans cette opération, de s'entourer de certaines précautions.

On pourrait craindre tout d'abord d'être induit en erreur par la persistance du sang dans les muscles. La coloration due au sang résiduel s'ajouterait alors à la coloration propre due à la myoglobine. Ce sang résiduel représente une proportion variable suivant l'intensité de l'irrigation du muscle et le mode de saignée.

Selon le cas, il peut ainsi rester dans la musculature, après l'abattage et la saignée, de 0 à 15% du sang total. En fait, ce sang est localisé dans les capillaires qui apparaissent sur la coupe de la viande sous forme de petits points rouges quand on appuie sur le morceau. A côté de ce léger rôle dû au sang résiduel, on doit retenir que l'essentiel de la coloration vient du pigment musculaire.

L'exposé de la réalisation pratique du jugement de la couleur nécessite au préalable quelques explications.

La couleur, telle que nous la percevons en regardant un objet ou un matériau quelconque, dépend:

- de la tonalité ou teinte du colorant,
- de l'intensité colorante ou saturation, liée à la concentration du pigment,
- de la brillance ou luminosité liée à la fois à l'intensité de la source lumineuse et à la texture du matériau supportant le pigment.

Ainsi, dans le cas de la viande, le pigment est la myoglobine, la luminosité est liée à la texture de la viande, à la densité de ses fibres musculaires, à l'humidité de sa surface de coupe.

La teinte de la myoglobine est rouge. En fait, elle peut présenter des différences de nuance, suivant son degré de combinaison avec l'oxygène, qui permet de distinguer les formes suivantes de myoglobine:

- la myoglobine réduite, qui est pourpre, un peu violacée. C'est la teinte observée sur une coupe fraîche de viande;

- l'oxy-myoglobine, qui est rouge vif. C'est la teinte que prend, après quelque temps, une coupe de viande laissée à l'air libre;

- la met-myoglobine, qui résulte d'une transformation progressive de la précédente. Elle est brun-rouge, peu appréciée de l'acheteur et d'autant moins du boucher que cette forme est irréversible.

Ces variations de teinte sont particulièrement visibles dans le cas de la viande de bœuf, riche en myoglobine. Elles sont plus discrètes dans le cas de la viande de veau. Cependant, la formation de la met-myoglobine à la surface des carcasses de veau est assez fréquente, par suite de l'action favorisant sa formation de la dessiccation qui se produit lors du ressuyage des carcasses. Les veaux très blancs apparaissent alors en surface d'un rose légèrement brunâtre moyennement prononcé et les veaux plus colorés peuvent aller jusqu'au brun foncé.

Pour donner des résultats comparables, le jugement de la couleur doit donc se faire dans des conditions bien définies. Il est indispensable d'opérer sur une coupe fraîche de muscle, où n'intervient que la myoglobine réduite. Le muscle retenu doit être représentatif de la coloration de l'ensemble de la carcasse et facilement accessible pour que le rafraîchissement de la coupe ne nuise pas à la valeur marchande de l'ensemble. L'étude de 46 muscles a permis d'en déterminer plusieurs qui correspondent à ces impératifs. (Figure 1)

La méthode de jugement peut aller du dosage du pigment, qui est une technique de laboratoire, à l'appréciation ou à la mesure de l'impression colorée. La mesure est réalisable au moyen d'un appareil qui reste pour le moment un appareil de laboratoire mais qui ne requiert guère qu'une prise de courant pour pouvoir être employé partout. La mesure repose sur la notion de couleur, telle qu'elle a été

définie précédemment. Il est toutefois indispensable que cette détermination soit effectuée sur une coupe fraîche de muscle, au plus tôt 24 heures après l'abattage. Les valeurs données par cet appareil sont en effet sous la dépendance à la fois de la teneur en pigment et du pH. La teneur en pigment d'un muscle ne varie pas après la mort, mais le pH ne se stabilise par contre qu'au bout de 24 heures. Il est donc indispensable que la mesure soit effectuée après ce délai (*voir a en postface*). (Figure 2)

L'appréciation visuelle subjective consiste tout simplement à faire attribuer par un expert, dans des conditions standard (également 24 h après l'abattage) une qualification de la carcasse suivant une échelle allant de l'extra-blanc au rose foncé.

Les relations existant entre l'appréciation visuelle subjective, la mesure physique de la couleur et le dosage du pigment sont apparues assez élevées et très encourageantes. L'appréciation subjective donne une indication valable et fidèle lorsqu'elle est effectuée dans des conditions bien déterminées, ce qui risque de ne pas toujours être le cas dans la pratique courante. A égalité de compétence, des experts peuvent, suivant les régions, donner le même qualificatif à des carcasses de coloration intrinsèquement très différentes. (Figure 3)

Dans certains pays d'Europe sont appelés "veaux blancs" des animaux certes clairs par rapport au bœuf, mais

qui correspondent à ce que nous appelons broutard. Ces questions ont une importance fondamentale dans l'hypothèse où il s'établirait des échanges commerciaux de "veaux" entre différents pays. C'est cette nécessité de se passer de l'expert formé par ce qu'il voit habituellement qui nous a amenés à envisager des méthodes physiques de mesure dont l'application prendrait toute son importance dans l'éventualité par exemple de l'instauration d'un label de qualité "veau blanc" pour la France, voire l'Europe.

Les méthodes d'appréciation subjective par photographie en couleur semblent fort peu satisfaisantes; les maisons de produits photographiques ne garantissant pas la stabilité de leurs émulsions colorées. De même, la comparaison de la carcasse à un jeu d'échantillons colorés est peu satisfaisante, l'aspect de la viande étant très différent de celui des matières utilisées pour réaliser les échantillons colorés (matière plastique ou bois).

En résumé, on retiendra que dans le cas de la viande:

- la coloration est due à la présence en plus ou moins grande quantité d'un pigment contenant du fer: la myoglobine;
- cette coloration peut être appréciée par différentes méthodes et notamment par une méthode physique objective;
- parmi les muscles qui composent la carcasse, certains présentent une bonne liaison de couleur avec l'ensemble de la carcasse et peuvent donc servir de muscle de référence.

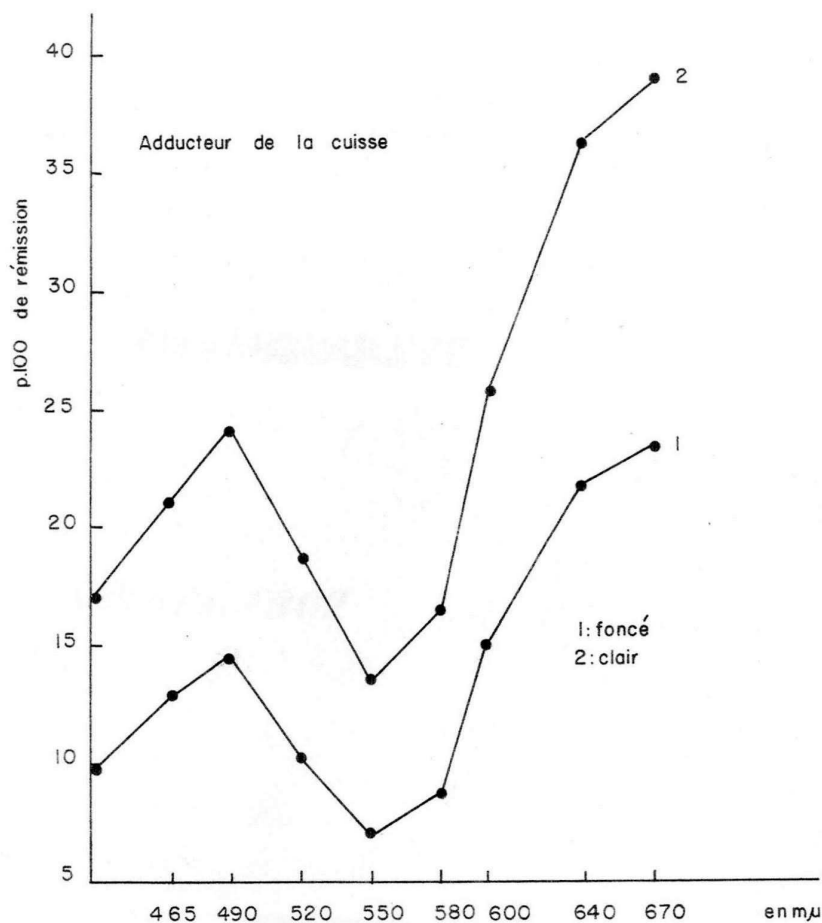


Fig. 1. – Variation du pourcentage de rémission en fonction de la longueur d'onde dans le cas de viandes claire et foncée. En effectuant la mesure de rémission à une longueur d'onde de 520 nm, il est possible d'apprécier de façon objective la couleur de la viande.

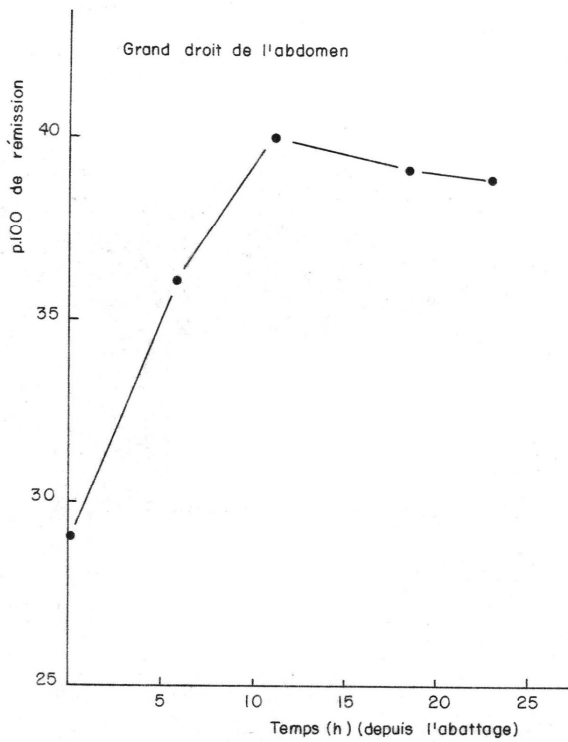


Fig. 2. – La mesure de la couleur par l'intermédiaire du pourcentage de rémission doit être effectuée 24 heures après l'abattage.

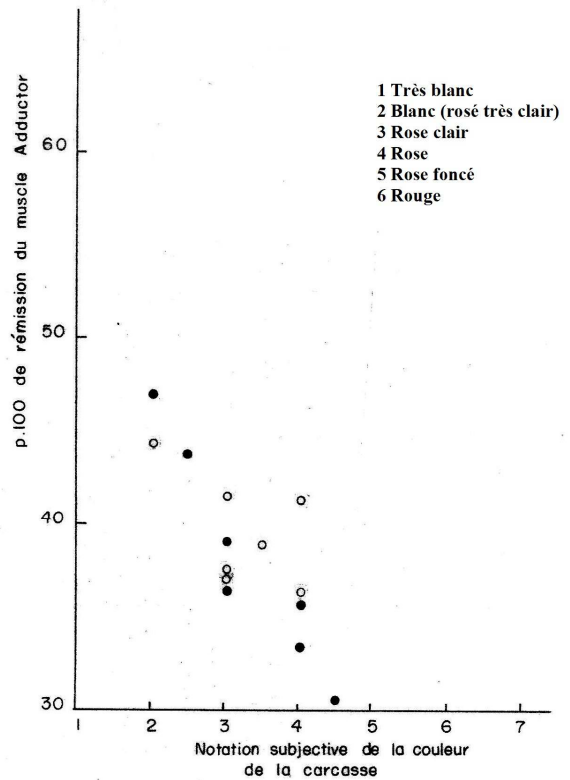


Fig. 3. – Liaison entre le pourcentage de rémission du muscle adducteur et la couleur de la carcasse.

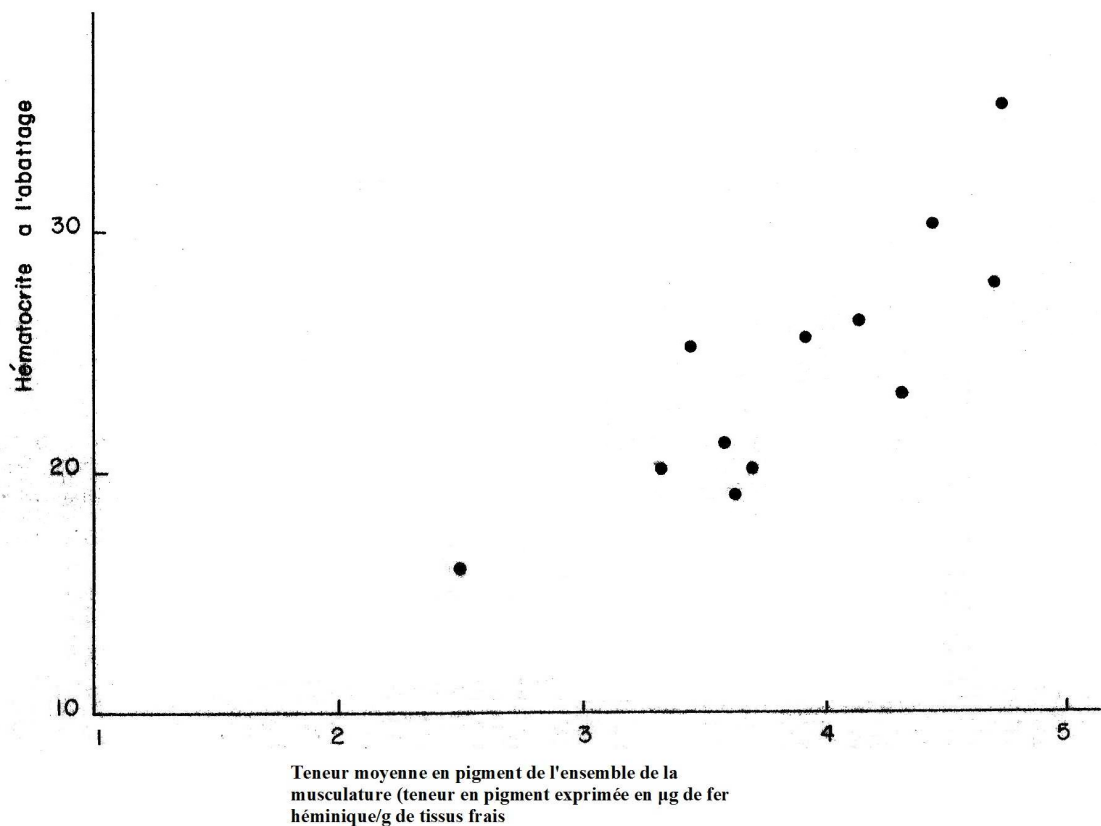


Fig. 4. – Liaison entre l'hématocrite à l'abattage et la couleur de la viande, appréciée d'après la teneur de pigment musculaire

Nature et jugement de la couleur du veau vivant

Si l'on quitte ce produit fini qu'est la viande pour aborder -en remontant- la fabrication proprement dite, nous rencontrons donc ce veau blanc, animal réputé anémié. L'anémie se caractérise par une faible teneur en fer du sang, correspondant à une faible teneur en hémoglobine, que l'on peut estimer par l'importance relative, en volume, des globules rouges du sang. Cette importance relative des globules rouges se mesure par le taux d'hématocrite, obtenu en centrifugeant un volume connu du sang et en mesurant le volume de sédiment de globules rouges obtenu. La mesure du taux d'hématocrite de veaux de boucherie en fin de préparation, fait apparaître une nette anémie, sans doute même plus prononcée en fait qu'elle ne l'apparaît expérimentalement car l'animal, effrayé par les manipulations qu'il subit (bien qu'il ne s'agisse que d'un léger prélèvement), réagit par une décharge, d'importance variable avec les individus, de globules rouges en provenance de la rate. Il existe une forte liaison entre couleur de la viande et taux d'hématocrite. Le veau blanc est bien un anémié. Il est d'autant plus blanc que son hématocrite est plus faible (*voir b en postface*). (Figure 4)

Depuis la naissance jusqu'à la fin de leur préparation pour la boucherie, le taux d'hématocrite ne cesse de diminuer, l'évolution étant semblable pour les animaux à hématocrite initial élevé (plus de 40%) et pour ceux dont l'hématocrite à la naissance est relativement bas (moins de 30%). Les animaux qui "tombent" blancs à l'abattage sont aussi ceux qui, dès la naissance, présentaient cette prédisposition. Les

animaux ayant peu de fer à la naissance (hématocrite initial assez bas) sont prédisposés à tomber blancs trois mois plus tard, alors que ceux qui ont beaucoup de fer (hématocrite initial élevé) "tomberont" vraisemblablement rouges (Figure 5). (*voir c en postface*)

Les techniques d'appréciation du degré de blancheur du veau traditionnellement utilisées reposent notamment sur l'examen des muqueuses qui, en cas d'anémie, sont plus ou moins "décolorées". A ce propos, on peut penser que la décharge de globules rouges dont nous avons parlé précédemment, et qui traduit la frayeur du veau, peut aussi se produire lorsqu'un inconnu, le marchand de bestiaux en l'occurrence, s'approche du veau et le tâte sans ménagements. La muqueuse de l'oeil, où cette anémie se constate souvent, rosit. Autrement dit, si l'on est sûr, pour l'avoir apprécié ... à paupières reposées, d'avoir produit un veau blanc, on peut parfaitement soutenir à l'acheteur un peu brusque ou s'acharnant à voir le corps clignotant de l'oeil que l'animal ne veut pas montrer, que, s'il voit le veau "rouge", il y va de sa faute et non pas de celle du veau ou du producteur. Certains pourraient même supposer que l'acheteur de veau fait en sorte de ne pas atteindre la paupière avec la facilité ou la rapidité désirable ...

La signification réelle des autres critères parfois utilisés, comme la mollesse de la queue (lorsqu'on la soulève) peut être discutée. L'acheteur essaie peut-être seulement de voir si le périnée du veau est décoloré.

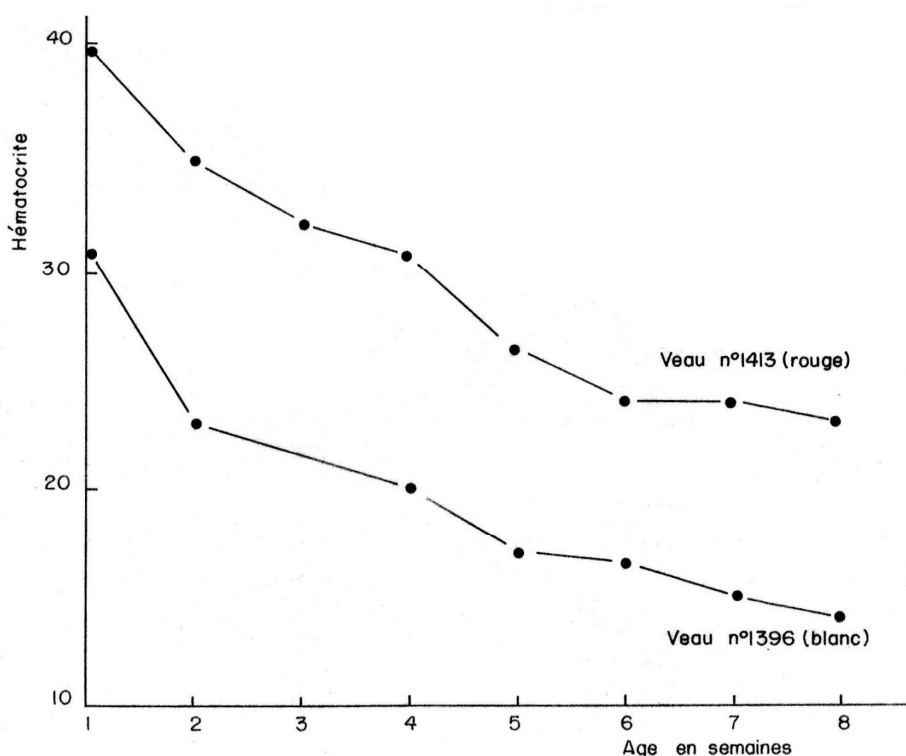


Fig. 5. – Evolution de l'hématocrite en fonction de l'âge du veau dans le cas d'un veau prédisposé à "tomber" blanc et dans le cas d'un veau prédisposé à "tomber" rouge.

Causes possibles de l'anémie du veau à la naissance

L'existence, dès la naissance, de différences de degrés d'anémie entre veaux est indiscutable. Certains sont suffisamment anémiés pour que, nourris suivant la technique

classique, ils tombent blancs; d'autres ont déjà de telles réserves de fer que même un régime anémiant ne peut les empêcher d'être rouges. Cette prédestination n'est bien sûr

pas totale: un animal anémié à la naissance, mais qui reçoit par la suite assez de fer, tombe rouge.

En tout état de cause, il est nécessaire, dans la production du veau blanc, de limiter au minimum l'apport de fer. En plus de l'alimentation lactée, le port d'une muselière, de préférence en matière plastique, est indispensable.

L'incorporation du fer alimentaire dans le pigment musculaire demande, d'après les essais faits avec du fer radioactif et de petits animaux de laboratoire, trois à quatre semaines entre le moment où le fer est consommé et la fabrication de la myoglobine. S'il en était de même pour le veau on pourrait, sans risques, lui faire consommer autre chose que du lait pendant les dernières semaines où, précisément, il commence à se lasser de cet aliment unique. Le non effet sur la couleur de certaines techniques de finition, utilisant des œufs par exemple, s'explique peut-être ainsi. (*voir d en postface*)

La raison de cette prédisposition du veau à la naissance est encore inconnue. Sinon, d'ailleurs, le secret de la fabrication du veau blanc aurait été trouvé et l'on pourrait,

en faisant jouer ces causes dans la bonne direction, obtenir infailliblement du veau blanc. Il est vraisemblable que cette variabilité de réserve de fer à la naissance dépend à la fois, sans qu'on puisse faire la part de l'un et de l'autre, de l'hérédité et du milieu. L'existence des "crus de veaux" paraîtrait indiquer l'influence prépondérante du milieu. On pourrait penser que dans de telles régions, le sol, les fourrages, contiendraient moins de fer et peut-être d'autres oligo-éléments et que, dans ces conditions, la vache ne pourrait guère en céder à son fœtus. Par contre, il semble aussi que, dans les mêmes fermes, certaines vaches font des veaux blancs et d'autres pas, ce qui indiquerait une influence possible de l'hérédité. (*voir e en postface*)

Si, enfin, la richesse de l'alimentation en fer conditionne en premier lieu l'importance du taux de myoglobine, il est certain aussi que l'exercice accroît, pour des raisons d'ailleurs mal connues, l'intensité de la synthèse du pigment. Le fait d'attacher les animaux court et, indirectement, leur maintien à l'obscurité qui peut les inciter au calme, favorisent l'anémie.

Points en discussion

Définition précise de l'anémie du veau blanc

Si l'on recherche une définition plus précise de cette anémie (Dr RICHARD, C.E.I.A. de la Corrèze), elle apparaît microcytaire, avec des globules rouges de taille inférieure à la normale, normochrome, en ce sens que, si le taux d'hémoglobine du sang total diminue, il reste le même par unité de volume globulaire. En clinique humaine, dans le cas du nourrisson, l'anémie dans une première phase est du même type normochrome microcytaire. Elle ne devient hypochrome que dans une deuxième phase si l'alimentation lactée est

prolongée, la carence en fer de l'alimentation provoquant alors en quelque sorte une véritable anémie. Il serait intéressant de voir si, pour des veaux lourds ne recevant que du lait, on rencontre le même phénomène, ce qui est vraisemblable. Il n'a pas été fait de numérations de globules blancs. Le volume de ceux-ci, qui surmontent les globules rouges dans la détermination du taux d'hématocrite, présente cependant d'importantes différences selon les animaux (M. CHARPENTIER, C.N.R.Z.).

Causes possibles de la prédisposition

Il est possible que la longueur de la vie utérine influe sur l'importance des réserves ferriques à la naissance. Il conviendrait alors de réserver les veaux nés relativement tôt qui seraient plus faciles à anémier, à la production du veau

blanc (M. CADIOUX, Centre de Gestion de la Creuse).

Il est établi, en tout cas, que les prématurés humains ont une tendance très nette à l'anémie (M. CHARPENTIER).

Relations entre fumure minérale et blancheur du veau

S'il était établi qu'il existe une relation entre la richesse en fer des sols, des fourrages, des laits et en définitive de la viande des veaux de boucherie, donc de leur qualité, d'une région donnée, on pourrait craindre que l'amélioration générale des conditions de la production agricole (fumures plus abondantes, alimentation minérale mieux équilibrée) nuise à la qualité des veaux produits (M. VAUX).

Cependant, cette opinion qui paraît logique (MM. CHARPENTIER et DUMONT) (1), n'est pas toujours

vérifiée et il semble que parfois, l'apport de fumures plus fortes (scories et hyperphosphates) facilite la production du veau blanc (MM. DAVID, C.E.T.A. de Perpezac-le-Noir et LIZEAU, C.E.T.A. de Chamboulive). Dans les régions évoquées, le fer paraît d'ailleurs abondant dans le sol (M. DAVID). Il est possible que ce blocage joue puisque les éléments qui empêchent le fer de traverser la paroi intestinale sont notamment le calcium et le phosphore (M. CHARPENTIER). Or, d'autre part, pour ce qui est des scories, il ne faut pas oublier que les scories, si elles contiennent du fer, contiennent également du phosphore qui est défavorable à l'assimilation du fer.

1) "La notion de cru de veau ne semble pas sans fondement et il est très vraisemblable que notamment les carences en fer du sol (accompagnées ou non de carences en d'autres éléments) aient une répercussion sur le niveau ferrique des veaux à la naissance".

(Journées C.E.T.A., Février-Mars 1962 – Elevage Bovin)

Relations entre alimentation et blancheur du veau

Il existe des variations importantes de la teneur du lait de vache (laits de mélange) en fer, puisque nous avons trouvé des extrêmes de 0,3 et de 4,5 mg/l. Il est possible que ces larges variations soient dues à une "contamination" par des poussières de rouille. Dans des conditions plus sûres à cet égard, la teneur varie encore de 0,5 à 2 mg/l. Il n'existe, à ce propos, aucun résultat concernant l'effet de l'enrichissement de la ration en fer sur la teneur du lait chez la vache. Les expériences conduites en médecine ou en élevage porcine ont montré l'inefficacité de cette méthode (MM. BOCCARD et CHARPENTIER).

Il semble que les veaux produits aux laits de remplacement soient plus colorés (MM. DESHORS, G.V.A. de Seilhac, et BALOCHE, Chambre d'Agriculture Haute-Vienne). En fait, si les laits de remplacement ont, en moyenne, la même teneur en fer que le lait entier, certains ont une teneur douze fois supérieure et sont donc inaptes à l'obtention de veau blanc (M. CHARPENTIER). Le rôle favorable du lait de chèvre a été évoqué, sans que son utilisation paraisse exister en Corrèze (M. PORTE, C.E.T.A. de Chamboulive). (*voir f en post-face*)

Rôle éventuel d'autres éléments que le fer

Le rôle d'autres oligo-éléments que le fer pourrait être envisagé (M. VAUX, Chambre d'Agriculture de la Corrèze). Bien que le rôle du fer soit primordial (M. CHARPENTIER) on pourrait aussi penser au cobalt qui intervient dans la fabrication de la vitamine B12. Celle-ci a un rôle certain dans la formation de l'hémoglobine, comme vraisemblablement de la myoglobine et les zones pauvres en

cobalt pourraient être des "zones à veau blanc". Il pourrait en être ainsi dans les sols sablonneux et granitiques, bien que l'absence, en France, de cartes de répartition géographique des carences en oligo-éléments, comme il en existe en Nouvelle-Zélande, ne permette pas d'être plus précis (M. BOCCARD).

Importance de la réserve hépatique à la naissance

D'autres tissus que le sang peuvent-ils contenir du fer et lui en céder éventuellement? (M. FONTANILLA, D.S.A. Haute-Vienne). Si, effectivement, chez l'homme, 70% du fer se trouvent dans le sang, il en existe aussi ailleurs, dans le foie notamment. La mesure de l'importance de cette réserve hépatique a été tentée, d'abord sur des veaux mort-nés

ou morts en bas âge au C.N.R.Z.. Les teneurs étaient très basses: 20 mg/kg, ce qui peut s'expliquer du fait qu'il s'agissait d'animaux anormaux. Les valeurs courantes rencontrées sur des fœtus (faciles à obtenir à la Villette) ou sur des animaux sacrifiés à la naissance, vont jusqu'à 600-700 mg/kg. Cette question est à reprendre (M. CHARPENTIER).

Conditions d'entretien et blancheur

La production de veaux sur litière accumulée est parfois considérée comme favorable à la blancheur (M. DONZE, Chambre d'Agriculture de la Corrèze). En fait, que les éleveurs utilisent cette litière accumulée (80% des cas) ou

bien qu'ils nettoient l'étable tous les jours (20%), le résultat est le même (M. PORTE, C.E.T.A. de Chamboulive). De même, certains veaux produits sur caillebotis au C.N.R.Z. sont tombés extra-blancs (M. CHARPENTIER)

Etat sanitaire

L'état sanitaire du veau serait aussi capable d'avoir une influence sur la couleur de sa viande. Un éleveur de Meyssac a remarqué que les veaux ayant eu des hémorragies pour une raison quelconque tombent blancs (M. PORTE, C.E.T.A. de Chamboulive). Effectivement, les parasites internes réalisent une hémorragie chronique très régulière, susceptible de porter au total sur un volume important qui pourrait donc entraîner une anémie et par là même, influencer la pigmentation de la viande (M. DUMONT). Il est à remarquer, à ce propos, que la technique de la saignée, dont on entend souvent parler à propos de "blanchiment" de veaux rouges, paraît inconnue en Corrèze (M. PORTE) au moins chez les éleveurs ayant répondu à l'enquête. Il paraît plus sûr, pour blanchir un veau prédisposé à tomber rouge, d'accroître le poids à la vente. Si l'apport de fer reste minime, la pigmentation musculaire initiale est d'autant plus atténuée que le poids de la musculature est plus élevé (MM. CHASTANET et CHARPENTIER). (*voir g en postface*)

Après certaines diarrhées, au contraire de ce qui

vient d'être dit, il paraît impossible de faire un veau blanc (M. FONTANILLA, D.S.A. de la Haute-Vienne). Il pourrait alors s'agir de deux effets d'une même cause: un excès alimentaire qui entraînerait dans un sens une diarrhée et, dans l'autre, une régurgitation dans le rumen, avec un début de fermentation dans la panse, synthèse microbienne et formation en particulier de vitamine B12 dont on a déjà évoqué le rôle antianémique. Cette hypothèse, émise par le Docteur MATHAT, a de la vraisemblance, mais serait bien entendu à vérifier expérimentalement.

Ce début de fermentation paraît en fait se produire toutes les fois, dans le cas du veau de lait, à la suite d'une mauvaise technique d'alimentation. Il existe en effet chez le veau une "gouttière œsophagienne", espèce de lèvres qui normalement se ferme au contact du lait qu'elle achemine directement de l'œsophage à la caillette. Si cette gouttière était mal fermée pour une raison quelconque, du lait pourrait tomber dans la panse. Ceci pourrait se produire toutes les fois que l'on fait boire l'animal trop vite, ou en lui laissant avaler

de l'air. De plus, lorsque l'animal a de l'appétit, la gouttière se ferme vraisemblablement mieux. Ceci souligne bien l'importance de l'art de l'éleveur et de ses tours de main (MM. BOCCARD et DUMONT). Il est à remarquer que le veau blanc est souvent un animal qui boit très doucement (M. BALOCHE, Haute-Vienne) (1).

Il est possible enfin que certains animaux tombent blancs non parce que l'apport alimentaire de la ration en fer est faible, mais parce qu'ils ne peuvent pas l'utiliser, du fait de lésions des systèmes produisant les globules rouges (foie, rate, moelle). Il faudrait examiner sérieusement ceux-ci du point

de vue histologique (Dr VAYNE, C.E.T.A. de Chambouive). Cette incapacité pourrait être liée à une cause héréditaire, comme on le constate chez des animaux plus âgés présentant un albinisme musculaire (M. DUMONT) ou en raison d'autres carences que la carence primaire de fer, du genre de celles qui entraînent les cas de "marbrures", de "myopathies dépigmentaires" (M. BALOCHE, Haute-Vienne). On aborde alors, dans la recherche des causes de la prédisposition, le domaine de la pathologie et il est sans doute préférable d'en rester là (M. CHARPENTIER).

ASPECTS DE LA PRODUCTION DU VEAU

I. – Aspects génétiques

(B.-L. DUMONT, Laboratoire de Recherches sur la Viande de l'I.N.R.A., C.N.R.Z. Jouy-en-Josas – J.-M. DUPLAN, Ecole Nationale supérieure Agronomique de Grignon)

Introduction à la discussion

Le choix et l'utilisation raisonnée des reproducteurs, taureaux ou vaches, pourraient faciliter la résolution des problèmes que pose au producteur la fabrication du veau blanc, dans la mesure où les caractéristiques de celui-ci

reposent sur une base héréditaire assez bien connue pour que l'exploitation en soit possible. Nos connaissances sont inégalement développées dans les divers secteurs de ce domaine.

Quelques considérations générales

Nous savons que, d'une manière très générale, chaque animal possède un "patrimoine héréditaire" qui détermine ses "aptitudes", celles-ci s'extériorisant plus ou moins bien suivant les conditions dans lesquelles vit cet animal. Chacune des innombrables cellules qui constituent le corps de l'animal possède ce patrimoine et chaque nouvelle cellule créée le reçoit, avec une seule exception, mais de grande importance: les cellules reproductrices, spermatozoïdes du taureau, ovules de la vache, qui reçoivent non pas l'ensemble du patrimoine héréditaire, mais une moitié de celui-ci. Ainsi, le nouvel être qui résulte de la fusion d'un spermatozoïde et d'un ovule, aura à son tour un patrimoine héréditaire complet, résultant d'un apport paternel et d'un apport maternel, chacun d'eux intervenant pour 50% du total. La qualité du veau devrait donc - en principe - refléter à la fois celle du taureau et celle de la vache. Soulignons aussi, dès maintenant, que chaque cellule reproductrice a bien reçu une moitié, mais une moitié prise au hasard des très nombreux éléments qui constituent le patrimoine héréditaire. Les différents spermatozoïdes d'un taureau, les ovules successifs d'une vache, n'ont donc pas nécessairement exactement la même composition. Plusieurs produits résultant d'une même vache et d'un même taureau peuvent donc être assez dissemblables et, à plus forte raison, lorsqu'on a fait saillir la vache par différents taureaux. De ce fait, une même vache peut donner tantôt de bons et tantôt de mauvais produits.

Les veaux de boucherie - comme les autres êtres - diffèrent à bien des égards entre eux: inégalité de poids à la naissance, de vitesse de croissance, de conformation, de couleur... Ces différences résultent, d'après ce que nous venons de voir, de différences plus profondes de nature héréditaire, en partie tout au moins. Nous disons en partie car, en fait, le veau reçoit de ses parents - et le terme a déjà été utilisé - une "prédisposition" qui sera encouragée ou réprimée par le traitement qu'on lui fera subir: un veau "prédisposé" à pousser très vite que l'on ferait boire très chichement n'aurait, malgré ses prédispositions, qu'une croissance très réduite. Certaines prédispositions, ou aptitudes, paraissent bien s'extérioriser, bien se transmettre, et d'autres, beaucoup plus mal. Cette constatation, faite par tous les éleveurs, se traduit, en abrégé, par le "*coefficient d'héritabilité*" h^2 , qui indique précisément le degré d'indépendance des diverses aptitudes par rapport aux conditions de milieu. Très élevé (voisin de 1), il indique que le caractère est pratiquement indépendant du milieu et que ce que l'on voit au contrôle de l'animal reflète bien son patrimoine héréditaire. Très bas (voisin de 0), il indique que l'influence du milieu risque fort de masquer ce potentiel héréditaire. La détermination de ces coefficients d'héritabilité est la première étape de l'utilisation de la sélection dans l'amélioration d'une production quelconque: plus ils sont bas, plus les méthodes de sélection devront être fines.

1) Rappelons que dans le cas du veau d'élevage, on essaie au contraire de développer très vite le fonctionnement de la panse et d'interrompre le réflexe de la gouttière œsophagienne, ce que l'alimentation à sec réalise bien.

Imprécision de nos connaissances

Les renseignements disponibles à cet égard sont encore rares, car la production de veau de boucherie reste spécifiquement française: il n'existe donc pas ou peu de points de comparaison avec des résultats étrangers et son étude, du point de vue génétique notamment, est récente. Cependant, les opérations de mise à l'épreuve sur la

descendance de taureaux destinés à l'insémination artificielle (taureaux Charolais en race pure dans l'Allier, en croisement industriel dans le Puy de Dôme, taureaux Limousins en croisement dans l'Aveyron et le Tarn) ont fourni les indications générales suivantes:

Poids à la naissance:	$h^2 = 0,40$ – héritabilité assez élevée
Vitesse de croissance (naissance-vente):	$h^2 = 0,30$ – héritabilité moyenne
Conformation (appréciée par expert):	$h^2 = 0,40$ – héritabilité assez élevée
Couleur (appréciée par expert):	$h^2 = 0,05$ – héritabilité presque nulle

Il existe donc des possibilités de sélection et il est souhaitable, surtout quand il s'agit de taureaux destinés à

l'insémination artificielle appelés à procréer plusieurs milliers de veaux par an, de ne laisser reproduire que les meilleurs.

Choix des reproducteurs

* Les taureaux

Le champion des taureaux procréateurs de veaux de boucherie serait, si l'on en croit ce que l'on entend parfois, un animal petit, en mauvais état, mal fait de partout et d'aspect souffreteux. Les tenants de cette opinion laissent entendre que dans ces conditions, "on ne peut pas" attendre de bons résultats de l'utilisation de taureaux de Coopératives d'Insémination Artificielle, qui doivent remplir des conditions s'appliquant à la production d'animaux d'élevage.

- Choix sur descendance (*progeny-test*)

L'expérience montre, au contraire, qu'il est fort possible d'obtenir des reproducteurs capables de faire à la fois d'excellents animaux d'élevage et des veaux de boucherie précoces et très bien conformés. La solution de prudence consiste à ne choisir les taureaux destinés à l'insémination artificielle qu'au vu de leurs résultats à l'épreuve sur la descendance. Celle-ci consiste, rappelons le brièvement, en un contrôle des produits -sans tri préalable- nés de 200 inséminations environ par taureau mis à l'épreuve, effectuées sur des vaches non choisies, représentant un échantillon des femelles de la région, dans leur diversité de qualité et d'origine. Ce contrôle porte à la fois sur les incidents qui peuvent survenir (veaux anormaux, pertes, etc...), sur la vitesse de croissance, sur la conformation et la valeur bouchère appréciées sur le vif par un expert, sur les caractéristiques à la vente. De tels contrôles sont entrepris dans la plupart des régions productrices de veaux de boucherie, et notamment en Corrèze. Les écarts mis en évidence entre taureaux peuvent être importants (10 à 12 kg pour le poids moyen à 3 mois des veaux, 0,25 à 0,30 au kg vif dans des régions où les cours sont moins élevés qu'en

Corrèze).

- Choix sur leurs propres performances (*performance test*)

L'héritabilité assez élevée de la vitesse de croissance suggère la possibilité de choix des taureaux sur leur propre vitesse de croissance. Celle-ci est toutefois représentative de la valeur intrinsèque des taureaux dans la mesure seulement où elle est obtenue en conditions relativement uniformes. Ces conditions pourraient être réalisées dans une organisation collective, une "Station de contrôle" du genre de celles envisagées pour l'aire d'élevage de la race Limousine. Il n'est pas certain, cependant, que les résultats obtenus dans des conditions bien standardisées soient transposables aux conditions de la ferme. Déjà, on a constaté que la sélection en Station n'aboutissait pas aux mêmes résultats suivant qu'on l'effectuait en lots (les "meilleurs" sont les plus agressifs) ou bien en cases individuelles (les "meilleurs" sont les plus voraces).

* Les vaches

Dans le cas des vaches à veaux, il existe beaucoup moins de possibilités d'action. Une tournée dans les régions réputées pour la production du veau de boucherie suffit à montrer la variabilité, au moins extérieure, des types de vaches. La vache apte à faire du veau de boucherie est tout d'abord celle qui est féconde - et, par conséquent, indemne de brucellose - et ensuite celle qui est suffisamment laitière. Remplir ces deux conditions risque d'entraîner déjà de telles éliminations que les considérations secondaires de conformation doivent être laissées de côté.

Points en discussion

Vitesse de croissance et qualité du veau

L'étude de la génétique des différentes caractéristiques du veau de boucherie serait incomplète sans l'évocation d'opposition possible entre certaines d'entre elles. Il est ainsi peut-être plus facile d'obtenir des veaux blancs lorsque leur vitesse de croissance est inférieure à la moyenne (M. PORTE, C.E.T.A. de Chamboulive). Cette notion de vitesse de croissance devant bien être dissociée de la notion de poids à l'abattage: il apparaît au contraire qu'un veau prédisposé à tomber rouge, le sera d'autant moins qu'il sera vendu plus lourd (M. BALOCHE, Chambre d'Agriculture de

la Haute-Vienne).

S'il existe une opposition entre vitesse de croissance et qualité du veau, elle paraît bien ne pas être absolue: il est possible, et l'expérience de Coopératives d'Insémination Artificielle comme celle de l'Allier le montre, d'obtenir des taureaux laissant à la fois de bons veaux d'élevage et de bons veaux de boucherie. L'écart entre ces deux productions tend à se réduire puisque, désormais, chacun recherche des animaux précoces (M. DUMONT, C.N.R.Z.).

Héritabilité de la couleur

L'origine des différences de couleur constatées entre veaux paraît bien obscure, puisque l'héritabilité de la couleur serait très faible, alors que CHARPENTIER évoque une "prédisposition" qui suggère une influence héréditaire et que COLEOU et GOUNELLE qualifient l'influence de la mère de "vraisemblablement prépondérante" (M. DEMOMBYNES, D.S.A. de la Corrèze).

Le faible coefficient d'héritabilité de la couleur paraît bien établi par l'étude des différences existant pour ce caractère entre descendants de plusieurs taureaux, aussi bien de race Limousine que Charolaise.

Cette constatation faite, il reste à l'expliquer, sans que l'état de nos connaissances permette de trancher entre diverses hypothèses (M. DUPLAN):

1/ Il n'existe effectivement pas de différences entre descendances de taureaux à l'abattage mais il en existait à la naissance. La rareté des éleveurs capables d'utiliser les prédispositions a entraîné un gaspillage considérable de celles-ci. Le contrôle de veaux à la naissance permettrait de résoudre cette question (nous écartons, bien entendu, l'hypothèse d'une incompétence des contrôleurs dans le jugement de la couleur).

2/ Il n'existe pas plus de différences entre descendances à la naissance qu'à l'abattage: la prédisposition du veau dépend de ce que lui a fourni sa mère pendant la gestation. Cette explication se divise à son tour en deux:

a. L'aptitude à fournir du fer au fœtus n'est pas héréditaire; la vache rend ce qu'elle reçoit, ni plus, ni moins. En terrain riche, elle fait des veaux rouges, en terrain pauvre, des veaux blancs.

b. L'aptitude à fournir du fer au fœtus est (au moins partiellement) héréditaire. Il existerait alors des

taureaux non pas "à veaux blancs" mais à "mères à veaux blancs". Le faible nombre de génisses élevées laisse craindre qu'on n'arrive pas de sitôt à des données suffisamment importantes pour confirmer cette opinion que l'expérience paraît étayer (vaches "à veaux blancs"). N'y a-t-il pas même des vaches "nourrices à faire des veaux blancs"? (M. PORTE, C.E.T.A. de Chamboulive).

En fait, les deux explications co-existent peut-être: si l'on parle de vaches à veaux blancs, il y a aussi des fermes et des sols à veaux blancs. L'une comme l'autre justifieraient la position prise par COLEOU et GOUNELLE (M. DUPLAN).

3/ L'aptitude à tomber blanc n'est pas un caractère quantitatif, soumis à l'action de nombreux facteurs héréditaires. Elle n'est pas justiciable des calculs d'un coefficient d'héritabilité, qui ne s'appliquent qu'à de tels caractères. Elle constitue une anomalie, comme bien d'autres (M. DUPLAN).

Elle est rare et imprévisible, à moins de connaître avec précision la généalogie des reproducteurs utilisés. Cette explication n'est pas à exclure, mais rien d'autre ne l'a encore confirmée que ce bas coefficient d'héritabilité, et peut-être son association avec une coloration définie du poil ("Poil de lièvre", Dr RICHARD, Coopérative d'I.A. de la Corrèze) qu'il faudrait étudier de plus près.

Dans tous les cas, une sélection des taureaux sur l'aptitude à produire des veaux blancs paraît peu susceptible d'être efficace; elle peut l'être par contre sur les autres points et le programme mis en oeuvre par la coopérative d'Insémination Artificielle de la Corrèze, la première à le faire dans l'aire d'élevage Limousine, peut apporter des renseignements intéressants à cet égard.

Gémelliparité chez les bovins

Les vaches à veaux doivent être fécondes et bonnes laitières. Il n'est pas facile, sur ce dernier point, d'observer un "juste" milieu. Il peut y avoir trop de lait pour un seul veau. La naissance de jumeaux bovins, jusqu'ici rare et peu recherchée des éleveurs (fatigue de la vache, chétivité des

veaux) pourrait être recherchée. Des expériences britanniques font ressortir des taux de fécondité de 125 à 130 veaux par 100 vaches traitées, sans que la méthode soit, de loin, parfaitement au point (M. DUPLAN).

II – Aspects alimentaires

(B.L. DUMONT et R. BOCCARD,

Laboratoire de recherches sur la viande de l'INRA-CNRZ, Jouy en Josas.)

Dans tout ce qui précède, certains aspects seulement de l'alimentation du veau ont été abordés. Nous n'avons vu qu'un détail de l'alimentation qualitative: le rôle de l'apport de fer, et qu'une résultante de l'alimentation quantitative: la

vitesse de croissance plus ou moins élevée, l'état d'engraissement plus ou moins poussé du veau. Il en est d'autres: l'indice de consommation, l'état de gras, la composition du lait fourni au veau.

L'indice de consommation

Pour le veau de boucherie, l'indice de consommation est la quantité de lait consommée par cet animal pour gagner un kg de poids vif. L'indice de consommation constitue une mesure du prix de revient de l'animal, puisque l'essentiel de ce prix est constitué par la valeur du lait qui a servi à fabriquer le veau. Ses causes de variation sont complexes:

race, lignée, sexe, âge de l'animal interviennent. La cause de variation la plus nette est la vitesse de croissance. Plus elle est élevée, plus l'indice de consommation est bas. Cette relation se traduit approximativement ainsi: l'indice de consommation (en kg de lait) est égal à 14 kg de lait moins le gain quotidien de poids vif (en kg) multiplié par 4. Cette

formule n'a qu'une valeur moyenne. En effet, les indices de consommation d'animaux de 120 à 130 kg peuvent varier de 8 à 14 kgs de lait; d'autres causes que la vitesse de croissance peuvent jouer. C'est le cas de la composition corporelle, puisqu'il faut pratiquement deux fois plus d'énergie pour faire du tissu gras que pour faire de l'os ou du muscle.

L'évolution du tissu gras est lente au départ et s'accélère progressivement pour être très rapide à partir de 100 kgs de poids vif. Le fait de "*pousser*" le veau à une vitesse de croissance élevée lui fait atteindre rapidement ce

stade. On réalise cependant une économie en agissant ainsi car la perte résultant du coût de production d'un gain de poids vif plus riche en gras, donc plus coûteux en énergie, est largement compensée par le gain réalisé sur l'entretien du veau qui, s'il est vendu à un poids fixé à l'avance, reste beaucoup moins longtemps sur la ferme.

Ainsi, l'indice de consommation d'un veau pesant 48,5 kg à la naissance, vendu à 96 j. pesant 175 kg vif, n'a été que de 8,9 kg de lait par kg de croît (M. BARBARY, C.E.T.A. de Brive).

Etat de gras

Un "juste" état de gras est recherché dans la production du veau de boucherie. L'évolution de ce tissu selon la vitesse de croissance est montrée par des études réalisées au C.N.R.Z. sur des veaux, un peu différents du veau de boucherie classique, mais qui ont fourni, cependant, des renseignements de portée générale. Il s'agissait de veaux de race Française Frisonne Pie Noire, élevés au seau, abattus vers 100 à 110 kg et divisés en deux lots: l'un alimenté pour gagner 600 g/jour, l'autre pour prendre 1200 g/jour.

Ces deux lots présentèrent d'importantes différences d'indice de consommation: 15 à 17 l. de lait dans le premier cas, 11 dans le second. Leur état de gras fut également très

différent. Comme nous avons pu nous en rendre compte par l'examen des carcasses depuis l'âge de quelques jours jusqu'à celui de l'abattage, l'évolution de l'os et l'évolution des muscles étaient pratiquement identiques dans les deux cas. Par contre, et surtout à partir de 100 kgs, les animaux prenant 1200 g/jour mettaient beaucoup plus de graisse. Nous avons ainsi trouvé des poids de gras de rognon de 2 kg. Signalons, à ce propos, que le gras de rognon est un bon indice de l'état d'engraissement général, que l'on peut utiliser à l'occasion, par exemple, d'une visite d'abattoir; le gras de couverture, par contre, n'est jamais abondant.

Composition du lait fourni au veau

Les observations concernant l'influence du taux de matière grasse du lait sur la production du veau de boucherie sont rares.

Cependant, il est net que, à quantité de lait constante, la croissance du veau est liée au taux de matière grasse du lait, à partir de l'âge de 6 à 7 semaines environ. Jusqu'alors un taux de matière grasse de 35 g/kg suffit à assurer au veau une bonne utilisation digestive des matières azotées de la ration. Des études en cage à digestibilité (conditions peut-être pas tout à fait normales, mais indispensables à observer si l'on veut obtenir des indications précises) ont montré qu'ensuite il était souhaitable, pour avoir encore une bonne utilisation digestive des matières azotées, d'accroître la valeur énergétique de la ration, en augmentant son taux de matière grasse.

L'utilisation de lait écrémé complémenté par moitié par un lait de remplacement à 2,7% de M.G., et donc la

fourniture d'une alimentation riche en matières azotées et pauvre en matières grasses (1,3 %), même si elle donne de bons résultats dans un cas (indice de consommation de 8,3 kg de lait) - (M. VIGNE, C.E.T.A. de Cavagnac, Lot) - n'est pas à généraliser.

Dans la mesure où le veau ne reçoit pas assez d'énergie sous une forme à la fois économique et directement assimilable ("farines" de veau d'élevage, matières grasses du lait ou des aliments d'allaitement du veau de boucherie), il est obligé de trouver ailleurs cette énergie qui lui manque, notamment dans les matières azotées, qu'il dégrade et dont il élimine l'azote dans les urines. La fraction de l'azote ainsi gaspillée ne peut être utilisée à faire du muscle et c'est ce que l'on traduit en disant que l'"efficacité protidique" de la ration décroît. Il est donc nécessaire d'assurer -aussi économiquement que possible- le taux énergétique de la ration.

CONCLUSIONS

M. FIVEL

Directeur des Services Agricoles de la Corrèze.

Messieurs, n'ayant pas participé d'une façon active à ce débat, je n'aurai pas la prétention d'esquisser pour vous une synthèse de cette réunion qui, pour la plupart d'entre vous, s'est déroulée dans un style nouveau. Votre affluence, votre attention et vos interventions, tout au long de cette journée, ont démontré combien vous l'avez appréciée. Le choix du sujet lui-même constituait déjà une cause d'intérêt. Il est loin d'avoir été épuisé, et nous avons tous mesuré combien il était difficile de transformer un art que pratiquent certains de nos éleveurs Corrèziens en une technique sûre et éprouvée.

Le chemin à parcourir, nous pouvons le situer par quelques indications économiques. Le produit brut agricole du département de la Corrèze est de l'ordre de 28 milliards pour 20.000 exploitations environ, donc de 1.400.000 F par ferme. Soit dit en passant, ce chiffre nous montre que la Corrèze, réputée le département le plus pauvre du Limousin, est à cet égard supérieure à bien d'autres. Sans être de ceux qui estiment que le bonheur découle fatalement d'un classement de ce genre, je pense que le fait méritait d'être souligné. D'autre part, nous voyons ainsi que l'exploitation de M. BARBARY est dans la moyenne. Il est apparu, tout à l'heure, que le produit brut par travailleur devrait être de 1.400.000 à 1.600.000 F. Nous en sommes encore très loin, puisque les comptabilités de 16 bonnes exploitations du département montrent qu'on arrive à 750.000-850.000 F par travailleur. Le chemin à parcourir se situe dans le domaine de la technique: technique de production du veau blanc et, je le rappellerai en débordant du cadre de cette journée, technique de production du porc. Il est en effet paradoxal que le terme de "Corrèzien" s'applique dans un sens très flatteur au veau de luxe et dans une acception particulièrement péjorative, aux porcs du Centre sur le marché de La Villette (notons qu'ils sont en général, à la vérité, Auvergnats). Dans le cas du veau, il s'agit d'un véritable cru qui résulte, comme tous les crus, de tout un ensemble de facteurs, difficiles, comme nous l'avons

vu, à dissocier.

Nous espérons néanmoins que la collaboration aujourd'hui amorcée entre chercheurs, techniciens et éleveurs permettra d'aboutir à la mise au point d'une technique de production qui rende moins aléatoire l'obtention d'un veau blanc. C'est le rôle de la Recherche Zootechnique que d'accroître le nombre de facteurs de production sur lesquels l'agriculteur peut avoir prise.

Je reviendrai, enfin, sur le déroulement de cette journée, inhabituel pour la plupart d'entre vous. Au lieu d'une salle divisée en un lot de conférenciers raseurs, d'une part, et un auditoire résigné, de l'autre, nous avons trouvé une équipe de représentants de la Recherche Zootechnique et de l'Enseignement Supérieur Agricole, compétents, sympathiques, un véritable état-major de meneurs de jeu, rompu au dialogue et à la discussion de groupe, et de nombreux éleveurs et techniciens, certains venus de très loin, du Tarn, de la Creuse, de la Haute-Vienne, de l'Aveyron, du Lot. Ils ont transformé cette journée, initialement conçue comme locale, en une grande journée régionale et la Corrèze se félicite de les accueillir. Aussi le mérite de l'organisation, du déroulement, du succès de cette journée revient d'abord au C.E.T.A. de Chamboulive, à son Président, à son Secrétaire, également dévoués, et aussi à cette confrontation d'éléments dynamiques.

Cette journée constitue une leçon pour nous tous qui sommes des animateurs de groupement et nous devons à l'avenir nous efforcer de mettre en oeuvre ce genre de réunion qui, par l'échange de vues et la discussion, permet de mettre au point les questions de dynamique de groupe et aboutit à une meilleure compréhension entre le vulgarisé et le vulgarisateur.

MISE A JOUR DU COMPTE-RENDU DE LA JOURNÉE DU VEAU BLANC DE CHAMBOULIVE DU 25 MARS 1962

POSTFACE – JUIN 1965

Depuis la date à laquelle s'est tenue cette journée de Chamboulive, divers aspects de la production du veau blanc ont pu être soit confirmés et précisés, soit infirmés. La notion de "*prédisposition*" est maintenant nettement établie. (c). La connaissance de l'hématocrite à la naissance permet de prévoir avec une sécurité assez satisfaisante la couleur de la viande que sera susceptible de fournir cet animal dans la mesure où son alimentation sera exclusivement lactée et où les techniques habituelles d'élevage seront utilisées.

Pour déterminer de façon pratique la valeur approchée de l'hématocrite, nous avons mis au point une technique simple qui permet d'obtenir une indication satisfaisante. (b). Utilisable très facilement par l'éleveur, cette technique est basée sur la détermination de la densité du sang dont la valeur est liée à celle de l'hématocrite. Elle ne nécessite que le prélèvement de quelques gouttes de sang à l'oreille de l'animal. Au cours d'un essai réalisé dans cinq départements du sud-ouest, nous avons mis en évidence l'intérêt de cette technique très simple. La détermination à l'âge de 8 jours de l'hématocrite des veaux nous a montré que dans certaines zones géographiques, parfois très limitées, les valeurs des hématocrites étaient systématiquement basses. Ces régions correspondaient, par ailleurs, à celles réputées pour la production de veaux blancs. (e). Nous avons pu également montrer l'existence d'une liaison significative entre l'hématocrite des veaux et celui des mères. Ce résultat tend à prouver le bien-fondé de la notion de "vache à veau blanc", sans toutefois permettre de savoir encore, cependant, si, pour une vache, cette qualité d'être une "vache à veau blanc" est d'origine héréditaire ou résulte de l'effet de facteurs nutritionnels (carence relative en fer ou autres éléments minéraux dans les rations). Nous avons montré que la couleur

de la viande diminue lorsque le poids de l'animal augmente, à condition, bien entendu, que l'alimentation reste exclusivement lactée. (g).

L'hypothèse que nous avons formulée quant au délai d'incorporation du fer alimentaire dans la myoglobine s'est avérée fautive. Ce délai est en fait très réduit, ce qui implique donc que, pendant toute la vie de l'animal, soient prises les précautions habituelles visant à limiter au maximum l'apport de fer alimentaire. (d).

A ce propos, il convient de signaler que, si en 1962, il était fréquent de trouver sur le marché des laits de remplacement très riches en fer, actuellement il semble qu'il n'en soit plus ainsi. (f). Ces laits de remplacement présentent en effet maintenant dans leur ensemble des teneurs en fer semblables à celles du lait entier naturel. Il est néanmoins possible que malgré la faible teneur en fer de la poudre, le lait reconstitué contienne des teneurs en fer trop élevées par suite d'une contamination soit par le récipient, ce qui est facile à éviter, soit par l'eau, ce qui pose évidemment un problème plus délicat. A cet effet, nous avons mis au point une méthode très simple qui permet d'apprécier "sur le terrain" la teneur en fer de l'eau. Dans un ordre d'idée analogue, signalons également que l'appareil de mesure de la couleur de la viande auquel nous faisons allusion en 1962 a fait place à un appareil portatif et facilement utilisable, d'encombrement plus réduit. (a)

Le Laboratoire de Recherches sur la Viande
C.N.R.Z. - Jouy-en-Josas (S.&.O.)

NOTE DE JEAN-MAURICE DUPLAN SUR LES C.E.T.A.

Au début des années 1960, l'agriculture et l'élevage français étaient encore dans une période de transition. En dépit des lourdes pertes de la Première Guerre Mondiale, ils étaient restés plus un mode vie, de subsistance qu'avaient conforté les années difficiles de la Seconde Guerre Mondiale. Toutefois, ses pratiquants les plus dynamiques estimaient que l'amélioration des conditions d'existence et la capacité de résister à la concurrence des premiers pays du "Marché Commun", Pays-Bas et Allemagne étant déjà fortement organisés dans ces domaines, nécessitait initiatives et innovations. Les "*Centres d'Etudes Techniques Agricoles*" en furent. Le concept est simple: un groupe d'agriculteurs/éleveurs ne manquant ni de matière grise ni de curiosité mais manquant de temps pour examiner les productions existantes ou à venir, ainsi que les problèmes et les solutions à y apporter, financent un petit bureau d'étude où un(e) technicien(ne) effectue pour eux ce travail et leur communique les résultats. Une Fédération Nationale regroupe

ces informations, publie, organise des journées d'étude. Il y a des dominantes: l'élevage par exemple dans ce qu'on n'appelle pas encore le "bassin bovin allaitant du Centre". Tel est le cas du CETA de Chamboulive. D'autre part, l'INRA, avec son récent Centre National de Recherches Zootechniques à Jouy en Josas, constate que la traduction des "basic books" anglo-saxons ou le prolongement des cours de Zootechnie dispensés dans les établissements d'enseignement agronomique ou vétérinaires ne suffit pas. Les moyens manquent pour établir des stations expérimentales sur les grandes espèces domestiques et, de plus, l'expérience danoise a montré que les résultats obtenus dans ces conditions ne sont pas nécessairement reproductibles sur le terrain. C'est là que se situent les débuts de la coopération, de la symbiose entre enseignants, chercheurs et agriculteurs-éleveurs. Cette tendance a persisté jusqu'à nos jours pour le profit des deux parties.

(rédigé en février 2015)

LE SECTEUR DU VEAU DE BOUCHERIE: ÉVOLUTION DEPUIS 50 ANS

Gérard BARBIN ⁽¹⁾

(Article réalisé avec l'appui de Jean-Marc CHAUMET, Institut de l'Elevage, Département Economie)

Résumé: En 50 ans, le nombre de veaux de boucherie abattus en France est passé de plus de 4,5 millions de têtes à 1,4 million maintenant. La production traditionnelle au lait entier a été supplantée par une production à base de nourrissons du secteur laitier et d'aliments d'allaitement issus des stocks de poudre de lait européens. La production allaitante de veau sous la mère est devenue très minoritaire.

A la charnière entre le lait et la viande bovine, le secteur du veau de boucherie a connu de nombreuses crises de marché qui l'ont fait en presque totalité passer sous intégration par l'industrie. Il a aussi dû résoudre des problèmes d'image qui l'ont placé en première ligne des politiques nationales et européennes de réglementation des conditions d'élevage.

La production de veau de boucherie représente encore 13% de la production de viande bovine en France qui est le premier pays producteur et consommateur de veau dans l'Union européenne. Les Pays-Bas, second producteur, ne cessent cependant de progresser et d'étendre leur contrôle sur une partie de la production française.

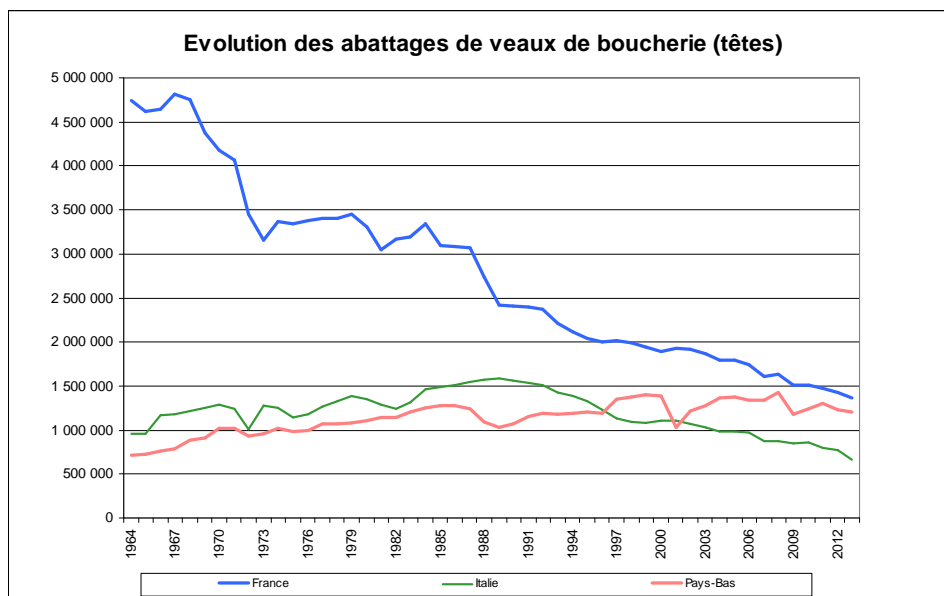
Cette évolution doit être examinée dans le cadre des productions bovines, car la production de viande de veau se situe au cœur des équilibres entre les productions des secteurs laitier et de la viande bovine. Elle doit aussi s'observer au niveau européen même si la production et la consommation ne concernent significativement que peu d'Etats-membres. La

dynamique du secteur est en effet fortement inscrite dans le cadre de la Politique Agricole Commune, notamment dans la gestion des excédents laitiers. Les interactions sont en outre très fortes entre les principaux pays producteurs de viande de veau.

Une production en nette régression en France

En 50 ans, le nombre de veaux de boucherie abattus en France a été divisé par 3. Il est passé de plus de 4,5 millions de têtes en 1964 à 1,4 million en 2013. Les effectifs ont notamment chuté fin des années 60-début des années 70, sous l'effet d'une mutation des techniques de production avec l'arrivée massive des aliments d'allaitement. Ils se sont

ensuite plus ou moins stabilisés aux environs de 3 millions de têtes jusque fin des années 80, avec des ruptures dues à des crises comme en 1973 et 1980. Puis, à partir de 1988, les effectifs se sont remis à baisser régulièrement, comme conséquence des quotas laitiers, passant en 25 ans de 2,5 millions de têtes à 1,4 million actuellement.



Source: Eurostat

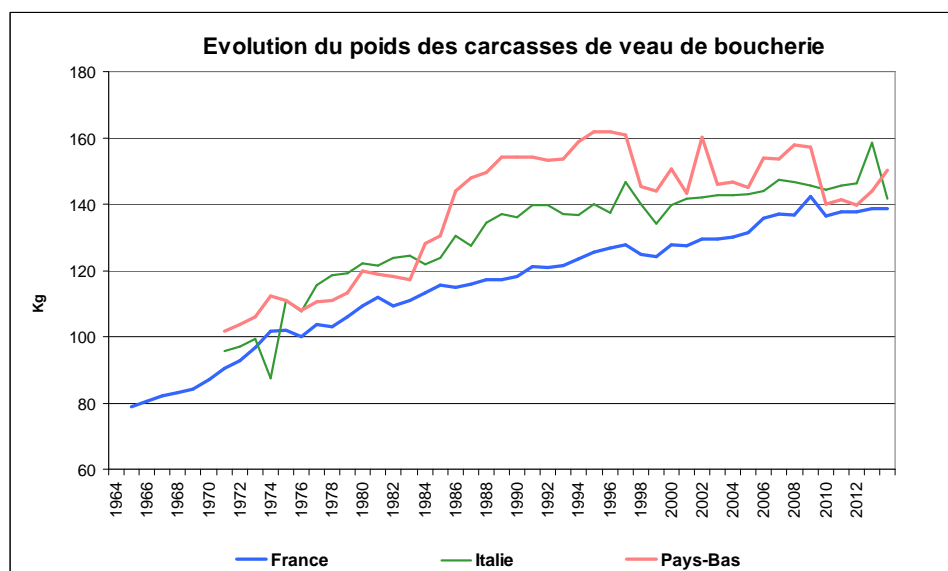
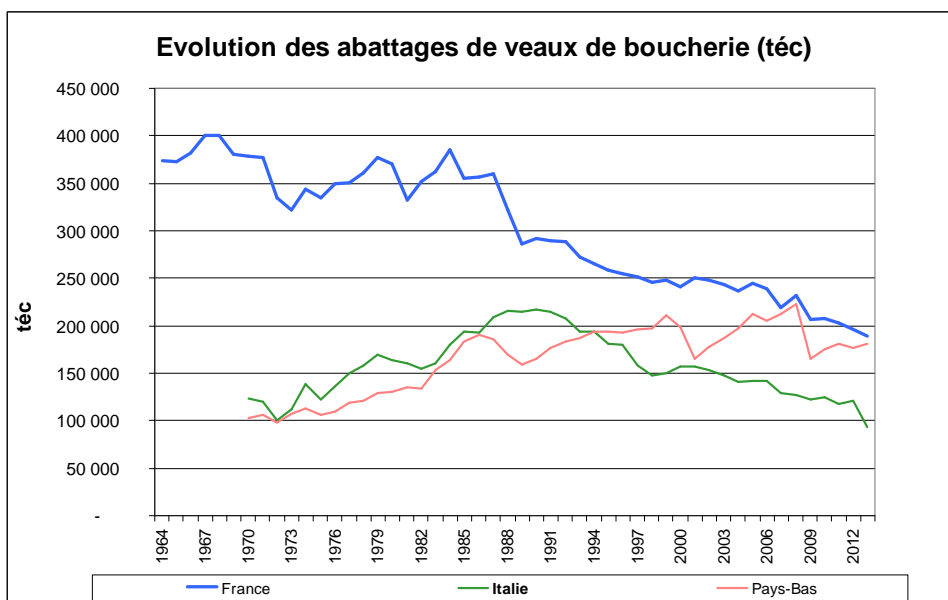
1) Chargé de mission à la section veaux d'Interbev de 1986 à 1999 –

51 rue Boulard, 75014 PARIS.

La France a toujours été le principal producteur de veau de boucherie dans l'Union européenne. Dans les années 60, l'Italie abattait à peine 1 million de veaux et les Pays-Bas environ 750 000. Cependant, alors que la production française chutait, la production italienne a progressé jusqu'en 1990 à 1,5 million de têtes, pour ensuite nettement régresser, et la production néerlandaise a augmenté presque continuellement pour atteindre maintenant 1,2 millions de têtes, presque le double des années 60. En 2008, la production néerlandaise a presque égalé la production française, avant que la définition européenne du veau n'en disqualifie une

partie. Les volumes se rapprochent à nouveau maintenant.

En termes de volumes, la chute de la production en France a été moins spectaculaire. Les tonnages se sont à peu près maintenus entre 350 et 400 000 tec jusque fin des années 80. Ils sont passés en dessous de 300 000 tec vers 1990, puis en dessous de 200 000 tec en 2010. C'est que le poids moyen des carcasses n'a cessé d'augmenter, passant de 80 kg dans les années 60 à 140 kg maintenant. Ce poids moyen en France est resté néanmoins nettement inférieur à celui des Pays-Bas. Mais les deux moyennes tendent à se rapprocher.



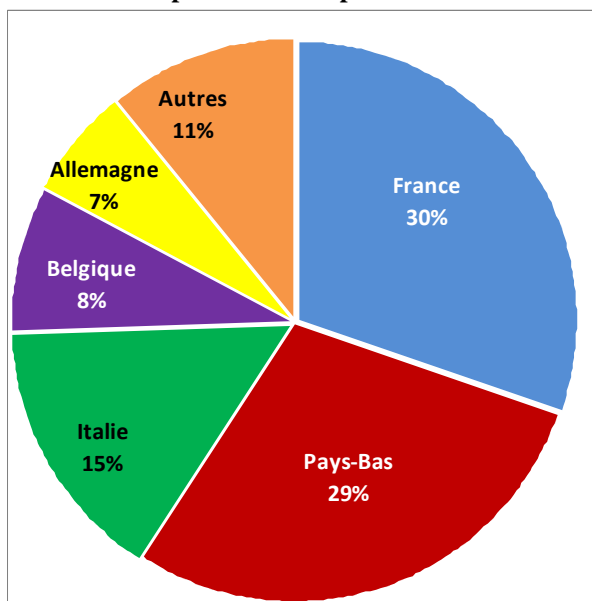
Source: Eurostat

En 2013, avec 190 000 tec, la France a produit 30% de la production de viande de veau de l'UE à 28 (624 000 tec au total selon Eurostat), les Pays-Bas en ont fait 29% et l'Italie 15%. La France est aussi le principal consommateur de viande de veau, avec 35% de la consommation européenne qui est proche de la production car les échanges avec les Pays-Tiers sont très faibles. La consommation française de viande de veau s'établit à 3,5 kec/hab sur 25 kec/hab de

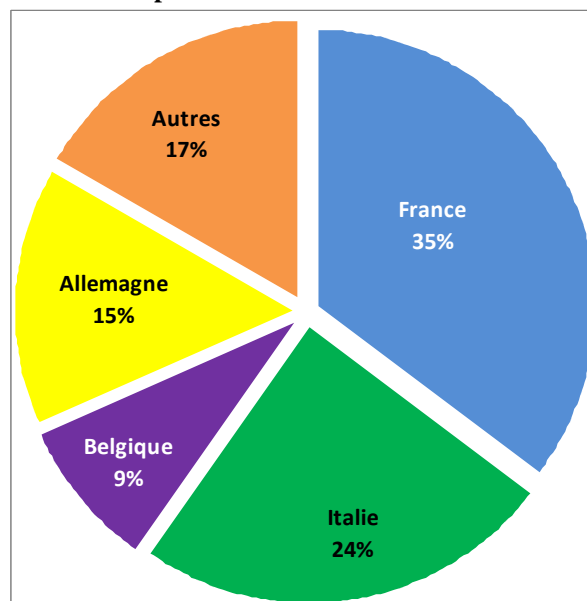
viande bovine, alors que la consommation moyenne dans l'Union n'est que de 1,2 kec/hab sur un total de 15 kg de viande bovine, veau compris. La consommation française a cependant beaucoup baissé. Elle était de 7,6 kec/hab en 1970, puis de 5,6 kec/hab en 1990. L'Italie est le second pays consommateur de viande de veau (24% de la consommation européenne), tandis que les Pays-Bas n'en consomment presque pas.

La viande de veau dans l'UE à 28 en 2013

Répartition de la production



Répartition de la consommation



Source: Eurostat

Un secteur clé pour la régulation des productions bovines

Les grands effectifs de veaux du début des années 60 en France correspondent à la production traditionnelle, dispersée sur l'ensemble du territoire, qui s'effectuait dans la plupart des exploitations détenant des vaches laitières ou des vaches allaitantes. Les veaux étaient élevés au lait entier, au

pis ou au seau, dans un coin d'étable, pour la consommation familiale ou pour être vendus, en proximité, à des bouchers, des commerçants en bestiaux ou des abatteurs. Ils étaient alors abattus très jeunes et très légers.

Différenciation en deux types de production bien distincts

Dans les années 1960-70, la production de veau de boucherie a été bouleversée par l'arrivée massive d'aliments d'allaitement proposés par l'industrie de l'alimentation animale et par les transformateurs laitiers. La production traditionnelle s'est brutalement trouvée supplantée par une production de veaux d'origine laitière, organisée en bandes sur un mode industriel. Les aliments d'allaitement à base de poudre de lait écrémé, à délayer, ont remplacé le lait liquide dans la ration des veaux. Ils permettaient un abreuvement plus commode, un engraissement davantage maîtrisé et à un moindre coût. Ces aliments étaient fabriqués à partir des stocks laitiers et subventionnés par une prime de dénaturation.

Cette mutation s'est accompagnée d'une forte régression des effectifs globaux et d'une spécialisation en

deux types de production nettement différenciés: le veau de race à viande élevé sous la mère, proche du veau traditionnel, et le veau de race laitière ou croisé, élevé à l'aliment d'allaitement. La production de veaux sous la mère est restée principalement localisée dans les bassins allaitants du Massif Central et du Sud-Ouest. Exigeante en main d'œuvre, réalisée sur des petites structures, elle a eu du mal à se maintenir et représenterait maintenant seulement environ 15% des effectifs totaux de veaux de boucherie.

A l'inverse, la production de veau de boucherie d'origine laitière a connu un grand essor et s'est particulièrement développée dans les bassins laitiers de l'Ouest, du Sud-Ouest et du Centre-Est.

Une évolution déterminée par la politique laitière européenne

Les Organisations Communes de Marché ont été mises en place dans l'Union européenne à la fin des années 1960, notamment celles pour réguler les marchés du lait et de la viande bovine. Il s'agit du Règlement 804/68 pour le marché des produits laitiers et du Règlement 805/68 pour le marché de la viande bovine. Si le secteur de veau n'était pas spécifiquement visé, ces règlements ont grandement influencé son évolution. La production de veau de boucherie est en effet à la charnière entre le secteur laitier, dont elle

utilise les veaux de huit jours et consomme les produits laitiers, et le secteur de la viande bovine, dont elle fait partie, aux côtés du jeune bovin, du bœuf et de la vache de réforme, tout en ayant ses caractéristiques propres de viande blanche. C'est surtout l'OCM laitière qui a été déterminante. La physionomie de la filière veau de boucherie est en grande partie le produit des mesures prises pour résorber les excédents laitiers. Le veau de boucherie a aussi joué un rôle important dans la régulation de la production de viande

bovine. Les veaux orientés vers le veau de boucherie étaient ôtés de la production de viande rouge qui était alors en excédent.

L'OCM laitière (1968) s'est d'abord matérialisée par l'**intervention sur le beurre et la poudre de lait** pour stabiliser le prix du lait payé aux producteurs. En début de campagne, le Conseil des Ministres européens fixait un prix d'orientation et un prix d'intervention. Quand le prix du lait baissait, on décidait de retirer du beurre et de la poudre de lait écrémé (PLE) pour assainir le marché. Les quantités stockées étaient soit exportées sur Pays Tiers, soit remises avec subvention sur des marchés particuliers, tels que la pâtisserie pour le beurre et l'alimentation animale pour la poudre de lait écrémé. La prime d'incorporation de PLE à l'alimentation animale a ainsi véritablement boosté l'activité de fabrication d'aliments d'allaitement pour veaux suite à l'emballage de la production laitière française et européenne qui a produit des stocks impressionnants de poudre de lait. Cela a été le moteur de la forte dynamique du veau de boucherie laitier.

Devant l'accumulation des stocks et leur coût important de résorption, il a été décidé de compléter le dispositif d'intervention par des mesures de **réduction du cheptel laitier**. Ce furent les programmes de reconversion lait-viande des cheptels (1978) et l'instauration, dans l'OCM viande bovine, de la prime à la vache allaitante (1980). En effet, à hauteur de 9,5 millions de vaches présentes en 1964, dont 7,6 M laitières et 2,2 M nourrices, le cheptel français de vaches était toujours en augmentation et dépassait dix ans plus tard, en 1975, les 10 millions de têtes, dont 7,7 M laitières et 2,5 M nourrices. Dans le même temps, les rendements laitiers progressaient rapidement. Mais les deux mesures pour réduire le cheptel laitier ont eu un effet limité. En 1983, il y avait encore 7,2 M de vaches laitières (et 2,9 M

de vaches allaitantes) et des stocks toujours pléthoriques de beurre et de poudre de lait.

L'instauration en 1984 des **quotas laitiers** a marqué un vrai tournant dans la régulation du marché des produits laitiers, en s'attaquant directement au volume de lait produit. Ils ont entraîné de nombreuses cessations laitières et provoqué une réduction drastique du nombre de vaches laitières qui n'était plus que de 5,3 M en 1990. Le secteur du veau de boucherie n'en n'a pas immédiatement subi le contrecoup. Les stocks européens ont mis du temps à se résorber. La prime d'incorporation à l'aliment d'allaitement a été maintenue avec des assouplissements. Et lorsqu'à certaines périodes, il n'y avait plus assez de poudre de lait écrémé ou lorsqu'elle devenait plus chère, elle a été remplacée dans la ration des veaux par la poudre de lactosérum, un coproduit de la fabrication des fromages.

Ce n'est qu'à partir des années 2000 que le contexte a complètement changé pour la production de veau de boucherie avec une production laitière européenne désormais maîtrisée. L'effectif de vaches laitières était, en France, passé en dessous de 4 millions de têtes. Les stocks de poudre de lait écrémé avaient fini par disparaître, ce produit s'ouvrant de nouveaux marchés sur Pays-Tiers. **La prime d'incorporation a été supprimée en 2006**. La poudre de lait écrémé n'était déjà plus beaucoup utilisée pour l'alimentation des veaux.

Les quotas laitiers ayant produit leur effet, les excédents laitiers ayant disparu, la production de veau de boucherie doit désormais faire face à une tendance haussière des coûts d'alimentation et, aussi, à une moindre disponibilité en veaux du fait de la réduction du cheptel laitier. Ce sont ses défis actuels.

Une production marquée par la domination de l'industrie

De son côté, la production de veau sous la mère est restée minoritaire malgré le développement du troupeau allaitant, dont l'effectif de vaches dépasse maintenant celui des vaches laitières. Les techniques de production ont évolué, notamment pour faciliter le travail de l'éleveur. Mais, la

plupart du temps, avec de petits effectifs, elle garde un caractère artisanal et de fortes contraintes de travail. A l'inverse, la production de veaux d'origine laitière est devenue le modèle dominant de la production de veau de boucherie.

Un modèle intensif promu par l'industrie de l'aliment

L'industrie de l'alimentation animale a su utiliser la prime de dénaturation pour lancer la fabrication à grande échelle d'aliments d'allaitement pour veaux. Les industriels néerlandais ont été, dès le début, particulièrement en pointe sur ce nouveau créneau, y compris pour les ventes sur le marché français. Les coopératives et les industriels laitiers se sont aussi mis à fabriquer des aliments d'allaitement. Dans le prolongement des ventes d'aliments, c'est tout un modèle de

production de veau de boucherie à caractère industriel qui a été promu: allotement des veaux nourrissons, élevage en bandes homogènes, en général dans des cases individuelles, avec des programmes alimentaires et techniques, suivis par des techniciens et des vétérinaires. Le cycle de production était court, environ 4 à 5 mois, le modèle technique intensif, la recherche d'économies d'échelle constante.

Une production presque toute passée sous intégration

Cette production a été le plus souvent mise en place dans des exploitations laitières. Elle a souvent été un moyen pour les femmes d'avoir un revenu personnel sur les exploitations. Elle a aussi été implantée en marge d'autres activités d'élevage ou agricoles ou même mise en place chez des non agriculteurs.

Divers statuts d'éleveurs coexistent. L'éleveur indépendant qui achète les veaux nourrissons et les aliments,

vend les veaux de boucherie en fin de bande et supporte seul le risque économique. L'éleveur en groupement de producteurs qui prend en charge les achats et les ventes et s'efforce de lisser le revenu des adhérents d'une bande à l'autre. L'éleveur intégré à qui l'intégrateur fournit les veaux, l'aliment et la technique, tandis que lui même apporte le bâtiment et son travail, moyennant une rémunération par veau, selon les résultats techniques. L'éleveur est alors producteur à façon. L'intégrateur peut-être soit un vendeur d'aliment,

industriel de l'alimentation animale ou industriel laitier, soit un commerçant en veaux, soit un abatteur,

La rentabilité de la production de veau de boucherie est aléatoire. Elle subit les fluctuations importantes des prix et des volumes sur le marché des veaux nourrissons, sur celui de l'aliment d'allaitement et sur le marché de la viande de veau. Avec les lourds investissements nécessaires à la mise en place des bandes, les variations de conjoncture sont redoutables pour les producteurs indépendants. Les pertes à certaines périodes peuvent se répéter sur plusieurs bandes

Quelques contestations médiatisées

Au-delà des risques financiers et des crises économiques, la production du veau de boucherie laitier a connu diverses effervescences médiatiques qui ont marqué les esprits. Au cours des années 1970-1980, la presse s'est faite à plusieurs reprises l'écho de conflits judiciaires entre éleveurs et intégrateurs, lorsque, par exemple, des éleveurs intégrés se retrouvaient victimes de contrats abusifs ou de la concurrence entre intégrateurs. Il y a eu aussi les accusations récurrentes d'associations de consommateurs à l'encontre du

successives. Cela explique qu'au fur et à mesure des crises l'intégration se soit quasiment généralisée. Celle-ci concerne maintenant environ 90% de la production du veau de boucherie laitier. Seuls quelques groupements et producteurs indépendants ont réussi à se maintenir. L'intégration s'installe souvent à un moment donné lorsque l'éleveur ou le groupement a accumulé des dettes qu'il ne peut plus rembourser. Beaucoup d'éleveurs font aussi délibérément le choix de l'intégration pour être exonérés des risques du marché.

veau dit "aux hormones", alimentées par la découverte de pratiques frauduleuses d'usage d'anabolisants dans le secteur. Le point d'orgue des campagnes médiatiques a été en 1980 le lancement du boycott de la viande de veau par l'association "Que-Choisir". Puis, durant les années 1990, des associations de protection animale ont pris le relai en dénonçant spectaculairement les conditions de transport et les méthodes d'élevage des veaux de boucherie en cases individuelles.

Aux avant-postes de l'amélioration des conditions d'élevage

Au-delà des scandales dénoncés, les mouvements de contestations ont souvent mis la filière veau de boucherie sur le devant de la scène des débats de société qui sont apparus ces dernières décennies sur l'élevage, en général, et sur la viande, en particulier. Outre les crises provoquées, les dégâts ont été importants en termes d'image pour le secteur. Ces soubresauts lui ont, en revanche, permis d'être pionnier en matière de réglementation des conditions d'élevage et de

négociation sur ces questions avec les pouvoirs publics nationaux ou européens. Les organisations professionnelles et interprofessionnelles de la filière ont joué leur rôle pour trouver des solutions réalistes, en liaison avec la recherche fondamentale et appliquée, et pour obtenir les accompagnements nécessaires pour faciliter les transitions. Le secteur du veau de boucherie s'est ainsi retrouvé en première ligne sur les dossiers suivants.

L'interdiction des anabolisants en élevage

Le veau de boucherie était, comme le poulet, caricaturé à propos de l'utilisation des anabolisants en élevage, une question complexe et sujette à passions. Il n'a pas été simple de définir des règles de conduite comme en témoignent les allers et retours de la législation française, entre l'interdiction totale mal appliquée et difficile à contrôler

et des tolérances ou autorisations ciblées non moins faciles à maîtriser. L'interdiction totale décidée au plan européen en 1985 est venue mettre un terme aux débats en France et, grâce à la généralisation européenne, la situation a été clarifiée sur le terrain. L'interdiction a même résisté à la contestation américaine.

La rédaction de contrats-types d'intégration

Ils étaient prévus dans le cadre des lois sur l'organisation de la production agricole de 1964 et de 1980. Devant le nombre des procédures judiciaires entre éleveurs et intégrateurs, coûteuses et longues pour les plaignants et mauvaises pour l'image du secteur, la Fédération Nationale Bovine, représentant les éleveurs, et l'Intersyndicale des Fabricants d'Aliments d'Allaitement, représentant les intégrateurs, ont négocié la rédaction de contrats-types pour la production de veau de boucherie en intégration. Ceux-ci

ont été homologués par les pouvoirs publics et publiés par arrêté du 3 avril 1988. Ils définissent notamment des critères techniques d'évaluation des résultats d'élevage en fin de bande et prévoient une procédure de conciliation pour éviter en cas de conflit le passage devant les tribunaux. Cette procédure a permis de régler rapidement un certain nombre de différends et, d'une manière générale, d'améliorer les relations entre les maillons de la filière.

Le passage obligatoire à la case collective

L'élevage en cases individuelles a, malgré leur avantage pour le suivi individuel des veaux, dû être abandonné sous la pression des associations de protection animale. La directive européenne du 19 novembre 1991, transposée en France par arrêté du 20 janvier 1994 a obligé les éleveurs à passer aux cases collectives et à fournir une quantité minimale d'aliment grossier aux veaux. Moyennant des aides publiques, cette mutation devait être totalement accomplie fin 2003. La Station expérimentale de l'Institut de

l'Élevage au Rheu, a fourni des résultats de recherche appliquée utiles pour les négociations avec les pouvoirs publics et pour aider les éleveurs dans leurs choix d'installations, cases à 2, à 5 veaux, ou en bandes sur paille ou caillebotis, alimentation au seau, à l'auge, ou avec DAL... Des associations d'éleveurs ont aussi été créées, y compris dans le cadre de l'intégration, pour diffuser l'information et organiser le circuit des aides.

La définition européenne du veau de boucherie

Traditionnellement les veaux de boucherie étaient en France abattus jeunes, après 4-5 mois d'élevage, la catégorie veau pouvant englober des animaux abattus jusqu'à 12 mois. Mais, pour diminuer les coûts de production, les durées d'engraissement n'ont cessé de progresser parallèlement à l'augmentation des poids carcasse. Aux Pays-Bas, les veaux étaient abattus nettement plus âgés et plus lourds. Ce qui causait des distorsions de concurrence avec des animaux devenus parfois plus proches du jeune bovin que du veau. La

filière française demandait depuis longtemps l'établissement d'une définition plus restrictive du veau de boucherie, afin de préserver les spécificités de la viande de veau. Finalement, mi- 2007, le Conseil de Ministres européens a fixé la limite d'âge maximal à l'abattage à 8 mois pour bénéficier de la dénomination veau. La définition n'a pas modifié les conditions de production en France. En revanche, elle a exclu une partie de la production néerlandaise et a apporté une clarification bienvenue sur certains marchés.

L'identification du produit: labels et certifications

La production de veau sous la mère a été bousculée par le développement de la production de veau à l'aliment d'allaitement. Très tôt, elle a mis en place des labels pour protéger à la fois son mode particulier de production et ses critères de qualité sur le marché, sous forme de labels régionaux ou du label national. Se sont ainsi également protégées avec des labels des productions particulières comme le veau de l'Aveyron, le veau fermier élevé au lait entier...

Du côté du veau élevé à l'aliment d'allaitement, des entreprises et des groupements ont développé des marques certifiées, dans le cadre de la Certification de Conformité

Produit, comme la marque collective "Le veau des Vitelliers". L'objectif étant alors surtout de rassurer la distribution sur le respect des conditions de production affichées.

L'ensemble de ces démarches d'identification du produit impliquent en général l'ensemble des maillons de la chaîne de production, de l'élevage à l'abattage. L'interprofession, la section Interveaux d'Interbev, où sont représentés les différents métiers, a appuyé ces démarches. Elle a, en particulier, financé des campagnes de communication collective destinées à les mettre en valeur et à promouvoir le produit veau dans sa diversité.

Le veau de boucherie tient sa place

En 2013, 4,6 millions de veaux de boucherie ont été abattus dans l'Union européenne à 27. Ils ont représenté environ 23% des veaux issus du cheptel laitier européen, leur origine quasi exclusive, la production sous la mère étant marginale et une particularité française. Plus précisément, en France, selon l'Institut de l'Élevage, le veau de boucherie a utilisé 32% des veaux d'origine laitière, un peu moins que pour le renouvellement des vaches (41%) et nettement plus

que pour les jeunes bovins (12%). Dans le troupeau allaitant, la proportion de veaux orientés vers le veau de boucherie n'a été que de 7% en 2013, le débouché principal étant l'exportation en brotards (30%), puis le renouvellement des vaches (29%). Au total, les veaux de boucherie ont représenté, en 2013, en France, plus de 20% des veaux disponibles et 30% des bovins abattus.

13% de la production de viande bovine en France

En volumes, la production de viande de veau (190 000 tec) pèse 13% de la production totale française de viande bovine (15% en 1995). Au plan européen, à 616 000 tec, elle représente plus de 8% des tonnages de viande bovine produits dans l'UE à 28. Les ventes de viande de veau avec l'extérieur de l'UE sont très faibles.

Le secteur veau de boucherie est aussi grand utilisateur de produits laitiers. Sur les 160 000 T de poudre de lait écrémé utilisées dans l'UE en alimentation animale en

2013, la grande majorité l'aurait été pour l'alimentation des veaux. Cela malgré la suppression des aides à la dénaturation et le prix relativement élevé du produit. L'alimentation animale représente 10% de la poudre de lait écrémé produite en UE et l'équivalent de 1,2% de la collecte de lait de vache. Le lactosérum, alternative à la poudre de lait pour l'alimentation des veaux, est aussi largement utilisé, 600 000 t, à un prix également relativement élevé. C'est 30% de la quantité de lactosérum produite dans l'UE.

Au moins 8 000 éleveurs, spécialisés ou non

La production de veau de boucherie laitier était réalisée en 2011, selon Normabev, par environ 2 800 élevages, dont la moitié livrait moins de 300 veaux par an, dont beaucoup étaient spécialisés. Les producteurs de veaux sous la mère sont plus nombreux, mais moins précisément

estimés. L'Institut de l'Élevage comptait, à partir du Recensement Agricole de 2010, environ 4 500 éleveurs de veaux sous la mère, y compris les veaux de l'Aveyron de moins de 10 mois, cela dans les exploitations ayant plus de 20 vaches allaitantes.

De plus en plus sous maîtrise néerlandaise

Une autosuffisance française à 85%

La France, principal producteur et consommateur de viande de veau dans l'Union européenne, importe environ 15% de sa consommation. Les importations proviennent essentiellement des Pays-Bas, second producteur de l'UE et

très peu consommateur de viande de veau, mais également de la Belgique. Les importations néerlandaises sont en grande partie utilisées en restauration collective, où le critère prix des achats est très important. La concurrence néerlandaise

l'emporte sur ce débouché grâce à sa production à bas coût (longues durées d'élevage, alimentation essentiellement végétale, carcasses lourdes) et à l'organisation de sa commercialisation (standardisation des produits et bonne

logistique d'approvisionnement). La définition européenne du veau a heureusement arrêté les dérives par rapport à la dénomination veau et limité les distorsions de concurrence.

Un coût de production lié à la conjoncture laitière

La conjoncture laitière est fluctuante. Ces dernières années, la production laitière maîtrisée par les quotas laitiers et la demande active de produits laitiers sur le marché mondial, notamment asiatique, se sont traduites par une hausse des prix. La poudre de lait écrémé, en particulier, est devenue chère pour l'alimentation animale. La pression a aussi été forte sur la poudre de lactosérum. Les industriels ont cherché à limiter la hausse des coûts alimentaires par des rations de moins en moins lactées. Tout récemment, à l'inverse, avec le retournement de la conjoncture laitière, le

prix de la poudre de lait écrémé a été en forte baisse et est redevenu attractif pour la production de veau de boucherie, mais cela est probablement temporaire.

La consommation de viande de veau est en baisse structurelle, en même temps que la production. La crise et la baisse du pouvoir d'achat des ménages pèsent particulièrement sur le produit qui est relativement cher dans l'univers des viandes blanches, face à la viande de porc et à la volaille.

Difficulté de renouvellement des éleveurs

La filière du veau de boucherie est, d'autre part, confrontée à la difficulté de remplacer les éleveurs qui partent à la retraite. Une étude récente confiée par Interveaux à l'Institut de l'Élevage met en évidence les freins à l'installation de nouveaux éleveurs dans la production de veaux laitiers. Parmi ceux-ci, sont évoqués la pénibilité du travail, accentuée par la fourniture accrue d'aliments grossiers, les investissements à faire pour suivre l'évolution des techniques d'élevage et le niveau insuffisant de rémunération dans le cadre de l'intégration.

Le maintien du nombre de producteurs de veaux de boucherie sous la mère est aussi problématique. C'est une production délicate et exigeante en main d'œuvre, faite en général sur des petites structures d'exploitation. Il est plus facile de vendre les veaux à l'état de brouards que de les engraisser en veaux de boucherie, même si la demande est là et si les labels permettent une bonne commercialisation du produit.

Un poids croissant des entreprises néerlandaises en France

L'industrie laitière française, tant les coopératives que les industriels privés, se désengage progressivement de la filière veau de boucherie. Parmi les événements récents, citons Lactalis qui a cédé son intégration d'élevages et ses outils industriels (Tendriade), Sofivo-Bongrain qui a arrêté l'intégration, la coopérative Even qui a cessé ses activités d'abattage-transformation... Ces entreprises laitières continuent néanmoins de fabriquer et de vendre des aliments d'allaitement.

maintenant, en France, l'élevage de 300 000 veaux /an et Van Drie, premier groupe spécialisé en veau de boucherie néerlandais et européen, à l'origine un commerçant en bétail, gèrerait l'élevage de 280 000 veaux /an, ainsi que l'abattage de 360 000 veaux/an. L'ensemble de ces deux entreprises contrôlerait maintenant l'élevage d'environ 40% des veaux abattus en France.

A l'inverse, les entreprises néerlandaises du secteur reprennent une grande partie des activités délaissées par les entreprises françaises. Ainsi, en estimation grossière, Denkavit, à l'origine un fabricant d'aliments, gèrerait

Jusqu'à présent, elles n'ont pas "exporté" en France, le système d'élevage développé aux Pays-Bas. Mais, la moyenne française des durées d'engraissement et du poids moyen des carcasses ainsi que la fourniture d'aliments solides ne cessent d'augmenter.

Conclusion:

Le veau de boucherie, un produit spécifique et un facteur de régulation

Le secteur du veau de boucherie a su maintenir, au cours des 50 dernières années, à côté du veau laitier, devenu largement dominant, une certaine diversité de productions avec le veau sous la mère, le veau élevé au lait entier... Il s'est, pour commercialiser ses produits sur un marché aux attentes diverses, largement appuyé sur les outils d'identification disponibles, labels, marques certifiées.... Mais la vigilance est toujours de mise pour sauvegarder l'identité du produit veau de boucherie, qui doit rester différent du jeune bovin, et pour maintenir un niveau de qualité de la viande en rapport avec son prix forcément élevé par rapport aux autres viandes. Les opérateurs constatent, par exemple, en veau de boucherie laitier, une proportion croissante de veaux Holstein au détriment de veaux croisés viande et de race mixtes, suite à l'holsteinisation du troupeau

de vaches laitières.

La domination de la production par l'industrie présente toujours un risque d'image, certes atténué par les règles et les mises aux normes réalisées au cours des dernières décennies. Mais continuer à améliorer la perception de la filière et de ses métiers est toujours nécessaire, y compris pour inciter de nouveaux éleveurs à s'engager dans la production.

Le secteur du veau de boucherie a souffert, mais a aussi bénéficié du fait d'être une variable d'ajustement des secteurs laitiers et de la viande bovine. Il en est résulté des évolutions brutales subies au gré des politiques mises en œuvre dans le cadre de la PAC. Celles-ci se sont traduites au long cours par une réduction d'activité qui risque de

s'accroître dès lors que la production laitière est maîtrisée. Mais le veau de boucherie reste un facteur clé de la régulation des productions bovines qu'il serait imprudent de négliger, notamment à l'heure où les quotas laitiers sont supprimés et où la maîtrise de la production laitière est devenue moins encadrée.

Une étude à consulter:

***Dossier Economie de l'Elevage* N° 429 Novembre 2012, Institut de l'Elevage. "La filière veau de boucherie, un potentiel à maintenir"**

TENSIONS SUR LE VEAU DE BOUCHERIE À PROPOS DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Pierre LE NEINDRE ⁽¹⁾

Résumé - L'auteur décrit son implication au cours des 1980-2000 dans l'étude du bien-être des veaux de boucherie en élevage intensif. Le contexte de cette production, durant cette période, est décrit et des éléments significatifs pour le bien-être de ces animaux sont développés. Cet élevage se caractérisait entre autres par une pauvreté de l'environnement du veau en termes spatiaux (taille des cases), sociaux (séparation de la mère et des congénères de même âge) et alimentaire (régime lacté exclusif). Cet état de fait était dénoncé par les sociétés de protection des animaux. Les résultats expérimentaux, essentiellement en termes de comportement, font apparaître que dans ce contexte le bien-être des veaux était significativement altéré. Des réflexions conclusives mettent en avant que les concepteurs de ce type de production intensif tendent à négliger le bien-être des animaux, mais peut-être aussi celui des éleveurs eux-mêmes. Il semble qu'ils aient cherché à masquer cet état de fait en essayant de limiter les recherches dans le domaine et en bâtissant des protocoles expérimentaux inadaptés. Au final, les pouvoirs publics en particulier européens ont légiféré pour limiter les causes les plus manifestes de mauvais bien-être de ces animaux.

Cet exposé rapporte une série d'anecdotes, me concernant bien souvent, et quelques faits scientifiques portant sur la qualité de vie des veaux de boucherie. Il a été conçu avec la connivence d'anciens collègues, dont Isabelle Veissier, Gilbert Trillat et Joop Lensink et celle d'un confrère de l'Académie d'Agriculture de France, Pierre Quéméré.

Pour vous, j'ai conduit un travail d'archéologie scientifique afin de vous rapporter la façon dont j'ai vécu certains événements concernant le bien-être du veau de boucherie. J'essaierai d'en tirer quelques éléments qui me paraissent ressortir de cette période de ma vie et qui ont peut-

être une valeur générale.

Je donne quelques références bibliographiques anciennes. La plupart de ces références me concernent, car je vais m'appuyer sur ces textes pour dérouler mon histoire.

Il est évident que depuis les années 2000 des éléments scientifiques nouveaux ont été publiés. De plus, les modes d'élevages des veaux de boucherie ont évolué (Veissier, 2014). Ceux qui sont désormais pratiqués ne correspondent probablement plus à ce que je décris dans ce texte.

Le Contexte

Ce travail commence aux débuts des années 1980; il s'achève dans les années 2000. A la fin des années 1980, une grande agitation régnait en Grande Bretagne sur la question du bien-être des veaux de boucherie. Cette production était alors la cible des sociétés de protection des animaux britanniques, mais le débat s'était alors de fait élargi au reste de l'Europe. Cet élargissement s'était produit en particulier parce que les veaux produits en Grande Bretagne ne trouvaient pas d'acheteurs locaux du fait de la réglementation britannique sur le bien-être animal qui rendait la production de veaux de boucherie peu rentable. De ce fait, les veaux surnuméraires ont été exportés en grand nombre sur le continent. Les protecteurs des animaux britanniques se retrouvaient dans la position désagréable d'avoir provoqué encore plus de mal-être aux veaux. En effet, du fait de leurs actions, ces veaux, qui étaient auparavant élevés dans des ateliers en Grande Bretagne, étaient désormais élevés dans des ateliers sur le continent, mais ils avaient à subir en plus des transports importants. Enfin, au cours d'une manifestation contre le transport des veaux, une personne a malheureusement été écrasée par un camion, ce qui a rendu la question encore plus difficile à résoudre. De plus, l'opinion publique française avait déjà pris conscience de la question et

des appels au boycottage avaient été efficaces (Coroller et Toulhoas 1991).

J'ai demandé un jour à un fonctionnaire britannique, dans un couloir de la Commission européenne, pourquoi le débat s'était cristallisé sur cette production. Il m'a fait une réponse franche, et un peu cynique, qu'il préférerait avoir quelques éleveurs étranglés par la réglementation ("s'agitant au bout d'une corde") dans une production mineure plutôt que de mettre en péril une production majeure (probablement dans son esprit celles par exemple des porcs et de la volaille).

Ce climat a été suivi d'un souci de la Commission européenne de trouver des solutions. Comme souvent dans cette situation, elle a légiféré (Directive 91/629/CEE du Conseil, du 19 novembre 1991) en établissant des normes minimales relatives à la protection des veaux.

En 1994 elle a demandé à une instance d'expertise, le Comité scientifique vétérinaire sur la santé et le bien-être animal de la DG Agriculture, de préparer un rapport sur la question du bien-être des veaux (Broom et al 1995). En 1997, la Commission européenne (Directive 97/2/CE) publiait un complément à la directive 91/629/CEE qui durcissait les conditions minimales d'élevage des veaux.

Moynagh écrit en 2000 *"qu'à la suite d'un rapport du Comité scientifique vétérinaire sur la santé et le bien-être les systèmes de production impliquant des cages individuelles*

1) Directeur de recherches honoraire de l'INRA – 4, Place de l'Avancée, 56290 PORT LOUIS.

et des régimes alimentaires pauvres en fer ont été interdits en Europe (" *Following a report (Broom et al, 1995) of the Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, calf systems involving small individual cages and milk diets low in iron were prohibited in Europe.* "). Je ne suis pas sûr que cette relation directe de cause à effet entre l'évaluation et

la décision politique soit complètement vraie. On peut cependant au moins dire qu'il y a eu enchaînement dans le temps entre ces deux événements. Ce rapport scientifique a vraisemblablement conforté les convictions des acteurs de la Commission européenne dans leur décision d'agir.

Quelques traits de la production de veaux de boucherie en 1990

Cette partie rapporte très sommairement quelques points de la production de veaux dans les années 1990. Il faut tout d'abord noter que la question était limitée aux ateliers "industriels" de veaux de boucherie. Les petits élevages, de moins de 6 veaux, et les productions de veaux sous la mère, n'étaient pas concernés par cette réglementation.

Ce type de production s'est mis en place pour répondre à une demande de produits spécifiques de viande blanche, d'animaux jeunes, élevés avec une proportion importante de lait. Elle permettait également d'utiliser des stocks de poudre de lait qui s'accumulaient à l'époque. Pour que la viande de ces animaux soit "blanche", c'est-à-dire très claire, les veaux doivent être alimentés avec un régime carencé en fer, ce qui peut être obtenu avec un régime lacté. Cette carence impose une surveillance très serrée afin d'éviter des pathologies et bien souvent elle entraîne la nécessité de traitements palliatifs.

Alors que la production était auparavant limitée à la production de veaux légers élevés à l'unité dans les

troupeaux laitiers, cette production s'est rationalisée et "industrialisée" dans les années 50. Un système intégré a pris en charge une grande partie de la chaîne de production (fourniture des veaux nouveau-nés, plan de rationnement, type de logement, plan sanitaire, vente des produits). Le rôle des éleveurs s'est de ce fait petit à petit amenuisé.

Les veaux étaient rassemblés dans des ateliers de plusieurs centaines d'individus en provenance des étables de vaches laitières. Ils étaient souvent placés dans des cases, sur caillebotis, dont la taille variait entre 0,55m de large à 1,50m de long à 0,8m à 1,8m. Dans d'autres ateliers, les veaux étaient attachés. Enfin, quelques éleveurs plaçaient leurs animaux en groupe sur des caillebotis.

Cette production faisait à l'époque l'objet de multiples modifications dont la diminution de la part des produits laitiers dans la ration et surtout l'alourdissement des veaux. Cet alourdissement progressif n'était d'ailleurs pas toujours accompagné d'un agrandissement des cases dans lesquelles une grande partie des veaux étaient élevés.

Mon implication sur cette question

Avant 1984, j'avais travaillé sur les relations mère-jeune dans les troupeaux de vaches allaitantes et plus généralement sur les relations sociales, maternelles et entre pairs (Le Neindre 1984, 1989 a et b). Ces observations avaient été menées en grande partie sur des animaux conduits en troupeaux de mères et de jeunes en liberté sur les estives d'Auvergne.

Dès l'année 1985, j'ai commencé à m'intéresser aux veaux de boucherie et répondu à des demandes émanant d'instances politiques, comme par exemple celles du parlement européen (Le Neindre et Toullec 1986) et d'organisations professionnelles (Veissier et al 1991).

En 1993, j'ai été sollicité par J.P. Signoret pour participer à un groupe, chargé par le Comité scientifique bien-être et santé des animaux de la DG Agriculture de la Communauté européenne, de rédiger un rapport sur le bien-être des veaux, incluant bien sûr le veau de boucherie. Je pense que le groupe cherchait plus particulièrement à bénéficier de mon expérience sur des veaux laissés en liberté avec leurs mères au pâturage. Le travail ne se limitait pas de fait aux veaux de boucherie mais incluait tous les veaux des troupeaux laitiers élevés pour le renouvellement ou la production de viande.

Le travail scientifique

Ce travail part de l'idée qu'il est possible d'évaluer le bien-être des animaux. Il s'efforce de comprendre le ressenti des animaux, plaisir, déplaisir et émotion. Pour répondre à la question posée, j'ai essayé de la traduire en termes scientifiques, c'est-à-dire réfutables. Il m'a semblé possible de partir de l'idée de "besoin" des animaux. Ce terme est utilisé sans difficulté en alimentation animale, mais il est plus difficilement accepté dans les études de comportement. De plus, pour analyser les conséquences des contraintes sur les animaux, mon idée était qu'il était instructif de partir d'animaux conduits dans des systèmes ayant des contraintes faibles plutôt que de chercher à quantifier les effets de modifications marginales du système.

Il paraît important de rappeler qu'en France, un animal domestiqué est reconnu comme *"un être sensible, qui doit être placé par son propriétaire dans des conditions*

compatibles avec les impératifs biologiques de son espèce" (article 9 de la loi n°76-629 du 10 juillet 1976). Ces impératifs correspondent aux besoins des animaux. On postule que l'animal fait des efforts pour les obtenir et lorsqu'il n'y parvient pas son bien-être est altéré. Cette tension se traduit par des modifications des comportements, des maladies et éventuellement la mort (Veissier 2014).

J'ai limité ma réflexion à quelques éléments qui me paraissaient importants et dans mon champ de compétence. La première catégorie a porté sur les besoins sociaux, c'est-à-dire relatifs aux relations du veau avec la mère, les autres vaches et les pairs (animaux de même statut). La seconde a porté sur quelques autres éléments abiotiques tels que la place disponible, les aliments solides et la richesse de l'environnement.

La plupart des veaux de boucherie étaient à l'époque:

- séparés de leur mère peu après la naissance, si ce n'est juste à la naissance,
- mis pendant toute la période d'engraissement, soit plusieurs mois, dans des cases, sur du caillebotis, sans contact avec les pairs, dans un espace réduit (qui leur interdisait de se retourner) ou attachés,
- alimenté deux fois par jour avec du lait donné au seau, sans aliment solide.

D'autres points n'ont pas été analysés en détail:

- La carence en fer de l'alimentation. Elle conduit à l'anémie des veaux et permet ainsi d'obtenir le produit attendu par le consommateur, c'est-à-dire de la viande "blanche".
- A l'époque, le débat sur les promoteurs de croissance était toujours vif ("les veaux aux hormones").
- Le transport des veaux des fermes laitières vers les ateliers de production de veaux. Ce problème était crucial à l'époque. Je me souviens d'un transporteur qui déchargeait des veaux provenant de Pologne. Je lui ai fait remarquer que ces veaux étaient en triste état, yeux creux et peau rigide. Il m'a répondu qu'il acceptait des pertes importantes car elles étaient largement compensées par le

faible coût des veaux à l'achat en Pologne.

- Enfin, à l'époque je n'avais pas prêté attention à un commentaire de l'éleveur où nous travaillions. Il m'avait dit au détour d'un couloir "*j'ai honte de ce que je fais*". Les relations entre l'homme et l'animal ont fait l'objet d'une analyse ultérieure en particulier par I. Veissier et J. Lensink. Elles seront brièvement évoquées.

Enfin, il est évident que tous ces facteurs interagissent entre eux et peuvent avoir des effets synergiques. Cependant, l'intégration de tous ces éléments dans des systèmes complets n'a pas été vraiment travaillée.

Les conclusions principales de mes premiers travaux ont été présentées lors d'un congrès aux Etats-Unis (Current animal welfare issues: evaluating housing systems for veal calves and sows at the ASAS 83rd annu. Mtg, Laramie, WY). Les professionnels nord-américains y suivaient avec intérêt les développements européens en termes de recherche et de réglementation (Le Neindre 1993). Elles ont également été présentées lors de différentes interventions en Europe (Le Neindre et Signoret 1987, Le Neindre 1990, Veissier et al 1994b) et en France (Veissier et al 1991).

Le logement

Nous avons observé des veaux placés dans des cases de différentes grandeurs (0,55 de largeur sur 1,50 de longueur, 0,65X1,65 et 1,10X1,50) et en groupe avec 1,36m²/veau. Ces observations ont montré que les cases dans lesquelles les veaux étaient confinés ne leur permettaient pas de satisfaire des besoins élémentaires tels que le coucher et le déplacement, sachant qu'ils ne pouvaient même pas se retourner et se lécher tout le corps. En particulier, lorsque la case était très petite les veaux devaient garder les pattes sous leur corps sans possibilité de les étendre sans difficulté s'ils

se couchaient. Lorsque la taille des cages s'accroissait on a observé une augmentation du temps passé par les veaux couchés les pattes allongées (Tableau 1).

Je me souviens être allé à l'abattoir voir les carcasses des veaux que nous avions observés. Certains avaient des hématomes importants sur les flancs probablement parce qu'ils ne pouvaient pas se coucher correctement dans la case.

Tableau 1: Comportements de veaux de boucherie dans des cases de différentes dimensions ou en groupe, 13 semaines après leur arrivée dans l'atelier, sol en caillebotis (% du temps total, 10 veaux par lot) (d'après Le Neindre 1991).

Activité, % du temps total	En case (taille en m)			En groupe (1,36m ² /veau)
	0,55X1,50	0,65X1,65	1,10X1,50	
Couché toutes les pattes repliés	41,0a	33,2b	33,3b	36,5ab
Jeux de langue	4,22a	3,78ab	2,15b	2,25b
Grattage et léchage d'objet	2,87a	6,89ab	11,85ab	10,15b
Toiletage	1,31a	2,83ab	2,97b	1,62ab

Les données sur une ligne avec la même lettre ne sont pas différentes significativement (test de Mann-Whitney, P<0,05).

Nous avons également utilisé une des méthodes assez classiques pour tester le niveau de contraintes dans un environnement. Elle consiste à les observer lorsqu'ils ont accès à un environnement moins contraint, sachant que les animaux mêmes s'ils sont habituellement en liberté explorent le nouveau milieu qui leur est proposé ("*changement d'herbage réjouit les veaux*"). Les veaux de boucherie mis dans un enclos ont eu une activité de jeu effectivement plus importante que ceux élevés en liberté (Trunkfield et al 1991).

Enfin, le confinement peut conduire à l'expression d'activités répétitives sans objectif ou à une réactivité exacerbée (Veissier 1994). Ces stéréotypies, en particulier

des jeux de langue répétitifs, ont été effectivement observées pendant des périodes importantes lorsque les veaux étaient dans des cases de faible dimension confinés (Tableau 1). Lorsqu'ils avaient plus d'espace ils ont passé plus de temps à gratter et lécher leur environnement.

Lorsque les veaux ont été élevés en groupe sans aliment solide à leur disposition, ils ont eu tendance, en plus ou à la place des stéréotypies, à développer des actes sur leurs congénères. Ils suçaient différentes parties des corps de leurs pairs, en particulier le prépuce et le scrotum des mâles. Ils pouvaient également les mordre. Ces actes peuvent être à l'origine de blessures et de pathologies sur les veaux cibles.

Pour résoudre ce problème de succion et léchage, différentes solutions ont été pratiquées par des éleveurs, dont la coupure de la langue qui limite la possibilité de succion. J'ai vu ainsi des veaux qui venaient de se faire couper la

langue, au couteau et sans traitement contre la douleur. J'ai eu l'impression, certes subjective!, que les douleurs engendrées étaient importantes.

La mère

La mère est normalement un objet d'attachement important, source de nourriture, de soins et base pour l'exploration du monde. La mère était présentée comme essentielle pour assurer un développement normal, physique et comportemental du veau. En particulier Selman et al (1971) et Fallon (1979) ont montré que les veaux, lorsqu'ils restaient avec leurs mères, ingéraient plus de colostrum et utilisaient mieux les immunoglobulines.

Nous avons essayé de tester cette hypothèse en comparant les taux d'immunoglobulines sanguins chez des veaux avec ou sans la mère, de races Frisonne et Salers recevant des quantités déterminées de colostrum. A même quantité de colostrum, les veaux frisons avaient des taux d'immunoglobulines significativement supérieurs à ceux des Salers. En revanche, les animaux conduits avec ou sans la mère ne différaient pas sur ce critère (Le Neindre et al 1983). Metz et Metz (1984) et Metz (1984) ont peut-être apporté une réponse à cette différence. Ils ont comparé les taux sanguins d'immunoglobulines de trois groupes de veaux. Dans un

groupe les veaux étaient avec leurs mères, dans les deux autres les veaux étaient seuls. Dans un de ces deux derniers groupes les veaux n'avaient des contacts avec l'homme en dehors de l'ingestion de colostrum. Enfin, dans le troisième groupe, les autres étaient brossés pour mimer l'action de la mère. Les taux sanguins d'immunoglobulines des veaux de ce dernier groupe ont été inférieurs à ceux des deux autres groupes. De façon contre-intuitive le brossage a eu un effet négatif sur les veaux. L'homme serait malvenu dans les premiers jours de la vie du veau. Ceci serait cohérent avec le fait que le veau seul, lorsqu'il est laissé avec sa mère en liberté au pâturage, se cache et évite tout contact en dehors de sa mère. Les éthologues qualifient cette espèce de "hider" (Bouissou et al 2001).

Après cette période périnatale, on observe que les veaux lorsqu'ils sont séparés de leur mère dès la naissance ont des difficultés à s'adapter à des changements de milieu surtout s'ils sont brusqués. Ils ont tendance à paniquer collectivement (Le Neindre 1993).

Les pairs

Il était dit que les veaux, lorsqu'ils ne restent pas avec leur mère, doivent avoir au moins des contacts avec des veaux de même âge. La principale raison justifiant cette mesure concerne la socialisation des veaux, c'est-à-dire leur comportement vis-à-vis de leurs pairs et leur place hiérarchique.

Des travaux pionniers (Donaldson 1970, Warnick et al 1977, Broom et Leaver 1978) avaient montré que les veaux isolés dès la naissance de tout contact avaient par la suite une position hiérarchique souvent inférieure à celle des veaux élevés en groupe depuis leur très jeune âge. Cependant, Bouissou (1985) et Le Neindre (1989) n'observent pas d'effet de l'isolement sur les veaux frisons bien que le second auteur en observe pour des veaux de race Salers. En fait, Veissier et al (1994a) observent que l'effet de l'isolement est de courte

durée. De plus, cet effet n'est pas observé lorsque les veaux isolés à la naissance ont une période de socialisation avant d'être mélangés avec des animaux élevés en groupe depuis la naissance.

De plus, le comportement maternel des primipares isolées dès la naissance a été peu observé. Broom et Leaver (1977) observent quelques signes de comportement maternel inadéquat des primipares isolés à la naissance. Je n'ai observé aucun de ces effets (Le Neindre 1989a). Cependant, Donaldson (1970) conclut sa thèse en indiquant que les génisses élevées en groupe étaient très agressives. Elle observe que ces primipares élevées en groupe dès la naissance étaient parfois plus agressives vis-à-vis de leurs veaux après leur mise bas que celles qui avaient été isolées. Certains veaux ont été tués par leurs mères dans ce groupe.

L'alimentation

Les veaux de boucherie ne recevaient que du lait pendant tout leur séjour dans les ateliers. Ce lait était distribué bien souvent au seau, en quantité importante, deux fois par jour. Dans ces conditions, les veaux ne pouvaient pas développer les activités de rumination observées chez les veaux recevant un aliment solide (foin, paille ou aliment concentré) lorsqu'ils ont plus de quelques semaines. Les seuls éléments solides qu'ils pouvaient ingérer étaient les poils qu'ils léchaient sur leur corps. Il se formait d'ailleurs dans la caillette de ces veaux des boules de poils très compactes, de taille parfois importante pouvant peser jusqu'à un kilo par veau. Ce contexte alimentaire favorisait les activités orales non nutritives (dont des grignotages divers, mâchonnement, et jeux de langue stéréotypiques), sans permettre l'établissement d'une vraie rumination. Il était accompagné

par des ulcérations de la caillette et du rumen et par un faible développement du rumen.

Il faut d'ailleurs remarquer qu'un chercheur néerlandais (Wiepkema 1987) a montré que les veaux qui développaient ces activités stéréotypiques avaient moins fréquemment des ulcérations des estomacs. Son interprétation était que les ulcérations pouvaient être assimilées à des ulcères de contrainte comme ceux qui sont observés chez les rats, et aussi chez les humains. Ces conclusions ont été confortées par une équipe italienne (Canali et al 2001).

Suite aux critiques sur ce type d'alimentation des essais ont été conduits pour introduire des quantités limitées de bouchons de paille. Cette ingestion réduit les activités orales non nutritives mais n'a pas une action toujours positive

sur les ulcérations. De plus, elle entraînait des risques de détérioration de la couleur de la viande (qui est moins blanche). D'autres essais ont permis de montrer qu'il était

possible de distribuer d'autres aliments, dont de l'ensilage de maïs, qui limitaient les activités orales non nutritives sans entraîner de problèmes d'ulcération (Bertrand et al 1997).

L'animalier

Le dernier travail auquel j'ai participé a concerné l'animalier, partenaire finalement important du veau dont on avait peu tenu compte jusqu'alors. Ce travail a été mené plus particulièrement par Isabelle Veissier et Joop Lensink. Il s'inscrivait également dans la démarche de X. Boivin sur les relations entre l'homme et les animaux. Il prenait appui également sur l'analyse d'un responsable d'une société de production de veaux de boucherie qui nous avait fait remarquer avec finesse qu'il existait une grande variabilité dans les relations entre les animaliers et leurs animaux. Il avait eu cette phrase lapidaire "*nous avons deux types*

d'animaliers, les pompistes et les éleveurs".

Ces études ont montré que le comportement des éleveurs avaient un impact sur celui des veaux (Lensink et al, 2000, 2001) et même sur les caractéristiques de leur viande (Lensink et al, 1999). En poursuivant cette analyse Mounaix et al (2007) et Quéméré et Le Neindre (2013) observent que les modifications du système d'élevage ont entraîné un changement de la perception de leur rôle par les éleveurs, "*revalorisant ainsi leur propre perception du métier*".

Quelques réflexions conclusives

Je vais proposer quelques conclusions tirées de ces travaux. Je profite de ce cas particulier pour l'extrapoler à un

ensemble plus vaste.

La démarche générale

Le titre de cette présentation indique d'entrée que les producteurs ont dû faire face à de nouveaux défis dans la période concernée. Ils se sont trouvés attaqués, parfois avec une grande virulence, par des sociétés de protection des animaux qui traduisaient l'inconfort du public devant ce type de production. Probablement du fait des actions de ces sociétés, ils ont eu à répondre aux exigences réglementaires communautaires concernant le bien-être des veaux.

A une période de construction et de collecte des connaissances sur cette question et avant la prise de décision des responsables politiques, les professionnels français ont tenu à faire leurs propres analyses et à produire des données, dans leur contexte, sur lesquelles ils pourraient s'appuyer. Ils ont été aidés, en particulier financièrement, par le ministère de l'agriculture. Ils ont choisi de me solliciter pour mener à bien des travaux dans ce domaine.

Un deuxième niveau de tension est alors apparu lors de la réalisation de ce travail. Il y a parfois eu une incompréhension dans le rôle d'un chercheur du secteur public sur ce type de dossier. Les interlocuteurs professionnels attendaient probablement un avocat capable d'appuyer leurs revendications (Roqueplo, 1997). Sciemment, je n'ai joué que le rôle d'un collecteur de données existantes. Il faut remarquer qu'en vingt ans de participations à des groupes d'experts d'instances françaises et européennes, j'ai toujours pu travailler librement sans avoir en aucune façon à rendre compte de mes activités à mes responsables hiérarchiques. Ceux-ci demandaient seulement que soient respectées des règles de cohérence et de rationalité dans un débat ouvert avec les différents intervenants.

La tendance de chacun des porteurs d'enjeux est de

Les conséquences de ces actions

Finalement, j'ai joué peut-être un petit rôle dans l'évolution de cette production spécifique, mais avec le recul, nous avons mis à jour des faits sur la qualité de vie des animaux, qui étaient souvent d'ailleurs des évidences, mais aussi sur les liens entre cette qualité de vie, la qualité de vie

prendre les conclusions des papiers qui font au mieux avancer ses idées. Les "protecteurs" des animaux font ainsi peut-être indument une projection de ce que nous souhaitons pour les humains. Dans ce cas, les conséquences de l'environnement social des veaux avaient des résonances très claires avec ce que nous souhaitons pour les humains (il faut vivre en groupe). Les producteurs imaginaient des modifications marginales qui ne modifiaient pas la dynamique générale de leurs élevages et leurs résultats économiques. Ils voulaient ainsi répondre à une demande qui était à mon avis mal comprise.

J'ai joué également un rôle de créateur de données en essayant au maximum de m'appuyer sur une démarche scientifique. J'ai tenu à choisir un cadre de référence si possible non biaisé par des questions politiques et financières (Bourdieu, 2001). Les professionnels n'ont pas adhéré à la mise en perspective du système de production de veaux de boucherie avec celui des veaux laissés avec leurs mères. Le problème essentiel que j'ai rencontré ne se trouvait d'ailleurs pas vraiment au niveau de l'interprétation des résultats, mais à celui des choix des concepts, hypothèses et outils de mesure. Les professionnels ont eu de ce fait quelques difficultés à m'accompagner dans ma démarche. Pris entre tous ces points de vue, qui sont présentés de façon plus ou moins directes, j'ai pu me retrouver un peu isolé, et parfois pris à partie d'ailleurs pas vraiment sur mes résultats mais sur moi-même. Mes relations avec les professionnels et leur institut technique sur ce dossier se sont interrompues.

Cette action montre combien le résultat de recherches, surtout lorsqu'elles sont de caractère appliqué dépend du cadre de référence qui est adopté.

des animaliers et même la qualité des produits qui sont des aspects qui n'avaient pas été développés ici.

J'espère avoir éclairé un moment clé où les pouvoirs publics ont décidé d'agir pour modifier un système de

production en produisant divers documents dont un rapport pour les professionnels (Le Neindre et al, 1991). Je n'ai bien sûr présenté que la partie où j'ai été un acteur, somme toute assez mineure. J'imagine qu'il y a eu avant et après cette action tout un travail de la Commission européenne et des instances françaises pour définir les questions à résoudre, celles qu'elles devaient poser aux évaluateurs et les actions à mener. Enfin, la prise de décision n'a pas pu se faire sans négociation avec les différents porteurs d'enjeux de la société civile et en particulier avec les producteurs et les "protecteurs des animaux". Je n'ai pas eu accès à ces négociations car elles n'étaient pas de mon ressort.

Du bien-être animal et des éleveurs

Le système de production des veaux de boucherie "industriel" qui était en place en 1990 n'était pas satisfaisant pour leur bien-être. Cet exemple concret montre que, contrairement à ce qui est parfois dit par des producteurs ou par certains techniciens, *les systèmes de production intensifs maximisent le profit, ce qui est assez légitime, mais pas le bien-être des animaux et celui des animaliers.*

Il est regrettable que, pour des raisons qui ne tiennent pas complètement aux difficultés de réponse aux souhaits réglementaires, la production de veaux de boucherie française ait subi une diminution importante et une perte du contrôle national. Je pense qu'une attitude plus pro-active dans le domaine aurait peut-être évité cette dérive.

Les systèmes de production de veaux de boucherie ont donc depuis les années 2000 subi des modifications techniques importantes. De par la loi, les veaux ne peuvent désormais plus être élevés dans des cases individuelles au-delà de 8 semaines. Ils doivent disposer d'une surface minimale de 1,5 m² et d'un minimum d'aliment solide.

Je pense qu'il ne faut cependant pas faire porter toute la responsabilité de cette attitude aux éleveurs qui sont prisonniers dans un ensemble technico-économique. Leurs réactions face aux contraintes imposées et aux nouveaux systèmes montrent qu'ils étaient de fait mal à l'aise devant ces contraintes (Quéméré et Le Neindre, 2013).

Des quasi-dogmes

Les études entreprises devraient partir d'hypothèses réfutables. Ces hypothèses peuvent être fondées sur des travaux antérieurs, mais elles doivent permettre de remettre en cause les conclusions des études précédentes, même si elles sont parfois désormais présentées comme des "dogmes".

Nous avons ainsi remis en cause l'importance de la mère sur l'utilisation des immunoglobulines du colostrum et l'irréversibilité de l'inaptitude sociale de veaux élevés en isolement. Ces deux constats sont avancés par les protecteurs

des animaux pour justifier le maintien du contact entre la mère et son jeune et la vie en groupe. En fait, il me semble que ces idées de l'importance de la vie sociale sur les aptitudes procèdent de nos projections de nos souhaits humains sur les animaux, et peut-être de ce qui est observé chez les humains. Un des faits perturbants est que les textes qui concluent dans le sens souhaité semblent avoir beaucoup plus de poids que ceux qui ne vont pas dans le sens des conclusions généralement acceptées.

De l'action

Cette analyse du système de production de veau, ne permet pas de déterminer quelles solutions nouvelles seraient plus satisfaisantes que les systèmes existants, tout en restant intéressantes financièrement. *Seuls les professionnels sont, à mon avis, aptes à mener à bien de telles études.* Elles sont d'autant plus complexes que ces systèmes complets ont une cohérence interne qui fait que la modification d'un seul élément remet en cause l'ensemble du système.

Dans le cas du veau de boucherie, la modification du logement entraîne à revoir toute la stratégie d'élevage, en particulier sanitaire et également alimentaire. En effet, au point de vue sanitaire, il est plus simple de gérer des veaux

dans des cases individuelles sans contact avec des congénères. Les veaux peuvent ainsi moins transmettre leurs pathogènes et on peut les surveiller plus facilement. Ils ne peuvent pas sucer, mordre et lécher leurs congénères comme lorsqu'ils sont en groupe. L'élevage en groupe entraîne de fait à revoir la stratégie alimentaire pour limiter ces troubles et à introduire des aliments solides dans la ration. Cependant, l'introduction d'aliments solides peut entraîner des conséquences importantes sur la couleur de la viande qui détermine en grande partie le prix de la viande. Ces changements de type de logement et d'alimentation ont également des incidences sur le travail des animaliers.

En conclusion finale

Je crois important de souligner l'intérêt pour les professionnels de préparer leurs systèmes de production largement en amont des changements qui se dessinent. Pour cela ils devraient pouvoir imaginer différentes solutions pour

le futur à court terme, mais également d'autres systèmes qui nécessitent des remises en cause complètes de l'existant.

Références

- Bertrand G., C. Martineau et C. Audic, 1997. Veaux lourds... en 28 semaines avec ensilage de maïs. *Veaux-flash*, N°7, 8pp.
- Bouissou M.-F., 1985. *Contribution à l'étude des relations interindividuelles chez les bovins domestiques femelles (Bos Taurus)*. Thèse Doc. Es Sciences. Univ. Paris VI.
- Bouissou M.-F., A. Boissy, P. Le Neindre et I. Veissier, 2001. The social behaviour of cattle. In L.J. Keeling and H.W. Gonyou, Social behaviour in farm animals, *CABI international*, 113-145.

- Bourdieu P., 2001, *Science de la science et réflexivité*, Raisons d'agir, Paris.
- Broom D.M., W.J. Blokhuis, E. Canali, A.A. Dijkhuizen, R. Fallon, P. Le Neindre, H. Saloniemi, and A.J.F. Webster, 1995. Report of the scientific veterinary committee, *Animal welfare section on the welfare of calves. European Commission*, 120 pp.
- Broom D.M. and J.D. Leaver, 1977. Mother-young interactions in dairy cattle. *Anim. Behav.*, 25:1255.
- Canali E., V. Ferrante, S. Mattiello, F. Gottardo and M. Verga, 2001. Are oral stereotypies and abomasal lesions correlated in veal calves? In Garner J.P., Mench J.A., Heekin S.P. (Eds.) *Proceedings of the 35th ISAE Congress, Davis, CA*, 103 (abstract).
- Coroller J.Y. et Y. Toulhoat, 1991. Review of veal calf consumption in France. In: J.H.M. Metz and C.M. Groenestein Ed. *New trends in veal calf production. Proc. Int. Symp. On veal calf production* pp. 143-149. EAAP Publications, Pudoc, Wageningen, The Netherlands.
- Donaldson S.L., 1970. *The effects of early feeding and rearing experiences on social, maternal and milking parlor behavior in dairy cattle*. Ph. D Dissertation, Purdue University, West Lafayette, IN.
- Fallon R.J., 1978. The effect of immunoglobulin levels on calf performance and methods of artificially feeding colostrum to new-born calves. *Ann. Rech. Vet.*, 9:347.
- Le Neindre P., 1984. *La relation mère-jeune chez les Bovins: influences de l'environnement social et de la race*. Thèse pour l'obtention du Doctorat d'Etat-ès-Sciences Université de Rennes, 274 pp.
- Le Neindre P., 1989a. Influence of cattle rearing conditions and breed on social relationships of mother and young. *Appl. Anim. Behav. Sci.*, 23, 117-127.
- Le Neindre P., 1989b. Influence of cattle rearing conditions and breed on social behaviour and activity of cattle in novel environments. *Appl. Anim. Behav. Sci.*, 23, 129-140.
- Le Neindre P., G. Gesmier et G. Trillat, 1991. *Le confort du veau de boucherie dans les conditions de l'élevage intensif*. Rapport INRA-ITEB.
- Le Neindre P., D. Levieux et G. Cabello, 1983. Activity and Physiological parameters of newborn calves. *App. Anim. Behav. Science*, 13, 174-175 (Abst.).
- Le Neindre P., 1993. Evaluating Housing Systems for Veal Calves. *J. Anim. Sci.*, 71, 1345-1354.
- Le Neindre P., Signoret J.P., 1987. Ethological results of welfare research in veal calves. In: *EUR 10777* Ed. M.C., Schlichting and D. Smidt, p. 77-88.
- Le Neindre P., 1990. Effects of breed and early social environment on calf behaviour. In: *New trends in veal calf production*, METZ J.M.M. and GROENESTEIN C.M. (Eds.), Pudoc, Wageningen, 32-35.
- Le Neindre P. et R. Toullec, 1986. *L'élevage intensif du veau de boucherie*. Audition sur le bien-être des animaux. Parlement européen (19-20 juin 1986).
- Lensink J., X. Fernandez, X. Boivin, Ph. Pradel, P. Le Neindre et I. Veissier, 1999. The impact of gentle contacts on ease of handling, welfare and growth of calves, and quality of veal meat. *J. of Anim. Sci.*, 78(1), 1219-1226.
- Lensink J., X. Boivin, Ph. Pradel, P. Le Neindre et I. Veissier, 2000. Reducing veal calves' reactivity to people by providing additional human contact. *J. of Anim. Sci.*, 78, 1213-1218.
- Lensink B.J., I. Veissier et L. Florand, 2001. The farmer's influence on calves' behaviour, health and production of a veal unit. *Animal Science*, 72,105-116.
- Metz J., 1984. Behaviour and state of health of cows and calves kept together or separately in the post-partum period. in: J. Unshelm, G. van Putten, K. Zeeb (Eds.) *Int. Congr. Appl. Uhol. Farm Anim. Kuratorium Technik Bauwesen Landwirtschaft*, Kiel, Germany; (Page 358).
- Metz J., J.H.M. Metz, 1984. Die Bedeutung der Mutter in der Umwelt der neugeborenen Kalbes. *Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft*, 307:188.
- Moynagh J., 2000. EU regulation and consumer demand for animal welfare. *AgBioForum*, 3(2), 107-114.
- Mounaix B., C. Martineau et G. Bertrand, 2007. Bilan de la mise œuvre de la directive européenne "bien-être" de 1997 au niveau de la filière veau de boucherie. *Ren. Rech. Ruminants*, 14.
- Quéméré P. et P. Le Neindre, 2013. Le bien-être animal: perceptions et réponses des éleveurs et de leurs organisations. *Académie d'Agriculture de France*.
- Roqueplo Ph., 1997. *Entre savoir et décision, l'expertise scientifique*, Versailles Cedex, Editions Quæ "Sciences en questions", 112 pages.
- Selman I.E., G. McEwan and E. Fisher, 1971. Studies on dairy calves allowed to suckle their dams fixed times post-partum. *Res. Vet. Sci.*, 12:12.
- Trunkfield H.R., D.M. Broom, K. Maatje, H.K. Wierenga, E. Lambooy, and J. Kooijman, 1991. Effects of housing on responses of veal calves to handling and transport. In: J.H.M. Metz and C.M. Groenestein Ed. *New trends in veal calf production. Proc. Int. Symp. on veal calf production* pp. 143-149. EAAP Publications, Pudoc, Wageningen, The Netherlands.
- Veissier I., 2014. *Le veau de boucherie: concilier bien-être animal et production*, Coll du labo au terrain, Lavoisier, 224p.
- Veissier I., P. Le Neindre, V. Gesmier et G. Trillat, 1991. *Le veau de boucherie en élevage intensif*. Informations Techniques des Services Vétérinaires.
- Veissier I., V. Gesmier, P. Le Neindre, J.Y. Gautier and G. Bertrand, 1994a. The effects of rearing in individual crates on subsequent social behaviour of veal calves. *Appl. Anim. Behav. Sci.*, 41, 199-210.
- Veissier I., P. Le Neindre et V. Gesmier, 1994b. Welfare and group housing of veal calves. *45ème Réunion annuelle de la Fédération Européenne de Zootechnie*, Edimbourg, 5-8 Septembre 1994.
- Warnick V.D., C.V Arave and C.H. Mickelsen, 1977. Effect of group, individual and isolated rearing of calves on weight gain and behaviour. *J. Dairy Sci.*, 60:947.
- Wiepkema P.R., 1987. Developmental aspects of motivated behaviour in domestic animals. *J. Anim. Sci.*, 65, 1220.

LE VEAU DE BOUCHERIE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Mariane MONOD ⁽¹⁾

Résumé: Les veaux biologiques sont nés et élevés dans des fermes où tous les bovins, les pâturages et les cultures fourragères respectent les règles de l'agriculture biologique. Les quelques 1300 tonnes de veaux bio produites en France sont commercialisées pour les 2/3 en vente directe et boucheries artisanales. Pour l'essentiel, les veaux bio sont de races allaitantes ou croisées, se sont soit des veaux de lait sous la mère de 3-4 mois, soit des veaux rosés complétés, de 6 à 8 mois. Alors que les bouchers préfèrent des veaux de lait, clairs et bien engraisés, la vente directe, les GMS et la restauration collective permettent de valoriser des veaux plus lourds et plus colorés. Les viandes de veau bio présentent des qualités nutritionnelles intéressantes (plus d'oméga 3). Cette production assure une bonne rentabilité aux éleveurs, leur permet de valoriser en bio les mâles, ce qui n'est pas le cas avec les broutards.

Spécificités du veau biologique

Le veau biologique répond à la définition européenne des veaux: animaux âgés de huit mois au maximum.

Il respecte toutes les directives européennes établissant des normes minimales relatives à la protection des veaux en élevage:

- litière paillée,
- interdiction de boxes individuels,
- attache limitée au seul moment de l'allaitement.

De plus, il respecte les règles de la production biologique:

- Né et élevé dans une ferme biologique certifiée, c'est-à-dire où tous les bovins sont élevés en bio et les terres servant à leur nourriture (pâturages et cultures) sont également conduites en bio.
- Nourri au lait maternel (à défaut, au minimum, nourri au lait naturel) pendant au moins trois mois. En cas de supplémentation en céréales, protéagineux, foin, etc., tous ces fourrages et concentrés sont bio et produits principalement sur l'exploitation (sans additifs de synthèse, antibiotiques, OGM, solvants chimiques, facteurs de croissance, acides aminés de synthèse ou autres substances non expressément autorisées).
- Bénéficie de normes élevées en matière de bien-être animal qui répondent aux besoins comportementaux propres à son espèce et de pratiques d'élevage qui renforcent son système immunitaire et ses défenses naturelles contre les maladies. Elles comprennent, notamment, la pratique régulière de l'exercice et l'accès à des espaces de plein air et si possible à des pâturages.
- La prévention des maladies est fondée sur la sélection des races, les pratiques de gestion des élevages, la qualité élevée des aliments pour animaux, une densité d'élevage adéquate et un

logement adapté offrant de bonnes conditions d'hygiène.

- En dépit des méthodes de prévention, d'hygiène et de qualité des pratiques d'élevage, si une maladie ou un accident survient, l'animal doit être traité immédiatement pour éviter toute souffrance. Le recours à des produits phytothérapeutiques, homéopathiques ou autres est privilégié. Si cela ne suffit pas ou est inapproprié, des médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse, notamment des antibiotiques, peuvent être utilisés si nécessaire, dans des conditions strictes et sous la responsabilité d'un médecin vétérinaire; en particulier, les restrictions relatives aux traitements et au temps d'attente sont définies (2);
- L'utilisation de vaccins est autorisée ainsi que les traitements liés à la protection de la santé humaine et de la santé des animaux qui sont imposés en vertu de la législation communautaire.
- Toute souffrance, y compris la mutilation, est réduite au minimum pendant toute la durée de vie de l'animal, y compris lors de l'abattage. L'écornage ne peut être systématique en agriculture biologique. Toutefois, il peut être autorisé au cas par cas par l'autorité compétente pour des raisons de sécurité. Pour cela, la souffrance des animaux doit être réduite au minimum grâce à une anesthésie et/ou une analgésie suffisante et à la réalisation des opérations à l'âge le plus approprié par du personnel qualifié.
- La durée du transport des animaux d'élevage est réduite au minimum;

2) En dehors des vaccinations, des traitements antiparasitaires et des plans d'éradication obligatoires, si un animal ou un groupe d'animaux reçoit plus d'un traitement, si leur cycle de vie productive est inférieur à un an, les animaux concernés ou les produits obtenus à partir de ces animaux ne peuvent être vendus en tant que produits biologiques et les animaux sont soumis aux périodes de conversion, soit 12 mois pour les bovins destinés à la production de viande et, en tout état de cause, pendant les trois quarts de leur vie au moins; ou six mois pour les animaux destinés à la production laitière.

1) Secrétaire-trésorière de la Société d'Ethnozootechnie - 4 rue Pierre Brossolette, 92300 LEVALLOIS-PERRET (Marianemonod@gmail.com)

- L'embarquement et le débarquement des animaux s'effectuent sans utilisation d'un type quelconque de stimulation électrique destinée à contraindre les

animaux. L'utilisation de calmants allopathiques avant et durant le trajet est interdite.

Tableau 1. Surfaces minimales des espaces intérieurs et des espaces de plein air pour les Bovins (Annexe III du règlement européen n° 889/2008).

	À l'intérieur (superficie nette dont disposent les animaux)		À l'extérieur (aire d'exercice, à l'exclusion des pâturages)
	Poids vif minimal (kg)	m ² /tête	m ² /tête
Bovins et équidés reproducteurs et d'engraissement (= y compris les veaux)	jusqu'à 100	1,5	1,1
	jusqu'à 200	2,5	1,9
	jusqu'à 350	4,0	3
	supérieur à 350	5 avec un minimum de 1 m ² /100 kg	3,7 avec un minimum de 0,75 m ² /100 kg

La production de veaux biologiques en France:

Les informations sur la production et les ventes de veaux Bio en France sont assez fragmentaires: exhaustives mais limitées aux cheptels bovins laitiers ou allaitants pour les chiffres de l'Agence BIO, aux volumes d'abattages et aux circuits de commercialisation pour les données de la commission BIO d'INTERBEV, beaucoup plus complètes mais pour un échantillon dans l'étude de l'Institut de l'Élevage résumée ci-après.

L'essentiel des jeunes animaux mâles issus des troupeaux laitiers n'est pas valorisé en bio et part dans les circuits conventionnels de veaux de boucherie, de brouards ou de jeunes bovins, c'est d'ailleurs aussi encore le cas d'une

partie des mâles de races allaitantes ou croisées.

Les mâles des races allaitantes ou croisées élevés et vendus dans la filière bio le sont sous forme de veaux, de barons (= production en expérimentation en 2011 sur 550 têtes de jeunes bovins, de 12 à 16 mois), ou de bœufs de 30 à 38 mois, ce qui correspond bien au système de production bio: utilisation maximale des pâturages et bonne valorisation.

Les trois quarts des veaux Bio sont nourris au lait (lait maternel et de "tantes") puis complétés, seul un quart ne reçoivent que du lait (veaux de lait sous la mère). Il n'y a pas de veaux Bio au seau, le lait bio étant trop cher et mieux valorisé pour l'alimentation humaine.

Volumes globaux d'abattages:

Dans le contexte général de baisse de la consommation de viande, la viande bio résiste et a même enregistré une hausse de 2 % des tonnages **toutes** viandes en 2013 (25 073 TEC), avec 1,3 % de hausse des gros bovins (13 322 TEC), une baisse de 1,5 % des veaux et 5 % de

hausse des porcins (9 447 TEC).

À noter que la filière bio ne pèse encore que 3 % des cheptels laitiers et allaitants français.

Tableau 2. Évolution des abattages de veaux bio (en tonnes équivalent carcasses et en têtes) (1)
(avec, à partir de 2011, intégration des ventes directes):

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Veaux (TEC)	255	412	447	573	632	740	1 332	1 325	1 305
Veaux (têtes)	-	-	3 112	4 201	4 546	5 169	9363	9 706	8 904
Poids moyen	-	-	143,6	136,4	139,0	143,2	142,3	136,5	146,6

Le poids moyen des veaux bio et les âges d'abattages varient beaucoup d'une année à l'autre, en fonction des variations climatiques, du différentiel de cours du marché

entre bio et conventionnel et de la demande, notamment de celle de la restauration collective.

Circuits de distribution

Alors que pour l'ensemble des viandes bio, la GMS vend 50 % des tonnages et que sa part de marché a progressé de 3 % en 2013; pour les viandes de veau, la répartition est de 10,4 % en GMS, 32,7 % en boucheries artisanales, 8,8 % en magasins spécialisés, 14,4 % en RHD et 33,6 % en ventes directes. Un contrat existe avec Auchan pour des "veaux" Bio lourds type veaux de l'Aveyron et du Ségala (8 à 10 mois, 170 à 250 kg carcasse) mais leur dénomination est "jeunes

bovins", la dérogation "veau" étant réservée à l'IGP. La filière Bio recherche un second débouché pour ce type d'animaux et a fait une demande auprès des pouvoirs publics pour que la dérogation de dénomination "veaux" puisse être utilisée pour des veaux lourds biologiques de 8 à 10 mois.

1) Données nationales de l'observatoire des abattages de la commission BIO d'INTERBEV.

Données de l'échantillon des filières organisées

Un projet Avenir Bio "*Engraisser et valoriser ses bovins mâles dans la filière viande bio*", a été mené par des partenaires des filières (Institut de l'Élevage, Ferme expérimentale de Thorigné, Ferme du Lycée Agricole de Tulle Naves, Ferme Expérimentale des Bordes (Arvalis - Oier des Bordes), Sicaba, Sca Pré Vert, Les Éleveurs Bio de France et Unébio), avec le soutien des fonds gérés par l'Agence Bio.

Il porte sur la production de 2 734 veaux dans 225 élevages en 2012, soit 43 % de la production nationale en filières organisées (6 301 veaux). L'étude ne prend pas en compte les élevages de races mixtes et laitières de Bretagne. Ces veaux mixtes et laitiers légers (70 à 90 kg de carcasse) sont valorisés en bio auprès de bouchers ou en vente directe.

Tableau 3. Répartition des races:

Races	% du nombre de têtes
Limousine	44 %
Croisée	22 %
Charolaise	18 %
Blonde d'Aquitaine	4 %
Salers	3 %
Aubrac	2,5 %
Autres	6,5 % (1)

Types d'élevages et races bovines:

Les trois quarts des élevages de l'échantillon produisent de 1 à 15 veaux, la moyenne étant de 12 veaux par ferme.

L'effectif est composé de femelles pour 33 % et de mâles pour 67 %.

Toutes les vaches ont accès au pâturage, en permanence ou "dès que les conditions le permettent". Les veaux non sevrés (jusqu'à 3 mois au minimum) suivent leurs mères aux pâturages ou, plus souvent, restent en bâtiments en

cases collectives, les mères rentrant pour les tétées. La complémentation des veaux se fait avec de la paille, du foin, de l'enrubannage, ainsi qu'avec des concentrés bio, fermiers ou du commerce, composés de diverses céréales et protéagineux. Une grande attention est portée aux conditions d'élevage en bâtiments: propreté, paillage, espace, aération; ainsi qu'à la conduite sanitaire pour éviter problèmes respiratoires et diarrhées.

Caractéristiques des carcasses:

Le poids des carcasses de l'échantillon varie de 74,6 à 280,6 kg avec une moyenne de 144,6 kg pour les femelles et 152,2 kg pour les mâles.

Les veaux lourds de plus de 170 kg de carcasse, sont valorisés en restauration collective. Les carcasses de 130 à 150 kg sont valorisées dans les boucheries artisanales qui recherchent un bon état d'engraissement et des veaux peu colorés. Pour les GMS, découpe en barquettes, les poids sont de 130 à 150 kg et ces débouchés acceptent des veaux plus colorés. Une grande variabilité en poids et colorations existe pour la vente directe.

L'âge moyen d'abattage est de 182,1 jours (6 mois), les trois quarts étant abattus entre 6 et 8 mois. Avec l'âge, la viande se colore et l'état d'engraissement est insuffisant. Il est reproché aux veaux bio de n'être pas assez gras (70 % sont en 2 et près de 30 % en 3, note recherchée par les abatteurs). Les

plus forts % de classement en 3 sont obtenus avec des veaux de 4 à 5 mois et les mâles sont plus maigres que les femelles. Ce sont les Salers et les croisées qui ont la plus forte part de classement en 3.

Pour la conformation (classement EUROP), les animaux typés viande sont les mieux conformés et les moins gras.

Pour la couleur de la viande, 58 % des classements sont en 3, aucun en 0 (la recherche de l'anémie étant interdite en bio) et relativement peu en 4, preuve d'une bonne maîtrise technique des éleveurs. L'effet race est important sur la couleur: les veaux les plus rouges sont ceux des types laitiers ou croisés laitiers, les Salers et les Aubrac. L'âge, la vitesse de croissance, la part du lait dans l'alimentation, la nature des aliments de complément, l'accès ou non aux pâturages et la saison d'élevage jouent aussi sur la couleur de la viande.

Données qualitatives de suivis d'élevages

Des données qualitatives réalisées par les techniciens des organisations économiques (2) sur 30 élevages commercialisant des veaux biologiques, on peut retenir:

Ces élevages ont en moyenne 72 vaches allaitantes

et vendent en moyenne 33 veaux biologiques par an, soit 51 % des veaux nés vivants de la ferme. Cette production leur permet de valoriser en bio tous les mâles produits, de répondre à la demande et d'élargir leur gamme quand ils pratiquent la vente directe.

Pour ces exploitations, la production de veaux est historique et correspond à une gratification: produire un produit fini, valorisé en bio. Elle permet d'étaler la production sur l'année avec une faible mobilisation du capital, nécessitant peu de stocks fourragers et ne pénalisant pas

1) Dont 5 % de veaux issus de races laitières.

2) Étude rédigée par l'Institut de l'Élevage "*Engraisser et valoriser ses bovins mâles dans la filière viande bio*", déjà citée.

l'autonomie du système. La production de veaux correspond mieux, d'un point de vue éthique, à la démarche bio que la production de broutards qui partiraient en ateliers de jeunes bovins conventionnels.

"Enfin, pour les éleveurs, cette production assure une bonne rentabilité, une bonne valeur ajoutée. Elle permet de dégager un revenu sur le produit fini dans des exploitations de taille modeste. Par rapport aux broutards, la commercialisation est jugée mieux maîtrisée, avec une meilleure plus-value et une moindre volatilité des cours. La production de veaux rosés permet une très bonne valorisation des femelles et une bonne valorisation des mâles" (1).

Données sur la qualité des carcasses et des viandes de veaux bio

Selon l'étude du service qualité des viandes de l'Institut de l'Élevage, les noix de veau bio sont plus grosses, plus colorées et moins grasses que les celles de veaux conventionnels. Le panel de consommateurs apprécie la viande de veau lourd mais pour les cuissons lentes, trouve le veau conventionnel plus tendre, plus juteux et avec plus de goût que le veau bio.

D'un point de vue nutritionnel, les viandes de veaux bio présentent des profils en acides gras plus intéressants que les viandes de veaux conventionnels: acides gras de la famille des oméga 3 (C18: 3, EPA, DPA, DHA) présents en quantité

Les vaches sont sélectionnées sur leurs aptitudes au vêlage, leurs qualités maternelles, un gabarit équilibré entre qualités bouchères et développement squelettique.

La première difficulté mentionnée pour ces élevages est le besoin en main-d'œuvre pour les têtées, l'astreinte du week-end et l'entrée/sortie des mères à l'automne et au printemps, une fois les veaux en cases collectives. Il semble que la meilleure valorisation soit obtenue avec les veaux de lait sous la mère.

plus importante en bio qu'en conventionnel. Le rapport C18: 2 n-6/C18: 3 n-3 (bénéfique pour la santé) est plus favorable pour les viandes bio qu'elles soient à cuisson lente ou rapide.

Les quantités de fer apportées par les viandes bio sont plus élevées que celles apportées par les viandes de veaux conventionnels.

Ces différences nutritionnelles sur les teneurs en oméga 3 rejoignent celles observées pour le lait bio, résultantes d'une alimentation au pâturage des vaches.

Aides au veau bio en France

Les éleveurs Bio peuvent, depuis 2010, prétendre à l'aide aux veaux sous la mère (de race allaitante), mais avec des critères plus restrictifs que ceux pour les veaux sous Label Rouge. Pour cela, il leur faut, bénéficier de la prime au maintien du troupeau de vaches allaitantes (PMTVA), avoir une certification Bio pour les veaux, avoir élevé les veaux bio durant au minimum 1 mois ½, être adhérent d'une organisation de producteurs dans le secteur bovin reconnue

par le ministère de l'agriculture, que les veaux n'aient pas été classés en couleur 4, conformation O ou P et état d'engraissement 1. Il suffit qu'un des veaux aient été vendus via l'O.P. pour bénéficier de l'aide majorée. Le montant est fixé en fin de campagne, il était, en 2013 de 36 euros pour l'aide de base et 72 euros pour l'aide majorée. Seuls 1 737 veaux bio ont touché l'aide majorée en 2013 alors que 3 863 n'ont eu que l'aide de base.

Témoignages d'éleveurs de veaux Bio (Biofil).

La revue *Biofil*, dans son n° 94 de l'été 2014, présente les témoignages de trois éleveurs de veaux Bio ainsi que les recommandations du Docteur vétérinaire homéopathe Denis FRIC sur le bien-être, le confort et l'observation en élevage de veaux bio.

Frédéric BOUYSSON élève des veaux de lait en Corrèze: 42 vaches allaitantes (38 limousines et 8 "tantes" laitières) sur 45 ha. Les veaux têtent leur mère à volonté puis les tantes en complément, à partir de 2 mois. S'ils naissent en hiver, ils restent en bâtiments, par cases de 3 veaux. Les veaux sont vendus à 4 – 5 mois entre 225 et 230 kg de poids vif, sont classés entre blanc et rosé clair et sont vendus 9 euros/kg carcasse. Les trois points essentiels à la réussite de son élevage sont l'alimentation des vaches, la propreté de la litière et la maîtrise du parasitisme.

Pierre LAPEYRE élève des veaux d'Aubrac rosés en Aveyron: 100 vaches dont les veaux passent entre 3 et 5 mois

à l'extérieur avec leur mère selon leur mois de naissance, puis sont tous rentrés en bâtiments mi-octobre. Ils sont complétés avec un mélange triticales/orge aplati et du tourteau de lin. Les veaux sont finis entre 7 et 8 mois.

Réjeanne et Philippe GRIMAULT, néo-ruraux, élèvent des Limousines et des Blondes d'Aquitaine en Mayenne et produisent une cinquantaine de veaux par an dont 10 femelles pour le renouvellement et 3 à 4 pour la vente directe, le reste est vendu en filière longue via UNEBIO qui a des débouchés pour du veau rosé en restauration collective d'État. Les veaux naissent en bâtiments en hiver et au pré en été, sont rentrés à un mois ½ où ils têtent matin et soir à volonté. Ils mangent un peu de paille et un complément féverole, avoine, pois, blé, orge de la ferme. L'objectif est d'atteindre 245 kg de poids vif entre 6 et 8 mois. Les veaux sont classés entre 2U2 et 3U3.

1) Idem

Bibliographie

Agence BIO – *L'agriculture biologique – Chiffres clés*. Edition 2013.

Institut de l'élevage. Étude: "*Engraisser et valoriser ses bovins mâles dans la filière viande bio*", été 2014.

Interbev Bio – *Observatoire des viandes BIO 2014* – Communiqué de presse.

LEBŒUF (Maurice) – *Veau biologique: perspectives*. Mars 2011.

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt – Circulaire DGPAAT/SDEA/C2013-3050 du 15 mai 2013 "*Aide aux veaux sous la mère et aux veaux bio pour la campagne 2013*".

RIPOCHE (Frédéric), – Revue Biofil n° 94 pages 30 à 34. Juillet/août 2014.

Règlement (CE) n° 834/2007 (modifié) du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Règlement (CE) n° 889/2008 (modifié) de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.

EVOLUTION QUALITATIVE DE LA VIANDE DE VEAU ET CONSÉQUENCES TECHNOLOGIQUES

Jean BILLAULT ⁽¹⁾

Résumé: Bien identifiée dans le public, la viande de veau fait partie du patrimoine culinaire français.

Depuis la deuxième partie du siècle dernier et jusqu'à nos jours, on a assisté à la mise sur le marché d'animaux de plus en plus lourds et de qualités bouchères hétérogènes.

Dans son ensemble, cette évolution a été intégrée par le commerce de détail qui a adapté ses pratiques de préparation des carcasses et a proposé au consommateur des viandes présentées de manières plus élaborées pour en faciliter l'utilisation.

Dans le tome II de l'ouvrage "*Boucher de Paris*" (Peyronnet, 1957), Georges CHAUDIEU et Achille BONNEVILLE introduisent comme suit le chapitre sur le veau:

"La viande de veau est un "manger" particulièrement prisé par les humains. Comme les textes bibliques l'indiquent, les préférences pour ce goût sont antiques et de tout temps la dent des hommes s'est complu sur la chair d'animaux jeunes (...) Cette délicatesse des chairs devait donner au boucher pour les traiter, des gestes d'orfèvre. D'autant plus que certaines préparations montraient déjà des airs de noblesse, ou de "mignonnerie" en se prénommant: médaillons, noisettes ou mignons, et que l'expression "avoir le palais royal" qui désigne les veaux dont le palais est devenu jaune d'or par l'absorption d'œufs crus, n'était pas sans entretenir cet aspect du mysticisme de la boucherie, ou plus simplement du respect de la matière".

Bientôt soixante années se sont écoulées depuis que ces lignes qui magnifient le veau et la viande qu'il produit ont été écrites. Certes, à l'époque, tous les veaux ne méritaient probablement pas ces qualificatifs, ce qui permettait de proposer la viande, sinon pour tous les goûts, tout au moins pour toutes les bourses.

Le veau faisait partie dans la plupart des régions de la culture du milieu rural. Il était reconnu et bien identifié. Le

déplacement des populations vers les zones urbaines a estompé cette relation mais il est encore aujourd'hui bien caractérisé par le grand public comme "le petit de la vache". A l'instar d'autres productions animales, sa "jeunesse" le fait bénéficier qualitativement d'un préjugé favorable, même si certains sont réticents à consommer la viande du "gentil petit veau".

Il est reconnu à la viande de veau sa facilité d'utilisation comparativement à la viande de bœuf: un temps de cuisson, pour les mêmes morceaux dits "à cuisson lente" chez le bœuf, réduit de plus de moitié; une diversité d'apports culinaires et d'accommodements, compte tenu d'une certaine neutralité de son goût.

Le niveau d'acceptabilité de la viande de veau dans le public est élevé, même s'il n'atteint pas celui de la viande de bœuf. Il est supérieur à celui du mouton et de l'agneau. Ceci malgré un prix moyen d'achat du kilo par les ménages qui s'établirait selon le baromètre de la consommation pour le premier semestre 2014 à 15,36 € contre 13,75 € pour l'agneau et 10,35 € pour le bœuf. Il faut rappeler que le prix de revient de la carcasse de veau est influencé par la valorisation de son cinquième quartier (cuir, abats, issues ...), qui fut encore très importante dans la première partie du XX^e siècle.

Veaux et velles classés par qualité

Rendement en viande nette	1 ^{re} qualité	2 ^e qualité	3 ^e qualité
	65% (58% dans le midi)	58% (54% dans le midi)	55%
Couleur	Viande blanche, graisse d'un blanc satiné (veau de lait)	Couleur un peu rouge, graisse rougeâtre (l'animal a brouté)	Rouge chair et graisse (l'animal a brouté)
Consistance	Ferme, viande facile à couper lorsqu'elle est rassise	Ferme	Molle si trop jeune, ferme si âgée
Âge	Six semaines au moins. Deux à quatre mois	Un peu vieux. Plus de quatre mois	Âgés, dits "broutards". "Caennais"
Engraissement	a) couverture modérée et graisse de cimier (base de la queue) b) Graisse intérieure, rognons bien couverts. c) Absence de graisse intramusculaire	Un peu de graisse à la base de la queue. Rognons à peine couverts. Absence de graisse dans les muscles.	Pas de graisse. Rognons sans graisse. Absence de graisse dans les muscles
Grain	Grain fin au toucher. Viande juteuse (rassise)	Grain assez bon. Viande à peine juteuse	Grain rude (rufe). Viande non juteuse

1) 21 rue du général Faidherbe, 94130 Nogent-sur-Marne.

Le veau de boucherie dans la première partie du XXe siècle

Dans la première édition de son ouvrage "*Les viandes, qualités et catégories*" (Edition Lajeunesse, 1937), H. MARTEL présente un classement par qualités (1ère, 2ème, 3ème) Incluant une correspondance avec le rendement en viande nette (en carcasse).

Le Professeur MARTEL complète ce classement par une qualité "Extra" pour les "veaux d'éclat" du Gâtinais, de Brie, de Beauce, Nivernais et Tourangeaux.

Faut-il rappeler que le système de rationnement institué en France pendant la seconde guerre mondiale, particulièrement sévère à partir de la fin de l'année 1942, excluait, pour le veau comme pour les autres viandes, toute référence au qualitatif et à l'espèce animale. La distribution de viande en contrepartie des tickets s'est prolongée jusqu'en 1949. Dans les périodes les plus difficiles, elle s'est abaissée à 90 g (avec os) par personne et par semaine.

Après la guerre, les professionnels et l'Administration des Marchés reprirent la distinction des

qualités en extra, 1ère, 2ème, 3ème selon la définition suivante:

- Extra: veaux à chair blanche, donnant en principe plus de 60 kg de viande (de carcasse) en parfait état de boucherie et de conformation parfaite.

- Première qualité: animaux de la catégorie ci-dessus, moins bien conformés ou de poids insuffisant, trop gras ou trop lourds; animaux à chair moins blanche que ceux de la catégorie extra.

- Deuxième qualité: veaux plus ordinaires, colorés ou manquant de qualité, ainsi que les broutards.

- Troisième qualité: veaux trop jeunes ou grossiers.

Concernant les prix de marché, voici à titre d'exemple, les cotations du Marché de la Villette du 1er août 1960:

	Extra	1 ^{ère} qualité	2 ^{ème} qualité	3 ^{ème} qualité
Kilo vif	4,60	3,72	3,03	2,40
Viande nette	7,30	6,40	5,50	5,10

Les définitions assez sommaires destinées à distinguer différentes qualités de veaux peuvent laisser penser qu'elles permettaient des interprétations diverses de la valeur bouchère des animaux et de leur prix de marché. C'est oublier la compétence des acteurs: éleveurs, négociants, bouchers,

qui avaient en commun une connaissance de la hiérarchie des qualités à laquelle ils se référaient pour débattre d'un prix. Chacun avait en tête le même "catalogue", c'est-à-dire les mêmes "repères" expliquant l'absence d'une classification détaillée.

Les caractéristiques des carcasses

Avant la deuxième guerre mondiale et dans les années qui ont suivi, on pouvait situer entre 70 et 90 kg le poids des carcasses (120 à 150 kg vif environ) les plus recherchées pour leur "commodité" de travail, c'est-à-dire leur adaptation à une découpe traditionnelle et à une préparation correspondant à la demande de la clientèle de l'époque. Les animaux les plus légers mais aussi les plus lourds sont moins appréciés. Les femelles se distinguent par une viande plus fine que les mâles, avec parfois un excès de gras surtout en couverture.

La viande de ces veaux de lait est d'un blanc nacré, elle est "onctueuse", douce au toucher ("satinée"), présentant souvent une irisation (signe de jutosité) et dégageant une légère odeur lactique. Le gras est blanc, ferme: il recouvre les rognons et forme une couverture, notamment au niveau de la région dorsolombaire.

Le soufflage, jusqu'à son interdiction pour raison hygiénique, était effectué dès la mort de l'animal. Il permettait d'une part d'en faciliter la dépouille et d'autre part de donner à la carcasse un aspect avantageux en la rendant plus claire d'apparence et en faisant ressortir la musculature (par la pression de l'air dans les espaces intermusculaires).

Lors de la dépouille, le "fleurage", coquetterie de présentation, consistait à faire apparaître des raies sur le muscle peaucier des flancs. Cette pratique nécessitait

l'utilisation d'un petit couteau appelé "lancette". Elle devait être réalisée par un professionnel expérimenté afin de ne pas laisser des fragments de muscles sur la peau et de ne pas entamer superficiellement celle-ci.

Après l'habillage et l'éviscération, les carcasses, soigneusement épongées à sec étaient ressuyées à l'air libre (courant d'air). Quand la température le permettait, le refroidissement se poursuivait dans le magasin.

Ces conditions, critiquables aujourd'hui sur le plan hygiénique, permettaient toutefois une transformation naturelle du muscle en viande sans le risque d'abaissement très rapide de la température de la carcasse préjudiciable à une "maturation" qui, même sans avoir l'importance qu'on lui reconnaît chez les gros bovins, n'est pas sans conséquences sur les qualités organoleptiques de la viande de veau.

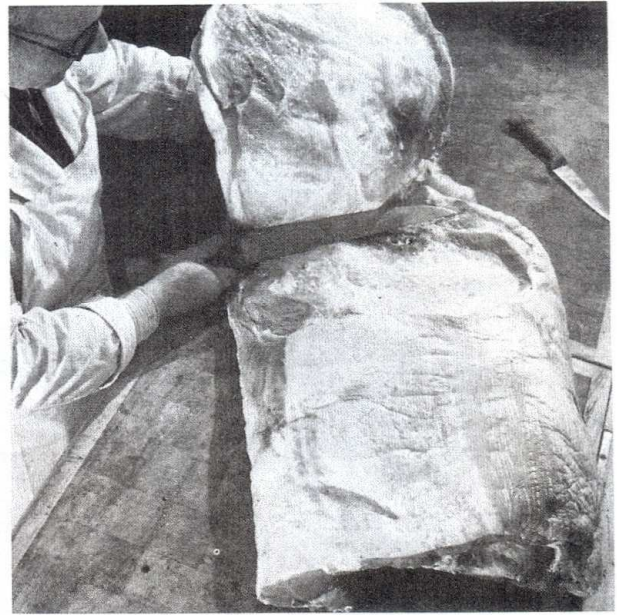
La fente de la carcasse s'effectuait couramment à la feuille, pratique qui était reconnue supérieure à l'usage de la scie pour la conservation.

Faute de capacité suffisante de stockage, les carcasses étaient assez souvent découpées sans passage préalable en chambre froide.

Chez les meilleurs veaux, la carcasse était présentée avec la toilette (épiloon) étalée en surface.

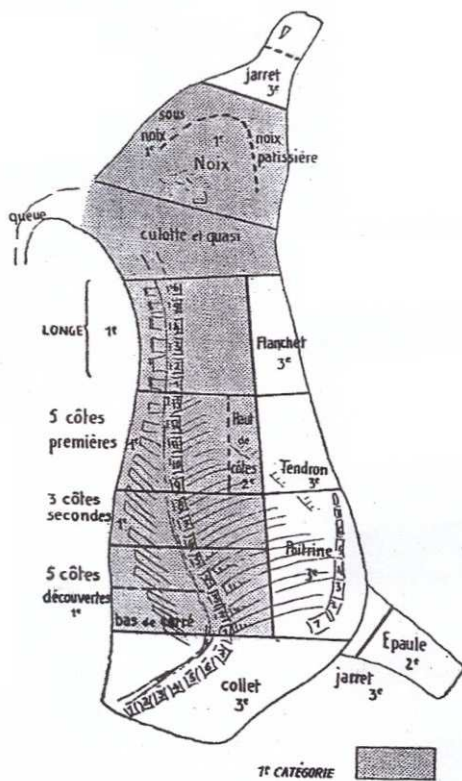


Le cartilage du scapulum est entamé

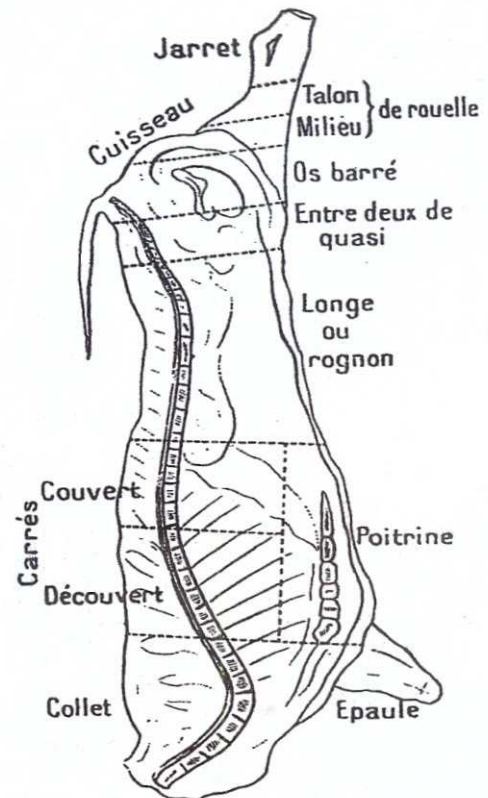


L'épaule est séparée du devant

La levée de l'épaule (G. Chaudieu, A. Bonneville, *Boucher de Paris*, t. II, 1957)



Coupe du veau à Paris (cuisseau divisé en jarret, noix, culotte et quasi)



Coupe du veau à Paris (ancienne coupe)

(H. MARTEL, 1937, *Les viandes de boucherie et de charcuterie.*)

Préparation de la carcasse

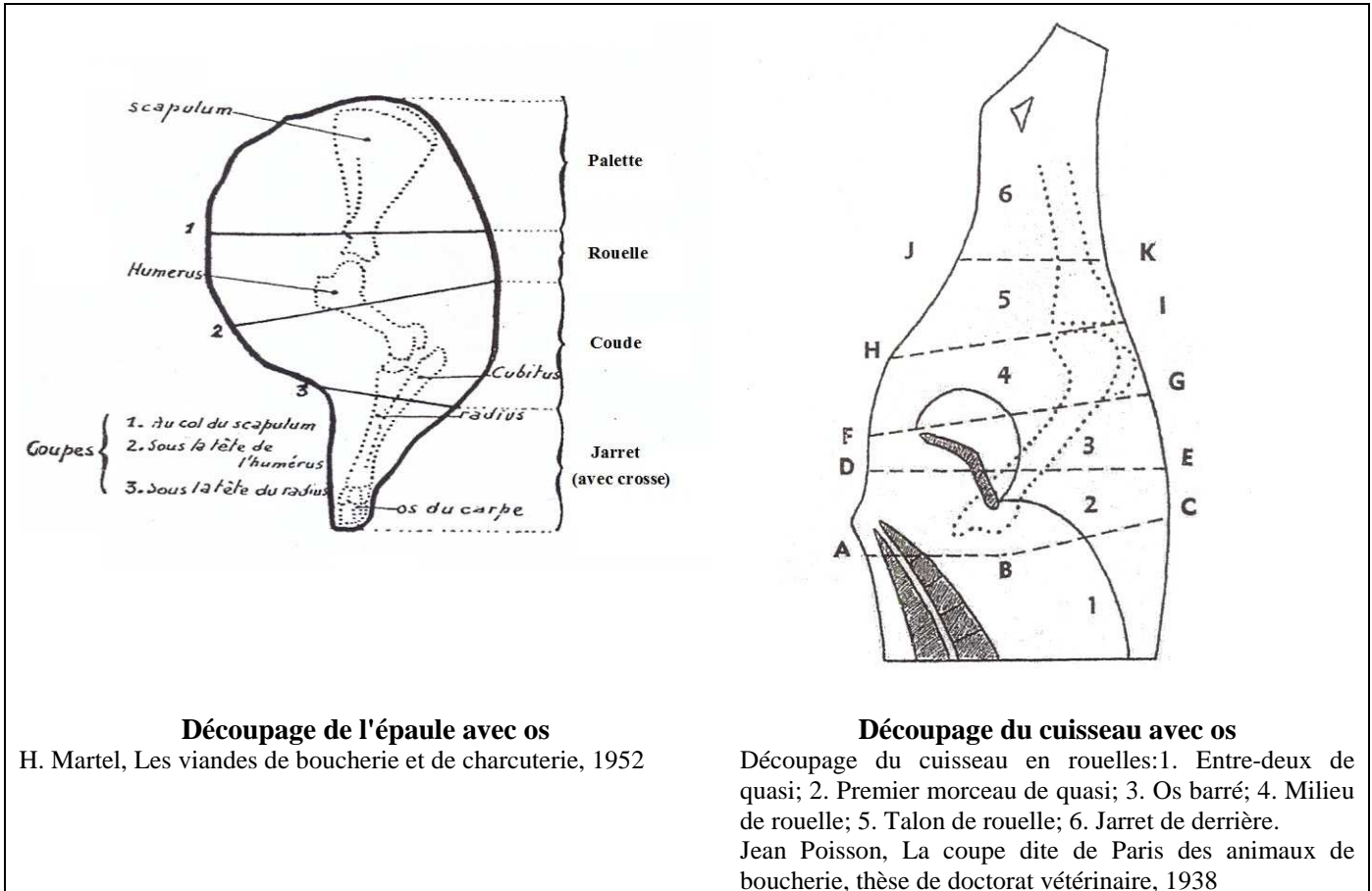
Les habitudes de consommation – les techniques et les pratiques en boucherie

Chez les veaux dont le poids carcasse s'établissait dans une fourchette large de 50 à 100 kg, il était obtenu les morceaux primaires suivants (1):

Cuisseau – Dans les veaux de bonne qualité mais de faible poids, le cuisseau est détaillé en rouelles, morceaux vendus avec os.

Après avoir coupé le jarret dont il est retiré la crosse, il est obtenu: Entre deux de quasi, Première tranche de quasi, Os barré, Milieu de rouelle, Talon de rouelle.

Dans les plus gros veaux, après désossage, la noix, la sous-noix, le quasi et la culotte sont détaillés en rôtis ou en tranches.



Découpage de l'épaule avec os

H. Martel, Les viandes de boucherie et de charcuterie, 1952

Découpage du cuisseau avec os

Découpage du cuisseau en rouelles: 1. Entre-deux de quasi; 2. Premier morceau de quasi; 3. Os barré; 4. Milieu de rouelle; 5. Talon de rouelle; 6. Jarret de derrière.

Jean Poisson, La coupe dite de Paris des animaux de boucherie, thèse de doctorat vétérinaire, 1938

Ces "tranches" épaisses sont détaillées à peu près perpendiculairement à l'axe du membre postérieur et de manière à éviter les extrémités fémorale et tibiale.

La **longe** comportant la paroi abdominale est présentée à la vente, avec os, en morceaux coupés perpendiculairement à la colonne vertébrale. Le rognon avec une partie de sa gangue de graisse peut être laissé à l'intérieur, d'où l'appellation "rognonnade" donnée alors au morceau.

L'**épaule**, après séparation du jarret, peut également, comme le cuisseau, être détaillée en trois morceaux avec os: palette, rouelle et coude.

Le **carré entier**, avec les côtes premières (raccourcies, donnant un haut de côte), les côtes secondes et les découvertes, est détaillé en côtelettes.

Le **collet** avec os, pour le sauté et le ragout, pouvait être aussi désossé. S'il est adhérent aux côtes découvertes, l'ensemble est parfois appelé **bas de carré**.

La **poitrine**, détaillée en morceaux avec os et

cartilages, est destinée aux sautés, blanquettes et autres spécialités similaires.

Dans les carcasses légères, la vente au détail avec os pouvait s'effectuer en morceaux de poids acceptable pour l'acheteur. Le rôtissage des grosses pièces de viande au four commençait seulement en France, comme les cuissons poêlées ou grillées en tranches minces (escalopes). Les cuissons lentes (braisées, en cocotte, en sauté, en ragout) étaient beaucoup plus courantes.

Le boucher pour sa part ne considérait pas qu'il était de son intérêt de diminuer par un désossage le poids des viandes vendues. Les barèmes de prix de vente étaient établis sur la base de morceaux avec os. Si les morceaux étaient vendus sans os, les prix étaient majorés (750 g de viande étaient comptés 1000 g), le client emportant ou non les 250 g d'os et de déchets qui leur revenaient pour certains morceaux. En 1918, le Service vétérinaire de la Seine demanda la suppression de cette pratique dite de "vente au quart d'os".

Pour établir le prix de vente, la boucherie de détail distinguait dans le veau trois grandes catégories de morceaux mais, à partir de 1921, l'administration institua un barème de calcul appliqué au prix d'achat "abattoir".

Voici à titre d'exemple les prix au kilo de morceaux

1) POISSON, J., La coupe dite "de Paris" des animaux de boucherie. Les bases anatomiques, Thèse de doctorat vétérinaire, Alfort-Paris, 1938.

représentatifs de chacune des catégories (en francs de l'époque): noix (sans os) 2,00 F, épaule (sans os) 1,70 F, poitrine (avec os): 1,13 F.

En 1935, le barème ne s'appliquait plus qu'à quelques morceaux. En 1952, un arrêté du Préfet de Police de Paris distingua cinq catégories de morceaux avec des prix limites de vente. Exemple d'échelle de prix au kg (en francs de l'époque): Noix 800 F, épaule 650 F, poitrine 400 F.

Après les années de guerre et les suivantes, marquées par la pénurie excluant toute référence au qualitatif, des conditions plus normales permettent de retrouver sur le

marché des carcasses de poids, d'état d'engraissement et de qualités de viande semblables à celles de l'avant-guerre. Dans les années 50, la référence était la carcasse de 75/85 kg, bien conformée, présentant un gras de couverture non excessif, une viande claire ou très légèrement rosée, laissant présumer de bonnes qualités de consommation.

On notera que la réglementation administrative des prix de viande instituée en 1945 eut moins de conséquence que chez le bœuf sur la production et la commercialisation du veau.

L'évolution des carcasses à partir de la fin des années 50

Sont apparus sur le marché des veaux plus lourds, de viande moins claire, dont de forts tonnages en provenance de Hollande. Ils rencontrèrent un certain succès par leur prix. Les années 60 et 70 virent le développement des traitements aux anabolisants. Les poids de carcasse dépassaient toujours 100 kg atteignant 130 kg et plus. Ces viandes manquaient de tenue. De couleur rosée encore acceptable par un certain public, elles se révélaient sèches et "cartonneuses" à cause d'une mauvaise rétention des sucs musculaires en cours de

cuisson.

Le veau était en péril! Les informations données par les médias accentuèrent le phénomène, la consommation moyenne qui, en France, atteignait un peu plus de 7 kg (équivalent carcasse) par personne et par an, chuta à près de 2 kg. Il était urgent de réparer les dégâts d'une politique productiviste pouvant conduire à une banalisation du produit par le bas.

Les marques et labels, le classement des carcasses

La définition du veau de boucherie.

La réaction fut la distinction par des marques, certifications diverses, labels etc. dont le développement se poursuivit par la suite. Avec ces démarches on constata une amélioration globale des qualités substantielles, marchandes et organoleptiques de la viande de veau, ayant pour corollaire une augmentation de la consommation.

Peut-on dire pour simplifier qu'il existe deux marchés, deux filières de production et de commercialisation:

- celle du veau plébiscité pour sa couleur claire, ses masses musculaires permettant une exploitation commode, un état d'engraissement suffisant et dont le consommateur qui accepte son prix apprécie la tendreté, la jutosité et la "saveur" de sa viande quels que soient les modes de cuisson;

- celle du veau rosé (plus ou moins), lourd, dont les qualités organoleptiques sont moindres mais d'un niveau de prix plus bas que le précédent. Pour ce dernier, si les différences constatées entre les qualités de consommation après cuisson sont très nettes dans les préparations poêlées ou rôties, elles s'amenuisent quand la comparaison porte sur les morceaux cuisinés en braisés, sautés ...

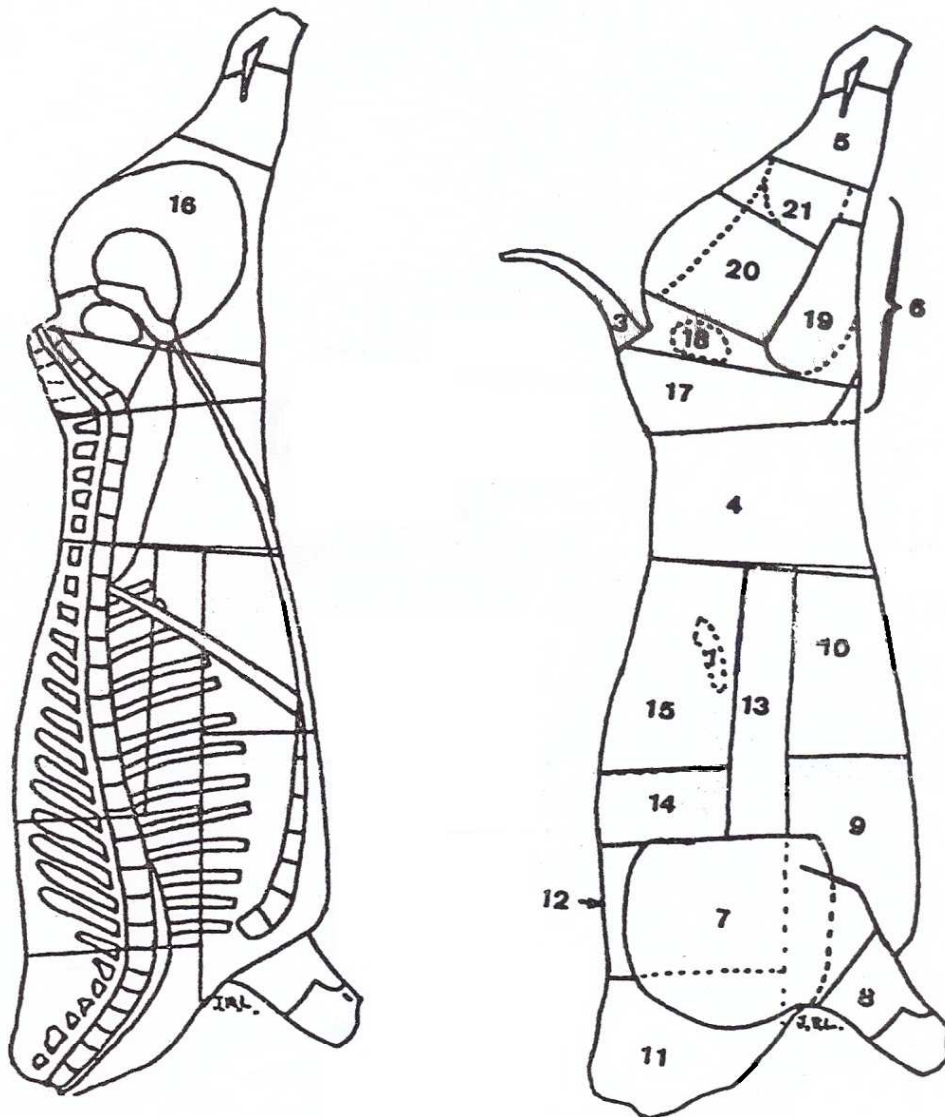
En 50 ans, le poids moyen du veau de boucherie a doublé. Il atteint aujourd'hui près de 170 kg de carcasse. Quelle est la part respective de l'offre et de la demande dans cette évolution? Du côté du producteur, on sait que

l'augmentation du poids vif est un des facteurs d'amélioration de la rentabilité s'il est possible d'obtenir une viande dont les caractéristiques organoleptiques sont sensiblement les mêmes que chez des animaux plus légers. Du côté des professionnels de la transformation et de la commercialisation il existe une tendance forte à considérer que le rendement en viande utilisable est plus élevé et dans une certaine mesure la qualité de la viande meilleure chez les animaux lourds; même si l'on sait que cette conception est loin de se vérifier. Toutefois, d'une manière générale, pour les professionnels, plus les muscles sont "épais", plus ils seraient attractifs à la vente et aussi plus faciles à travailler.

Il n'a donc pas existé de frein à l'évolution du poids du veau.

Depuis l'arrêté du 8 juin 1976 existe sous le nom "EUROP" les catalogues des carcasses de veaux. Elles sont aujourd'hui différenciées dans ce classement par leur conformation (5 classes), leur état d'engraissement (5 classes), la couleur de leur viande (4 classes). Il s'agit d'un descriptif et non pas d'une qualification. C'est un repère d'appréciation de leur valeur bouchère. C'est à partir de cette grille de classement que sont exprimés les cours, les prix de marché, les cotations.

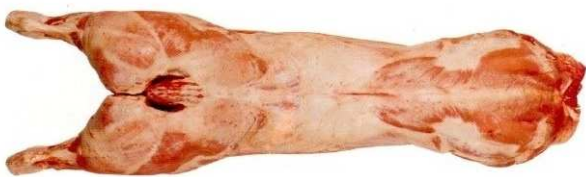
LE VEAU



- 1 — L'onglet : C.R.
- 2 — La hampe : C.R.
- 3 — La queue : C.L.
- 4 — La longe : C.R. ou C.L.
- 5 — Le jarret arrière : C.L.
- 6 — Le cuisseau (sera désossé et séparé)
- 7 — L'épaule : C.L.
- 8 — Le jarret avant : C.L.
- 9 — La poitrine : C.L.
- 10 — Le tendron : C.L.
- 11 — Le collet : C.L.

- 12 — Le bas de carré ou les côtes découvertes :
C.R. ou C.L.
- 13 — Le haut de côtes : C.L.
- 14 — Le dessus de côtes : C.L.
(morceau externe)
- 15 — Le carré raccourci : C.R.
- 16 — La noix : C.R.
- 17 — Le quasi : C.R.
- 18 — La culotte de veau avec l'araignée : C.R.
- 19 — La noix pâtissière : C.R.
- 20 — Le milieu de sous-noix : C.R.
- 21 — Le nerveux de sous-noix : C.L.

(planche extraite de J.-R. LEMAIRE (professeur technique), *Découpage, parage et utilisation des viandes*)

E**Excellente**

Type de conformation : Tous les profils sont convexes et caractérisent une musculature compacte et massive dans toutes les parties.

Cuisseau : Court, très rebondi et très épais.

Noix : Toujours très rebondie et très épaisse.

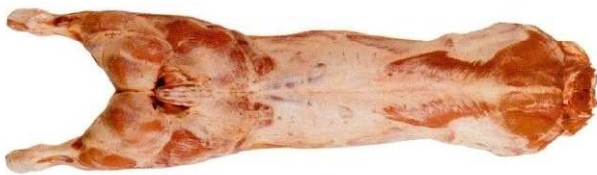
Jarret : Court, très musclé et rebondi.

Quasi : Toujours très rebondi, large et très épais.

Longe et carré : Très larges et très épais, forment des saillies musculaires très développées.

Épauule : Très rebondie, très épaisse et musclée.

Bas de carré : Large et très épais.

U**Très bonne**

Type de conformation : Les profils sont convexes dans l'ensemble. Certains, sauf ceux des cuisseaux, peuvent être rectilignes. Musculature compacte et massive.

Cuisseau : Rebondi et épais.

Noix : Rebondie et épaisse.

Jarret : Musclé et rebondi.

Quasi : Rebondi, large et épais.

Longe et carré : Toujours larges et épais, forment des saillies musculaires moins prononcées.

Épauule : Rebondie et musclée.

Bas de carré : Toujours large et épais.

R**Bonne**

Type de conformation : Tous les profils sont au moins rectilignes. Musculature épaisse.

Cuisseau : Peut être allongé mais toujours épais.

Noix : Légèrement rebondie et encore assez épaisse.

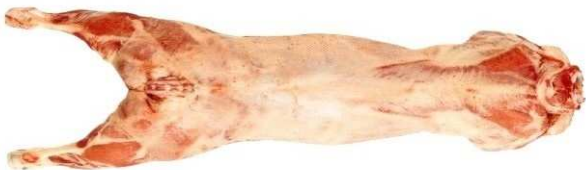
Jarret : Peut être assez important.

Quasi : Légèrement rebondi mais encore large.

Longe et carré : Larges et épais. Le carré peut manquer de largeur, mais non d'épaisseur.

Épauule : Epaisse.

Bas de carré : Encore épais.

O**Assez bonne**

Type de conformation : Les profils dans l'ensemble sont rectilignes, parfois subconcaves. Musculature d'épaisseur moyenne.

Cuisseau : Allongé, d'épaisseur moyenne.

Noix : Peut manquer d'épaisseur.

Quasi : Rectiligne, peut manquer d'épaisseur.

Longe et carré : Souvent étroits. Manquent d'épaisseur sans être creux.

Épauule : Manque d'épaisseur.

Bas de carré : D'épaisseur moyenne.

P**Passable**

Type de conformation : Les profils sont concaves. Epaisseur musculaire réduite.

Cuisseau : Allongé et plat.

Noix : Manque nettement d'épaisseur.

Quasi : Subconcave, manquant d'épaisseur.

Longe et carré : Étroits et creux.

Épauule : Généralement plate allant jusqu'aux os apparents.

Bas de carré : Étroit.

Grille de classement des carcasses de veau EUROP, arrêté ministériel du 8 juin 1976. http://www.web-agri.fr/finc/observatoire/marches_wa/pages_interne/classification/veaux/grille.pdf,

Les **labels rouges** "*Veau sous la mère*" sont soumis à un cahier des charges comportant notamment des exigences en matière d'origine, de caractéristiques de carcasse, de traitement avant, pendant et après l'abattage et de refroidissement. Ces conditions permettent de préjuger d'un niveau de qualité supérieure de la carcasse et de la viande.

Les **marques commerciales d'origine** font référence à un terroir, un département, une région, auxquels les caractéristiques du produit sont liées.

Les **marques commerciales d'entreprise** comme "*Charal*" par exemple reposent sur un engagement de savoir-faire depuis le choix des types d'animaux jusqu'au conseil d'utilisation des viandes.

Le public attribue naturellement à la viande la marque de l'entreprise qui la commercialise si la raison sociale de celle-ci indique clairement sa vocation, notamment par l'acquisition d'une réputation pour un niveau de qualité régulier.

Les **marques commerciales distributeur** correspondent comme leur nom l'indique, dans le secteur de

la grande distribution, à un engagement de responsabilité que partage le fournisseur.

On notera aussi l'existence de **marques interprofessionnelles** (viande de veau française) et de **marques professionnelles** (c'était le cas du "Bœuf de Tradition Bouchère").

Concernant les marques, on note qu'indépendamment des affichages sur l'origine, le public a une tendance naturelle à donner à la viande le nom du magasin qui la vend.

La question de la définition a fait l'objet de longs débats au niveau européen avant d'aboutir au règlement 700/2007 du 11 juin 2007 établissant seulement une distinction dans les appellations de vente selon que l'animal est âgé à l'abattage, soit de moins de huit mois, soit de plus de huit mois. Ce critère d'âge a été contesté par la France comme non significatif. Le Club pour la Qualité de la Viande et l'Académie de la Viande avaient pour leur part formulé des propositions sur cette définition depuis les années 90.

Ce qui change dans la commercialisation

Le veau qui a doublé de poids est généralement de bonne conformation, les types "culards" n'étant pas exceptionnels, mais il est donné moins d'importance à l'état d'engraissement. Cette tendance est constatée chez les consommateurs mais aussi chez les professionnels alors que le gras reste pour ces animaux plus lourds un des facteurs de la qualité de leur viande.

La diminution de la demande pour les morceaux dits "à cuisson lente" (à cuisiner) au profit de morceaux dits "à cuisson rapide" (à rôtir ou à griller) a été moins sensible que chez les gros bovins, pour lesquels les temps de cuisson/préparation traditionnelle pour les morceaux à cuisiner sont de l'ordre de trois heures contre à peine la moitié de ce temps chez le veau.

Le veau doit faire face à la concurrence entre les viandes blanches, notamment avec la volaille (dinde et poulet) et aussi avec le porc. Elle porte sur la facilité d'utilisation et sur les caractéristiques de consommation telles que le goût, la saveur et la tendreté. Plusieurs tests de dégustation comparative à l'aveugle avaient été organisés à l'École Supérieure des Métiers de la Viande. A partir de pièces musculaires de dinde, de porc, de veau découpées et cuites à l'identique, il devait être répondu à deux questions: quelle espèce animale et donner un classement qualitatif. On constata 30 à 40 % d'erreurs dans le diagnostic des espèces et, sur le deuxième point, la dinde venait en tête ...

Les professionnels du commerce de détail cherchent à s'adapter à l'évolution de la demande. C'est maintenant

courant de désosser l'ensemble de la carcasse, sauf les jarrets ("osso bucco") et la poitrine/tendron ("côtes parisiennes"). Même la région dorsolombaire (côtes) est souvent présentée sans os.

Dans de nombreuses régions de France, les techniques de préparation de la carcasse de gros veau sont aujourd'hui semblables à celles utilisées pour le bœuf. Cette évolution est très nette dans la boucherie artisanale ou même des entreprises ayant un faible coefficient de rotation des stocks intéressées par des carcasses de 150 kg et plus, malgré les inconvénients pouvant résulter d'une durée d'écoulement plus longue (dessiccation, défaut d'aspect, etc.).

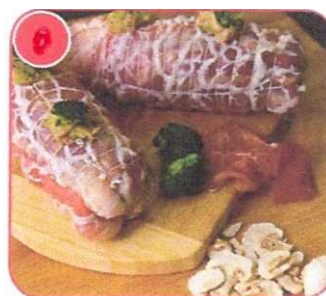
Le prix de revient à la vente des pièces de boucherie augmente dans le même sens que leur degré d'élaboration: désossage, parage, "affranchissement", portionnage individuel... Certains regretteront cette orientation des techniques, qui vise à faciliter l'utilisation des viandes par l'acheteur mais permettent plus difficilement l'identification anatomique des morceaux et la qualité.

Les **spécialités bouchères** sont une autre étape dans le degré d'élaboration, pour donner un caractère de nouveauté aux viandes de boucherie. Les professionnels ont mis au point ce qui a été appelé "spécialités". Il s'agit de morceaux composés le plus souvent avec des farces, légumes, fruits, condiments, adaptés à la nature de la viande. Certaines de ces préparations sont des déclinaisons très diverses de produits traditionnels (paupiettes), d'autres sont hachées ("milanaise"), d'autres encore sont à consommer crues ("carpaccio").

Quelques spécialités bouchères de veau



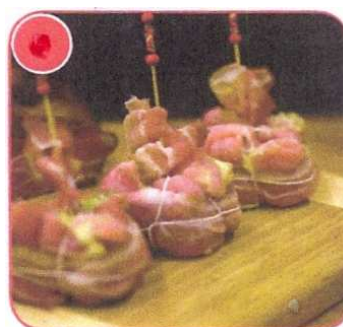
Rôti de veau aux figues



Rôti de veau Orloff



Feuilleté de veau



Grilladin de veau en mosaïque

La viande de veau par sa nature (saveur moins prononcée que celle du bœuf et du mouton) s'adapte bien à ces préparations (comme aussi les autres viandes blanches).

Toutefois, avec ces transformations, les spécificités du morceau et les qualités initiales de la viande de risquent de s'estomper. C'est pourquoi les techniques de préparation visent à conserver à la viande ses qualités propres afin qu'elle ne soit pas réduite à une simple matière première.

Compte tenu de leur composition et des manipulations qu'elles exigent, ces spécialités demandent un strict respect des principes d'hygiène.

Avant de terminer, je voudrais attirer votre attention sur une récente disposition réglementaire qui, si elle ne concerne que les viandes vendues en libre-service, risque toutefois de créer à plus ou moins long terme une confusion

dans l'esprit du consommateur. Il s'agit de l'arrêté du 10 juillet 2014, dont l'objectif serait de simplifier l'information en permettant que le nom usuel du morceau soit remplacé par une dénomination générique (telle que escalope, steak, rôti, etc.), accompagnée du "potentiel de qualité" du dit morceau, comprenant trois classes matérialisées par des étoiles (*, **, ***). La viande de veau est concernée. Le texte demande quelques explications, ne serait-ce que sur le vocabulaire utilisé. La qualité étant plutôt reconnue dans la filière viande comme s'appliquant à l'ensemble de l'animal et non au morceau, le mot "potentiel" semble bien imprécis pour une information au consommateur... Proposer de qualifier les morceaux dans une échelle de 1 à 3 quel que soit l'animal va plutôt dans le sens d'une banalisation. Est-ce cela qui est recherché?

Demain le veau; quelques interrogations...

On observe une augmentation constante du poids moyen à l'abattage des veaux destinés à la boucherie. On peut donc se poser la question de l'âge et du poids de l'animal à partir desquels il y aura un risque que les viandes produites ne répondent plus au caractère particulier de la viande de veau. Faudra-t-il alors expliquer que c'est du veau, mais que ce n'est plus le même qu'avant!...

Déjà, aujourd'hui, l'appellation veau donnée à des animaux qui s'éloignent de l'image qu'il a chez le consommateur est semée de confusion. Citons la réglementation autorisant l'utilisation du mot "veau" pour des animaux âgés de 8 mois (moins 1 jour); le nom de veau donné à certaines productions du sud du Massif central ou encore aux animaux entrés à partir de l'âge de 7/10 mois dans des "usines d'engraissement" pour être abattus vers 15/18 mois. Il ne s'agit que d'une question de vocabulaire qui a ici

toute son importance.

L'information donnée au grand public sur le veau de boucherie est primordiale pour montrer l'existence d'une diversité de productions, donc des prix à la consommation. Il faut y ajouter la diffusion de méthodes culinaires valorisantes, adaptées à ce type de viande. Les professions de la filière, les établissements de formation et de recherche, les associations spécialisées ont un rôle privilégié dans ces domaines.

Pour répondre aux alertes de surconsommations qui n'épargnent pas le veau, faut-il avoir des objectifs qualitatifs, conduisant à "consommer mieux" tout en "consommant moins"? Ce serait passer du concept de "viande-aliment" à celui de "viande-plaisir". Par sa spécificité, le veau de boucherie "authentique" a des atouts à faire valoir dans cette orientation.

Des méthodes de cuisson qui s'adaptent...

Traditionnellement les morceaux de veau à rôtir étaient consommés "cuits à cœur". Aujourd'hui, notamment chez les veaux lourds, l'expérience a montré qu'il convenait d'appliquer des techniques de cuisson moins agressives en diminuant de l'ordre de 20°C les températures d'enfournement habituellement recommandées, c'est-à-dire en ne dépassant pas 180/190°C puis en abaissant ensuite en cours de cuisson la température du four vers 150/160°C.

Comme il se doit, la viande aura été sortie du réfrigérateur un temps suffisant avant d'être mise au four. Quand la température à cœur atteindra 60°C, le four sera éteint et sa porte ouverte. La température du morceau continuera de s'élever de quelques degrés (entre 60 et 65°C), ce qui permettra d'obtenir une couleur légèrement rosée et une viande moelleuse.

DE L'EXCELLENCE A LA FINANCE: LE VEAU, SOUVENIR OU AVENIR?

Maurice LEBŒUF ⁽¹⁾

Résumé: De tout temps, il n'y eut de VEAU que de "*Veau sous la mère*", dit aussi "*Veau de lait*" ou "*Veau Blanc*"... Jusqu'aux années 60. En Janvier 1962 la Communauté Economique Européenne institue la Politique Agricole Commune (P.A.C.) avec mission de développer les productions: Blé, Lait, Viande. Elle le fait au moyen de prix garantis, ou "Prix d'intervention", au-dessus des prix courants du marché. Très réactifs, les Paysans se mettent à produire au point que des stocks Communautaires très lourds sont constitués... sans débouchés. L'Europe bradera ces stocks à pertes colossales, avant de changer de procédure. En matière de lait, le beurre est bradé à la Russie. Que faire de la poudre? Bradée aussi, mais, cette fois, à l'intérieur de l'Europe, à l'industrie de l'aliment du bétail qui s'en fait un Eldorado en fabriquant un aliment industriel "veau", pour la production de "veaux industriels". Mais que devient alors le Veau de toujours? *Une histoire triste. ... Avec l'Espoir au bout??*

Avant- propos:

Les propos qui suivent sont le résultat d'un vécu. Issue d'une famille d'expéditeurs de Veau j'ai contracté très jeune la passion de ce métier et de ce produit. Cette passion ne m'a pas quitté dans ma carrière de Négoce International du Bétail et des Viandes. Elle dure toujours au point que,

avoir vécu l'évolution de ce marché m'invite à vous en restituer ici l'histoire, en acteur de terrain, et à vous livrer ce que je crois, à tords ou à raison, devoir être le futur de cette pépite de la viande Française.

"REGARDEZ DERRIERE, VOUS Y VERREZ MIEUX DEVANT"

Ce mot de Winston Churchill pourrait être le sous-titre de notre journée sur le veau.

Une excellente mise à jour de la situation du veau en général nous a été livrée.

Forts de ces expériences, comment y voir mieux devant?

Difficile de prévoir l'évolution des choses: seul le roc des fondamentaux nous donne quelque espoir.

Bien entendu nous considérons ici comme méritant seul le nom de veau, le veau de lait, lait pris au pis, ou à la buvée à partir du tank à lait. C'est l'image du veau que la mémoire collective retient depuis toujours et a exprimé dans autant d'enseignes: "*Au veau qui Tête*" par exemple.

Un prérequis à toute discussion:

Pour éviter les disputes, il faut dès le départ **s'entendre sur les définitions.**

Quelle définition pour le veau? Il n'y en a qu'une:

LE VEAU C'EST DU LAIT!

Le veau est un produit laitier, au même titre que la crème et le beurre.

Le veau transforme le lait en viande de lait.

A partir de là, découle sa spécificité:

L'excellence.

Sa Morphologie: un bovin encore monogastrique: il

n'a qu'un seul estomac fonctionnel: la Caillette, qui digère et permet de transformer en viande le lait que lui amène en

1) Négoce international du bétail et des viandes, Diplômé EDHEC, Titulaire du Meat and Livestock Australia Certificate of Proficiency for Export, Initiateur du Marché Physique à Terme du Bétail et des

Viandes (2000) – 17 bis Boulevard Pasteur, 75 015 PARIS.

direct du pis, ou de la buvée, la gouttière œsophagienne.

Son alimentation: le lait frais, aliment naturel le meilleur et le meilleur marché pour le veau.

Son âge et son poids: Traditionnellement trois mois, 160 kg vif et 100 kg carcasse.

Une évolution génétique a permis une meilleure conformation des nourrissons; peut-être une amélioration alimentaire a-t-elle donné un supplément de lait aux vaches allaitantes, mais au-delà d'environ 4 mois, 230 kg vif, 140 kg carcasse le veau ne peut se contenter uniquement de lait pour assurer sa croissance.

La couleur de sa viande: définitivement et naturellement blanche, tout simplement parce que nourrit exclusivement au lait et que le lait est pauvre en fer. Le fer étant la principale constituante de l'hémoglobine qui colore la viande.

Ceci affirmé, la réalité nuance parfois la couleur. Un article remarquable du journal "La Boucherie Française" en 1962, qui pourra être utilement annexé au compte rendu de cette journée, donne une analyse très concrète des facteurs influents sur la couleur de la viande de veau de lait. Tout y est dit: terrains calcaires plus favorables que terrains argileux, où paissent les vaches... etc. (Par oral, Anecdotes vécues: la foire de Saint Christophe en Aveyron, la barre d'Alban, le taureau de Bournazel et celui de Brandonadelle, le taureau à veau blanc du Limousin, le veau vert, le veau dit "*encroqué*

(anémié)", le veau blanc de misère et le blanc biquet. Le Blanc biquet est à l'origine de l'histoire très Ethno-zootecnique du veau d'Aveyron racontée par ailleurs qui pourra aussi être jointe au compte rendu).

Toutefois, si la couleur est parfois sensible à certains facteurs, le goût du veau de lait: flaveur, saveur, jutosité reste toujours le même sur toute carcasse nourrie exclusivement au lait. La carcasse est seulement moins présentable donc moins valorisée commercialement.

Le parfum et le goût inimitable de sa viande: la viande du veau de lait exhale un parfum de lait quand on la tranche. Le remarquable Mr Georges Chaudieu fondateur de l'Ecole des métiers de la Viande à Paris, fondateur du Club Qualité Viande et de l'Académie de la viande, auteur de nombre d'ouvrages sur la viande et ses métiers, ajoutait: "La viande de veau laisse un goût de crème quand on la consomme".

La qualité de sa graisse: elle est blanche, bien sûr, mais cirée à l'extérieur et granuleuse à l'intérieur niveau rognons. La carcasse, la viande, caille parfaitement.

Son prix: le prix de sa viande est élevé. Mais depuis l'origine des temps il en est ainsi! Le veau de lait est du blé en herbe! On n'attend pas de lui qu'il fasse un bœuf mais on veut qu'il rémunère sa mère au même niveau! Economiquement, c'est une évidence qui ne rebute pas les amateurs.

La finance: comment tout naturellement elle s'est invitée au marché du veau.

La PAC a voulu, pour toutes raisons et par les moyens dédiés à sa politique, développer la production de blé, de lait et de viande.

Des stocks se sont accumulés: beurre et poudre dans le cas du lait, au point que sans débouchés ils étaient voués au rancissement. Le beurre a été évacué sur la Russie, mais que faire de la poudre? ... La redonner au veau: **première phase**, origine des tribulations du veau traditionnel.

L'industrie de l'aliment du bétail, déjà développée sur les stocks Européens de blé "dénaturés", fort active, se fait un Eldorado de la production de veau à base de poudre de lait largement subventionnée des stocks Européens. Cette distorsion de concurrence du prix de la ration, et l'emploi, au début, des hormones, vite arrêté, prend de court le consommateur.

Le veau de tradition perd du terrain devant le développement, par son prix de revient, du veau industriel ... qui surfe sur l'image collective du veau... de lait.

Deuxième phase: pour réduire les stocks de beurre et de poudre de lait et leur coût faramineux, la Communauté institue en 1982 **les quotas laitiers**, limitant le volume de production par ferme avec pénalités en cas de dépassement.

C'est avec cette réduction des stocks de poudre, que la situation se radicalise dans deux directions opposées:

- les industriels du veau composent des aliments concentrés, de moins en moins lactés. Des veaux finiront par ruminer!
- les producteurs de lait, au contraire font absorber à des nourrissons achetés à l'extérieur, leur dépassement de

quota: les "Veaux de Quota", excellents veau de lait traditionnels.

L'avantage du nombre reste alors au veau industriel. Mais le consommateur se détourne peu à peu de cette viande décevante, souvent au profit de la dinde industrielle. La consommation de 4,5 millions veaux dans les années 70, est aujourd'hui, descendue à environ 1,1 millions veaux dont à peine 10% de veau de lait.

C'est alors que l'industrie du "veau industriel" se "financiarise": elle consacre son ingénierie à sublimer ses profits à travers l'arbitrage des ingrédients de substitution au lait selon leur coût (céréales, huiles, graisses, etc...). S'y ajoutent des pratiques d'élevage telle que l'injection d'une dose de fer à la mise en place, puis, la privation de tout apport de fer jusqu'à l'abattage, pour une couleur claire de viande jeune, uniforme.

Le veau est ainsi standardisé en une viande industrielle de bovin jeune qui devient exclusivement **le support de cette spéculation sur les ingrédients de la ration...** La partie abattage de cette industrie, se regroupe, met les carcasses en pièces et préparations, valorise au mieux les cuirs ... Mais reste peu rentable: **le profit c'est l'aliment.**

Consécration du système: 2007 Bruxelles cède aux sirènes de la finance pour protéger son produit fini et réduit, en tout et pour tout, la définition du veau à "bovin de moins de 8 mois": le veau de Bruxelles, ou veau administratif, n'a plus rien à voir avec le veau traditionnel. La finance a gagné. Le produit a perdu. Le consommateur est floué.

Mais, répétons-le, le consommateur ne s'y est pas trompé: 4,5 millions de veaux consommés dans les années 70,

seulement 1,1 million aujourd'hui (incluant environ 10% de veaux de lait traditionnels).

Qu'advient-il de cette production "Purement Financière", décevante à l'image collective du veau, face à ses concurrents, financiers aussi: dinde, poulet et porc? *Le consommateur a déjà jugé.*

Le veau: souvenir ou avenir?

Il existe un schéma possible, sinon probable: c'est en tous cas notre conviction et notre objectif, la raison de notre participation à cette journée aussi.

- 2015, L'Europe abolit les quotas laitiers libérant ainsi les volumes de production.

- L'intensification probable de la production laitière européenne s'en suivra comme c'est déjà le cas dans le Nord européen (ex: moyenne par ferme: France 330.000 L; Danemark 1.100.000 L).

- La volatilité du prix du lait est prévisible avec des amplitudes difficiles à estimer à plus ou moins court terme selon les volumes libérés de production européens, le ressaisissement, ou non, de la Nouvelle-Zélande, le possible fléchissement, ou non, de la consommation en Chine si sa croissance économique freine. Etc...

- Des structures de 50 à 100 vaches, moyennes actuelles de l'élevage laitier français permettront seulement à certains d'intensifier leurs productions laitières tandis que d'autres moins bien placés en surface et en faculté de collecte ne pourront pas survivre, elles disparaîtront.

- La production de veau de lait (3 à 5 mois) est un savoir-faire traditionnel de l'élevage français, et une tradition de la consommation des français. La demande de veau de lait en France et hors hexagone n'est pas satisfaite par manque de produit.

- Un veau de lait jusqu'à environ 5 mois consomme jusqu'à 2 000 litres de lait. Ce lait peut être pris au pis ou à la buvée.

- Le lait qu'il consomme à la buvée peut inclure des laits à taux butyrique et protéique inférieur, donc de moindre valeur, voire des laits à cellules qui ne sont pas collectés.

- Le veau, ce faisant, ajoute de la valeur au reste de la collecte.

- Une production de veau de lait de jusqu'à 1 million de têtes en France (où l'on en consommait 4,5 millions dans

les années 70) est très réaliste pour un débouché, France et hors hexagone, immédiat, certain, organisé par le marché à terme à livraison physique "MEATLIVE", en cours de réalisation: l'éleveur fixe sa marge dès la mise en place du nourrisson. L'acheteur assure ses besoins sur la durée.

- Cette production peut valoriser un volume de jusqu'à 2 milliards de litres de lait frais à un prix de 40 cts d'euros environ le litre, valeur aujourd'hui.

- Un tel volume représente 10% environ de la production laitière française avec effet immédiat sur la bonne tenue du prix du lait à la production.

- Cette production peut être réalisée aussi bien en complément dans les fermes laitières intensives que, mieux encore, développée dans des fermes actuellement plus modestes ou moins bien placées du point de vue de la collecte, lesquelles, au lieu de disparaître, seraient dédiées uniquement à cette production de veaux de lait ce qui sauverait des exploitations et des territoires.

- **Ce modèle de production n'est pas une nouveauté** à preuve les "veaux de quotas".

Ici toutefois, une réflexion s'impose: pourquoi, subitement, aujourd'hui, la production "veau de quota" tend à se réduire drastiquement? Parce que le prix du lait a augmenté (sur le plan mondial) incitant les éleveurs laitiers à éliminer la charge d'un atelier veau de lait.

Mais pas seulement!

La vraie raison est **une anomalie économique à l'origine**: ces excellents "veaux de quota" ont été valorisés (6€/kg carcasse environ) ne prenant seulement en compte que le coût de la pénalité qu'ils évitaient de payer et non leur valeur qualitative (que l'on peut estimer jusqu'à 8€/kg carcasse): on a ainsi compromis, un peu, leur futur, ... pour le moment.

L'avenir du veau de lait

Les perspectives, ci-dessus exposées, d'une volatilité probable et durable du marché mondial du lait et de ses conséquences, nous font penser pour la France que beaucoup d'exploitations laitières actuelles, des deux côtés d'un axe très large Strasbourg/Bayonne, ne pourront survivre, à l'exception de zones AOC fromagères.

Ces exploitations pourraient être sauvées de la disparition, ou de la concentration les transformant en producteur de broutards par exemple, par une production de veaux de lait utilisant leur savoir-faire laitier, leur matériel amorti de traite et tanks à lait.

A environ 8€/kg carcasse, la rentabilité est au

Le veau de lait est un authentique produit laitier

il correspond à une segmentation classique, traditionnelle en France, de la transformation du lait, au même titre que beurre, poudre et autres produits laitiers.

Segmentation qui n'a jamais été évoquée dans le passé mais qui s'inscrit pourtant de fait dans une utilisation très

rendez-vous. Un choix qu'il faut encourager, et sécuriser notamment par le MEATLIVE mentionné plus haut.

Autre atout majeur: la possibilité de sexage (en mâle) rend effective l'amélioration de conformation, sur les croisements Bleu Blanc/Holstein, entre autres, par exemple, pour une production de nourrissons disponibles destinés en veaux de lait, beaucoup plus rentables qu'en jeunes bovins ou en bœufs.

Il y a donc lieu de faire reconnaître officiellement en France et en Europe, par tous moyens, la notion de produits laitiers pour caractériser cette production de veau de lait de 3 à 5 mois, élevés au pis ou à la buvée:

traditionnelle et très française du lait à travers le veau de lait ou veau blanc.

Cette démarche serait tout naturellement une "innovation" supplémentaire dans la segmentation et la bonne tenue du marché du lait, en France tout spécialement: Veau de lait et

Lait deux marchés très complémentaires.

Le veau de lait est un patrimoine français, un produit qui est à la viande ce que le champagne est au vin: raffiné, unique, inimitable, festif, luxueux, mondialement recherché.

"De l'excellence à la finance: le veau souvenir ou avenir?"

La réponse est dans la question:

L'avenir du veau est dans l'excellence.

L'on doit en prendre conscience. C'est ce à quoi nous travaillons.

Nos remerciements vont à la **Société d'ETHNOZOOTECHNIE** et au **CLUB POUR LA QUALITE DE LA VIANDE** qui, par vocation, offrent, en plus de leur compétence et celle de leurs adhérents, une Tribune Libre à toutes les bonnes volontés, d'où qu'elles viennent, soucieuses de l'économie, de l'avenir et du rayonnement de notre élevage.

COMPLÉMENTS À LA JOURNÉE "VEAU DE BOUCHERIE"

TÉMOIGNAGES D'ÉLEVEURS

Le 15 Mai 2009, Maurice LEBOEUF organisait, pour le compte du Club pour la Qualité de la Viande (CQV), une conférence-débat intitulée "Le veau en France: diversité et avenir. Les questions fondamentales posées et débattues étaient: Qui produit aujourd'hui le veau en France? Quel veau pour quel débouché? Quelle stratégie des divers producteurs pour quel avenir?"

Nous extrayons de ce colloque, avec l'autorisation du Club pour la Qualité de la Viande, les interventions d'éleveurs et du CQV, qui précédèrent un riche débat.

Quatre conférenciers se sont succédé pour évoquer successivement:

1 - Le veau sous la mère, par Monsieur Gilbert DELMOND (Eleveur de veau sous la mère en Corrèze)

2 - Le veau des fermes laitières, Mr Dominique BARRAU (Président "Veau des Lucs": veau des fermes laitières). Absent pour impératif de dernière heure, Monsieur BARRAU nous a adressé un communiqué qui sera lu par Maurice LEBOEUF

3 - Le veau de boucherie, par Mr Diego THUET (Sté Sobeval Périgieux)

4 - Le veau d'Aveyron et du Ségala, par Pierre BASTIDE (Eleveur de Veau d'Aveyron et du Ségala. Président de SA4R)

1 – Le veau sous la mère

Monsieur DELMOND exploite en GAEC avec son Epouse et ses deux fils un troupeau de 120 Limousines.

Produit annuellement 70 veaux sous la mère et 50 reproducteurs ligne viande pour assurer la conformation, le marché ayant besoin de morceaux nobles.

Président de l'ADECO (Association des éleveurs de Corrèze): 900 éleveurs, 12500 VSLM (veaux sous la mère).

Responsable FDSEA VSLM.

Vice Président de la section VSLM à la Chambre d'Agriculture.

"Le veau sous la mère = haut de gamme, terroir, tradition du Grand-Sud Ouest: Aquitaine, Limousin, Midi Pyrénées, Auvergne.

Son nom vient de Vitellus au 13ème siècle soit "jaune d'œuf", puisqu'il était nourri avec le lait de sa mère et des oeufs.

Dès le 16ème siècle apparaît l'enseigne de restaurant:

"Au veau qui tête"

Le VSLM demande à son éleveur le double de temps de soins que le veau de Boucherie. Deux à trois tétées par jour. C'est une valeur sociale en même temps qu'économique.

Les naissances sont réparties sur l'année en tenant compte autant que possible des mois creux, juillet/août, car les vacances vident son principal marché, la région Parisienne, de ses consommateurs et de ses bouchers. La Côte d'Azur et la Bretagne prennent un peu le relais. Les vacances de Février et Pâques, voient une baisse de la consommation, donc des prix.

Les vaches Limousines n'ayant pas assez de lait pour la finition de leur veau qui doit être gras, on utilise le secours d'une vache de type laitier, tante (Montbéliarde ou Normande) qui "finit" le veau limousin en même temps qu'elle élève le sien.

Si non, on peut donner 36 kg de poudre de lait spray, le reste, en poudre avec matière grasse d'origine végétale

agrée Label Rouge.

Sous la pression du "Bien être Animal", les veaux qui étaient attachés depuis le 12ème siècle, doivent être mis en case collective (tapissée en inox alimentaire, ou PVC pour éviter les prises de fer par léchage). Le VSLM jouit de son Label Rouge et aussi d'une IGP "Veau du Limousin". Il existe un Label Rouge Midi Pyrénées.

C'est une viande jeune 90/170 kg carcasse. La limite d'âge Label est de 165 jours.

C'est un monogastrique: pas de mutation de ruminant.

Tout cela donne une viande dont la jutosité, la finesse, la tendreté sont exceptionnelles.

La mise en marché est organisée par Groupements de producteurs, associations d'éleveurs, ou marchés tels que Brive, Objat en Limousin, Rabastens, Revel dans le Tarn, Saint-Céré dans le Lot.

Le VSLM jouit d'une clientèle de 900 bouchers et 100 GMS.

La production de VSLM était de 4 millions de têtes en 1950, 700.000 en 1970. Le veau industriel de boucherie élevé sur les stocks de poudre de lait Communautaire des années 60 l'a concurrencé. Il reste aujourd'hui 80.000 VSLM.

A cela s'est ajouté l'agrandissement des exploitations: moins de temps pour plus de cheptel; le broutard pour l'Italie a changé l'orientation des exploitations; le vieillissement de la population a ajouté au manque de main d'œuvre.

Les 35 heures, les épouses d'agriculteurs travaillant à l'extérieur de la ferme, ont aiguisé le besoin de loisirs alors que l'astreinte de la tétée matin et soir dure 365 jours: c'est notre problème.

Une solution est le groupement d'employeur: 3 ou 4 exploitations se partagent l'aide et le salaire d'un employé.

Des jeunes, malgré tout, se spécialisent aujourd'hui, et s'installent avec 80 mères limousines.

Des satisfactions tout de même, en plus de la passion d'un produit de grande qualité: les écarts de prix au kg vif à Objat cette semaine allaient de 3 à 8 €. Du simpleau triple.

(Pour donner une idée, sur le broutard, les écarts de prix sont de l'ordre de 30 à 40 centimes).

Notre association produit 12.400 VSLM vendus en

moyenne 1125 € pièce. Certains éleveurs n'arrivent qu'à 800€ pièce mais, 5 d'entre nous ont une moyenne de 1500€ pièce.

Pour faire ce métier, il est préférable d'y être né, il est peu possible de s'improviser, il faut avoir un cheptel, une génétique, et ... "Bichonner" son veau, ... par passion."

2 – Le veau des fermes laitières

M. Dominique BARRAU (Président "Veau des Lucs": veau des fermes laitières) est éleveur laitier à Luc, Aveyron, Vice Président National de la FNSEA.

Il produit son quota de lait et élève 40 "Veaux de Ferme Laitière" par an sur un troupeau d'une quarantaine de Prim'Holstein.

Il est président d'une structure de 30 éleveurs Laitier qui produisent 1200 de ces veaux par an sous l'appellation "Veau des Lucs". Tous sont commercialisés sur la région, la structure n'arrive pas à fournir la demande.

Il nous prie de bien vouloir excuser son absence pour des imprévus de dernière minute et de communiquer ce qui suit:

"Le veau de Lait de la Ferme Laitière est un Régulateur Economique de ce type de Ferme:

- Il rehausse la qualité, donc la valeur du lait livré, en consommant les laits à cellules, et les laits à faible taux butyreux et/ou protéiques

- Il valorise au prix fort, par sa viande, ces laits qui ne seraient pas collectés (à cellules) ou ces laits qui dévaloriseraient

la livraison (faibles taux)

- Une modulation adaptée en nombre de têtes de la bande de veaux, peut lisser les quantités de lait livrées dans les poches (pics) de surproduction, prévisibles à la lecture d'une courbe de collecte.

- Il impacte valablement les 30% d'excédents de lait qui pèsent sur les prix du lait et sur le marché de la poudre.

- Il peut éviter une possible et grave décapitalisation du cheptel laitier.

- Ce veau de lait authentique donne une viande de luxe dont le marché (export compris) est durablement en manque.

- Le veau de lait, par la spécificité et le prix de sa viande, segmente l'offre globale de viande bovine et peut améliorer le bilan économique des échanges, (France-Europe, par exemple). Il impacte favorablement toutes les filières bovines.

Le travail supplémentaire requis au moment de la traite est de 20 minutes pour une bande de 20 veaux environ.

Economiquement, le prix du veau fini double le prix du nourrisson. Il ne s'agit que de nourrissons croisés viande ou viande.

Si le marché du lait est libéralisé les exploitations, grandes ou moins grandes, pourront difficilement se passer de ce régulateur économique".

3 – Le veau de boucherie

Mr Diego THUET (Sté Sobeval Périgueux) est directeur du développement et du Marketing, membre du Comité de Direction Générale à la Société SOBEVAL à Périgueux.

SOBEVAL intervient sur toute la filière veau en France, de l'élevage à la distribution.

La France produit 1,3 millions de veaux de boucherie c'est le premier consommateur de veau avec 4,2 kg par habitant et par an. D'autres pays Européens sont producteurs mais peu consommateurs.

La diversité des productions de veaux en France (VSLM, Veau fermier, Veau d'Aveyron et du Ségala) tire la production vers le haut: labels, qualité gustative, nutritionnelle.

Il y a de la place pour tous mais il est vrai que le haut de gamme tire cette production.

SOBEVAL est une filiale du Groupe Hollandais Van DRIE depuis la disparition accidentelle prématurée de Michel GARGAUD, fondateur de la société. Les capitaux hollandais ont pris le relais de ceux du fondateur sans changer cette filière maîtrisée.

400 salariés (APVS SOBEVAL), 511 producteurs exclusifs, 300 millions de Chiffre d'affaire.

4300 nourrissons achetés par semaine par des

acheteurs et les centres d'allotement.

95% sont nés en France. Le reste provient d'Allemagne dans les creux de production.

L'élevage dure 22 semaines (veaux de 5 à 5,5 mois); à base de poudre de lait et lactosérum, plus 40 à 70 kg de nourriture fibreuse obligatoire (chez nous il s'agit de maïs). Il se fait en parc collectif soit par 5 (seau et tétine), soit par Distribution Automatique de Lait (DAL) sur paille ou caillebotis. Une puce par veau permet de réguler la consommation: si la quantité n'est pas prise en une fois, le complément est donné quand il se représente. On suit ainsi la consommation.

La production se répartit en:

- Veau standard.

- Veau CQC (certification qualité)

- Veau de boucherie dans les "U" et croisés.

La transformation se fait en Carcasses, muscles sous vide, Elaborés (paupiettes, haché), caissettes (cotes, escalopes ou sautés emballage sous atmosphère).

Démarche qualité: certification ISO sur toute la filière 9001 22000, de l'étable à la table.

Nos marchés:

- Marché des grossistes, clients historiques avec

50% des volumes soit 150 grossistes pour 1000 bouchers; 10 grossistes à l'export; coopératives de bouchers.

- Marché des GMS 50% des volumes toutes enseignes avec carcasses, sous vide, UVCI consommateur.

Nous sommes 1^{er} producteur en nombre de veaux (4300/semaine).

Nous abattons 3200 veaux par semaine sur Périgueux. Le désossage se fait sur Périgueux et Lyon.

Notre stratégie:

- consolider le nombre de grossistes.

- Un investissement de 13 millions d'Euros pour une usine de produits industriels est en cours, pour Elaborés, UVCI Consommateur, les produits faciles et rapides à préparer qui sont demandés. Par ailleurs les GMS ont de moins en moins de bouchers, ils reportent ce savoir faire sur le fournisseur.

Nos difficultés:

- La variation des coûts de revient (variation de 4,50 à 6,50 €/kg carcasse). Le dilemme est que si les coûts montent, l'on doit monter les prix et le consommateur fuit.

- Les yoyos des coûts avec une très faible évolution de la consommation sont un handicap.

Nos perspectives:

- Développement de l'élaboré.

- Prévoir les baisses de disponibilité des nourrissons. Le cheptel a été décimé par la vache folle; maintenant par l'augmentation des rendements laitiers donc moins de vaches.

- Nous devons cibler la consommation des juniors consommateurs de veau de demain: hachés, saucisses, pannés, emballages ludiques, etc..

4 – Le veau d'Aveyron et du Ségala

Pierre BASTIDE (Eleveur de Veau d'Aveyron et du Ségala. Président de SA4R), avec 100 vaches limousines sur 70 hectares, produit 100 veaux d'Aveyron et du Ségala par an. Il s'agit d'un veau plus lourd, plus âgé, mais qui n'est pas séparé de sa mère.

L'interprofession compte 700 éleveurs de veaux d'Aveyron et du Ségala répartis sur l'Aveyron, le Tarn, le Tarn et Garonne, le Lot, le Cantal.

Un potentiel de 30.000 veaux dont 18.000 labelisables.

La SA4R que préside Pierre Bastide regroupe 500 éleveurs (parmi les 700), produit 12.000 veaux en majorité vendus chez Auchan et SOGERES, l'excédant allant en Italie (abattus), ou en Grèce (abattus).

Le troupeau des mères est Limousin à 85%, Blond d'Aquitaine le reste. Le Limousin est souvent préféré par sa précocité et rusticité notamment sur des sols acides et moins profonds.

50% des éleveurs ne pratiquent pas la reproduction, ils achètent les génisses prêtes, en basse Corrèze où la robe plus claire est réputée plus propice à une viande claire chez les jeunes.

Les fermes adhérentes sont très attachées à l'entretien de leur site, de leur environnement.

Le cheptel est de 60 mères en moyenne. Les tétées ont lieu deux fois par jour, le complément est 100% végétal et 100% minéral (non OGM). Le bien être des veaux, et celui

des mères (pâturage, contention) fait l'objet d'une grande attention.

L'âge des veaux est de 6 à 10 mois (label rouge) pour un poids carcasse de 220 kg. L'âge moyen de la filière est de 8 à 9,5 mois. A 8 mois, la mère sèvre naturellement son veau.

Si la boucherie locale est un débouché, la GMS est incontournable.

La relation commerciale est transparente tenant compte d'un coût de production minima.

Les éleveurs font directement de l'animation en magasin pour avoir le contact avec le client de leur client. Ils en ramènent des informations. Le consommateur prend ainsi conscience des valeurs ajoutées du veau d'Aveyron et encourage les éleveurs à continuer d'entreprendre.

En dehors du partenariat vieux de 15 ans déjà avec Auchan, un autre débouché est Sogères, filiale de Sodexo pour la restauration scolaire notamment. Ici aussi existe une approche pédagogique pour les enfants.

Le veau de l'Aveyron communique beaucoup sur l'environnement, l'aménagement du territoire, la nutrition – santé.

L'espace Touristique est aussi mis à contribution: on peut gagner un séjour en Aveyron!

Le degré de fidélisation de la clientèle ressort à plus de 70%.

5 –Le point de vue du Club pour la qualité de la viande

Dans un marché qui ne s'y trompe pas au stade de Gros, la cotation des carcasses que l'on appelle veau, c'est-à-dire tout bovin de 8 mois au plus (Règlement Européen 700/2007 du 11 juin 2007), s'établit de 3,5€ à 15€le Kg.

Le fondateur du Club Qualité Viande et de

l'Académie de la Viande, Georges CHAUDIEU, qualifiait la Viande, bien avant les années 80 de "Chef d'œuvre en Péril".

A propos du veau, Georges CHAUDIEU, appréciait la délicatesse de cette viande "qui laisse au palais un goût de crème"!

C'est donc sur les fondamentaux de la viande de veau que notre point de vue s'établit: le Lait comme aliment, l'âge à l'abattage, la couleur de la viande.

Le veau de lait est l'étalon. Toute évolution se comprend, la dérive de l'appellation et du produit, ne surprend personne. Si personne n'est dupe chez les professionnels, le consommateur, lui, est moins bien averti.

Il ressort de ce que nous avons entendu que le veau, en général, aujourd'hui, provient de trois sources:

- Une production traditionnelle: le producteur possède le lait et le veau.

- Une production complémentaire: le producteur (Laitier ou celui ayant un troupeau dédié à l'adoption de nourrissons) possède le lait et ses nourrissons; il achète un complément de nourrissons.

- Une production spéculative, aujourd'hui majoritaire à 90%: le producteur ne possède ni le lait ni le nourrisson.

Etant établi que l'étalon veau sous la Mère, veau de lait, tire la filière; constatant que l'orientation du marché européen du lait est à une libéralisation qui se traduit déjà, aujourd'hui, par un prix spot de 15 à 20 centimes le litre de lait extra contrat, il devient évident qu'une chance inouïe s'offre au veau de lait, dans les fermes laitières justement.

Une chance qui est à comparer à celle qui créa le veau industriel sur les stocks européens de poudre des années 60.

La saisir avec le même dynamisme que celui des années 60 s'impose! ... Pour le plus grand profit de toute la filière.

NOTES COMPLÉMENTAIRES

VEAU ET "BIO"

Les produits d'une ferme qui répond aux exigences de la qualification BIO, après deux ans d'essai, qualification qui interdit les pesticides, les engrais, sauf biologiques, et les herbicides, ces produits sont réputés BIO. Pour les végétaux, c'est clair. Pour les animaux de viande, ceux-ci ne doivent

pas recevoir d'antibiotiques ni d'ensilage, sauf bio, mais ne consommer que des produits de la ferme: foin, herbage. Les vaches laitières, à ces mêmes conditions d'élevage, donnent du lait BIO.

Quid des veaux?

Sont réputés BIO, les veaux nourris (à l'exclusion de laits reconstitués qui peuvent provenir d'animaux traités par des antibiotiques) sur une ferme BIO:

- Soit par le lait de leur mère, jusqu'à l'abattage, ce sont des veaux de lait traditionnel, viande blanche.
- Soit après une courte période à majorité lait, en prenant très rapidement une nourriture solide de produits de la ferme (céréales, foin, etc...). On peut appeler ces animaux "Broutards d'Ecurie", puisqu'ils ne sortent pas. Abattus ils donnent une viande rouge, grossière.
- Soit ils suivent leur mère dans les prés et deviennent Broutards réservés à l'engraissement. S'ils sont abattus ils donnent une viande plutôt maigre, rouge et grossière.
- Soit ils peuvent être vendus à l'état de nourrisson pour l'abattage (les CREVARDS de La Villette, comme viande à fabrication), ou pour l'élevage.

L'appellation veau selon Bruxelles (Veau Administratif) est accordée sur le seul critère de l'âge: moins

de 8 mois.

Dès lors dans les 4 cas BIO ci-dessus, il s'agit bien de veau BIO mais en aucun cas de la même viande: Veau BIO ne veut donc rien dire sauf à préciser son mode d'élevage (alimentation), ou bien alors on parle de Veau Administratif. Cela est alors sans rapport avec le marché de la viande de veau. Bio peut alors servir un marketing ... déceptif.

Semblable marketing déceptif avec la publicité pour le "Veau de Pentecôte": il faut savoir qu'un dicton existait depuis toujours basé sur une constatation que traditionnellement, le prix du veau baissait toujours après Pâques, plus généralement au printemps. Les acteurs du marché du veau disaient alors: "Après Pentecôte, le veau descend la cote". Il en a été fait un slogan qui ne veut rien dire sauf à tenter le consommateur ... qui, à l'usage, réduit sa consommation de veau. Tout simplement.

Maurice LEBOEUF

HISTORIQUE DU VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA

Le veau sous la mère fut la production quasi exclusive du veau en Aveyron, et dans bien des départements, jusqu'aux années 1960. Ce veau était classiquement jeune, léger, nourri seulement au lait de sa mère: 3 mois d'âge, 160 kg vif, 100 kg carcasse de viande *blanche*. Blanche puisque le lait est pauvre en fer. Il assurait la trésorerie de la Ferme. C'était une viande d'un certain prix, celui du blé en herbe.

Marginalement, on trouvait, fin de l'été, après les gros travaux des champs quelques Gros Veaux appelés "de fourniture" (180/220 kg vif – car les agriculteurs n'avaient pas eu le temps d'aller à la foire). Vendus moins chers au Kg, ils montaient tout de même un peu plus d'argent vu leur poids!

Fait nouveau, au début des années 1960, arrivent les stocks Européens de poudre de lait subventionnée, sans débouché. Une industrie se met en place, en Hollande d'abord, pour élever des veaux sur ces stocks de poudre (les

premiers veaux sont même hormonés).

Cette production vient concurrencer peu à peu les veaux de lait traditionnels.

Déjà, un jour de 1953, la Corse découvre par hasard aux abattoirs de Nice un veau de 300 kg vif, 180 kg carcasse, bien tombé, qu'un expéditeur de l'Aveyron avait "joué".

Mr François Martinetti boucher en gros à Ajaccio s'informe et vient rencontrer l'expéditeur à Rodez. Il souhaite recevoir les veaux les plus gros du marché. La raison: il n'y avait pas encore les ferry-boats entre la Corse et le continent (capable de transborder des camions frigo; ils viendront en 1973); le fret avion étant trop cher, la viande arrivait en majeure partie en vif par bateau "vrac", en cale conventionnelle. Le fret était facturé à la tête. Dès lors autant prendre des veaux plus lourds!

Le veau d'Aveyron et du Ségala est né d'une affaire de fret!

En effet, les premières expéditions reçues à Ajaccio en septembre 1953 attirèrent la convoitise des autres bouchers en gros de l'Île, pour cette raison de fret, qui se retrouvèrent en Aveyron.

Les agriculteurs voyant qu'il y avait des mains pour prendre ces Gros Veaux, qui, vu leur poids, pour la même vache, montaient un peu plus d'argent, se mirent à les faire de plus en plus lourds.

La Maison Chaumartin et Bertoldi de Lyon ayant eu vent de cette marchandise, moins chère tout de même que les mêmes "Veaux de Lyon" qu'elle achetait en Limousin, arriva en Aveyron; bientôt suivie de Saint Etienne pour les mêmes raisons.

Les Italiens fréquentaient le Marché de "Lyon La Mouche". Ils y découvrirent à leur tour ces gros veaux et arrivèrent en Aveyron eux aussi.

Pendant ce temps, les gros veaux devenaient de plus en plus gros et de plus en plus nombreux car ils se vendaient très facilement grâce à une telle demande.

Il faut dire que tous ces "Gros Veaux" étaient leur mère, puis, parfois, en partie, une deuxième vache, alimentation donc majoritairement au lait, complétée en fin d'élevage (6 à 8 mois – aujourd'hui 8 à 10 mois) par des rations de tourteaux et de céréales moulues.

Coïncidence: au même moment, devant la montagne de stock de poudre, sans débouchés, accumulée par la Communauté pour soutenir le prix du lait les "veaux de farine (poudre subventionnée)" apparaissent pour consommer ces stocks, par décision Communautaire. Leur qualité n'avait

pourtant rien à voir avec celle du veau de lait traditionnel, mais, le commerce aidant, ils concurrencèrent inexorablement par leur prix de revient les veaux de lait traditionnels sous la mère.

Les agriculteurs qui avaient tous eu l'expérience du veau de lait traditionnel, voyaient bien que leur produit maintenant, les "Gros Veaux", n'avait plus rien à voir avec cette marchandise. Ils décidèrent alors de se simplifier le travail et de laisser les veaux avec leur mère dans les prés (façon broutard), en les complétant pour les finir dans les temps (6 à 8 mois), puis, les amener à la foire, cornes limées, comme si de rien n'était.

Les Italiens devenus finalement les acheteurs quasi exclusifs de cette marchandise ne tardèrent pas à s'apercevoir qu'elle avait changé (viande élevée avec moins de lait, à l'herbe et à la ration, donc viande plus sombre, moins fine et d'un tout autre goût). Elle ne faisait plus leur affaire. Ils commencèrent à s'en détourner.

Les agriculteurs Aveyronnais comprirent alors qu'ils perdraient rapidement leur marché s'ils ne réagissaient pas. Certains se groupèrent alors pour revenir à la méthode première d'élevage des "Gros Veaux" et fondèrent le "Veau d'Aveyron". D'autres préférant plus de facilité continuèrent à laisser les veaux dehors en les rentrant au bout de 3 ou 4 mois pour en faire des "Veau Lourd", en fait le "Veau de Saint-Yrieix" (ou "Veau de Lyon" traditionnel)

Maurice LEBOEUF

(extrait d'un texte écrit en 2008)

EVOLUTION DES ABATTAGES DE VEAU A LA VILLETTE DE 1952 A 1974 ET NOTE SUR LES "CREVARDS"

Vétérinaire aux abattoirs de La Villette de janvier 1952 au 15 mars 1974, date de leur fermeture, et après consultation des "rapports sur les opérations des Services sanitaires vétérinaires de Paris et du département de la Seine"

en ma possession, allant de 1952 à 1967, voici quelques éléments statistiques concernant l'abattage des veaux à la Villette et leur saisie durant la même période pour le motif "viande insuffisante".

Année	Nombre	Poids total (kg)	Poids moyen	Saisis pour "viande insuffisante"		
				Nombre	Poids (kg)	Poids moyen
1953	259733	14 250 648	52,8	5103		
1957	213824	13 337 111	62,3	1922	52578	27,3
1961	196604	13 538 725	68,8	673	23028	34,2
1964	140113	11 444 119	81,6	269	10559	39,2
1967	108917	9 675 000	88,8	134	6940	51,7

Ce tableau montre la diminution importante du nombre de veaux abattus et l'alourdissement des carcasses.

Le rapport d'activité de l'année 1967 indique: "Le circuit vif perd sans cesse du terrain par rapport au circuit forain, ce qui

s'explique par un changement des habitudes commerciales mais surtout par la dépréciation sensible que subissent les carcasses et les abats (notamment les foies) des veaux transportés vivants sur de longues distances et exposés en vente sur un marché ou une foire". (NB: aux Halles Centrales, poids total des carcasses de veaux introduites en 1952: 28 882 398 Kg, 1953: 32 220 445 Kg, 1967: 39 224 000 Kg).

En ce qui concerne les veaux nouveau-nés, veaux de colostrum, qualifiés le plus souvent de "crevards", souffrant du froid et du jeûne lors du transport et de l'exposition à la vente sur le Marché de La Villette, ceux-ci étaient achetés par lots, souvent sans garantie, par un nombre très réduit de professionnels. Abattus rapidement, le soufflage (interdit par la suite) était utilisé pour faciliter la dépouille et leur donner un aspect rebondi, l'air étant infiltré dans les espaces conjonctifs inter-musculaires ... Le tableau ci-dessus indique le nombre et le poids des veaux saisis pour le motif "viande insuffisante". Outre le faible poids et la conformation médiocre, le tissu brun, normal chez le veau nouveau-né où il joue un rôle important dans la production de chaleur, bien visible dans la région rénale et le bassin en particulier, n'avait

pas totalement disparu, d'où son aspect bistre et grenu par malaxage. Les rognons étaient rouge violacé et le cordon ombilical non cicatrisé.

En l'absence de critères parfaitement définis, le jugement d'un lot était difficile. Cependant, d'autres pathologies étaient souvent associées, intéressant l'appareil circulatoire, le tube digestif, les articulations, aussi ces veaux pouvaient-ils être saisis pour d'autres motifs.

Le rapport de l'année 1964 souligne "la disparition presque totale des veaux nouveau-nés ou crevards", l'apparition des lacto-remplaceurs et de circuits spécialisés d'engraissement l'expliquant.

Ils avaient totalement disparu de 1969 à 1974, période de fonctionnement du nouvel abattoir, et les frigorifiques de consigne et saisie annexés à l'unique chaîne d'abattage des veaux en fonctionnement se révélèrent surdimensionnés, tout comme l'ensemble d'ailleurs.

Pierre TASSIN

VARIA

LE CHAT, UN ANIMAL ÉNIGMATIQUE. HALLUCINATIONS DE DEUIL, PRÉMONITIONS, SUPERSTITIONS ET ÉVOLUTION DE SON IMAGE

Bernard HEUDE ⁽¹⁾

Résumé: L'exposé d'un cas clinique d'hallucinations de deuil, chez une dame âgée ayant fait euthanasier son chat, conduit à l'interprétation de ce type de phénomène, puis à une réflexion plus générale sur la place de l'animal dans l'inconscient collectif. Le chat était vénéré par les Egyptiens comme un animal sacré et bénéfique. En revanche, en Europe, alors qu'il était utile pour protéger les réserves de grains de l'attaque des souris et des rats, le chat est devenu l'objet de nombreuses croyances maléfiques. Les aptitudes étonnantes de ce petit félin ont en effet de quoi alimenter les superstitions les plus angoissantes. Cependant, l'image du chat s'est progressivement transformée dans les représentations artistiques. Cet animal a perdu une partie de ses attributs inquiétants pour devenir plus proche de nous, tout en gardant sa part de mystère, à l'image de notre inconscient qui reste une terre sauvage.

Il n'est pas besoin de rappeler que le chat est doué d'un fort pouvoir symbolique qui répond à des inquiétudes humaines profondes et trouve une place de choix dans l'inconscient collectif. De nombreuses pages ont été consacrées aux croyances populaires suscitées par cet animal, mais les hallucinations où il joue le rôle principal n'ont pas été bien prises en compte à ce jour.

Dans cet article, nous partons d'un cas clinique, insolite pour beaucoup de nos contemporains, avant d'élargir notre propos dans le cadre du registre comportemental du

chat et de sa perception par les humains. Nous irons jusqu'à évoquer des représentations artistiques révélatrices de la fascination que les humains portent à cet animal, dans une attirance mêlée de crainte et d'admiration, de croyances en des aspects maléfiques et des représentations ambiguës. Cet article ne se veut pas un traité d'analyse psychologique, mais seulement une approche ouvrant des portes de réflexion alors que l'animal de compagnie est souvent devenu un substitut affectif.

Hallucinations pendant le travail de deuil d'un chat

Lors de la mort d'un chien ou d'un chat, il est relativement fréquent que les maîtres entendent, pendant quelques semaines, des aboiements de joie ou des miaulements d'accueil quand ils reviennent à la maison. Ces perceptions auditives n'inquiètent pas les maîtres. D'autres types d'hallucinations peuvent se produire. Ainsi, pendant plusieurs semaines, une dame proche de la cinquantaine observait des secousses des branches d'un grand arbuste en pot qu'elle avait dans le séjour, et elle était persuadée que sa chatte venait encore y grimper. Cette dame n'osait pas en parler de peur du ridicule.

Les hallucinations où les maîtres voient leur chat sont encore moins spontanément exprimées. Un cas clinique bien documenté illustre l'apparition d'hallucinations d'une chatte lors d'un travail de deuil après 18 ans de vie commune. Notons que cette situation peut être rencontrée par tout vétérinaire attentionné, qui, toutefois, ne doit pas se substituer aux médecins pour la prise en charge de telles personnes, quand elles en font la demande.

Âgée de 75 ans environ, Madame B... vit avec sa mère, presque centenaire, qu'elle décrit comme autoritaire et difficile. À la maison, deux animaux familiers vivaient, Gipsy, une chatte européenne et une tourterelle. À l'âge de 18 ans, l'état général de Gipsy se dégrade tellement que son euthanasie s'impose. Elle est réalisée en présence de sa maîtresse, sans que celle-ci laisse apparaître des regrets ou une quelconque culpabilité d'avoir ôté la vie à son animal.

Un bon mois après l'euthanasie, Madame B m'attend à la réception avec son air habituel fait d'un sourire énigmatique et d'un regard pétillant indéfinissable.

- Docteur, j'aimerais vous parler, mais je n'ose pas.

- Madame B..., depuis le temps que nous nous connaissons, vous savez que je suis toujours prêt à vous écouter.

- Mais c'est spécial, je ne peux pas vous le dire et mon médecin m'a dit que j'étais folle.

- Si vous voulez en parler, prenons rendez-vous, aujourd'hui je suis surchargé.

- Je vais voir ça.

Et madame B... repart avec son même sourire.

Quinze jours plus tard, toujours entre deux clients et à la réception, Madame B me tient le même discours et me dit encore qu'elle n'ose pas m'expliquer son problème.

- C'est au sujet de Gipsy?

- Oui c'est cela, mais c'est compliqué.

1) Docteur vétérinaire. L'auteur est également Comportementaliste diplômé des Écoles Nationales Vétérinaires Françaises, et docteur en histoire. - 25 av Mouillère 45100 ORLEANS

Cette fois nous prenons rendez-vous.

Premier rendez-vous, 8 jours après

- Ah, docteur, si vous saviez comme ma mère est pénible, elle est toujours aussi autoritaire.

- Mais qu'avez-vous pu dire à votre médecin pour qu'il vous traite de folle?

- Je n'ose pas vous l'expliquer.

- C'est Gipsy qui vous manque?

- C'est autre chose, c'est plus compliqué à expliquer.

- Allez-y.

- Et bien Gipsy est toujours avec nous. Quand je couds, elle est là et quand je repose le dé sur la table, d'un coup de patte, il est par terre. À table, c'est pareil avec le bouchon de la bouteille. Même âgée, elle était joueuse et coquine, et ça continue.

- Et vous la voyez?

- Bien sûr. Je l'ai dit à mon médecin et il m'a dit que j'étais folle de croire à des choses comme ça. C'est pourquoi j'ai hésité à vous en parler.

- Vous savez, nous sommes dans une société cartésienne où tout doit être explicable et si vous étiez sur un autre continent ces apparitions seraient considérées comme normales. Est-ce que cela vous dérange de revoir Gipsy?

- Pas du tout, au contraire.

- J'ai quand même l'impression que quelque chose vous tracasse.

- Non, pas vraiment.

- En tout cas, soyez rassurée, vous n'êtes pas folle, vous avez seulement des dons que nous n'avons pas tous et que nous avons perdu au fil des siècles. Tenez-moi au courant et revenez quand vous voulez.

Il n'est évidemment pas question d'honoraires et Madame B repart avec son sourire énigmatique habituel.

Deuxième rendez-vous, un mois plus tard

- Je suis tracassée par Gipsy.

- Qu'est-ce qui se passe?

- Je ne vois que son arrière-train. Je ne vous l'avais

pas dit la dernière fois.

- Êtes-vous toujours contente de la voir?

- Bien sûr, mais je ne comprends pas pourquoi je ne vois pas l'avant?

Pour cela, je ne donne pas de réponse.

- Mais au fait comment cela s'est-il passé avec votre précédente chatte?

- Je l'ai revue pendant quelques semaines et puis ça été fini, alors que cette fois ça dure.

- Cela vous ennuie?

- Non au contraire, mais je ne vois que l'arrière de Gipsy.

- Attendons un peu.

Suivent alors quelques questions sur les travaux dans sa maison, sur son sommeil, ses rapports avec sa maman... Tout paraît normal. Madame B... est invitée à me tenir au courant et elle repart en me remerciant, toujours avec son même sourire.

Troisième rendez-vous 6 semaines après le précédent

Madame B... voit l'avant de sa chatte, mais ne voit plus l'arrière. Je n'ai pas tenté de donner une réponse explicative. Gipsy est toujours aussi joueuse, la maman toujours autoritaire et les travaux se déroulent normalement.

Un mois plus tard, à la réception, entre deux clients

La tourterelle âgée de 22 ans est morte il y a 8 jours et Madame B, qui la voit suivre Gipsy, est toute contente de retrouver ses deux animaux.

Un mois après, lors d'une rencontre fortuite dans la rue

Madame B... ne voit plus la tourterelle et les visites de Gipsy se sont espacées.

Deux mois plus tard

Gipsy ne revient plus. Madame B... va toujours bien, elle ne parle plus de sa chatte, et sa vie de retraitée suit un cours normal avec une mère toujours aussi autoritaire.

Pendant plusieurs années, j'ai reçu les bons vœux de Madame B... auxquels je répondais scrupuleusement. Puis, elle est décédée.

Interprétation de ce cas clinique

Madame B... présente ce que l'on appelle communément des hallucinations de deuil, un phénomène que l'on peut considérer comme normal chez certaines personnes. Madame B... adhère complètement à ses visions et elle est contente de revoir sa chatte, ne mettant pas en doute ses apparitions. Elle sait qu'elle est morte et son retour régulier sur la table du séjour lui fait particulièrement plaisir, mais deux faits l'inquiètent. Le premier est qu'elle ne voit que la moitié postérieure de son animal, le second est que son médecin généraliste l'a traitée de folle. Une explication psychologique basique de l'absence de la vision de la moitié antérieure de Gipsy réside certainement dans les conditions du décès de sa chatte. Madame B... l'a faite euthanasier et elle peut craindre inconsciemment le regard de sa chatte. Cette interprétation est plaquée comme une évidence, "mais seule la personne est en mesure de donner du sens à ce

qu'elle dépose. Ce que nous pouvons entendre, comme elle le dit, est un avant et un arrière; un avant et un après qui ne peuvent pas s'imaginer en même temps, car ils s'inscrivent tous deux dans une temporalité. Cela me semble intéressant dans la mesure où Madame B... peut l'éclairer par l'intermédiaire du corps de l'animal. C'est donc ce temps, qui n'existe pas pour l'inconscient, qui est à la racine de ce travail de deuil (1)". Évidemment, il ne fallait pas parler d'une interprétation de ce genre, c'était mettre Madame B... face à une culpabilité refoulée qu'un travail de deuil, bien conduit, effacera.

1) Pour cet apport, je remercie Martine Colignon, psychotérapeute et art-thérapeute à l'Hôpital Sainte-Anne à Paris et chargée de cours à Paris V, René Descartes.

Quant à la réflexion du médecin, qui l'avait traitée de folle, elle était évidemment déplacée! Toutefois, Madame B... l'avait peut-être agacé ou poussé dans ses retranchements, à moins qu'elle n'ait pu apprécier un certain humour, certes pas du tout à propos. Les praticiens vétérinaires entendent souvent leurs clients se plaindre de l'incompréhension de leurs amis ou de leurs voisins lors de la mort de leur animal de compagnie. Ils leur disent: "ce n'était qu'un animal!" Comme si cette phrase pouvait faire cesser le chagrin de la séparation.

Pour revenir à Madame B..., il me fallait quand même vérifier, à chaque entretien, si ses hallucinations de deuil n'entraient pas dans un cadre plus large d'une éventuelle pathologie psychiatrique chez une personne âgée, voire d'une pathologie lésionnelle. Il fallait que je le fasse à mon niveau, car Madame B... ne voulait pas aller chez un neurologue ou un psychiatre, refusant toute inquisition dans un domaine où elle se sentait à l'aise et dont elle avait besoin pour accomplir son travail de deuil (un travail dont elle ignorait l'existence). D'ailleurs, elle avait eu les mêmes hallucinations au décès de sa chatte précédente, ce qui me confortait dans mon diagnostic. Par des questions assez larges sur ses comportements de surveillance des travaux qu'elle faisait effectuer dans sa maison, sur son alimentation et son sommeil, sur la gestion de sa mère presque centenaire, je pouvais, dans une certaine mesure, m'assurer que rien n'avait changé. En outre, Madame B... m'avait toujours fait part de ses dons de voyance qu'elle prétendait avoir depuis toujours; et les retours journaliers de Gipsy la confortaient dans la

valeur de ses dons. Le diagnostic d'hallucinations de deuil paraissait donc établi et la suite me donnera raison, puisqu'elles disparurent et que Madame B... continua à vivre normalement, comme auparavant.

L'attitude de déni était à bannir. L'explication que les visions de sa chatte étaient considérées comme normales dans d'autres civilisations et la reconnaissance de ses dons particuliers rassura immédiatement Madame B.... Les visites de Gipsy aidaient progressivement Madame B... à se séparer de sa chatte, et quand son avant-train est apparu au bout de quelques semaines, il devenait alors possible d'assurer que le travail de deuil avançait dans la bonne direction.

M'étant ouvert de ce cas clinique à Boris Cyrulnik (1), qui a constaté fréquemment des hallucinations de deuil dans sa pratique, je me permets de dévoiler la partie de sa réponse qui étend cette manifestation aux personnes âgées: "Ce phénomène est un processus de mémoire biologique proche de l'empreinte [...]. Avec l'âge et sans deuil, on peut voir le même phénomène: une personne âgée perçoit moins les stimulations du contexte, ce qui libère les traces du passé, les empreintes. Ce vide sensoriel correspond à une sorte de deuil où l'objet d'attachement habituel n'est plus dans le contexte, mais reste dans la mémoire. [...]. Les dames âgées hallucinent beaucoup d'enfants et celles qui ont connu la guerre de bruits de chars ou de bottes, comme une sorte de retour de la mémoire. C'est pour cela que je propose d'appeler ce phénomène *effet palimpseste*."

Le chat, un animal bien étrange

Des questions se posent: pourquoi la fréquence d'hallucinations de chats, même chez les gens qui n'en ont pas eu? Et pourquoi plus d'hallucinations de chats que de chiens? Il y a plusieurs réponses possibles. La première qui vient à l'idée est la force symbolique de ce petit animal. Il impressionne tellement les hommes qu'il occupe une grande place dans l'imaginaire collectif archétypal, tantôt en bien, tantôt en mal. Une autre réponse est de Martine Colignon, citée précédemment: "dans les hallucinations, la présence de chats, de préférence aux chiens, peut être rattachée à l'inconscient qui est une terre sauvage à l'égal du chat qui garde son caractère indépendant, alors que le chien est plus servile." Nous en reparlerons plus loin.

Vénérés par les Égyptiens qui les momifiaient pour leur assurer l'au-delà, les chats étaient des animaux sacrés particulièrement bénéfiques. Bastet, la déesse à tête de chat, représentait la fertilité, la maternité, la bienveillance.

En revanche, en Europe, alors qu'il était aussi utile à l'homme qu'en Égypte – en protégeant ses récoltes de céréales des souris et des rats –, il était facilement considéré comme un suppôt du diable, surtout si sa robe était noire, couleur des ténèbres (2). Les superstitions, le plus souvent maléfiques, étaient innombrables dans toutes les régions de France et d'Europe, principalement dans les milieux

populaires. À titre d'exemple parmi tant d'autres, croiser un chat noir sur son chemin porte malheur. Dans les campagnes, on ne se mariait pas au mois de mai, non seulement parce qu'il est le mois de Marie, mais aussi parce qu'"au mois de mai, les marauts [les mâles] mangent les chatons", alors gare aux influences funestes.



Illustration n° 1: une momie égyptienne de chat.

Les classes plus favorisées et plus instruites n'accordaient pas une grande importance à ces croyances populaires, mais observaient un émerveillement mâtiné d'une

1) Boris Cyrulnik est médecin psychiatre, neurologue, éthologue. Il est l'auteur de très nombreux ouvrages.

2) Pour plus de détails sur les croyances, mythes et légendes concernant le chat, consulter d'Héloïse Mozzani, *Le livre des superstitions*, Paris, Robert Laffont, collection Bouquins, 1995, p. 353-382.

certaine inquiétude, en rapport avec le caractère sauvage du chat qui ne répond pas aux codes canins. En effet, le comportement du chat est plus difficile à déchiffrer, il est à la fois un prédateur (de souris, rats, oiseaux, etc.) et en même temps une proie (pour les chiens, les loups, éventuellement les lynx, les truies affamées des fermes d'autrefois (1), etc.), d'où un comportement qui emprunte ses rituels et ses réactions à cette double appartenance.



Illustration n° 2: un chat noir bien attentif.

De tout temps, les hommes ont été fascinés par le mode de chasse du chat, sa patience illimitée, même par le froid le plus fort au point d'en avoir la tête et les moustaches givrées. Sa possibilité de se déplacer dans une quasi-obscurité

à également toujours étonné les humains, jusqu'à ce que l'on connaisse le rôle de ses vibrisses qui fonctionnent comme des antennes et lui évitent de heurter les obstacles. Mais, le chat possède des comportements analysés par les humains comme étant de la cruauté, d'où cette ambivalence entre l'admiration de cet animal doté de si multiples pouvoirs et la crainte qu'il suggère. N'est-il pas également l'animal qui vient se faire caresser et qui brusquement se retourne, crache, tente de vous mordre et vous lacère la main de ses griffes (2)? Un comportement contradictoire et traumatisant pour les humains en quête d'amour et de reconnaissance. N'est-il pas encore ce compagnon aimé et auquel vous êtes allergique par son poil (3)? Souvenons-nous également de nos expériences d'électrisation en travaux pratiques de physique avec une peau de chat et un bâton d'ébonite, un phénomène déjà découvert avec de l'ambre par Thalès de Milet vers - 600 avant J.-C. De quoi nous rappeler cette chanson de *La queue du chat* des Frères Jacques (4), avec en refrain: "ce n'est que le petit bout de la queue du chat qui vous électrise" et se terminant dans le dernier couplet de la séance du médium, qui faisait attendre la venue d'un esprit à ses comparses, par:

Une voix dit, miaou me voilà
Quelle drôle de surprise
Car l'esprit s'était caché là
Dans la queue du chat qui vous électrise...

Le chat des Frères Jacques est encore porteur de mystère, certes dans la dérision, mais encore révélateur de croyances anciennes.

Quelle que soit l'approche, le chat apparaît comme un animal énigmatique et, si dans les populations rurales, il reste facilement classé comme un animal doué de pouvoirs surnaturels, il n'en est pas de même chez des artistes qui vont progressivement s'affranchir de cette image.

Quelques représentations graphiques du XIXe siècle à nos jours

Sans chercher à être exhaustif, il est bon d'examiner les œuvres de quelques dessinateurs (5) représentatifs de l'évolution de l'image du chat jusqu'à nos jours. Au XIXe siècle, avec un air sulfureux qui plaît aux élégants et élégantes, le chat noir fait recette avec le cabaret éponyme à

Paris que Théophile Steinlen (1859-1923) immortalise en 1896 dans une célèbre affiche. De par sa forme émaciée et ses vibrisses démesurées, la tête est inquiétante. Derrière elle, un motif en forme d'éventail japonais grand ouvert lui constitue une sorte d'auréole, accusant l'ambiguïté de cet animal de compagnie, mi-ange, mi-démon, et même plus démon qu'ange par le tracé de sa silhouette à redans et l'importance donnée aux griffes. Ce dessin est d'une grande force symbolique... et publicitaire!

Benjamin Rabier (1864-1939), grand dessinateur d'animaux, connu notamment par la célèbre "*La vache qui rit*" en 1927 et par le canard Gédéon en 1933, met également en scène des chats. À l'exception de son ouvrage, *Les tribulations d'un chat*, où il est le héros principal avec d'autres congénères, les chats de Benjamin Rabier sont généralement des compagnons occasionnels, souvent joyeux, ou des éléments du décor. Toutefois, un fameux dessin d'une composition remarquable retient toute l'attention dans *Le Buffon choisi*, où près d'une dizaine de chats sont les rois des toits de Paris dans la magie de la nuit alors que l'aube se lève (6).

1) Dans les années 1950-60, il y avait encore dans les campagnes de malheureux métayers qui vivaient dans la misère, n'ayant pas de réserves suffisantes pour nourrir correctement leurs animaux. C'est ainsi que j'ai vu en Sologne une truie affamée me bousculer pour sortir de sa porcherie et se précipiter dans la cour de la ferme où elle engloutit d'abord un chat, puis une poule, me rappelant les truies qui, à l'époque médiévale, dévoraient des bébés. Elles étaient alors jugées pour infanticide et pendues.

2) Les éthologues appellent parfois ces chats des "caressés-mordeurs" et certains animaux sont justiciables de traitements comportementaux par des techniques de désensibilisation et/ou de contre-conditionnement.

3) En réalité, les humains ne sont pas allergiques au poil de chat, mais à sa salive qui imprègne sa fourrure du fait de son toilettage fréquent. Notons que les allergies aux poils de chien sont moins fréquentes.

4) Associant la chanson et le mime, *Les Frères Jacques* étaient un quatuor vocal qui eut ses heures de célébrité des années 1950 à 1980.

5) Nous aurions pu évoquer les écrivains qui ont été passionnés de chat, mais d'autres auteurs s'en sont chargés.

6) Illustration de la page 31 dans *Le Buffon choisi* de Benjamin Rabier, Paris, Garnier frères, s. d. (1932), 268 p., La première édition est de 1924.

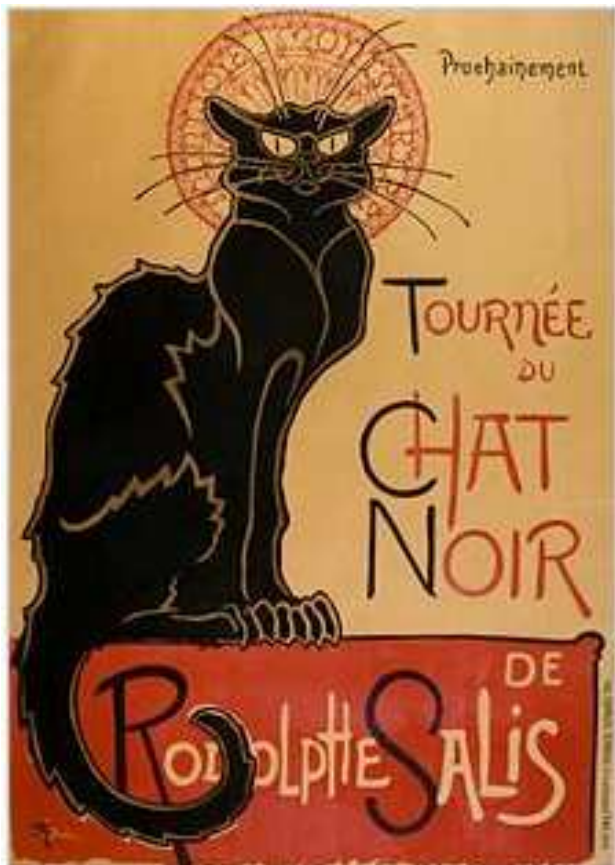


Illustration n° 3: l'affiche du *Chat noir* par Théophile Steinlen, 1896.

Au XXe siècle, le chat a encore le vent en poupe avec *Le Chat* de Philippe Geluck qui crée en 1983 en Belgique les fameuses bandes dessinées le mettant en scène.



Illustration n° 5: le chat de Philippe Geluck.

Le Chat, aux formes rondes, se plaît dans les sentences faussement naïves et les constats symétriques dans un humour décalé qui n'a pas grand-chose à voir avec les chats que nous connaissons tous. Cependant, il pourrait se rapprocher des chats Persans, qui peuvent rester impassiblement assis pendant des heures à contempler, à penser ou à rêver les yeux ouverts, sans que l'on puisse le savoir. Cette représentation d'un chat placide aux caractéristiques comportementales gommées ne correspond-elle pas à une image aseptisée de cet animal? La même question se pose avec le fameux chat jaune d'Orléans.

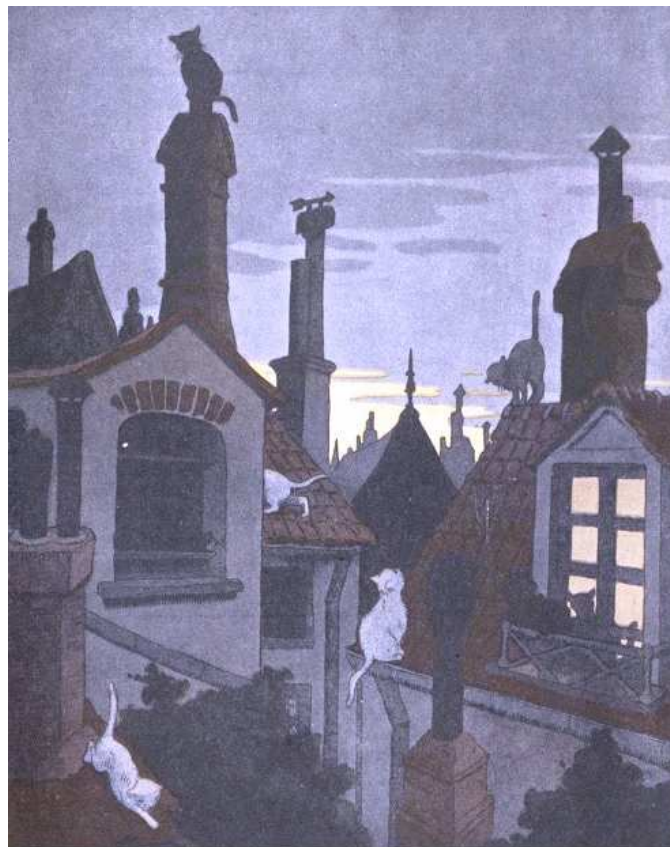


Illustration n° 4: planche du *Buffon choisi* de Benjamin Rabier, 1932.

En 1997, apparaît sur les murs d'Orléans un chat jaune, peint à l'acrylique et au large sourire, qui s'est mis à conquérir la planète. Il est dessiné par "Monsieur Chat", qui a fini par se dévoiler comme étant Thoma Vuille, un artiste franco-suisse.

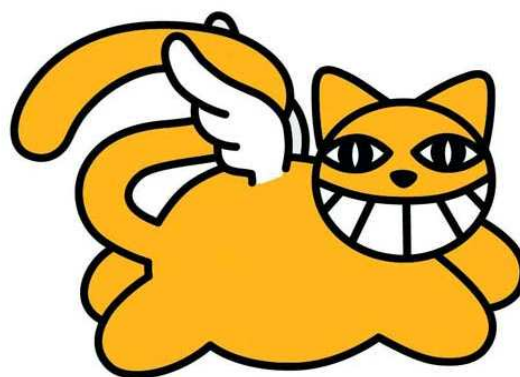


Illustration n° 6: Monsieur Chat (Thoma Vuille).

Ce chat ne fait plus référence au petit félin menaçant que nous avons tous croisé un jour ou l'autre. Avec son large sourire et ses yeux pleins de malice, ce chat, parfois muni d'ailes et souvent peint à grande hauteur sur des murs, ne pourrait-il pas aider à oublier les peurs intérieures de nos contemporains trop enclins au pessimisme?

Retour sur cet animal encore bien étrange pour beaucoup de nos contemporains

Et malgré la présence de ces chats facétieux, sentencieux, joyeux au large sourire, le chat reste un animal étrange pour beaucoup de personnes, qui n'en veulent en aucun cas à la maison, disant que c'est un animal à qui on ne peut pas se fier. En revanche, le chat a des amateurs inconditionnels, qui ne voudraient jamais prendre un chien qu'ils jugent servile. Question d'inconscient?

De nos jours, le chat est encore reconnu comme détenteur d'un savoir mystérieux lié à la divination et à la clairvoyance, à des pouvoirs qui dérangent et en même temps qui viennent combler les désirs d'irrationnel et de surnaturel de beaucoup de nos concitoyens. Ainsi, parmi d'autres cas, Madame X... me confirme dans les années 1990 ce pouvoir chez son chat Gribouille. Le matin, quand elle partait travailler, Gribouille sautait sur le lit de son père qui gardait la chambre depuis plusieurs mois, et elle retrouvait ce petit et charmant animal à la même place en revenant du travail. Un matin, sans qu'elle en sache la raison, son père ne paraissant pas plus fatigué que les jours précédents, Gribouille ne veut pas venir dans la chambre. Elle le prend et le met sur le lit. Le chat redescend immédiatement et va se cacher dans le séjour. Une nouvelle tentative se solde par ce même comportement inhabituel. Madame X... part au travail sans inquiétude spéciale. Revenant à midi comme d'habitude, Madame X... retrouve son père décédé. Gribouille avait eu une prémonition et Madame X... se reproche de n'avoir pas compris le message de son chat, regrettant de pas avoir été présente pour les derniers moments de son père. Notons que les connaissances scientifiques expliquent aujourd'hui en grande partie ce type de comportement.

Par ailleurs, le chat est un animal qui garde, aux yeux d'une partie de la population, une part de mystère dans son comportement diurne, avec un sommeil de 12 à 16 heures, voire jusqu'à 18 heures du nyctémère, et sur ses activités nocturnes, notamment aux périodes où les chattes sont en chaleurs et que retentissent ses vocalises inquiétantes et des miaulements furieux qui rappellent des cris d'enfants. Un autre facteur, qui dérange nombre de personnes au point d'être mal à l'aise avec cet animal, est le regard de félin du chat, avec ses pupilles verticales, qui vous fixe et vous regarde par en dessous dans des circonstances où il vaut mieux ne pas aller le provoquer.

Ainsi, le chat qui a encore la chance de vivre en liberté à la campagne, et dans les petites villes où il peut sortir, garde sa part de mystère. Il suscite des sentiments qui répondent à notre désir d'irrationnel enfoui au fond de nous-mêmes, et il n'est pas étonnant qu'il revienne si facilement

dans les hallucinations et qu'on lui accorde encore si souvent des dons de prémonitions.

À l'inverse, dans nombreux foyers citadins, le chat qui n'a plus la liberté d'aller chasser s'est finalement adapté à cette vie de patachon en appartement, mangeant des croquettes ou des préparations culinaires savoureuses faites spécialement pour lui par l'industrie agroalimentaire à la recherche de profits. Et, s'il lui reste des comportements ancestraux, dont ceux de prédation, sur de menus objets qu'il lance et rattrape, avec des claquements de dents en voyant des oiseaux par la fenêtre, mais aussi en attaquant les chevilles de ses maîtres, il peut aussi développer une pathologie comportementale, appelée anxiété de séparation. Cette maladie, fréquente chez le chien de compagnie devenu un substitut affectif, et maintenant couramment observée chez des chats, résulte d'un hyperattachement de l'animal à son propriétaire (1). Le petit félin serait-il devenu vraiment apprivoisé pour pouvoir vivre en appartement, en développant des pathologies comportementales identiques au chien? Heureusement, il lui reste une part de mystère.



Illustration n° 7: une menace à prendre au sérieux.

Ainsi, depuis quelques décennies, l'image du chat tend vers celle d'un animal moins porteur de superstitions, tout en gardant un côté énigmatique et joueur qui plaît à une partie de nos contemporains. Même s'il a perdu son rôle utilitaire, gageons qu'il n'a pas fini de nous faire rêver et de continuer à occuper une place importante dans notre inconscient, tant il est ancré dans la mémoire archétypale.

1) L'anxiété de séparation se manifeste chez des chiens, et plus rarement chez des chats, hyperattachés à leurs maîtres. Ces animaux sont en recherche permanente de contacts avec l'être d'attachement. Dès qu'il s'absente apparaît une anxiété (de séparation) avec détresse et divers troubles, dont des

destructions, des malpropretés, des vocalises, etc. Sur le thème de l'attachement lire l'excellent ouvrage de Claude Béata, *Au risque d'aimer. Des origines animales de l'attachement aux amours humaines*, Paris, Odile Jacob, 2013.

VALORISATION DES RACES A PETITS EFFECTIFS: CONCLUSIONS DU PROJET VARAPE

LUCIE MARKEY ⁽¹⁾

Résumé - Quelle que soit l'espèce concernée, la notion de race à faibles effectifs ou en cours de sauvegarde engendre des problématiques particulières. Ainsi, tous les acteurs de la sauvegarde de ces races sont confrontés à une gestion simultanée de la conservation génétique et de la valorisation commerciale. Celle-ci commence le plus souvent à l'échelle individuelle (vente à la ferme...) mais, avec l'augmentation des effectifs, des groupes d'éleveurs peuvent chercher à rendre la valorisation plus collective. De 2011 à fin 2014, le projet VARAPE a réuni 21 partenaires dont 13 associations de races. Les analyses de 16 démarches existantes et les états des lieux des 13 races partenaires ont été la principale source d'informations pour mettre en avant les spécificités des races à petits effectifs, les moyens de valoriser positivement ces spécificités, les exemples de réussite mais aussi les difficultés rencontrées. Le projet a débouché principalement sur deux produits: un guide de réflexion destiné aux groupes d'éleveurs désirant mettre en place un collectif de valorisation, et le maintien d'un groupe actif ouvert à l'ensemble des acteurs intéressés par ce thème, qui se réunira une fois par an lors de journées d'études en région.

A la faveur d'une diminution des soutiens institutionnels, d'une augmentation du nombre de leurs animaux et d'un contexte porteur, les éleveurs de race à petits effectifs (RPE) qui souhaitent développer la commercialisation de leurs produits sont de plus en plus nombreux. Un objectif parfois radicalement nouveau qui les laisse, ainsi que leurs animateurs, un peu démunis. L'intérêt de telles démarches de valorisation pour le maintien de la biodiversité domestique a été souligné aussi bien en France, qu'ailleurs dans le monde. Toutefois, les connaissances pour

donner aux éleveurs qui s'engagent dans cette voie, des clés leur permettant de dépasser les difficultés liées aux spécificités des RPE restent à étoffer. A quel moment et à quelles conditions les démarches collectives deviennent-elles une voie pour promouvoir, développer voire protéger les produits? C'est à cette question que le projet CASDAR Varape (2012-2014), animé par l'Institut de l'Élevage en partenariat avec l'IFIP, l'ITAVI pour leurs filières respectives ainsi que l'INRA, Trame, 2 lycées agricoles et 13 associations de races a tenté de répondre.

Contexte des races à petits effectifs

Aujourd'hui, une race est dite à petits effectifs (RPE), si elle présente sur le territoire national un effectif de moins de 5 000 femelles reproductrices pour les bovins, de 8 000 pour les ovins et caprins et de 1 000 pour les porcins (article D. 653-9 du code rural et de la pêche maritime). Pour les volailles, on parle plutôt de "races anciennes", sans qu'il y ait de seuils d'effectifs. En dehors de cette définition purement réglementaire, puisqu'elle détermine les seuils d'éligibilité des races locales menacées à la Prime aux Races Menacées (MAE), les races à petits effectifs se retrouvent autour d'une histoire et de problématiques communes.

Les changements survenus dans l'agriculture française au milieu du XXe siècle ont conduit les races à se spécialiser de plus en plus, et ont donné lieu à une sélection génétique poussée chez la plupart des races françaises. Les races dites aujourd'hui "à faibles effectifs" n'ont pas suivi la même évolution: restées en marge du processus de

modernisation, elles ont évité de peu la disparition et leurs effectifs ont dû se reconstituer à partir de très peu d'animaux. La priorité des programmes de conservation mis en place à partir des années soixante-dix a donc été donnée à la préservation de la diversité génétique (augmentation des effectifs sur une base génétique la plus large possible). La recherche de débouchés économiques n'est pas un besoin récent: dès le début des programmes de conservation, les éleveurs ont cherché à vendre les produits issus des races qu'ils sauvegardaient. L'augmentation du nombre d'éleveurs dans chaque race s'accompagne généralement d'une professionnalisation de l'élevage et d'une formalisation du réseau d'éleveurs et de partenaires. On passe alors généralement d'une valorisation individuelle en vente directe (à la ferme, marchés) à un besoin de structuration collective pour atteindre de nouveaux marchés...

Des spécificités à prendre en compte et à transformer en atouts

Lors de la création de filières pour valoriser les produits des races à petits effectifs, la gestion de leurs spécificités devient une nécessité: comment transformer en atout ce qui peut paraître comme une contrainte dans des systèmes d'élevage, de transformation ou de commercialisation classiques? Au cours du projet VARAPE,

de nombreux exemples de réussite ont été rencontrés. La plupart des spécificités ne sont pas des fatalités et peuvent être revalorisées, à condition de trouver des adaptations innovantes ou encore de trouver des partenaires motivés.

1) Institut de l'Élevage, BP 42118, 31 321 Castanet Tolosan Cedex.
Contact: 05 61 75 44 59, lucie.markey@idele.fr

Diversité génétique et hétérogénéité des animaux

Pendant que d'autres races mettaient en place des schémas de sélection performants, les races locales reconstituaient leurs effectifs tout en gardant la plus grande variabilité génétique possible. Cette diversité génétique a pour corollaire une grande diversité morphologique chez les animaux, qui se retrouve dans leurs produits qui, souvent, ne correspondent pas aux standards actuels.

Les pistes/exemples vus dans VARAPE: pour les produits hors standard (gigots longs chez les agneaux, répartition du gras chez les porcs...), communiquer bien et beaucoup sur l'origine de ces caractéristiques. Trouver aussi les bons partenaires, capables de s'adapter pour transformer correctement ces produits.

Des races moins productives

De plus, l'absence de sélection par le passé et la faible marge de sélection actuelle font que ces races sont restées moins productives (en quantités produites ou en vitesse de croissance).

Les pistes/exemples vus dans VARAPE: adapter l'itinéraire technique à la croissance lente des animaux (plus d'élevage en extérieur, moins d'engraissement, systèmes économes en intrants...).

Des volumes de production réduits

Les effectifs limités d'animaux et d'éleveurs impliquent à la fois de faibles volumes de production, et peu de "forces vives" pour faire vivre un collectif de valorisation.

Les pistes/exemples vus dans VARAPE: pour gérer des filières de peu de volumes, avoir une très bonne animation (bénévole ou non) de la planification de la

production. Pour faire vivre le groupe, se mobiliser autour d'un projet commun, s'appuyer sur des leaders... mais ne pas les laisser seuls! Et enfin: savoir sensibiliser les partenaires puis identifier et impliquer ceux qui apporteront un appui (technique, financier, commercial... sans oublier l'animation).

Certains facteurs restent limitants

Le manque de femelles disponibles pour installer de nouveaux éleveurs ou la concurrence d'utilisation des femelles pour la reproduction ou pour la commercialisation de produits (cas des filières viande) représentent des facteurs limitants couramment rencontrés. Mais la disponibilité des femelles reste difficile à améliorer rapidement. Certains

groupes d'éleveurs investissent dans la transplantation embryonnaire, mais cette technique appliquée à grande échelle sur une race nécessite de très gros moyens financiers et techniques, et surtout un suivi rigoureux car le risque est grand de déséquilibrer la population et de perdre de la variabilité génétique.

Un projet basé sur les analyses d'expériences

Ce projet s'est appuyé sur l'analyse d'une diversité d'expériences en cours pour fournir des repères, guider la réflexion et faciliter l'évolution commerciale des éleveurs des races parties prenantes.

Le travail piloté par une "cellule méthode" a été organisé autour de l'analyse de 16 démarches de races dont les éleveurs étaient déjà lancés dans la valorisation collective des produits et des 13 associations de races partenaires du projet, en réflexion. Il s'agit au final de 29 démarches assez différentes à la fois en termes de type de produit (tableau 1) et de démarcation. Dans cette liste figurent des expériences qui ne sont pas liées à des RPE mais qui sont intéressantes

par le faible volume de leur produit (AOP Fin gras du Mézenc), par leur ancienne appartenance aux RPE (vache Rouge des prés et son produit l'AOP Maine Anjou), par leur démarcation (IGP en cours agneau des Pyrénées). Les races étudiées ont des effectifs bien sûr limités, mais très variables (par exemple pour les bovins, de 100 femelles en Froment du Léon à 4700 vaches Vosgiennes). Parallèlement, le nombre d'éleveurs dits "professionnels" varie fortement (de 4 en poule de Barbezieux à environ 40 en BPN). A noter que la distinction entre amateurs et professionnels reste floue, et les éleveurs eux-mêmes récusent parfois cette distinction, plus ou moins bien acceptée selon les espèces.

Tableau 1: orientation produit des 29 démarches analysées

Orientation	Race ou démarche
Lait	Vaches Salers laitière, Froment du Léon, Rouge Flamande, chèvres Provençale, Rove, Poitevine
Lait et viande	Vaches Vosgienne, Bretonne Pie Noir, Ferrandaise, Maraichine, mouton Thônes et Marthod, chèvre des Pyrénées
Viande et laine	Mouton Landes de Bretagne
Viande / charcuterie	Bovins: Rouge des Prés, Mirandaise, <i>Fin gras du Mézenc</i> Ovins: Barégeois, Boulonnais, Solognot, Shetland, <i>agneau des Pyrénées</i> Porcs: Basque, Cul Noir du Limousin, <i>Nustrale</i> Poules: Coucou de Rennes, Gasconne, Barbezieux, Noire du Berry, Grise du Vercors

Ces initiatives ont été analysées à partir de l'interview des principaux acteurs de chaque démarche (3 à 7 personnes clés). Seules 3 d'entre elles l'ont été sur une base bibliographique. Les entretiens portaient sur le recueil de données factuelles d'une part et sur le point de vue, l'analyse des personnes interrogées d'autre part. Il s'agissait de caractériser la race, les éleveurs, les produits et leurs modes de valorisation. Une attention particulière a été portée aux étapes clés, aux relations entre gestion raciale et

commercialisation des produits, au collectif qui porte la valorisation et à la nature de ce qui est mis en commun (promotion des produits de la race par un logo, transformation et/ ou valorisation en commun, construction d'une marque ou obtention d'un signe de qualité). L'analyse de l'intérêt et des limites de chacune de ces formes de valorisation collective, rapportée au contexte qui la sous-tend, constitue un axe fort du projet Varape.

Résultats du projet VARAPE

Le guide VARAPE, la via-ferrata de vos projets collectifs

Le guide VARAPE donne des pistes, aide à faire le point sur les étapes sur lesquelles le travail est déjà avancé ou celles pour lesquelles il faut creuser la réflexion. Il aide également les utilisateurs à se poser les bonnes questions pour aboutir à un plan d'action. Il n'a pas vocation à orienter un projet vers une seule solution ou un modèle mais à accompagner chaque réflexion.

Il s'adresse à tout collectif (association de race, structure de commercialisation...) ou groupe non formalisé (par exemple groupe d'éleveur ayant un objectif commun) impliqué dans un projet de valorisation, qu'il soit en cours de réflexion ou de création. Il peut être judicieusement utilisé, en parallèle, par différents collectifs d'une même race, à différents moments de la vie du projet.

Cet outil d'accompagnement a été conçu à partir de questions régulièrement formulées par les gestionnaires de races à petits effectifs (associations de races, collectifs de valorisation...). Pour construire le guide Varape, la cellule méthode s'est appuyée sur les éclairages d'experts, sur les signes de différenciation possibles et sur les questions

d'animation d'un collectif. Le guide a été enrichi du regard critique des acteurs de la gestion des 13 races du projet, réunis à intervalles de 6 mois et représentant 5 filières de production. Puis un test grandeur nature organisé par plusieurs des associations partenaires a permis de consolider et de finaliser l'outil.

Le guide se présente sous la forme d'une **grille d'autodiagnostic** sur 5 thématiques:

- La race et les éleveurs
- Les produits, leur définition et le niveau de satisfaction des éleveurs
- Le type de valorisation commerciale
- La création et le fonctionnement du groupe
- L'analyse atouts/contraintes/opportunités/menaces et la définition d'un plan d'action

Une fois que le collectif a fait son état des lieux sur ces 5 thématiques, il est amené à **définir le projet de valorisation**, c'est-à-dire (ré)établir ses objectifs communs et les prioriser, ce qui aide à mettre en place son **plan d'actions**.

Autres productions du projet

Etat des lieux et bilan des 13 races

Les 13 races partenaires du projet VARAPE de 2013 à 2014 appartiennent à 5 espèces d'élevage: bovins, ovins, caprins, porcins, volailles. Pour mieux cerner les attentes de chacune concernant la valorisation des produits, un état des lieux a été effectué en 2012, puis remis à jour en 2014.

Ces 13 états des lieux reflètent une large diversité de situations pour un collectif de race et les questions qui se posent. Par exemple: Comment avoir des poussins toute l'année pour alimenter une filière (poules Noire du Berry,

grise du Vercors)? Comment valoriser la viande pour les races utilisées en priorité pour le lait (brebis Thônes et Marthod, chèvre des Pyrénées, chèvre Poitevine, vache Rouge Flamande)? À l'inverse, quel produit et quels débouchés trouver pour valoriser le lait de races mixtes voire allaitantes (vaches Ferrandaise, Maraîchine)?

Outil des "verrous/solutions"

Les partenaires du projet VARAPE ont choisi 16 démarches existantes pour être source d'exemples et d'inspiration. L'ensemble des synthèses issues des analyses d'expériences ont été regroupées pour former un recueil d'expériences. Tout groupe désirant se lancer dans une filière peut y trouver des contacts utiles et des pistes pour surmonter les difficultés qu'il rencontre ou répondre aux questions qu'il se pose.

Une analyse transversale a ensuite donné naissance à l'outil des "verrous/solutions", qui permet de repérer les situations de blocage vécues et parfois dépassées par les

collectifs. Chaque verrou renvoie à la fiche détaillée de l'exemple correspondant.

Par exemple: En réponse au verrou "hétérogénéité des carcasses", les éleveurs de Mouton Boulonnais (marque "Agneau Boulonnais, Agneau des Terroirs du Nord") travaillent avec un réseau de bouchers qui ont chacun leurs préférences (carcasses lourdes ou légères). L'éleveur responsable de la planification connaît bien les élevages et oriente les agneaux vers l'un ou l'autre des bouchers.

Attentes des consommateurs

Une première enquête auprès des consommateurs a été menée en 2012, sous la forme d'un mini-questionnaire relayé par les éleveurs à leurs clients directs. L'analyse a donné quelques pistes de réponse, précisées par une seconde étude en 2013.

Celle-ci concernait les **motivations d'achat des consommateurs fréquentant les circuits courts** et achetant des produits issus de 5 races à petits effectifs (Bretonne Pie Noir, Froment du Léon, Rouge Flamande, Ferrandaise et chèvre des Pyrénées). Les enquêtes auprès des consommateurs ont été complétées par le point de vue des éleveurs et des différents intermédiaires.

Les motivations d'achat des consommateurs sont en priorité le goût, la qualité, l'origine des produits ainsi que la relation, le contact avec le producteur/l'intermédiaire voire la recherche de produits issus de l'agriculture biologique. La race n'entre pas dans les motivations spontanées mais semble être une information intéressante pour des consommateurs désireux de renouer un lien avec les produits qu'ils consomment. Une communication sur les pratiques d'élevages, sur les savoir-faire de l'éleveur et sur les caractéristiques et l'histoire du produit s'avère bien plus efficace que sur la race uniquement.

Cas-concrets technico-économiques

Il est difficile d'obtenir des références technico-économiques extrapolables à l'ensemble des élevages d'une race à faibles effectifs car le nombre limité d'élevages et la grande diversité de situations (systèmes d'élevages, place de la race dans l'exploitation...) rendent impossibles les calculs de moyennes ou la description d'un système-type par race.

C'est pourquoi nous avons opté pour des cas concrets qui présentent l'organisation et les résultats d'élevages réels sur une année donnée. Les repères techniques et économiques obtenus sur des exploitations

existantes pourront servir d'appui aux nouveaux éleveurs voulant s'installer avec une race à petits effectifs.

Dans un premier temps, 3 élevages par race (mouton Landes de Bretagne, vache Maraîchine, chèvre Poitevine, mouton Thônes et Marthod) ont été analysés. Chaque élevage est décrit dans un document de 6 pages, commençant par une description de son contexte (structure, organisation, points forts et points faibles) permettant de mieux comprendre les résultats économiques qui en découlent.

Signes de différenciation et de démarcation

Une démarcation apparaît comme un moyen de faire connaître les produits de qualité issus des races à petits effectifs. L'AOP attire particulièrement les collectifs d'éleveurs, mais est-ce le choix le plus judicieux?

L'analyse de la diversité des démarcations existantes et de la façon dont la notion de race est prise en compte dans chacune d'entre elles révèle que les 4 Signes de l'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) sont plus adaptés aux races à petits effectifs que la CCP. La marque collective est très abordable et génère peu de contraintes. Elle peut être une fin en soi ou servir de tremplin pour avancer vers d'autres démarcations telles que l'AOP, à condition que le nom et le cahier des charges aillent dans le sens des exigences de l'INAO.

Elle permet en effet de développer une communication collective tout en travaillant sur la commercialisation et la qualité des produits. L'AOP apporte

aux éleveurs une reconnaissance de leur travail mais c'est un parcours long, difficile et très onéreux malgré les soutiens alloués par les collectivités pour ce label.

La notoriété du produit devant être démontrée avant l'obtention d'une AOP, ce n'est pas tant la recherche de notoriété qui doit motiver le montage d'un dossier que la recherche de protection du produit, et éventuellement de la race à travers ce produit.

La compilation dans un même tableau des caractéristiques de chaque signe de différenciation (facilité d'obtention, moyens à mobiliser...) est un outil proposé aux groupes d'éleveurs s'interrogeant sur le signe à choisir. Aucun signe n'est spécifique aux races à petits effectifs ou locales: chaque groupe porteur d'un projet de valorisation doit analyser quelle différenciation (si différenciation il doit y avoir!) correspond le mieux à sa race, à son contexte, à son produit...

Focus sur la gestion d'un collectif

L'importance du fonctionnement au sein d'un collectif a souvent été soulevée au cours du projet VARAPE: comment réunir et faire travailler ensemble des éleveurs n'ayant pas toujours les mêmes objectifs ou les mêmes disponibilités et souvent répartis sur plusieurs départements? Comment éviter qu'une filière, même ancienne ou connue de tous, soit remise en question par un changement ou la perte de leaders? Ou par des divergences entre différents groupes

d'éleveurs voire au sein même du collectif?

Le projet VARAPE a mis en avant plusieurs pistes de réflexion ou outils à destination des groupes, qu'ils soient en cours de création ou déjà actifs:

- Une attention toute particulière portée aux questions liées au collectif, dans le diagnostic de la grille

VARAPE: comment sont répartis les rôles? Qui prend les décisions? Quelle animation du groupe?

- Des éléments sur la gestion d'un collectif diffus: la place d'un animateur polyvalent est prépondérante mais il ne doit pas être le seul à mener la barque...
- Une découverte de l'outil "schéma des frontières": dessine-moi ton collectif, je te dirai quelles sont les priorités d'actions à mener! Un exercice à découvrir,

accompagné par Trame, et à faire avec plusieurs membres d'un même collectif pour confronter la vision que chacun a d'un même groupe.

La recette miracle n'existe pas, mais des conseils, des points de vigilance, des techniques d'animation peuvent être apportés.

... et la suite?

Après 3 années d'échanges d'expériences et de découvertes, les partenaires du projet VARAPE ont souhaité que la dynamique qui s'était créée perdure. Le groupe reste donc soudé et s'ouvre à toutes les autres races à petits effectifs, pour garder l'habitude de se retrouver deux jours par an lors de journées de visites et d'échanges, avec chaque année un territoire différent à explorer.

L'expérience des journées organisées au cours du projet a montré que les personnes recevant le plus de bénéfices de ce groupe pourraient être les animateurs des races/filières et les éleveurs. La participation d'un tandem éleveur(s) + animateur s'est révélée à chaque occasion très

enrichissante pour eux. Bien sûr, toutes les personnes intéressées par le thème de la valorisation des races à petits effectifs sont aussi les bienvenues dans le groupe.

Pour favoriser les échanges d'expériences entre gestionnaires de races ou animateurs de filières, les journées d'échanges auront lieu en deux temps:

- Une première phase d'échange à destination des éleveurs et animateurs des races: "où en est-on de notre projet? Quelles avancées ou difficultés avons-nous rencontré depuis la dernière fois?"
- Des temps de visites d'élevages, de lieux de transformation ou de commercialisation, ouverts à tous.

En guise de conclusion: 8 clés pour réussir un projet collectif de valorisation d'une race à petits effectifs

Les enseignements issus des 3 années du projet VARAPE s'articulent, au final, autour de 8 points:

- **Construire un collectif vivant, ouvert.** La question de la valorisation collective des produits nécessite que tous les acteurs concernés travaillent ensemble: éleveurs (professionnels et amateurs), transformateurs, commerçants, artisans... Quitte à en inclure au fur et à mesure.
- **Disposer d'une animation au long cours.** L'animation et l'accompagnement du collectif sont un point essentiel pour la réussite des projets. L'animation est, en outre, nécessaire dans la durée.
- **Partager un état des lieux et des objectifs.** La première étape du collectif est celle d'un état des lieux partagé qui permet d'identifier les forces, les faiblesses au regard de la valorisation et de préciser des objectifs réalistes.
- **Mettre en avant la "belle histoire".** Le collectif gagne à se mettre d'accord sur les caractéristiques du produit, pour mettre en valeur ses différents aspects: race, conditions d'élevage, terroir voire recette... et ainsi savoir raconter la "belle histoire" aux consommateurs. Mais il s'agit bien ici de la raconter, non de l'inventer de toute pièce!
- **Développer la production et les marchés.** La recherche de nouveaux marchés est une question qui vient rapidement. Néanmoins, elle doit constamment s'équilibrer avec l'augmentation des volumes produits, qui nécessite et sécurise l'installation de nouveaux éleveurs.
- **Rechercher le signe de différenciation ad hoc.** La recherche d'une différenciation adaptée (marque collective, AOP...) qui serve d'identité commune voire de protection s'avère incontournable quand les produits, les marchés sont en place.
- **Bâtir des indicateurs pertinents.** Il est important de suivre les résultats économiques de chaque maillon de la filière, pour s'assurer que chacun s'y retrouve. Des indicateurs techniques adaptés à chaque situation sont également nécessaires pour améliorer le produit, rester vigilants sur le maintien de la diversité génétique...
- **Entretenir les liens.** Enfin, le collectif peut utilement veiller à conserver des liens actifs avec ses partenaires institutionnels, à faire parler de lui, pour susciter l'intérêt voire créer des vocations!

Pour en savoir plus sur le projet et avoir accès aux résultats détaillés, vous pouvez vous rendre sur la page www.varape.idele.fr

ETRE OU NE PAS ETRE UNE RACE MENACEE: ANCIENNE QUESTION ET NOUVEAUX DEVELOPPEMENTS

Le Consortium RAMAGE ⁽¹⁾

Résumé – Une nouvelle méthode multi-indicateurs a été développée pour établir le degré de menace qui pèse sur une race animale. Six indicateurs sont retenus: (i) le nombre de femelles reproductrices, (ii) l'évolution récente de ce nombre, (iii) la proportion de croisement, (iv) la taille efficace de la population, (v) l'organisation des éleveurs et l'appui technique et, (vi) le contexte social et économique. Chaque indicateur fait l'objet d'une notation sur une échelle de 0 (absence de menace) à 5 (menace maximale). Cette méthode a été testée sur 178 races locales françaises de 10 espèces différentes. Elle peut être appliquée pour décider de l'éligibilité d'une race donnée à une mesure publique de soutien aux races menacées.

Abstract – To be or not to be an endangered breed: old question and new developments. A new multi-indicators method was developed to assess the endangerment status of a livestock breed. Six indicators were chosen: (i) the number of breeding females, (ii) the recent evolution of this number, (iii) the proportion of crossbreeding, (iv) the effective population size, (v) the farmers' organization and the technical support, and, (vi) the social and economic context. For each indicator and each breed, a score was allocated on a scale from 0 (no threat) to 5 (maximal threat). This method was checked on the cases of 178 French local breeds belonging to 10 different species. This method may be applied to decide on the eligibility of a given breed to any public policy intended to support endangered breeds.

Introduction

La classification des races animales selon leur statut vis-à-vis d'un risque de disparition est un élément-clé d'un système national de suivi des ressources génétiques. En organisant, en 1975, sa première journée d'étude sur les races en péril, la Société d'Ethnozootecnie s'est distinguée en étant la première à tirer la sonnette d'alarme (on ne parlait pas de 'lanceurs d'alerte' à cette époque). Depuis et le plus souvent avec succès, de nombreux programmes de conservation et de relance ont été conduits par de multiples acteurs locaux, régionaux ou nationaux (pour une synthèse, voir Lauvie et al., 2011). Une charte nationale de gestion des ressources génétiques a été élaborée sous l'égide du BRG, et les programmes correspondants bénéficient de divers soutiens financiers (Régions, Ministère chargé de l'Agriculture, Europe, ...).

Toutefois, le statut de race menacée demeure une question ouverte. Comme ce statut ouvre droit à des primes dans le cadre de la PAC (mesures agro-environnementales), il a fait l'objet d'une réglementation. Ainsi, un arrêté ministériel du 26 juillet 2007 définit avec des critères très précis les notions de 'race locale' (article 3) et de 'race à

petits effectifs' (article 4). La liste des races locales et des races à petits effectifs est fournie en annexe de cet arrêté pour les espèces bovine, ovine, caprine et porcine; cette liste a fait l'objet de deux révisions par arrêté, en juillet 2013 et en avril 2015. La notion de 'race menacée' (article 5) est conditionnée à (i) des effectifs insuffisants, (ii) un programme de gestion mettant en péril la diversité génétique ou (iii) un cas de force majeure mettant en péril la gestion zootechnique de la race. Pour chacune de ces trois conditions, le texte de l'article fait référence à une évaluation 'au moyen d'indicateurs dont les valeurs sont issues des systèmes nationaux d'information génétique', sans plus de précision. L'arrêté ne fournit pas de liste de races concernées.

L'objet de cet article est de présenter une nouvelle méthode visant à établir le statut de race menacée, sur la base de six indicateurs de nature différente. On détaillera tout d'abord les indicateurs retenus et le principe de la méthode. Ensuite, on illustrera et on analysera les résultats de cette méthode appliquée à 178 races locales françaises appartenant à 10 espèces différentes. Enfin on présentera l'intérêt de cette méthode dans un cadre réglementaire.

Une méthode multi-indicateurs

Les indicateurs retenus

Pour l'inventaire mondial des ressources génétiques animales par la FAO (Loftus et Scherf, 1993; Scherf, 2000) comme dans le cadre de la réglementation européenne (Règlement CE n° 1974/2006), le degré de menace d'une race animale est établi sur la seule base du nombre de

femelles reproductrices. Il est toutefois établi que les causes d'abandon de races animales sont multiples (Audiot, 1995; FAO, 2004). Ainsi, plusieurs auteurs proposent d'ajouter un indicateur d'évolution de la variabilité génétique et/ou un critère de répartition géographique (Gandini et al. (2004; Alderson, 2003, 2010).

1) Races Animales Menacées d'Abandon pour l'Agriculture: INRA-Génétique animale, INRA-SAD, AgroParisTech, FRB, IDELE, IFCE, IFIP, SYSAF, Races de France.

La méthode proposée ici repose sur six indicateurs:

- Le nombre de femelles reproductrices.

- L'évolution du nombre de femelles reproductrices pendant les cinq dernières années (mammifères) ou générations (volailles).
- La proportion de femelles ne se reproduisant pas en race pure.
- La taille efficace de la population.
- L'organisation des éleveurs et l'appui technique dont ils bénéficient.

- Le contexte social et économique.

Ces indicateurs répondent à une triple exigence: (i) avoir un sens non ambigu par rapport à la notion de menace, (ii) ne pas induire d'effet pervers en cas d'application de la méthode en vue de l'attribution d'une prime et, (iii) être faciles à renseigner avec une fiabilité raisonnable.

La conversion des valeurs observées sur une échelle commune

Afin de rendre comparables ces indicateurs de différente nature, les valeurs observées sont toutes ramenées sur une échelle de 0 (pas de menace) à 5 (menace maximale). La conversion des valeurs observées dans cette échelle dépend de l'indicateur, comme décrit ci-après (pour plus de détails, voir Verrier et al., 2015).

Le nombre de femelles reproductrices est un indicateur statique. Ici, la logique de conversion est de ne pas se limiter à la situation présente d'une population mais de se projeter dans l'avenir. La dynamique retenue pour déterminer les seuils est alors la capacité de relancer la race sur le plan démographique, appréciée par le temps minimal requis pour doubler les effectifs d'une population dans l'hypothèse où

toutes les jeunes femelles sont gardées pour l'élevage (absence de sélection). Cette durée varie de 6 mois pour les volailles (forte capacité de relance) à 8 ans pour les équidés (faible capacité). Les seuils sont d'autant plus élevés que la capacité de relance est faible, c'est-à-dire que l'espèce se renouvelle lentement. En d'autres termes, on admet que, pour un même nombre de femelles reproductrices, une race équine est plus menacée qu'une race de poule. Il n'y a toutefois pas une proportionnalité stricte dans la mesure où, d'une part, les seuils ont été relevés pour les petits ruminants afin de tenir compte de grande taille des troupeaux rendant les races plus vulnérables en cas de disparition d'un seul troupeau et, d'autre part, où des arrondis ont été effectués (Tableau 1).

Tableau 1. Grille de conversion des valeurs observées du nombre de femelles reproductrices en notes de 0 (absence de menace) à 5 (menace maximale), selon l'espèce. Par exemple, pour les équidés, la note 5 est attribuée quand le nombre de femelles reproductrices est inférieur à 150, la note 4 quand ce nombre est compris entre 150 (inclus) et 1250 (exclus), etc.

	5	4	3	2	1	0
Equidés	150	1 250	10 000	30 000	100 000	
Bovins	150	1 000	7 500	25 000	75 000	
Petits ruminants	150	1 000	6 000	20 000	60 000	
Porc	75	300	1 000	3 000	10 000	
Volailles	75	200	500	1 500	5 000	
	5	4	3	2	1	0

L'évolution récente du nombre de femelles reproductrices permet d'anticiper le futur. Un accroissement démographique ou la simple stabilité sont considérés comme une absence de menace: la note 0 est attribuée pour toute valeur observée du taux d'évolution positive ou nulle. Pour attribuer la note 5, on a recours à la notion de demi-vie (durée

nécessaire pour une réduction de moitié des effectifs de la race): le risque maximal est considéré comme atteint quand la demi-vie de la population est inférieure à 25 ans (ou 25 générations séparées), soit un taux d'évolution sur 5 ans (générations) de l'ordre de -12%, quelle que soit l'espèce. Les autres seuils sont des valeurs intermédiaires (Tableau 2).

Tableau 2. Grille de conversion des valeurs observées du taux d'évolution démographique sur les 5 dernières années (mammifères) ou générations (volailles) en notes de 0 (absence de menace) à 5 (menace maximale). Par exemple, la note 0 est attribuée quand le taux est positif ou nul, la note 1 quand il est compris entre -3% (inclus) et 0% (exclus), etc.

	5	4	3	2	1	0
Toutes espèces	-12%	-9%	-6%	-3%	0%	
	5	4	3	2	1	0

La présence de *femelles ne se reproduisant pas en race pure* (en cas de croisement, de mâle non reconnu, ...) réduit d'autant le nombre de jeunes femelles disponibles pour l'élevage dans la race, et donc la capacité

de relance, voire peut compromettre son simple maintien démographique. Une proportion nulle est considérée comme la marque d'une absence de menace (note 0). A l'opposé, la menace est maximale quand la proportion se

traduit par un nombre de jeunes femelles de race pure inférieur au nombre de femelles adultes réformées, ce qui

dépend de l'espèce. Les autres valeurs sont intermédiaires (tableau 3).

Tableau 3. Grille de conversion des valeurs observées de la proportion de femelles ne se reproduisant pas en race pure en notes de 0 (absence de menace) à 5 (menace maximale), selon l'espèce. Par exemple, quelle que soit l'espèce, la note 0 est attribuée quand la proportion est nulle; pour les équidés, la note 1 est attribuée quand cette proportion est comprise entre 0% (exclus) et 10% (inclus), etc.

	0	1	2	3	4	5
Equidés	0%	10%	20%	30%	40%	
Bovins	0%	12,5%	25%	37,5%	50%	
Petits ruminants	0%	18%	36%	54%	72%	
Porc	0%	23%	46%	69%	92%	
Volailles	0%	24%	48%	72%	96%	

La taille efficace de la population, qui est l'équivalent d'un nombre d'animaux reproducteurs, les deux sexes confondus et en tenant compte de l'hétérogénéité des tailles de descendance, permet de prédire l'évolution de la variabilité génétique au sein d'une race. Compte tenu de la nature asymptotique de cette évolution, le calcul des seuils n'est pas fondé sur la notion de demi-vie (qui nous entraînerait vers des termes beaucoup trop lointains) mais de dixième-de-vie. Ainsi, le risque maximal (note 5) est

considéré comme atteint quand la durée nécessaire à la perte de 10% de la variabilité génétique est inférieure à 10 générations, ce qui, en arrondissant, correspond à une taille efficace de 45, quelle que soit l'espèce. A l'opposé, l'absence de menace (note 0) est définie pour un dixième-de-vie supérieure à 50 générations, soit une taille efficace d'environ 245. Les autres seuils sont des valeurs intermédiaires (Tableau 4).

Tableau 4. Grille de conversion des valeurs observées de la taille efficace en notes de 0 (absence de menace) à 5 (menace maximale). Par exemple, la note 5 est attribuée si la taille efficace est inférieure à 45, la note 4 si elle est comprise entre 45 (inclus) et 95 (exclus), etc.

	5	4	3	2	1	0
Toutes espèces	45	95	145	195	245	

En ce qui concerne **l'organisation des éleveurs et leur appui technique**, la nature qualitative des informations requises impose d'adopter une démarche différente de celles mobilisées précédemment. Ainsi, cet indicateur est décomposé en cinq sous-indicateurs (Tableau 5). Chaque sous-indicateur est évalué par une information de type 'oui' (note = 0, absence de menace) ou 'non' (note = 1, menace),

avec possibilité d'une note intermédiaire (0,5) pour certains sous-indicateurs. La note globale pour l'indicateur est la somme des notes pour les cinq sous-indicateurs.

Pour **le contexte social et économique**, c'est la même démarche, avec évidemment d'autres sous-indicateurs, qui est adoptée (Tableau 6).

Tableau 5. Sous-indicateurs employés pour évaluer l'organisation des éleveurs et l'appui technique dont ils bénéficient et grille de notation de chacun d'eux (0 = absence de menace, 1 = menace maximale).

Sous-indicateur	Notation
Existence d'une association d'éleveurs	oui = 0; non = 1.
Existence d'un programme de gestion <i>in situ</i>	oui = 0; non = 1.
Existence d'un stock à la Cryobanque Nationale	oui, avec plus de 10 donneurs = 0; non pour une espèce où c'est techniquement impossible, ou stock avec moins de 10 donneurs = 0,5; non pour une espèce où c'est techniquement possible = 1.
Appui technique par un animateur (Institut technique, chambre d'agriculture, etc.)	oui, avec animateur local et appui national = 0; oui, avec animateur local ou (exclusif) appui national = 0,5; non = 1.
Cohésion et dynamisme du collectif d'éleveurs	oui = 0; intermédiaire = 0,5; non = 1.

Tableau 6. Sous-indicateurs employés pour évaluer le contexte économique et social et grille de notation de chacun d'eux (0 = absence de menace, 1 = menace maximale).

Sous-indicateur	Notation
Installation de jeunes éleveurs	oui = 0; intermédiaire = 0,5; non = 1.
Débouchés pour les produits et services	oui, rémunérateurs et diversifiés=0; oui, moyens=0,5; non=1.
Disponibilités de reproducteurs à la vente	oui = 0; non = 1.
Existence d'un signe de différenciation	oui = 0; non = 1.
Appui financier des collectivités territoriales	oui = 0; non = 1.

Analyse de la situation de 178 races locales françaises

Les races considérées et la collecte des données

La méthode présentée dans cet article a été appliquée à 178 races locales françaises de 10 espèces différentes: cheval, âne, bœuf, mouton, chèvre, porc, poule, dinde, oie et canard commun. Le nombre de races étudiées par espèce variait de 3 (dinde) à 47 (mouton et poule). A noter que la pintade et le canard de Barbarie étaient a priori concernés mais que, à ce stade, aucune race locale n'a été identifiée en France dans ces deux espèces.

En France, la notion de race locale est définie par l'article D-653-9 du Code Rural: '*une race majoritairement liée par ses origines, son lieu et son mode d'élevage, à un territoire donné*'. Pour les ruminants et le porc, des listes de races locales sont établies par arrêté ministériel (cf. plus haut). Pour les équidés, seules des listes de races reconnues sont disponibles: nous avons alors établi une liste de races locales en nous inspirant de l'esprit du Code Rural et des critères concrets qui avaient été retenus dans le cas des ruminants et

du porc. Chez les volailles, la notion de race a perdu une bonne partie de sa valeur opératoire, compte tenu de l'usage généralisé dès les années 1950-60 des souches commerciales croisées et d'une organisation pyramidale de la sélection. Il existe cependant de très nombreuses races 'anciennes', désignées comme telles par leurs éleveurs. Nous avons donc retenu les races pour lesquelles l'information requise dans le cadre d'un processus en cours de reconnaissance (projet casdarBiodiva) était disponible.

Le recueil de l'information nécessaire a été effectuée au moyen de deux canaux complémentaires: d'une part, les bases de données zootechniques, publiques ou privées et, d'autre part, l'interrogation directe auprès des responsables des associations, des animateurs de terrain ou d'experts des instituts techniques ou de recherche. Les informations pour une race donnée, hétérogènes par la force des choses, ont été recoupées de façon systématique pour en assurer la cohérence.

La répartition des notes entre les races

Le Tableau 7 fournit les paramètres de la distribution des notes pour chaque indicateur au sein des 178 races étudiées. Les six indicateurs ont des distributions sensiblement différentes. En se rappelant que plus la note est élevée, plus le degré de menace l'est aussi, les indicateurs qui révèlent le plus un danger sont clairement le nombre de femelles reproductrices et la taille efficace, pour lesquels la moitié des races ont une note supérieure ou égale à 4 (c'est la signification d'une médiane). Viennent ensuite le contexte

social et économique et, dans une moindre mesure, l'organisation et l'appui technique. A l'opposé, sur cet échantillon de races, l'évolution démographique et surtout le taux de croisement ne contribuent que modérément à l'état de menace. Ce sont d'ailleurs ces deux derniers indicateurs qui montrent les plus faibles corrélations avec les autres indicateurs, alors qu'on observe des corrélations de l'ordre de +0,44 à +0,77 entre les quatre autres (résultats non montrés ici).

Tableau 7. Moyenne, médiane et écart-type, au sein de 178 races de 10 espèces différentes, des notes pour les six indicateurs de menace considérés. On rappelle que les notes varient de 0 (absence de menace) à 5 (menace maximale).

Indicateur	Moyenne	Médiane	Ecart-type
Nombre de femelles reproductrices	3,38	4,00	1,48
Evolution du nombre de femelles	1,10	0,00	1,76
Proportion de croisement	0,80	0,00	1,23
Taille efficace de la population	3,06	4,00	1,79
Organisation et appui technique	1,92	1,50	1,39
Contexte social et économique	2,67	2,50	1,71

En l'absence d'argument décisif en faveur d'une pondération différenciée des six indicateurs, une note globale a été attribuée à chaque race en faisant la simple moyenne de ses six notes. Le tableau 8 fournit les paramètres de la distribution des notes globales, espèce par espèce. Clairement, les espèces avicoles se distinguent des autres espèces par une plus grande homogénéité (plus faibles écarts-types). Cela est probablement dû au fait que seules les races concernées par le processus actuel de reconnaissance ont été concernées (cf. plus haut) et que ces races présentent plusieurs points communs: effectifs généralement faibles, absence de

croisement, existence d'une association d'éleveurs, organisation plus ou moins pyramidale et appui technique du SYSAAF. Les races avicoles se distinguent également par un plus haut degré de menace (moyennes et médianes plus élevées). Viennent ensuite les équidés et le porc. A l'opposé, ce sont les races ovines qui présentent la plus faible moyenne et la plus faible médiane. Cela est lié au fait qu'en France, l'élevage ovin repose très majoritairement sur des races locales et que, parmi celles-ci, beaucoup se maintiennent avec de larges effectifs et dans des conditions correctes.

Tableau 8. Moyenne, médiane et écart-type des notes globales estimant le degré de menace d'une race (moyenne des notes pour les six indicateurs) selon l'espèce. On rappelle que les notes varient de 0 (absence de menace) à 5 (menace maximale).

Espèce	Nombre de races	Moyenne	Médiane	Ecart-type
Cheval	16	2,45	2,58	0,66
Ane	7	2,77	2,92	0,72
Bœuf	28	1,81	1,79	0,65
Mouton	47	1,26	1,17	0,68
Chèvre	10	1,83	1,75	0,74
Porc	7	2,44	2,58	1,00
Poule	47	2,89	3,08	0,45
Dinde	3	2,69	2,83	0,55
Oie	9	2,65	3,00	0,53
Canard commun	4	2,92	3,00	0,17

Exemples de caractérisation multi-indicateurs des races

La Figure 1 présente les diagrammes en radar obtenus pour six races locales parmi l'ensemble analysé.

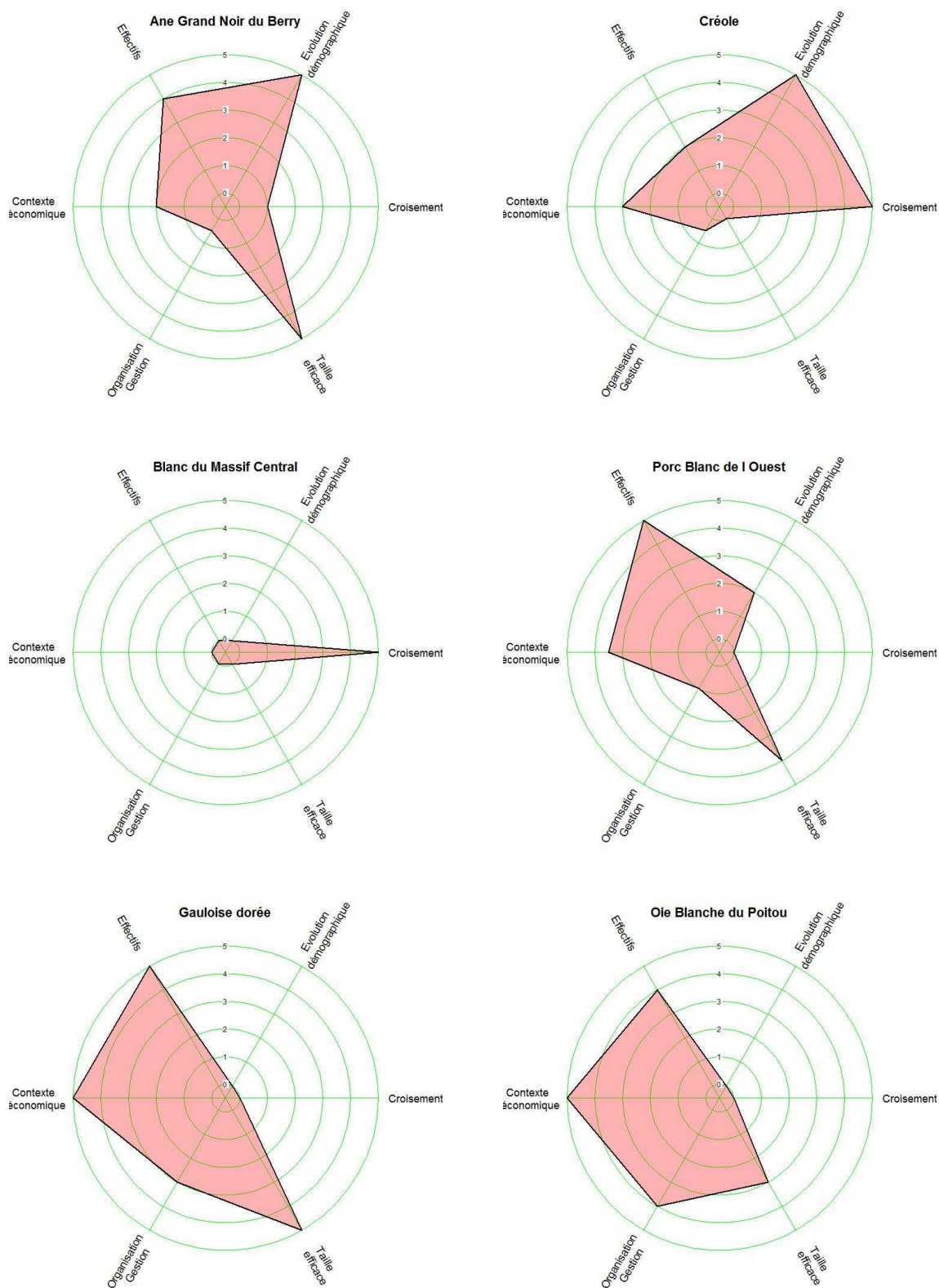
Le cas de la race Blanc du Massif Central est typique d'une race ovine locale à très grands effectifs, bien insérée dans des filières et dont la gestion est très bien organisée (cf. plus haut). Le seul point de menace réside dans un taux élevé de recours au croisement, qui demeure néanmoins maîtrisé et qui favorise la valorisation économique de la race. La race bovine Créole de Guadeloupe présente une situation plus fragile, avec des effectifs modérés et, surtout, une évolution démographique régressive due à un taux élevé et non maîtrisé de croisement.

La race asine Grand Noir du Berry et la race porcine

Blanc de l'Ouest ont en commun de faibles effectifs et une faible taille efficace. Elles présentent un autre point de fragilité, qui leur est propre: un contexte social et économique défavorable pour le Porc Blanc de l'Ouest et une évolution démographique très négative pour l'Ane Grand Noir du Berry.

Les deux races avicoles retenues pour la Figure 1 montrent quant à elles des caractéristiques très partagées au sein de leur groupe (cf. plus haut): faibles effectifs et taille efficace modérée à faible, stabilité démographique et absence de croisement, organisation correcte mais contexte socio-économique très défavorable.

Figure 1. Diagrammes en radar de six races locales, appartenant respectivement aux espèces (de gauche à droite et de haut en bas) âne, bœuf, mouton, porc, poule et oie. Les notes varient de 0 (absence de menace, cercle le plus proche du centre) à 5 (menace maximale, cercle extérieur). Situation à partir des informations collectées en 2014.



Mise en œuvre de l'approche dans le cadre d'une politique publique

Adaptation de la méthode multi-indicateurs

En application du règlement de développement rural (RDR2), les Etats membres de l'Union Européenne peuvent apporter une aide financière directe aux éleveurs des races animales locales menacées d'abandon pour l'agriculture grâce à la mise en œuvre d'une Mesure Agro-Environnementale (MAE) appelée 'Protection des Races Menacées' (PRM). Dans sa précédente version, l'éligibilité à cette MAE était simplement fondée sur le nombre de femelles reproductrices de chaque race, le seuil d'éligibilité variant d'une espèce à l'autre. Pour la période 2014-2020, il est stipulé que 'l'effectif ainsi que l'état de danger dans lequel se trouve la race concernée doivent être certifiés par un organisme scientifique reconnu'. C'est ainsi que l'INRA a coordonné une étude dans ce sens, avec l'appui d'instituts techniques et de fédérations d'organismes ou d'entreprises de sélection (Consortium Ramage).

Pour l'application de la mesure 'PRM', la

méthode multi-indicateurs présentée ici a été adaptée et appliquée comme suit:

- Les seuils d'éligibilité sont définis par espèce, sur la base des effectifs de femelles reproductrices.
- Les cinq autres indicateurs, considérés alors comme des modulateurs, sont utilisés pour qualifier les conditions dans lesquelles se trouve une race, indépendamment de ses effectifs à un instant donné. Les conditions sont considérées 'fragilisantes' si la moyenne des cinq notes est supérieure à 2,5 ou si deux notes parmi les cinq sont supérieures ou égales à 4.
- Si les conditions ne sont pas considérées 'fragilisantes', alors le seuil d'éligibilité est égal à la borne supérieure associée à la note 3 pour les effectifs (Tableau 1): 10 000 juments, 7 500 vaches, etc. En cas de conditions 'fragilisantes', le seuil est relevé de 20%.

Tableau 9. Nombre de races locales françaises, selon l'espèce, considérées en conditions 'fragilisantes' et considérées comme menacées (situation en 2014).

Espèce	Nb. total de races locales	Races en conditions 'fragilisantes'		Races menacées	
		Nombre	Proportion	Nombre	Proportion
Cheval	16	7	44%	16	100%
Ane	7	4	57%	7	100%
Bœuf	28	16	55%	21	75%
Mouton	47	7	15%	23	49%
Chèvre	10	2	20%	8	80%
Porc	7	3	43%	7	100%
Poule	47	39	83%	45	96%
Dinde	3	2	67%	3	100%
Oie	9	6	67%	9	100%
Canard commun	4	4	100%	4	100%
Total	178	90	51%	143	80%

Résultats: éligibilité des races à la mesure 'PRM'

Le Tableau 9 montre le résultat de l'application de cette méthode. Parmi les 178 races analysées, environ la moitié sont dans des conditions 'fragilisantes', sur la base des cinq indicateurs modulateurs. La proportion de races considérées menacées, et donc éligibles, est beaucoup plus élevée (80%). Cela signifie que de nombreuses races peuvent être considérées menacées sans qu'elles soient dans des

conditions difficiles mais seulement du fait de leurs faibles effectifs. A l'opposé, des races à grands effectifs se trouvent dans des conditions dites 'fragilisantes'. Ainsi, l'intérêt des modulateurs est de fournir une vision complémentaire du statut d'une race et d'alerter sur le cas de races qui pourraient devenir en danger du fait des conditions qu'elles rencontrent.

Le Tableau 9 montre également des différences

importantes d'une espèce à l'autre. Dans plusieurs espèces, toutes les races locales sont considérées comme menacées: c'est le cas du porc, des équidés, et des espèces de volailles autres que la poule (la proportion dans cette dernière espèce étant de 96%). Cela souligne la difficulté du maintien des races locales dans ces espèces et dans le contexte actuel. A

l'opposé, c'est dans l'espèce ovine que cette proportion est la plus faible (50%): cela ne signifie pas que la situation des éleveurs de moutons soit plus enviable que celle des autres mais, comme dit plus haut, traduit le fait que l'élevage ovin, en France, est très majoritairement le fait de races locales.

Conclusion

Fondée sur six indicateurs de différente nature (démographique, génétique ou socio-économique), la méthode proposée vise à tenir compte de la multiplicité des facteurs du degré de menace qui pèse sur une race animale. La démarche s'est voulue rigoureuse sans exclure ni les approximations ni une bonne dose de

pragmatisme. Elle doit pouvoir être adaptée à diverses situations, notamment en ce qui concerne les causes réelles de menace, qui peuvent varier d'une région à l'autre du monde, et la plus ou moins grande facilité de recueillir l'information nécessaire.

Contributions et remerciements

Ont contribué à cette étude: Annick Audiot, Christine Bertrand, Hervé Chapuis, Eléonore Charvolin, Coralie Danchin-Burge, Sophie Danvy, Jean-Luc Gourdine, Pauline Gaultier, Daniel Guémené, Denis Laloë, Hervaline Lenoir, Grégoire Leroy, Michel Naves, Stéphane Patin, Margot Sabbagh et Etienne Verrier (coordonnateur).

Les auteurs remercient le Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt, qui a financé cette étude et qui a mis en place un comité de pilotage avec lequel les discussions ont été constructives.

Références

- Alderson L. (2003) Criteria for the recognition and prioritisation of breeds of special genetic importance. *Animal Genetic Resources Information* 33, 1-9.
- Alderson L. (2010) Breeds at risk: criteria and classification. *Joint ERFP/RBI/RBST workshop summary report*, London, 16-17 February 2010.
- Audiot A. (1995) Races d'hier pour l'élevage de demain. *INRA Editions*, Paris.
- FAO (2004) Lignes directrices secondaires pour le développement de plans de gestion des ressources génétiques animales au niveau national. *FAO publications*.
- Gandini G., Ollivier L., Danell B., Distl O., Geogoudis A., Groeneveld E., Martyniuk E., van Arendonk J., Woolliams J. (2004) Criteria to assess the degree of endangerment of livestock breeds in Europe. *Livestock Production Science* 91, 173-182.
- Lauvie A., Danchin-Burge C., Audiot A., Brives H., Casabianca F., Verrier E. (2008) A controversy about crossbreeding in a conservation programme: the case study of the Flemish Redcattlebreed. *Livestock Science* 118, 113-122.
- Loftus R., Sherf B. (Eds.) (1993) *World Watch List for Domestic Animal Diversity*, 1st ed. FAO, Rome.
- Sherf B. (Ed.) (2000) *World Watch List for Domestic Animal Diversity*, 3rd ed. FAO, Rome.
- Verrier E., Audiot A., Bertrand C., Chapuis H., Charvolin E., Danchin-Burge C., Danvy S., Gourdine J.L., Gaultier P., Guémené D., Laloë D., Lenoir H., Leroy G., Naves M., Patin S., Sabbagh M. (2015) Assessing the risk status of livestock breeds: a multi-indicator method applied to 178 French local breeds belonging to 10 species. *Animal Genetic Resources* (soumis).

COMPTES-RENDUS, ANALYSES ET NOTES

IN MEMORIAM

René FREDET

Diplômé de l'Ecole vétérinaire de Lyon en 1949 et de l'Institut de Médecine vétérinaire tropicale, René Fredet suivit des formations complémentaires en alimentation animale et en insémination artificielle. Il débuta sa carrière en clientèle privée et fonda dès 1950 le centre d'insémination artificielle du Puy de Dôme. Il entama ensuite une carrière de dix ans dans l'Administration de la France d'Outre-Mer, principalement au Dahomey (Bénin) et en Haute-Volta (Burkina-Faso). Détaché ensuite à S.C.E.T. International (Société Centrale pour l'Equipement du Territoire), il travailla cinq ans en Nouvelle-Calédonie, accomplit des activités diverses dans le secteur du développement pastoral et effectua de nombreuses missions d'assistance à l'élevage en Afrique et en Asie. De retour en France en 1976, il rejoignit les Services Centraux du Ministère de l'Agriculture et assura diverses fonctions -notamment la promotion de l'élevage français à l'étranger (avec SOPEXA)- qui lui valurent diverses missions en Europe, en Amérique et en Asie. Il était fier de rappeler que, de 1980 à 1995, il a été responsable de l'accueil des visiteurs étrangers et des personnalités au Salon International de l'Agriculture à Paris.

René Fredet a adhéré à la société d'Ethnozootechnie peu de temps après sa création. Il était très proche de Raymond Laurans, avec qui il parlait d'élevage, du fonctionnement de la SEZ et... de l'Auvergne. Il est de ceux qui ont réussi à "recruter" un nombre substantiel de nouveaux adhérents ! Il a peu participé aux journées d'étude mais il s'est beaucoup investi dans les voyages et en a co-organisé plusieurs: tous les participants se souviennent de celui dont il s'était occupé avec Daniel Brisebois dans le Gers, qui nous valut la présence d'André Daguin parmi nous. Il était en partie à l'origine de celui de septembre 2014 en Charollais-Brionnais, auquel il ne put participer. Pour

résumer la manière dont sa présence et sa convivialité étaient perçues, nous ne pouvons faire mieux que de citer un de nos sociétaires parmi les plus jeunes, Jean-Emmanuel Eglin, qui a écrit: "Il a apporté beaucoup de soleil à nos voyages de la Société d'Ethnozootechnie".

Il avait une fonction officielle à la SEZ: "barde" ! Le titre lui avait été attribué en septembre 1989 lors du voyage dans le Morbihan. L'organisateur, Jacques Blain, n'avait pas pu obtenir que les traditionnelles festivités du vendredi soir aient lieu dans la salle du restaurant et René Fredet en était fort contrarié. Il eut droit à une remarquable compensation: le samedi matin, la première visite concernait les alignements de Carnac: un peu de brume, du soleil, le décor féérique que l'on connaît et notre animateur, radieux, dirigea les chants depuis un menhir où il s'était installé. C'est là qu'il fut intronisé "barde".

Il est l'auteur de "Le cœur à l'EZ", hymne de la société d'Ethnozootechnie, auquel il ajoutait un couplet chaque année, que les participants au voyage attendaient avec impatience. Il écrivit également des "CMV" (compléments musicaux variés). L'hymne et un florilège de CMV ont été insérés dans le numéro 89 d'hommage à Raymond Laurans, pour la période 1975-1995. Nous publierons un jour l'intégralité de l'hymne, sans doute dans le numéro 100 d'Ethnozootechnie, prévu à l'automne 2016. Les voyages nous fourniront une occasion régulière de saluer sa mémoire car, bien entendu, nous chanterons à chaque fois quelques couplets passés de sa composition. Il demeurera toujours par la pensée avec nous.

Bernard DENIS

* * *

L'aube de notre rencontre s'est métamorphosée, par une indicible transcendance, en une Amitié souveraine et régnante, pleine et foisonnante, fertilisant le terreau de l'existence. Tout cela parce que tu nous aimais, homme de cœur et de conviction qui nous fit goûter, avec une précision chirurgicale, cette Auvergne qui t'imprégnait et que tu dominais.

Ta lumière rayonnait sans éblouir ni isoler, mais au contraire, révélant, guidant, ciselant les contours et les détours de nos échanges sur les routes de France, dans les vieux villages drômois, sur les pentes floristiques des Alpes ou du Vercors, dans les rues de briques chaudes de Toulouse, avec Henri IV au pays d'Albret..., jusque sur internet !. Ces itinéraires, jalonnés d'autres amitiés chaleureuses qu'il te plaisait de nous dévoiler, étaient aussi l'occasion de puiser dans l'infini de ton répertoire musical, de ton histoire passée,

et de tailler le verbe jusqu'à te jalouser, d'observer ce regard malicieux, facétieux qui trahissait souvent le trait que tu préparais, le petit sourire au coin des lèvres. Tout était nuance, tact et délicatesse, découverte: "Comme nous allons vers des terres inconnues que nous ne connaissons pas, voici que nous découvrons dans nos cœurs de grands espaces inexplorés" (E. Psichari).

Ces nostalgiques évocations colorent et accompagnent les journées orphelines. Elles les fertilisent en dépit de l'amertume, cette impression d'inaccompli qui prolonge ton éloignement: "...et dans mon âme, il brûle encore, à la manière d'un grand soleil" (G.Brassens).

De Christiane et Jean-Pierre FERRIER, à leur très cher René



René Fredet, notre barde (cliché J.-P. Ferrier).

Janine SPINDLER née KRIEGER (1922-2014)

Janine KRIEGER est née en 1922 à Paris où résidaient ses parents. Sa maman était alsacienne, ce qui explique l'attachement qu'elle a toujours manifesté à l'Alsace.

En 1943 elle intègre à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon, fait rarissime pour l'époque et qu'il convient de souligner: ce n'est qu'à partir des années 1970-80 que le pourcentage de jeunes filles dans les filières agronomiques est devenu important. Après ses études à Grignon, elle est admise la " Section du lait " qui formait les cadres de l'industrie laitière. Après la Libération, elle rejoint l'Alsace où elle est recrutée par les organisations professionnelles laitières de cette région. Elle est chargée de l'amélioration de la qualité du fromage de Munster, ce produit si typique et apprécié. Elle n'a pas occupé longtemps cette fonction: nous étions encore dans une période de pénurie où l'on n'attachait pas beaucoup d'importance à la qualité, par contre il fallait remettre sur pied l'outil de production. Elle a donc été engagée par les services des dommages de guerre: elle était chargée d'établir des barèmes pour le paiement des dommages agricoles autres qu'immobiliers.

A Colmar, elle fait la connaissance de François SPINDLER, alors Ingénieur des Services Agricoles à la Direction départementale du Haut-Rhin, qu'elle épouse en 1948. La naissance de cinq enfants met fin pour un certain nombre d'années à son activité professionnelle.

Lors de la nomination de son mari au poste de Directeur du domaine de l'INRA de Mirecourt, elle reprend ses activités en qualité de chargée du Secrétariat de l'antenne de l'INRA de Mirecourt. Lorsqu'en 1968, F. SPINDLER est nommé au Ministère de l'Agriculture à Paris, elle cesse à nouveau son travail professionnel, mais son sens de l'ouverture aux autres fait qu'elle s'engage dans des activités bénévoles au sein d'un certain nombre d'associations.

Janine et François SPINDLER partagent leurs retraites professionnelles entre leur appartement de Clermont-Ferrand et leur maison de campagne en Corrèze où ils accueillent leurs amis et leurs nombreux petits- enfants et arrière petits- enfants qui garderont le souvenir des qualités culinaires de Janine et des plantes, cultivées ou sauvages, qu'elle leur a appris à reconnaître.

Très anciens adhérents de la Société d'Ethnozootechnie, Janine a aidé son mari alors qu'il était - de nombreuses années durant - Secrétaire-Trésorier de la SEZ, tout particulièrement dans l'organisation et le bon déroulement des voyages, où elle veillait au maintien de l'ambiance à la fois conviviale et studieuse des visites. A eux deux, ils organisèrent sept voyages ! Passionnée d'architecture rurale, on lui doit une partie du numéro hors-série n°1 d'*Ethnozootechnie*, intitulé " L'habitat rural traditionnel dans les régions françaises " signé de

François et Janine SPINDLER. C'est elle en particulier qui a réalisé de nombreux dessins de sa main, montrant bien les caractéristiques du bâti étudié et mettant aussi en lumière ses qualités artistiques.

Nous n'oublions pas son sourire, sa discrétion, son sens de l'accueil, l'attention aux autres ainsi que

son humeur toujours égale et son dévouement à la SEZ. La Société d'Ethnozootechnie exprime toute sa sympathie à François SPINDLER.

Jean BLANCHON

CAROLINE LAURANS

La Société d'Ethnozootechnie a tenu une place très importante dans la vie de Caroline LAURANS. Indissociable, dans l'esprit des sociétaires, de son mari, son engagement avait commencé bien avant que Caroline DUCROT ne devienne Caroline LAURANS.

Dès la décennie 1960, à la suite de l'exposition "*Bergers de France*" (George-Henri Rivière), elle a largement contribué à l'organisation de plusieurs expositions à la Bergerie nationale de Rambouillet dont l'une était consacrée à l'histoire du Mouton. Il en subsiste encore des éléments, dont on peut espérer qu'ils seront intégrés un jour à un hypothétique mais très souhaitable "Musée du Mouton". Ces expositions concrétisaient l'existence d'un petit "groupe d'études ethnozootechniques", prémices de la Société d'Ethnozootechnie, fondée en 1971. Caroline LAURANS avait beaucoup apprécié le travail de préparation de ces expositions et regretté qu'il n'y en ait plus d'autres à organiser par la suite.

Jusqu'à la démission, pour raisons de santé, de monsieur LAURANS, la SEZ a été une "affaire familiale". Personne ne s'en est plaint car le résultat était là, dans l'intérêt de tous les sociétaires. La concentration des "pouvoirs" - si l'on peut dire car il s'agissait surtout d'une concentration du travail- amusait parfois. Je me souviens, le jour même où j'ai été élu président pour succéder à M. LAURANS, que trois administrateurs (je pourrais citer leurs noms) m'ont dit: "Il faudra tout de même penser à réunir un peu le conseil d'administration". Ce dernier était traditionnellement convoqué une fois par an, une demi-heure avant l'assemblée générale ! Autant dire qu'il ne servait pratiquement à rien. Je n'ai pas pu m'empêcher, peut-être un peu malicieusement, de transmettre l'information à M. et Mme LAURANS. Le premier, imperturbable, n'a rien dit, persuadé probablement que c'est bien de cette manière qu'il faut faire fonctionner la démocratie ! Caroline, elle, a été piquée au vif, considérant comme parfaitement déplacé et inadmissible qu' "on" ait osé lui faire un pareil reproche...

Si l'organisation des journées était le fait de son mari, Mme LAURANS s'occupait de la frappe de la Lettre et des Actes des journées -avant l'informatique!- et tous deux ont assuré pendant longtemps l'expédition des documents (mise

sous enveloppe et portage à la poste). On devine le travail que cela supposait! Ce mode de fonctionnement et une gestion rigoureuse ont permis des économies dont tous les adhérents profitent encore aujourd'hui car nous sommes pour le moment chroniquement déficitaires et ne voulons pas trop augmenter la cotisation. Ces économies sont dues en grande partie à Caroline, qui avait par exemple refusé l'achat d'une machine à écrire sur les fonds de la SEZ, préférant procéder à un appel à quelques sociétaires et amis. Jamais 1 seul centime n'a été utilisé par le couple LAURANS à financer autre chose que les publications.

Caroline était particulièrement conviviale pendant les voyages, soucieuse que ces derniers soient ceux d'un groupe d'amis. Elle attachait une grande importance à l'envoi de cartes postales aux absents (Ce rôle a été repris après elle par Mme SPINDLER)

Elle a encore assuré la fonction de secrétaire-trésorière pendant quelques temps après la démission de son époux mais, très prise par les soins que nécessitait ce dernier, et éprouvant aussi quelques difficultés à s'adapter à un nouveau mode de fonctionnement ("Ah, du temps de mon mari, ce n'était pas comme ça!", ne s'est-elle pas privée de me dire), elle a fait part de son intention d'y renoncer en 1997. M. SPINDLER lui a succédé.

Je suis resté en contact régulier avec elle. Nous parlions surtout d'Ethnozootechnie. Ses problèmes de santé ont fait qu'elle s'est peu à peu coupée de beaucoup de sociétaires et amis et j'étais pratiquement le seul, à la fin, à lui donner des nouvelles. Il s'agissait parfois d'annonces de décès, et sa réaction était toujours la même: "Ah! Arrêtez avec vos mauvaises nouvelles!". Je ne l'ai pas revue depuis près de trois ans car elle ne souhaitait plus de visites mais je lui avais téléphoné une quinzaine de jours encore avant son décès.

Un très grand merci, Caroline, de la part de tous les membres de la Société d'Ethnozootechnie, spécialement ceux qui vous ont connue et appréciée.

Bernard DENIS

* * *

La voix ni le timbre n'avaient pas changé, malgré les chagrins et les années. Pétulante, pétillante, telle était Caroline.

Même si la dépression s'était invitée, sans crier gare, la faisant renoncer à bien des projets.

Quand je les ai connus, en 1987, à une époque où on s'échangeait des lettres, celles de Caroline & Raymond avaient ce parfum incroyable de ...cigarettes.

Je n'oublierai jamais leur bienveillance à tous deux, qui ont accueilli mon projet de journée d'étude consacré au chat, le dernier animal arrivé dans l'arche de la zootechnie.

D'Ury, ils étaient venus un jour déjeuner avec moi à Jargeau pour d'autres projets, que je n'ai pas tous menés à bien. Puissent-ils me le pardonner. Ils ont été mes parents en Ethnozootechnie. Leurs cartes de vœux étaient toujours des collages très sympathiques, fruit d'une collaboration créative entre les deux.

Caroline, même alitée, continuait à encourager et donner son avis avec sa franchise habituelle. Elle n'avait pas sa langue dans sa poche et son esprit fonctionnait au quart de tour. Elle comprenait vite tous les enjeux et disait les choses avec beaucoup d'humour.

Elle a peu à peu renoncé à beaucoup de choses, pour notre plus grand regret. Mais elle gardait des envies et des gourmandises, venues probablement de son séjour en Creuse ou Dordogne, je ne me souviens plus exactement, où ses

parents l'avaient mise à l'abri et au vert pendant la Guerre.

Elle m'avait dit ainsi sa nostalgie des noisettes fraîches qu'on achetait jadis sur les marchés, en fin d'été, et je lui en avais trouvé! Et les carottes fraîches, elle les aimait avec les fanes, juste pour le parfum ineffable qu'on a quand on les coupe. Caroline, je vous dois ce petit bonheur des dimanches de printemps. Soyez assurée que je ne vous oublierai pas.

Anne-Claire Gagnon

VOYAGE D'ÉTUDE DE LA SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECHE EN PAYS CHAROLAIS BRIONNAIS (SEPTEMBRE 2014)

Mercredi 3 septembre (après-midi)

S'il est un voyage qui respecte le principe directif de notre Société, à savoir: "le fonctionnement du complexe indissociable homme, animal, milieu", c'est bien celui qui s'est déroulé en Bourgogne et plus précisément en Charolais et en Brionnais au mois de septembre 2014, un pays à dimension humaine, d'élevage raisonné, avec des hommes et des femmes résolus à le défendre, le tout dans une ambiance

d'Art et de Culture.

L'idée en fut donnée par notre regretté René FREDET, relayée par Christian ALBERT tandis que Bernard DENIS et Pierre DEL PORTO en assuraient le volet technique.

Présentation:

Dans le car spacieux nous conduisant au marché de Saint-Christophe-en-Brionnais, Mme Dominique FAYARD, historienne, auteure d'une thèse de doctorat soutenue en 2011: "Le commerce du bétail charolais, histoire d'une filière viande XIXe et XXe siècles", chargée par le Syndicat Mixte de ce pays de proposer son classement au Patrimoine Mondial de l'UNESCO au titre de berceau de la race bovine Charolaise, appuyée en cela par M. Bernard DENIS participant au comité scientifique, nous livre un premier aperçu de cette région dont elle précisera tous les contours au fil de ces journées. Cette première initiative retrace en particulier l'influence réciproque entre la race Charolaise et la campagne (fermes d'emboucheurs et d'éleveurs, arbres, haies, mares, pratiques et savoir-faire, châteaux...). Une deuxième perspective n'est pas à exclure sous la forme de "Patrimoine Culturel Immatériel" (élevage, sélection, embouche et commercialisation de la race Charolaise).

La zone géographique du Brionnais est comprise entre Charolles au nord et Charlieu au sud, entre les 2 cours d'eau principaux que sont l'Arconce à l'ouest et le Sornin à l'est, adossée au massif granitique du Beaujolais. Elle occupe surtout le département de la Saône-et-Loire avec une petite emprise sur la Loire.

Assez homogène d'un point de vue agricole, d'altitude moyenne (de 240 à 550 m), proche des villes de Mâcon (50 km), Paray-le-Monial (20 km), Lyon (100 km), ce territoire reste néanmoins à l'écart des grandes voies de

communication ce qui le pénalise économiquement mais en préserve les caractéristiques paysagères et patrimoniales.

Semur-en-Brionnais en fut longtemps la capitale.

L'aspect verdoyant et doucement vallonné s'agence en un damier de prairies encloses de haies hautes et basses et de murets de pierres sèches calcaires issues des épierrages. La destination exclusive de ce bocage demeure l'élevage et l'embouche des bovins depuis le XVIe siècle mais surtout pendant les XVIIIe et XIXe siècles jusqu'à nos jours.

Avant la décennie 1960-1970, ces prés n'étaient utilisés que pour l'embouche c'est-à-dire l'engraissement et la finition de bovins produits par des éleveurs-naisseurs alentour. A ce jour, l'ensemble de ces paysans, devenus naisseurs-engraisseurs, préparent à la fois du bétail maigre à destination de l'Italie et des animaux gras sur ces pâturages d'embouche aux caractéristiques géologiques spécifiques. Ces animaux les fréquentent du début du printemps (mars) à celui de l'hiver (fin novembre, début décembre).

Cultures fourragères et autres productions sont pratiquement inexistantes.

Enfin, la forte densité d'églises romanes (XIe et XIIe siècles) liée à la proximité de grandes abbayes (Cluny en particulier) que complète un riche patrimoine castral couvrent d'Art et d'Histoire ce pays.

Marché aux bovins de Saint-Christophe-en-Brionnais (71800)

Implanté au centre de la zone d'embouche depuis la fin du Moyen Age, spécialisé dans le commerce du bétail gras, le foirail s'est adapté en permanence à l'évolution des systèmes de productions et aux techniques modernes, associant un marché au cadran aux côtés du marché de gré à gré préexistant. Les installations appartiennent à la communauté de communes du canton de Semur-en-Brionnais, la gestion en étant confiée à une SEM (Société d'Economie Mixte).

***Historique:** très tôt, au XVe siècle, un marché existe sur la place du Château et sous l'impulsion de la famille de Tenay vers 1690-1700, il va s'étendre progressivement tout au long de la Grande Allée de Tenay où les animaux sont attachés les jours de foire. Pour maîtriser son développement, la municipalité acquiert en 1866 un pré qui deviendra à la fin du XIXe siècle, le champ de foire actuel, aménagé graduellement (empierrement, murs de clôture, barres d'attaches, parcs et quais, hall de paiement, couverture, éclairage et bascule électronique en 1990). Il est

agréé comme Marché Officiel Européen et l'institution d'un péage foirail en 2002 clot la croissance de ce **marché de gré à gré**.

En 2009, apogée du modernisme commercial, l'instauration du **marché au cadran** apporte un second souffle aux échanges économiques en difficulté depuis 2001.

***Marché de gré à gré:** ouvert aux particuliers, à l'extérieur sous les halles couvertes, il se destine essentiellement au négoce des bovins gras de tous âges selon le marchandage traditionnel. Les animaux arrivent par camions, par bétailières, pour être vendus directement à des bouchers en gros (chevillards) qui en assurent l'abattage avant de les proposer à des détaillants, à des collectivités.

Les transactions ont lieu le mercredi de la fin de la matinée à 16 heures, avec garantie de paiement à la clef, loin du folklorique mais toujours présent "mur d'argent" de la fin du XIXe siècle. La fréquentation atteint 200 bêtes par semaine.

***Marché au cadran:** le mercredi, toute la journée, il propose à la vente exclusivement des bovins maigres, les uns âgés de 24 mois au plus, le matin (taurillons, broutards, génisses) dirigés surtout vers l'exportation (Italie, Espagne, quelque peu Belgique, Allemagne et Maghreb), les autres âgés de plus de 24 mois l'après-midi (vaches, vaches de réforme et de moins en moins de bœufs à cause de leur trop longue durée d'engraissement).

Le propriétaire décharge ses animaux, les mène dans des parcs d'attente avant de passer sur le "ring" situé au centre d'une arène semi-circulaire pourvue de gradins où se tiennent les acheteurs éventuels. Les bovins, isolément ou par lot, sont présentés, après passage à la bascule, pendant environ une minute par le chef des ventes qui joue aussi le rôle de crieur, un tableau électronique géant récapitulant toutes les informations les concernant (département d'origine, sexe, date de naissance, code race, statut sanitaire, numéro du lot...). Le prix de départ avancé par le vendeur en accord avec le chef des ventes s'affiche sur ce tableau. L'acheteur potentiel possède devant lui un pupitre qui l'identifie, et sur lequel chaque impulsion exécutée dans un temps de 5

Visite de Semur-en-Brionnais (71110)

Candidate au titre d'un des "plus beaux villages de France", la renommée de la petite cité est historiquement liée à une puissante famille de barons qui domine du Xe au XVe siècle et dont va se détacher la personnalité de Hugues de Semur (1024-1109), futur St-Hugues de Cluny, fondateur de la 3e abbatale du même nom.

Eglise d'Anzy-le-Duc (71110)

M. André BEAUCHAMP, enfant du pays et président des "Amis de l'Eglise d'Anzy-le-Duc) nous fait partager toute sa passion et son ressenti pour cet édifice classé depuis 1852 et dont l'histoire remonte à l'époque carolingienne lorsque Hugues de Poitiers y mourut en odeur de sainteté (928). Ce n'est donc pas un site clunisien mais il reste néanmoins incomparable, notamment par son clocher et son portail très ouvragé.

L'intérieur de la triple nef se singularise par ses colonnes surmontées de chapiteaux riches en motifs végétaux, humains et animaux.

Dans une atmosphère recueillie, M. DENIS et tout sont talent s'expriment dans un éclatant répertoire de chants grégoriens propices à notre descente dans la crypte du XIe

siècle qui fut longtemps l'espace sépulcral d'Hugues de Poitiers.

secondes détermine une nouvelle enchère supérieure de 10 € à la précédente. Au-delà de ce délai, c'est la dernière enchère qui est retenue, le propriétaire ayant la possibilité de l'accepter ou de la refuser.

Le marché au cadran garantit le paiement au vendeur dans les 48 heures en réglant lui-même celui-ci et après s'être informé de la solvabilité de l'acheteur en fonction du montant de ses achats, ce dernier ayant alors l'obligation de rembourser le marché dans les 14 jours suivants. L'avance de trésorerie atteint 2 millions d'euros. Ce marché se situe en 3^e position des marchés de ce type en France derrière Bourg-en-Bresse (Ain) et Châteaubriant (Loire-Atlantique).

Pour assurer ses frais de gestion (loyers mensuels, salaires du personnel, entretien des installations), la SEM prélève 2,40 % du montant de chaque vente dont 0,8 % à la charge de l'acheteur et 1,60 % à celle du vendeur. A cela s'ajoute 1 € de cotisation par animal réparti entre les 2 négociants afin de couvrir les frais d'assurance (accidents...).

Un petit bémol: l'absence de contact direct avec les animaux explique la réticence de quelques chevillards.

Le parcours pédestre souligne les nombreux monuments qui le jalonnent et témoignent de l'importance de la ville autrefois, notamment le Château St-Hugues du Xe siècle et la Collégiale St-Hilaire du XIIIe siècle remarquable par son chevet et son clocher roman octogonal.

Pour terminer, nous contemplons le portail sud du prieuré qui traite du Salut de l'Humanité et à ce titre, une petite obole est servie à M. BEAUCHAMP destinée à entretenir ce trésor architectural.

Notre retour à Paray-le-Monial passe par la petite église romane de **Montceaux-l'Etoile** du XIIe siècle. pour rejoindre notre hôtel où nous attendent des nourritures plus temporelles comme la dégustation du "Vin des Fossiles", vin biologique produit par M. Jean-Claude BERTHILLOT sur un terroir argilo-calcaire riche en ammonites, bélemnites et autres nautilus, le tout accompagné de délicieux mâchons.

Jeudi 4 septembre – matin

GAEC Rizet à Oudry (71420)

***L'exploitation:** de 50 hectares il y a un siècle, la surface de ce GAEC est aujourd'hui de 220 hectares, géré à la suite du père Daniel RIZET- toujours dynamique- par trois de ses fils: Frédéric, Xavier, et François dont l'épouse Amélie est salariée de la société. Le cheptel de départ comprenait des bovins Charolais et un élevage de poulets, ce dernier remplacé progressivement par un élevage caprin. A ce jour on dénombre 110 vaches allaitantes en partie "inscrites HBC " et 300 chèvres.

Remarque: Le troupeau de chèvres du département a considérablement fondu en quelques années, passant de 40000 têtes à 18000 têtes, défavorisé par la "culture" bovine du pays et par l'afflux de normes trop contraignantes.

Ces 220 ha sont consacrés pour l'essentiel à l'élevage de reproducteurs charolais et à l'emboche sur des prairies naturelles permanentes dans le cadre de la nouvelle AOP "Bœuf de Charolles" , labellisée et répertoriée par l'INAO (Institut national des Appellations d'Origine) devenu l'Institut National de l'Origine et de la Qualité. Parmi ces hectares, 25 sont consacrés à la culture de céréales consommées en grande partie sur la propriété.

***L'élevage de chèvres:** En 1968 création d'un élevage de 80 chèvres qui a remplacé l'atelier qui produisait 120 000 volailles par an; et depuis 2013 une nouvelle chèvrerie de 300 bêtes (pouvant en abriter 400) dont 7 boucs et une fromagerie moderne ont vu le jour.

La race locale ressemblait à la Poitevine et a été remplacée par des Alpine et des Saanen qui fournissent une quantité raisonnable de lait de qualité (850 kg/chèvre/an) fonction de leur potentiel génétique et de leur ration alimentaire.

***L'alimentation:** définie par le cahier des charges de l'AOP, elle stipule que les animaux doivent paître un minimum de 150 jours par an ou bien l'affouragement en vert est possible et c'est la solution adoptée par le GAEC en 2010, ne disposant pas de la trentaine d'hectares nécessaires à ce pâturage. Les bâtiments sont adaptés à ce mode d'alimentation. Le reste de la ration comprend du foin issu de la zone AOP et une complémentation alimentaire assurée par du maïs grain et un concentré du commerce en granulés.

Remarques:

- les espèces végétales le plus souvent rencontrées dans les prairies sont les fétuques, les dactyles, la fléole, les houlques, les bromes, tout ceci poussant spontanément. Le ray-grass n'est pas souhaité. Lors du renouvellement de la prairie, il est interdit de ne semer qu'une seule espèce. Autrefois (XVIe et XVIIe siècles), les graines provenant du foin récolté, récupérées, étaient semées sur ce type de pré.

- l'obtention d'une AOC symbolise un véritable parcours du combattant où se succèdent phases d'espoir et d'abandon, où les dossiers s'entassent, se font et se défont au bon vouloir des examinateurs, où les soutiens locaux apparaissent indispensables. Pour son obtention, Monsieur RIZET a lutté 24 ans, jusqu'en 2010. Pour l'AOP, le Ministère transmet directement le dossier à Bruxelles où les fonctionnaires montrent le même zèle. Cette AOP est enfin décernée en juin 2014.

Quelles que soient ces difficultés, les points clefs de toutes ces demandes restent l'**antériorité** du produit et son **lien** fort avec le terroir.

***La reproduction:** seule la monte naturelle est pratiquée, les essais d'insémination artificielle après synchronisation des chaleurs s'étant révélés assez décevants (taux de réussite de 55 %) et le coût beaucoup trop dispendieux. L'utilisation des mâles (boucs achetés et eux issus d'insémination artificielle) porte ce taux aux alentours de 80, 85 voire 90 % certaines années. Les mises bas ont lieu pour moitié au printemps, pour moitié à l'automne.

***La fromagerie et les fromages:** sous la responsabilité de Xavier RIZET, plusieurs types de fromages sont fabriqués à destination des grandes crémeries parisiennes et strasbourgeoises, de quelques magasins locaux, de quelques grands restaurants réputés, mais à l'exclusion des importantes centrales d'achat. Cette diversification d'acheteurs exigeants a demandé dix années de prospection en s'interdisant toute exclusivité.

Le ramassage s'effectue une à deux fois par semaine par des camions frigorifiques qui empruntent la voie rapide toute proche ou par livraison directe.

L'exportation en est à ses débuts avec l'ouverture d'un marché canadien par bateau handicapé par de lourdes contraintes sanitaires et des frais de dédouanement excessifs.

Ecuries du château de Chaumont à Saint-Bonnet-de-Joux (71220)

Accueillis devant ces fameuses écuries par Mme la marquise Anne de LA GUICHE, en présence de MM. Bernard TERRAND membre de l'Académie de la Viande, Emmanuel ROSSIER ancien directeur adjoint des Haras

Plus proche, l'Allemagne est abordée par le fromager strasbourgeois.

Dans la **fromagerie**, 200 000 litres de lait sont transformés par an sur les 200 m² qu'elle occupe soit la production de 30 tonnes de fromages de différents gabarits. Les multiples salles se distribuent en fonction de leur utilisation (magasin, local de caillage avec son tank à lait et son bac à caillé, pièce de fabrication, salles de séchage, d'affinage et de vaisselle, chambre froide et enfin local de rangement des cagettes et de préparation des commandes).

Les traites du matin et du soir ne se mélangent pas. Chacune arrive séparément dans le tank à lait (24 à 25° C) puis dans le bac à caillé pour y êtreensemencée avec le lait des bacs précédents. Les laits sont emprésurés immédiatement, celui du soir n'entrant en fabrication que le surlendemain matin, toutes ces manipulations n'ayant lieu que le matin pour des raisons de commodités.

La plupart des fromages subissent un affinage sur place qui ne va pas toujours à son terme lorsque le marché, trop demandeur, ne peut être satisfait par le petit nombre de producteurs de fromages fermiers, profession qui exige une grande technicité et une nécessaire pratique. Cette donnée entraîne des prix de commercialisation assez hauts qui peuvent se heurter à des seuils financiers infranchissables. Ainsi, pour le "Charolais" de 280 g, son coût départ GAEC transport compris avoisine les 4 ou 5 € pour un prix de vente détaillant de 12 à 13 €. Ces fromages sont en moyenne livrés à 16 jours minimum d'après le cahier des charges pour subir ensuite un affinage parfois jusqu'à 60 jours chez le fromager détaillant.

Remarque: L'investissement total pour la chèvrerie et la fromagerie a atteint les 600 000 € augmentés de 70 000 € si l'on prend en compte la contribution familiale.

Le GAEC propose une grande variété de ces fromages au lait cru:

La **Tour du Montot** élaborée à partir de 7 à 9 l de lait dans des moules à fourme d'Ambert ou de Montbrison, d'un poids de 1,2 kg, fromage lactique à affinage lent, à pâte fondante, subtil dans ses arômes.

La **Tomette** qui nécessite 3 l de lait et pèse 380 g.

Le **Charolais AOP**, le plus important en volume de ventes (40 %), d'un poids de 280 g, à partir de 2 l de lait.

Le **Chèvre du Montot**: 190 g (1,2 à 1,3 l de lait).

Le **Cabron**: 140 g (1 l de lait)

Le **Bouton**: 60 g (3 fromages/l de lait).

La **Crottine de chèvre** pour l'apéritif.

Les **briques** en petites quantités.

Il ne restait plus qu'à rendre un hommage appuyé de la SEZ à cette dégustation de fromages et de vins offerts par nos hôtes généreux, attentionnés et pleins d'égards à notre endroit.

Avant notre prochaine destination, M. DENIS joue les tentateurs en nous déclinant les prochains voyages envisagés, à savoir la Picardie en 2015, la Corse en 2016 et pour plus tard, des espoirs vers la Provence, la Tunisie voire le Québec! A notre tour d'être libres.

nationaux et Alain MOURET-LAFAGE directeur territorial pour les Régions Bourgogne et Franche-Comté de l'IFCE (Institut Français du Cheval et de l'Equitation), l'admiration nous saisit d'emblée face à cet édifice assez monumental,

créé par un maître d'œuvre de Charolles, François MARTEL, à la demande d'Henriette de LA GUICHE épouse de Louis de Valois, duc d'Angoulême.

Plus belles de France pour certains après celles de Chantilly, elles s'affichent sous la forme d'un bâtiment long de 65 m, flanqué de 2 escaliers latéraux monumentaux rajoutés, surmonté de fenêtres de toit et d'une paire de très hautes souches de cheminée aux armes d'Henriette de LA GUICHE et de sa couronne de duchesse d'Angoulême, tandis que les armoiries de la famille (croix de Saint-André sur le blason) sont omniprésentes sur la façade, la Révolution les ayant épargnées.

Au-dessus de la porte centrale trône la statue équestre du père d'Henriette, Philibert de LA GUICHE, grand maître de l'artillerie sous Henri IV, monté sur ce qui paraît être un demi-sang Charolais.

Leur construction demanda 4 années, de 1648 à 1652 à l'effet d'abriter les chevaux de la Garde du duc d'Angoulême.

Autrefois, une seule et immense salle avec ses voûtes et ses colonnes pouvait héberger 99 chevaux au grand maximum, seul le roi étant en état d'aller au-delà. Les derniers chevaux présents furent ceux de la Garde républicaine. Dans cette salle furent aménagés, au XIXe siècle, boxes et stalles qui aujourd'hui retracent sur leurs parois l'histoire très complète du château et de ces écuries.

La visite se poursuit par les étables, vides à ce jour mais qui ont accueilli un cheptel bovin Charolais dont un certain nombre d'animaux furent exportés, notamment en Argentine. Un travail à bœufs original termine la visite d'une partie de ce domaine de 502 ha.

- après-midi -

Haras national de Cluny (71250)

La surprise d'un déjeuner-spectacle avec carrousel équestre, deux magnifiques écuyères pleines de talent, de sens artistique et d'humour, un menu apprécié qui conjugue jambon persillé et bœuf bourguignon délectable, entame un après-midi studieux.

***Le haras aujourd'hui:** ce haras, indique M. Alain MOURET-LAFAGE, fait partie des 23 haras nationaux, établissements publics dont la fusion avec l'Ecole Nationale d'Equitation créée autour du Cadre Noir de Saumur a abouti à la fondation de l'IFCE.

Le nombre de 1200 étalons répartis dans les 23 haras a décliné progressivement, inexorablement, jusqu'à leur disparition complète lorsque l'Etat décide pour des raisons financières, de se désengager de l'**étalonnage public**, appuyé en cela par les éleveurs privés et en même temps qu'apparaissent de nouvelles techniques de reproduction (insémination artificielle, transplantation embryonnaire, échographie). Malgré tout, l'expérience acquise et les compétences de ces centres vont les orienter vers des missions de formation d'éleveurs, d'éleveurs, des techniques de poulinages et la capacité de délivrer des certificats d'aptitude. Ainsi, le spectacle présenté au cours du déjeuner est-il une prestation de service, offerte à des artistes en devenir, afin de réintégrer le cheval dans la société, le rendre perceptible, démocratiser l'équitation.

L'Etat accepte que l'IFCE soit son Institut Technique de référence pour développer la recherche, transmettre le savoir, être l'observatoire économique de la filière équine et son expert à ce niveau. L'IFCE est donc à la charge de l'Etat.

La disparition des écuries n'empêche pas les valorisations culturelles, touristiques et sportives sous la forme d'expositions artistiques, de présentations de véhicules hippomobiles au milieu des stalles vides. Enfin, un nouveau partenariat avec la Fédération Française d'Equitation s'établit pour soutenir l'attelage de haut niveau à quatre.

***Historique:** Louis XIV et Colbert s'attachent à développer le cheval de guerre, et pour maîtriser cette activité, des établissements vont être construits après la Révolution, souvent sur des emprises religieuses mais dont les communes ne peuvent assurer les charges financières. L'Etat s'investit

alors et érige à Cluny au début du XIXe siècle, une école de contremaîtres qui sera un des socles de la future Ecole Nationale des Arts et Métiers (ENSAM), ainsi qu'un haras impérial. Ce dernier comprend sept écuries, un immeuble pour le personnel et un pour la Direction. Les stalles, de grande qualité architecturale, sont encadrées aux extrémités par des chambres réservées aux hommes de garde. Dans le couloir des briques sur champs utilisées comme pavement. Enfin, sur la façade on peut observer des **trous de fonte** qui servaient au séchage des foin stockés en vrac.

***Le cheval en Bourgogne:** son parcours nous est retracé dans la **sellerie d'honneur** qui regroupe toute une collection de matériels d'apparat (colliers, harnais...) adaptés aux races et coutumes locales.

Voué à la seule consommation et non à l'élevage il y a 25 000 ans, le cheval a vu sa destinée se déplacer vers un emploi utilitaire grâce au **collier rigide** pour la traction, inventé en Bourgogne au Xe siècle.

Plus tard, l'**amélioration génétique** constitue une nouvelle préoccupation et des étalons turcs et limousins se croisent aux animaux de sang arabe de Charles VIII et Louis XII ainsi que des chevaux ramenés de la campagne d'Italie à la fin du XVIIIe siècle, le statut de **garde-étalon** ayant été créé entre-temps pour améliorer les races locales mais se heurtant à une forte opposition des éleveurs de Bourgogne. La conséquence en est la dispersion des étalons royaux et la persistance d'une simple administration provisoire. En 1806, le bidet morvandien et le cheval Charolais, tous deux vifs, rapides, résistants pour relier foires et marchés et dans une moindre mesure, participer aux chasses, apparaissent fréquemment dans le paysage en même temps que des étalons allemands accompagnent, les troupes napoléoniennes. A Cluny et à Corbigny (Nièvre), 2 haras voient le jour en 1807, nantis d'étalons hétéroclites. Alors que l'on commence à parler d'un **Cheval du Centre**, un besoin nouveau se fait jour: le **Cheval carrossier** attelé pour l'esthétique, pour représenter une certaine classe sociale et dont l'élevage se cantonne dans les bassins versants où l'herbe pousse facilement.

En 1820, des étalons de type "oriental" suivis en 1826 des premiers pur-sang sont mêlés au cheval Charolais

pour aboutir au demi-sang Charolais, concomitamment à l'arrivée de nombreux carrossiers de Normandie destinés à couvrir les besoins grandissants de transport.

Remarque: Les premières courses existantes furent des épreuves de trot (1835) à partir d'un trotteur français normand découlant, sous l'impulsion de quelques directeurs de haras, du croisement entre le cheval utilitaire de la ferme et la souche Norfolk.

Un important marché d'Etat, jusqu'en Hongrie amène à l'achat de 34000 animaux en 1840. Une construction dynamique d'hippodromes se met en place en 1866, le cheval du Centre-est et le Charolais s'affirment comme chevaux de guerre légers, associés au cheval du Forez et à celui du Berry. Moins lourds que les chevaux de cuirassiers, ils épaulent officiers et dragons. L'essor de la vénerie est manifeste.

L'impulsion des étalons pur-sang n'entraînant pas les résultats escomptés puisque seulement 1700 saillies sont dénombrées sur les 23000 juments en place entre 1842 et 1850, le Ministère de la guerre décide de les faire utiliser par les propriétaires privés de femelles pour fournir l'Armée,

De 1870 à 1900, le carrossier léger issu de mâles Normand et Norfolk a pour charge de tracter une artillerie légère et rapide. A cette époque, l'Armée se découvre une vocation sportive.

Entre 1900 et 1920, le **Cob charolais**, produit de deux demi-sang, apparaît comme l'ancêtre flagrant de l'**AQPS** (Autre Que Pur-Sang). Sept écoles de dressage sont inaugurées avec la mission de débourrer 70 poulains par an et soulager les éleveurs de cette tâche technique. Tous les animaux de 3 à 4 ans participent à ce dressage, drainant l'essentiel de la production vers la remonte militaire. Le commerce de ces chevaux connaît une formidable embellie

Chevaux konic polski à Solutré-Pouilly (71960)

En rejoignant la Roche de Solutré, escarpement calcaire d'origine corallienne datant de 160 millions d'années, formé dans les profondeurs d'une mer chaude et dégagé ensuite par des processus érosifs, M. DENIS évoque la problématique du cheval Konic Polski, qui, à l'instar de l'Aurochs reconstitué, dériverait du Tarpan et serait lui-même issu d'un certain nombre de croisements effectués par les frères HECK. Il rappelle que le cheval domestique se rattache à deux espèces primitives: le Tarpan (*Equus ferus*) et le cheval de Przewalski, voire une troisième entité, le cheval des forêts.

Le petit troupeau de 5 chevaux Konic Polski existe depuis 10 ans. Les 2 mâles, castrés, âgés de 6 ans, nés sur place et les trois femelles pâturent en début de saison touristique (1er juin au 31 octobre) sur une zone Natura 2000 de 20 ha autour du chemin d'accès à la Roche, avant d'être transférés sur une trentaine d'hectares hors de cette zone pour permettre la régénération des sols, de la flore et de la faune.

Ces animaux d'origine polonaise (littéralement "petit cheval polonais") sont utilisés pour la gestion écologique des parcs et réserves naturels en raison de leur rusticité: cheval bien charpenté d'assez petite taille (1,32 m), aux aplombs solides, nerveux, à la robe gris-souris liée à la présence du gène sauvage "dun".

La reproduction, sous la responsabilité du Conservatoire d'Espaces Naturels de Bourgogne, fait appel à des étalons venus de troupeaux extérieurs et mis en présence

en direction de la Suisse et de la Belgique, renforcée par les sportifs militaires nationaux et étrangers.

L'animal va s'alléger par introduction croissante de la part du pur-sang et ainsi vont s'ébaucher les souches de juments AQPS modernes adoptées par des cavaliers militaires pour l'essentiel et des directeurs d'écoles de dressage, les éleveurs bourguignons s'excluant d'eux même de cette évolution contrairement à leurs homologues normands.

De 1908 à 1922, les courses à obstacles prennent un essor considérable et font concourir des chevaux à 80 % AQPS issus de pères pur-sang. Le croisement par absorption s'accroît et les coursiers, allégés, de plus en plus véloces, rivalisent avec les véritables pur-sang. Conscients de cette évolution, les éleveurs prennent intérêt pour ces épreuves et les années 1932-1936 voient l'éclosion d'animaux toujours plus performants. La sélection par un géniteur pur-sang se généralise, la taille augmente de 2 cm et les courses de plat font leur apparition. Au début de la seconde guerre mondiale, l'élevage équin fortement freiné, constate la forte régression de ses étalons de trait, la stabilité des pur-sang et la fin des écoles de dressage (1940).

En 1958 les stud-books français sont créés.

L'AQPS du Centre repose aujourd'hui sur 250 éleveurs en mode extensif, soit au total 600 poulinières à l'origine de 500 naissances, ruraux regroupés au sein d'une Union des éleveurs du Centre. Les poulains restent au pré souvent en compagnie d'un "ancien" revenu des courses, les filles des "juments-base" perpétuant les souches. Un réseau non négligeable d'hippodromes et une dotation de 14 entraîneurs valorisant ces AQPS à Paris et à l'étranger assurent le dynamisme de cet élevage équin régional.

des juments pendant 2 mois. Le taux de réussite est total et aboutit à la naissance d'un poulain de robe crème.

Pour compléter le site, le musée départemental de la Préhistoire de Solutré, au pied de la dite Roche, précise l'environnement qui dominait la région au Paléolithique supérieur (-35000 à -10000 ans) et apporte un démenti absolu à la fameuse légende colportée de la "chasse à l'abîme" décrivant la précipitation des chevaux du haut de la Roche.

Le retour en car vers Paray-le-Monial fournit à M. DENIS l'opportunité de nous éclairer sur les origines de la race bovine Charolaise.

Ainsi, au XVIIe siècle, les Anglais sont les premiers à découvrir qu'il est possible d'engraisser des animaux, surtout des ruminants, pour leur viande. En France nous n'en sommes pas là et l'on consomme essentiellement des veaux (parfois très jeunes) et des bêtes de réforme (vaches, bœufs de travail). Ce décalage résulte de deux causes majeures:

- une industrialisation plus précoce avec le développement de villes qu'il faut nourrir.

- l'interdiction, avant la Révolution de clôturer les prairies, à l'exception des Etats de Bourgogne, qui dès 1743, accordent cette possibilité aux paysans. Aussi, dans le Brionnais, va-t-on élever des animaux pour l'engraissement et les vendre sur Lyon et Paris beaucoup plus précocement que dans le reste de la France où la vaine pâture reste la règle.

Emiland MATHIEU d'Oyé profite de cet avantage et conçoit un bœuf de pays, blanc, qui capte l'attention des

éleveurs nivernais. Au cours des déplacements vers Lyon et Paris surviennent des saillies disparates sur les bovins autochtones apparentés au groupe jurassique (Montbéliarde, Charolaise, Pie Rouge de l'Est, Morvandelle aujourd'hui disparue...). En 1773 son fils Claude quitte Oyé pour des raisons économiques et s'établit à Anlezy (Nièvre) où il retrouve les mêmes caractéristiques de sols qu'il connaît bien et qui lui permettent de pratiquer un élevage analogue. D'autres paysans brionnais suivent son exemple et s'installent dans le Nivernais.

Consécutivement, les Charolaises primitives du Nivernais et de l'Allier vont être largement mêlées à une race anglaise en vogue à l'époque, la Durham (Shorthorn actuelle), alors que le Brionnais reste fidèle à sa race locale. La

durhamisation, qui produit des animaux aux conformations inopportunes est finalement abandonnée. Les livres généalogiques voient le jour en France accompagnant la sélection des races autochtones, la définition des standards... Les types nivernais et brionnais vont coexister pendant une quarantaine d'années dans 2 herd books séparés, l'un Charolais-Nivernais avec des bovins fortement marqués de Durham (1864), l'autre de la race Charolaise pure localisée à Charolles (1882). La fusion des 2 herd books a lieu en 1920 à la suite de l'homogénéisation des animaux par la sélection.

Mme MONOD rappelle les petites difficultés financières de la SEZ, tempérées par de conséquentes réserves et liée à l'augmentation des tarifs postaux et à la baisse du nombre des adhérents.

Vendredi 5 Septembre - matin

D. FAYARD souligne une fois de plus l'influence des emboucheurs dans la prospérité de l'élevage régional, agriculteurs doués d'un grand sens commercial, d'une bonne connaissance des animaux et des terrains qu'ils exploitent. Les jeunes générations ont tendance à oublier cet "art de l'embouche" dans des prairies qui s'uniformisent en perdant leurs particularismes. Malgré cela, les **prés violents**, les **herbes folles** qui les caractérisent sont toujours dans les conversations et véhiculent l'adresse de ces hommes, leur savoir-faire et un certain penchant pour le "secret". On retrouve 3 sortes d'emboucheurs:

- les **petits** dont la surface d'exploitation ne permet que l'engraissement de 2 ou 3 bovins.

- les **moyens**

- les **gros emboucheurs** qui avaient parfois du personnel et bâtissent des maisons importantes.

L'habitat vernaculaire du Brionnais au XIXe siècle, s'il a été peu étudié, montre une grande variété de

Embouche traditionnelle à Saint-Julien-de-Civry (71800)

La ferme de M. FENEON au lieu-dit "la Noue", acquise à de gros propriétaires au XIXe siècle, a hébergé sa famille d'emboucheurs depuis plusieurs générations. La maison d'habitation, importante, bâtie sur un plan rectangulaire, présente deux niveaux de vie sous un toit à 4 pans, garni d'ouvertures, de multiples cheminées et d'épis de faitages. Les dépendances situées sur ses côtés, un pigeonnier et une mare complète cet ensemble situé sur un périmètre relativement modeste. C'est un exemple d'habitation brionnaise.

***L'exploitation**: sur ses 80 ha, M. FENEON élève une centaine de vaches en mode extensif, pratiquement à l'herbe toute l'année, qui lui assurent la vente de 80 animaux par an.

Les prés se partagent en **prés d'élevage** qui accueillent les vaches à veaux et en **prés d'embouche** pour l'attente et la finition, distinction fondamentale déterminée en premier lieu par la nature des sols, calcaires plus ou moins argileux pour l'embouche avec des "prés froids" où les bêtes grossissent et prennent de la conformation (dactyle, trèfle, rumex) et des "prés violents" qui orientent plus vers l'engraissement, au sol souvent plus acide, plus meuble, plus riche en phosphore pouvant accepter les animaux plus tôt. En second lieu, l'exposition va jouer un grand rôle, la situation nord pour les "prés froids" moins meubles et ne supportant pas une mise sur pâture trop prématurée.

constructions, conséquence de celle des productions agricoles (élevage, embouche, vignes, cultures...) et de leurs exigences, elles-mêmes sous la dépendance du site, des matériaux disponibles, des savoir-faire locaux, du niveau social et des moyens du propriétaire, des influences du passé, de la forme du village et en dernier lieu de l'abondance de l'eau qui a permis cet habitat dispersé.

C'est la destination de l'ensemble rural qui va privilégier la disposition des bâtiments agricoles en fonction avant tout de la production (étable, écurie, granges...), le logement familial apparaissant secondaire.

Le dossier de candidature à l'UNESCO dégage 3 formes de fermes, celle de l'**emboucheur** (ex. M. FENEON) avec une séparation des bâtiments, celle de l'**éleveur** du Charolais avec ses longères regroupant l'habitation et les dépendances, enfin celle du **cultivateur**, plus simple.

Le chargement avoisine 1,4 UGB/ha soit 5 à 6 bêtes par parcelle, du printemps au 1^{er} décembre, date de rentrée à l'étable. Pour éviter les conflits, les mêmes animaux restent sur les mêmes prés.

Les engrais minéraux sont proscrits, seul le fumier sert d'amendement.

***L'alimentation**: les bovins au pré ne consomment que de l'herbe, parfois un peu de paille et de foin si cette herbe est trop forte. Il n'y a pas de pâturage tournant. Les animaux disposent de pierres de sel dont ils régulent eux-mêmes leur consommation. Le foin se récolte sur les terrains plats tandis que la paille est achetée. L'ensilage est rejeté pour son influence néfaste sur la qualité de la viande. La ration de base l'hiver à l'étable n'est assurée que par du foin, et un apport minéral réservé aux vaches allaitantes.

Enfin, pour être exhaustif, la complémentation par des céréales et du tourteau de lin est permise sous réserve de respecter la traçabilité.

***La reproduction et le sanitaire**: la monte naturelle avec 3 taureaux est la règle, sans groupage des chaleurs. La gestation est contrôlée par échographie sur des femelles bien conformées qui malheureusement présenteront souvent des difficultés de vélages acceptées (hystérotomies fréquentes). Les mises bas se succèdent de février à mars pour la majeure partie. Ce programme s'applique à une

trentaine de vaches dont les produits seront orientés vers l'embouche.

M. FENEON complète son embouche par des achats dans la région d'animaux de 1 à 2 ans, selon ses propres critères.

Babésiellose bovine et infestations parasitaires comme la distomatose sont les pathologies dominantes. Le contrôle vétérinaire est strict (carnets de santé, ordonnances, délais d'attente après traitements...).

***Commercialisation:** les animaux de bonne conformation, engraisés, sont vendus à la ferme à des bouchers, lorsqu'ils atteignent 3 ans à 3,5 ans pour les génisses et c'est M. FENEON qui les amène à l'abattoir de Paray-le-Monial. Le prix varie avec l'aspect, le poids et d'autres paramètres plus "discrets". Les femelles culardes sont les plus prisées, avec un rendement de 65 à 70 % et un classement E3 si possible. Malgré une qualité de viande

Visite du hameau de Mans (71800)

Situé sur la commune de DYO, ce hameau a pour origine un vocable carolingien. Il se parcourt à partir de la chapelle St-Roch et déroule ses maisons paysannes du XVIIe et XVIIIe siècles, le long d'un axe nord-sud.

L'habitat rural est organisé selon un plan concentrique regroupant en son centre les maisons entourées de jardins, de cultures vivrières et souvent de la vigne: **l'hortus**. Autour, une seconde zone, **l'ager** comprend les champs et enfin à l'extérieur **le saltus**, terres non cultivées ou sauvages, bois et forêts, pouvant être défriché et servant de pâturage pour les animaux.

Les plus belles demeures, aux entrées du village,

- après-midi

Pôle régional ovin de Charolles (71120)

Conçue en 2006 à Charolles, l'exploitation fait partie d'une EPL (Entreprise Publique Locale). Dirigée par Jean-Baptiste GOUGEON, elle est spécialisée dans l'élevage ovin et se doit d'atteindre les objectifs fixés par le ministère de l'agriculture:- formation des jeunes, des éleveurs et sensibilisation du grand public.

- expérimentation et développement de ce secteur en associant éleveurs et instituts de recherches (INRA, Institut de l'Élevage...), avec actuellement une étude des effets de la tonte sur la croissance des agneaux.

- production d'animaux pour rentabiliser la structure.

***L'exploitation:** d'une surface totale de 75 ha sur des sols argilo-calcaires, elle ne comporte que des prairies naturelles sur un parcellaire moyennement morcelé (40 ha autour de la bergerie, 25 ha d'un seul tenant situés à 8 km et enfin 10 ha partagés en 4 terrains aux environs de Charolles), ce qui ne va pas sans difficultés de rotation des pâturages et donc des incidences sur les résultats techniques.

Chaque parcelle (1,8 ha approximativement) est entourée d'un grillage à moutons de type Ursus et d'un ensemble de haies qui constitue un linéaire de 12 km avec ses haies basses bocagères (1mX1mX1m) et ses haies hautes biodiversifiées, plus productives, rabattues tous les 10 à 15 ans pour en retirer plaquettes pour chaudières, paillage pour le bétail.

supérieure, les bœufs ne sont pas économiquement rentables, pénalisés par leur trop longue durée d'engraissement (4 ans).

Les vaches peuvent être réformées dès 4 ans mais certaines le sont beaucoup plus tardivement (10 années et plus), mais quelle que soit la catégorie, toutes les bêtes mises en vente sont finies à la ferme. Quelques unes iront sur le marché de St-Christophe.

La viande souhaitée doit être sapide et tendre à la fois, caractères qui vont s'intensifier si l'on respecte une maturation bien conduite dans les frigos pouvant aller jusqu'à 60 jours.

Un petit arrêt devant l'une des extrémités du cimetière de Civry, à l'initiative de M. DENIS, permet de découvrir un carré de tombes sombres distinctes des autres sépultures, consacré à des membres de la **Petite Eglise**: les "Blancs". Cette Petite Eglise rassemble une quarantaine de groupes en France et en Belgique.

montrent l'habitation détachée des dépendances d'exploitation, alors qu'à l'intérieur, l'architecture est celles de longères regroupant ces éléments. D'autres bâtisses vont présenter des compositions plus singulières attestant d'activités particulières et affichant parfois quelques caractères ostentatoires.

Le déjeuner tient place au "Chidhouarn" (le "chaudron" en breton), où M et Mme JOUANIN de Concarneau nous accueillent pour un repas atypique composé entre autres, d'un délicat lieu jaune (*Pollachius pollachius* pour nos experts gastronomes).

La conduite de cette exploitation, entièrement en fermage, est assurée par un salarié à temps plein, un apprenti en BTSA productions animales en alternance par périodes de 15 jours et M. GOUGEON. Les élèves stagiaires en formation sont logés du lundi au vendredi et participent aux travaux.

***L'élevage:** Le cheptel de 700 ovins rassemble 100 à 120 moutons de race Charollaise et 550 à 600 Romane, la race Charollaise excellente dans la voie mâle apportant conformation et qualités bouchères sans malheureusement pouvoir se désaisonnaliser (agnelages de la fin d'hiver au début du printemps), la race Romane, à l'inverse, moins bien conformée, mais se désaisonnalisant facilement, amenant prolificité et caractère maternel et permettant 4 périodes de mises bas dans l'année (15 août-15 septembre, autour du 15 novembre, février et enfin avril). Ces 2 lignées sont complémentaires, assurent une bonne répartition de la charge de travail sur l'année et donc une exploitation rationnelle de la bergerie.

Les comparaisons s'affinent par la suite, avec une Romane relativement rustique, s'alimentant facilement à l'herbe. Elle est issue d'un croisement effectué par l'INRA dans les années 1960 entre une race bouchère, le Berrichon du Cher et une souche plus prolifique, la Romanov. Elle est en forte expansion en France. Pour en exprimer quelques aptitudes bouchères, elle est croisée avec la Charollaise, dont

les qualités maternelles sont loin d'être négligeables, qui est plus rustique, plus résistante au parasitisme et aux pathologies du pied.

En contre-saison, la Romane a un taux de prolificité qui va de 185 à 205 (2 produits/brebis) et qui peut atteindre 240 en saison (février à avril) avec une moyenne de 218 contre 178 pour la Charollaise. Ce gain de 0,4 agneau en faveur de la Romane compense largement le trop faible écart de prix à la vente constaté en faveur du Mouton charollais. Par contre, le croisement apporte une plus-value non négligeable.

Remarque: M. Louis REVELEAU retrace l'histoire de la Romane ex INRA 401 depuis les expérimentations effectuées à Bourges en 1960. Le but à l'époque est de créer une nouvelle race à partir de 2 lignées, l'une composée de mâles Romanov et de femelles Berrichon du Cher, l'autre de femelles Romanov et de mâles Berrichon du Cher, ces 2 lignées se croisant en interne pendant 4 générations. A la fin de ces croisements, leurs produits sont mêlés pour obtenir en F1 la souche INRA 401 qui deviendra la Romane.

***Les bâtiments:** la **bergerie-maternité**, d'une capacité de 300 places, abrite les futures mères 15 jours avant leur agnelage et 3 semaines après. Le reste du temps les animaux vivent à l'herbe, à l'extérieur. Les agneaux Charollais purs naissent pratiquement sans laine avec une tête un peu plus rouge. Tous sont allaités par leurs mères pendant 2 à 3 semaines puis ils passent au lait artificiel distribué automatiquement.

Un **bâtiment d'engraissement** accueille 400 mâles croisés ou Romane purs nourris au foin ou à l'enrubanné si nécessaire, complété par un concentré à base de maïs (70 %) et de tourteau de colza (15 à 30 %) délivrés par un nourrisseur. Le temps consacré à cette production n'excède pas le quart d'heure par jour.

Enfin, un **parc de contention** couvert, peu coûteux, autorise un travail confortable notamment pour la prévention des boiteries.

***Commercialisation:** les agneaux Charollais mâles sont vendus à l'élevage comme futurs reproducteurs ainsi que quelques agnelles Charollaise mais surtout Romane croisées avec des béliers Charollais, la ferme conservant des agnelles de renouvellement des 2 races.

Tous les mâles croisés ou Romane purs sont dirigés vers la boucherie via la coopérative "Terre d'Ovin" ou bien écoulés en caissettes de demi-agneau au centre Leclerc de Paray-le-Monial (6 à 8 bêtes par semaine) dans le cadre d'un label de produits régionaux: **Saveurs d'ici**.

En dernier lieu, le pôle ovin fabrique et commercialise des terrines d'agneau.

Remarque: Un chien Border Collie participe aux déplacements des troupeaux. Très complice avec son maître, il équivaut à 0,3 unité de main d'œuvre pour un coût négligeable une fois faite son acquisition (400 à 500 € pour un chiot de 2 mois) et les frais de dressage (1000 € à 1 an). Utilisé un quart d'heure par jour, il s'avère indispensable.

***La création du Mouton Charollais (M. Hubert de LAUNAY):** ex président de la race Mouton Charollais et homme d'expérience, M. de LAUNAY s'acquitte de son historique en comparant l'élevage aux 4 pieds d'une table, chacun étant indispensable: les animaux autrement dit la

génétique, les hommes et leurs savoir-faire traditionnel et scientifique, l'alimentation et le sanitaire enfin. S'ajoutent à cela des circonstances particulières, le hasard de la vie et des opportunités.

En 1825, en même temps que l'on importait par bateaux des Durham en vue d'améliorer la race bovine Charolaise, quelques dizaines de mouton de race Dishley ont fait le voyage et se sont mélangés à la population ovine de la région de Charolles, celle-ci donnant alors 2 rameaux, l'un dans le haut-charolais montagneux, granitique, de climat rude, l'autre dans le bas-charolais argilo-calcaire et plus doux.

En 1962, l'idée de la sélection d'une race ovine de Pays fait son chemin et le Syndicat ovin du moment effectue un petit nombre de contrôles de croissance et de prolificité.

En 1964, 24 éleveurs représentant 1000 moutons se groupent en une association Loi de 1901 et lancent un programme d'identification, de contrôles de performances, autrement dit un embryon de sélection. Ils se déplacent à la foire de Bellac en Haute-Vienne où ils vendent la quasi-totalité de leurs béliers. L'essor de la race est désormais possible et un livre généalogique voit le jour.

En 1969, 80 éleveurs soit 3000 brebis demandent la reconnaissance officielle de cette race au Ministère de l'Agriculture qui refuse, arguant de l'homogénéisation insuffisante des animaux. En 1972, la race est malgré tout exposée au Salon de l'Agriculture de Paris et son succès est tel qu'elle est agréée en 1974.

Le Mouton Charollais appartient au groupe des races à viande. Il est doté d'une bonne prolificité, d'une bonne valeur laitière et d'une facilité d'agnelage enviable. Si le développement est important, les membres restent fins, les gigots épais et bien descendus, la tête amincie, tachetée, aux oreilles mobiles, La laine est rare et courte.

En 1976, la porte des exportations s'ouvre après son exposition au Royal Show de Birmingham et en 1984, c'est au tour de la Chine de s'intéresser à la race malgré l'éloignement. Pour pallier ces inconvénients et simplifier les démarches, une société anonyme est créée: CFI (Charollais France International). Aujourd'hui, la Chine possède 10 fois plus de Charollais que la France grâce à une importation massive bien qu'onéreuse. Par absorption large avec leurs races locales, les éleveurs chinois ont reconstitué une race Charollaise pratiquement pure.

Cet accomplissement est la synthèse du savoir-faire des éleveurs de Mouton Charollais, associé à l'aide apportée par divers instituts comme l'INRA en particulier, celle des écoles d'agriculture, des centres d'insémination artificielle..., complété par la mise en place du testage des béliers sur la descendance et les effets des différents croisements, notamment avec la Romane.

A présent, 150 agriculteurs totalisant 400 à 500 000 Charollais se répartissent pour la moitié d'entre eux en Saône-et-Loire, les autres dans les zones traditionnellement productrices comme le Limousin, l'Aveyron et le Poitou. Si le nombre d'éleveurs a tendance à fléchir, celui des animaux reste stable.

Par coutume, ces moutons paissaient au contact des bovins, conférant un équilibre aux prairies, chaque espèce triant son herbe préférée. La spécialisation détruit progressivement cette complémentarité et si l'exploitation charolaise typique possédait 70 à 80 vaches et une

quarantaine de brebis qui "ne coûtaient rien", vivant au pré tout le jour, aujourd'hui cette même exploitation s'est beaucoup agrandie, les épouses travaillent à l'extérieur et le choix a dû se trancher entre un élevage ovin ou un élevage bovin.

Remarque: M. DENIS regrette que l'on sépare souvent races bouchères et races maternelles alors qu'est grand l'intérêt des races mixtes, plus équilibrées, se suffisant à elles-mêmes tel qu'apparaît le Mouton Charollais. Il

La Maison du Charolais (71120 Charolles)

Cet ensemble, avec son extension en 1999, comprend un espace de dégustation, une boutique de produits de Pays, des salles de réunion, les bureaux d'organisations professionnelles, un restaurant mettant la viande charolaise à l'honneur et enfin, un espace muséographique ludique et interactif dédié à cette race bovine Charolaise emblématique de ce terroir. Quatre interventions nous sont proposées.

*L'embouche traditionnelle en pays Bionnais-Charolais (D. FAYARD).

Docteur en Histoire, D. FAYARD définit l'**embouche** comme la pratique agricole qui consiste à acheter du bétail maigre, à l'engraisser à l'herbe ou à l'auge, pour le revendre "fini" à la boucherie. Cette technique tient une place importante depuis le XVII^e siècle dans la région charolaise sous la forme alors de polyculture-polyélevage, la spécialisation n'apparaissant qu'au XX^e siècle.

Son réel essor fut considérable de la fin du XIX^e au milieu du XX^e siècle à la suite de la forte demande en viande favorisée par l'industrialisation, le changement des habitudes alimentaires, la proximité de l'agglomération lyonnaise et la mise en place des liaisons par rail.

Au XIX^e siècle, les naisseurs ne disposent pas de ressources alimentaires suffisantes sur leurs exploitations pour engraisser les animaux qu'ils produisent. Contraints, ils cèdent leur bétail maigre à des emboucheurs qui possèdent des prés d'engraissement et deviennent donc des intermédiaires incontournables dans la filière viande bovine. Cette séparation est d'autant plus évidente qu'elle repose sur la nature géologique de sols, les prés d'embouche étant riches en argile, à forte teneur en phosphore, donnant une herbe abondante et particulière.

Le Brionnais devient le domaine privilégié de l'embouche dont le cycle se reproduit à l'identique chaque année: les premiers animaux maigres achetés de février à avril sont remis sur le marché dès la fin mai parfois, libérant certaines prairies pour une seconde embouche si l'herbe est suffisante. Les dernières ventes ont lieu fin novembre, début décembre si les conditions climatiques le permettent. Le système est extensif (1 à 2 bêtes /ha). Si l'activité est restée saisonnière jusqu'à la deuxième guerre mondiale, elle s'accroît fortement pendant et les animaux seront engraisés à l'étable l'hiver, notamment sous l'Occupation.

Au milieu du XIX^e siècle, les foires dites "foires de maigres" fournissent les animaux à engraisser provenant même des départements voisins, voire du Massif Central, grâce au chemin de fer surtout, mais aussi aux carrioles à chevaux et aux bœtaillères. Ces bovins de ferme, faciles à mener, rejoignent les prés du Brionnais où ils seront "finis" selon un savoir-faire transmis oralement à travers les générations, mêlant choix des prés, âges des animaux... L'emboucheur est donc un homme d'expérience, intuitif et

souligne aussi l'importance de conserver une certaine hétérogénéité garante des possibilités d'évolution vers d'autres choix.

M. de LAUNAY mentionne l'influence du Southdown en 1920-1925 dans l'amélioration de la conformation de la race locale, le mouton n'étant considéré à l'époque que comme "la bête à laine" dont seules les femmes avaient la charge avec les chèvres, les canards et les lapines, la race bovine recueillant tous les suffrages.

d'une grande finesse de perception dont il se sert pour déceler la "bête profitante". Il surveille ses animaux au jour le jour, surtout après la mise à l'herbe sur une pâture plus riche, pendant une durée d'herbage de 2 à 7 mois. Cette embouche mêle bêtes à engraisser et bêtes plus âgées (7 à 8 ans parfois 15 ans) et à cette époque, la vache bouchère pèse de 500 à 700 kg, le bœuf à peine plus. Un complément de céréales, de tourteau de lin, de betteraves voire de topinambours complète la ration lors de conditions climatiques défavorables.

En novembre survient la trêve hivernale avec très peu d'animaux à l'étable ce qui explique l'exiguïté des locaux de l'emboucheur comparés à ceux de l'éleveur-naisseur.

Le bétail se négocie sur les marchés (St-Christophe-en-Brionnais, Charlieu, Villefranche-sur-Saône, Lyon...) et les acheteurs, les chevillards, descendent surtout des centres urbains acquièrent la viande sur pieds pour la revendre à des bouchers. Les transactions se font au "coup d'œil", sans pesée, par l'appréciation par palpation des masses graisseuses iliales et ischiales (les maniements). Les races présentes sont surtout la Charolaise que côtoient quelques Salers, Normande ou Montbéliarde. La tractation est rapide et le règlement se passe sur le fameux **mur d'argent** qui entoure le champ de foire. Les animaux regroupés sont dirigés vers les gares et chargés dans des wagons à destination des centres urbains.

L'emboucheur, dans sa position singulière entre l'éleveur et le maquignon (chevillard) est aussi un producteur privilégié qui vit totalement de son métier pour le gros emboucheur ou le considère comme un complément d'activité pour le petit. Les herbages leur appartiennent, mais ils peuvent aussi en louer. **L'emboucheur notable** possède une maison bourgeoise et des domestiques auxquels il attribue les tâches ingrates, gère son commerce, parcourt les foires, marie ses enfants dans ses cercles de relation pour accroître son patrimoine et consolider ses réseaux marchands. Un certain prestige dans le monde rural fait qu'il participe à la vie municipale. Enfin, il adhère au Syndicat des Emboucheurs.

A côté de ce professionnel, il existe quelques **artisans** qui placent un petit nombre d'animaux dans les parcelles qu'ils possèdent et qui habitent le plus souvent une maison du bourg.

Le plus représenté reste le **cultivateur-emboucheur**, à la tête d'une petite ferme en sa possession ou qu'il loue, et qui aspire à consolider sa position au sein de la société rurale.

Pour conclure, si le groupe des emboucheurs est assez hétérogène, il n'en constitue pas moins une spécialité fédératrice.

***AOP "Bœuf de Charolles" (Jean-François RAVAUT).**

Eleveur en GAEC, J-F RAVAULT a animé dès 1993 un groupe d'éleveurs dans le dessein d'obtenir une AOC concernant la race Charolaise, alchimie entre cet animal, son terroir et ses agriculteurs passionnés, spécifique, non reproductible et non transposable et destinée à en promouvoir sa commercialisation.

Le premier défi fut de prouver que la viande produite dans cette zone géographique diffère de celle provenant de l'extérieur et pour cela, un laboratoire agréé a effectué pas moins de 700 ou 800 dégustations à l'aveugle.

Le deuxième défi consista à démontrer cette spécificité par un travail sur les sols et la flore qui vont "marquer" cette viande, stimulant et revalorisant par là-même le métier d'éleveur.

1993: création de ce groupe d'éleveurs pour l'obtention d'une AOC dont aucune n'existe encore à l'époque.

2000: l'INAO dépose un guide technique du produit carné.

2001: dépôt du premier dossier.

2010: obtention de l'AOC.

10 juillet 2014: obtention de l'AOP "Bœuf de Charolles" représentée par 150 éleveurs, 2 chevilles (négoce des carcasses) et une trentaine de bouchers soit 900 animaux par an. Cela reste une petite filière concurrencée par les autres races à viande.

Les **objectifs** sont d'asseoir la notoriété de la race Charolaise et d'en maintenir la zone de production avec pour acquis: le terroir "marqué" les viandes,

- l'éleveur est un producteur de viandes de qualité,

- l'apport d'une légère plus-value (30 à 40 centimes d'€/kg de carcasse).

Le **cahier des charges** précise cette zone qui couvre 4 départements (300 communes en Saône-et-Loire, 4 dans la Vienne, 40 dans la Loire et une seule dans le Rhône). L'exploitation doit avoir 80 % de sa surface en herbe avec un chargement maximum de 1,5 UGB/ha. L'INAO y effectue des relevés floristiques et des carottages de sols pour cibler les prés d'embouche. Les animaux consomment de l'herbe pendant au moins 200 jours. La finition à l'étable, l'hiver, est possible avec du fourrage de l'exploitation, non fermenté, et une complémentation limitée à 1 % du poids vif (céréales additionnées de tourteaux dont le lin doit représenter 70 % minimum).

***Géologie du Brionnais: impact du terroir sur l'élevage (Frédéric GAUDRY).**

Professeur agrégé de SVT (Sciences de la Vie et de la Terre), paléontologiste, F. GAUDRY entreprend de prouver le lien qui existe entre les qualités organoleptiques de la viande charolaise et la géologie du sol et du sous-sol de cette région, illustrant sa démonstration avec force graphiques, coupes de sols, cartes géologiques colorées. D'origine bourguignonne et issu d'une famille de bouchers, il a grandi dans des fermes d'élevage du Charolais. Très tôt cette corrélation sol-animal lui paraît pertinente.

D'un point de vue géologique, La microrégion brionnaise chevauche en partie le Charolais. Des roches variées construisent son paysage: argiles marneuses, calcaires riches en fossiles superficiels océaniques, oolithes

ferrugineuses des milieux plus profonds, agités, ne participant pas à la sédimentation, quelques granites et basaltes pour terminer. Les sondages en profondeur dégagent des roches datant du Jurassique comportant de nombreuses traces de vie, des éléments riches en phosphore, une succession de roches perméables et imperméables, les unes calcaires, les autres siliceuses, offrant les apparences d'un véritable mille-feuilles.

L'observation fine dévoile la concordance entre ces terrains fossilifères et la conformation exceptionnelle des animaux qui y sont élevés.

A partir de ce constat et avec l'aide de l'emboucheur, la première démarche consiste à recenser les meilleures parcelles de façon à les hiérarchiser en prairies de fauche, prairies pour jeunes bovins, pour l'élevage et enfin pour l'embouche. Il se trouve que ces dernières se localisent sur des affleurements **sinémuriens** (- 200 millions d'années), souvent délimitées par des murets de pierres calcaires, des haies, sur des sols abondants en fossiles et riches en fer et en éléments phosphatés. La détection de ces prairies à partir de la géologie est donc possible sur ces terrains qui alternent perméabilité (calcaire) et imperméabilité (argile) garantissant ainsi la présence d'eau et de minéraux, sols sédimentaires jamais très épais, reposant sur un socle granitique. La viticulture y est tout aussi envisageable ("Vin des Fossiles").

Remarque: les affleurements se succèdent sous forme de gradins qui vont rythmer la présence des églises romanes dont les pierres de construction proviennent des carrières situées à leur proximité. Rappelons encore une fois que le Brionnais c'est aussi l'histoire de la famille Mathieu d'Oyé qui empiriquement s'était imprégnée de cette relation entre l'engraissement des animaux et les terrains sur lesquels ils pacagent.

***Le Durham et la "durhamisation" en France: incidence en race Charolaise (Bernard DENIS).**

Les croisements avec le Durham ont été des éléments importants de l'amélioration génétique de l'élevage français. Dans le premier tiers du XIXe siècle, l'agriculture en France présente un grand retard par rapport au pays de référence qu'est l'Angleterre: ainsi, dans ce dernier pays, le poids net des bœufs de boucherie atteint 277 kg contre seulement 175 en France (Louis-Furcy Grogner 1839) et 100 ha permettent de nourrir 75 bovins contre moins de 20 en France en 1841. Enfin, en Angleterre, les animaux partent à la boucherie vers 4 ans voire 3 ans, en France, le bœuf de boucherie est un réformé du travail de 8 à 10 ans.

L'industrialisation impose d'approvisionner en vivres, grâce aux paysans et aux éleveurs, les villes en plein développement.

A cette époque, le **type génétique** représente le facteur limitant principal des productions animales, lequel par son arriération en France, est rendu responsable des moindres performances de notre cheptel bovin, comme le constate notamment la Noblesse lors de son retour à la Restauration.

S'impose alors la nécessité d'améliorer notre élevage en important des animaux anglais de race Shorthorn improved également appelée Durham, issus de races locorégionales (Teeswater et Holderness), d'origine hollandaise en partie, améliorées par les frères Colling qui utilisent les méthodes du grand zootechnicien de l'époque qu'est Bakewell. Les meilleures bêtes sont choisies pour la reproduction tandis que l'on pratique une consanguinité raisonnée pour obtenir des capacités d'engraissement

précoces avec comme corollaire, une réduction de la taille.

La contrepartie de ces croisements, ce sont des besoins alimentaires beaucoup plus élevés qui réservent ces animaux à l'élite des éleveurs, rajoutant à cela des difficultés de reproduction liées à l'embonpoint qui survient après la première lactation. La race progressant, 3 types vont se dégager:

- un premier type peu conformé rappelant la Teeswater d'origine, mixte voire laitier, maigrissant pendant la lactation mais récupérant rapidement après. Cette souche est à l'origine du Durham laitier qui se développe en Bretagne.

- un deuxième type caractérisé par un état d'embonpoint à peu près constant, mixte (14 à 17 l de lait/jour).

- un dernier format enfin qui se singularise par un embonpoint excessif, incapable de maigrir, hyper gras, peu laitier (6 à 7 l/jour), mais admiré à ses débuts. L'iconographie anglaise nous en montre de fameux exemples comme le taureau "Comet". Ce Durham s'inscrit dans un parallélépipède qu'accentue une tête très fine et peu développée, des membres et des extrémités minces, un sternum exagérément proéminent et pour clore, des boules de tissu adipeux considérables aux ischions et à la pointe de la hanche. Toutes les iconographies semblent toutefois abusives, le daguerréotype ramenant ces animaux à des proportions plus réalistes tandis que les caricaturistes s'emparent du sujet.

En France, les premières introductions, privées, sont éprouvées en 1825, sur la vache Charolaise (Léonor Brière d'Azy). Peu après, l'Administration en la personne de l'Inspecteur Général de l'Agriculture et éleveur mayennais, Lefebvre Sainte-Marie, avec la participation du professeur Auguste Yvart (ENVA), décide d'importer un nombre limité d'animaux dans les 13 vacheries nationales dont les plus importantes sont alors, le Pin dans l'Orne, Corbon dans le Calvados et Poussery dans la Nièvre. Cette hybridation se pratique largement surtout en France septentrionale où apparaissent les Durham mancelles (future Maine-Anjou), cotentines, schwytz-normandes et charolaises que concours et presse agricole soutiennent. Mais une problématique sur les aptitudes au travail, la rentabilité d'une activité exclusive d'engraissement, sur les rapports avec la production laitière commence à se manifester.

Des éleveurs convaincus vont se maintenir jusqu'au

Samedi 6 septembre - matin

Avant de rejoindre Vendennes-lès-Charolles, M. Louis MONTMEAS rappelle que la SEZ a modifié son site internet depuis janvier 2012 grâce à Mlle Coline TAINEMONOD, laquelle en assure aussi la maintenance. Ce site informe sur les actualités de notre Société et permet de

Les Fours à chaux de Vendennes-lès-Charolles (71120)

La visite, commentée avec clarté par M. Henri BONNOT, géologue membre de l'Association de Sauvegarde des Fours à Chaux nous précise que, construits en cet endroit précis en 1879, ils le furent à la suite d'un projet industriel mûrement réfléchi et ce pour 3 raisons favorables:

- La présence de la matière première, le calcaire, abondant et qui chauffé aux environs de 1000° C se

début du XXe siècle avant qu'on ne s'aperçoive que le facteur limitant n'est pas l'élément génétique mais l'**élément agronomique** comme le démontre vers 1850, l'Ecole d'Agriculture de Grignon, en prouvant que la production laitière dépend directement du niveau de l'alimentation.

Le bilan de la durhamisation française est dressé par De Lapparent en 1914: il apparaît positif car il a transformé certaines populations comme la Maine-Anjou devenue Rouge des prés, l'Armoricaine, la Bleue du Nord, en même temps que des inclusions de sang faites avec modération ont bonifié la Normande et la Charolaise. La Durham a permis aux éleveurs de prendre conscience de la valeur de leurs propres races pour les développer, aboutir à leurs standards et à l'ouverture des livres généalogiques.

Régionalement, les croisements ont été plus importants dans la Nièvre et le Bourbonnais, épargnant en grande partie le Charolais comme le montre André Sanson qui ne relève que les mélanges avec la Nivernaise dont le résultat fut une très forte homogénéité.

Progressivement, cette durhamisation est abandonnée, laissant un impact inégal selon les régions et la Saône-et Loire ayant été beaucoup moins concernée, ses animaux sont introduits en Nivernais pour la reproduction et l'éradication du caractère Durham, notamment à partir de la vacherie d'Oyé, de 1891 à 1906.

Selon les auteurs, le retentissement de la durhamisation est à nuancer et la Charolaise d'aujourd'hui qui a éliminé l'essentiel de son tissu adipeux, ne ressemble en rien au Durham d'un point de vue morphologique.

Un dernier élément pour clore ce chapitre: celui de la génétique moléculaire qui ne décèle plus aucune trace de Durham ni en Normandie, ni en Charolais (travaux sur les groupes sanguins de François Grosclaude en 1990 confirmés par une étude américaine en 2000).

Lors du dîner festif dans la Maison du Charolais, Jean DENAUX nous commente toute la traçabilité des faux filets AOP fournis et dégustés, muris 39 jours suivant un protocole, progressif, spécifique à son entreprise .

Le dîner revêt un caractère particulier par l'absence, pour raisons de santé, de son animateur incomparable: René FREDET. Pour y pallier, MM. DENIS, SERGENT et CHAVOT réunissent tous leurs talents artistiques d'hommes d'esprit, d'imitateurs et de conteurs.

communiquer par la rubrique **messagerie**.

Pour le faire vivre, il faut y apporter des informations et les actualiser mois par mois, toute contribution étant la bienvenue à condition d'y adjoindre les références nécessaires et les plus complètes possibles.

transforme automatiquement en chaux vive, libérant du dioxyde de carbone. Cette roche provient d'un banc de calcaire à gryphées (lointaines ancêtres de nos huîtres), gris bleuté, datant du sinémurien (début de l'ère secondaire (période du Jurassique inférieur:-200 à -195 millions d'années)).

- Les Monts du Charolais, voisins et granitiques donc acides, auront besoin d'un amendement calcique pour

équilibrer le pH de leurs sols.

- L'existence de la voie ferrée Moulins-Mâcon construite en 1871, avant les fours.

La carrière d'extraction dite "en dent creuse" n'est pas visible mais la tranchée de la voie ferrée disparue aujourd'hui, permet d'observer ce banc de calcaire rempli de gryphées, surtout dans sa partie supérieure, en présence d'autres fossiles dateurs comme les ammonites, les bélemnites... La partie inférieure de la tranchée, plus massive, sera consacrée plutôt à la pierre de construction, aux dalles d'église, bordures de trottoirs, embrasures de portes et de fenêtres, montées d'escalier et autres.

Ces gryphées sont apparues dans les milieux éclairés et oxygénés des zones récifales et péri-récifales, ces dernières donnant de préférences des calcaires jaunes exclusivement végétaux (calcaires à entroques).

Des 4 fours du début, construits par une famille italienne, les Mangini, qui avait obtenue la concession de la voie ferrée, il n'en subsiste que 3 mais aucun n'est en activité, car très vite, le ciment moderne a supplanté la chaux de construction entraînant leur arrêt progressif malgré les travaux d'aménagement destinés à les prolonger.

Leurs dimensions sont imposantes: 22 m de hauteur dont 15 m de four et 7 m de cheminée pour un diamètre à la base de 6 m. Ils étaient chargés par le haut et déchargés par le bas avec des alternances de couches de calcaire et de charbon de Montceau-les-Mines situé à une trentaine de kilomètres, tandis que les briques réfractaires proviennent des tuileries qui longent le Canal du Centre.

La mise à feu s'effectue à partir d'une couche de paille et de bois sur laquelle on empile le charbon puis les blocs de 3 à 4 kg de calcaire. Il faut une semaine pour atteindre les 1000° C nécessaires et la chaux vive formée, descend tout simplement par gravité, lentement grâce à la forme ventrue du four. A l'aide d'un ringard, le chauffournier récupère cette chaux dans la fournaise (40 à 50° C), respirant

Visite d'Oyé (71800)

Avec M. Aurélien MICHEL, qui travaille pour le Syndicat Mixte du Pays Charolais, nous parcourons le fief de la famille Mathieu, considéré comme le berceau de la race bovine Charolaise, où vivaient Emiland Mathieu et son cousin Jean Circaud au XVIIIe siècle, ce bourg et ses hameaux étant protégés depuis la Loi du 02 mai 1930 qui réorganise la protection des monuments naturels et des sites de caractère. L'histoire de cette seigneurie est étroitement liée à 2 familles puissantes: la famille de Semur jusqu'au XIIIe siècle, puis celle de Luzy, ces 2 familles étant vassales des Ducs de Bourgogne.

L'intérêt se porte tout d'abord sur l'église qui conserve comme élément médiéval son clocher du XIIe siècle aux baies géminées et de beaux vitraux, puis le château, du XVe siècle, de style gothique, portant les armes de la famille de Luzy sur le tympan de la porte d'entrée, et enfin le musée associatif qui retrace la vie quotidienne de la région avant la seconde guerre mondiale.

Deux autres édifices retiennent l'attention: une construction quadrangulaire flanquée de 2 tours carrées aux angles (ancienne école) et le château des Delacroix de Ravignan qui aurait été bâti par la famille Mathieu vers 1770 avec comme dépendance, entre autres, une vacherie modèle datant de 1891 qui sera utilisée jusqu'en 1906 avec 2

des particules corrosives et se protégeant tant bien que mal de ces maux avec des masques de tissu et en buvant de temps en temps, des gorgées d'huile. Son expérience lui permet de séparer, dans des trémies, la chaux vive de la cendre.

Les fours fonctionnaient en continu pendant 3 mois puis s'arrêtaient les 3 mois suivants afin de procéder à leur entretien. L'été, la chaux n'était pas produite pour éviter que des escarbilles ne déclenchent des incendies. Quant aux ouvriers, ils étaient affectés en alternance, par périodes de 3 mois, aux fours et au déchargement du calcaire à la carrière.

La chaux vive était soit directement vendue aux paysans, soit moulue à la bluterie, mise en sacs et distribuée par voie ferrée. Elle sert d'amendement calcique, d'aseptisation des cadavres, de conservateur pour les œufs et les jambons.

La fermeture de la voie ferrée en 1951 précipite la cessation d'activité de ces fours et 10 ans plus tard, ils tombent en ruine. Mais une prise de conscience de la valeur de ce patrimoine industriel émerge en 1990, engendre un projet de réhabilitation qui conduit à leur classement comme "Monument historique".

1998: création de l'Association de Sauvegarde des Fours à Chaux.

2002: ouverture au public.

2008: aux journées du Patrimoine, une émission télévisée révèle leur existence et leur fréquentation pour atteindre 1 500 à 2 000 visiteurs par jour dont des scolaires.

Ils sont aujourd'hui propriété privée.

Remarque: comme le précise M. POULAIN, ces structures dégagent de la dioxine qui se redépose en quantité importante sur les prairies alentours dans un rayon de 1 km environ, dioxine insoluble qui s'accumule dans la couche superficielle des sols, pollue les végétaux et se retrouve dans les animaux qui les ingèrent. Seules de longues années de lessivage par les eaux de pluie amèneront une diminution substantielle de la teneur en dioxine.

taureaux et une trentaine de vaches Charolaise dont les produits étaient vendus aux enchères aux éleveurs de la région, en octobre.

Remarques:

- Oyé se trouve sur les calcaires sinémuriens favorables à l'embouche. A cette époque (fin XIXe-XXe siècle), seuls les emboucheurs spécialisés sont recensés. On en compte seulement 2 en 1841 et une douzaine en 1891 dont certains possèdent grandes demeures et châteaux comme celui de Chaumont ayant appartenu à Jean Circaud sur cette commune.

- les familles Mathieu et Circaud ne sont pas de petits cultivateurs qui vont s'enrichir par le commerce du bétail. En fait, ce sont de puissants marchands du XVe siècle qui s'implantent dans la commune pour obtenir des charges de la part des barons d'Oyé (gestionnaires de domaines, procureurs fiscaux, notariats), l'activité d'embouche n'arrivant que plus tard.

- il faut enfin distinguer le laboureur du cultivateur, le premier avant la Révolution est un paysan libre sans charge seigneuriale, le second, à l'inverse, est un vassal.

La fin de la matinée se prolonge à la "Ferme-Auberge des Collines" à AMANZE (71800) par le déjeuner préparé par Marie-Christine et Philippe PAPERIN dans les

dépendances de l'ancien château du XIIème, nos hôtes étant également à la tête d'une exploitation agricole de 100 ha et

60 bovins Charolais. Ils pratiquent l'embouche des femelles.

- après-midi

Plantes bio-indicatrices à Amanzé (71800)

M. Gérard DUCERF, botaniste de toujours et qui se destinait à une carrière agricole, malheureusement compromise par un accident, se passionne aujourd'hui pour la phytosociologie (plantes bio-indicatrices du taux de pollution d'un milieu et associations végétales). Il se captive en particulier pour le phénomène de la **dormance des graines** afin de déterminer les facteurs de germination notamment par rapport à la composition des sols.

Remontant aux ginkgophytes, qui font la transition entre les fougères et les végétaux à graines, M. DUCERF montre que cette dormance n'existe pas à leur niveau, le pollen fécondant directement l'ovule, soit sur l'arbre et dans ce cas la plantule résultante doit alors tomber à terre sous l'action d'agents extérieurs comme le vent ou les animaux, soit sur des ovules déjà au sol. Une seule espèce procède encore ainsi, le Ginkgo biloba, depuis 15 millions d'années.

A partir de cette époque, l'Evolution fait que la fécondation n'aboutit plus à une plantule mais à une graine dont la germination est bloquée. Ce **lever de dormance** diffère avec les types végétaux. Ainsi, chez les conifères, c'est le choc de la chute de la graine sur le sol qui va le déclencher, surtout en présence d'humidité et d'éléments fertilisants. Au sein d'une même famille les critères de lever de dormance varient: chez les Brassicaceae, la ravenelle (*Raphanus raphanistrum*) exige un pH légèrement acide alors qu'il doit être alcalin pour la moutarde des champs (*Sinapis arvensis*).

L'après-midi est consacré à l'étude sur le terrain de 2 biotopes, le premier, une parcelle argilo-calcaire favorable à l'embouche, le second, un sol siliceux inadapté à cette pratique. Il faut avoir conscience que les techniques agricoles atténuent les biodiversités végétales dont on retrouvera le biotope primaire d'origine seulement près des murets, des haies ou encore en bordure des champs.

***La prairie d'embouche:** pour notre botaniste, 3 sortes de plantes la caractérisent, à savoir le **chardon commun** (*Cirsium arvense*) riche en phosphore assimilable et en Omega 3, le **trèfle blanc** (*Trifolium repens*) et la **renoncule âcre** (*Ranunculus acris*). Chacun développe sa propre stratégie pour survivre à son ingestion par le bétail: le chardon va devenir de plus en plus épineux tandis que renoncule âcre et trèfle blanc vont synthétiser des hétérosides cyanhydriques, inappétents, de la floraison au printemps à la formation des graines. Ces 3 espèces s'imposent sur les prés violents.

Toujours selon M. DUCERF, le Dr vétérinaire QUIQUANDON dans les années 1960 aurait démontré une diminution du taux des anticorps colostraux chez les femelles laitières privées de renoncule âcre, affirmation qui ne va pas sans interpeller son auditoire.

M. POULAIN fait remarquer que le Code Rural impose la destruction de tous les chardons en dehors de toutes considérations zootechniques, appuyé en cela par Mme TAINÉ-MONOD qui précise la réglementation des PNPP (Préparations Naturelles Peu Préoccupantes). Le débat contradictoire est lancé et se poursuivra tout au long de cet

après-midi champêtre.

Le parcours pédestre se poursuit en détaillant le grand nombre d'espèces végétales présentes. Cette variété s'explique par le piétinement excessif pendant un printemps humide qui engendre des sols saturés, en anaérobiose. Ce même résultat s'observe lors d'épandages abusifs qui détruisent les bactéries aérobies des terrains, rendant la viande des animaux dangereuses et susceptible de déclencher, d'après M. DUCERF: maladie d'Alzheimer, sclérose en plaques et autre maladie de Creutzfeldt-Jakob!!! Le doute s'installe alors fortement et durablement.

Pour conclure, la prairie d'embouche type aurait la composition botanique suivante: 40 % de Fabaceae, 40 % de Poaceae et 20 % d'autres espèces végétales.

***Les autres terres:** une Poaceae va dominer, l'agrostis stolonifère (*Agrostis stolonifera*), souvent confondue avec le chiendent et dont le feutrage, empêchant l'eau et l'oxygène de pénétrer, est responsable du tassement des sols qui s'assèchent (prairies paillassons). A côté d'elle, fromental (*Arrhenatherum elatius*), houlque laineuse (*Holcus lanatus*), fougères, mercuriale (*Mercurialis annua*), des Scrophulariaceae sont présentes en nombre.

M. G. DUCERF: " La richesse d'une terre s'apprécie par la quantité et la qualité des argiles, à l'origine de complexes argilo-humiques et des limons fins donnant eux, des complexes organo-minéraux. Comme sur les sols siliceux il n'y a que très peu ou pas du tout d'argile, souvent de mauvaise qualité, (kaolinique), la "saturation" est rapidement atteinte sans capacité de fixation". De grandes Apiaceae blanches se développent comme la grande berce (*Heracleum sphondylium*), des pissenlits (genre *Taraxacum*) témoins d'un terrain pauvre et improductif. La présence du bétail apporte de l'azote, la **fauche** en soustrait et la gestion floristique des prés doit en tenir compte pour respecter un équilibre bénéfique. Cette fauche ne doit pas faire figure de parent pauvre, d'autant que l'AOP exige pour nourrir les animaux d'utiliser le foin de l'exploitation.

Remarque: M. POULAIN interroge M. DUCERF sur le **taux de saturation** qui, à entendre ce dernier, serait déterminé par l'azote. Pour M. POULAIN, ces sols sont riches en protons H⁺ que seules des bases calciques ou potassiques vont pouvoir saturer alors que l'azote, sous forme de nitrates solubles, n'est pas retenu. Pour rendre cette terre productive, il faut donc neutraliser ces protons par un chaulage.

A partir de toutes ces controverses, M. POULAIN reconnaît parfaites les déterminations et les herborisations de M. DUCERF, mais il émet un doute certain sur leur fondement et leur valeur scientifique. Il rajoute que les traitements herbicides contre une espèce, certes la font disparaître, mais au profit d'une autre de remplacement, de même que les flores s'adaptent toujours aux différents systèmes d'exploitation et à leurs changements éventuels.

M. DENIS réalise la synthèse de toutes ces polémiques: M. DUCERF en homme du pays, largement

autodidacte et dont les connaissances sont extrêmement étendues, manque de formation pour ce qui est des interprétations de fond. Il s'agit d'un contexte populaire assez élaboré mais dont les insuffisances sont faciles à relever pour

des scientifiques. Ces 2 types d'approches devraient se rencontrer pour que ces connaissances engendrent des progrès sur tous ces sujets.

Musée de la Filature Plassard, à Varennes-sous-Dun (71800)

***Le musée:** installé dans les locaux de la filature Plassard créée en 1879 et qui depuis 1982 s'est orientée vers la fabrication du fil à tricoter pour répondre à la demande actuelle, expose les nombreuses fibres naturelles et synthétiques utilisées ainsi que les anciennes machines d'un temps révolu aux noms plus ou moins évocateurs: le loup, le renvideur self-acting et autres assembleurs, bobinoirs et mouliniers, le tout avec les explications d'un guide ne ménageant ni ses efforts ni ses démonstrations.

***Le parc animalier:** une vingtaine de races ovines et caprines le long d'un parcours ombragé nous procure un excellent moment de détente. C'est l'occasion de contempler la chèvre Angora, celle du Cachemire ou encore le Mouton de Jacob avec ses nombreuses cornes.

Le trajet vers notre dernier rendez-vous est l'opportunité saisie par D. POULAIN pour nous entretenir de l'**espace rural des XIXe et XXe siècles.**

Les cultures vivrières constituent un premier cercle, l'**hortus**, qu'entoure un deuxième cercle concentrique, l'**ager** correspondant aux champs et aux cultures fourragères. Au-delà, se situent les prairies avec les animaux, à la limite d'une forêt peu dense occupant des espaces défrichés, le **saltus**. Ces prés, souvent éloignés de ces habitations, occupent généralement les fonds de vallée où l'eau est abondante car l'irrigation est la seule méthode de fertilisation disponible, la fertilisation organique étant réservée à l'hortus. Les petites rivières, barrées, inondaient ces espaces et permettaient des dépôts d'alluvions fertiles. Parfois, des crues inattendues autant qu'intempestives compromettent les récoltes de foin et diguettes, barrages, écluses limitent leur impact en régulant les cours de l'eau.

Le **journal** est l'unité de surface labourable par un homme en une journée. Dépendant étroitement de la vigueur du cultivateur, il oscille entre 0,25 et 0,33 ha. Son équivalent pour les prairies est la **soiture**, de même surface et qui correspond à celle qu'un bon faucheur peut traiter en une journée. La plupart des parcelles font moins d'une soiture sauf celles des grands domaines seigneuriaux, des abbayes,

Elevage bio Le Billou, à Charolles (71120)

Cet élevage est connu sous le nom de "La Viande à Billoux", ferme de la Garaudaine où Isabelle et Laurent BILLOUX nous accueillent chaleureusement en nous présentant les 2 animaux Charolais qui seront joints devant nous, à savoir la vache Azalée de 9 ans et le bœuf Froment de 6 ans, aidés en cela par M. Michel NIOULOU.

Actuel président du groupe d'Art et de Traditions populaires "Les Gâs du Tsarollais", Laurent Billoux a invité 3 de ses sociétaires, en costumes régionaux du Charolais et du Brionnais du XIXe siècle, lesquels nous décrivent avec enthousiasme, cordialité et précision ces merveilles du pittoresque d'alors.

***L'exploitation:** constituée d'un cheptel ovin et de bovins de race Charolaise inscrits au herd-book, cette ferme est un héritage familial reçu en 1988 et que M. Billoux a converti en agriculture bio en 1998, certifié en 2000, en

qui atteignent la trentaine soit une dizaine d'hectares. A la mort du paysan, elles se partagent entre les héritiers directs ce qui aboutit à un morcellement considérable avec des demies ou des quarts de soitures... Ce morcellement poussé à l'extrême oblige alors à un partage dans le temps en autant d'héritiers.

Au début de la Renaissance, les rendements s'expriment en **charretées** c'est-à-dire en nombre de charrettes nécessaires à transporter la fauche d'une prairie. Cette quantité, non mesurable, peut varier du simple au double entre 2 années selon les conditions climatiques. La sous-unité est la **botte**, dont on ignore le poids et dont il faut une soixantaine pour constituer une charretée. Une soiture permet de charger 23 à 25 charrettes, qui sont donc de tailles modestes, la productivité approchant les 4 tonnes de foin/ha.

Les soins aux prairies sont codifiés: celles-ci doivent être fauchées régulièrement en éliminant toutes repousses d'arbrisseaux d'arbustes et d'espèces végétales indésirables (joncs, carex...), et les taupinières étalées.

Le fer est un métal coûteux pour fabriquer les faux, aussi les effectifs de faucheurs ne sont pas importants. Le foin coupé est séché par retournement, andainé puis bottelé avant d'être chargé sur les charrettes et mis à l'abri. Sur une douzaine d'hectares travaillent 5 à 6 faucheurs pour une soixantaine de personnes qui s'occupent du foin, le tout surveillé par des sergents qui empêchent les vols de fourrages et écartent les animaux de ces prés non-enclos. Il faut une dizaine de jours pour accomplir cette besogne qui n'occuperait qu'une trentaine d'heures de nos jours avec beaucoup moins de moyens humains.

La récolte de ce foin débute traditionnellement à la St-Jean (24 juin) pour se terminer à la St-Michel (30 septembre), assez tardivement pour prendre en compte la repousse d'après récolte, le regain. Première coupe et regain appartiennent au propriétaire. Après le 30 septembre, tout devient lot commun, les parcelles prenant le statut de vaine pâture où les troupeaux vont paître pendant 6 mois, jusqu'en février ou mars, gardés par un berger.

même temps qu'il organisait la vente directe de viande.

Le corps de ferme est ancien, typique de l'habitat charolais, avec sa longère comprenant habitation, grange et étable, le tout sous un toit à 2 pans.

M. Billoux fait naître 50 veaux par an en moyenne sur une surface d'herbages uniquement, de 120 ha avec un chargement peu élevé.

***La commercialisation:** la vente directe de viande à la ferme a été privilégiée par rapport à celle sur pieds du marché de St-Christophe où les tractations sont difficiles, les animaux ne présentant que rarement, et le plus souvent pour des raisons subjectives, les qualités souhaitées, amenant des retours fréquents à l'exploitation.

Après abattage et découpe à Paray-le-Monial, la viande est dirigée sur Ambérieu-en-Bugey où les steaks

hachés seront fabriqués dans les 5 jours tandis que les autres morceaux sont disposés dans des caissettes. Ces lots sont livrés par camion-congélateur à l'atelier de transformation de la ferme pour leur stockage et leur vente après les 15 jours à 3 semaines nécessaires aux analyses bactériologiques.

***L'attelage:** Le projet d'attelage bovin a vu le jour en 2005, prolongation de la longue expérience acquise par M. Billoux comme dresseur de chevaux, lors d'une rencontre avec M. Michel Nioulou, tout aussi passionné et expert en fabrication de jougs.

L'attelage présenté, associant une vache et un bœuf, suppose l'adaptation des différents éléments aux formats de ces animaux de taille inégale.

Le joug employé, en bois de hêtre, dit "découpé", avec des têtes dissemblables pour respecter les formats différents des 2 animaux, est maintenu derrière les cornes par des liens de chanvre et de cuir de façon à ce que les bouts libres pendent à l'intérieur de l'attelage pour en faciliter liage et déliage. L'inconvénient de ces liens est leur longueur (5 m) qui ne permet pas un serrage durable et qu'il faut donc corriger assez souvent pendant le travail.

Le coussinet de protection en paille ou en sisal, des lanières de corde ou de cuir devant les yeux pour protéger les animaux des mouches, complètent l'ensemble.

Le caractère des animaux est un critère d'efficacité tout comme le respect du "côté" préféré de chaque bête, et la manière d'atteler révèle les compétences des conducteurs.

Souvent, des chants coutumiers accompagnaient l'attelée.

Enfin, l'avenir est assuré par 2 petits bœufs jumeaux de 1 an, en cours de dressage.

* * *

M. DENIS referme ce voyage toujours très recherché malgré son timing soutenu en exprimant toute sa gratitude et celles des participants envers Christian ALBERT et Pierre DEL PORTO, gentils organisateurs.

Enfin, pour cette année, le dimanche a permis à ceux

***La poule Charollaise:** M. Jean-François BAUDRON, président de la Société Avicole du Charolais présente cette volaille qui faisait partie de toutes les basses-cours dans les années 1900 et qui a vu le déclin de sa race au moment de l'industrialisation de l'agriculture.

Son homologation dans le standard des races françaises date de 1966 après sa présentation 3 années consécutives à Paris, suivie de la création du Syndicat de la Poule Charollaise. Par la suite, en 1997, le CCF (Charollais Club Français) entreprend de sauvegarder cette souche, de l'améliorer et d'en relancer la consommation. Sa démarche est contrariée car précédée par l'IGP du "poulet fermier noir à cou nu du Charolais" de 1996, un animal pourtant complètement étranger à la région, non représentatif. La poule charollaise se trouve reléguée aux expositions avicoles, au grand dam des 10 membres du CCF représentant la centaine de volailles d'une souche en extinction pour laquelle le programme VARAPE pourrait apporter une solution selon M. QUEMERE.

La poule est blanche à oreillons rouges, dont la crête simple au début s'est transformée en crête frisée à la suite d'un métissage avec une poule suisse dans les années 1950. Le coq pèse 3,5 kg à 6 mois contre 2,5 kg pour la femelle. Il existe une variété naine.

Peu de commerce si ce n'est celui des reproducteurs et une consommation familiale.

M. Billoux conclut sur une note teintée de pessimisme, constatant la perte d'identité de la région avec l'introduction de races bovines allochtones pour ce qui de l'élevage, de construction de maisons provençales couvertes de tuiles "Canal" pour ce qui est de l'architecture par exemple.

qui le souhaitaient de participer à une "échappée gourmande" dans la vallée de l'Arconce, échappée pédestre mais parsemée de dégustations des produits de ce beau Pays.

Jean-Pierre FERRIER

Maxime DELLIAUX – DES MAMMIFERES AMPHIBIES EN EUROPE DU NORD AU MOYEN-ÂGE: CHASSE, EXPLOITATION ET COMMERCE, DES VIKINGS A OLAUS MAGNUS; Mémoire de Master Recherche 1^{ère} année, Université du Littoral, Côte d'Opale, 2014.

En juillet 2014, Maxime Delliaux soutenait brillamment son premier mémoire de recherche à l'Université du Littoral Côte d'Opale. Ce dernier, mené sous l'autorité d'Alban Gautier, nous intéresse plus particulièrement ici. Le jeune étudiant a entrepris une analyse zoohistorique et pluridisciplinaire portant sur la chasse, l'exploitation et le commerce des mammifères amphibies en Europe du Nord au Moyen Âge. Ce sujet s'étend des vikings à Olaus Magnus, de la fin du VIII^e siècle au milieu du XVI^e siècle.

Les sources utilisées pour ce travail sont diverses. Nous pouvons les répartir en trois catégories: l'archéo(zoo)logie, l'iconographie et les textes. Cette dernière rubrique est extrêmement vaste et comprend des sources antiques, des encyclopédies médiévales, des textes hagiographiques, juridiques et nordiques ainsi que l'ouvrage d'Olaus Magnus, l'*Historia de gentibus Septentrionalibus*,

qui constitue le *terminus ante quem* de l'étude.

Ce sujet de recherche s'intègre dans la zoohistoire, véritable domaine qui vise avant tout l'étude des animaux. Il est en vogue depuis les années 1960-1970, grâce aux travaux d'historiens tels que Michel Pastoureau et Robert Delort. La réflexion de Maxime Delliaux a suivi le sentier du rapport homme-animal, de la manière la plus logique possible. A cet effet, le mémoire est divisé en trois parties.

La première a pour objectif de cerner la zoologie et la taxinomie médiévales. En d'autres termes, il s'agit de voir de quelle manière les hommes du Moyen Âge se représentaient les animaux étudiés dans le cadre de cet exercice, à savoir le phoque, le morse, la loutre et le castor. En même temps, il convient évidemment d'expliquer les raisons pour lesquelles cette représentation est ce qu'elle est. Le Moyen Âge est encore très marqué par la zoologie antique,

et les dimensions magique et monstrueuse sont omniprésentes, comme le souligne notamment Else Roesdahl. C'est particulièrement le cas chez Olaus Magnus. Néanmoins, il faut souligner qu'un effort de rationalisation est fait par quelques auteurs médiévaux, à commencer par Albert le Grand dont l'aura dans le monde scolastique est très importante. Il enrichit la classification zoologique aristotélicienne, devenue obsolète, et livre des observations personnelles sur les animaux destinées à mieux les comprendre, à aller plus loin que les productions antiques.

La deuxième partie est axée sur l'activité cynégétique en elle-même, sur les acteurs et les lieux, techniques et difficultés de la chasse. Pour ces thématiques, les sources sont extrêmement lacunaires, la chasse n'étant pas au cœur du récit. Ce n'est qu'en sélectionnant des éléments dans des sources très diverses qu'un portrait du chasseur commence à se dessiner. *In fine*, plusieurs techniques de chasse peuvent être distinguées, en particulier la chasse à terre et la chasse en mer, particularité due à la nature amphibie des animaux concernés.

Enfin, l'après-chasse, c'est-à-dire l'exploitation et le commerce, est traité dans la troisième partie du travail. Il s'agit de la partie la plus documentée. L'exploitation des animaux est polymorphe; on chasse d'abord pour s'alimenter. Sur ce point, les prospections archéozoologiques menées par Astrid Ogilvie, Sophia Perdikaris et Thomas McGovern sont extrêmement riches d'enseignements. Mais certains textes, notamment hagiographiques, mettent également en avant la

satisfaction de ce besoin primaire. Stéphane Lebecq l'a démontré dans son article intitulé "Scènes de chasse aux mammifères marins (mers du Nord, VI^e-XII^e siècles)". On chasse également pour s'éclairer ou pour se soigner. Quant au commerce issu de ces bêtes, il est très lucratif. La principale marchandise étudiée est l'ivoire de morse, substitué de choix à l'ivoire d'éléphant, rare durant les siècles médiévaux. A ce sujet, il faut reconnaître l'extrême utilité des travaux d'Elizabeth Pierce, Else Roesdahl et Danielle Gaborit-Chopin. Mais les peaux et fourrures sont elles aussi très prisées, ce point ayant été tout particulièrement étudié par Robert Delort.

Au centre de ce sujet se trouve donc l'espace maritime. D'un côté, les animaux qu'il abrite engendrent un véritable effroi. De l'autre, par nécessité et/ou dans une perspective d'enrichissement, l'homme a appris à passer outre. Ces pistes de recherche peuvent parfaitement être adaptées à des sujets plus larges, prenant par exemple en compte la baleine. Perçue avant tout comme un poisson à cette époque - analyse menée par Fabrice Guizard -, l'animal constitue une ressource clé pour les populations littorales d'Europe du Nord. L'objectif de ce type de travaux est de rendre à l'animal la place qui lui est due au sein de l'histoire, d'en refaire un objet historique à part entière. Comme le défend Eric Baratay, l'histoire peut tout à fait être moins "anthropocentrée", plus "zoo-orientée". Ce point de vue est également partagé par Maxime Delliaux et a influencé sa démarche tout au long de cette année de recherche.

Contact: delliaux.maxime@orange.fr

OLIVIER COURTHIADE - *PETITES HISTOIRES DE NOTRE MONTAGNE; CARNETS DE MONTAGNE N°4*, Les Editions du Refuge, 2013 (ISBN: 979 1090960060 – ISSN: 2256-7704)

Notre sociétaire Olivier Courthiade nous délivre sur 62 pages quatre nouvelles, chacune magnifiquement illustrée par les dessins d'un autre Ariégeois, Bruno Gras. Décidément, que de trésors cachés dans ces montagnes. On y apprenait récemment la disparition d'Alexandre Grothendieck, médaillé Fields et moderne fondateur des mathématiques, resté fidèle de façon intransigeante à ses options anarchistes de jeunesse. Ici, nous avons un attachement romantique à un monde disparu qui est aussi celui de la jeunesse de l'auteur. Il bâtit sa carrière sur cette émotion fondatrice comme un artiste.

C'est un chemin difficile que celui de mainteneur et nous lui sommes redevables d'avoir encore en France un lieu où l'on peut faire dresser des paires de mules ou de bœufs, incontestable Patrimoine immatériel.

Si le chemin est dur, il est parcouru dans la gaîté. En témoigne une plume alerte et des histoires malicieuses, comme prises sur le vif dans une langue qui fait sonner l'occitan.

Je ne dévoilerai pas ici le contenu des quatre nouvelles.

Sachez toutefois qu'il y est beaucoup question des bêtes à cornes, des mules, des cavales et des moutons, de leur commerce et évidemment de leur contrebande et ... D'en avoir ou pas.

Un moment de plaisir à ne pas boudier et une bouffée d'air frais d'altitude.

Bertrand Langlois

(http://www.dailymotion.com/video/x1obouv_olivier-courthiade_creation)

Claude GUINTARD, Olivier NÉRON DE SURGY - *L'AUROCHS: DE LASCAUX AU XXI^E SIECLE*, Edition du Gerfaut, 2014, 127 pages, 29,50 €.

Notre sociétaire Claude Guintard était tout indiqué pour rédiger un tel ouvrage. En effet, sa thèse de doctorat vétérinaire avait pour sujet: L'Aurochs et ses essais de reconstitution (Nantes, 1988) et il est le fondateur en 1995, du Syndicat international pour l'élevage, la reconnaissance et le développement de l'Aurochs-reconstitué (SIERDA) dont il est le président. Le journaliste scientifique Olivier de Néron l'a assisté dans l'écriture de cette fresque historique, scientifique et culturelle consacrée à l'Aurochs.

L'Aurochs – *Bos primigenius* – est l'ancêtre sauvage des bovins domestiques –*Bos taurus*. Disparu en Pologne en 1627, il est "reconstitué" trois siècles plus tard par les frères Heck respectivement directeurs des zoos de Berlin et de Munich. Les quelques animaux épargnés par la seconde guerre mondiale sont transférés dans différents parcs zoologiques européens. Suite à des essais réussis de mise en liberté sur de grands espaces, des élevages extensifs d'Aurochs reconstitués voient le jour dans différents pays

européens dont la France en 1989. Ces multiples expériences permettent de mettre en évidence sa rusticité.

En 2014, 7000 animaux sont recensés en Europe (5000 en Allemagne, 2000 dans les autres pays européens dont 450 en France).

Cet ouvrage qui retrace l'histoire unique au monde de reconstitution d'une espèce sauvage disparue et de sa valorisation dans un contexte de développement durable, comporte deux parties:

La première partie: L'Aurochs, un colosse disparu retrace l'histoire de cet animal, apparu vers -500 000 ans et dont les effectifs s'effondrent sous la triple pression humaine: domestication, déforestation et chasse; le dernier spécimen est abattu en forêt polonaise en 1627. N'en subsistent que des ossements et des représentations dont celles des grottes de Lascaux. La description de la morphologie de l'Aurochs, sa domestication et ses effets, son extinction et l'importance de sa valeur patrimoniale constituent les principaux développements de cette première partie richement illustrée.

La deuxième partie: un nouvel Aurochs comporte deux volets. D'une part, la description des croisements "à rebours" de races bovines "anciennes" que les frères Heck ont conduit chacun de leur côté dans les années 1920-1930 et dont les produits de 5^e génération ressemblent fortement à *Bos primigenius*, d'où la dénomination d'Aurochs-reconstitué. D'autre part, la présentation du travail de valorisation entrepris à partir des années 1970 par des "passionnés" et qui font passer l'Aurochs-reconstitué du statut d'individus présentés dans des parcs et jardins zoologiques à celui de race officiellement reconnue en 2000 et dont la rusticité est mise à profit par un élevage extensif dans des milieux difficiles. Dans cette optique, un intéressant développement est consacré aux travaux ayant abouti à la reconnaissance de la race et à la définition de la rusticité et de ses critères d'évaluation.

Si l'Aurochs-reconstitué peut être considéré aujourd'hui comme une nouvelle race, qualifiée de synthétique par les zootechniciens, son histoire n'est pas pour autant achevée. Les possibilités offertes par la biologie moléculaire permettent d'envisager deux évolutions possibles:

- La reprise des croisements afin de produire une "copie" encore plus aboutie et qui pourrait être placée en condition de vie sauvage.
- La poursuite de la sélection d'un "animal utile" permettant de conforter le créneau original de développement trouvé par les éleveurs.

C'est cette deuxième voie qui semble avoir été choisie.

L'ouvrage se termine par la présentation de l'arbre phylogénétique des bovidés et de celui des bovinés, permettant de mettre en évidence que l'aurochs et le bison appartiennent à des genres différents et mettant ainsi fin à de fréquentes confusions.

Cet ouvrage fera incontestablement référence. Par sa qualité d'écriture, sa rigueur scientifique et la richesse de ses illustrations, il s'adresse à un large public, intéressé par la préhistoire, la zoologie, le patrimoine rural, les bovins... Il faut aussi souligner qu'il concerne en premier lieu les zootechniciens; en effet à travers l'histoire de l'Aurochs, c'est aussi l'histoire de l'élevage, bovin en particulier qui se déroule. Sont notamment abordées les thématiques suivantes: domestication, constitution des races, orientation et organisation de la sélection, rusticité et critères d'évaluation, gestion des races à petit effectif, élevage et valorisation des milieux difficiles...

Espérons que cette note de présentation les incitera à faire une lecture attentive de cet ouvrage qui traite d'un aspect assez méconnu de l'histoire de l'élevage.

Louis Montméas

François de BEAULIEU - LA POULE COUCOU DE RENNES, PATRIMOINE VIVANT DE BRETAGNE; Ed. Ecomusée du Pays de Rennes - Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2015, 128 p., format 22 X 28 cm, 18 €.

Cet ouvrage qui vient tout juste de paraître est préfacé par le Directeur de l'écomusée du Pays de Rennes, M. Jean-Luc Maillard, qui souligne dès les premières lignes "qu'à l'heure où le terme de biodiversité prend tout son sens, il [est] temps de restituer l'histoire des grandes races de volailles fermières françaises". Reconnue officiellement en 1914, déclarée disparue dans les années 1980, il faut attendre 1988 et la redécouverte des derniers spécimens de Coucou de Rennes pour voir la race repartir in extremis. Le rôle de l'écomusée du Pays de Rennes (La Bintinais) est exemplaire de ce point de vue et est bien mis en valeur dans le livre. Cette histoire d'une race de poule constitue une aventure patrimoniale sans égal qui a vu la "renaissance" d'une population que d'aucun croyait disparue. En 1997, la Coucou de Rennes fait son retour sur les marchés rennais grâce à la valorisation par des éleveurs refusant la production industrielle, dont il faut saluer le travail. Cet ouvrage, vient fêter les 100 ans de la reconnaissance de la race. L'histoire de cette population remonte au milieu du XIX^e siècle, c'est en effet en 1858 que la première mention d'une poule de type

Coucou de Rennes est faite. Ce livre s'ancre donc dans cette longue histoire des poules en Bretagne, avec une iconographie couleur abondante qui constitue un réel travail d'histoire et de sociologie. Écrit de façon claire et captivante, apportant des informations bien au delà de la seule poule Coucou de Rennes, ce livre constitue à n'en pas douter une réelle référence en la matière. De la domestication de la poule aux races locales, avec notamment une double page sur la "réapparition des races locales dans le secteur "production"?" par le professeur B. Denis (p. 100-101), cet ouvrage offre des points de réflexion scientifique indéniables. Il se conclut par des recettes de cuisine qui incitent le lecteur à aller au delà de la lecture même !

François de Beaulieu, naturaliste et historien, conduit ici une enquête passionnée d'où ressortent le rôle du Dr. Edmond Ramé et celui de l'écomusée de Rennes grâce auquel la race Coucou a été sauvée.

Claude GUINTARD

**Philippe LHERMINIER – LA VALEUR DE L'ESPECE. LA BIODIVERSITE EN QUESTION;
L'Harmattan, Paris, Coll. "Acteurs de la science", 128 p., 13,5 €.**

Bien que la question de la biodiversité puisse encore susciter des débats -ce fut le cas récemment à l'Académie d'Agriculture- elle bénéficie le plus souvent d'un consensus en sa faveur. Philippe Lherminier pense qu'elle est considérée à l'unanimité comme une valeur fondamentale. Celle-ci a même une connotation économique immédiate puisque le trafic des espèces donne lieu au second chiffre d'affaire mondial, après celui de la drogue et avant les ventes d'armes. Faisant remarquer par ailleurs que nous savons désormais que les espèces ne sont pas éternelles, l'auteur pose une question originale: lorsque l'on perd une espèce, que perd-t-on en réalité? Quelle est la valeur de l'espèce?

Philippe Lherminier a fait le choix de considérer six types de valeur, des plus évidentes (l'utilité par exemple) à d'autres auxquelles on ne pense spontanément pas, et de s'interroger longuement et sous différents angles à leur sujet. Reproduisons les titres, dont certains sont très explicites, avec quelques brefs ajouts ou commentaires.

1) Valeur utilitaire: plus un individu est utile, plus son espèce a de valeur (Ce qui n'est pas vraiment satisfaisant pour l'esprit, est-il dit à la fin du chapitre).

2) Valeur affective: plus un individu nous plaît, plus son espèce a de valeur (Cela dit, les individus ne suffisent pas pour définir l'espèce car les relations qu'ils entretiennent entre eux sont au moins aussi importantes).

3) Valeur intellectuelle: mieux une espèce est connue, plus elle a de valeur (Le désir d'espèce est ancré dans notre pensée car il satisfait notre besoin de catégoriser le monde. Nommer une espèce permet de la tirer de l'anonymat et d'en faire une partie de l'universel, mais de nombreuses espèces sont inconnues. De surcroît, le naturaliste échoue finalement dans ses efforts de caractériser finement celles qu'il connaît).

4) Valeur esthétique: l'espèce est une œuvre d'art (A mentionner, une citation de Henri Poincaré: "Le savant n'étudie pas la nature parce que cela est utile; il l'étudie parce

qu'il y prend plaisir, parce qu'elle est belle. Si la nature n'était pas belle, elle ne vaudrait pas la peine d'être connue". A signaler également une remarque sur les races domestiques anciennes, dont on fait souvent une réserve génétique mais dont il ne faut pas sous-estimer le charme esthétique).

5) Valeur morale: quelle charité au-delà de l'homme? (La morale n'est pas un penchant naturel à aider ceux qu'on aime mais un effort de la volonté pour aider ceux qu'on n'aime pas, par exemple un serpent. "Inclure le non-humain dans le champ de l'impératif moral, est un geste culturel étrange, un dépassement de la nature déroutant et presque contradictoire").

6) Plus une espèce donne à penser, plus elle a de valeur (La valeur de l'espèce n'est pas objective mais pensée par l'homme, et peut-être la valeur résultante est-elle culturelle: ainsi, les 700 pages éditées par le Journal Officiel Protection de la flore et de la faune ignorent le mot génétique mais se réfèrent sans cesse à la "valeur culturelle des espèces").

Contrairement à ce que l'on pourrait croire à un moment ou à un autre de la lecture de l'ouvrage, Philippe Lherminier ne suit pas une progression censée se terminer par la "vraie valeur" de l'espèce. D'ailleurs, il n'a pas écrit de conclusion. La profusion des valeurs envisagées dans les titres des chapitres, mais aussi dans les développements, "a de quoi réjouir... (mais)... nous sentons bien qu'elles n'épuisent pas le mystère de l'espèce". A chacun donc, selon sa sensibilité, de privilégier tel ou tel abord, d'entrer à son tour dans l'impressionnante variété des réflexions et de l'argumentation de l'auteur, de ne pas se laisser impressionner par des contradictions qui apparaissent parfois entre les diverses valeurs et, surtout, de se convaincre qu'il n'est peut-être pas indispensable de savoir quelle est la "valeur de l'espèce" pour sauvegarder la biodiversité.

Bernard DENIS

PLANCHES PEDAGOGIQUES SUR LES RACES LOCALES A FAIBLES EFFECTIFS

A la suite d'un récent échange avec le Professeur Denis (à l'occasion de la réunion du jury pour le Prix Agrobiodiversité animale de la Fondation du patrimoine) qui m'a recommandé de transmettre l'information à la Société d'Ethnozootechnie, je fais part ici d'un projet que j'ai initié et sur lequel j'ai travaillé avec la Maison Deyrolle.

Afin de mieux faire connaître les races locales à faible effectif au public intéressé et aux élèves des lycées agricoles, quatre planches pédagogiques ont été créées. Un des objectifs visés est d'essayer de montrer l'intérêt de ce patrimoine remarquable et potentiellement de susciter quelques vocations autour de ces races fragilisées.

Chaque planche comprend 20 dessins et la dernière (France) en reprend 8 des autres planches, soit au total 72 dessins: Grand Ouest (20), Sud (20), Nord - Est (20), France (12 et 8 reprises).

Pour ce projet, nous avons reçu le soutien technique de l'Institut de l'Élevage (Lucie Markey et Coralie Danchin). Les textes ont été co-rédigés par L. Markey, C. Danchin (verso) et moi même (recto et quelques textes au verso).

Le doyen de l'enseignement agricole a marqué un réel intérêt pour ce projet et nous avons obtenu le concours de l'Inspection de l'enseignement agricole. Afin de nous permettre de finaliser les quatre planches, nous avons bénéficié d'un soutien complémentaire de Ceva santé animale.

Les conservatoires et les experts de races nous apporté leur appui pour la validation des dessins. Tous les dessins ne sont pas parfaits mais l'objectif principal a été atteint avec une large diffusion des planches auprès des lycées agricoles (300 au total).

A cet égard, une autre action est en cours, à la

demande du rectorat de Paris, en vue de les exposer dans les écoles publiques parisiennes.

Bac Paris 6ème.

Emmanuel Ribaucourt

0633690202

Ces planches sont disponibles pour les éventuelles personnes intéressées auprès de la Maison Deyrolle rue du

PJ: un exemple de planche (carte de France)

90

PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ RACES À RESPECTER

FRANCE

Au fil des siècles, les agriculteurs français ont façonné leur espace et y ont développé nombre de races domestiques parfaitement adaptées à leur terroir. La révolution agricole commencée en France dès les années 50 a profondément modifié les modes de production et en particulier ceux liés à l'élevage, conduisant ainsi à la disparition fulgurante de races locales. Cette disparition aurait pu être beaucoup plus vaste si la préservation des races encore existantes n'avait pas été engagée à temps par quelques intervenants déterminés et par des éleveurs passionnés qui ont permis in extremis, au prix d'efforts parfois considérables, la sauvegarde de ces animaux de ferme remarquables. Les effectifs demeurent hélas souvent faibles, avec dans certains cas, le risque réel d'une possible extinction. Quelques races, fort heureusement, voient leur effectif augmenter régulièrement, ce qui constitue un véritable espoir pour le futur.

BIODIVERSITÉ/PATRIMOINE

Les races domestiques menacées représentent une biodiversité exceptionnelle qui doit absolument être préservée pour les générations futures, car elles constituent un patrimoine unique et irremplaçable. Ces races sont également un atout économique fort pour leurs régions, dans lesquelles des produits de haute qualité peuvent être valorisés. Enfin, la diversité animale est une donnée essentielle pour le maintien des espèces dans le temps, en particulier face à l'appauvrissement génétique constaté du fait de la sur-sélection généralement pratiquée sur les races à grande production.

ANIMAUX DE LA FERME

France

La politique mise en place dans les années 1950 visant à limiter le nombre de races domestiques n'a pas pu atteindre tous ses objectifs, en raison d'une prise de conscience très forte qui a permis, juste à temps, à partir des années 1970, d'éviter la disparition définitive de nombre de races aujourd'hui dites « en conservation ». Des actions très ciblées ont été engagées. C'est ainsi qu'ont été créés des conservatoires régionaux, dont l'un des principaux objectifs fut de préserver les ressources génétiques encore disponibles, alors que des races autrefois abondantes avaient déjà disparu. Cette politique de préservation, appuyée notamment par les collectivités locales, a permis de mener des actions de soutien auprès d'éleveurs désireux de pratiquer une agriculture raisonnée, leur offrant la possibilité de valoriser des produits de qualité autour du lait, des fromages ou encore de la viande. À ce titre, il paraît de plus en plus évident qu'un mode de production respectueux de l'environnement et tourné vers la consommation locale permet également de développer des exploitations agricoles viables en parallèle des modèles existants. Ainsi, le maintien de ces races authentiques doit-il permettre de faciliter le redéploiement d'une agriculture traditionnelle durable pouvant assurer la survie des quelque 220 races et espèces menacées, qui ne demandent qu'à retrouver la place qu'elles occupaient autrefois dans le paysage rural français. Ces races anciennes font partie de notre histoire et sont les garantes du maintien des caractéristiques originelles de leur terroir. Elles rattachent tous ceux qui les ont accompagnées en les façonnant aux générations futures, qui pourront comprendre que ce patrimoine représente un lien essentiel à leurs racines, un lien à la terre.



Armoricaine
On la reconnaît à sa robe principalement rouge, les panachures étant souvent peu étendues. Elle est issue du croisement de la Durham et des populations locales bretonnes à la fin du 10^e siècle. Race mi-laitière par excellence, l'avènement de l'élevage intensif a failli la faire disparaître avec l'arrivée de races Pie Rouge, plus laitières. Sauvée de l'extinction totale, elle reste fragile avec des effectifs d'environ 250 vaches. On l'apprécie aujourd'hui pour sa docilité, sa rusticité et la qualité de sa viande, très persillée.



Porc de Bayeux
Le porc de Bayeux est issu du croisement effectué au 10^e siècle entre une race normande disparue, la craonnaise et un porc anglais, le Berkshire. Très rustique, de grande taille, il a un corps épais caractérisé par des taches noires de forme ronde qui parsèment sa robe blanc rosé. Victime de l'industrialisation, la race ne compte plus aujourd'hui qu'environ 150 truies, ce qui la rend très vulnérable. Chaque année, la Ville de Bayeux organise le festival gourmand du cochon de Bayeux qui permet de valoriser les qualités caractéristiques de cette race prolifique au caractère plutôt placide. Il existe une sous-variété, le porc de Longué, qui compte seulement 30 à 40 truies.



Coq d'Alsace
Comme son nom l'indique, cette race de poule est issue du Bourbonnais, en particulier de l'Allier, où des races de volailles blanches furent croisées au 10^e siècle avec des races asiatiques, dont la braham. Le standard est aujourd'hui bien fixé et seule la variété « blanc herminé noir » est reconnue. Cette volaille très appréciée, au corps long et large est assez haute sur pattes. Excellente pondueuse avec environ 200 œufs par an, elle produit une chair fine très appréciée. La bouronnaise est essentiellement présente dans sa région d'origine où quelques éleveurs la maintiennent avec ses qualités originelles.



Bleue du Nord
Originaire des Hautes de France, appréciée pour son caractère docile et sa rusticité exemplaire, la bleue du Nord représente l'excellence de la vache mi-laitière produisant à la fois du lait et de la viande. Elle réaffirme aujourd'hui sa place de race économique qui sait tirer profit des herbages froids et humides du Hainaut français, où sa longévité productive fait merveille.



Avranchin
Ce grand mouton d'hérbage se distingue par son format imposant et sa tête au mulle large et coloré, orné de « roufflaquettes ». Il est issu du croisement entre populations locales de la Manche et races anglaises comme le Dishley. Ses effectifs ont toujours été assez confidentiels, malgré ses grandes qualités : précoce, prolifique, et produisant des agneaux bien conformés. Ses effectifs seraient proches des 1 500 femelles.



Poule bourbonnaise
La faveur française est une race ancienne à croissance rapide qui apprécie les sols légers et sablonneux et ne supporte pas l'humidité. C'est une volaille douce et placide. Elle est dite « pentadactyle » ce qui constitue une particularité puisque ses tarses emplumés portent cinq doigts contre quatre pour la plupart des autres races de poules. La tenaison péjorative de la coque avec sa coulaine allemande aurait pu finir par modifier son port et les collets de son plumage caractéristique tant pour le coq que pour la poule. Une trentaine d'éleveurs conservent aujourd'hui avec passion cette poule très attachée à la chair succulente qui peut pondre des œufs dépassant les 50 grammes.



Lourdaise
Autrefois traite, la Lourdaise avait la réputation d'être la meilleure laitière des races bovines pyrénéennes. Elle a failli disparaître : les effectifs sont restés à la fin des années 70 d'un seul taureau pur et d'une vingtaine de vaches. Cette vache docile et sociable est appréciée des éleveurs pour sa facilité d'adaptation à la vie en estive. Sa robe uniforme peut aller du blanc au froment clair, et ses cornes ouvertes en lyre font d'elle une vache élégante.



Brigaque
La race ovine Brigaque est la seule race laitière du Sud-Est de la France. On la reconnaît principalement à sa tête, au profil très busqué. Son caractère proche de l'homme (on la surnomme « brebis chèvre »), son aptitude à la marche en terrain sec et à valoriser les alpages la rendent très intéressante pour les éleveurs fromagers. Malgré ses nombreux atouts, elle est en grand danger, ses effectifs ne dépassant pas les 900 animaux.



Faverolles française
La dindon rouge des Ardennes est une race locale très ancienne, connue depuis le 18^e siècle. Très proche de l'extinction, il fut sauvé in extremis et relancé à partir de 1985. Cet oiseau de basse-cour au plumage rouge fauve est particulièrement décoratif. Sa chair savoureuse est mise en valeur par des éleveurs ardennais garants de ses qualités gustatives très recherchées pour les fêtes de fin d'année. Ses effectifs sont en augmentation régulière.



Saonoise
Elle se distingue par les variations de sa robe pie rouge, illustrant un cas rare en France de race bovine non entièrement standardisée sur la couleur. Elle est issue des influences plus ou moins poussées de la Durham sur deux races locales, la Percheronne et la Mantelloise. Race d'hérbage par excellence, elle est une remarquable productrice de viande en raison de son grand gabarit et de la finesse de son ossature. On compte aujourd'hui environ 1 500 animaux, presque tous Sarthois.



Rouge du Roussillon
La chèvre pyrénéenne se caractérise par ses poils longs, son ossature solide et ses oreilles tombantes. Elle est élevée au sein d'élevages extensifs à vocation allaitante (production de chevreaux lourds et broustards) ou fromagère. Rustique et endurante, elle est particulièrement adaptée au relief et au climat pyrénéens et apprécie les roncées et les parcours boisés, participant ainsi à l'entretien des zones en déprise.



Rouge des Ardennes
Animal du pauvre par excellence, elle était gardée pour de l'élevage d'auto subsistance : le lait pour la maison ou les agneaux orphelins, et les cabris pour Pâques. Elle n'a jamais été standardisée sur sa couleur, ce qui a failli la mener à sa perte : personne ne se rendait compte qu'elle était bien une population, originale, de pays. Elle doit sa sauvegarde à quelques éleveurs fermiers qui ont cru en elle.



Canard de Vouillé
Le pigeon serait le descendant de l'ancien pigeon turc et aurait été apporté en France par les croisés. Originaire de Corbière, les seigneurs l'utilisaient autrefois comme pigeon voyageur. Après avoir été le « tête noire de Brive », c'est en 2011 qu'il est devenu le « tête colorée de Brive » afin d'ouvrir la sélection à d'autres variétés au-delà du coloris noir. Son plumage très caractéristique doit montrer une répartition précise entre le blanc et le coloré, « sorte de crayonnage constitué de tirets ». Très rustique, fin, élégant, ce pigeon au caractère marqué mais sans agressivité est un très bon reproducteur. Sauvé de la disparition dans les années 1970, il fait l'objet d'un regain d'intérêt.



Chèvre des Pyrénées
Le lapin Chèvre est une vieille variété de ferme du Sud-Ouest. Ce terme fait référence à des animaux de robes et couleurs majoritairement noirs avec un collier blanc, et fauve, un ventre de couleur blanche qui étaient ceux de variétés locales de chèvres. La sous-couleur est bleue sur l'ensemble du corps sauf sur le ventre. Cette race est exclusivement fermière, les animaux sont élevés pour l'autoconsommation familiale et l'élevage de loisir.



Chèvre provençale
Le porc Basque a une robe pie noire à taches larges nettement délimitées (tête et crupée noires), des oreilles charnues inclinées sur les yeux et des membres forts. Porc courtois, il est apte à se nourrir tant dans les bois que dans les champs. Il est exclusivement élevé au Pays Basque et abattu tardivement. Son jambon est séché et affiné à l'air libre pendant plus d'une année. Il est candidat pour l'obtention d'une AOP sous le nom « Kintoa ».



Lapin chèvre

Écomusé du Pays de Rennes
Ferme de la Binitinais
Route de Châtillon-sur-Seiche
35200 Rennes
Tél. : 02 99 51 38 15

Centre régional des ressources génétiques du Nord-Pas-de-Calais
Ferme du Héron - Chemin de la Ferme Lenglet
559650 VILLENEUVE D'ASCQ
Tél. : 03 02 67 03 51

Adresses utiles :
Institut de l'Élevage (Idele)
Maison Nationale des Éleveurs
149 rue de Bercy
75595 Paris Cédex 12
Tél. : 01 40 04 51 50

Conservatoire des races d'Aquitaine
Bordeaux Sciences Agro - Bâtiment du Médoc
1 cour du Général de Gaulle CS 40201
33175 Gradignan Cédex
Tél. : 05 57 35 60 86

Union pour les ressources génétiques du Berry
Pôle BioDom Centre - URG
Place du Général de Gaulle
36400 La Châtre
Tél. : 09 64 09 06 66

... Et toutes les autres associations de races - à trouver via Internet - qui peuvent communiquer tous renseignements sur les races et les producteurs locaux...

Animaux de la ferme à faible effectif

Vaches	Chevaux	Ânes	Moutons	Chèvres	Porcs	Volailles	Lapins
Armoricaine Bazadaise Béarnaise Bleue du Nord Bordelaise Bretonne pie noir Casta Ferrandaise Flamande originelle Froment du Léon Lourdaise Maralchine Mirandaise Nantaise Rouge flamande Saonoise Villard-de-Lans Vosgienne	Auxois Boulonnais Castillonnais Cob normand Comtois Mérens Mule poitevine Percheron Poney landais Pottok Trait ardennais Trait breton Trait mulassier Trait du Nord	Baudet du Poitou Bourbonnais Cotentin Grand noir du Berry Normand Provence Pyrénées	Aure et Campan Avranchin Bargeois Belle-Île Berrichon de l'Indre Bizet Bleu du Maine Boulonnais Brigaque Castillonnaise Causse-narde des garrigues Charmoise Clun Forest Cotentin Dorset Down Finoise Landes de Bretagne Lourdaise Martiniak Méninos de Rambouillet Montagne noire Ouessant Raiole Romanov Rouge du Roussillon Roussin de la Hague Solognote Southdown Thônes et Marthod	Angora Chèvre des Fossés Corse Cou clair du Berry Lorraine Massif central Poitevine Provençale Pyrénées Rove	Basque Bayeux Bayeux de Longué Blanc de l'Ouest Cul noir limousin Gascon Nustrale	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-size: small;">Poules</div> <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <p>Coq d'Alsace</p> <p>Coucou de France</p> <p>Coucou de Rennes</p> <p>Barbezien</p> <p>Bourbonnaise</p> <p>Caumont</p> <p>Combattant du Nord</p> <p>Contres</p> <p>Cotentine</p> <p>Courte pattes</p> <p>Crèveceur</p> <p>Faverolles française</p> <p>Gasconne</p> <p>Gâtinaise</p> <p>Gournay</p> <p>Grise du Vercors</p> <p>Houdan</p> <p>La Flèche</p> <p>Landaise</p> <p>Le Mans</p> <p>Limousin</p> <p>Marans</p> <p>Merlerault</p> <p>Meusienne</p> <p>Noire du Berry</p> <p>Noire de Châlans</p> <p>Noire de Janzé</p> <p>Pavilly</p> <p>Pictave</p> <p>Challans</p> <p>Duclair</p> <p>Rouen</p> <p>Vouillé</p> </div> </div>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-size: small;">Oies</div> <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <p>Alsace</p> <p>Blanche de Poitou</p> <p>Brière</p> <p>Grise du Marais</p> <p>Normande</p> <p>Toulouse</p> <p>Touraine</p> </div> </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-size: small;">Dindons</div> <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <p>Noir du Bourbonnais</p> <p>Noir du Gers</p> <p>Noir de Solagne</p> <p>Normand</p> <p>Porcelaine</p> <p>Rouge des Ardennes</p> </div> </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-size: small;">Pigeons</div> <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <p>Boulang français</p> <p>Boulang illois</p> <p>Cauchois</p> <p>Manotte d'Artois</p> <p>Mondain</p> <p>Mulhousien</p> <p>Tête colorée de Brive</p> </div> </div>

RENCONTRE DES AMIS BRETONS DE LA S.E.Z

Depuis quelques années, nous nous retrouvons pour partager une journée amicale. Le 26 avril 2015, le Morbihan a été le cadre de cette rencontre: plus précisément la Presqu'île de Rhuys et le Golfe du Morbihan.

La ferme Fromagère de Suscinio (à SARZEAU) a accueilli une douzaine de participants qui ont apprécié le parcours d'Isabelle et Gurban BOURVELLEC, tant au point

de vue humain que professionnel. (Cette ferme transforme le lait de ses vaches bretonnes pie noir ainsi que celui de deux autres élevages - normandes et montbéliardes- en tomme de Rhuys.

Le repas servi dans le cadre du port du Logeo, a permis de découvrir, ou de redécouvrir, une partie du site magnifique du Golfe du Morbihan.

La visite très rapide du château de Suscinio – un exemple d'adaptation de la profession vétérinaire aux conditions actuelles d'exercice en visitant le cabinet de propriété du Conseil Départemental du Morbihan- a montré le travail immense et grandiose de plusieurs décennies pour Surzur. sauver ce monument qui menaçait en ruine.

Annick et Pierre EVAIN

Enfin, les moins pressés de rentrer, ont pu découvrir

SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECHE

Patrimoines et savoirs en élevage

5, Avenue Foch, F54200 TOUL

COTISATION ANNUELLE DE 35 €

(Tarif étudiant: 10 €, sur justificatif)

donnant droit à deux numéros de la revue et quatre lettres d'information. Selon les possibilités, il arrive que des numéros supplémentaires soient édités.

Photocopie des sommaires des numéros parus 7 €

1975-1 Races domestiques en péril (1 ^{re} journée)	13 €	52 Races domestiques en péril (4 ^e journée)	13 €
1975-2. Quelques aspects de la transhumance	13 €	53 La faune sauvage	13 €
15 Le Yak	13 €	54 La zootechnie et son enseignement	13 €
16 Le Porc domestique	13 €	55 La transhumance bovine	13 €
18 L'Élevage en Grèce	13 €	56 L'âne (2 ^e journée)	13 €
20 L'Ethnozooteche	7,5 €	57 Varia (n° 3)	13 €
21 Les débuts de l'élevage du mouton	13 €	58 Le coq	13 €
22 Les races domestiques en péril (2 ^e journée)	13 €	59 L'Élevage médiéval	13 €
24 Zones marginales et races rustiques	13 €	60 Les Bœufs au travail	13 €
25 Le chien	13 €	N° 61 Varia n° 4 (1998)	13 €
26 Le petit élevage des animaux de ferme	13 €	N° 62 La Poule et l'œuf (1998)	13 €
27 Le lapin (1 ^{re} journée)	13 €	N° 63 Premices de la sélection animale en France (1999)	14 €
28 Les concours de bétail	13 €	N° 64 Poneys (1999)	14 €
29 Le concept de race en zootechnie	13 €	N° 65 Varia n° 5 (2000)	14 €
30 Le cheval en agriculture	13 €	HS n° 1 L'habitat rural traditionnel en France (2000)	14 €
31 Les animaux domestiques dans les parcs naturels et dans les zones difficiles	13 €	N° 66 L'alimentation des animaux (2000)	14 €
32 L'évolution de l'élevage bovin	13 €	N° 67 L'élevage en agriculture biologique (2001)	14 €
33 Races domestiques en péril (3 ^e journée)	13 €	HS N° 2 L'animal et l'éthique en élevage (2001)	14 €
34 La médecine vétérinaire populaire	13 €	N° 68 Élevage et enseignement de la zootechnie (2001)	14 €
35 Foires et Marchés	13 €	N° 69 Varia n° 6 (2002)	14 €
36 Les éleveurs de brebis laitières	13 €	HS N° 3 Histoire des races bovines et ovines (2002)	14 €
37 L'âne (1 ^{re} journée)	13 €	N° 70 La chèvre, son rôle dans la société au XX ^e siècle 2002	14 €
38 Les femmes et l'élevage	13 €	N° 71 Animal domestique, domestication: points de vue 2003	14 €
39 Les palmipèdes domestiques et sauvages	13 €	Hors série n° 4 Du lait pour Paris (2003)	14 €
40 Le Chat	13 €	N° 72 Le Mulet (2003)	14 €
41 La chèvre	13 €	N° 73 Animaux au secours du handicap (2003)	14 €
42 Etat sauvage, Apprivoisement, état domestique	13 €	N° 74 Varia n° 7 (2004)	14 €
43 Les chiens de troupeau	13 €	N° 75 Le Lapin (2 ^e journée) (2004)	14 €
44 Varia (n° 1)	13 €	HS n° 5 La vie et l'œuvre de F.-H. Gilbert (1757-1800) (2004)	14 €
45 La couleur du pelage des animaux domestiques	13 €	N° 76 Races en péril: (5 ^e journée) (2005)	14 €
46 Evolution des rapports hommes-animaux en milieu rural	13 €	N° 77 Varia n° 8 (2005)	14 €
47 Milieux, société, et pratiques fromagères	13 €	N° 78 Le chien (2006)	14 €
48 L'homme et la viande	13 €	Hors série n° 6 F. Spindler, Souvenirs (2006)	14 €
49 Le dindon	13 €	N° 79 Bovins: de la domestication à l'élevage (2006)	14 €
50 Varia (n° 2)	13 €	HS n° 7 La transhumance bovine Vosges et Alpes (2006)	14 €
51 Le logement des animaux domestiques	13 €	N° 80 Le gardiennage en élevage (2007)	14 €
N° 82 Histoire des courses et des compétitions équestres (2007)	14 €	N° 81 Les animaux au service du handicap (2007)	14 €
N° 83 Appréciation et jugement morphologiques des animaux (2008).....	14 €		
N° 84 L'homme et l'animal: voix, sons, musique (2008)	14 €		
N° 85 Histoire et évolution des races et des productions caprines (2008).....	14 €		
N° 86 Le lait de demain (2009).....	14 €		
N° 87 Varia n° 9 (2009).....	15 €		
N° 88 Un cheval pour vivre & Varia (2010).....	15 €		
N° 89 Hommage à R. Laurans (2010).....	15 €		
N° 90 Poisson: un animal sauvage et domestique (2011)	15 €		
N° 91 Le mouton, de la domestication à l'élevage (2011).....	15 €		
N° 92 Les fèces animales: des nuisances aux ressources (2012).....	15 €		
N° 93 Pratiques de fin de vie des animaux (2012).....	15 €		
N° 94 Varia n° 10 (2013).....	15 €		
N° 95 Intensification/extensification; bien-être animal (2013)	15 €		
N° 96 De la plume et de ses usages (2014).....	25 €		
N° 97 Le veau de boucherie/Evolution – tradition (2014)	15 €		
N° 98 Animaux dans la Grande Guerre (2015).....	(à paraître)		

SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECHNIE

Patrimoines et savoir en élevage

Association loi 1901

étude:

les relations HOMME, ANIMAL, MILIEU dans les sociétés anciennes et actuelles, et leurs transformations déterminées par l'évolution de l'élevage. Elle réunit ainsi des éléments de comparaison, de réflexion et des informations utiles à ceux qui s'intéressent à l'histoire et à l'avenir de l'élevage des animaux domestiques.

Les thèmes suivants retiennent plus particulièrement l'attention:

- l'origine des animaux domestiques et l'évolution des races
- l'histoire de l'élevage
- l'évolution des techniques et du langage des éleveurs
- leur adaptation aux conditions socio-économiques
- la conservation du patrimoine génétique animal
- la place de l'élevage dans les sociétés anciennes et actuelles

organise

- des colloques et journées d'étude

publie

- les textes des communications présentées aux journées d'étude
- des articles et mémoires sur thèmes divers
- des informations, comptes rendus et analyses

dans son bulletin semestriel

ETHNOZOOTECHNIE

et sa

Lettre d'information trimestrielle

RENSEIGNEMENTS - ADHÉSIONS:

Le Président

Pr. Bernard DENIS

5 Avenue Foch

F54200 TOUL

Téléphone: 03.83.43.06.45

La Secrétaire-trésorière

Mariane MONOD

4 rue Pierre Brossolette

F92300 Levallois-Perret

Téléphone: 01 47 31 27 89

Site Internet de la Société d'Ethnozootechnie: www.ethnozootechnie.org.



BULLETIN D'ADHÉSION ET/OU DE COMMANDE

NOM et PRÉNOM:

ADRESSE:

DÉSIRE

ADHÉRER A LA SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECHNIE

RECEVOIR LES NUMEROS SUIVANTS.....

Les commandes sont expédiées après règlement par chèque bancaire ou postal (C.C.P. Paris 17885-33 N) à l'ordre de la Société d'Ethnozootechnie.