

Ethnozootechnie

**Supplément au Bulletin n° 102
accessible sur Internet**

2017

© Société d'Ethnozootechnie

ISSN: 0397-6572 – ISBN: 2-901081-92-4

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

Société d'Ethnozootechnie – 5 Avenue Foch, 54200 TOUL

TABLE DES MATIÈRES

Raymond Pujol	
Textes sur Daubenton	4
Henry de Montaut	
Inauguration de la statue de Daubenton au Jardin d'acclimatation	7
Charles Maignien	
Des Bergeries en Bourgogne et des Mérinos en Côte d'Or	8
Daubenton et Isidore Geoffroy-Saint-Hilaire	10
Varia	
Le chat dans l'antiquité classique: État de la question Christine Bourlon – Gressier ⁽¹⁾	13
Comptes rendus, notes, analyses	
Jean-Pierre Ferrier	
Voyage 2017 de la Société d'Ethnozootechnie en Lorraine	28
Peter Wohlleben, <i>La Vie secrète des arbres</i> , (Traduit de l'allemand par Corinne Tresca),	48

TEXTES DE RAYMOND PUJOL SUR DAUBENTON

Extrait de: Les Amis du Muséum National d'Histoire Naturelle, septembre 2016, n°267, 44-45

Louis DAUBENTON (1716-1800)

300e anniversaire du premier directeur du Muséum d'histoire naturelle

Daubenton Louis [D'AUBENTON Louis, Jean-Marie dit] est né le 29 mai 1716 à Montbard (Côte-d'Or), mort le 1er janvier 1800 à Paris.

Il était garde du Cabinet d'histoire naturelle au Jardin du roi, puis titulaire de la chaire de Minéralogie. L'Anatomie, la Minéralogie et la Muséologie étaient ses trois grands domaines de recherches.

Daubenton, qui était fils de notaire, vit le jour à Montbard, ville natale de Georges-Louis Buffon. Destiné par son père à une carrière ecclésiastique, il fit ses études à Dijon chez les Jésuites, puis chez les Dominicains. Il "monta" à Paris pour s'initier à la théologie en Sorbonne, mais s'engagea à l'insu de sa famille dans des études de médecine tout en suivant les cours d'anatomie de Christophe Du Verney et ceux de botanique dispensés au Jardin du roi. La mort de son père en 1736 lui permit d'afficher sa vocation et de soutenir son doctorat en médecine en 1741. Il avait l'intention d'exercer comme praticien à Montbard, mais en 1742 il fut appelé à Paris par son compatriote Buffon de Montbard pour être son adjoint et, sous son contrôle, garde démonstrateur. Buffon le fait nommer en 1745 garde du cabinet d'histoire naturelle du roi.

Entré en 1744 comme adjoint botaniste à l'Académie des sciences, il est nommé membre résident de la section d'anatomie et de zoologie en 1795 où il y rédigea de nombreux mémoires.

Daubenton occupa avant la chute de l'Ancien Régime deux chaires professorales: en 1778, celle d'histoire naturelle au Collège royal – le futur Collège de France –; en 1782 jusqu'à 1788, celle de l'Ecole Vétérinaire d'Alfort. On crée pour lui: Histoire naturelle des animaux et Economie rustique vétérinaire (l'actuelle zootechnie).

Il assura sous la Révolution la transition administrative entre le Jardin du roi – qu'il aida à réformer en 1790 et où il remplit par intérim les fonctions d'intendant du 25 décembre 1791 au 1^{er} juillet 1792 – et le Muséum. Il y devint en 1793 le premier titulaire de la chaire de Minéralogie et le premier directeur élu pour la période 1793-1795. Il fut de nouveau à la tête du Muséum de 1796 à 1797.

Daubenton était un homme prudent, timide, méticuleux et travailleur. Excellent anatomiste, il appliqua avant Georges Cuvier la méthode comparative, aussi bien aux animaux vivants que fossiles. Il décrit pour la première fois l'organisation interne de cinquante quadrupèdes, parmi les cent quatre-vingts disséqués par lui.

Pour ses descriptions et comparaisons sur l'anatomie animale, il cherchait à décrire les mêmes observations et les mêmes mesures pour chaque animal disséqué; personne avant lui n'avait appliqué cette méthodologie. On le considère à juste titre comme l'un des fondateurs de l'anatomie comparée.

Il a découvert des espèces nouvelles, dont une musaraigne d'eau des milieux humides et cinq chauves-souris, dont le murin de Daubenton (*Myotis daubentonii*), ou vespertilion de Daubenton, qui pour se nourrir fréquente la surface des plans d'eau et les ripisylves.

On lui a dédié un lémurien extraordinaire, seul primate à posséder dix-huit dents, l'Aye-aye (*Daubentonia madagascariensis*), unique représentant du genre *Daubentonia*, lui-même seul membre de la famille des Daubentonidés. Insectivore, le troisième doigt de sa main est très allongé et muni d'une griffe qu'il utilise pour déloger les larves d'insectes xylophages.

Dans ses observations sur le foramen occipital des Mammifères, il démontra qu'anatomiquement seul l'homme peut adopter une position bipède. Il réfute la croyance en l'existence de géants fossiles et grâce à l'observation des articulations des membres, il démontre la fausseté du fait que l'orang-outang puisse être un homme sauvage. Daubenton fit des observations originales sur les organes de la phonation chez certains oiseaux.

Devant l'Académie des Sciences ou à la Société de médecine, il émit des hypothèses originales sur la formation des stalactites, des albâtres, des marbres et publia un *Tableau méthodique des minéraux suivant leurs différentes natures, et avec des caractères distinctifs, apparents ou faciles à reconnaître* (1792-1821). Il eut aussi le mérite de rassembler au Cabinet du roi les premiers éléments d'une collection minéralogique.

Comme autre domaine, Daubenton se passionna depuis 1766 jusqu'à sa mort pour la zootechnie qui le rendit célèbre, notamment avec l'amélioration de la qualité de la laine (longueur et finesse) chez les races de moutons, dont le mérinos espagnol. Il publia sur le sujet des *Instructions pour les bergers et les propriétaires de troupeaux* (1782), qui contiennent d'excellents éléments de physiologie et de thérapeutique. Daubenton s'intéressa à la botanique, découvrit les modes de croissance de la tige des palmiers et l'existence de trachées dans l'écorce des arbres.

D'autres travaux concernent les plantes dans l'alimentation humaine, les plantes toxiques *ex situ* et *in situ*, médicinales, fourragères, mellifères, textiles, tinctoriales, etc.

La participation de Daubenton à la rédaction de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert va de 1748 jusqu'en 1759. Il en est le contributeur majeur avec neuf cents articles en sciences naturelles. Les plus importants portaient sur l'abeille et la chenille en entomologie.

L'une des grandes entreprises éditoriales du XVIII^e siècle est l'œuvre de Buffon, mais son *Histoire naturelle générale et particulière avec la description du Cabinet du roi* est aussi celle de Daubenton avec ses travaux sur l'histoire

naturelle et l'anatomie des animaux.

Il décède le 1^{er} janvier 1800 à Paris. Il est enterré dans le labyrinthe du Muséum national d'histoire naturelle près de la gloriette de Buffon, dont les métaux viennent de la

région de Montbard et dont la devise *horas non numero nisi serenas* ("Je ne compte que les heures heureuses") lui était chère.

Raymond Pujol

Remerciements: P. Jaussaud, Y. Laissus (*Du Jardin au Muséum*), B. Denis, I. Rohan, ENCCRE (projet d'Édition Numérique Collaborative et Critique de l'Encyclopédie co-dirigée par Diderot, D'Alembert et Jaucourt (1751-1772), Académie des Sciences). Wikipédia.

Extrait de: La Lettre de la Société d'ethnozootechnie, octobre 2017

Louis Jean-Marie Daubenton premier directeur du Muséum d'histoire naturelle

A l'occasion du tricentenaire de la naissance de Louis Jean-Marie Daubenton, la Société d'ethnozootechnie a organisé le 15 novembre 2016 une réunion autour de l'œuvre zootechnique de Daubenton. Par ce texte, Raymond Pujol présente Daubenton "savant naturaliste"

Garde du cabinet d'histoire naturelle au Jardin du roi puis titulaire de la chaire de minéralogie, Daubenton avait trois grands domaines de recherches: l'anatomie, la minéralogie, et la muséologie. Fils de notaire, il est né à Montbard le 29 mai 1716. Il fit ses premières études à Dijon chez les jésuites. Le destinant à la prêtrise, son père l'envoie ensuite à Paris étudier la théologie, mais il préfère suivre en secret les cours d'anatomie de Christophe du Vernay et ceux de botanique dispensés au Jardin du roi. Il soutient son doctorat de médecine en 1741 et retourne l'exercer à Montbard. En 1742, il est appelé à Paris par Buffon pour en faire son adjoint comme garde démonstrateur et le nommer en 1745 garde du cabinet d'histoire naturelle du roi. En 1795, il est membre résident de la section d'anatomie et de zoologie de l'Académie des sciences où il rentre en 1744 comme adjoint botaniste et où il rédige de nombreux mémoires. Il occupe avant la chute de l'Ancien Régime deux chaires professorales: en 1778, celle d'histoire naturelle au collège royal, de 1782 à 1788 celle de l'École vétérinaire d'Alfort, où l'on crée pour lui: Histoire naturelle des animaux et Economie rustique vétérinaire (l'actuelle zootechnie). Il assure sous la Révolution la transition administrative entre le Jardin du roi – qu'il aide à réformer en 1790 et où il remplit par intérim les fonctions d'intendant du 25 décembre 1791 au 1^{er} juillet 1792 – et le Muséum. Il y devient en 1793 le premier titulaire de la chaire de Minéralogie et le premier directeur élu de 1793-1795 et de nouveau de 1796 à 1797. Excellent anatomiste, il applique avant Georges Cuvier la méthode comparative aux animaux vivants et fossiles. Il décrit pour la première fois l'organisation interne de 50 quadrupèdes parmi les 150 disséqués par lui. Pour ses descriptions et comparaisons sur l'anatomie il cherche à décrire les mêmes observations et les mêmes mesures pour chaque animal disséqué; personne avant lui n'avait appliqué cette méthodologie. On le considère comme l'un des fondateurs de l'anatomie comparée. Il a découvert des espèces nouvelles comme une musaraigne d'eau et cinq chauves-souris dont Murin de Daubenton (*Myotis daubentonii*). On lui a dédié un lémurien extraordinaire seul primate à posséder 18 dents: le Aye-aye (*Daubentonia madagasriensis*) unique représentant du genre

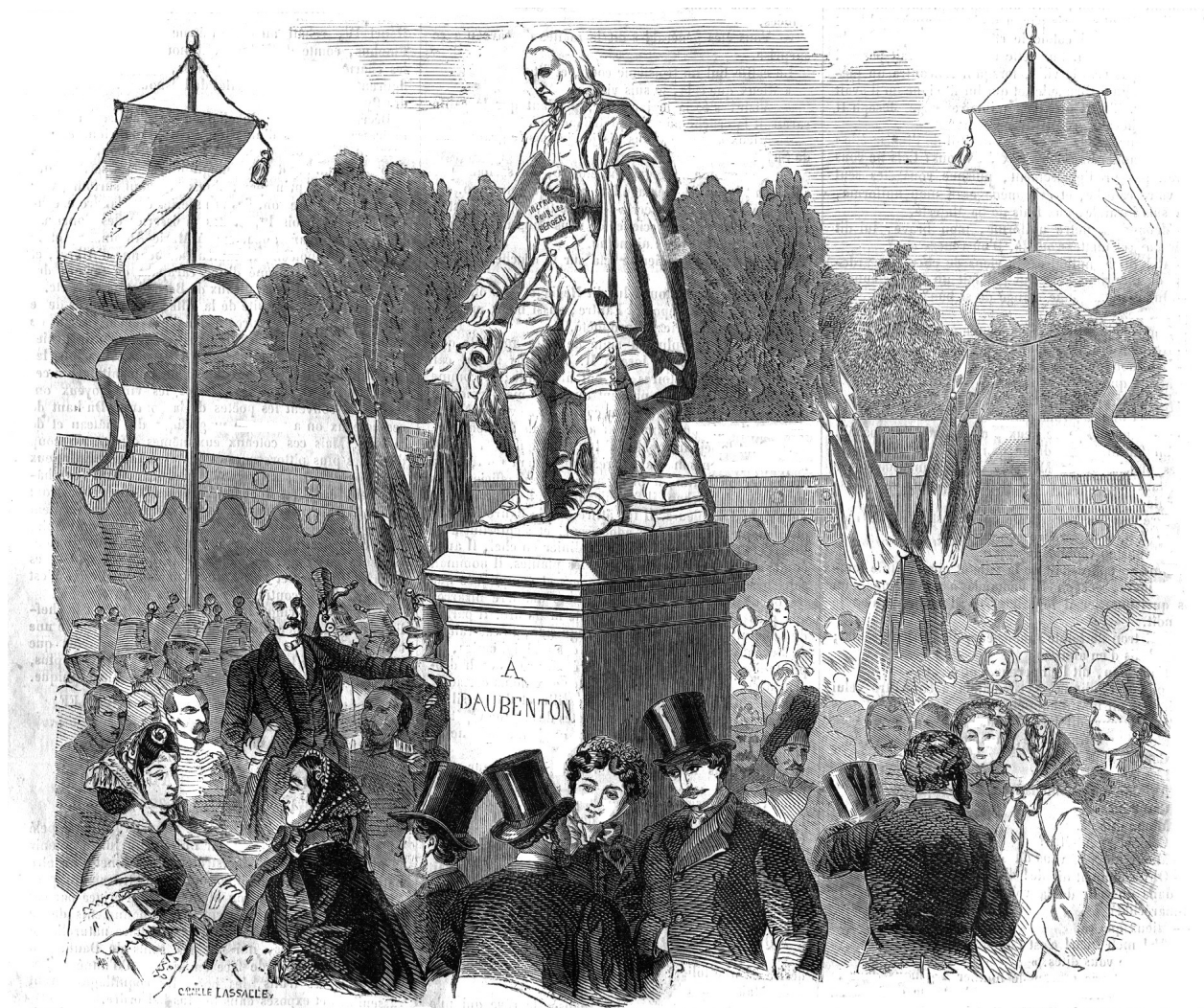
Daubentonia lui-même seul membre de la famille des Daubentonidés.

Dans ses observations sur le foramen occipital des mammifères il démontre qu'anatomiquement, seul l'homme peut adopter une position bipède. Il réfute la croyance en l'existence de géants fossiles et grâce à l'observation des articulations des membres il démontre la fausseté du fait que l'orang-outang puisse être un homme sauvage. Il fait des observations originales sur les organes de la phonation chez certains oiseaux. Devant l'Académie des sciences ou à la société de médecine, il émet des hypothèses originales sur la formation des stalactites, des albâtres, des marbres et publie *un tableau méthodologique des minéraux suivant leurs différentes natures, et avec des caractères distinctifs apparents ou faciles à reconnaître* (1792-1821). Il rassemble au cabinet du roi une collection minéralogique.

Comme autres travaux il se passionne depuis 1766 jusqu'à sa mort pour la zootechnie qui le rend célèbre, notamment avec l'amélioration de la qualité de la laine (longueur et finesse) chez les races de mouton, dont le mérinos espagnol. Il publie sur le sujet *Instruction pour les bergers et les propriétaires de troupeaux*, qui contient d'excellents de physiologie et de thérapeutique. Il s'intéresse à la botanique, découvre les modes de croissance de la tige des palmiers et l'existence de trachées dans l'écorce des arbres. D'autres travaux concernent les plantes dans l'alimentation humaine, les plantes toxiques *ex situ* et *in situ*, médicinales, fourragères, mellifères, textiles, tinctoriales, etc. Sa participation à l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert va de 1748 jusqu'en 1759. Il en est le contributeur majeur avec 900 articles en sciences naturelles. L'une des grandes entreprises éditoriales du XVIII^e siècle est l'œuvre de Buffon, mais son *Histoire naturelle générale et particulière avec la description du Cabinet du roi* est aussi l'œuvre de Daubenton avec ses travaux sur l'histoire naturelle et l'anatomie des animaux. Il décède le 1^{er} janvier 1800 à Paris. Enterré dans le labyrinthe du Muséum près de la gloriette de Buffon avec la devise *horas non numero nisi serenas* ("je ne compte que les heures heureuses")

En conclusion, il est pour notre société le premier Ethnozootechnicien.

Raymond Pujol.



INAUGURATION DE LA STATUE DE DAUBENTON, LE 13 NOVEMBRE 1864, AU JARDIN D'ACCLIMATATION. Dessin de LASSALLE. — (Voir page 330.)

INAUGURATION DE LA STATUE DE DAUBENTON

Henry DE MONTAUT

Daubenton, né à Montbard, le 29 mai 1716, et appelé à Paris vers l'année 1742 par Buffon, qui lui fit obtenir la place de garde et démonstrateur du cabinet d'histoire naturelle, se livra sans interruption aux travaux propres à seconder les vues de son bienfaiteur, et érigea par ces travaux même les deux principaux monuments de sa propre gloire. L'un est le cabinet d'histoire naturelle du Jardin des plantes, qui par les soins de Daubenton changea totalement de face en bien peu d'années. Les minéraux, les fruits, les bois, les coquillages furent rassemblés et exposés dans le plus bel ordre.

Le second monument qu'a laissé Daubenton devait être, d'après ses plans primitifs, le résultat et la description complète du cabinet; mais il ne put pousser cette description plus loin que les quadrupèdes.

Daubenton est le premier qui ait appliqué la connaissance de l'anatomie comparée à la détermination des espèces de quadrupèdes dont on trouve les dépouilles fossiles; en physiologie végétale, il a découvert que tous les arbres ne croissent pas par des couches extérieures et concentriques, observation développée et complétée par M. Desfontaines.

N'ayant jamais voulu admettre que des idées nettes, des aperçus précis, il fut conduit par une pente irrésistible à préférer les objets sensibles aux abstractions, des notions circonscrites aux vues vagues et incertaines, et par conséquent à diriger principalement ses efforts vers l'accroissement des commodités de la vie, des douceurs de la société, du bonheur de l'espèce humaine. Aussi, suivant la remarque de Lacépède, s'il traite des minéraux, se plaît-il à montrer aux agriculteurs les diverses terres qui promettent le plus de fertilité; aux architectes les matériaux de la demeure modeste du citoyen, et les blocs de marbre ou de granit qui rendent les monuments immortels; aux joailliers les propriétés diverses des pierres rares et brillantes. S'il s'occupe des végétaux, il aime à dire quels sont ceux qui conviennent à la nourriture de l'homme, à celle des animaux; quels arbres donnent au navigateur, au charpentier, au menuisier, à l'ébéniste, au teinturier, les plus belles tiges, les poutres les plus solides, les planches les plus satinées, les substances les plus précieuses. Enfin, s'il considère les animaux, il indique quelles espèces sont les plus fécondes, les plus faciles à familiariser, à nourrir, à perfectionner; les plus capables de résister aux intempéries, les plus sobres pour les voyages, les plus fortes pour les transports, les plus patientes pour les travaux champêtres, les plus courageuses pour la guerre; les plus propres à donner un aliment salubre, des tissus chauds ou légers, des ornements élégants et gracieux, des modèles pour les arts.

Ce grand homme ne s'est pas arrêté à la théorie de l'acclimatation. Une magnifique expérience, couronnée d'un éclatant succès, a complété sa gloire et doublé la richesse agricole de la France. "Le premier, dit M. Isidore Geoffroy-Saint-Hilaire, il a passé de la parole à l'action, et nous lui devons les seules grandes applications de la zoologie à l'agriculture qui aient été faites en France dans le dix-huitième siècle: l'amélioration de nos races ovines, par une suite d'expériences dignes de servir de modèles à tous les essais de ce genre, et l'acclimatation des moutons à laine fine d'Espagne, inutilement tentée avant lui."

Il commença ses expériences par l'amélioration de nos laines, en 1766, favorisé par l'intendant Trudaine, et les poursuivit jusqu'à sa mort. Il démontra les suites pernicieuses de l'usage de renfermer les moutons dans l'étable pendant l'hiver; il essaya divers moyens d'en améliorer la race, etc., etc. Enfin, il forma des bergers pour propager la pratique de sa méthode.

Daubenton avait dépensé sa fortune au profit de la science. Un décret de la Convention, rendu le 1^{er} nivôse an III, ordonna la réimpression aux frais de l'Etat du *Traité relatif au perfectionnement du mouton*, ouvrage qui fut traduit en italien, en allemand et en espagnol.

On le rencontre partout où il peut faire le bien.

En 1778, il occupe la chaire de zoologie générale au Collège de France, puis il professe le cours d'économie rurale à l'école d'Alfort en 1783.

En 1787, il lit à l'assemblée provinciale de l'Orléanais une notice sur le climat et les terrains de la Sologne, et sur les moyens d'améliorer le sol, ainsi que les troupeaux.

En 1793, il est appelé à la chaire de minéralogie au Muséum d'histoire naturelle.

En 1795 il est nommé professeur à l'Ecole normale.

Élu membre du sénat conservateur, Daubenton fut frappé d'apoplexie la première fois qu'il parut dans cette assemblée, et il expira au milieu de ses nouveaux collègues le 31 décembre 1799, à l'âge de quatre-vingt-quatre ans.

La statue de ce grand homme a été inaugurée au Jardin d'acclimatation le 13 novembre.

Henry de MONTAUT.

Extrait du *Journal illustré* du 27 novembre 1864.

DES BERGERIES EN BOURGOGNE ET DES MERINOS EN COTE D'OR

Charles MAIGNIEN ⁽¹⁾

La **bergerie de Courtangy** à Crépand près de Montbard, propriété de Louis Marie Daubenton où il a effectué de nombreux travaux sur les ovins en relation avec le muséum national d'histoire naturelle de Paris , fait l'objet d'un texte complet dans *Ethnozootechnie* n°102.

Le gouvernement français entretient des bergeries-modèles à Rambouillet (ex Seine et Oise), à Montcarel (Pas de Calais) et à Gevrolles (Côte d'Or); la première qui remonte à l'an 1786, appartient à la liste civile, la seconde existe depuis 1842, la troisième depuis 1846.Elles dépendent du ministère en charge de l'Agriculture du Commerce et des Travaux publics et sont exploitées en régie pour le compte de l'Etat. Chaque année, elles vendent aux cultivateurs un certain nombre d'animaux reproducteurs.

Hors Bourgogne , citons également la Bergerie de l'Ecole vétérinaire d'Alfort.

Daubenton qui occupait la chaire d'économie rurale y fit construire une bergerie sur le même modèle que celle décrite dans "L'Instruction pour les bergers", et reproduite dans l'article de Louis Montméas.

Plusieurs bergeries ont été créées à cette même époque dans la **région de l'Auxois** par le gouvernement, exploitées en régie pour le compte de l'Etat et qui vendaient des reproducteurs améliorateurs aux éleveurs:

La Bergerie du haras de la Province de Bourgogne à Dienay en Côte-d'Or.

En 1779, les Etats de Bourgogne créent sous formes d'essais un dépôt de haras de bovins, d'ovins et de chevaux à Dienay (archives départementales C 3696 et C3697). Françoise Vignier le décrit ainsi: ""Après la construction de divers bâtiments (hangar, écurie,...), les Élus et le propriétaire, le président de Meixmoron ayant décidé en 1785 d'introduire à Dienay l'élevage du mouton et d'y créer une école de bergerie, Le Jolivet fut appelé à dresser les plans d'un "hébergement" destiné à 30 béliers et 100 brebis du Roussillon. Il présenta le 18 août 1786 une longue étude préliminaire, rédigée de sa main, sur les moyens d'appliquer à Diénay les principes mis au point par Daubenton: il préconisait, pour des gains de place et de bois, la construction de deux hangars circulaires en forme de parapluie reposant sur une colonne centrale, pourvus d'auges et de râteliers en pourtour afin de laisser les moutons (100 par hangar) circuler librement. Les cloisons devaient être en baguettes de coudrier entrelacées entre des montants en bois de sciage, maintenus par 18 poteaux de 5 pieds de haut, encastrés dans des dés de pierre d'Is-sur-Tille, scellés au sol par de la maçonnerie. La toiture était en paille de seigle retenue par des perches en osier. Dans le même mémoire Le Jolivet prévoyait la construction de parcs mobiles triangulaires. Cette forme permettant une surveillance simplifiée par un seul berger, installé dans une baraque en osier montée sur trois roues, et aidé d'un seul chien .

Bien que le coût des hangars circulaires (1961 livres) fut supérieur aux rectangulaires (1293 livres), le projet séduisit les Élus qui en approuvèrent le devis le 12 septembre 1786.

Cet ouvrage fut d'autant plus éphémère que la Révolution mit un terme à l'expérience -réussie- du haras: les moutons , mal vus des habitants, furent mis en vente dès juin 1790 et les chevaux en février 1791.

La Bergerie royale puis impériale de Gevrolles près de Martigny-sur Aube (1846) qui appartient à la liste civile, avec un élevage de Mérinos de Mauchamps à laine soyeuse (Auguste Yvart). Selon Guicherd et Jannin (2), cette bergerie n'a pas eu un rôle améliorateur, et donc a fait l'objet d'une dispersion en 1869.

La ferme de Gouville près de Dijon. On y cite des mérinos, avec des reproducteurs imposés aux éleveurs du

1) Ancien berger de la Bergerie Nationale 1969-1970, Courriel: charlesmagnien@yahoo.fr

2) En 1926 Guicherd, Inspecteur général de l'Agriculture et Jannin, Directeur des services agricoles de Côte d'Or.

département par l'arrêté préfectoral de 1809, avec l'obligation de castrer les autres béliers de race commune .

Par décret impérial du 8 mars 1811, furent créés **60 dépôts de béliers** mérinos dont celui de **Villeneuve les Convers (Côte-d'Or)** avec 67 béliers fournis par Derepas, 81 par Tessier en provenance de Rambouillet et 42 par Jourdeuil de Veuxhaulles .Ce troupeau de Villeneuve a été dispersé en 1814 et les béliers répartis dans des élevages de la région (Ordonnance du 27 septembre 1814).

C'est donc de 1808 à 1815 que le mouvement d'encouragement en faveur du Mérinos paraît atteindre la plus grande amplitude et la plus grande activité.

Dans le département de Cote d'Or, il existe un assez grand nombre d'éleveurs de mérite s'occupant du mérinos et dont les bergeries sont renommées: Bonnet et Mallebranche, à Champmoron qui avaient acquis une partie du troupeau de Daubenton, Verpy à Boudreville , Jourdeuil à Veuxhaulles, Bollenot à Laperrière...

Le Mérinos bourguignon.

Des achats de Mérinos eurent lieu de Rambouillet, de Perpignan et d'Espagne en l'an IV.

En 1809, un arrêté préfectoral impose que plusieurs élevages réputés parmi lesquels ceux de MM.de Maupas, Derepas, la ferme de Gouville deviennent fournisseurs de reproducteurs améliorés aux troupeaux du département .

Il faut attendre 1822 pour que Dumont aîné de Fontaines-en-Duesmois, sut donner une orientation fixe à la race et faire du Mérinos bourguignon un type modifié et amélioré. Vingt ans plus tard Maître-Humbert de Chatillon-sur-Seine constituait un troupeau en partie des brebis de Dumont aîné et de celles de Bazilles de Chatillon, mais aussi de celles de Naz lesquelles avaient été introduites par le Maréchal Marmont .Il procéda à un programme de sélection des meilleures brebis triées sur la qualité de la laine , avec retrempe régulièrement par des béliers venus de Rambouillet ou des bergeries de Gilbert à Wideville (ex Seine et Oise).

En 1844, Japiot achetait des brebis issues du troupeau de Dumont aîné, d'autres à M.Rousselet de Coulmier-le-Sec et des béliers en provenance de chez M.de Jessaint en Champagne et de M .Blavoyer à Venduvre (Aube). Cette troupe a ensuite été transmise à son fils Léon Japiot en 1871 qui perpétua cet élevage jusqu'en 1910.

DAUBENTON

ET

ISIDORE GEOFFROY-SAINT-HILAIRE

GEOFFROY-SAINT-HILAIRE (Isidore), 1861, *Acclimatation et domestication des animaux utiles*, 4^e édition, Maison rustique, Paris.

Page 478.

§5 - DAUBENTON.

Il n'y a dans l'histoire de l'acclimatation qu'un seul nom qui puisse se placer à côté de celui de Buffon: c'est le nom de son collaborateur et ami, Daubenton. Ce que Buffon a le premier compris et proclamé, Daubenton l'a le premier démontré. Le premier, il a passé de la parole à l'action, et nous lui devons les seules grandes applications de la zoologie à l'agriculture qui aient été faites en France dans le dix-huitième siècle: l'amélioration de nos races ovines, par une suite d'expériences dignes de servir de modèles à tous les essais de ce genre, et l'acclimatation des Moutons à laine fine d'Espagne, inutilement tentée avant Daubenton. Double succès dont l'histoire a été trop bien préparée par M. Richard (du Cantal) pour que je l'entreprenne ici; c'est à mon savant confrère et ami qu'il appartient d'achever ce qu'il a si bien commencé (1).

Un esprit aussi sagace que celui de Daubenton ne pouvait manquer de passer de l'étude expérimentale des races ovines à l'ensemble des questions relatives à l'acclimatation. Il l'a fait, et très-heureusement aussi. C'est lui qui, le premier, a dressé la liste des espèces de diverses classes dont notre sol ou nos eaux pourraient encore s'enrichir. On trouve cette liste dans la première leçon du Cours d'histoire naturelle à l'École normale; mais il y avait plusieurs années déjà que Daubenton l'avait dressée, et déjà Bernardin de Saint-Pierre l'avait publiée, en 1792 (2), dans les notes de son Mémoire plus haut cité sur un projet de ménagerie au Muséum d'histoire naturelle.

Cette liste a, historiquement, trop d'intérêt pour que je n'en donne pas ici du moins une idée, en reproduisant les principaux passages de la leçon de Daubenton (3):

"L'objet de la science de l'économie vétérinaire est d'exposer les moyens de maintenir les animaux domestiques dans les bonnes qualités qu'ils ont acquises par nos soins, et de faire des tentatives pour rendre ces animaux encore plus utiles qu'ils ne l'ont été jusqu'à présent. Il faut tâcher de soumettre à l'état de domesticité des espèces d'animaux sauvages dont nous puissions tirer des services et de l'utilité.

"Il y a beaucoup d'animaux des pays étrangers qui pourraient être d'une grande utilité en France, si l'on parvenait à les y naturaliser. Nous pourrions dompter le Zèbre comme l'Onagre et le Cheval sauvage, et nous aurions une nouvelle bête de somme et de trait, plus forte que l'Ane, et plus belle toute nue que le Cheval le plus magnifiquement harnaché. Si l'on naturalisait le Tapir en France, nous aurions non-seulement une nouvelle viande de boucherie, mais encore un nouvel objet de commerce. Il y a beaucoup d'autres animaux en Amérique dont la chair est très-bonne à manger et très-saine: le Pécari est une espèce de Cochon; le Cariacou ne diffère pas beaucoup du Chevreuil; le Paca est un des meilleurs gibiers de l'Amérique. On a comparé l'Agouti à notre Lièvre et l'Akouchi à notre Lapin. Il y a des Tatous dont la chair est blanche et aussi bonne que celle du Cochon de lait. Tous ces animaux mériteraient que l'on fit des

1) Voyez son *Rapport* à l'Assemblée constituante sur la production des Chevaux au point de vue de l'armée, in-4°, 1849; Annexes, p 85.

Ce travail, qu'il resterait seulement à étendre et à compléter, place sous leur véritable jour les expériences de Daubenton, si admirablement conduites, et par suite si heureuses dans leurs résultats. L'auteur nous montre dans Daubenton un des plus parfaits modèles que puissent suivre les savants qui s'occupent d'acclimatation et en général de zootechnie.

2) La liste de Daubenton est donc antérieure de plusieurs années au discours de Lacépède, dont on a lu plus haut quelques fragments.

3) Recueil déjà cité des Séances des Écoles normales, t. I, p. 108.

tentatives pour les avoir en France et pour les réduire à l'état de domesticité.

"Les recherches à faire pour l'économie vétérinaire ne se bornent pas aux animaux quadrupèdes; elles doivent s'étendre aux Oiseaux et aux autres classes d'animaux. Nous pourrions introduire dans nos basses-cours l'Outarde et la Canepetière. L'Outarde se trouve dans le Poitou et la Champagne; sa chair est excellente. La Canepetière passe dans la Beauce, le Maine et la Normandie; sa chair est noire, d'un goût exquis et meilleure que celle du petit Coq de bruyère. On dit aussi que ses œufs sont très-bons pour la cuisine. Le Rouge (1) et le Pilet, le Faisan de montagne et surtout le Coq de bruyère feraient de très-bonnes volailles."

Daubenton indique encore, parmi les oiseaux, le Tadorne, le Marail, le Ilocco, le Camoncle (2), l'Eider et l'Agami, au sujet duquel il s'exprime ainsi:

"L'Agami est le plus intéressant de tous les Oiseaux, par les éloges que l'on en a fait: on le compare au Chien pour l'intelligence et la fidélité; on lui donne une troupe de volailles et même un troupeau de Moutons à conduire, et il se fait obéir, quoiqu'il ne soit guère plus gros qu'une poule. L'Agami est aussi curieux qu'utile; il mérite de trouver place dans toutes les basses-cours."

Daubenton passe ensuite aux Poissons; car il veut enrichir nos eaux aussi bien que notre sol:

"Pourquoi y a-t-il des Poissons particuliers à certaines mers et à quelques lacs?... N'est-il pas possible de naturaliser en France, dans des eaux courantes, l'Umble ou l'Ombre chevalier, qui n'a été jusqu'à présent que dans le lac de Genève, et le Lavaret, qui n'est que dans le lac du Bourget et d'Aigue-Belette, en Savoie?"

"J'ai insisté sur le rétablissement de l'art vétérinaire en entier pour faire voir que les rapports qu'il aurait avec l'histoire naturelle seraient plus utiles que ne l'est à présent sa relation avec la médecine. Les animaux sauvages, farouches ou étrangers, dont on espérait tirer du profit ou de l'agrément, seraient indiqués et remis aux vétérinaires pour les dompter, les apprivoiser et les dresser aux usages auxquels on voudrait les accoutumer."



**On va élever une statue à Buffon , à Montbard.
Aimez-vous les statues? on en met partout et encore
ailleurs.
Mais qu'on nous permette une petite réclamation.
Buffon — on ne le dit pas assez — n'a écrit qu'une
partie de ses œuvres.
Il eut quatre ou cinq collaborateurs.
C'était le Dumas de l'histoire naturelle.
Pourquoi ne pas penser au moins pour un petit buste,
à Daubenton, le Maquet de la chose?**



Le Journal amusant du 30 septembre 1865... Daubenton eut aussi la sienne...

1) Ancien nom du Souchet.

2) Ancien nom du Kamichi.

VARIA

LE CHAT DANS L'ANTIQUITE CLASSIQUE: ÉTAT DE LA QUESTION

Christine BOURLON – GRESSIER⁽¹⁾

Résumé: Le chat est devenu le premier animal de compagnie dans notre société occidentale contemporaine. Bien connu dans l'Égypte pharaonique (Bastet est la déesse à tête de chat), il disparaît du bestiaire gréco-romain pour réapparaître ensuite dans la littérature du Moyen Âge et aux siècles suivants.

Néanmoins, l'examen des sources iconographiques puis littéraires gréco-latines nous révèlent sa présence, mais il est à la fois mal connu et mal aimé. Pourquoi cette absence dans l'Antiquité classique? L'animal dans la philosophie gréco-romaine est l'expression de valeurs humaines... Or, le chat n'est pas porteur de telles qualités; le chat est aux antipodes de l'esprit classique et n'apparaît donc pas dans la culture et la littérature: signalé dans les textes des auteurs "scientifiques", il fait partie de ces animaux sans intérêt.

Cet article ne constitue pas une étude zootechnique mais fait le point sur l'état des connaissances sur le chat entre le Ve s. av. J.-C. et le IV^e s. apr. J.-C. en s'appuyant essentiellement sur l'examen de sources iconographiques et littéraires.

Préambule

Le monde animal dans l'antiquité a fait l'objet de multiples recherches; de riches bibliographies ont été élaborées sur les différents espèces d'animaux, leur origine, leur domestication (2). Le chat n'a pas échappé à la longue liste des animaux évoqués et il fait l'objet de plusieurs études depuis quelques années (3).

Le succès du chat est récent car au fil des siècles passés, il fut tantôt rejeté, tantôt adulé ou simplement ignoré. Ce n'est au XIX^e qu'il prend ses lettres de noblesse et deviendra l'ami des poètes et écrivains, des artistes (Pensons à Baudelaire, à Seurat...) pour devenir dans notre société contemporaine le 1^{er} animal de compagnie de l'homme.

Au XXI^e, il est partout présent dans notre vie quotidienne, et figure aussi en bonne place dans la littérature, les arts.

Mais notre propos n'est pas de retracer l'histoire du chat à travers les siècles; de nombreuses études ont paru sur l'histoire du chat; signalons entre autres l'excellent livre de Laurence Bobis (4).

Nous n'étudierons pas non plus l'origine du chat mais rappelons que les scientifiques s'accordent sur le fait pour dire que notre chat domestique est issu du chat sauvage

du Proche-Orient, le *Felis sylvestris lybica* (5), animal bien connu de l'environnement des Égyptiens comme l'étaient les autres animaux du Nil et du désert comme le chacal, le crocodile, l'ibis, l'hippopotame etc.. L'animal aurait été importé en Europe sans doute par l'Italie du Sud; la relation de l'homme et du chat remonte bien avant les égyptiens puisque des squelettes ont été retrouvés dans des tombes près des humains bien au-delà de 7000 av. J.-C.

Nous avons choisi d'évoquer le chat dans l'antiquité classique parce qu'il est absent du bestiaire gréco-romain; il n'apparaît ni dans la littérature, ni dans le domaine artistique (contrairement à d'autres animaux) alors que le chat, dans la civilisation égyptienne, avait une place de choix.

- Ou bien notre chat n'existe pas

- Ou bien s'il existe pourquoi est-il si peu présent dans la culture gréco-romaine?

Nous répondrons à cette question en réexaminant dans une première partie les sources iconographiques et dans une seconde partie les sources littéraires entre le VI^e av. J.-C. et le IV^e s. apr. J.-C., entre l'avènement de la Grèce classique et le déclin de l'Empire romain (6).

Les représentations du chat en Grèce et à Rome

Peinture

Les vases grecs.

Les félins sont relativement nombreux dans la peinture et la décoration de la céramique grecque au V^e et IV^e s. av. J.-C. et nous pouvons les classer en plusieurs catégories:

- Les grands félins type panthères, guépards ou léopards: la panthère est associée à Dionysos et donc très présente dans les scènes mythologiques, dans les cortèges liés au dieu; reconnaissable, elle est massive, de forte musculature; elle apparaissait aussi comme motif décoratif dans la céramique orientalisante, dans les files d'animaux.

1) L'article qui suit a déjà été publié dans Folio Electronica Classica (Université de Louvain), T. 33-2017
Université d'Orléans (ER)
cm.bourlon@orange.fr

2) Bodson, 2001, p. 21-27. Voir aussi la bibliogr. sur Internet de Fogen, Thorsten http://www.telemachos.huberlin.de/esterni/Tierbibliographie_Foegen.pdf, consulté le 9-2-2012.

3) Engels, 2001; Broze, 1991, p. 145-153. L'histoire du chat fait aussi l'objet de thèses vétérinaires.

4) Bobis, 2006.

5) Driscoll "et al.", 2009, p. 64-70; Bodson, 1987, p. 13-38.

6) Nous laissons de côté la Crète et la Grèce mycénienne et archaïque, voir Engels, p. 48-54.

Des guépards ont été identifiés sur des vases du V^e av. J.-C. et étudiés par Ann Ashmead (1): ils ont un corps allongé et souple, sont relativement maigres, souvent mouchetés avec des oreilles rondes, comme les guépards qui vivent de nos jours en Afrique et au Moyen-Orient.

Ann Ashmead a répertorié ces vases et nous pouvons classer, dans cette catégorie, les "chats" associés aux satyres et ménades, aux jeunes gens s'appuyant sur un bâton, ou représentés dans les scènes de leçon de musique (fig. 1). Nous pouvons dire que, même s'ils semblent de petites tailles, ces félins ne sont pas des chats et sont plutôt des guépards.

- Les félins à fonction décorative sur quelques *askos* et *lécythes* (2): ils présentent une musculature importante, ont souvent une face montrant une mâchoire féroce, et font face à d'autres animaux (griffons, lions, canards...): à cause de cette agressivité, du fait aussi de ce dessin mal dégrossi, il est difficile de les assimiler à nos chats domestiques.

- Les petits félins des vases italiotes (3): les scènes évoquent des jeux amoureux entre jeunes filles et éphèbes nus: le chat apparaît souvent sur le bras du jeune homme: de petite taille, il a le corps souple et très allongé; son pelage est rayé ou moucheté. Ces mêmes petits félins se retrouvent aussi sur quelques monnaies du Sud: plusieurs monnaies de Tarente datées entre 473-400 avant J.-C. représentent au recto le fondateur de la cité sur un dauphin et au verso celui-ci assis sur un siège présentant un oiseau à un petit félin; malgré la présence du volatile, l'animal ne peut être identifié avec certitude (4).

Cette dernière série de félins sur les vases italiotes a été assimilée à des chats: en effet, les chats arrivent du Proche orient dans les colonies de l'Italie du Sud; mais ces petits animaux ne ressemblent pas nécessairement aux chats tels que nous les connaissons: ils sont souvent représentés avec des oreilles rondes (les oreilles du chat sont pointues) et peuvent être aussi d'autres petits carnivores de la famille des mustélidés (belettes, furets...), de la famille des viverridés comme la genette: celle-ci, petit carnivore à petite tête, au corps souple, allongé et moucheté, à la queue très longue vient de l'Afrique de l'Ouest et ressemble au chat (5).

C'est aussi d'Italie méridionale que proviennent ces *rhyta* (vases à boire) à tête de chat:

H. Hoffmann après les avoir assimilées à des têtes de panthère y voit des têtes de chat par la suite (fig. 2).

Donald Engels dans son livre *Classical cats* identifie de nombreuses représentations félines à des chats.

Il voit un chat sur la coupe d'Arcésilas (fig. 3): un félin est en effet représenté sous le siège du roi, mais

1) Ashmead, 1978, p. 38-47.

2) CVA 213229, 2207, 12593, 10658...Un vase du Ve s. montre un cygne entre 2 panthères (CVA 3101) donc il peut s'agir aussi d'une panthère sur les *askos* du IVe qui évoque un félin devant un cygne (CVA 2207)

3) Broze, 1991, p. 153: l'auteur pense que la représentation de ces félins appartient à la symbolique de l'approche amoureuse et ne sont pas nécessairement la description d'un animal.

4) Voir C.G.C.B.M. Italie, 1873, p. 171, n° 81,84.

5) Amigues, 1999, p.55-64: l'auteur pense que la belette de Lybie décrite par Hérodote serait une genette. Voir aussi "La genette Bourlon" identifiée par Philippe Bourlon. (<http://www.manimalworld.net/pages/viverridae/genette-de-bourlon.html>).

l'argument de la taille n'est pas fondé; d'autres animaux sont représentés, un singe, des rapaces et un lézard ou gecko dont la taille semble disproportionnée par rapport au personnage assis; l'animal sous le siège peut être un guépard apprivoisé! Si les "chats" représentés sur la céramique (et nous y incluons les vases à boire) ne sont pas identifiables de manière certaine, nous sommes devant une représentation de notre chat domestique sur la coupe appelé par Beazley "The Cat and Dog Painter" (fig. 4): l'animal est sur une petite table; il présente une forme ramassée, des oreilles pointues et le profil de notre chat contemporain: les personnages autour le montrent du doigt comme un animal rare.

Nous pouvons aussi nous interroger sur deux autres vases:

- Une *oenochoe* de l'Italie méridionale évoque un Eros présentant un oiseau à un petit félin ressemblant au chat (avec oreilles pointues) d'autant plus que celui-ci est très attiré par le volatile mais le vase est très restauré (6).

- Sur une *pélèkè* du Metropolitan Museum of Art (fig. 5), Eros et Amymone sont devant un Poséidon assis tenant un trident: la description de Trendall ne mentionne pas l'animal; celui-ci est assis près du dieu, et cet animal aux oreilles pointues ressemble fort à un chat.

Les tombes étrusques

Les félins sont aussi représentés dans les tombes étrusques; les grands félins apparaissent dans les files d'animaux ornant portes et murs; d'autres félins ont été identifiés comme des chats dans les scènes de banquet, où des animaux sont figurés sous la table des maîtres, chiens, volatiles divers.

Dans la tombe du Triclinium (7), près de Tarquinia, le félin sous la table nous montre un animal aux pattes massives, assez agressif: il est différent de notre animal domestique; Ann Ashmead y voit un guépard, F. Poulsen, un léopard de chasse, S. de Marinis, un chat et J.R. Jannot, un lynx (8)! L'animal de la tombe de la "Scrofa Nera", ou "Laie noire" à Tarquinia (9), lui aussi sous la table et face à des pigeons semble être une genette.

De même les deux félins décrits par A. Ashmead et représentés sur les parois de la tombe du Triclinium et grimant aux arbres pourraient être de petits guépards: leur pelage est moucheté; de plus il s'agit de scènes bacchiques.

Autrement dit, ces félins étrusques ont fait l'objet de diverses interprétations et les chercheurs ne sont pas unanimes pour y reconnaître des chats; il est difficile de les assimiler à nos chats domestiques; néanmoins ces animaux semblent être apprivoisés et faire partie de l'environnement des riches étrusques car présents dans ces scènes de banquets, à côté de chiens, de canards et autres volatiles.

6) Trendall, 1967, p. 173, n° 1001.

7) Steingraber, 1985, pl. 166, n° 121. Voir aussi ICAR Iconographie et Archéologie pour l'Italie préromaine: www.mae.u-paris10.fr/icar.

8) Voir Internet, www.mae.u-paris10.fr/icar/scene.php?idscene=TARQ25c

9) Steingraber, 1985, p. 344, pl. 140-142.

Sculpture et mosaïque

Bas-reliefs grecs

Deux bas-reliefs au Musée archéologique d'Athènes mettent en scène des chats.

On découvrit à Athènes en 1922, dans le mur dit de Thémistocle, des bases de statues datant de 510 av. J.-C. (1). L'une des bases présente trois bas-reliefs évoquant des athlètes; l'un de ces reliefs évoque un combat entre chien et chat qu'organisent deux athlètes; les deux animaux sont tenus en laisse et se font face: l'animal qui fait face au chien est de petite taille et il semble appartenir à la catégorie des petits félins. Il fait le dos rond comme tous les chats en position de défense. Néanmoins, son corps est très allongé, plutôt maigre; la queue est longue; les oreilles sont arrondies: ne ressemblant en rien à l'animal de la coupe "Cat and dog" de Beazley, nous pouvons penser qu'il s'agit là aussi d'un autre carnivore tels ceux évoqués plus haut: Sidney S. Schipper l'identifie à une martre (2), de la famille des mustélidés comme la fouine, la belette; autrement dit, cet animal n'est pas identifié de manière certaine.

Un relief funéraire datant du Ve siècle av. J.-C. montre un jeune homme de face drapé d'un himation sur l'épaule gauche et tenant dans sa main gauche un petit oiseau (3); levant sa main droite, il tourne la tête vers une cage (?): un animal est sur un piédestal dans la position d'un chat couché mais les pattes sont massives; sa taille ne peut être évaluée car il s'agit avant tout d'un décor sur une stèle; la tête manquante ne nous autorise donc pas à l'identifier à un chat. Donald Engels n'hésite pas à penser que cet animal est un chat (4).

Bas-reliefs romains

D'autres reliefs funéraires plus tardifs puisque gallo-romains (IVe et IIIe s. apr. J.-C.) évoquent le portrait du jeune enfant disparu accompagné de son animal favori: un chat fut reconnu sur les stèles de Montceau-les-Mines, Lyon, Dijon, Bordeaux et Auxerre (fig. 8). Néanmoins, une étude plus récente remet en question cette identification: Catherine Johns évoque la possibilité de chiots ou de jouets (5); l'animal de la stèle de la fille de Laetus ressemble à un chat mais l'auteur en étudiant les parties génitales de l'animal représenté évoque l'origine canine de l'animal.

Mosaïque romaine

Nous nous attarderons principalement sur le site de Pompéi:

La mosaïque bien connue du musée de Naples, en provenance de la Maison du faune (fig. 9) représente un chat dévorant une volaille; sur le registre inférieur figurent canards, poissons, coquillages.

Ce motif sur deux registres fut d'ailleurs imité à plusieurs reprises (6).

L'original de Pompéi montre un chat agressif aux yeux grands ouverts, au pelage rayé; les pattes sont massives pourvues d'énormes griffes: cet animal semble en tout cas sauvage non domestiqué et peut s'apparenter au lynx; mais les oreilles triangulaires à petit plumet de poils ne sont pas celles d'un lynx. Agressif aussi est celui qui est représenté sur une autre mosaïque du musée de Naples: au pied de la vasque aux colombes, un "chat" guette les oiseaux, mais cet animal agressif pourrait être aussi bien un molosse, un chien ou un lynx (7).

Si ces "chats" de Pompéi ne ressemblent pas à notre chat domestique, une peinture de la cuisine du temple d'Isis nous montre un animal sur un socle et apparemment inoffensif (8): les oreilles sont pointues, la queue en l'air et son attitude est celle du chat nonchalamment couché mais ce n'est qu'une ombre car la fresque est défectueuse: cette image est troublante mais elle pourrait être aussi l'image d'un petit chien tel le loulou prisé des Romains.

Outre Pompéi, signalons deux autres mosaïques tardives de chat croquant un rat ou une souris l'une en Gaule romaine, l'autre au Maroc:

- Le pavement d'une maison d'Orange qui comportait en son centre un chat dévorant une souris mais dès le XIXe l'image fut détruite (9).

Pour Henri Lavagne, ces scénettes insérées dans une surface mosaïquée, ces "emblemata" étaient très appréciés des romains et essentiellement décoratives.

- Le pavement de la maison à la mosaïque de Vénus à Volubilis, daté du IIe s. apr. J.-C. L'auteur reconnaît un chat après avoir éliminé les autres félins (10).

Conclusion sur l'étude des images

Nous avons relevé les représentations animales qui s'apparentent à des chats sur différents supports et l'identification est souvent difficile.

En effet, si les grands félins ne sont pas toujours bien identifiés, les petits félins le sont encore moins, que soit sur les vases, les fresques, les reliefs ou la mosaïque: il peut s'agir de belettes, martres, genettes ou lynx. Une étude plus précise reste à faire.

1) Philadelphus, 1922, p. 1-35. Voir fig. 6.

2) Schipper, 1952, p. 25-29.

3) Athènes, Musée Archéologique National, inv. 715, voir Crome, 1953/54, III, p. 300. Voir aussi fig. 7.

4) Engels, 2001, p. 79-80.

5) Johns, 2003, p. 53-63.

6) Arias, 1940, p. 16-24.

7) Engels, 2001, p. 97-98.

8) Des squelettes de prêtres et des restes de nourriture furent retrouvés mais pas de squelette de chat!

9) Lavagne, 1980, p. 421-426.

10) Aymard, 1961, p. 53-71.

Le chat dans les textes gréco-latins

Un animal bien identifié

L'étude des textes gréco-latins nous révèle l'existence du chat: l'*ailouros* grec et la *felis* latine.

Le chat grec est désigné par une caractéristique physique (1): le lexique byzantin du XII^e s. *Etymologicum magnum* donne cette définition (492.2):

Ailouros, to Zôn, para to aiolein kai avagein tèn ouron kai kineiv: "Ailouros, l'animal qui remue la queue, la lève et l'agite en tout sens"; "οὐρά, ἄς" est la queue des animaux, "αἰόλος, η, ον" signifie "qui s'agite sans cesse", "mobile", "agité". Pensons à notre animal favori dont la queue est souvent dressée et en perpétuel mouvement! L'*ailouros*

Traits et comportement

Les auteurs qui traitent de la nature comme Aristote, au IV^e s. av. J.-C., puis, Pline l'Ancien, au I^{er} s. apr. J.-C. et enfin Elien au II^e s. apr. J.-C., mentionnent le chat dans leur étude sur les animaux, mais les particularités physiques de celui-ci sont peu décrites (Le chat n'apparaît pas dans les livres I-IV d'Aristote qui traitent de l'anatomie animale), mais nous retrouvons néanmoins plusieurs caractéristiques propres à notre animal contemporain: petit carnivore, grand reproducteur et chasseur, soucieux de propreté, aimant la chasse.

Reproduction et comportement sexuel

L'historien Hérodote, au Ve s. av. J.-C. fut le premier à évoquer le chat, lors de son voyage en Egypte: il mentionne d'abord le comportement sexuel de celui-ci (1): les chats mâles tuent les petits pour que les femelles reviennent à eux, dans leur désir d'enfants: *Φιλότεκνον γάρ τὸ θηρίον* "car cette espèce d'animal aime avoir de la progéniture (2)".

Dans son Histoire des animaux, Aristote mentionne le nom du chat dans les chapitres concernant la Reproduction (Livres V-VII). Dans le livre V, 2, après avoir évoqué ours, hérissons, cerfs, loups, l'auteur parle des chats et de leur comportement sexuel: "Les chats ne s'accouplent pas par derrière, mais le mâle est droit et la femelle se place en dessous; les femelles sont portées naturellement au plaisir amoureux (*εἰσὶ δὲ τὴν φύσιν αἱ θήλειαι ἀφροδισιαστικαί*) excitent les mâles à l'amour et crient pendant l'accouplement...". Elien, historien et orateur romain de langue grecque au temps des Sévères écrit un traité sur les animaux: il reprend les données sur le chat, copiant Hérodote et Aristote:

"Le chat mâle est très débauché (*λαγνίστατος*) et la femelle qui aime ses petits fuit la fréquentation du mâle...» (3). *Lagnos, os*, on signifie "libertin" "débauché".

Ces détails observés ne rendent pas le chat sympathique: outre le caractère fécond de l'animal (4), le chat est débauché, la femelle "aime faire l'amour": l'auteur

grec ne se confond pas avec d'autres petits animaux pouvant lui ressembler: le chat n'est ni une mangouste (*ichneumon*), ni une belette (*galê*), ni une fouine (*iktis*), ou martre (*martes*) ou autres mustélidés.

Dans le monde latin, la *felis* ne fait pas partie des grands félins même si ceux-ci lui sont associés: le *felis* n'est ni une panthère (*panthera*), ni un lion (*leo*), ni un leopard (*pardus*) (2). Comme dans le monde grec, le chat n'est pas non plus une belette (*mustela*), un furet ou une fouine (*viverra*); le nom de *cattus* sera utilisé au Ve siècle.

emploie des qualificatifs peu glorieux.

Un animal propre et sans odeur

Cette qualité remarquable chez notre compagnon domestique est signalée dans les textes: Elien, après avoir évoqué le comportement "débauché" du chat mâle, nous dit: "On dit d'autre part que les chats détestent et éprouvent du dégoût pour tout ce qui a une mauvaise odeur (*φασὶ δὲ τοὺς αἰλούρους πάντα ὅσα δυσώδη ἐστὶ μισεῖν τε καὶ βδελύττεσθαι*). C'est pourquoi après avoir creusé un trou, ils évacuent leurs excréments afin de les rendre invisibles en les recouvrant de terre" (Elien, VI, 27)

L'auteur emploie l'adjectif *δυσώδης, ης, ες* "fétide, infect"; Pline rappelle que le chat recouvre ses excréments parce que l'odeur fait fuir ses proies (5).

Plutarque, au I^{er} siècle apr. J.-C., nous dit que les chats (comme les femmes) aiment la bonne odeur du parfum: *τὸν αἰλουρον ὁσμῆ μύρων ἐκταράττεσθαι καὶ μαίνεσθαι λέγουσιν...* "On dit que le chat est troublé et rendu fou (*μαίνω* "être fou, être fou furieux) par l'odeur des parfums". Le chat a un odorat développé: pourtant si le chat aime les bonnes odeurs et la propreté, il semble qu'aucun texte ancien n'évoque l'activité de la toilette du chat pour rester propre, qualité remarquable du félin, et caractéristique essentielle de notre chat domestique.

Un animal "mangeur d'oiseaux"

Notre chat domestique qui se nourrit de croquettes est d'abord un carnivore aux dents acérées qui s'attaque à plus petit que lui, oiseaux, insectes, souris, mulots... C'est surtout un *ornithophagos*.

Aristote, au livre IX (612a), évoque la fouine (*iktis*) qui est "mangeur d'oiseaux comme les chats":

Ἔστι δὲ καὶ ὀρνιθοφάγον ὥσπερ αἱ αἰλουροί; le terme *ὀρνις* signifie "oiseau"; celui-ci peut être sauvage mais aussi domestique, il désigne alors toute volaille, comme le coq, la poule etc...

Déjà au VII-VI^e s. av. J.-C., lorsqu'Esopé met en scène le chat, c'est en tant que "dévoreur" de volailles ou de souris; plusieurs titres de fables associent le chat aux souris, rats et volailles (6).

1) Hérodote, Hist., livre II, 66.

2) Traduction de Ph.E. Legrand; *Φιλότεκνος* signifie d'abord "qui aime ses enfants".

3) Elien, On the Characteristics of animals, VI, 27; l'auteur "copie" Hérodote au livre II, 66.

4) Plutarque, dans De Iside et Osiride, ch. 63,376 E, traite aussi de l'accouplement et de la reproduction; l'animal est un grand reproducteur: 28 petits!

5) Pline, Hist.nat., XXIII, 94, 202

6) Esopé, Fables... *Αἰλουρος καὶ ἀλεκτρον* (fable 12), *Αἰλουρος καὶ*

Le chat est carnivore par nature:

Plutarque, dans *L'intelligence des animaux*, fait parler Autoboulos qui critique la période des Trente et la cruauté de certains hommes qui mangeaient avec plaisir certains animaux (cerfs, lièvres, chevaux, les oies et pigeons...): "L'oie domestique et la colombe, hôte de la maison selon Sophocle, ils les mettent en pièce, non comme les belettes et les chats qui les consomment par faim (*οὐχ ὡς γαλαῖ καὶ αἰλουροὶ τροφῆς ἔνεκα διὰ λιμόν*), mais par plaisir et comme friandise..." Les chats et les belettes, nous dit Plutarque, sont donc par nature carnivore et ne tuent pas par plaisir1.

Dans les textes latins, la felis est parmi les prédateurs des animaux de ferme: Sénèque, au Ier s. apr. J.-C., se demande pourquoi les poussins ont peur du chat et n'ont pas peur du chien! *Quid est quare pulli faelem timant, canem non timeant?* "Pourquoi les poussins craignent-ils le chat et non le chien?"2.

Toujours au Ier s, Varron puis Columelle, dans leur traité respectif sur l'agriculture, disent que les villas avec parcs, ou enclos avec animaux de ferme ou volailles doivent être protégés des prédateurs, entre autres, des chats:

"Qui ignore en effet que l'enceinte faite de murs, doit être telle, dans le parc (*leporarium*) qu'elle soit couverte d'un enduit et être de bonne hauteur? L'enduit pour empêcher que chat, blaireau ou quelque autre bête ne puisse entrer; la hauteur pour que le loup ne puisse sauter par-dessus"3.

Columelle propose aussi qu'un mur lisse soit construit pour empêcher les prédateurs d'attaquer les canards: "...aut feles aut viverra perrepat (4)".

Néanmoins, plus tard, au Ve siècle, chez l'agronome Palladius, les chats carnivores, attaquent les taupes dans les jardins et donc sont reconnus pour rendre service à l'homme et chasser les animaux nuisibles.: "*Contra talpas prodest cattos frequenter habere in mediis carduetis. Mustelas habent plerique mansuetas*": "Contre les taupes il est bon d'avoir en grand nombre des chats dans les plants de cardons. La plupart des gens utilisent des belettes apprivoisées (5)".

Les qualités du chasseur

Ce sont les qualités du chasseur que Pline l'Ancien met en évidence: vision nocturne accrue, souplesse, agilité et ruse pour surprendre ses proies.

Vision nocturne:

Le livre XI de l'Histoire naturelle de Pline est d'abord consacré aux insectes puis, ensuite, aux parties du corps; le chapitre 55 est consacré aux yeux des animaux parmi lesquels deux lignes sont consacrés aux chats:

μύες (fable 13), *Αἰλουρος καὶ ὄρνιθες* (fable 14).

1) Plutarque, *L'intelligence des animaux*, 959 E: l'*ailouros* est ici bien différencié de la *galé*.

2) Sénèque, *Epistulae*, XI

3) Varron, *De Re Rustica*, livre III, 12, 3; le *leporarium*, lieu réservé l'origine aux seuls lièvres est devenu un parc où sont élevés des animaux.

4) Columelle, *De Rustica*, 8, XV, 2: l'auteur évoque ici la canarderie "nessotrophium".

5) Palladius, *Opus agriculturae*, IV, IX, 4: *cattus* remplace *felis* ou *faelis*: au Ve siècle le chat est sans doute apprivoisé à Rome, comme les belettes, car utiles dans la lutte contre les petits animaux nuisibles ici les *talpae*.

Nocturnorum animalium veluti felium in tenebris fulgent radiantque oculi, ut contueri non sit

"Les animaux nocturnes, tels que les chats, ont les yeux brillants et rayonnants dans les ténèbres, au point qu'on ne peut le regarder" Le chat a une vision nocturne développée qui lui permet de mieux cerner ses proies; les verbes fulgere et radiare suggèrent l'image d'éclairs et de rayons; malgré le peu d'informations qu'il signale à propos des yeux, Pline a néanmoins observé le caractère étrange des yeux du petit félin, dont la pupille se rétracte à la lumière. Etrangeté qu'avait observée Plutarque qui évoque le lien entre le chat et la lune6:

"αἱ δ' ἐν τοῖς ὄμμασιν αὐτοῦ κόραι πληροῦσθαι μὲν καὶ πλατύνεσθαι δοδακοῦσιν ἐν πανσελήνῳ, λεπτόνεσθαι δὲ καὶ μαρυνγεῖν ἐν ταῖς μειώσεσι τοῦ ἄστρου." "Les pupilles dans ses yeux semblent s'arrondir et se dilater à la pleine lune, rétrécir et se contracter dans la phase décroissante de l'astre"

Aulu-Gelle, grammairien du 2e s. après J.-C., évoque aussi les effets de la contraction de la lune dans la nature7:

Aeluorum quoque oculi ad easdem vices lunae aut ampliores fiunt aut minores

"Les yeux des chats aussi se font plus vastes ou plus petits selon les mêmes alternances de la lune":

cet auteur latin emploie ici la forme du nom grec du chat: *aelurus* (l'ailouros grec).

Souplesse et agilité:

Le livre X de Pline est consacré aux oiseaux et l'auteur évoque donc les chats, ennemis de la gent ailée et des souris:

"Et les chats, avec quel silence (*Feles quidem quo silentio, quam levibus vestigiis obrepunt avibus*), quelle légèreté ils se glissent à l'assaut des oiseaux! Comme ils se dissimulent pour épier les souris et bondir dessus! Ils font un trou dans la terre pour recouvrir leurs excréments, comprenant que cette odeur les trahit." (LXXIII, 94, 202).

Dans ce même livre X, XVIII (20), Pline observe l'agilité du chat:

"... (Les piverts) creusent les arbres où ils grimpent verticalement comme les chats..."

Néanmoins, un chat n'aura jamais l'agilité du singe8!

Ruse:

Déjà au VIe s. av. J.-C., chez le fabuliste Esope se révèle toute l'habileté du chat prédateur.

Dans la fable 13, *Ailouros kai mues*, "le chat et les rats", le chat fait le mort pour faire sortir les souris de leur trou! Mais les souris devinent le stratagème; la fable se termine par cette morale: "Les hommes sensés, quand ils ont éprouvé la méchanceté de certains gens, ne se laissent plus tromper à leurs grimaces9".

Dans la fable 14 *Αἰλουρος καὶ ὄρνιθες*, le chat se

6) Plutarque, *De Iside et Osiride*, 63, 376 E.

7) Aulu-Gelle, *Nuits attiques*, livre XX, 8.

8) Voir l'histoire du singe poursuivi par des chats (en Egypte) dans Elien, *On the characteristics of animals*, V, 7, p.294-296.: le singe saute de branche en branche, ce dont n'est pas capable le félin!

9) Esope, *Fables*, voir aussi <http://mythfolklore.net/aesopica/chambry/13.htm>

déguise en médecin auprès des poules malades pour pouvoir les attraper: "Une belette (*Αἴλουρος*), ayant appris qu'il y avait des poules (*ὄρνεις*) malades dans une métairie, se déguisa en médecin (*σχηματίσας ἑαυτὸν εἰς ἰατρὸν*)...."; les poules devinent la ruse et la fable se conclue par cette morale: "C'est ainsi que les hommes sensés lisent dans le jeu des méchants, malgré toutes leurs affectations d'honnêteté (*Οὕτως καὶ τῶν ἀθρώπων οἱ πονηροὶ τοὺς φρονίμους οὐ λανθάνουσι, κἂν τὰ μάλιστα χρηστότητα ὑποκρίνονται*." (Traduction de Chambry).

Le fabuliste latin Phèdre, au 1er s. apr. J.-C., nous donne dans *Aquila*, *Feles*, *Aper* une bonne illustration du caractère rusé de la *feles* pour attraper ses proies (1): un chêne immense porte à son sommet l'habitation d'un aigle et ses petits et à sa souche celle d'une laie avec sa famille: le chat qui habite à mi-hauteur de l'arbre arrive par ses propos à les

monter l'un contre l'autre et à s'emparer d'eux pour les dévorer.

Dans cette autre fable (2), la ruse des chats aboutit à une cruauté est sans égale:

"Le coq porté en litière par des chats: Une sécurité excessive mène souvent les hommes au danger":

"Un coq avait des chats comme porteurs de sa litière"

Un renard le voyant tout fier de se faire porter,

Parla ainsi: je te conseille de prendre garde à la ruse"

Si tu regardais le visage de ceux-là, tu penserais qu'ils portent une proie, non un fardeau [.....]

Une fois que l'assemblée sauvage a commencé à avoir faim,

Elle déchira le maître et se partagea les parties du cadavre"

Un animal sauvage ou domestique?

Quand Hérodote parle des animaux d'Egypte, il emploie le terme *θηρίον* qui désigne une bête, un animal féroce ou sauvage (3): le *θηρίον* n'est pas du bétail, il n'est ni domestiqué, ni apprivoisé.

Dans le chapitre sur la reproduction des animaux quadrupèdes, Aristote évoque d'abord les animaux domestiques, puis cite le chat au milieu des animaux sauvages; il cite l'*ailouros* (chat) après l'ours, le lion, le renard, avec le loup, la panthère, le chacal (4).

"Les chats et les mangoustes ont le même nombre de petits que les chiens et se nourrissent de la même façon. Ils vivent environ six ans. La panthère met bas des petits aveugles, comme le loup, et la portée est au minimum de quatre. Les chacals conçoivent comme les chiens et ont des petits aveugles..." (Aristote, *Hist. animaux*, livre VI, 35)

Chez Plutarque (5), le chat est aussi cité parmi les bêtes sauvages, associé aux lynx, lions, singes: *ὄπου καὶ κύνας χαλεποὺς καὶ ἵππους, πολλοὶ δὲ καὶ λύγκας αἰλούρους πιθήκους λέοντας τρέφοντες καὶ ἀγαπῶντες, ἀδελφῶν οὐχ ὑπομένουσιν ὀργὰς ἢ ἀγνοίας ἢ φιλοτιμίας*; "Encore plus: on élève et on traite avec amour des chiens et des chevaux hargneux, de nombreuses gens élèvent aussi des lynx, des chats, des singes, des lions, et ne supportent pas les humeurs, les ignorances, les ambitions de leurs frères!"

Le chat reste donc en Grèce un animal sauvage et exotique (souvent associé au singe) et donc peu connu: la seule représentation fiable de cet animal est celle de la coupe du Chat et du Chien (voir note 17) qui date du V^e s. av. J.-C. où les personnages semblent admiratifs devant l'animal tenu en laisse.

Cependant, la plupart des textes évoquent le chat égyptien et donc un chat vivant auprès des hommes: Elie

nous dit qu' "en Egypte, les chats, les mangoustes, les crocodiles et la famille des faucons peuvent être apprivoisés. On les captive en flattant leur estomac, et à partir du moment où ils ont été ainsi apprivoisés, ils sont tout à fait dociles (6)": *ἀλίσκεται δὲ κολακείᾳ τῇ κατὰ γαστέρα, καὶ ἐντεῦθεν ἡμερωθέντα λοιπὸν πράοτατα μένει: ἡμηρόω* signifie adoucir une nature sauvage, apprivoiser.

Le chat en effet a été apprivoisé en Egypte et a été domestiqué depuis l'époque pharaonique:

Hérodote s'étonne que les chats habitent dans les maisons et soient embaumés après leur mort (7):

"Si dans quelque maison il meurt un chat de mort naturelle (*Ἐν ὅτεοισι δ' ἂν οἰκίοισι αἰέλουρος ἀποθάνῃ ἀπὸ τοῦ αὐτομάτου*), quiconque l'habite se rase les sourcils seulement; mais, quand il meurt un chien, on se rase la tête et le corps entier. On porte dans des maisons sacrées les chats qui viennent à mourir; et, après qu'on les a embaumés, on les enterre à Bubastis...". Le chat d'Hérodote vit auprès des hommes: l'historien se rend en Egypte à la Basse Epoque, période où le culte aux animaux sacrés connaît une grande ferveur.

D'autres textes évoquent le chat domestiqué mais à une époque plus tardive:

L'animal favori dans les *Syracusaines* de Théocrite s'est allongé sur l'ouvrage de sa maîtresse: "Eunoia, prends mon ouvrage, et ce monstre de nonchalance (*αἰνόθροπτε* signifie "mollasson") et mets le au milieu (de la pièce). Les chats aiment dormir sur le doux (*αἰ γαλέαι μαλακῶς χριζόντι καθεύδειν*) (8)": Ph. E. Legrand a traduit galéai (belettes) par chats; s'il s'agit d'une belette, elle est donc, elle aussi, domestiquée!

Callimaque, dans *l'Hymne à Démeter*, raconte l'histoire d'Erysichthon qui, puni par la déesse fut pris d'une faim effroyable et mangea même les animaux domestiques: "...La vache, que sa mère gardait pour Hestia, il la mangea; et le cheval de course aussi et le cheval de bataille et la chatte,

1) Phèdre, Fables, livre II, 4, fable 37: il s'agit ici d'une chatte et de ses petits

2) Fable retrouvée par Nicolas Perotti au XV^e provenant des livres perdus du fabuliste: voir Phèdre, Fables, fable 121, p. 101.

3) Hérodote, Hist., II, 65-76: chapitres sur les animaux d'Egypte.

4) Tome I de l' "*Histoire des animaux*" de la collection "*Belles lettres*": Pierre Louis dit dans l'introduction (p. XXIII) qu' Aristote classe le chat parmi les animaux non domestiques.

5) Plutarque, *De l'amour fraternel* (*Moralia* 31,19, 490c): l'auteur nous dit aussi que ces animaux sauvages peuvent être apprivoisés!

6) Elie, *Hist. des animaux*, IV, 44.

7) Hérodote, *Histoires*, II, 66

8) Théocrite, né à Syracuse parcourt la Grande Grèce et écrit l'idylle XV (*les Syracusaines*) à Alexandrie, à l'époque des Ptolémée (*Voir Bucoliques grecs*, tome I, p. XI et 122)

qui faisait peur aux souris (1)": le chat cotoie les animaux de la ferme.

Le chat, bien reconnaissable dans les textes, reste donc un animal rare et sauvage en Grèce, alors qu'en Egypte

il vit auprès des hommes depuis l'époque pharaonique: peuvent en témoigner, d'abord Hérodote, qui affirme avoir voyagé en Egypte au V^e s. av. J.-C., puis, les poètes de la période hellénistique.

Le chat dans la culture gréco-romaine

Un animal mal aimé

La plupart des références à l'ailouros nous donnent de cet animal (sauvage ou domestiqué) une vision plutôt négative (2).

Aristote écrit: "εἰσὶ δὲ τὴν φύσιν αἱ θήλειαι ἀφροδισιαστικαί" "les femelles (du chat) ont une nature à se livrer aux plaisirs de l'amour"; Elien parle de la nature "débauché" du chat mâle: "αἰλούρων ὁ μὲν ἄρρην ἐστὶ λαγνίστατος (3) ».

Ces qualificatifs péjoratifs ("aphrodisiastikos", "lagnos") sont plutôt employés pour des humains aux mœurs douteuses, sans moralité. La lascivité et sa paresse est mise en évidence quand la syracusaine d'Alexandrie le traite de "mollasson".

Le chat aux yeux phosphorescents, qui lancent des éclairs (cf le verbe *fulgere*) semble une créature de la nuit étrange et malfaisante; la souplesse du chat lui permet de bondir sur ses proies.

Le chat dans les fables est un *ornitophagos*, un "mangeur d'oiseaux", mais cruel: chez Esope, le chat est la "mauvaise nature" "ἡ πονηρὰ φύσις" (fable 12).

Chez Phèdre, la cruauté du chat est sans égal lorsque les chats se partagent le cadavre du coq; la chatte dans "L'aigle, la laie et la chatte" est qualifiée par sa "méchanceté criminelle" "scelesta malitia". Mais cette société, formée par le hasard, fut bientôt détruite par la ruse et l'astuce criminelle de la Chatte (*Tum fortuitum feles contubernium fraude et scelesta sic evertit malitia.*).

D'une part, le chat n'a que des défauts et les qualificatifs employés sont propres aux humains et d'autre part quand les fabulistes de l'antiquité se servent d'animaux "pour instruire les hommes" (comme le fera La fontaine), le chat personnifie l'homme rusé et méchant.

Chez Plaute (4), le voleur est appelé *feles*.

Nous avons aussi des témoignages dans plusieurs épigrammes funéraires d'Agathias, un grec du VI^e s, qui maudit son chat pourtant "né dans la maison" (*oikogénês*) qui lui a mangé sa perdrix:

οἰκογενὴς αἰλουρος ἐμὴν πέρδικα φαγοῦσα ζῶειν ἡμετέροις ἔλπεται ἐν μεγάροις (5) "La chatte domestique qui a mangé ma perdrix espère-t-elle vivre dans notre maison?".

Le chat ne fait pas partie des animaux amis de l'homme: il est associé à d'autres animaux sauvages, comme nous l'avons vu chez Aristote dans le début de cette étude; Non seulement le chat est mal vu à travers les textes gréco-romains mais il peut servir de nourriture: dans Les Acharniens d'Aristophane (6), le personnage Diceopolis se réjouit des denrées que le marchand béotien apporte sur le marché d'Athènes: "Oies, lièvres, canards, taupes, hérissons, chats (*αἰελοῦρος*), fouines, loutres, anguilles du Copais"

Le chat est ici associé non plus à des animaux sauvages mais à de vulgaires animaux qu'on trouve sur le marché pour être vendus comme nourriture.

Le chat et la religion

Un siècle avant Aristote, le chat en Egypte auquel on rend un culte est déjà un sujet d'étonnement pour l'historien Hérodote (7), ce qui est inconcevable dans le monde classique: les divinités de l'Olympe sont immortelles, certes, mais elles ressemblent aux hommes, vivent et aiment à l'image des hommes.

Adorer un animal est totalement incompréhensible. Diodore de Sicile, historien de langue grecque, au I^{er} s.apr. J.-C., aura le même regard: "Tout ce qui est relatif aux animaux sacrés des égyptiens paraîtra sans doute étrange (*παράδοξον*) à beaucoup de monde (8)": *παράδοξος* signifie "contraire à l'opinion commune, extraordinaire"

Les grecs en conquérant de nouveaux peuples monde assimilent les dieux étrangers à leurs propres divinités: Bastet est Artémis (9).

Ainsi Ovide, au livre V des *Métamorphoses* raconte que les dieux pour échapper au géant Typhée fuient en Egypte et se transforment en animaux: " Jupiter...devint le chef de ce troupeau et c'est depuis ce temps que la Libye, lui donnant des cornes recourbées, l'adore sous le nom d'Ammon. Le dieu de Délos prit la noire figure d'un corbeau; Bacchus se cacha sous la forme d'un bouc; on vit la sœur Phoebus se changer en chatte (*Fele soror Phoebi*); et Junon en génisse. Vénus se couvrit de l'écaille d'un poisson, et Mercure emprunta les traits et l'aile de l'ibis (10)": Artemis, sœur d'Apollon devient une chatte.

Antoninus Liberalis, au II^e s. apr. J.-C., reprend cette légende:

"Le désir le prit (il s'agit de Typhon) de s'emparer du pouvoir de Zeus, aucun des dieux ne put lui résister et, le craignant, s'enfuirent tous en Egypte... Typhon les suivit pas

1) Callimaque, *Les origines...* P.313. Né à Cyrène, le poète s'établit en Egypte à l'époque ptolémaïque

2) Voir aussi le livre de Laurence Bobis, p.24-32.

3) Voir partie sur la reproduction: Aristote, *Histoire des animaux*, Livre V, 2; Elien, *On the Characteristics of animals*, VI, 27A (voir p.10)

4) Plaute, *Le persan*, acte IV, scène 10 (*feles virginaria*); *Le câble*, acte III, scène 4 (*feles virginalis*).

5) *Anthologie palatine*, épigrammes d'Agathias, 205. Le poète parle de *ailouros kakistês* dans l'épigramme 206.

6) Aristophane, *Les Acharniens*, v.877-880

7) Le chat en Egypte est l'objet d'un culte à la Basse-Epoque: Hathor, la fille de Rê, est Bastet à tête de chat lorsqu'elle symbolise l'amour, la joie, mais peut être aussi Sekhmet à tête de lionne; les chats sont embaumés à Bubastis.

8) Diodore, *Bibliothèque historique*, I, 83.

9) Hérodote, *Hist.* (II, 59) assimile Bastet à Artémis

10) Ovide s'est inspiré de Nicandre, poète ionien du II^e s. av. J.-C., voir introduction dans *Métamorphoses* (I-V), p. IV-V.

à pas. Eux par prudence s'échappèrent en revêtant des formes animales. Apollon devint un faucon, Hermès un ibis, Arès un poisson *lepidôtos*, Artémis, une chatte (*Artemis dè ailouros*) (1)..."

Les grecs totalement étrangers à la religion égyptienne ont essayé de rendre compte, à travers le mythe, d'une réalité qu'ils ne comprenaient pas.

Néanmoins, chez les grecs, Artémis n'est pas une chatte et son animal n'est aucunement un chat; elle reste la déesse chasserresse, affublée de son carquois et entourée de bêtes sauvages(2).

Dans la religion gréco-romaine, non seulement le culte aux animaux sacrés est inconcevable mais, dans beaucoup de textes, la condamnation est virulente.

Lucien (3), penseur et moraliste né en Syrie sous les Antonins, compare les belles femmes aux temples égyptiens qui abritent des divinités animales: elles sont belles d'apparence mais ont une âme laide:

"De telles femmes me font penser aux édifices sacrés égyptiens: le temple est très beau et très grand, orné de pierres précieuses, brillant d'or et des peintures; si tu cherches un dieu à l'intérieur, il y a in ibis, un singe, un bouc ou un un chat (*ἔνδον δὲ ἦν ζῆτις τὸν θεόν, ἢ πίθηκος ἔστιν ἢ ἴβις ἢ τράγος ἢ αἰλουρος*); le chat est associé à la laideur.

Le début de la satire XV de Juvénal, au I^{er} s. apr. J.-C., est un cri de révolte:

"Qui ignore, ô Volusius Bithynicus, quelles monstruosités honore l'égyptien dans sa folie (*qualia demens*

Aegyptos portenta colat?*)..."

Des villes entières vénèrent, ici, des chats, là un poisson du fleuve, là un chien..."

Un siècle plus tard, l'érudit grec Athénée (4) dans "Le Banquet des sophistes" fait parler des intellectuels qui rejettent les coutumes égyptiennes; l'auteur fait parler Anaxandride:

299f "*βοῦν προσκυνεῖς, ἐγὼ δὲ θύω τοῖς θεοῖς*": «Tu adores un bœuf, moi je (le) sacrifie aux dieux": le bœuf est en fait le taureau Apis adoré par les égyptiens.

300a "*κύνα σέβεις, τύπτω δ' ἐγὼ...τὸν αἰέλουρον κακὸν ἔχοντ' ἐὰν ἴδῃς κλαίεις, ἐγὼ δ' ἡδιστ' ἀποκτείνας δέρω*."

"Tu vénères un chien, moi je le frappe ... Si tu vois un chat dans le malheur, tu pleures, moi je le tue et l'écorche avec plaisir"

Avec la montée du christianisme, le rejet des religions locales s'accroît:

au III^e s apr. J.-C., on rejette les cultes païens: le chat fait partie des vils animaux (comme les scarabées, les bouvillons) qui bafouent les puissances divines: *Templa faelibus, scarabeis et buculis sublimibus sunt elata fastigiis: silent inrisae numinum potestates nec livore afficiuntur ullo, quod sibi comparatas animantium vilium conspiciunt sanctitates* "Des temples au faite altier ont été élevés pour des chats, des scarabées, des bouvillons: les puissances divines se taisent, tournées en ridicule, et n'éprouvent pas de jalousie, en voyant le caractère sacré d'animaux vils assimilé au leur (5) ".

Conclusion: Le chat, animal rare aux antipodes de l'esprit classique

L'existence du chat est attestée dans la Grèce classique, ne serait-ce par son image reconnaissable de façon certaine sur une coupe du V^e s. av. J.-C., "The cat and dog Painter", ou par son nom qui l'identifie dans les textes: *ailouros*.

Néanmoins, cette coupe nous montre un animal avec collier sur un piédestal et objet d'admiration des assistants, donc rareté du chat. En outre, les autres images du petit félin font l'objet d'interprétations diverses.

Quant aux sources dans les textes, les références à l'*ailouros* sont brèves, souvent dispersées, associées à des files d'animaux.

Le chat est présent dans trois types de textes:

- Les textes qui traitent des "sciences naturelles" (Aristote, Plin l'ancien, Elien...)

- Les textes littéraires des comédies, fables ou satires

(Esopé, Phèdre, Plaute, Pétrone...)

- Les textes d'historiens-géographes (Hérodote, Diodore..) ou de penseurs moralistes comme Plutarque.

De plus, les références à l'*ailouros* sont aussi pour un certain nombre tirées de textes alexandrins (Théocrite, Agathias...) qui évoquent le chat vivant en Egypte au milieu des humains, et que les intellectuels grecs n'apprécient pas beaucoup; il reste à faire d'ailleurs une étude sur le chat vu par les égyptiens à travers les textes hiératiques de la période des Ptolémées.

Le chat n'apparaît pas ni dans les textes épiques, ni dans les œuvres tragiques ou philosophiques.

Pourquoi?

L'Antiquité dite classique et les philosophes grecs mettent l'homme à la première place: le monde dans lequel celui-ci vit, l'environnement et la nature sont au service de l'homme, par essence, doué de raison.

1) Antoninus Liberalis, *Met.*, fable XXVIII

2) Callimaque, op.cit.: *l'Hymne à ARTEMIS* ne fait en aucune façon allusion à l'*ailouros*: l'Artemis d'Ephèse porte-t-elle des chats sur son vêtement, comme le suggère D.ENGELS, p.120-121?

3) Lucien, *Imagines*, 11 voir Internet:

<http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A2008.01.0458%3Asection%3D11>, consulté le 14-2-2016

**portentum*, i signifie "fait prodigieux", et aussi "fait monstrueux".

4) Athénée de Naucratis fait parler des intellectuels autour d'un banquet: compilation d'anecdotes et de citations d'auteurs, The Deipnosophists, Charles Burton Gulick, voir: Internet: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A2008.01.0405%3Aacasabonpage%3D30>

5) Arnobe, *Contre les gentils*..., I, 28.

*Dumont, 2001, p. 434

Dans la culture gréco-romaine, les animaux présents sont ceux dont les hommes ont hérité les qualités, comme l'a exprimé J. Dumont*, dans son étude sur les animaux en Grèce "L'animal est un double qui exprime les qualités et les défauts des hommes"; les héros d'Homère ont la force du lion, l'œil perçant de l'aigle; les oiseaux, le cheval, le taureau ont aussi leur place. Ce sont des animaux nobles.

Le chat n'est pas porteur de symbole, il ne fait pas partie de l'imaginaire grec ni de son bestiaire. C'est un animal plutôt sans qualités qui ne ressemble pas à l'homme et n'a donc pas sa place dans la littérature gréco-romaine.

Nous pouvons conclure comme l'a écrit Michèle Broze "Le chat dans l'antiquité classique: une histoire sans amour?"

Bibliographie

- AMAT, J. et CHEVALLIER, R., 2002, Le chat, une relative rareté, dans *Les animaux familiers dans la Rome antique*, Paris, Les Belles Lettres, p. 100-108.
- AMIGUES, S., 1999, Les belettes de Tartessos, *Anthropozoologica*, n° 29, p. 55-64.
- ARIAS, P. E. et HIRMER, M., 1962, *Le vase grec*, trad. par M.F. Briguët, Paris, France, Flammarion.
- ARIAS, P.E., 1940, Mosaico ellenistico dalla via Ardeatina, *Rivista dell'istituto nazionale di archeologia e storia dell'arte.*, Vol. VIII, n° 49, p. 16-24.
- ARMAND-CAILLAT, L., 1953, Une stèle de Monceau-les-Mines montrant un chat domestique, *Gallia* vol. XI, p. 85-89.
- ASHMEAD, A., cop 1994, Etruscan domesticated cats, dans R.D. De Puma et J.Penny Small (éd.) *Murlo and the Etruscans : art and society in Ancient Etruria*, Madison, U.of Wisconsin, p.144-164.
- ASHMEAD, A., 1978, Greek cats, exotic pets kept by rich youths in fifth century B.C. dans *Expedition*. vol. 20, p. 38-47.
- AYMARD, J., 1961, A propos de la mosaïque au chat de Volubilis, *Latomus*, vol. XX, p. 52-71.
- BALIL, A., 1961, Arte helenistico en el levante espanol, *Archivo espanol de Arqueologia*, vol. XXXIV, p.41-52.
- BEAZLEY, J. D., 1963, *Attic red-figure vase-painters*, Oxford, Clarendon Press, 3 vol.
- BOBIS, L., 2006, *Une histoire du chat, de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 2006.
- BODSON, L., 1987, Les débuts en Europe du chat domestique, *Ethnozootechnie*, vol. XL, p. 13-38.
- BODSON, L., 2001, Les animaux dans l'Antiquité, un gisement fécond pour l'histoire des connaissances naturalistes et des contextes culturels, *Acta Orientalia Belgica, l'animal dans les civilisations orientales, Henri Limet in honorem*, vol. XIV, p. 21-27.
- BODSON, L., 1995, Points de vue romains sur l'animal domestique et la domestication, dans Centre de recherches A. Piganiol (éd.) *Homme et animal dans l'Antiquité romaine, actes du colloque de Nantes, 29 mai-1er juin 1991*, Tours, France, p. 7-49, Caesarodunum, Hors-série.
- BRITISH MUSEUM, Department of Coins and Medals, 1873, *A catalogue of the Greek coins in the B.M. (CGCBM)* London, Woodfall and Kinder.
- BROZE, M., 1991, Le chat dans l'Antiquité classique, une histoire sans amour? dans *Les divins chats d'Égypte : un air subtil, un dangereux parfum...* Leuven, p. 145-153.
- CAMBITOGLU, A. et TRENDALL, A. D., 1961, *Apulian red-figured vase-painters of the plain style*, New York, Archaeological Institute of America.
- CASEVITZ, M., 2002, Histoire mythique, histoire vraie, les animaux chez Diodore, *Ktema*, vol. 27, p. 87-94.
- Cat stele* [en ligne] Perseus Art and Archeology Artifact, [s.d.] [Consulté le 6 mai 2016] Disponible à l'adresse <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/artifact?name=Athens%2c+NM+715&object=Sculpture>.
- CENTRE DE RECHERCHES ANDRÉ PIGANIOL (dir.) *Caesarodunum, ISSN 0245-5196, Homme et animal dans l'Antiquité romaine*, Tours, France, 1995.
- COLLIGNON, M., 1909, La peinture préhellénique en Crète, *Gazette des Beaux-arts*, vol. 51, n° 7, p. P.1-30.
- Corpus Vasorum Antiquorum*, CVA [en ligne] Union académique internationale, University of Oxford, consulté le 4 mai 2016, disponible à l'adresse www.cvaonline.org.
- CROME, J., 1953/54, Die Stele von Aegina, *Archaiologike Ephemeris*, III, p. 300.
- DÖRIG, J., 1975, *Art antique, collections privées de Suisse romande*, éditions archéologiques de l'Université de Genève, [450 p.].
- DRISCOLL, C., CLUTTON-BROCK, J. et KITCHENER, A., 2009, Les premiers chats apprivoisés, *Pour la science*, n°384, p. 64-70.
- DUBOIS, L. J. et PANCKOUCKE, C. L. F., 1835, *Catalogue des vases grecs formant la collection de Mr. C. L. F. Panckoucke*.
- DUMONT, J., 2001, *Les animaux dans l'antiquité grecque*, Paris, L'Harmattan.
- ENGELMANN, R., 1899, Die Katzen im Altertum, *Jahrb. des arch. Instituts.*, vol. 14, p.140-143.
- ENGELS, D., 2001, *Classical cats, the rise and fall of the sacred cat*, . London, Routledge.
- ESPÉRANDIEU, E et LANTIER, R., 1857-1939, *Recueil général des bas-reliefs de la Gaule romaine*, Presses universitaires de

France, 16 vol.

- EVANS, A. J., 1889, *The Horsemen of Tarentum* [en ligne]. Num.Chronicle Serie III, vol IX. [Consulté le 30 mars 2016]. Disponible à l'adresse <https://archive.org/details/horsemenoftarent00evaniala>.
- GOGUEY-KERNER, D., 2003, *Les animaux dans la mentalité romaine*, Bruxelles, Latomus.
- GRILHE, G., 1958, Le chat dans la statuaire gallo-romaine, *Revue archéologique de l'Est et du centre Est*, vol. IX, p.128-137.
- HOFFMAN, H., 1966, *Tarentine Rhyta*, Mainz, P. von Zabern.
- HOFFMANN, H., 1962, *Attic red-figured rhyta*, Mainz, P. von Zabern.
- HUS, A., 1971, *Vulci étrusque et étrusco-romaine*, Paris, Klincksieck.
- ICAR, *Iconographie et Archéologie pour l'Italie Pré-romaine* [en ligne], Maison Archéologie & Ethnologie René Ginouvès, [Consulté le 6 mai 2016], disponible à l'adresse www.mae.u-paris10.fr/icar.
- JATTA, G., 1869, *Catalogo del Museo Jatta con breve spiegazione del monumenti da servir di guida di curiosi*, Napoli.
- JOHNS, C., 2003, The Tombstone of Laetus' daughter, the cats in Gallo-Roman sculpture, *Britannia*, 3, vol. XXXIV, p.53-64.
- KELLER, O., 1913-1909, Wildkatze und Serwal.Hauskatze, dans *Die Antike Tierwelt*, Leipzig, W. Engelmann, p .67-81.
- LAVAGNE, H., 1980, La mosaïque du chat d'Orange, histoire d'une image, dans *Histoire et historiographie : actes du colloque de Tours, 8-9 déc 1978*, Les Belles Lettres, p .421-426, Caesarodunum bis.
- LAVAGNE, H., 1979, *Recueil général des mosaïques de la Gaule*, Paris, Editions du CNRS.
- LAZENBY, F., [s.d.], Greek and Roman Household pets dans *Classical journal*, vol. 44, p .245-252
- LENTACKER, A. et CUPERE, B., 1994, Domestication of the cat and reflections on the scarcity of finds in archeological contexts, dans *Des animaux introduits par l'homme dans la faune de l'Europe*, Université de Liège, p .69-78.
- PHILADELPHUS, A., 1922, Bases archaïques trouvées dans le mur de Thémistocle à Athènes, BCH, Vol. 46, p .1-35.
- POPLIN, F., 1987, Domestication du chat? D'Orient en Occident sans oublier le chat d'Islam, *Ethnozootechnie*, vol. XL, p .45-56.
- PUGLIESE CARRATELLI, G., 1990, *Pompei : pitture e mosaici*, Roma, Istituto della enciclopedia italiana, 11 vol.
- RICHTER, G.M.A.et Metropolitan Museum of Art, 1930, *Animals in greek sculpture: a survey.*, Oxford, University Press.
- ROMEYER- DHERBEY, 1997, Les animaux familiers, dans *L'animal dans l'antiquité*, Paris, Vrin, p. 141-156.
- SCHIPPER, S., 1952, Cat or Marten ? *Archeology*, vol. V, p. 25-29.
- STEINGRÄBER, S. (dir.), 1985, *Catalogo ragionato della pittura etrusca*, Milano, Jaca Book.
- STEINGRÄBER, S., 2006, *Les fresques étrusques*, trad. par A. Virey-Wallon et J. B.Torrent, Paris.
- Themistokles Base* [en ligne]. Perseus Art and Archeology Artifact, [s. d.]. [Consulté le 6 mai 2016]. Disponible: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/artifact?name=Athens%2c+NM+3476&object=Sculpture>
- TOYNBEE, J.M.C., 1996, The Domestic cat, dans *Animals in Roman life and art*. Baltimore, J.H.University, p. 87-92.
- TRENDALL, A.D., 1967, *The red-figured vases of Lucania, Campania and Sicily.*, Oxford, Clarendon Press, 2 vol.
- TRENDALL, A. D. et CAMBITOGLU, A., 1978-1982, *The red-figured vases of Apulia*, Oxford, Clarendon Press, 3 vol.
- VERMEULE, C., 1972, Greek Funerary animals, *AJA.*, vol. LXXVI, p. 49-59.
- WALTERS, H. B., 1896, *Catalogue of the Greek and Etruscan vases in the British Museum, Vol. IV. Vases of the latest period*, British Museum.
- WOYCSH-MEAUTIS, D., 1982, Chats [Partie VI] dans *La représentation des animaux et des êtres fabuleux sur les monuments funéraires grecs*. Lausanne, Bibliothèque historique vaudoise, p. 65-67.

Textes grecs

- ANTONINUS LIBERALIS, *Les métamorphoses*, Manolis A. (trad.), Papatomopoulos (éd.), Paris, les Belles Lettres, 1968.
- ARISTOPHANE, *Tome I, Les Acharniens, Les cavaliers, Les nuées*, trad. par Hilaire Van Daele, Paris, les Belles Lettres, 1960.
- ARISTOTE, *Histoire des animaux*, Paris, les Belles Lettres, 1964, 3 vol.
- ATHENEE DE NAOCRATIS. *Deipnosophistes* [en ligne]. [s. d.]. [Consulté le 24 mars 2016]. Disponible à l'adresse : <http://remacle.org/bloodwolf/erudits/athenee/livre7gr.htm>.
- CALLIMAQUE, *Les origines ; Réponse aux Telchines ; Elégies ; Epigrammes ; Iambes et pièces lyriques ; Hécaté ; Hymnes*, texte trad.et établi par Émile Cahen, Paris, les Belles lettres, 2002.
- DIODORE DE SICILE, *Bibliothèque historique., Livre I*, trad. par Y. Vernière, Paris, les Belles Lettres, 1993.
- ÉLIEN LE SOPHISTE, *On the characteristics of animals. 1, Books I-V.* trad. par A. F. Scholfield, Cambridge, (Mass.), Harvard University Press, 1971.

ÉLIEN LE SOPHISTE, *On the characteristics of animals. 2, Books VI-XI.* trad. par A. F. Scholfield, . Cambridge, (Mass.), Harvard University Press, 1971.

ÉSOPE, *Fables*, Paris, les Belles lettres, 1960.

HÉRODOTE, *Histoires, Livre II, Euterpe*, trad. par Ph.-E. Legrand, Paris, les Belles lettres, 1972

LUCIEN DE SAMOSATE, *Imagines [en ligne] [en ligne].* [s. d.]. [Consulté le 26 mars 2016], disponible à l'adresse <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3atext%3a2008.01.0458>.

PLUTARQUE, *Oeuvres morales, Tome V, 2e partie, Isis et Osiris*, texte trad. et établi par C. Froidefond, Paris, les Belles Lettres, 1988.

PLUTARQUE, *Oeuvres morales, Tome VII, Première partie, Traités de morale (27-36)*, texte établi par J. Dumortier et J. Defradas, Paris, les Belles Lettres, 1975.

PLUTARQUE, *Oeuvres morales, Tome XIV, 1ère partie, Traité 63, L'intelligence des animaux*, Paris, les Belles Lettres, 2012.

THÉOCRITE, *Bucoliques grecs, Tome I, Théocrite*, trad. par P.-E. Legrand, Paris, les Belles Lettres, 1967.

WALTZ, Pierre (dir.), *Anthologie grecque, Première partie, Anthologie palatine, Tome IV, Livre VII, Épigr. 1-363*, Paris, les Belles Lettres, 1960.

Textes latins

ARNOBE L'ANCIEN, *Contre les Gentils*, trad. par Henri Le Bonniec, Paris, les Belles Lettres, 1982.

AULU-GELLE, *Les nuits attiques*, texte trad. et établi par R. Marache, Paris, les Belles Lettres, 1967, 4 vol.

CICÉRON, *Tusculanes*, trad. par Jules Humbert, Paris, les Belles Lettres, 1968-1970, 2 vol.

COLUMELLE, *De l'agriculture*, Paris, les Belles Lettres, 19XX.

JUVÉNAL, *Satires*, Paris, les Belles lettres, 1996.

NÉMÉSIE, *Œuvres*, trad. par Pierre Volpilhac, Paris, les Belles Lettres, 1975.

OVIDE, *Les Métamorphoses*, trad. par Georges Lafaye, Paris, les Belles lettres, 1994.

PALLADIUS, R. T. A., *Traité d'agriculture, Tome II, livres III-V*, trad. par R. Martin et C. Guiraud, Paris, les Belles lettres, 2010.

PETRONE, *Le Satiricon*, Paris, les Belles Lettres, 1990.

PHÈDRE, *Fables*, trad. par Alice Brenot, Paris, les Belles Lettres, 1961.

PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, trad. par Alfred Ernout, Paris, les Belles Lettres, 1947, vol.37.

POLYBE, *Histoires, Tome VII, livres VII-IX.* trad. par Raymond Weil, Paris, les Belles Lettres, 1982.

SÉNÈQUE, *Lettres à Lucilius, tome V, livres XIX-XX*, trad. par Henri Noblot, Paris : Les Belles Lettres, 1964.

VARRON, *Économie rurale, Livre III*, trad. par Charles Guiraud, Paris, les Belles Lettres, 1997.

Illustrations

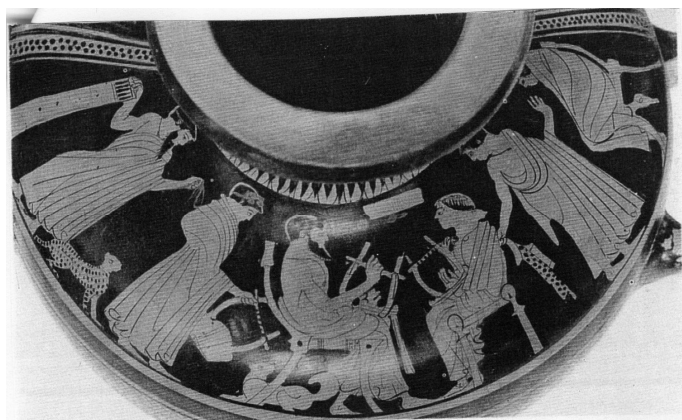


Fig. 1 - Hydrie, Leçon de musique, 500-450 av. J.-C.
In British Museum, III 1c, pl.77, 2; CVA 206472;
Ashmead, Greek cats. p. 41.



Fig. 2 Rhyton à tête de félin.
In Hoffmann, 1962, Pl. XI, 4,5.



Fig. 138. — Coupe d'Arcésilas (fond de la coupe).

Fig.3 Kylix d'Arcesilas, Bib. Nationale, inv. De Ridder.189.

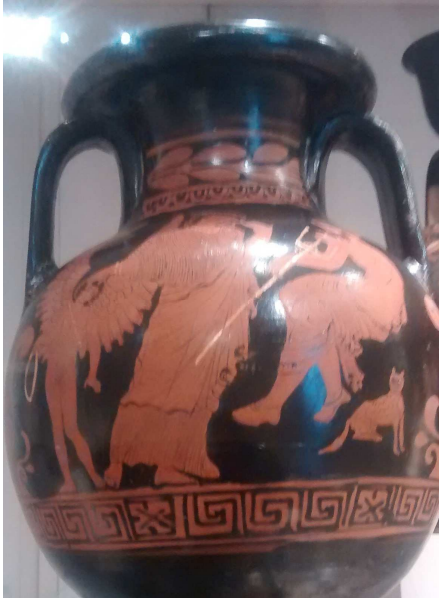


Fig.5 Pélikè, 360-340 B.C, Metropolitan Museum of Art, NY, L 1972.30.1. In Trendall et Cambitoglou, 1978-1982, p. 271, pl. 90-2.

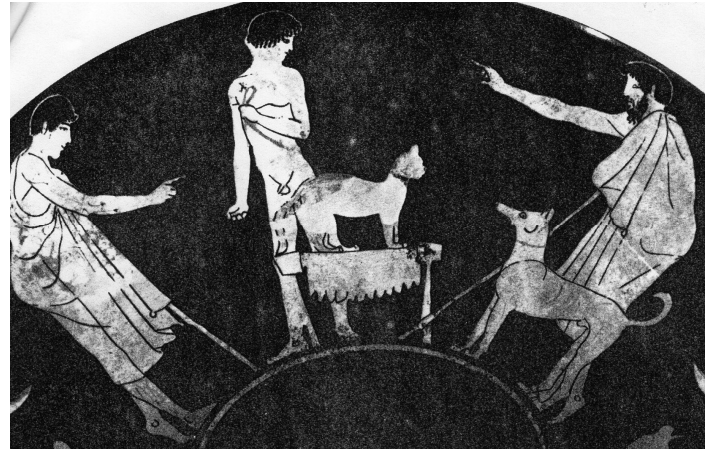


Fig.4 – Coupe du chat et du chien, vers 470 av. J.-C. In CVA, 211392; Beazley, Attic Red-Figure Painters; Dorig, 1975, n° 215.

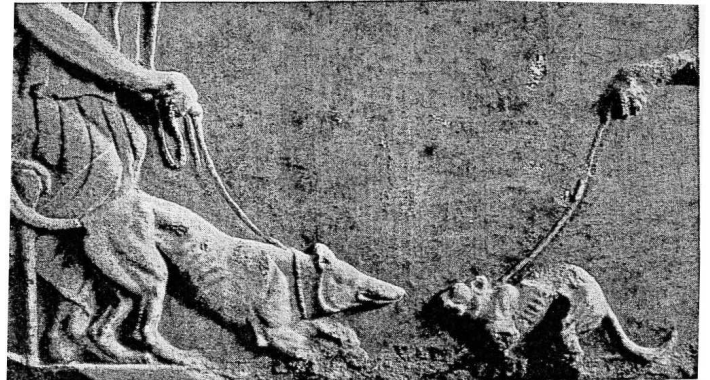


Fig.6 - Stèle d'Athènes, combat entre chien et chat, Musée d'Athènes, NM 3476. In Philadelphus, 1922, p. 3, fig. 2; Schipper, 1952, p. 25, fig. 1.

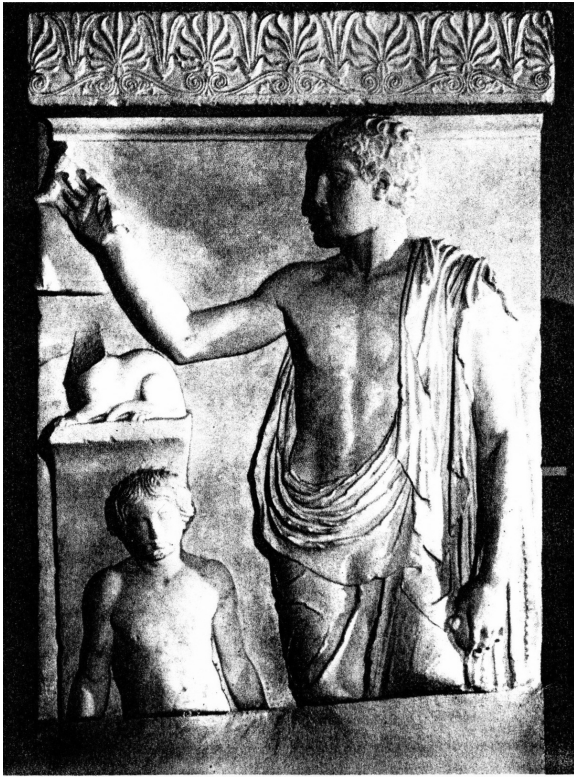


Fig.7 Stèle funéraire, ca.430-420 B.C., Musée d'Athènes, NM 715. In Woysch-Méautis, 1982, n°70, pl. 56.



Fig. 8 Stèle de Bordeaux, IV^e apr. J- C. In Esperandieu, 1857-1939, vol. II, n°1193, p. 192; Grilhe p. 128-137; Armand-Caillat, 1953, p. 85-89.

Fig.9 Mosaique du chat, Maison du Faune, Musée de Naples. In Pugliese, 1990, vol. 5, Regio VI, insula 12, p. 105; Pernice, Erich, *Die Hellenistische Kunst in Pompei*, 1925-1938, vol. VI, 1938, pl. 63; Engels, 2001, p. 97-98.

Voir aussi:

<http://locipompeiani.free.fr/pages/mosaiquechat.html>.

COMPTES RENDUS, NOTES, ANALYSE

VOYAGE 2017 DE LA SOCIETE D'ETHNOZOOTECHE EN LORRAINE

Jean-Pierre FERRIER

Mercredi 06 septembre après-midi

Sous la conduite des trois capitaines de route que furent MM. Daniel CODRON, Michel HULIN et notre président Bernard DENIS, nous avons sillonné 3 des 4 départements lorrains de la région administrative Grand Est, à savoir la Meurthe-et-Moselle, la Moselle et les Vosges.

L'Histoire imprègne ces territoires souvent meurtris par de terribles conflits (guerre de Trente Ans, Guerre de 1870, Grande Guerre, Seconde Guerre Mondiale), souvent morcelés mais qui se sont toujours relevés par la volonté de leurs grands hommes et le sentiment enraciné d'une appartenance commune.

Le climat y est rude, la campagne verte et boisée où les villages s'alignent le long de la grand-rue, où l'activité industrielle marque les paysages.

Dans son allocution de bienvenue, le Pr DENIS salue les sociétaires présents, nouveaux pour certains, et remercie MM. CODRON et HULIN pour la prise en charge de ce

Ferme Amandine Lesperlette 54230 Chaligny

Pédibus et après avoir dépassé un lavoir dédié à la mémoire des mineurs, nous sommes accueillis par Mme Amandine LESPERLETTE et M. Stéphane JURJANZ enseignant-chercheur à l'Université de Lorraine, spécialisé en sélection animale et président jusqu'en 2016 de l'Association des Amis de la Chèvre de Lorraine créée en 2007, prolongement d'un recensement de ces animaux par des étudiants de l'École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires (ENSAIA). Cette Association regroupe à ce jour 120 adhérents de tous horizons, 1000 caprins et se singularise par son caractère collectif, notre président y prenant sa part.

Historique

Présente dès le Moyen Âge, la chèvre commune dite de "petites gens", vivrière, considérée souvent comme une "chèvre de broussailles" a pour vocation de nettoyer tous les terrains. Avec l'industrialisation, les ouvriers qui travaillent à la mine ou à l'usine, possèdent un lopin de jardin sur lequel ils conservent quelques animaux (poules, lapins, chèvres) dont la femme et les enfants s'occupent. La chèvre donne du lait, produit un cabri par an et son alimentation aléatoire qui élimine les animaux les plus fragiles, aboutit à une sélection élémentaire des sujets les plus résistants et les plus performants.

La période de récession de l'entre-deux-guerres (1919-1939) voit le cheptel caprin considérablement augmenter (plus de 100 000 têtes dans les départements de l'est en 1919) pour régresser fortement ensuite (6000 chèvres dans les années 2000, dont 2000 en Lorraine), conséquence de

voyage. Un historien, M. Philippe MASSON de l'Université de Nancy, nous accompagnera tout au long de nos déplacements en cette terre lorraine française depuis 1766.

Nos circuits évolueront dans une zone "côtes-plateaux" qui s'est progressivement consacrée à la culture des céréales avec de grandes propriétés mais aussi des exploitations de cultures-élevages (céréales associées aux bovins laitiers ou/et allaitants), la région minière se situant plus au nord.

Pour atteindre notre premier lieu de rendez-vous, nous quittons le plateau de Brabois et la cuvette nancéenne en vue de la vallée de la Moselle, bassin ferrifère exploité de manière artisanale dès le Moyen Âge puis industriellement après 1870, et dont les habitations témoignent de ce passé ouvrier quand furent fabriqués les éléments métalliques de la tour Eiffel à partir de la "minette" (minerai ferreux peu riche).

l'industrialisation intensive de l'élevage national et de sa pression sur les races, des progrès de l'alimentation animale, de la taille des bâtiments agricoles. Aujourd'hui, le cheptel français se compose essentiellement, à 95%, de chèvres de race Alpine et de race Saanen.

Malgré tout, localement, quelques irréductibles font de la résistance comme Denis MEYER de 54470 Bouillonville dans les années 1960. Il achète de ferme en ferme des "chèvres de mémères" et rassemble ainsi un cheptel d'une centaine de têtes repris plus tard et en partie par Jean-Jacques MARQUART de 54570 Trondes et d'autres pionniers.

A partir de ces troupeaux, le livre généalogique de la race Chèvre de Lorraine s'ouvre en 1995 et l'Association des Amis de la Chèvre de Lorraine se constitue un peu plus tard. Elle compte alors 9 éleveurs et 80 bêtes.

Association des Amis de la chèvre de Lorraine

Elle réunit des éleveurs professionnels (25) et amateurs (une soixantaine) ayant les mêmes droits quelle que soit la taille de leur cheptel, mais aussi des sympathisants non-éleveurs qui conservent un droit d'expression. Un tandem associant un président non obligatoirement éleveur et un vice-président obligatoirement éleveur professionnel la dirige, tandis qu'une dizaine d'établissements la soutiennent comme l'Espace Animalier de la ville de Nancy, l'ENSAIA, des botanistes...

La chèvre, "déshebrant naturel", ouvre les paysages,

agrémente les sentiers de promenades, assure le défrichage de terrains en accord avec les propriétaires. Curieusement, elle pourrait devenir l'arme absolue de la lutte contre la renouée du Japon (*Fallopia japonica*) dont elle ne broute que les feuilles au fur et à mesure de leur apparition, épuisant, à la longue, la plante.

Enfin, dans ces pays, elle permet de recréer un lien avec des adolescents en rupture sociétale et qui retrouvent là, encadrés par des éducateurs, quelques repères perdus.

Standard

Rédigé en 2010, il a mis en avant et en tout premier lieu, l'esthétique de l'animal. La reconnaissance du dernier label qui consacre une race domestique en France lui est accordée en 2013. Depuis, on retrouve cette race surtout dans les régions françaises de l'Est mais aussi, en moindre importance, dans les Pyrénées, les Landes, le Limousin, la vallée du Rhône et même à Montreuil dans l'Essonne!... Une dizaine d'éleveurs est recensée en Belgique avec notamment une pépinière de boucs.

La Chèvre de Lorraine porte une robe gris moucheté composée de poils mi-longs à longs. Elle montre une ossature solide et une mamelle équilibrée, autant de gages de rusticité et de productivité. Cornue, elle dépasse les 50 kg pour une taille moyenne de 68 cm pour la femelle, 75 cm pour le bouc.

Remarque: dans une petite population animale, la consanguinité représente le risque majeur. Pour y pallier, ces populations sont réparties en 6 familles: une ♀ de la famille 1 est toujours accouplée avec un bouc de la famille 2, une ♀ de la famille 2 avec un ♂ de la famille 3 et ainsi de suite, une ♀ de la famille 6 s'accouplant avec un ♂ de la famille 1 pour clore la séquence. Le retour à la même famille se produit donc après 6 générations, assurant ainsi la dilution des gènes.

Élevage

Amandine LESPERLETTE élève une vingtaine (trentaine) de Chèvre de Lorraine dont elle transforme le lait en fromages frais, fromages aromatisés selon la saison (ciboulette, poivron, échalote, raisin...) et faisselles, commercialisés sur les marchés ou par l'intermédiaire d'une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Cathédrale Saint-Etienne de Toul

Après avoir suivi les remparts édifiés par VAUBAN en 1700 sur les bords de la rivière Moselle, la cathédrale se dévoile, révélant une construction imposante et majestueuse de style gothique. L'édifice, érigé à partir de 1221, ne sera achevé que peu avant 1500, un chantier découpé en 3 longues tranches à l'origine des styles différents observés. Le plan initial, roman-ottonien, c'est-à-dire présentant à la fois des influences germaniques et byzantines, se caractérise par ses 2 tours de façade et ses 2 tours de chevet, auquel s'ajoutent des rajouts plus tardifs, Renaissance au XVI^e s (chapelles, campaniles...).

Le cloître, entouré des bâtiments monastiques, il date des XII^e et XIII^e siècles et a perdu toute sa statuaire en 1794, tout comme la cathédrale devenue de plus, simple église communale lors de la création des départements en 1790 et du déplacement du diocèse à Nancy.

Le siège de 1870 et la guerre de 39-45 entraînent de grandes destructions parmi ces monuments, notamment l'important incendie qui se développe pendant les "cinq jours de Toul" (18 au 22 juin 1940). La restauration entreprise alors

(AMAP).

Le bâtiment, construit en autofinancement sur le long terme, ouvert en permanence, laisse libre accès aux animaux vers 4 parcs dont l'un, fauché régulièrement, sert d'aire de repos toute l'année, les 3 autres étant utilisés l'hiver en rotation de 3 semaines. Dans ce bâtiment, les chèvres restent bloquées au cornadis 1 à 2 h/jour, pendant la distribution du concentré.

La production, l'alimentation, les objectifs: Les 27 chèvres sont traitées une fois par jour de fin mars à fin novembre. Le seuil de rentabilité est fixé à 2 l de lait/j, mais des pics de production de 3 l/j ne sont pas rares. Tout ceci se fait sans le contrôle laitier, trop onéreux pour cette taille d'élevage. Enfin, les femelles de première année ne sont pas mises à la reproduction.

La ration de base est assurée par de l'herbe l'été et du foin en hiver qui provient pour partie d'une surface de 4 hectares appartenant à...250 propriétaires (morcellement extrême des sols). La charte de l'Association limite la quantité quotidienne de concentrés distribuée à 900 g/jour, la plupart des éleveurs se situant autour de 700 g voire moins puisqu' Amandine, pour sa part, n'en utilise que 300 g.

Les éleveurs s'associent pour sélectionner les meilleurs reproducteurs et obtenir ainsi des descendants homogènes et aux bonnes qualités laitières.

La viande n'est qu'un revenu complémentaire garanti par la vente de chevreaux lourds abattus à plus de 6 semaines. Elle demande à être valorisée par des actions au niveau des consommateurs, de la race, des méthodes d'élevage.

En longeant la Moselle jusqu'à Toul, M. Philippe MASSON indique ces particularités géographiques que sont les côtes de Meuse et les 2 buttes témoins qui marquent le paysage: le Mont St-Michel et la Côte Barine, avant de développer par la suite, les principaux faits historiques qui jalonnent la terre de Lorraine depuis la naissance de la Lotharingie en 855 en passant par la province des Trois-Évêchés en 1648 (Metz, Toul et Verdun) et les nombreuses guerres inscrites sur ce territoire jusqu'à nos jours.

n'est pas encore totalement terminée.

La façade, de style gothique flamboyant, harmonieuse et rythmée, à trois entrées, montre quelques particularités notables comme un christ de pierre en croix, rarement retrouvé ailleurs, une statue équestre de René II Duc de Lorraine en partie détruite et deux draperies tendues par des anges.

L'intérieur, lumineux par son parement de pierres calcaires et ses fenêtres hautes en lieu et place du triforium, présente une belle rosace en fond de nef, des vitraux du XIX^e siècle dans le chœur, plus anciens dans le transept. L'équilibre de l'ensemble, source d'une ambiance singulière, est propice à l'épanouissement d'un chant grégorien magistralement exécuté par notre président. Il résonne dans le cours d'un petit cortège qui se termine dans le chœur et les mélomanes avertis y reconnaissent "La procession des Rameaux" et le "Salve Regina" au ton solennel.

Des peintures représentant les Pères de l'Église et quelques grands Saints cernent ce chœur qui abrite dans une petite niche de sa partie basse, le gisant d'Henri De VILLE,

GAEC de la SOURCE 54170 BAGNEUX

A l'origine ferme familiale, le GAEC des frères BASTIEN, Pascal et son père en 1998, puis Pascal et Régis en 2000, est une exploitation de polyculture-élevage de 240 hectares. La production de céréales, sur une faible surface, est destinée en partie à l'autoconsommation animale pour la viande et le lait (10 ha de blé et 10 ha de maïs ensilé), l'autre partie étant commercialisée (colza, orge). Le reste de la superficie, c'est-à-dire la majeure fraction des terres, constituée de prairies permanentes, est exploité pour l'élevage extensif de bovins allaitants de race Hereford (150) et de quelques vaches laitières Holstein (23).

Se limitant pour l'instant à la race Hereford, les frères BASTIEN envisagent d'introduire progressivement des animaux de race Angus (Aberdeen-Angus), de participer plus intensément à des manifestations agricoles de promotion de ces races à viande, Pascal étant aujourd'hui président de l'Organisme de Sélection (OS) Hereford qui recense 70 adhérents.

Bâtiments

Le bâtiment principal, de type stabulation libre, dessert à partir d'un couloir central d'alimentation et derrière des cornadis autobloquants, un système de loges paillées pouvant abriter 400 animaux, les uns préparés pour la boucherie, les autres orientés vers l'élevage.

Des panneaux photovoltaïques, installés sur 350 m² de toiture, assurent les besoins énergétiques de l'installation, l'excédent étant cédé à EDF au prix de 60 centimes le kW. Cette surface doublera dans quelques années.

La race Hereford

Elle appartient au rameau des races bovines du littoral de la Mer du Nord, est issue du comté de Herefordshire en Angleterre où elle est élevée uniquement à l'herbe pour donner une viande de qualité prisée dès les années 1900, contrairement à la France de l'époque plus préoccupée de se servir du bovin comme animal de traction.

Race alors méconnue dans notre pays, le père de Pascal et Régis décident d'introduire une quinzaine d'animaux dans son exploitation en 1992. Depuis, séduit par ses performances bouchères, la famille BASTIEN n'a eu de cesse de la développer.

De taille moyenne, l'animal présente une robe brun-rouge avec toujours une face, un ventre, l'extrémité des membres et le bout de la queue, blancs. Un liseré blanc relie la tête au garrot. La bête est relativement lourde (700 kg pour les ♀, 1000 pour les ♂). Elle possède de grandes qualités de rusticité, de docilité et de précocité. De plus, un vêlage facile autorise les mises bas au pré avec des femelles maternelles et bonnes laitières. L'absence de corne, liée à la présence d'un gène dominant découvert en 1901, est là encore un avantage non négligeable.

Enfin, ce sont des animaux toujours gras qui transforment de façon optimale les fibres musculaires en graisse et ce, malgré leur petite capacité d'ingestion. Le cheptel français ne compte que 1300 à 1400 bovins de race pure contre 5 millions dans le monde, le plus souvent des animaux croisés avec des races locales, mais aussi avec des Angus, Holstein, Simmental.

La race Angus

D'origine écossaise, de robe rouge sombre (Red Angus) ou noire (Black Angus), elle intéresse le GAEC de la Source par souci de diversification de l'offre, particulièrement le type noir. De qualités bouchères équivalentes à l'Hereford, bien conformée, elle s'inscrit dans un rectangle qui met en valeur une tête fine et une ossature légère mais pour l'instant, aucun adulte n'est présent sur l'exploitation.

Reproduction

Elle se pratique, avant tout, par monte naturelle, l'élevage possédant 5 taureaux Hereford. L'insémination artificielle, moins fréquente, fait appel à des semences provenant de Grande-Bretagne, d'Amérique du Nord, du Canada ou des pays scandinaves, les doses valant 25 € actuellement, à poser soi-même et qu'il est facile de se procurer auprès d'importateurs spécialisés (BOVEC...). Enfin, la transplantation embryonnaire n'est encore qu'une perspective d'avenir.

Les 120 mères allaitantes Hereford mettent bas du 1er septembre au 15 novembre pour un tiers d'entre elles (vêlages d'automne) et le reste en février-mars (vêlages d'hiver). La vache Hereford produit suffisamment de lait pour élever son veau contrairement à la Blonde d'Aquitaine.

Alimentation

Veaux, génisses et vaches pâturent du 15 avril au 15 décembre et ne reçoivent que du foin enrubanné l'hiver, sans aucun apport de concentrés. Les veaux se sèvent au pré.

Les taurillons, s'ils sont destinés à la reproduction, sont alimentés de façon intensive (maïs + céréales + tourteaux achetés) afin qu'ils puissent afficher toutes leurs potentialités musculaires. Les autres, orientés vers la boucherie, ne consomment que de l'herbe et du foin, ration complétée par de la luzerne et du lin afin d'améliorer les caractères ambitionnés pour la viande, à savoir sa générosité, sa tendreté, l'étendue de ses attributs organoleptiques et son persillé.

Commercialisation

Les mâles non engraisés partent pour la boucherie avant l'âge de 2 ans tandis que tous les animaux désignés pour la vente directe sont abattus entre 25 et 36 mois donnant alors une carcasse comprise entre 380 et 420 kg.

Les vaches sont orientées vers la réforme à partir de 5 ans et plus.

Les circuits de la commercialisation reposent sur des bouchers spécialisés qui se fournissent en carcasses dans des abattoirs comme Mirecourt ou Bourg-en-Bresse et qui assurent la découpe sur Lyon ou Clermont-Ferrand. La maturation de cette viande demande, en moyenne, 100 jours. Le handicap pour ces nouvelles races bouchères, reste le lobbying des éleveurs d'animaux plus traditionnellement retrouvés sur les étals comme la Limousine, la Charolaise ou autre Blonde d'Aquitaine dont les circuits commerciaux sont organisés depuis longtemps. Il faut s'appliquer à prospecter les acteurs que sont les restaurateurs haut de gamme et leurs établissements gastronomiques, capables de payer un peu plus une viande persillée, rouge cerise, de grande saveur et tendreté, en phase avec cette sollicitation: "consommez moins,

consommez mieux". De fait, le marché de la moyenne et grande surface (GMS) se retrouve exclu pour l'instant.

La trentaine de bêtes qui n'est pas dirigée vers la boucherie entre dans le circuit de la vente directe à la ferme sous forme de caissettes à composer soi-même et contenant des steaks hachés, différentes pièces à griller, rôtir, braiser ou bouillir, des tripes et des abats. Le "Colis été du boucher", disponible d'avril à septembre, ne contient quant à lui que du porc et ses produits transformés en provenance des Vosges.

Remarque: la viande dite "Angus" servie dans les restaurants, souvent plus dure, correspond à des animaux croisés venant en particulier d'Irlande. En effet, la

règlementation européenne autorise l'affichage "Angus pur" à partir de 50 % de viande de cette race. Pascal BASTIEN espère que cette appellation se rapportera à un produit vraiment 100 % Angus.

Un dîner remarquable et convivial, au sein même de la stabulation et en présence de M. HACHET venu en voisin, confirme le sens de l'hospitalité de nos hôtes et la réalité des qualités de la viande Hereford, braisée comme il se doit sur une plancha improvisée, conduite sur une assiette qu'elle partage avec un bouquet d'asperges vertes, un gratin de pommes de terre et une tomate farcie.

Jeudi 07 septembre matin

Avant de rejoindre le "pittoresque" berger transhumant qui nous attend à Commercy, il est demandé aux nouveaux venus dans notre Société, de nous tracer en quelques mots l'essentiel de leur parcours professionnel.

M. Bernard DALLIES et son épouse Marie-Martine, venus de Nérac dans le Lot-et-Garonne, rejoignent notre association parce qu'ils avaient lié amitié avec notre regretté barde René FREDET dans cette même ville, et que celui-ci les avait convaincus de l'intérêt qu'il portait à cette participation. M. DALLIES, conseiller agricole à la Compagnie d'Aménagement des coteaux de Gascogne, poursuit sa carrière comme responsable du Centre de Gestion et d'Économie rurale du Lot-et-Garonne (bureau de Nérac). Fils d'agriculteur, particulièrement passionné par les questions touchant à la terre, il affectionne, ainsi que son épouse, les voyages d'études. Aujourd'hui, tous deux retraités, ils rendent fréquemment visite à un fils agriculteur et éleveur de veaux sous la mère dans la région toulousaine.

M. Michel BRUNNER, fils de paysan et ancien journaliste et chef d'agence de "L'Est républicain" à Toul, fait ses premières années de scolarité au lycée agricole de Chaumont (Haute-Marne) puis sur les bancs de la Faculté de Sociologie de Nancy, assurant même épisodiquement à ses débuts, la fonction de juge de bétail. Auteur du livre "Fertile Toulous. Quand les ruraux se racontent", il témoigne du monde de la terre en faisant se confier les paysans de 1945 à nos jours.

Dernier récipiendaire, M. Paul GENIN, vétérinaire de formation, titulaire d'un DEA de nutrition et d'endocrinologie à l'INRA de Theix (Puy-de-Dôme). Après quelques années en clientèle, il prolonge sa carrière chez Rhône-Poulenc dans la division "Nutrition animale" (vitamines et acides aminés) puis directeur opérationnel de cette entreprise. Après un passage en "Nutrition humaine" chez Rhodia, il termine ses activités comme consultants pour différentes firmes.

Rencontre avec M. Frappart, berger, 55200 COMMERCY

Sur un terrain militaire de manœuvre, au milieu de son troupeau de moutons, surgit un personnage insolite, haut en couleurs, chapeau vissé sur la tête, œil vif et malicieux, verbe gouailleur, houlette à la main, flanqué de ses deux chiens, Prinz et Rina. Il effectue chaque année, avec son millier d'ovins de race Est à laine Mérinos, une transhumance de plusieurs centaines de kilomètres le long des chemins, par tous les temps, traversant champs, routes et autoroutes, cours d'eau, et logeant quand il le peut dans sa caravane.

Pour rompre la monotonie d'une longue route parsemée d'embûches, notre historien, M. MASSON retrace l'évolution de la viticulture lorraine présente dès le IV^e siècle à l'initiative de moines et perpétuée par les ducs de Lorraine malgré une climatologie peu favorable. De la Révolution au XIX^e siècle, facilitée par l'avènement du chemin de fer, elle s'intensifie, prenant plutôt un caractère quantitatif, cette forte production étant exportée vers la région parisienne. Les crises sanitaires majeures de la fin de ce XIX^e siècle (mildiou, oïdium, phylloxéra), les catastrophes climatiques la mettent au plus mal. Elle est de surcroît concurrencée par la meilleure qualité des vins du sud de la France. Le coup de grâce est donné lorsque la loi sur les AOC interdit à la région champenoise d'utiliser les vins toulous pour élaborer ses Champagnes. Après la seconde guerre mondiale, le secteur est moribond.

C'est alors qu'en 1962 se crée la Confrérie des Compagnons de la Capucine dont l'ambition fut de redonner aux vins toulous les qualités qui leur manquaient. Fruit de ce travail, une première appellation Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS) voit le jour en 1970, suivie de l'obtention de l'AOC Côtes- de-Toul en 1997.

Le vignoble toulous reste le porte-drapeau d'une viticulture lorraine en partage avec les terroirs de Meuse (50 ha) et de Moselle (70 ha). Il couvre actuellement un peu plus de 100 ha tandis que son aire d'appellation en compte 600, ce qui permet d'espérer en un avenir serein conforté par l'installation de jeunes viticulteurs. Le regroupement de ces régions, un moment envisagé avec le Luxembourg et l'Allemagne, se heurte au délicat problème du choix des cépages.

Quoiqu'il en soit, le vin en Lorraine se porte bien et qui sait peut-être, le réchauffement climatique aidant...

La transhumance

Notre berger poursuit le métier de son père après que celui-ci eût perdu son emploi de mineur. En l'accompagnant tout enfant, il a accepté d'emblée d'affronter ces rudes conditions que seuls trois ou quatre bergers défient encore en Lorraine et qui réclament comme il l'affirme avec force et conviction "plus qu'un amour des bêtes, leur adoration".

L'étape d'un jour peut débuter vers 6 h 30 du matin

lorsqu'elle sera longue, 30 kilomètres parfois, après le regroupement des animaux à l'aide des chiens en quelques minutes. Les moutons vont trouver leur nourriture le long des chemins et des routes et s'abreuver au hasard des points d'eau, des rivières, des sources rencontrés. A l'arrivée, le troupeau retrouve des enclos aménagés la veille par notre berger, protégés par une clôture électrique, sous la garde des chiens. Ces parcs, de 50 m de côté, sont montés rapidement en une demi-heure et le berger prend alors un repos salutaire dans sa caravane qui le suit ou bien dans une ferme amie où il achète parfois du foin en période de mauvais temps persistant.

Le bétail se déplace sur 80 km en décrivant une marche sinueuse sur une largeur de 30 km. Il parcourt ainsi pas moins de 350 km en une année.

Sur le terrain militaire actuel, d'une superficie de 116 ha, alloué par adjudication tous les 5 ans sur la base d'un loyer annuel de 4000 € en 2017, le cheptel est enclos de 18 h à 11 h puis lâché sous la garde des chiens le reste de la journée. L'absence d'eau sur ce sol calcaire contraint M. FRAPPART à en amener depuis les fermes voisines.

Élevage

La race Est à laine Mérinos, originaire d'un ancien État du sud-ouest de l'Allemagne, le Wurtemberg, s'avère parfaitement adaptée à la transhumance.

La tête allongée de la brebis porte des oreilles tombantes. La laine, de couleur blanche, garnit le front, la naissance des oreilles et une partie des joues. Sa fibre est courte (100 mm) et fine (17 à 18 µ). La femelle pèse de 70 à 90 kg, le bélier entre 90 et 120 kg.

La tonte s'effectue en juillet, à la bonne saison, en faisant appel à des professionnels rémunérés 2,20 € par bête pour une toison pesant 3 à 3,5 kg vendue seulement 90 centimes par kg. Un tondeur prend en charge 160 moutons par jour et jusqu'à 220 pour les plus rapides.

Les brebis, mises à la lutte au 1er novembre, agnellent dès le début du mois d'avril. Peu fécondes en raison de la pauvreté de leur régime alimentaire, elles ne donnent naissance chacune qu'à un seul agneau dans l'année, qui suit

* * *

En direction du nord et de St-Mihiel, nous parcourons un paysage de plateaux plus ou moins vallonnés, le Barrois, et en traversant Commercy, M. MASSON saisit l'opportunité de nous conter l'histoire de la fameuse "madeleine" qui en fait en partie sa réputation: en 1755, au cours d'un grand dîner en son château, le roi Stanislas LESZCZYNSKI apprend qu'une querelle entre son intendant et son cuisinier risque de le priver de dessert. Une jeune servante, Madeleine PAULMIER, propose alors de lui confectionner un gâteau familial très simple. Le dîner est sauvé et, galamment, le roi baptise cet entremets du prénom de la jeune soubrette. Depuis, la madeleine de Commercy a vu sa réputation grandir, notamment grâce à la gare de cette ville où elle était vendue aux voyageurs de la ligne Paris-

Centre d'engraissement de bovins Polmard, 55300 St-MIHIEL

M. FLEURY, détenteur d'un master de droit et représentant la Maison POLMARD, nous accueille sur ce site de 120 ha du Camp des Romains, à 300 m d'altitude où sont concentrés les bovins de race Blonde d'Aquitaine que la dite Maison élève. L'entreprise a vu se succéder 6 générations de

sa mère et rejoint des parcs protégés des renards près de Bagneux. Ces agneaux seront sacrifiés au plus tard à 45 kg pour éviter tout déclassement au-delà de ce poids.

Les mâles jusqu'à l'âge de 2 mois et les femelles qui ne sont pas destinées à la reproduction sont engraisés dans des hangars fermés avec des granulés et du regain.

Sur le plan sanitaire, aucune vaccination n'est pratiquée. La prophylaxie se limite à un dépistage de la brucellose par prises de sang tous les 5 ans et à un déparasitage systématique contre les strongyloses digestives et pulmonaires et la petite douve. Tiques et mouches entraînent des myiases et restent une préoccupation de tous les instants.

Les pathologies sont rares (mammites, pneumonies...). Seul le piétin doit être évité en ne suivant pas pendant la transhumance et dans la mesure du possible, des troupeaux infectés.

Remarque: M. FRAPPART est l'associé de son frère et de sa sœur dans un GAEC qui exploite 70 vaches laitières de race Montbéliarde et où il se fournit de regain en cas de disette. Il perçoit les primes de la PAC.

Le loup

Apparu il y a 4 ou 5 ans, sa zone d'extension progresse de 40 km chaque année. Trois loups identifiés dans le secteur ont détruit 28 agneaux en 2017, indemnisés, pour l'instant, autour de 95 € chacun. La seule protection efficace reste la présence au sein même du troupeau auquel il s'est familiarisé très tôt, du Chien de montagne des Pyrénées. Sinon, il faut ériger des clôtures grillagées de 1 m de hauteur, elles-mêmes surmontées de 30 cm par un fil barbelé et complétées 50 cm au-delà, par un fil électrifié.

Conclusion

Ce type d'activité représente l'une des dernières confrontations encore visibles entre le monde d'hier et le "réalisme" économique de nos sociétés modernes. Notre berger n'échappe pas à cette contradiction, utilisant aussi bien sa houlette que son quad.

Strasbourg, et on la trouve aujourd'hui dans la France entière..

Dans la Région, pour plaider la cause du recouvrement des "Provinces perdues", de grands hommes politiques se sont engagés avec force et détermination entre 1870 et 1918. Citons Raymond POINCARÉ né à Bar-le-Duc dans la Meuse, Jules FERRY de St-Dié dans les Vosges, Albert LEBRUN natif de Mercy-le-Haut en Meurthe-et-Moselle...

Des noms de batailles et de hauts faits militaires jalonnent notre parcours comme ceux du Saillant de St-Mihiel sur le Massif du Camp des Romains et notamment les souffrances des soldats français pendant l'épisode de la "Tranchée de la Soif" en mai 1915.

bouchers puis d'éleveurs-bouchers depuis le début du XIXe siècle.

L'élevage s'appuie sur un principe de maîtrise de toute la chaîne de production afin d'obtenir la régularité de la qualité d'une viande spécifique, possédant un des grains les

plus fins du patrimoine génétique français. Pour accéder à cette excellence recherchée, deux acheteurs sélectionnent dans le Grand Sud-Ouest des génisses Blonde d'Aquitaine en s'appuyant sur leurs caractères génétiques et morphologiques. La race, récente, garantit la conformité exigée. François POLMARD et son fils Alexandre n'hésitent pas à parler de "viande ultime", identifiée par son pH, son grain et ses qualités organoleptiques.

Élevage

Les génisses arrivent à l'âge de 6 mois et sont regroupées en lots de 25 durant tout le temps de leur présence sur le site. En été, elles pâturent sur des prairies tandis qu'elles passent l'hiver dans des parcs plus boisés pourvus d'abris paillés. Par la suite, elles regagnent des bâtiments ouverts, de grand volume, orientés sud-sud-est.

L'exploitation compte aujourd'hui 240 animaux, mais elle en recensera dans l'avenir 500. Leur alimentation, sans farine animale, se compose d'une base triticales d'origine régionale et de foin à volonté, complétée par du tourteau de colza pressé à froid et des bouchons de luzerne déshydratée.

En dehors de signes d'éventuelles chaleurs, les animaux sont abattus entre 36 et 42 mois au rythme de 2 par semaine. A 45 mn de là, l'abattoir "Charal" de Metz livre des carcasses de 600 à 650 kg. Si cette sélection s'opère par l'âge pour l'instant, des critères morphologiques seront pris en compte dans le futur afin d'adapter au mieux l'alimentation.

Enfin, et pour limiter encore les stress de l'abattage, le premier abattoir privé de France verra le jour sur ce lieu même.

Devenir de la viande

L'animal tué le lundi est récupéré le mardi matin pour être désossé et découpé muscle par muscle à l'effet d'adapter une maturation "à la carte" pour chaque pièce. Tous les procédés qui suivent la préparation de la viande se déroulent dans le laboratoire de St-Mihiel.

La maturation sous vide, entre 2 et 4°C, dure de 4 à 8 semaines sous des bâches anti-UV, sous des taux d'humidité et d'oxygène régulés, selon un pH mesuré et un certain pourcentage de gras, autant de valeurs déterminées par MM. POLMARD. Un projet de laboratoire entièrement vitré permettra à la clientèle d'assister à toutes ces étapes.

A la maturation sous vide fait suite l'hibernation: la pièce de viande est placée dans une chambre froide à - 43°C pendant 2 à 10 mn selon sa taille, sous un courant d'air de 120 km/h. La congélation, pratiquement instantanée, montre une "cristallisation diamantaire", sans destruction des fibres musculaires, l'eau ayant eu le temps d'exsuder. Ce procédé préserve la tendreté et restitue le goût en figeant la viande au stade optimal de sa consommation.

Après le choc de l'hibernation, le produit, conditionné sous vide, disposé dans des congélateurs classiques (- 18°C), se conserve plusieurs années sans altération de ses qualités d'origine. Pour décongeler cette viande, il suffit de la mettre dans un récipient d'eau à température ambiante pendant 5 mn à 2 h ou bien de la placer la veille au réfrigérateur.

Tous ces procédés sont protégés par des brevets.

Commercialisation

L'essentiel de la clientèle (consommateurs, restaurateurs) s'approvisionne à la boucherie traditionnelle de St-Mihiel (80 %), les autres acheteurs provenant d'une région située entre Verdun et Bar-le-Duc, un peu moins de Metz et du Luxembourg. Ce marché limité, dit "de niche", ne peut proposer pour l'instant, que les produits de 2 bêtes par semaine, dont les meilleurs morceaux (côtes de bœufs par exemple) vont être réservés aux grands chefs étoilés (Guy SAVOY à Paris, Gérard PASSÉDA à Marseille, Arnaud LALLEMENT à Reims...). Le surcoût de cette viande n'est pas excessif (+ 10 %), surtout dû à la main-d'œuvre et aux frais d'emballage. Par contre, la côte de bœuf, attribuée sur commande, se vend 58 € le kg, une carcasse ne pouvant en fournir que 14. "Chronofreeze" en assure les livraisons.

Depuis 2013, il existe un petit marché à l'exportation vers l'Asie, notamment les grands restaurants de Hong Kong, clientèle haut de gamme qui traite par internet. Le chiffre d'affaire reste faible (15 %). Les colis urgents hibernés, en boîtes isothermes sous neige carbonique, sont livrés en 36 heures maximum par voie aérienne, tandis que les autres expéditions rejoignent ces destinations en containers frigorifiques depuis le port du Havre dans un délai de 5 semaines. Les commandes sont établies tous les 4 mois, la Maison POLMARD travaillant en flux tendu.

Aujourd'hui, l'ensemble de l'entreprise, qui souhaite conserver son caractère familial, emploie 22 salariés, ferme comprise.

Les Services vétérinaires en contrôlent le statut sanitaire deux fois par semaine, une fréquence imposée par le retentissement médiatique de l'établissement. A ces occasions, de nombreux prélèvements sont effectués sur les produits et le personnel.

Une boutique POLMARD comparable à celle de St-Mihiel existe à Paris au 02 rue de l'Abbaye dans le VI^e arrondissement. Des projets sont à l'étude sur Bruxelles et Rome.

Enfin, fin septembre 2017 une boutique aura vu le jour à Nancy, 03 rue Stanislas, avec un rayon boucherie au rez-de-chaussée et une partie restauration à l'étage.

Remarques:

La profession d'éleveur-boucher expose à des risques financiers notables comme l'immobilisation des animaux et donc d'un certain capital et à une planification obligatoire de la demande. Tout ceci pour expliquer la rareté de ce système comparé à la seule activité de boucher où l'on achète sur place et où l'on peut répondre facilement aux fluctuations de la demande.

L'engagement dans les nouvelles structures passe obligatoirement par un investissement important en personnel et en moyens (augmentation du nombre d'animaux abattus par semaine qui passe de 2 à 5, mise en place de caméras de surveillance dans les parcs, création de l'abattoir privé).

Conclusion

B. DENIS souligne l'importance de la valorisation d'une race française sur un créneau haut de gamme malgré une opinion qui dénigre ces races au profit d'animaux anglo-saxons. A cela, M. FLEURY répond qu'il ne s'agit là que d'un effet de mode transitoire, ne remettant pas en question la politique de la Maison et que, dans tous les cas, le marché de la viande n'est pas un marché exclusif.

* * *

Sur le trajet de l'étang de Lachaussée, M. Louis REVELEAU aborde quelques réflexions concernant son animal de prédilection: le mouton. Il précise tout d'abord que la race Est à laine Mérinos n'a rien à voir avec la mérinisation de la France, cette lignée étant originaire d'Allemagne. Le Mérinos, arrivé d'Espagne, a quant à lui, rapidement investi l'Angleterre (XIII^e et XIV^e s), puis les Suédois et surtout les Électeurs de Saxe au XV^e s. qui l'ont croisé avec des races locales à oreilles pendantes pour obtenir une laine plus grossière (17 à 18 μ) avec une mèche longue. Cette toison présente l'inconvénient de retenir tous les fragments végétaux et oblige le lainier à pratiquer une carbonisation coûteuse à 80 ou 100 °C.

La tonte est de moins en moins rentable en raison d'une part du faible prix de vente de la laine et d'autre part du manque de main-d'œuvre qui nécessite de faire appel à des intermédiaires comme les "crocheteurs" pour attraper les animaux.

Le Mérinos de Rambouillet est en survivance, le

Précoce en perdition, seul celui d'Arles se maintient.

Les Néo-Zélandais obtiennent actuellement des laines ne dépassant pas 13 μ et des longueurs de mèches de 6 ou 7 cm. Les laines de qualité arrivent surtout en Italie par des circuits plus ou moins opaques pendant que Japon et Chine restent également de gros acheteurs.

Après avoir quitté les plateaux calcaires vallonnés du Barrois qui se désertifient, nous descendons vers les Côtes de Meuse, pays viticole où se réimplante l'arboriculture fruitière, pour atteindre la plaine de la Woëvre aux terres lourdes difficiles à travailler, pays d'élevage à l'origine, mais où les céréales ont remplacé les animaux. Seul subsiste un petit noyau de bovins allaitants sur quelques prairies permanentes.

Pour la petite histoire, M. BRUNNER raconte que Walt DISNEY, ambulancier à Neufchâteau (Vosges) pendant la guerre de 14-18, s'ennuyant, y a imaginé sa célèbre souris Mickey que l'on pouvait admirer reproduite sur la gare aujourd'hui détruite de cette ville.

Jeudi 07 septembre après-midi

Étang de Lachaussée, 55210 LACHAUSSÉE

L'étang, œuvre de moines bénédictins qui suivent la règle de St-Benoît et contraints à consommer poisson plus que viande, date du haut Moyen Âge (XII^e s) et sera exploité par ces religieux jusqu'à la Révolution. Aujourd'hui, Établissement d'Aide et Service par le Travail (ESAT), il appartient à l'Association des Paralysés de France (APF) et fait partie de la Réserve Naturelle Régionale (RNR) de Lachaussée. C'est un site classé.

Chaque année, de la fin octobre à la mi-novembre, s'y déroule la "Fête du Poisson": animations, découvertes des produits du terroir et surtout spectacle du "Tiré de filet" le matin, en assurent un immense succès.

Un menu délicat et savoureux, par tous apprécié, nous surprend à l'auberge du "Domaine du vieux Moulin". Apéritif de bienvenue, tourte au lapin en entrée, blanquette de poisson et son accompagnement, profiteroles au chocolat et enfin café ne pouvaient qu'apaiser des appétits avoués.

Rassemblés près de l'étang autour de M. Benoît PAUL du Conservatoire des Espaces de Lorraine, affecté à ce site pour en établir l'inventaire de la flore et de la faune, assurer la gestion des roselières et des prairies humides, y organiser les travaux liés à l'écologie, nous faisons connaissance de cette partie de la RNR de Lorraine qui interdit toute activité nautique et toute alimentation des animaux par le public.

Présentation

L'étang de Lachaussée, un des plus anciens et des plus étendus de Lorraine, s'est formé au fil des siècles à partir d'un petit barrage. Il constitue un écosystème de 180 ha d'eau libre, c'est-à-dire sans aucune espèce de végétation, et 120 ha de roselières et de prairies humides, refuges de nombreuses espèces animales, le tout constituant un éminent patrimoine local. Son classement en RNR date de 2009 et autorise la Région à décider de ses initiatives.

L'objet de sa création première à l'époque fut le drainage des terres agricoles autour de la plaine marécageuse de la Woëvre afin de dégager d'importantes ressources alimentaires (poissons, gibiers d'eau...). Depuis, l'avènement d'une pisciculture et la mise en place d'un troupeau de chevaux, assurent la maîtrise de cet espace. L'ensemble fonctionne sur un mode extensif qu'illustre la grande surface des roselières. Il n'y a aucun nourrissage des poissons dont la densité reste faible (5 à 10 fois moins qu'en pisciculture intensive), ni fertilisation de l'étang, le protégeant ainsi de tout problème sanitaire.

Fonctionnement

La vidange de l'étang, en ouvrant la vanne, demande 3 mois environ, ceci après la "grande pêche" de mi-octobre à mi-novembre, au cours de laquelle on récupère 30 à 40 tonnes de poissons dont 10 sont conservées par le gestionnaire (ESAT) pour l'alevinage de l'année qui suit, 6 à 8 vendues aux particuliers et celles restantes consacrées à des échanges entre pisciculteurs en manque de stock ou qui veulent renouveler leur génétique, à des Sociétés de pêche, voire à des restaurateurs. Enfin, une petite part reste dans les bassins du site comme réserve disponible pour le restaurant par exemple.

L'alimentation en eau de l'étang dépend essentiellement de la pluviométrie et de quelques apports provenant des ruissellements du bassin versant, ce qui souligne l'importance de la météorologie. Sa profondeur maximale de 4 m a été réduite de 2 m en 2017. En cause, les caprices du temps, phénomène inquiétant, qui réduit les supports de ponte et l'importance de la roselière, nursery des alevins, bouleverse la densité des poissons et les jeux de prédation. Ceux-ci vont s'avérer plus importants (brochets, perches, sandres...) et les carpes elles-mêmes, habituellement non prédatrices, vont s'attaquer aux alevins de petite taille. La température de l'eau, ordinairement de 17 à 18°C, peut atteindre les seuils critiques de 28°C en surface et 18°C en profondeur, avec pour conséquence une augmentation de la

mortalité et des variations importantes de l'oxygène dissous entre le matin et le soir.

Remarque: dans tous les étangs de France, les pêches ont lieu en automne et en hiver pour profiter de la saison des pluies et des conditions plus froides, facteurs favorisant des taux d'oxygène dans l'eau et de la plus grande résistance des poissons.

De nombreux oiseaux migrateurs bénéficiant d'un statut de protection légale, notamment des limicoles, profitent de ces étendues humides, surtout pendant la période de vidange qui découvre des zones de vase. Ils s'y reposent et s'y alimentent à partir du mois d'août.

L'interdiction totale de tout nourrissage évite une sélection d'espèces comme en particulier le cygne dont chaque couple donne jusqu'à 8 œufs par an, réduisant ainsi l'espace dont pourrait jouir, entre autres, les canards. Parmi ces cygnes, 3 espèces migratoires affectionnent l'étang: Le cygne tuberculé ou cygne muet (*Cygnus olor*), le cygne de Bewick (*Cygnus bewickii*), et le cygne chanteur (*Cygnus cygnus*). Sur le plan d'eau, les 6 à 8 couples qui y trouvent refuge, repartent fin septembre, à l'exception de quelques cygnes tuberculés qui se sédentarisent.

Une courte marche nous mène au petit troupeau de 7 juments de race Konik polski déjà observée sur les pentes de la Roche de Solutré (voyage SEZ 2014), dont la doyenne ensellée accuse l'âge respectable de 29 ans et la plus jeune, 3 ans. Le Pr DENIS en rappelle l'historique: il serait resté en Pologne un fond d'animaux sauvages très proches du Tarpan, "cheval des origines", à partir desquels le Konik a été reconstitué. Il s'y sont ajoutés les travaux des frères Heck, similaires à ceux qui ont conduit à l'Aurochs reconstitué.

Les chevaux

Ces animaux, issus de 4 chevaux (3 juments et un étalon) arrivés en Lorraine en 1980, ne représentent qu'une petite partie de la cinquantaine recensée aujourd'hui et qui ne compte qu'un seul mâle, un deuxième étant sur le point de le rejoindre venant de Hollande. Cette race, résistante, se maintient parfaitement dans ce milieu humide dont elle assure l'économie, plus précisément celle des zones de tourbières et de prairies, l'objectif principal étant la préservation de certaines espèces végétales. Le Conservatoire des Espaces Naturels dispose, à ce titre, de 6 à 7 parcs d'une trentaine d'hectares chacun, sur lesquels les animaux transitent toute l'année. Friands des roselières, ils créent ainsi des milieux ouverts qui attirent les oiseaux, permettent à certaines plantes de s'exprimer, de se maintenir comme la grande douve (*Ranunculus lingua*) et le séneçon des marais (*Jacobaea paludosa*) et assurent enfin le développement de certains insectes comme les libellules.

Toutefois, des domaines leur sont exclus à l'exemple de la cariçaie où pousse la succise des prés (*Succisa pratensis*) qui fleurit en août et qui est indispensable au cycle d'un lépidoptère très protégé, le damier de la Succise (*Euphydryas aurinia*). Ces espaces sont délimités par des bandes refuges ou exclos. Les suivis floristiques témoignent des changements de végétation grâce à des relevés phytosociologiques effectués tous les ans sur des surfaces de 25 m² identifiées par GPS,

changements directement corrélés au taux d'abrutissement, facteur important de l'organisation des pâturages.

La hiérarchisation chez les chevaux est marquée par la domination d'une femelle dominante, la doyenne le plus souvent, remplacée le moment venu par sa fille, l'étalon ne pénétrant dans le troupeau qu'au moment des chaleurs. Pour conduire la reproduction, seules 2 à 3 juments sont saillies chaque année.

Les animaux se nourrissent naturellement et leur poids va varier fortement, de 20 % parfois. Ils s'engagent très facilement dans l'eau, jusqu'au niveau du dos.

Les problèmes sanitaires les plus fréquemment rencontrés sont ceux qui touchent aux sabots, constamment au contact de l'humidité. Le maréchal-ferrant intervient alors pour parer les pieds, mais ne pose pas de fer. Vermifugations et traitements sont interdits sur site pour éviter tout rejet dans la Réserve. Si une thérapeutique s'avère nécessaire comme parfois lors d'infestations massives de tiques, les équidés sont regroupés dans des hangars pendant 3 jours où ils reçoivent l'application d'un traitement externe à l'éponge.

Ces chevaux, calmes et manipulables, côtoient souvent et régulièrement les personnes handicapées du Centre (une quarantaine). Pour ces personnes, l'animal représente un vecteur social avec lequel elles acquièrent de la confiance et peuvent ainsi réaliser leur projet de réinsertion dans la Société: prise de parole en public, animation de groupes scolaires, participation à une gestion écologique dont l'intérêt est compris.

Pour être complet, il faut mentionner la présence de cette race sur d'autres sites protégés en Lorraine et en France.

Pisciculture

Elle est indispensable à la conservation du bon état de l'étang en évacuant régulièrement par sa vidange, une partie des sédiments, découvrant des vases qui vont se composer, se minéraliser.

L'introduction de poissons par l'homme va permettre de préserver l'équilibre de l'écosystème. Un bémol: le marché de la pisciculture n'est pas florissant et la consommation des poissons d'eau douce en forte baisse. Les 7 bassins qui jouxtent le Centre sont mis en eau en octobre ou novembre, peu de temps avant l'arrivée des poissons afin qu'ils leur procurent les ressources alimentaires que constituent nombre d'invertébrés aptes à les coloniser rapidement (coléoptères aquatiques, éphémères...). Dans ces bassins s'acclimatent des géniteurs de toutes espèces, qui peuvent atteindre de grandes tailles (sandres, brochets de 1,30 m, carpes de 30 kg et plus, âgées de 25 à 30 ans). Le choix de cette catégorie d'animaux est un choix économique, une carpe vivante de 30 kg réservée à la pêche de loisir se négociant entre 10 et 15000 € par des propriétaires d'étang(s) qui à leur tour vont louer leurs postes de pêche à la semaine entre 200 et 1000 €. La vente de tels poissons correspond à la moitié du chiffre d'affaire de la pisciculture.

Remarque: pour les reproducteurs, l'âge idéal débute à 3 ans pour se terminer au plus, à 10 ans.

Réserve Naturelle Régionale (RNR)

Elle travaille en collaboration étroite avec des exploitants agricoles qui disposent de prairies et acceptent des obligations contraignantes. Ce sont des éleveurs installés en

agriculture biologique, soumis à un cahier des charges strict, propriétaires d'un cheptel allaitant (Limousine, Salers...) et autorisés de ce fait à promouvoir leur appartenance à la RNR.

Pour eux, ce système très porteur génère des revenus acceptables et leur permet de conserver des prairies permanentes menacées par la culture céréalière. Le cahier des charges prescrit la mise en place de bandes refuges représentant parfois une grande surface et du temps de travail consacré à les enclore et en assurer la rotation.

Ferme expérimentale ARVALIS, 55160 St-HILAIRE-en-WOËVRE

Dans un préambule, M. CODRON précise que la ferme n'a pas vocation à faire de la recherche fondamentale ni à proposer des stratégies de développement. C'est une exploitation d'élevage conçue comme station d'expérimentation, financée et administrée par le secteur céréalière afin de valoriser des surfaces fourragères consacrées aux ruminants communément gros consommateurs de céréales.

Implantée en 1980 (1984) par Arvalis Institut du végétal (dénomination issue de la fusion de l'Institut Technique des Céréales et des Fourrages (ITCF) avec la branche technique de l'Association Générale des Producteurs de Maïs (AGPM technique)), la Ferme expérimentale professionnelle Lorraine a pour objet de travailler sur les milieux humides pour démontrer qu'une fraction est exploitable pour la culture céréalière, l'autre pour l'élevage allaitant et la production de viande.

Il faut ajouter qu'il existe un lien avec tous les organismes de développement proches des agriculteurs, à l'exemple des services techniques des Chambres d'agriculture, des Coopératives, des Centres de gestion et de recherches fondamentales de l'INRA, la recherche privée enfin. Les ressources financières émanent de taxes parafiscales payées par les agriculteurs.

M. Didier DELEAU, ingénieur régional en charge de la partie animale de la station, affine le descriptif déjà amorcé: sur les 130 ha de l'exploitation, une moitié est réservée aux grandes cultures, une autre à une activité fourragère exploitée par un troupeau de vaches Charolaise en pâture. Un atelier d'engraissement de jeunes bovins charolais expertise la valorisation des coproduits issus de la fabrication des agrocarburants (drêches de blé, tourteaux de colza...). Cette étude expérimentale, réalisée pour l'instant avec un seul lot de jeunes, permettra d'acquérir des références techniques et économiques, d'en déduire des programmes d'allègement des carcasses, de tester des objets électroniques de contrôle des animaux.

Remarque: les bâtiments d'élevage respectent un certain nombre de critères écologiques, notamment les économies d'eau en récupérant celle-ci et en la stockant dans de vastes citernes souples à l'extérieur, assurant ainsi 90 % de l'abreuvement des animaux.

Électronique et contrôle des troupeaux

Pour pallier le manque de temps et de main d'œuvre, dans un contexte favorable, l'élevage moderne devra faire appel de plus en plus souvent à des systèmes électroniques de surveillance (monitoring) dont le coût doit rester raisonnable et cela par l'intermédiaire de nombreux outils connectés à l'instar du smartphone possédé aujourd'hui par 40 % des agriculteurs. A ce jour, 4 capteurs se détachent qui sont ou seront incontournables dans un futur proche.

Boucle électronique d'identification: tous les bovins de la station en sont équipés à leur oreille gauche, la droite étant réservée à la boucle conventionnelle. Outre le relevé des

Les actions portent également sur les mares de plaine où l'on retrouve des batraciens comme la rainette verte (*Hyla arborea*) et le triton crêté (*Triturus cristatus*). Elles sont administrées en fonction d'engagements liés aux déplacements des troupeaux et des besoins en eau.

numéros et le suivi du troupeau, elle assure le tri mécanique des animaux, automatise la pesée et simplifie en élevage laitier l'accès aux automates (DAC, DAL, compteurs à lait, robot de traite...), repère et surveille plus facilement les vaches en salle de traite.

Collier accéléromètre: pour assister l'éleveur dans la détection des chaleurs de ses vaches et leur durée, facteurs déterminants des performances de reproduction (fécondité, intervalle vêlage-vêlage) mais événements de plus en plus fugaces (moins de 7 heures bien souvent), ce collier capte les mouvements de la tête et du cou toutes les 5 minutes et les compare à ceux des jours précédents. Ces informations, transférées à un boîtier placé au centre du bâtiment puis vers un serveur, parviennent au smartphone de l'éleveur si l'agitation de l'animal semble anormale. La vache identifiée est déclarée en chaleur et inséminée. Avec ce dispositif, le taux de réussite en première IA est passé de 53 à 58 %, mais il y a eu un nombre assez important de faux positifs pour ce procédé qui reste assez onéreux.

D'autres possibilités peuvent naître de l'utilisation de ce collier appliquées à la gestion des pâturages. On crée ainsi des "clôtures virtuelles" et des alarmes se déclenchent lorsque les animaux franchissent une limite fixée au préalable par GPS. Ceci apparaît très précieux dans les alpages pour localiser les troupeaux. On peut y adjoindre la mesure de durées d'ingestion, de rumination et de buvée pour tester les différentes rations et les modifier éventuellement.

Thermomètre vaginal: pour la détection des vêlages, cet appareil s'appuie sur l'analyse de la température corporelle de la vache qui normalement se situe autour de 38°C, augmente les 3 derniers jours de gestation pour diminuer significativement le jour de la mise bas: c'est la première alerte. Il est mis en place 8 à 10 jours avant la date d'accouchement prévue à l'aide d'un applicateur vaginal et est maintenu par un système de griffes en plastique, le tout dans une hygiène irréprochable.

Une deuxième alerte signifiant "vêlage en cours" se produit lorsque le thermomètre est expulsé lors de la rupture de la poche des eaux. Des caméras peuvent compléter cet outil pour augmenter la sécurité de la mise bas.

Remarque: La seule difficulté réside dans le fait de le récupérer, une fois son expulsion, dans la litière.

Thermomètre ruminal ou thermo-bolus: affecté à la détection des troubles de la santé, ce bolus donne la température à l'intérieur du rumen toutes les 5 mn et, via une base radio GSM (comme pour le thermomètre vaginal), la transfère au téléphone portable de l'éleveur. D'une autonomie de 3 à 4 ans pour le petit bolus, 8 ans pour les gros, il est théoriquement récupéré à l'abattoir.

Les brouards rassemblés sont des animaux à risque car ils sont stressés et proviennent d'élevages de statuts sanitaires hétérogènes. La prise des températures individuelles est obligatoire les 8 premiers jours, mais elle impose un passage laborieux et contraignant en cage de contention. Au-

delà de cette période, cet inconvénient est supprimé par la mise en place de ces bolus individuels qui assurent une détection précoce des affections, comptable d'une bonne gestion des frais vétérinaires. L'œil de l'éleveur demeure toutefois indispensable pour dépister les fausses alertes dues à des défauts d'algorithmes.

Comme pour le collier accéléromètre, on peut en déduire un suivi de l'alimentation et de la quantité d'eau bue, autant de paramètres en relation étroite avec l'état de santé de l'animal.

Aspects économiques et conclusions: le coût de ces techniques reste un handicap certain en élevage traditionnel: 3000 € pour une base de données auxquels s'ajoute le montant de chacun de ces dispositifs, à savoir 110 € par collier, 40 € pour un thermo-bolus de petite taille, 60 € pour un gros, 110 € enfin pour l'ensemble thermomètre vaginal et son système d'ancrage. Le retour sur investissement demandera donc un temps certain, sans oublier que l'éleveur ne saurait être remplacé et restera seul à valider ces alertes. Une autre question émerge: quelles seront les capacités humaines capables d'intégrer toutes ces données de plus en plus volumineuses et qui font fi du bon sens et de l'intuition?

La discussion va se poursuivre près des génisses en pâture, sœurs des mâles de l'atelier d'engraissement.

Réflexions sur l'élevage

Reproduction: les mises bas s'étalent sur 2,5 mois à partir du 20 octobre et la campagne de reproduction reprend fin janvier-début février pour les 55 vaches charolaises. La saison hivernale et ses jours courts ne favorise pas l'expression des chaleurs. Le taux de réussite en première IA sera faible, mais au final, l'index d'insémination avoisinera les 1,7 à 1,8.

Les veaux naissent aux champs sur une prairie d'un seul tenant, ne boivent que le lait de leur mère, ne reçoivent aucun concentré et présentent un GMQ de 1,5 kg.

Évolution de la vache allaitante: Le poids vif du Charolais a subi une progression constante de 200 kg en 20 ans, passant de 700 à 900 kg (augmentation un peu moindre sur le plan national), conséquence d'une alimentation plus poussée en vue de "finir" de tels animaux le plus rapidement possible, les coûts de production ne pouvant être compensés par le prix de la viande. À cela s'ajoute une baisse de la consommation des produits carnés surtout orientés vers la viande hachée (plus de 40 %) et distribués plutôt par les GMS que par les boucheries de détail. Ces GMS proposent par-dessus tout des produits en barquettes issus de vaches laitières, beaucoup moins onéreux. La Charolaise se situe entre ce dernier type et une viande plus haut de gamme comme la Blonde d'Aquitaine, la Limousine... L'âge de la réforme est entre 4 et 9 ans.

L'orientation actuelle tend vers des bovins de gabarits plus petits, précoces avec une chair tendre aux grandes qualités organoleptiques, valorisés essentiellement à l'herbe, en accord avec la demande sociétale. La vache allaitante idéale devra donc vêler facilement, être relativement robuste et docile, fertile et fournissant des produits répondant aux demandes d'une filière qui a du mal à exprimer ses besoins face à des marchés fluctuants. Ceux-ci recherchaient jusqu'à présent des carcasses de 420 kg (720 à 750 kg vif)

mais la tendance nouvelle brigue des poids de 350 à 380 kg difficilement atteignables pour un animal adulte. Par contre, en génisses, les carcasses lourdes sont toujours admises et 2/3 d'entre elles seront abattues autour de 28 à 30 mois, le 1/3 restant constituant le cheptel de renouvellement.

Pour tenter de réaliser ces objectifs, la station entame cette année un schéma de sélection qui consiste à accoupler des génisses avec des taureaux donnant de petits veaux à la naissance, gages futurs de carcasses légères

La Solution? La "race" Stabiliser

Elle correspond à une deuxième voie de sélection avec l'utilisation de taureaux Stabiliser. Cette population apparue aux Etats-Unis en 1990 puis importée en Grande-Bretagne résulte du croisement de 4 races: red et black Angus, Simmental, Hereford et Gelbvieh.

Ces animaux composites, sans cornes, affichent grande docilité, rusticité et précocité. Les femelles mises à la reproduction dès l'âge de 14 mois, vont se révéler d'excellentes mères et d'excellentes laitières. À cette conduite d'élevage aisée s'ajoute une bonne capacité à valoriser l'herbe et à fournir des carcasses légères. Les premières génisses arriveront en Lorraine à l'automne 2017 et les semences, déjà disponibles, mises en place sur les vaches adultes de la station expérimentale.

La viande répond aux critères souhaités par le consommateur: prix peu élevé, tendreté, standardisation des morceaux.

Tous les animaux issus de ces croisements auront leurs performances étudiées depuis leur naissance jusqu'à leur abattage.

Réclamée à cor et à cri depuis le début de nos pérégrinations routières de ce jeudi, M. MASSON consent enfin, en traversant le bourg de 54470 Flirey, à nous conter l'histoire du célèbre chien "Rintintin". Un aviateur américain qui observait les lignes ennemies pendant la première guerre mondiale récupère deux chiens berger allemand dans cette région. Il les baptise Nénette et Rintintin du nom des petites poupées confectionnées par les écoliers pour servir de porte-bonheur aux soldats. Pendant la traversée ramenant le trio aux États-Unis, Nénette décède. Dans les années 1920, Rintintin montre des dons exceptionnels de "comédien" et de grandes aptitudes au dressage, ce qui lui ouvre les portes des studios de cinéma. Un film en est tiré avec Rintintin pour héros.

Le succès aidant, l'animal devient le père de nombreux chiots qui vont lui succéder dans la carrière cinématographique avec la même réussite, devenant aussi célèbres qu'un Gary COOPER ou une Shirley TEMPLE. Ils seront associés dans maints westerns à un petit garçon du nom de Rusty.

Après sa mort, le Rintintin des origines est enterré au cimetière des chiens d'Asnières.

De façon beaucoup moins anecdotique, notre historien évoque les combats de la butte des Épargnes et les grands noms de la littérature française qui se sont battus sur ces champs de bataille pour y trouver parfois la mort (Maurice GENEVOIX, Louis PERGAUD, Alain FOURNIER, Ernst JÜNGER...).

Vendredi 08 septembre matin

Départ vers un nouveau département, les Vosges, et plus précisément la localité de Mirecourt connue pour la renommée de sa lutherie depuis l'installation en 1629 d'un premier luthier. Après l'âge d'or du XIXe siècle et la

consécration d'une production plus quantitative que qualitative et pour ne pas périliter, une École Nationale de Lutherie voit le jour. Elle dispose d'une dizaine d'ateliers et forme, dans l'excellence, des élèves venus du monde entier.

Ferme expérimentale INRA, 88500 MIRECOURT

Rattachée au Centre INRA de Nancy, l'installation expérimentale, sous la responsabilité de M. Mathieu GODFROY, étudie le principe de l'autonomie des exploitations selon 2 systèmes agricoles complémentaires: un système herbager (SH) bovin lait et un système polyculture-élevage (SPCE) bovin lait avec la démarche pragmatique de valoriser l'expression du milieu naturel, d'améliorer la performance agro-environnementale et ainsi réaliser des économies.

Un cahier des charges adapté à l'agriculture biologique régit depuis 2004 ce domaine de 240 ha qui emploie une quarantaine de personnes travaillant sur différentes thématiques.

Ce concept d'autonomie en agriculture biologique est apparu dans une région jusque là orientée vers une pratique de polyculture-élevage avant les années 2000 et qui a abandonné petit à petit, soit la partie élevage en totalité pour se consacrer à une spécialisation comme la monoculture du maïs par exemple, (exclusivement à la culture de céréales) soit s'est tournée vers une agriculture conciliant culture et élevage avec de moins en moins d'interaction entre ces deux choix, les problèmes environnementaux (nitrates, bilans carbone, sanitaire...) pesant sur ces options. Cette idée d'autonomie sans intrants répond au défi de non-dégradation du milieu. Pour étudier l'évolution de telles fermes autonomes et économes, évolutives et durables, les deux systèmes agricoles sont conduits en parallèle de façon extensive entre 2004 et 2015 sur des sols argileux et argileux-limoneux sensibles aux phénomènes de portance.

Système herbager bovin lait (SH)

Il est mis en place sur une surface de 80 ha SAU de prairies permanentes sur lesquelles pâturent 40 vaches laitières (moitié Holstein, moitié Montbéliarde) qui ne reçoivent en alimentation, hormis l'herbe des prés, que du foin et du regain, jamais de concentrés et qui vèlent en fin d'hiver. Pas de paille. Fumiers et lisiers représentent les effluents.

La reproduction des animaux a été le maillon faible à cause d'un certain niveau de carence alimentaire (vêlages de fin d'hiver, pâturage d'une herbe verte déséquilibrée en azote et en énergie). La production laitière moyenne s'est élevée à 5100 kg/VL/an.

La conclusion de cette expérimentation montre une remise en cause des références économiques classiques retenues en élevage notamment par la mise en place d'une mise bas tous les ans et demi ou bien encore une lactation de 650 jours qui ne va montrer, en ce qui concerne la Holstein, qu'un déficit en lait de 13 % et une perte de 6 % en matière utile, tandis que pour la Montbéliarde, ces chiffres vont être respectivement de 8 et 4 %. Ce système permet de vivre sans aucune aide extérieure.

Système polyculture-élevage bovin lait

(SPCE)

Piloté sur une SAU de 55 ha de prairies permanentes et 105 ha en rotation culturale (3 ans de prairies temporaires et 5 ans de cultures), il supporte 60 vaches laitières (moitié Holstein, moitié Montbéliarde) dont l'alimentation est représentée par la pâture, du foin et du regain, des céréales en mélange avec des protéagineux (700 kg de concentrés/VL/an). Ces animaux vèlent en plein été et leurs effluents correspondent à du fumier et du purin.

À côté des prairies temporaires, les cultures concernent le blé, le seigle, le triticale, l'épeautre et des mélanges céréales-protéagineux après semis directs, précoces et sans labour.

Dans ce second système, les vaches ont produit en moyenne 5700 kg de lait chacune par an soit seulement un gain de 1 kg de lait par kg de concentrés distribués, démontrant ainsi que l'efficacité du bovin s'exprime plutôt avec de l'herbe qu'avec du grain: "C'est le fourrage qui fait le lait".

Quels que soient les systèmes, les vaches sont réformées au bout de 3 mois d'infécondité.

Objectifs

Ces études doivent permettre à une ferme autonome d'assurer l'approvisionnement alimentaire d'une région, en l'occurrence Mirecourt, en produisant des graines, non pour les animaux qui les valorisent mal, mais pour les hommes (lentilles, lentillons, pois chiches, lin, tournesol, seigle, épeautre, orge de brasserie, avoine de floconnerie, potiron, maïs à pop-corn, quinoa dès le printemps prochain...), l'ensemble reposant sur la diversification préconisée et sans omettre la possibilité de favoriser la pousse spontanée de petits fruits (framboises...).

À la station, les surfaces fourragères ne produisant que de l'herbe doivent être entretenues par des ruminants stricts plus légers que ceux d'aujourd'hui pour éviter les effets dommageables des phénomènes de portance (piétinement) (moutons, porcs en remplacement des gros bovins). Les déchets végétaux qui résultent de cette activité sont utilisés par la trentaine de porcs mis en place en 2017. Cette source alimentaire végétale, constituée surtout de grains de céréales pauvres en protéines, n'est pas complémentée par des apports extérieurs de facteurs d'équilibre et nécessite donc la mise en place d'un pâturage tournant sur luzerne.

Ces diversifications végétales et animales apportent une plus-value sur l'emploi en suscitant l'implantation sur le site d'entreprises de transformation fourragères et bouchères.

La pratique

La nouvelle façon de faire implique l'acquisition de nouveaux terrains mais aussi un changement de la nature des cheptels. Pour que la part des vaches laitières diminue au profit

des moutons et des porcs, il faut réduire le nombre des adultes et/ou des génisses en passant à un vêlage tous les 2 ans, ce qui, ipso facto, allège l'effectif des jeunes de 1/3 et entraîne la création d'un nouveau concept: la vache nourrice. Choisie parmi les laitières qui donnent un lait riche en cellules, cet animal n'est pas traité mais se consacre uniquement au nourrissage à volonté de 2, 3 ou 4 veaux sous elle pendant 9 mois. Ainsi en 2017, 9 vaches ont été retirées du troupeau et 3 veaux affectés à chacune, ce qui a permis d'allaiter un lot de 22 génisses.

La phase critique que constitue la phase d'adoption est contournée, par le passage en monotraite qui fait baisser la production, en imposant des veaux de même âge issus de groupages de vêlages, en croisant les Holstein avec des races de gabarits plus modiques enfin. La monotraite mise en place au 1er janvier 2016, a montré un effet net et positif sur l'état corporel des animaux et par voie de conséquence sur la reproduction. Le résultat en est une génisse adulte dès 2 ans et la libération de surfaces, sources et nécessités de la diversification.

Remarque: Pour effacer cette phase critique de l'adoption, on utilise le phénomène de la "faim naturelle" pour la vache et celui de la "faim physiologique" pour le veau. Concrètement, la parturiente est laissée 48 h avec son produit pour activer le lien maternel puis, on l'en sépare et on la traite pendant 2 jours. Pendant ce temps, 3 veaux choisis pour l'adoption sont privés de lait une journée puis présentés à leur future nourrice qui les acceptera d'autant plus facilement qu'ils sont affamés et qu'elle est en "manque" de son veau.

L'adoption réussie, les nourrices et leurs génisses rejoignent la pâture, les génisses pouvant indifféremment téter d'autres nourrices si celles-ci les acceptent. Ces jeunes animaux ruminent déjà au bout de 2 semaines et leur croissance s'avère supérieure à ceux alimentés par les Distributeurs Automatiques de Lait (DAL).

Aspects économiques

Les ressources fourragères mal maîtrisées, sans engrais ni traitements phytosanitaires, sont dépendantes des aléas climatiques. Elles exigent la mise en place de réserves disponibles conservées dans des hangars et redistribuées en fonction d'une valeur alimentaire appréciée empiriquement. Si ces précautions apparaissent insuffisantes, des plans de diminution du cheptel par des réformes plus précoces, des génisses moins nombreuses, des ventes d'animaux peuvent être envisagés.

Ces mesures garantissent la rentabilité d'une opération où les seules charges opérationnelles sont représentées par les frais vétérinaires, qu'ils soient allopathiques (15 % des interventions), homéopathiques ou à base d'aromathérapie (huiles essentielles). L'allopathie n'intervient qu'en dernier ressort. Elle figure 80 % du coût. Les autres dépenses comprennent l'achat des semences fourragères, le fuel et les pièces pour le matériel agricole.

L'État subvient aux charges fixes, tout le personnel ayant un statut de fonctionnaire. La station étant de nature expérimentale, elle n'a pas droit aux emprunts et n'est ni soumise à la fiscalité, ni assujettie à la Mutualité Sociale Agricole (MSA).

Aspects environnementaux

En ce qui concerne le bilan azoté, ces systèmes restent exportateurs d'azote, l'absence d'apports d'engrais

minéraux entraînant une régénération spontanée très importante des légumineuses notamment après le pâturage par les porcs.

Pour ce qui concerne le bilan carbone, la station se retrouve légèrement en deçà des moyennes régionales du fait du gabarit de plus en plus réduit des animaux à effectif inchangé et d'une production laitière plus faible, sans que l'on note une différence notable entre le SH et le SPCE.

Les animaux en liberté

Nous retrouvons sur 3 parcelles séparées, nos vaches nourrices laitières sur lesquelles nous ne reviendrons pas, mais aussi les porcs et les moutons.

Les porcs: moitié Gascon, moitié de races indéterminées, ils sont une trentaine à pâturer une parcelle suffisamment étendue pour ne pas être retournée par leur groin, un fouissement recherché à partir de l'an prochain en restreignant la surface ou en augmentant leur nombre afin que le sol soit naturellement "travaillé". Des cages de "mise en défens", sortes de petites pyramides métalliques disposées çà et là, permettent d'évaluer la quantité d'herbe consommée sur la parcelle. On a pu ainsi chiffrer entre 12 et 18 kg cette quantité ingérée par jour et par porc soit 2 à 2,5 kg de matière sèche. Enfin, ces animaux vont recycler les déchets de petits grains et les laits sans valeur marchande (laits colostraux, riches en cellules ou provenant d'hémolactation).

Un passage sur la luzerne constitue la phase ultime de leur engraissement: ils sont alors abattus à 125 kg de poids vif, garantissant une carcasse maigre de 90 kg.

Les ovins: de races Texel et Suffolk, ils vivent en plein air intégral, quelques bâtiments existants pouvant leur servir de bases de repli. La lutte s'effectue en novembre pour des agnelages en avril. Avant la mise à la lutte, les moutons partagent des prairies temporaires avec des génisses, acquièrent du poids et passent ensuite l'hiver sous des couverts végétaux intercultures et des prairies permanentes abandonnées par les bovins. Puis, les brebis retrouvent des prairies temporaires de type trèfle ou luzerne afin de décaler les dates de fauche et de n'avoir à récolter que du foin sec, sans souci d'ensilage ou d'enrubannage.

Pour l'agnelage, contemporain des vêlages, le troupeau accède aux mêmes parcelles que les vaches laitières, ce qui paraît limiter le risque parasitaire, mais qui de toutes façons diminue la pression de chargement, permet une rotation plus rapide des pâtures et la discrimination des flores ingérées par les uns et par les autres, autrement dit, supprime dans une certaine mesure, le surpâturage et les fauches de refus. Dans cette configuration, cohabitent 90 vaches laitières et 130 ovins, répartis en 3 lots.

Le bélier Texel saillit les brebis adultes tandis qu'un Charmois s'occupe des agnelles pour des agnelages moins risqués qui se déroulent en extérieur.

Conclusion

Ces systèmes expérimentaux, porteurs d'avenir, ne sont pas transposables à toutes les régions car ils impliquent des changements radicaux des pratiques agricoles, des conduites d'élevage, des bouleversements d'activité, une nouvelle philosophie du travail de l'agriculteur.

Après cette intéressante mais intense visite, un moment de détente apparaît bienvenu sur la route de notre prochain arrêt à Deinvillers. Et tout d'abord, notre talentueux

soliste B. DENIS apporte une touche de culture musicale quant à la chanson "En passant par la Lorraine", qui ne serait qu'une version détournée d'un vieil air breton: "En m'en revenant de Rennes".

Puis M. P. MASSON, historien mais aussi membre d'un aréopage de diététiciens de l'IUT Nancy-Brabois, département Génie Génétique Santé, intervient pour donner corps aux spécialités lorraines, qu'elles soient sucrées ou non. Ainsi, la bergamote de Nancy, bonbon qui voit le jour en 1857 à partir d'un agrume voisin du citron, le bergamotier (*Citrus bergamia*), le macaron, œuvre de religieuses nancéennes, la dragée de Verdun, médicament à la Renaissance, sélectionnée

EARL du Jardin, 88700 DEINVILLERS

M. Philippe THOMAS, parangon du bon vivant jovial, rieur nous salue avec son épouse Nathalie, hôtes chaleureux et empressés du "Cochon joyeux", un label qui ne doit rien au hasard, au 06 rue de l'église.

Historique de l'exploitation

Le GAEC du Jardin de 1968, composé de 3 personnes (le père de Philippe, son oncle et un cousin) associe Philippe THOMAS en 1978. Il couvre à l'époque une surface de 130 ha et détient 60 vaches laitières produisant 35 000 (350 000) litres de lait à l'année et 50 truies. En 1988, la totalité du troupeau de bovins est remplacée par un élevage de 150 truies Large White et les hectares de terres sont consacrés exclusivement à la culture de céréales, support de l'alimentation des animaux grâce à une petite usine de fabrication in situ. Une Entreprise Agricole à Responsabilité Limitée (EARL) prend le relai du GAEC cette même année.

En 1999, un grave accident technique au cours d'un gros orage contraint l'exploitation au dépôt de bilan et des dissensions entre associés se font jour. L'EARL se maintient en 2000 avec seulement 2 associés, M. THOMAS et son épouse mais l'entreprise ne dispose plus que de 60 ha destinés à l'alimentation des animaux (herbe, blé, orge et maïs grain) et une petite production de colza sur 16 hectares. Parallèlement, un atelier de vente directe à la ferme au nom évocateur, "Au cochon joyeux", diversifie les productions en proposant des viandes de volailles élevées en liberté, de porcs issus de l'élevage et de bovins de race Vosgienne, tous ces animaux étant nés, nourris et engraisés sur l'exploitation.

L'apparition de la race bovine Vosgienne dans l'exploitation, en 2000, est consécutive à l'introduction d'un veau femelle acheté à l'abattoir pour le douzième anniversaire du fils de M. THOMAS. Ce premier animal apprécié uniquement pour ses qualités esthétiques sera bientôt rejoint par d'autres de la même race, progressivement, à la seule fin de lui tenir compagnie. La descendance assurée, il y a aujourd'hui 12 vaches allaitantes Vosgienne accompagnées de 30 truies, de volailles et de lapins.

M. THOMAS abat 3 à 4 veaux et 2 gros bovins par an dont il conditionne la viande fine et persillée en caissettes de 6 à 8 kg, les taurillons étant commercialisés en vif par l'intermédiaire de marchands de bestiaux.

Historique de la Vosgienne

Après ce récit au bord du pré et les explications truculentes de notre hôte, M. Philippe MAUCHAMP, conseiller chargé de mission pour les circuits courts à la Chambre d'Agriculture des Vosges et directeur de l'Abattoir-Adequat SAS de 88700 Rambervillers, nous expose les

parmi des amandes italiennes torréfiées ou non et qu'il faut croquer, le baba au rhum d'origine polonaise ("baba" signifiant "grand-mère" dans cette langue), gâteau assez sec mais que Stanislas LESZCZYNSKI va humidifier en le trempant dans un sirop alcoolisé et safrané, remplacé plus tard par du rhum antillais (maison STOHER Paris Ile), les bouchées à la reine ou vol au vent en l'honneur du personnage de Marie LESZCZYNSKA, sans oublier la quiche lorraine et sa pâte brisée, le pâté lorrain, la tourte lorraine ... qui réunissent les ingrédients fondamentaux de cette cuisine régionale: la crème, les œufs et le lard.

problèmes historiques et économiques qui sous-tendent l'espace de la vache Vosgienne. L'abattoir assure les prestations pour les éleveurs engagés dans les circuits courts et la vente à la ferme en offrant des services de ramassages d'animaux, d'abattages, de découpes, de transformations, de livraisons de viandes sur le département des Vosges, le sud de la Meurthe-et-Moselle et une partie de l'Alsace, le tout dans un rayon de 150 km autour de Rambervillers. Une coopérative d'abattage existe depuis 2005 à laquelle adhère l'EARL du Jardin.

La race Vosgienne est une petite population menacée de par ses faibles effectifs. Ancienne dans la région, elle a subi, comme le précise le Pr DENIS, diverses influences, notamment scandinaves mais il ne faut pas en exagérer l'importance car elle se rattache bien au groupe jurassique. En 1900, le cheptel compte 125 000 têtes, mais il est décimé à la suite des deux guerres pour répondre aux disettes alimentaires, si bien qu'il ne reste plus que 3000 animaux à la fin de 1970. Un groupe d'éleveurs se mobilise alors, introduit du sang d'une race norvégienne, la Télémark, qui possède la même robe, et permet au herd-book vosgien d'exister en 1977 pour gérer filiation et génétique. En 2007, un Organisme de Sélection (OS) en charge de la gestion du programme de développement, des différents aspects de la valorisation de la race et de sa sauvegarde, finalise cette dynamique. Il occupe avant tout le massif vosgien (Chambres d'Agriculture des Vosges et d'Alsace), fonctionne sous forme de commissions (génétique, allaitante, valorisation et communication...) et représente 10 à 12 000 animaux.

La Vosgienne

"Candy", mascotte officielle du Salon international de l'agriculture de Paris en 2011, montagnarde, se reconnaît à la bande blanche qui couvre son dos et son ventre, ses flancs noirs et mouchetés, très rarement rouges, sa tête semée de taches noires, très rarement rouges. A cornes courtes, de taille moyenne, elle pèse de 600 à 650 kg, le mâle atteignant les 800 kg. Rustique, elle donne ce lait qui a été à la base de fromages comme le Munster et le Munster-géromé, lesquels sont produits majoritairement aujourd'hui avec d'autres races. Un nouveau venu, le Cœur de Massif, lui, est fait avec du lait de Vosgienne. Enfin, ses qualités bouchères la disputent sans peine à ses qualités fromagères.

La race conserve une grande variabilité génétique que l'OS s'attache à préserver en ciblant ses efforts sur les aplombs, indispensables au pacage dans de rudes conditions. Les plans successifs de relance ont introduit l'insémination artificielle en 1970, la transplantation embryonnaire dans la décennie 1990-2000 et l'utilisation de doses sexées garantissant un sex-ratio de 70 femelles pour 30 mâles, en

2013. L'application de la sélection génomique pour la plus petite race française se conclut en 2016.

On retrouve des animaux dans les Vosges où ils constituent le tiers du cheptel allaitant, mais aussi dans le Haut-Rhin. Dans une moindre mesure, leur présence intéresse tout l'hexagone avec de petits noyaux en Haute-Loire (237 individus), en Loire-Atlantique (75)..., ces implantations fonctionnant avec l'OS vosgien.

La production laitière

Le lait possède de grandes qualités fromagères grâce à sa richesse en caséine kappa qui accélère son caillage et induit une meilleure transformation en fromage. Ce paramètre est pris en compte dans le testage des taureaux et de leurs descendants. Il provient le plus souvent de troupeaux de 10 à 15 vaches seulement appartenant à des agriculteurs doubles-actifs pour la plupart.

La Vosgienne reste très peu impliquée dans le contrôle laitier puisque n'y sont inscrits que 1174 animaux. Elle produit en moyenne 4000 litres de lait en 257 jours de lactation, un lait dont le taux butyreux tourne autour de 37,5 g/l et le taux protéique avoisine les 31,8 g/l, taux qu'il faut améliorer car c'est sur eux que repose la transformation fromagère.

Orientations et développements

Depuis 2011, tous les éleveurs en circuits courts, et à condition de détenir au moins 70 % de Vosgienne nourries sans OGM, peuvent adhérer à la marque collective "Race Bovine Vosgienne" créée la même année. Le but du cahier des charges attaché à l'appellation est la mise en place d'un programme économique de valorisation de différents produits. Un site internet www.racevosgienne.com enregistre tous les éleveurs qui s'y inscrivent, les autorise à faire de la publicité sur les lieux de vente sous forme de plaquettes, emballages, objets dérivés et apporte ainsi un soutien territorial à cette race promue emblème du Massif des Vosges.

Dans ces perspectives, en 2013, le Cœur de Massif, fromage nouveau et original, a vu le jour. Dans sa forme carrée, il conjugue le moelleux et l'onctuosité de sa pâte pressée, sous une croûte grisée et mouchetée comme la robe de la Vosgienne. Son rendement fromager reste inférieur de 19 % par rapport à celui du Munster puisqu'il faut 10 kg de lait pour obtenir 1 kg de Cœur de Massif contre 8,4 kg pour 1 kg de Munster. Par contre, son prix de vente est légèrement supérieur, 18 €/kg pour le premier, 12 €/kg pour le second soit une valorisation du litre de lait de 1,8 € et de 1,4 € respectivement.

Vendredi 08 septembre après-midi

Maison de la mirabelle, 54290 ROZELIEURES

Délicieuse parenthèse derrière sa façade ornée d'une enseigne métallique représentant un alambic, ce musée consacré à la mirabelle dévoile un parcours pédagogique remarquablement commenté par Mme Sabine GRALLET-DUPIC, arrière arrière petite-fille des fondateurs des premiers vergers en 1895: Michel et Jeanne GRALLET.

Indissociable de la Lorraine, le mirabellier (*Prunus domestica* ssp. *syriaca*) trouve son origine au Moyen-Orient et son acclimatation dans la région date des Croisades. Autour de Rozelieures, il occupe 25 hectares de vergers, les autres

Le comparatif des gains financiers entre la Vosgienne et la Holstein ne montre pas de différences significatives, confirme le ressenti des éleveurs et se résume ainsi:

Production laitière moindre pour la Vosgienne.

Taux de matières utiles inférieurs mais différences moins nettes en montagne.

Résultats sanitaires meilleurs.

Moindres besoins en concentrés.

Résultats de reproduction supérieurs.

Charges opérationnelles moins élevées.

Plus-value bouchère.

Longévité plus grande.

Remarque: malgré le très faible nombre de vaches inscrites au contrôle laitier, la race a pu accéder à la génomique grâce à l'opiniâtreté de ceux qui ont su défendre son caractère emblématique, l'ont fait valoir auprès de partenaires financiers, politiques ou institutionnels (Chambres d'Agriculture départementales), ont su mêler et entretenir des relations humaines entre tous ces collaborateurs.

M. MAUCHAMP conclut son exposé en retraçant l'aventure un peu utopique de cet abattoir, agréé initialement pour 850 tonnes par an sans opposition administrative. Son tonnage d'aujourd'hui est de 1500 tonnes à l'année pour des semaines de 5 jours. Il recense 600 usagers depuis celui qui pratique un élevage familial et ne fournit qu'une seule bête par an jusqu'au plus grand abatteur dont le volume atteint 50 à 60 porcs par semaine. Multispèces et malgré cette faible capacité, il reste compétitif et permet le maintien à la ferme de petits producteurs.

L'abattoir emploie 13 salariés à temps plein et 2 à mi-temps (M. MAUCHAMP et son chauffeur). Les animaux sont récupérés chez l'éleveur pour un coût de 55 €, indépendant de la distance car c'est le système coopératif qui s'impose. Le service complet réalisé par des ouvriers formés au sein de la structure revient à 2,20 €/kg de carcasse dans le strict respect des réglementations (abattage, découpe, transformation, mise sous vide, caissettes...), un service apprécié par le boucher pour son montant modique qui lui évite bien des manipulations.

Le repas qui suit est des plus délectable et généreux avec aux fourneaux la famille réunie assistée de voisins tout aussi dévoués. Après le traditionnel apéritif au Kir avec sa mirabelle, un cortège ininterrompu de plats se succède: entrées, charcuteries, jambon braisé, plateau opulent de 3 fromages, des tartes de toutes sortes dont l'incontournable mirabelle et..., un au-revoir plein de reconnaissance.

surfaces étant réservées aux quetsches (*Prunus domestica* ssp. *insititia*) et aux poiriers variété Williams (*Pyrus domesticus*).

En plus de cette activité fruitière, l'exploitation cultive des céréales comme le blé, le colza, le tournesol et l'orge, cette dernière utilisée pour l'élaboration d'un whisky de Lorraine commercialisé en France et dans le monde (EU, Canada, Japon...).

La région fournit les trois quarts de la production mondiale de mirabelles grâce à la nature de son sol argilo-calcaire et à son climat aux grandes amplitudes thermiques

entre le jour et la nuit, propices à la lente maturation du fruit.

Culture

Une exposition sud, sud-est convient pour une densité de 200 arbres/ha en rangées espacées de 8 m, chaque feuillu étant distant lui-même de 6 m par rapport à son voisin. La jeune pousse va demander 7 à 8 années avant de commencer à produire. La variété cultivée est la "Mirabelle de Nancy".

La taille, opération longue exigeant 100 heures de travail par hectare, permet d'assurer une régularité annuelle de la formation des fruits en évitant le phénomène d'"alternance" c'est-à-dire une bonne récolte tous les 2 ans seulement. Elle aère l'arbre pour faciliter la pénétration des rayons du soleil et augmenter la résistance aux vents et aux maladies. Réalisée par 6 personnes pendant 3 mois, de mi-novembre à la mi-février, elle s'effectue à l'aide d'un sécateur pneumatique relié à un moteur de tracteur, les tailleurs juchés sur une nacelle.

La floraison, vers la mi-avril, détermine l'importance de la récolte. Elle réclame un peu de vent et une certaine chaleur. Même si l'autofécondation est possible, la pollinisation est une aide appréciable et des apiculteurs installent leurs ruches dans les vergers.

La nouaison se déroule fin mai pour des fruits qui ne seront dégustés qu'au mois d'août. La récolte mécanique fait intervenir un vibreur qui secoue l'arbre pour faire tomber les fruits à terre, tandis qu'un label rouge gratifie les drupes cueillies à la main et réservées comme fruits de bouche, ramassage qui nécessite une centaine de saisonniers habitant le plus souvent la région (étudiants, mères de famille...).

Commercialisation

Un arbre donne 100 kg de fruits soit 9200 mirabelles et pour se divertir, une bascule est mise à la disposition des zootechniciennes et des zootechniciens pour convertir leur poids en nombre de mirabelles, tout cela dans la plus grande discrétion.

La "Maison de la Mirabelle" se rattache à un système coopératif qui lui apporte la technicité, lui assure la promotion des produits et une partie de la commercialisation. Un cahier

Conférence sur l'habitat Lorrain

Prononcée dans les locaux de la Maison de la Mirabelle par M. Jean-Marie SIMON, administrateur de l'Association Villages lorrains fondée en 1974, illustrée par un grand nombre de diapositives, la causerie se terminera par une petite marche dans les rues du bourg.

Le village lorrain

De sa conformation adoptée après la Guerre de Cent ans, il conserve des caractéristiques que l'on ne retrouve nulle part ailleurs: les propriétés individuelles se fondent dans une communauté où les biens sont partagés (forêts, tuileries, carrières, terrains). Ainsi les moins riches bénéficient des communaux et apportent leur aide quand il le faut aux exploitants principaux.

Au-delà des biens et en fonction de décisions communautaires, des usages collectifs importants sont partagés comme des assolements triennaux par exemple. Cette notion forte de communauté contrôlée va donner la forme fréquente de village-rue regroupant de part et d'autre d'une chaussée principale, les maisons-fermes au vu et au su de tous

des charges encadre la production:

Tous les fruits doivent avoir un diamètre supérieur à 22 mm.

Ils doivent être bien jaunes et bien sucrés.

Le taux de sucre, mesuré au réfractomètre, doit être supérieur à 15° Brix (15 % de sucre).

La mirabelle s'honore d'être le premier fruit à avoir obtenu une IGP, en l'occurrence "Mirabelle de Lorraine". Cette qualité certifiée garantit son authenticité, sa traçabilité et la réalité de contrôles effectués par des organismes agréés et indépendants.

Un film projeté dans un espace cinématographique de 60 places retrace la vie d'un mirabellier pendant une année et précède une courte visite de la distillerie où le propriétaire transforme ses fruits en eau de vie, un "art distillatoire" qui se doit de respecter les 3 conditions de l'AOC "Mirabelle de Lorraine":

Zone géographique.

Deux passages en alambic.

Agrément annuel sous le contrôle de l'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO).

Conclusion

La Maison de la Mirabelle est une entreprise totalement privée que M. Hubert GRALLET, le père de Sabine, s'est efforcé de diversifier en créant de nombreux produits dérivés comme des eaux de vie et spiritueux, des parfums et des cosmétiques, des gourmandises à base de mirabelles.

Une malterie est en cours de montage pour consolider la conception du premier whisky lorrain à partir de l'orge de l'exploitation.

Une salle de dégustation nous réunit pour le meilleur.

Remarque: Le village de Rozelieures est tout proche d'un des deux volcans de Meurthe-et-Moselle, celui d'Essey-la-Côte, qui culmine encore à 415 mètres après sa surrection il y a...27 millions d'années.

les habitants.

Une autre singularité est celle du berger communal qui possède son propre logement et a en charge la circulation de tous les troupeaux et leur menée en vaine pâture: le matin, à son appel, chaque détenteur d'animaux lui livre ses bêtes pour qu'il les conduise sur les terres moissonnées de la Communauté.

Devant la façade de chaque maison-ferme, un espace ample, en légère pente, l'usoir ou parge, sert aux dépôts d'outils agricoles, de bois, de charrettes, de fumier. Sa dimension variable, plus grande pour la polyculture que pour la vigne, caractérise l'activité du village. Il est semi-public et ne possède pas de clôture. Situé entre la chaussée et le bâti, le riverain y a un droit prioritaire pour ses matériaux mais ne peut empêcher quiconque d'y circuler pour faire des manœuvres. Ce droit s'exerce à l'aplomb du chéneau ce qui explique l'allongement des toits jusqu'à 4 m parfois.

Schématiquement, le statut du village lorrain, si original qu'il soit, n'en reste pas moins ambigu car il associe à

une propriété individuelle, une gestion collective forte et contrôlée. Cet encadrement relativement bien accepté à ces débuts par son caractère indispensable, devient rapidement une source de conflits entre les habitants.

Au fil des guerres, chaque bourgade subit régulièrement des cycles de destructions-reconstructions. Elle sera rebâtie sur le même modèle, améliorée sur le plan de l'hygiène et parfois décalée par rapport à son emplacement initial. L'Allemagne vaincue et devant participer à ces réédifications, des projets ambitieux voient le jour, mais qui sont précipitamment abandonnés à cause de la défaillance des engagements financiers.

La maison lorraine

Qualifiée de "maison-bloc", elle est constituée de 3 travées qui abritent les hommes, les animaux et les récoltes. Tout est resserré, tout se passe à l'intérieur.

Basse, alignée avec ses voisins dont elle est séparée au Moyen Âge, elle devient plus fortement mitoyenne avec son toit asymétrique en pente douce dont le faitage est parallèle à la rue. Sa grandeur dépend de l'activité agricole du propriétaire mais elle reste toujours très profonde, de 30 à 50 mètres parfois. Sa mitoyenneté plus tardive la rend sombre et pour éclairer la pièce centrale, on élève un grand puits de lumière au-niveau de la cheminée jusque sous le toit, "la flamande", enduite de plâtre et qui se termine par une petite pyramide de verre.

Donnant sur la rue, 3 portes correspondant aux 3 travées: l'une immense, haute, en plein cintre, réservée à la grange, l'autre moyenne pour l'écurie, le portillon enfin pour l'entrée des hommes. Les fenêtres en façade expriment par leurs dimensions la richesse du propriétaire.

La cuisine donne sur une cour intérieure, puis des jardins, aussi larges et étroits que la maison, prolongent l'ensemble vers l'arrière, formant une couronne de verdure sans sortie, le mieux, clôturé, pleine propriété de l'occupant.

La charpente lorraine primitive, dite "homme debout", n'est pas une charpente traditionnelle. Construite à plat puis relevée par des cordages, elle tient les murs surtout ceux mitoyens. Elle reste un foyer de propagation des incendies et n'est plus autorisée aujourd'hui.

Les toits de chaume dominant jusqu'au XIXe siècle. Ils sont ensuite remplacés par des tuiles provenant de fabriques souvent communales qui donnent une cohésion, une homogénéité aux toitures d'un même village. Les tuiles ont la particularité d'être des tuiles "canal", dites encore tuiles romaines. Des dotations annuelles, des subventions sont accordées pour la réalisation de ces couvertures, qui au fil du temps, vont malheureusement perdre cette harmonie.

L'exploitation "mère" dispose de dépendances éparses dans le village, sources de chicanes lors des tentatives de regroupement.

Ces habitations vont dépendre également de la fortune de leur détenteur, certaines se révélant de véritables hôtels particuliers, d'autres, plus modestes, les fermes vigneronnes ne montrent que deux portes en façade, celle de l'écurie ayant disparu.

Conclusion

Toute cette évolution s'est faite lentement du Moyen Âge au XIXe siècle, certains de ces villages résultant de l'arrivée de laboureurs et d'ouvriers encouragés par les

autorités au XVIIIe siècle.

Le monde moderne, l'exode rural, la déshérence, conduisent à l'abandon de nombreuses fermes, synonyme d'effondrement, d'éboulement des structures avec un effet "domino" engendré par la mitoyenneté.

Les municipalités luttent par des actions dynamiques, la plupart du temps bénévoles. Des aides de l'Office Public d'Aménagement et de Construction (OPAC) contribuent à cette réhabilitation, chaque village concevant sa stratégie en fonction de son importance, de sa population, de sa position. L'aménagement de la voirie et la mise en herbe des usoirs se révèlent être les premiers travaux engagés.

Pendant notre retour vers Nancy et avant que de dresser le bilan de santé de notre Société, le président DENIS souligne en quelques mots l'œuvre du Lorrain Mathieu de DOMBASLE, promoteur de l'Agriculture française dans la première moitié du XIXe siècle et inventeur du "zéro pâturage".

Quant à la SEZ, le maintien de l'équilibre de ses comptes nécessite quelques ajustements. En premier lieu et pour diminuer les frais postaux pénalisants, la réduction du poids de chaque revue "Ethnozootechnie" sous la tranche des 250 g s'impose en ne dépassant pas 80 pages. Pour cela, les auteurs sont priés dorénavant de "faire assez court". Il demeurera la possibilité d'écrire des articles longs, mais ils seront renvoyés au site Internet de notre Société, seul un résumé recto verso paraissant dans le numéro papier. La périodicité de celui-ci est conservée semestrielle.

Pour la cotisation, toujours fixée à 35 €, M. DENIS souligne la part grandissante de ceux et celles qui participent à l'option "soutien" (50 €), comme le fera à son tour Mme TAINE-MONOD.

Pour être complet, mentionnons que la journée d'Étude du printemps consacrée au chat se déroulera le 26 octobre 2017, la session habituelle d'automne restant inchangée.

Notre secrétaire-trésorière Mme MONOD confirme que toutes les revues "Ethnozootechnie" sont disponibles à des prix allant de 7 à 25 € selon leur importance et que la "lettre" trimestrielle paraît toujours sous un format papier de 8 pages, mais qu'il est préférable de la consulter sur internet. Les comptes de la Société sont pratiquement à l'équilibre en 2017, coïncidant avec le changement d'imprimeur, désormais nancéen, et le nombre stable de 255 adhérents.

M. Louis MONTMEAS affirme que la fréquentation du site internet, modeste, entre 1000 et 2000 consultations par mois, ne fléchit pas. Constamment évolutif, enrichi par la multiplication des liens, des chapitres et sous-chapitres, des ouvrages, magazines, dossiers de presse, films..., il s'affirme comme une source d'informations professionnelles précises et scientifiques. De plus, sa rubrique "Publications" s'enrichit maintenant d'une annexe concernant les "suppléments aux revues".

La lettre gagne 4 pages en ajoutant une synthèse des 3 derniers mois, ceci n'entraînant aucun coût postal supplémentaire. Enfin, il est fait appel aux rédacteurs d'éditoriaux pour étoffer cette publication à condition de ne se tenir qu'à un texte de 1,5 pages maximum.

M. DEL PORTO clôt ces interventions en nous donnant rendez-vous les 16 et 17 juin 2018 aux Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins (JPPM) organisées sur le

thème "L'animal et l'homme", matière que l'on peut étoffer en lui faisant parvenir quelques photos suggérant ce sujet.

* * *

Le dîner festif au cœur de la forêt de Haye, dans le cadre amical et convivial du restaurant "La Calèche", ne déroge pas à la bonne humeur et au bonheur de participer à ce plaisant cénacle où chansons conduites par notre président, imitations animales de M. SERGENT et histoires drôles du "P'tiot Paul" de notre conteur M. CHAVOT, se télescopent, petits et modestes hommages à notre barde René FREDET dont la mémoire participe toujours à ces agapes.

À l'issue de la soirée, la coutume du quatrain synthétisant chacun de nos voyages se poursuit grâce à la complicité de Mme Annick PINARD et de M. DEL PORTO, en verve une fois encore:

Gris d'Toul, Hereford grillée

Chèvres et mouvant berger

Vosgienne et Mirabelle

Blonde hibernée à Saint-Mihiel

Samedi 09 septembre matin

GAEC du Grand Parc 54200 BOUVRON

Il associe les 3 frères de la famille COLLIN sur une exploitation de 300 hectares assez regroupés, qui produit des céréales et du lait, possède une unité de méthanisation et réalise quelques travaux publics et agricoles de rentabilité mal assurée. Dix salariés assurent l'ensemble de ces activités dont trois sur un poste "lait" tout juste efficient financièrement, l'unité de méthanisation consolidant la pérennité de la structure.

L'exploitation laitière

Les bâtiments: proches de la station de méthanisation, la stabulation libre, classique, de grande taille et d'un seul tenant, rassemble depuis maintenant 3 ans le troupeau de vaches laitières adultes dont tous les effluents alimentent l'unité de méthanisation.

Haute de plafond, très saine, aérée et lumineuse, la construction est dotée d'une technologie d'avant-garde largement automatisée. Les loges paillées se répartissent de part et d'autre d'un couloir central parcouru par un robot d'alimentation approvisionné tous les jours ou tous les 2 jours, qui se déplace seul 4 à 5 fois par 24 heures et délivre une ration de base composée d'ensilages d'herbe et de maïs, de foin, de luzerne et de sous-produits agricoles.

Trois robots de traite individuels situés parmi les couloirs de circulation côtoient des systèmes de broissage rotatifs pour les animaux. Les vaches disposent pour leur confort de supports caoutchoutés recouverts d'un asséchant pour les urines et les pertes de lait, nettoyés quotidiennement avec de la sciure. Des aires paillées sont réservées aux mises bas.

Le raclage des excréments se fait 5 à 7 fois par jour. Poussés hors du bâtiment, ils sont mêlés au lisier grâce à des pompes pour ensuite rejoindre la méthanisation.

L'isolation et la ventilation sont assurées par des murs de ventilation Isocell formés de boudins gonflables animés par des pompes pneumatiques et pilotés par des sondes de température installées à l'intérieur de la stabulation afin de gérer l'ambiance en fonction des conditions extérieures.

Les jeunes animaux, du veau à la génisse, sont regroupés dans d'anciennes étables près du village.

Le troupeau: composé de 160 Holstein et d'une vingtaine de Brune (autrefois Brune des Alpes), les vaches en lactation ne sortent pas au pâturage au contraire des autres animaux qui trouvent abri dans le bâtiment aux heures chaudes de l'été. Chaque vache, dotée d'un collier programmé relativement à son niveau de production, reçoit sa ration complémentaire dans des Distributeurs Automatiques de Concentrés (DAC).

L'animal qui ressent le besoin de se faire traire vient seul, de jour comme de nuit, dans un des 3 robots de traite, assez facilement, à l'exception des primipares, des "fraîches-vêlées" et des vaches en fin de lactation, soit 10 à 15 % des animaux qu'il faut alors aider.

Le choix de faire entrer des vaches de race Brune normalement moindres productrices, en provenance de Bavière, s'appuie sur leurs qualités de robustesse, leur coût d'entretien moindre et surtout le taux élevé de matières utiles dans leur lait, supérieur à celui de la Holstein. Ce lait de mélange, environ 30 litres par jour et par vache, rejoint la laiterie SODIAAL UNION CENTRE EST de 55210 Vigneulles-Lès-Hattonchâtel. Acheté 330 € les 1000 litres, un prix jugé trop bas qui pénalise les investissements, fait disparaître les petits troupeaux et attise la concurrence des Allemands et des Néerlandais dont les cheptels dépassent fréquemment les 1000 têtes.

Les problèmes sanitaires demeurent négligeables grâce à une ration stable et régulière, non acidotique, à des vêlages simples et des veaux faciles à nourrir, la Holstein montrant toutefois une plus grande fragilité de par sa sensibilité aux mammites et aux problèmes métaboliques (fièvre vitulaire...). Cependant, cette sédentarité réclame un parage constant des pieds réalisé en une demi-journée par 3 pareurs spécialisés, bien équipés et épaulés par un des salariés de l'exploitation formé à cette tâche.

Économie: un million d'euros a été investi dans ce bâtiment fonctionnel et l'achat du cheptel, un bâtiment qui exige la présence de 3 salariés dont 2 en permanence. L'équilibre financier de la structure "lait et méthanisation" touche tout juste à la stabilité actuellement, salaires payés et amortissements sur 15 ans du bâti, sur 5 à 6 ans pour les machines. Par contre, si la crise du lait perdure, il n'est pas

inévitable d'assister à la suppression de ce poste, d'autant que les subventions allouées à la production laitière sont négligeables a contrario des aides à la méthanisation et que la main d'œuvre, difficile à recruter, a été réduite au mieux pour garantir un confort recherché.

Pour conclure, cette économie globalisée pourrait disparaître ne serait-ce que pour des questions de transmission familiale, même s'il faut l'admettre, l'élevage constitue une source d'apports conséquente pour l'unité de méthanisation de par son lisier riche en bactéries de qualité. Il faudrait alors se rabattre en direction d'autres éleveurs laitiers des alentours, capables de céder ce lisier qui sent mauvais, représente de gros volumes à épandre, sans grande valeur agronomique.

L'unité de méthanisation

Principes théoriques: Mise en place en 2014 par une société allemande, cette installation produit du biogaz combustible qui alimente un moteur thermique (cogénérateur) permettant à une génératrice ou à un alternateur de produire de l'électricité revendue pour sa plus grande partie à EDF, et de la chaleur valorisée aux abords de l'implantation (habitations, bâtiments d'élevage, serres...). C'est une technologie d'avenir portée par un excellent rendement industriel et source d'énergies renouvelables.

La dégradation de la matière organique liquide et solide s'effectue par fermentation anaérobie stricte au cours de laquelle différentes bactéries opèrent des réactions d'oxydoréduction. Ces bactéries appartiennent à 3 types: des bactéries hydrolytiques et fermentatives, des bactéries acétogènes et enfin des bactéries méthanogènes, le tout constituant un système équilibré produisant un biogaz composé en partie de dioxyde de carbone (CO₂) mais surtout de méthane (CH₄) pour 50 à 75 %.

Fonctionnement: la matière organique arrive directement dans des pré-fosses de stockage, enterrées à 6 mètres de profondeur, sous forme de lisier (15 tonnes) en provenance par pompage du bâtiment d'élevage, mais aussi de déchets de céréales, de fumier de bovins et de chevaux (2 à 3 camions par semaine depuis l'hippodrome de Nancy et de 4 centres équestres).

Le contenu de ces pré-fosses alimente, par pompage également, un digesteur toutes les heures ou demi-heures, assez régulièrement. À l'intérieur de ce digesteur, des agitateurs malaxent le tout à une température de 42°C dispensée à l'aide du moteur thermique et régulée, s'il le faut, par adjonction d'eau à la demande. Lorsque 80 % de cette matière organique sont digérés, le résidu, par un phénomène de surverse, rejoint le post-digesteur dans lequel, à 70°C, s'achève la fermentation. Pourvu d'une bâche ou géomembrane imperméable et déformable, il stocke la totalité du biogaz dans sa partie supérieure et le digestat dans sa partie

inférieure, sorte de purée très liquide qui, extraite par des pompes, sera déposée dans des fosses.

De ce digestat de pH neutre, la partie solide obtenue par des séchoirs compacts à bande et la partie liquide résiduelle, composent un excellent engrais d'odeur pratiquement inexistante. Le digestat solide est épandu sur le sol à la dose de 10 tonnes/ha, amendement à haute valeur fertilisante, tandis que le digestat liquide, par l'intermédiaire d'un tonne à lisier à pendillards, est incorporé sur le sol le plus rapidement possible à la dose de 30 m³/ha.

Jusqu'au premier juillet 2017, la production de biogaz permettait de délivrer une énergie de 250 kWh suffisante pour 50 à 100 maisons d'habitation. Après une transition à 500 kWh, dans 4 mois cette capacité sera de 750 kWh mais demandera alors d'intégrer 50 tonnes de matière organique par jour contre 30 actuellement et de construire une fosse supplémentaire de stockage pour respecter les contraintes administratives d'épandage (interdiction d'épandre entre le premier novembre et le premier mars).

Avantages en agriculture:

Intérêts environnementaux: diminution des gaz à effet de serre et réduction importante des odeurs lors du stockage des effluents et de leur épandage.

Intérêts économiques: acquisition d'un complément de revenu, EDF ayant l'obligation d'achat de l'électricité produite à un tarif indexé pendant 5 ans, valorisation de matières organiques à valeurs négatives, utilisation de cultures énergétiques produites sur l'exploitation, autonomie énergétique, transmission d'exploitation, modernisation enfin.

Intérêts agronomiques: pouvoirs stérilisateur de la fermentation anaérobie sur les pathogènes des effluents, amélioration de leur valeur fertilisante, les digestats apportant des éléments directement assimilables par les plantes, facilitation de l'épandage.

Conclusion: une installation rentable doit se situer à 250 kWh aujourd'hui. Pour un aménagement de 750 kWh, le coût de l'investissement approche les 3 millions d'euros.

Notre voyage d'Étude début septembre 2018, aura lieu dans la région de Nantes à l'occasion de la "fête de la vache Nantaise et des races locales", toutes espèces confondues. Cette manifestation d'importance nationale aura pour objet la mise en valeur des races à faibles effectifs. Notre logement sera assuré à 35600 Redon. Le programme comprendra une séquence sur l'installation des jeunes sur ce type de races, la découverte des zones humides (marais de Redon), l'architecture des villages du pays, la visite du site de la vache Nantaise et des races locales de moutons...

Domaine Laroppe 54200 BRULEY

Vincent LAROPPE, président de la Société du même nom, exploite une vingtaine d'hectares répartis sur Bruley et les villages limitrophes, et s'étendant sur 3 km à une altitude moyenne de 250 m. Le domaine bénéficie sur des sols argilo-calcaires, d'une exposition sud, sud-est, mais dont l'ensoleillement demeure modeste. La sélection des cépages et des porte-greffes s'élabore par rapport à la nature de ces sols et sous-sols.

Le cépage dominant est le Gamay (45 %), juteux, au rendement élevé, à l'origine du "vin gris". Le Pinot noir (45 %) et l'Auxerrois (10 %) fournissent respectivement les vins rouges et les vins blancs.

La production du Domaine approche les 180 000 bouteilles à l'année, surtout en vin gris, classée AOC Côtes-de-Toul en 1998, puis en AOP.

Appellation Côtes-de-Toul

Elle couvre aujourd'hui 110 hectares d'un des plus anciens vignobles de France, en tout cas, le plus important de Lorraine en 1880 avec ses 400 000 ha dont 26 000 pour les Côtes-de-Toul, chaque village ayant le sien propre, sans échange avec les bourgs voisins. Tous les produits de la vigne sont alors consacrés à la consommation locale. Le déclin de ce terroir débute en 1890 à cause de l'invasion d'un insecte hémiptère, le phylloxéra, se poursuit lors de l'industrialisation du bassin lorrain, s'achève avec le désastre de la Première Guerre Mondiale, tant et si bien qu'il ne persiste plus que 25 ha de vigne en 1960. Des familles entreprenantes, enthousiastes et téméraires vont entreprendre des plantations massives à partir des années 1970 à raison de 10 à 20 ha supplémentaires par décennie, jusqu'aux 110 ha actuels.

Le Gamay, fortement présent, reste modérément adapté à cette région à l'ensoleillement insuffisant. Il est à l'origine de la dénomination "vin gris" qui peut aussi s'appliquer à un produit contenant jusqu'à 10 % de Pinot noir et conservant son AOC. Par contre, cette AOC se perd si l'assemblage s'accomplit avec de l'Auxerrois qui, contrairement à ce que pourrait faire penser son nom, est bien un cépage local venu de la vallée de la Moselle, plus précoce et plus résistant aux gelées printanières. Sa récolte précède de 3 à 4 jours les vendanges de Pinot noir et de 3 à 4 jours encore, celles du Gamay.

Quelques autres cépages participent à ces assemblages comme le Chardonnay en méthode traditionnelle ou méthode champenoise et le Pinot gris en cépage secondaire pour l'élaboration d'un vin plus rond, plus complexe, à condition de ne pas dépasser les 10 %.

Les 5 à 600 000 bouteilles annuelles sont insuffisantes pour faire connaître ce vin à l'étranger malgré quelques ouvertures vers la Belgique, l'Allemagne et le Luxembourg et de façon plus anecdotique, les Pays-Bas, l'Arménie et le Japon.

Une mention spéciale pour la Confrérie des Compagnons de la Capucine, créée le 28 avril 1962 pour promouvoir et défendre les AOC "Côte-de-Toul" et "Mirabelle de Lorraine": dynamique, elle se déplace dans toute la France, au cœur de toutes les manifestations et réceptions. Elle se fête pour la St-Vincent, au mois de janvier, et porte le nom de la "capucine", bouteille de bois cerclée de cuivre et façonnée à la manière d'un tonnelet. Les moines capucins l'ont fabriquée au VI^e siècle et les vigneron la remplissaient de vin dont ils se désaltéraient pendant les travaux de la vigne.

Ce vignoble assure son avenir, 600 ha étant susceptibles d'être classés en AOC, partagés avec des vergers de mirabelliers et quelques friches peu accessibles pour l'instant. Dans le futur, il pourrait encore doubler de surface sans perdre de sa qualité, par cessations de terrains, installations de jeunes viticulteurs grâce à un Groupement Foncier Agricole (GFA), le prix d'acquisition de l'hectare étant relativement bas (40 000 €).

La vendange, manuelle, (un seul exploitant possède une machine) est assurée par 150 à 200 personnes qu'il est encore assez facile de mobiliser, compte tenu de la taille limitée de ce vignoble. Au fil des années, encadrés par des conseils éclairés et avec l'arrivée de jeunes générations, les différents traitements deviennent plus judicieux et raisonnables. La voie est ouverte à la production de vins

biologiques puisque déjà plus de la moitié de la surface s'y consacre avec pour objectif le tout en bio dans 10 ans. Un bémol: les produits phytosanitaires autorisés dans ce type d'agriculture sont moins efficaces et les traitements doivent donc être plus nombreux.

Le Domaine Laroppe

Les vendanges débutent en général à la mi-septembre et monopolisent 25 personnes. Aujourd'hui, 09 septembre, le raisin affiche un taux de sucre qui permet d'espérer un degré alcoolique moyen de 11,5, le vin gris ayant un seuil limite de 12°. La chaptalisation autorisée pour ne gagner qu'un degré supplémentaire ne sera pas mise en œuvre.

Remarque: la couleur des vins dérive en grande partie de celle de la peau des raisins, ainsi, le vin blanc ne pourra provenir que de cépages blancs.

Les raisins noirs, rouges ou violets ont une pulpe quasiment blanche mais une peau riche en pigments anthocyanes notamment. Pour obtenir un vin gris, le raisin est pressé pendant 2 h ou 2 h 30. Afin de faire passer la coloration du rosé vers le rouge, les baies macèrent dans des cuves sans leurs rafles pendant 8 à 15 jours. Durant cette macération, les peaux, de densité plus faible, remontent à la surface et forment le "chapeau de marc" qu'il faut enfoncer constamment dans la masse à l'aide d'une sorte de grappin. Ce "pigeage" fait remonter le jus ou moût du fond de la cuve. La cuve vidangée, son contenu est mis au pressoir et le marc résiduel séché puis distillé en vue de l'élaboration d'une eau de vie et de produits dérivés, entre autres, un compost fertilisant. La vinification en rouge est donc plus longue et fastidieuse. Les nuances de gris, dont la tendance va vers une accentuation de plus en plus marquée, s'acquièrent en foulant le vin avant le pressoir ou bien en augmentant le temps de pressurage.

La visite de l'installation nous fait découvrir l'ensemble du matériel et des machines aujourd'hui indispensables au processus de vinification, depuis les cuves à fermentation, les pressoirs pneumatiques, les opérations d'embouteillages et de bouchonnages au rythme de 1000 bouteilles par heure...

Une discussion s'installe autour du sujet de la méthode traditionnelle dite champenoise, créatrice de vins effervescents: une première fermentation en cuve donne le "vin tranquille" auquel on ajoute, en bouteille cette fois, une liqueur de tirage composée de sucre de cannes et de levures (*Saccharomyces cerevisiae*). Dans les bouteilles bouchées et entreposées sur des lattes pendant une durée variable, le sucre se transforme en alcool sous l'action des levures avec dégagement de gaz carbonique qui se dissout et sera plus tard à l'origine de la mousse et des bulles. Ces bouteilles subissent un remuage régulier et automatisé sur des gyro-palettes, bien éloignées des pupitres de remuage d'antan, puis sont dégorgées pour y rajouter une liqueur d'expédition à base de vin vieux et de sucre de cannes à l'aide d'une dégorgeuse-doseuse. Le bouchon définitif est mis en place, n'attendant plus que le sabreur compétent.

Le "voyage" ne saurait être complet sans une dégustation des produits de la vigne dans une superbe cave voûtée, accompagnée de chaudes gougères. Ainsi nous sont proposés des vins Côtes-de-Toul blancs, gris et rouges en bouteilles ou en cartons "dégustation", cartons "découverte", cartons "spécial apéritif" ainsi que des eaux de vie, des liqueurs, des sirops et autres produits régionaux.

Rendez-vous pour déjeuner au "Domaine des Templiers" route de Voisel à Bruley, un établissement qui propose sur son site, boucherie et charcuterie, traiteur, organisation de séminaires, chasse à la journée, armurerie et même un tir ludique, le cynétir. Le restaurant "La Limousine"

du chef Christophe RENARD nous fait apprécier enfin la fameuse "quiche lorraine" accompagnée d'une délicate et généreuse volaille à la crème près de son riz, ses champignons et ses dés de courgettes.

Samedi 09 septembre après-midi

Le cheval de trait en Lorraine

À la fin du repas et dans la salle du restaurant, M. Jean-Jacques MARQUART, agriculteur à 54570 Trondes et pionnier de la traction animale dans l'Est, retrace à travers l'Histoire, l'aventure du cheval de trait en Lorraine, compagnon de l'Homme depuis sa domestication il y a 3500 ans. Avant tout gibier, il s'affirme ensuite par son caractère utilitaire sous le harnais et non sous la selle, moteur avant d'être porteur. Puis cette fonction s'inverse avec l'essor de la cavalerie, l'apparition du machinisme agricole, des camions et des chars de combat. Echanges et commerces se développent.

Au-delà, le monde moderne découvre ses qualités de vitesse, son extrême beauté et les bénéfices qu'il peut en tirer en créant Sociétés hippiques et paris, équitation et compétitions, dressage... Enfin, il s'affirme comme animal de compagnie.

L'UNESCO le consacre en novembre 2011 en inscrivant l'Équitation de tradition française à son patrimoine culturel immatériel.

Pour terminer, en extérieur et au pied de sa voiture, notre conférencier nous expose un grand nombre de colliers de différents équidés français et étrangers.

Sur la route du Musée de l'École de Nancy, ultime étape du voyage 2017, M. Dominique POULAIN, hors de ses habituelles prérogatives, nous soumet à un QCM savoureux et plein d'esprit, tout à la fois léger et culturel, destiné à sacrer "Reine ou Roi des prunes" celle ou celui qui donnera le plus grand nombre de bonnes réponses. Dans la suite du paragraphe, seuls les résultats exacts sont pris en compte.

Musée de l'École de Nancy

Son siège au 36 rue sergent BLANDAN est celui de l'ancienne maison d'Eugène CORBIN (1867-1957), mécène et collectionneur, habitation plusieurs fois agrandie et rénovée, agrémentée d'un pavillon-aquarium au milieu de son opulent jardin.

À l'intérieur, les meubles, les objets d'art, les céramiques et les tissus témoignent de la diversité des techniques travaillées par les artistes de l'École de Nancy. Le musée restitue l'atmosphère de la période "Art nouveau" des années 1900 autour des noms prestigieux que sont ceux d'Émile GALLÉ, Louis MAJORELLE, les frères DAUM, Eugène VALLIN ou Jacques GRUBER...

Une visite largement appréciée par notre grande famille et revendiquée dans son esprit, pour "achever" dans le

La "Mirabelle de Lorraine" détient à la fois une AOC et une IGP.

Le nom de "Mirabelle" vient de "Mirabel", localité provençale où cette petite prune fut cultivée pour la première fois.

François Ier est le mari de la Reine Claude.

Seul le noyau d'une prune "reine-claude" ou d'une mirabelle donneront des arbres de la même variété, au contraire des autres cultivars.

La quetsche, en argot mosellan désigne à la fois une fille et un sexe féminin.

Le pruneau d'Agen est obtenu à partir de la "prune d'ente", le mot "ente" venant du verbe enter qui signifie greffer.

La coloration noire du pruneau apparaît au cours du séchage sous l'action d'enzymes (polyphénols-oxydases). Sinon sa coloration est violette.

La prune est bien le fruit du prunellier (*Prunus spinosa*).

L'expression "pour des prunes" date de 1150 (deuxième Croisade), le roi Louis VII le Jeune reprochant aux croisés bloqués devant Damas de n'en être revenus qu'avec des pruniers de la région et rien de plus.

Au final, le sacre du vainqueur n'a pu avoir lieu, le scrutin semblant entaché d'erreurs et de tricheries!

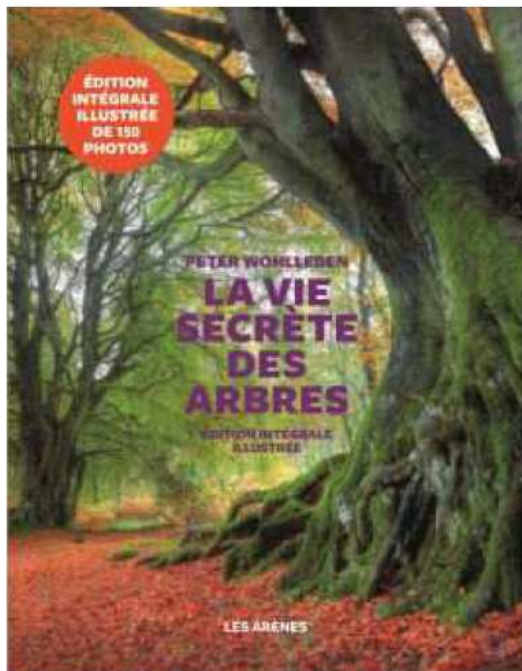
futur, des déplacements souvent nourris et denses.

M. CODRON conclut ce remarquable voyage en nous encourageant à parcourir Nancy mais aussi à fréquenter la 31e édition d'un événement annuel qui marque la rentrée littéraire: "Le Livre sur la Place". Il s'engage à nous faire parvenir les adresses e-mails voire les numéros de téléphone des différents intervenants.

Les éloges de notre président, partagés ô combien par tous les membres de ce voyage, vont droit aux organisateurs et soulignent la diversité, l'intérêt, l'équilibre de chacune des étapes. Merci.

Jean-Pierre FERRIER

Peter WOHLLEBEN, *LA VIE SECRETE DES ARBRES*, (Traduit de l'allemand par Corinne Tresca), Paris, Les Arènes, juillet 2017, 336 p. in-4, 150 phot. et illust. noir et couleur.



Commentaire par Bernard BELIN

« *Anthropomorphisme végétal...
luxuriant... »*

Avec l'Édition Intégrale Illustrée de 150 photos de « *La Vie secrète des Arbres* » du forestier-auteur allemand Peter WOHLLEBEN – traduite en français – référencée ci-dessus, il s'agit de ce qu'il est convenu d'appeler un « BEAU-LIVRE », et même un TRÈS beau-livre magnifiquement illustré, un de ces livres grand format... souvent feuilletés... avant d'être (ou parfois sans être) lus.

Heureusement je m'étais préalablement procuré les Éditions brochées (non illustrées), l'Originalausgabe en allemand⁽¹⁾ et sa traduction en français⁽²⁾ dont – n'étant pas distrait et influencé par la beauté des images et par la superbe mise en page – la lecture m'a inspiré la « *Note de lecture* » ci-après :

« *Un livre passionnant et fascinant... WOHLLEBEN est un merveilleux conteur, à la fois scientifique et écologique* », est-il indiqué sous la signature du biologiste américain David G. HASKELL⁽³⁾... lui-même auteur d'essais et... poèmes !

« *Passionnant et fascinant [...] merveilleux CONTEUR...* ». Ceci est indéniable ! « *À la fois scientifique et écologique* » ? Le présent ouvrage ne permet pas d'en juger dans la mesure où ici, ce « *merveilleux CONTEUR* » nous livre justement une sorte de... « *CONTE* » où merveilleux et science s'imbriquent. Une science et sa rigueur dont il s'éloigne en effet fort souvent pour laisser libre cours sans contrainte à un poétique *anthropomorphisme* « *végétal* »... luxuriant... voire climacique ! Ce qui provoque d'ailleurs chez le lecteur, lors de certains passages, ce ressenti à la fois plaisant et vivant et merveilleux éprouvé généralement à l'herméneutique d'un... *CONTE*.

« *Scientifique...* » ? Attribué ici à l'auteur, ce qualificatif *stricto sensu* peut-il être attribué à son écrit ? ...un écrit dont, sur les 58 références bibliographiques (Cf. *Anmerkungen/Notes*) auxquelles renvoie Peter WOHLLEBEN, 32 concernent des anecdotes ayant pour sources : internet (<http://www...>) pour la plupart, un *script* de série TV, un *exposé oral*, un article ou communiqué de *presse*... Et où l'auteur évoque comme seul fondement de certaines assertions « des ou les scientifiques, des chercheurs, la science, etc. », sans autre précision... !

Il convient d'ailleurs de constater que WOHLLEBEN ne qualifie pas lui-même son livre d'ouvrage "scientifique" (à noter cependant qu'il ne récusé pas ce qualificatif à l'occasion de ses interviews) et que, dès l'Avant-propos (*Vorwort*) il en situe l'esprit en assénant : « ...On sait (*sic*) qu'un arbre est sensible à la douleur et a une mémoire, que des *parents-arbres* vivent avec leurs *enfants*... ». LE LECTEUR EST AINSI PRÉVENU... (*)

« *Anthropomorphisme... végétal...* » ? S'il en est question dès l'Avant-propos, le "conteur-romancier-poète" réaffirmerait au long une *vision personnelle* inventant les notions de "*mère-arbre*" / "*amis-arbres*" / "*enfants des rues* : ... séquoias de nos jardins publics ne dépassant pas 50 mètres de hauteur... [parce que] leur *famille* leur manque cruellement" / etc. !

Et le lecteur peut se laisser entraîner par : "la plantule de chêne engloutie par un cerf *souffre* comme souffre le sanglier égorgé par un loup" [*zoomorphisme...*] / "les champignons... : internet de la forêt" / "l'arbre commence à *paniquer*" / "la souche... sorte de *cerveau* de l'arbre ?" / etc.

Et le *CONTEUR* d'ajouter que les arbres "peuvent faire preuve d'amitié et d'entraide" / "peuvent se prévaloir d'un langage olfactif secret" / "possèdent un sens du goût" / "communiquent olfactivement, visuellement" / "en cas de soif intense, commencent à crier" (Cf.P.S.) / font preuve de "capacités d'apprentissage" / sauraient "compter" / disposeraient d'une "sorte de sens de la vue... siège de ce sens situé dans les bourgeons" / disposent (*sic*) d'une "capacité de mémorisation" / comportement "individuel" de l'arbre : "question de caractère" / etc. !

Constatons aussi un certain finalisme... ou plutôt un *FINALISME* certain ! Les ormes et les pins envahis par des chenilles "font appel" à des guêpes pour les détruire (L'auteur n'envisage pas que les dites guêpes – se nourrissant entre autre de chenilles – peuvent être attirées par leur présence !).

A l'épigraphe précitée du biologiste américain David George HASKELL⁽³⁾, nous préférons celle plus de circonstance de l'écologiste australien Tim FLANNERY^(3bis) se référant à l'enchantement et au mystère plutôt qu'à la science : « Si vous lisez ce livre, je crois que les forêts deviendront des endroits magiques pour vous aussi »... et a fortiori le final poétique des Éditions brochée originale (*Originalausgabe*)⁽⁴⁾ et illustrée (*Der Bildband*)⁽⁵⁾ en allemand : « Eine Liebeserklärung an der Wald / Une déclaration d'amour à la forêt ».

.....

Passionnant «*Conte arboricole*» - Fascinant «*Roman forestier*» - Moderne «*Poème sylvicole*»,
Spannende, faszinierende und moderne «*Waldgeschichte*»,

mais

(pour l'*HUMOUR*... et pas que...):

- « Livre » (conte-roman-poème) pour... adultes...botaniquement "avertis".
- Dangereux à mettre dans les mains d'un lycéen de Terminale Scientifique : risque très grand de récolter une note éliminatoire à l'épreuve SVT (Sciences de la vie et de la terre) du bac.
- Risque aussi d'inciter les végétariens, végétaliens et autres véganiens à se laisser mourir de faim.

et

(plus *scientifiquement*... et *pédagogiquement*) :

- Ne doit en aucun cas être considéré comme un ouvrage de vulgarisation scientifique.
- Les avis des enseignants en Sciences de la Vie et de la Terre quant aux *répercussions des idées véhiculées* par cet ouvrage, au niveau de leurs élèves ou étudiants, seraient intéressants...



⁽¹⁾ Peter WOHLLEBEN, *Das geheime Leben der Bäume, Was sie fühlen, wie sie kommunizieren / einer verborgenen Welt*, [Originalausgabe], München, Ludwig Verlag, 2015, 224 s.

⁽²⁾ Peter WOHLLEBEN, *La vie secrète des arbres, Ce qu'ils ressentent, Comment ils communiquent*, (Traduit de l'allemand par Corinne Tresca), Paris, Les Arènes, mars 2017, 265 p.

^{(3)et(3bis)} Peter WOHLLEBEN, *La vie secrète des arbres...**Ibid.*, (p. 4 de couv.).

⁽⁴⁾ Peter WOHLLEBEN, *Das geheime Leben der Bäume...**op. cit.*, (Einband s. 4).



⁽⁵⁾ Les épigraphes de David George HASKELL et de Tim FLANNERY qui sont présentes dans l'Édition brochée en français (mars 2017) ne figurent plus dans l'Édition Intégrale Illustrée en français (juillet 2017).

{ Ces épigraphes de David George HASKELL et de Tim FLANNERY ne figuraient pas dans les *Originalausgabe* et *Der Bildband* allemand :

- Peter WOHLLEBEN, *Das geheime Leben der Bäume...**op. cit.*

und

- Peter WOHLLEBEN, *Das geheime Leben der Bäume, Was sie fühlen, wie sie kommunizieren*, [*Der Bildband*], München, Ludwig Verlag, October 2016, 336 s. in-4, 150 Photos und Abbildungen schwarz und in Farbe. }



(*) Addendum : "La Girafe... le Koudou.. et l'Acacia"...

...et au risque de rompre le charme nordique de son « CONTE / ROMAN / POÈME »



germaniquesituéen la région forestière du massif schisteux rhénan et de ses "hêtres à l'écorce grise se protégeant mutuellement", Peter WOHLLEBEN de faire brièvement allusion (et référence) à la sempiternelle « histoire » en provenance de l'australe savane sud-africaine – « rapportée » par Wouter Van HOVEN⁽⁶⁾, *Professor at University of Pretoria* – de la rencontre entre... un Acacia indigène très épineux... et la Girafe au très long cou et à la très longue langue coriace et préhensile (lui permettant d'éviter les épines)... L'Une se nourrissant du feuillage de l'Autre !

Reprise (et enjolivée ?) au fil du temps par moult auteurs, conteurs, raconteurs, articles de presse, etc., ladite « histoire » du "sensé" (*sic*) Acacia [Acacia caffra (Thunb.) Willd.] qui, "sentant?" / "voyant?" / "souffrant?" / "...?" / que ses feuilles sont broutées, "alerterait" rapidement [émission d'un Composé Organique Volatil (COV) / Volatile Organic Compound (VOC), en l'occurrence de l'éthylène] de l'imminence du danger ses proches voisins-Acacias "sous le vent" : lesquelles feuilles ainsi que celles [éthylénosensibles (!?)] des voisins situés "dans le sens du vent" (sur une cinquantaine de mètres) sécrétant et se gorgeant alors rapidement de substances toxiques (tannins) gustativement rebutantes pour la Girafe [Giraffacamelopardalis L.]. Le tout en 5 à 15 minutes !...



Placées dans des conditions où elles n'ont rien d'autre que les Acacias à se mettre sous la dent, les antilopes Koudous [Tragelaphus strepsiceros Pallas]) meurent empoisonnées par les tannins.

MAIS la Girafe, [perspicace/sous un p'tit air bonace], se serait rendu compte depuis belle lurette de [latactique...] des Acacias et déjouerait délibérément leur stratagème de défense: – soit en se déplaçant "en remontant le vent", – soit en se déplaçant [discrètement (?)] "sous le vent" une centaine de mètres plus loin [là où "il N'y a PAS de réseau" (?)], pour pouvoir ainsi brouter et, en toute tranquillité et sécurité, déguster les feuilles des Acacias n'ayant pas été "prévenus"...

Les observations et expériences rapportées par W. Van HOVEN⁽⁶⁾ (1984 : Revue canadienne des sciences animales & Magazine des Parcs nationaux d'Afrique du Sud/1990 : 2^e Colloque international sur l'Arbre, Montpellier) – aucune "revue scientifique" *stricto sensu* ! – ont-elles été reproduites ?

Les résultats permettraient-ils de valider *scientifiquement* les interprétations de W. Van HOVEN à l'origine de cette onirique « histoire » de "La Girafe, le Koudou et l'Acacia"...? De cette « fable » que n'aurait pas reniée notre Jean de La FONTAINE !

⁽⁶⁾ Wouter Van HOVEN, *Center for Wildlife Research, University of Pretoria, South Africa*,

– "Tannins and digestibility in greater Kudu", *Canadian Journal of Animal Science*, Ottawa, 1984, 64 (Supp.), 359 p. (p.177-178).

– "Trees' secret warning against system browsers", *Custos (Natuurbevestigingskrif / Wildlife Conservation Magazine)*, Pretoria, South National Park, 1984, 13 : 5, (p. 11-16).

– "Mortalities in Kudu populations related to chemical defence in trees", *L'Arbre. Biologie et Développement*, (Actes du 2^e Colloque international sur l'Arbre, Montpellier 10-15 septembre 1990), Édité par C. EDELIN, *Naturalia monspeliensia*, 1991, Numéro hors série A7, 674 p. in-4 (p. 535-538).

[Musique] André BOURVIL et Guy LIONEL [Lionel LEPLAT] (Paroles) / Étienne LORIN (Musique), [Smiley] "La Tactique du Gendarme", Éditions musicales Ray Ventura, 1949, 2 mn 44.

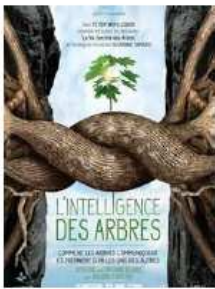
PETER...!

Faudrait quand même pas "pousser"...

ou

Une extravagante campagne de promotion livresque...

Aucune sortie de livre n'a bénéficié en France d'une pareille publicité : presse écrite (mensuels, hebdomadaires et quotidiens), affichage géant (jusque dans les couloirs du métro parisien), stations-radio et chaînes de télévision publiques et privées où l'interviewé Peter WOHLLEBEN, garde-forestier, auteur prolifique, promu grand communicant, s'avère très médiatique.



De surcroît, les publications dans l'ordre des *Version non-illustrée* (265 p.), *Version illustrée avec 150 photos* (336 p. in-4), *Version en grands caractères* (Corps 16 / 424 p.), *Version audio* (1CD MP3/ 7 h et 5 mn / Narrateur : Thibault de Montalembert), [il nemanque plus à ce jour qu'une *Version en braille* !], sont accompagnées et soutenues par la sortie en salles du *film-documentaire* allemand titré « *L'Intelligence des arbres* » de Julia Dordel et Guido Tölke (Titre original : « *Intelligente Bäume* » / Acteur principal : Peter WOHLLEBEN !). Un DVD est en préparation.

S'agit-il – avec « *La Vie secrète des arbres* » et Peter WOHLLEBEN – d'une opération de communication, magnifiquement orchestrée et réussie tant au plan national qu'international (traduction à ce jour en 32 langues), à des fins strictement *mercantiles* ?

Extrapolant l'idée exprimée dans la "Note de lecture" de l'Académie d'agriculture de France évoquant l'*expression de la subjectivité militante d'une personne*, s'agirait-il de l'*expression de la subjectivité militante d'un abscons et insinueux micromouvement de pensée* dont la prochaine étape pourrait être... les pierres "sentientes" ?!

En effet, à la lecture des idées véhiculées – ceci en l'absence d'une part de références scientifiques *stricto sensu* et d'autre part de considérations physiologiques, histologiques et à fortiori cytologiques de base –, on peut s'interroger aussi (faisant abstraction de l'aspect commercial) sur le but poursuivi par les auteur-éditeurs-communicants assurant l'*extravagante campagne de promotion* d'un tel *CONTE-ROMAN-POÈME*...

Bernard BELIN

(20 décembre 2017)

P.S. En faisant « crier » les arbres, Peter WOHLLEBEN nous remet en mémoire le roman *autobiographique* de Françoise MALLET-JORIS, *La Maison de papier*, où sa fille Alberte, toute petite, entraînée par sa fureur *fabulatrice*, lui déclare : « *Le chat m'a dit merde !* ».

Versions françaises
"Grands caractères" et "Audio"

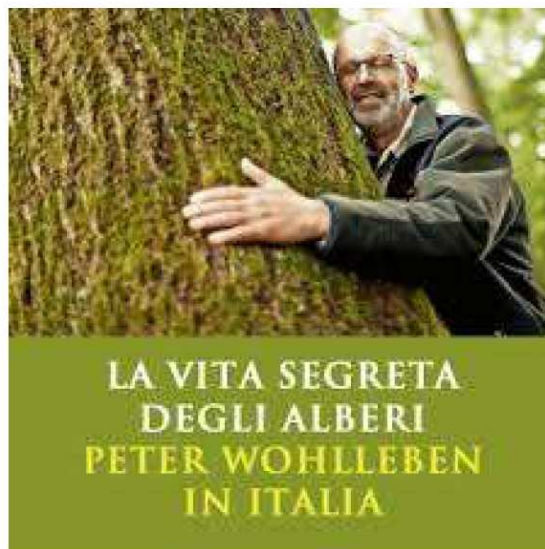


Au cours de l'émission littéraire « *La Grande Librairie* » du 15 décembre 2017 sur France 5, à la question de François BUSNEL : « *Qu'est-ce que vous pensez des écrivains qui enlacent les arbres... ?* », Peter WOHLLEBEN de répondre : « *C'est bien sympa, **Moi, je ne le fais pas personnellement...*** »,

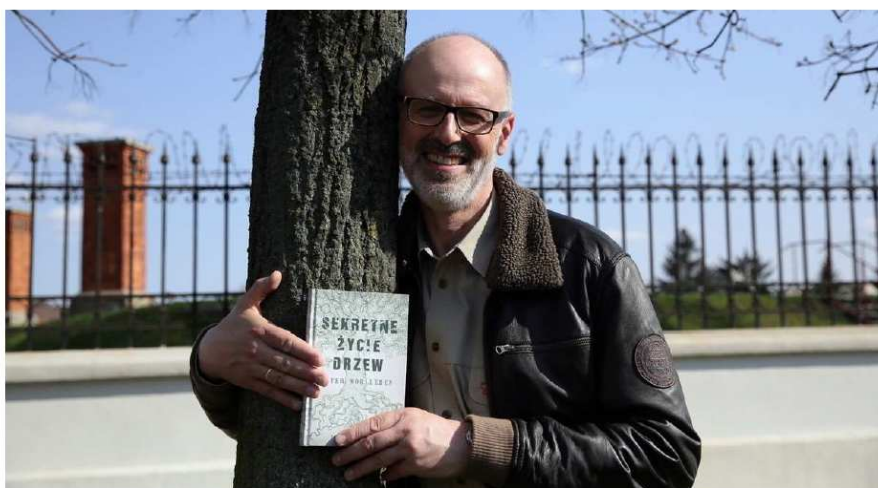


!
...et pourtant ●

Pourquoi PETER n'enlace pas "nos"arbres en France (!?)
mais il les enlance ailleurs...



en
Italie



en
Pologne
et
quisaitouencore...



1. *The hidden life of trees*(**Anglais**) / *Das geheime Leben der Bäume*(**Allemand**) / *Τайνια живот на дърветата*(**Bulgare**) / *樹の秘密生活*(**Chinois**) / *Tajni život drveća*(**Croate**) /
2. *Træernes hemmelige liv* (**Danois**) / *La vida secreta de los árboles*(**Espagnol**) / *Puudensalapäraaneelu*(**Estonien**) / *Puidensalattuelämä*(**Finnois**) / *La Vie secrète des arbres*(**Français**) /
3. *Η μυστική ζωή των δέντρων*(**Grec**) / *A fáktitos életé*(**Hongrois**) / *La vitasegretadegli alberi*(**Italien**) / *樹木たちの知られざる生活*(**Japonais**) / *Het verborgen leven van bomen*(**Néerlandais**) /
4. *Træmeshemmelige liv* (**Norvégien**) / *Sekretne życie drzew*(**Polonais**) / *A vida secreta das árvores* (**Portugais**) / *Viața secretă a copacilor*(**Roumain**) / *Тайная жизнь деревьев*(**Russe**) /
5. *Tajný život stromů*(**Slovaque**) / *Skrivno življenje drevov*(**Slovène**) / *Trädens hemliga liv* (**Suédois**) / *Tajny život stromů* (**Tchèque**) / *Таємне життя дерев*(**Ukrainien**)...



et
Paslaptingas medžių gyvenimas (Lithuanien)



etc.

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. Nous maintenons la disponibilité de tous les numéros mais ceux qui sont épuisés sont remplacés dorénavant par une photocopie, au même prix

1975-1 Races domestiques en péril (1 ^{re} journée)	13 €	54 La zootechnie et son enseignement	13 €
1975-2. Quelques aspects de la transhumance	13 €	55 La transhumance bovine	13 €
15 Le Yak	13 €	56 L'âne (2 ^e journée)	13 €
16 Le Porc domestique	13 €	57 Varia (n° 3)	13 €
18 L'Elevage en Grèce	13 €	58 Le coq	13 €
20 L'Ethnozooteche	7,5 €	59 L'Elevage médiéval	13 €
21 Les débuts de l'élevage du mouton	13 €	60 Les Bœufs au travail	13€
22 Les races domestiques en péril (2 ^e journée)	13 €	N° 61 Varia n° 4 (1998)	13 €
24 Zones marginales et races rustiques	13 €	N° 62 La Poule et l'œuf (1998)	13 €
25 Le chien	13 €	N° 63 Prémices de la sélection animale en France (1999)	14 €
26 Le petit élevage des animaux de ferme	13 €	N° 64 Poneys (1999)	14 €
27 Le lapin (1 ^{re} journée)	13 €	N° 65 Varia n° 5 (2000)	14 €
28 Les concours de bétail	13 €	HS n° 1 L'habitat rural traditionnel en France (2000)	14 €
29 Le concept de race en zootechnie	13 €	N° 66 L'alimentation des animaux (2000)	14 €
30 Le cheval en agriculture	13 €	N° 67 L'élevage en agriculture biologique (2001)	14 €
31 Dans les parcs naturels et dans les zones difficiles	13€	HS N° 2 L'animal et l'éthique en élevage (2001)	14 €
32 L'évolution de l'élevage bovin	13 €	N° 68 Élevage et enseignement de la zootechnie (2001)	14 €
33 Races domestiques en péril (3 ^e journée)	13 €	N° 69 Varia n° 6 (2002)	14 €
34 La médecine vétérinaire populaire	13€	HS N° 3 Histoire des races bovines et ovines (2002)	14 €
35 Foires et Marchés	13 €	N° 70 La chèvre, son rôle dans la société au XX ^e siècle 2002	14 €
36 Les éleveurs de brebis laitières	13€	N° 71 Animal domestique, domestication: points de vue 2003	14 €
37 L'âne (1 ^{re} journée)	13 €	Hors série n° 4 Du lait pour Paris (2003)	14 €
38 Les femmes et l'élevage	13 €	N° 72 Le Mulet (2003)	14 €
39 Les palmipèdes domestiques et sauvages	13 €	N° 73 Animaux au secours du handicap (2003)	14 €
40 Le Chat	13 €	N° 74 Varia n° 7 (2004)	14 €
41 La chèvre	13 €	N° 75 Le Lapin (2 ^e journée) (2004)	14 €
42 Etat sauvage, Apprivoisement, état domestique	13 €	HS n° 5 La vie et l'œuvre de F.-H. Gilbert (1757-1800) (2004)	14 €
43 Les chiens de troupeau	13 €	N° 76 Races en péril: (5 ^e journée) (2005)	14 €
44 Varia (n° 1)	13 €	N° 77 Varia n° 8 (2005)	14 €
45 La couleur du pelage des animaux domestiques	13€	N° 78 Le chien (2006)	14 €
46 Evolution des rapports hommes-animaux en milieu rural	13 €	Hors série n° 6 F. Spindler, Souvenirs (2006)	14 €
47 Milieux, société, et pratiques fromagères	13 €	N° 79 Bovins: de la domestication à l'élevage (2006)	14 €
48 L'homme et la viande	13 €	HS n° 7 La transhumance bovine Vosges et Alpes (2006)	14 €
49 Le dindon	13 €	N° 80 Le gardiennage en élevage (2007)	14 €
50 Varia (n° 2)	13 €	N° 81 Les animaux au service du handicap (2007)	14 €
51 Le logement des animaux domestiques	13 €	N° 82 Histoire des courses hippiques (2007)	14 €
52 Races domestiques en péril (4 ^e journée)	13 €	N° 83 Appréciation morphologiques des animaux (2008)	14 €
53 La faune sauvage	13€	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).....	25 €		
N° 99 Le gras - L'élevage bovin: enjeux anciens et tendances actuelles (2015)	25 €		
N° 100 L'animal domestique dans la forêt (2016).....	25 €		
N° 101 Cheval: de la domestication à l'élevage (2016).....	15 €		
N° 102 Daubenton (2017).....	15 €		
N° 103 Races en devenir (2017)	(à paraître)		

SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECHE

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

ETHNOZOOTECHE

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'ETHNOZOOTECHE

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.