

ETHNOZOOTECHE N° 94

U A R I A

n° 11 – 2013

2013

© Société d'ethnozooteche 2013

ISSN: 0397-6572 - ISBN: 2-901081-84-3

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

Société d'Ethnozooteche – 5 Avenue Foch, 54200 TOUL

Table des Matières

TABLE DES MATIÈRES

Varia n° 11

Jean-Pierre Digard La biodiversité domestique, une composante méconnue et négligée de la biodiversité animale	5
Bernard Denis, Jean-Emmanuel Eglin Les races locales d'animaux domestiques: un élément peu connu du patrimoine	13
Pierre Quéméré, Lucie Markey, Christèle Couzy Le projet VARAPE	17
Claude Guintard, Bernard Denis Notion de rusticité chez les bovins: cas particulier de l'Aurochs-reconstitué	19
Philippe J. Dubois La race bovine Bressane	31
Elise Rousseau Le cheval mongol en 2012-2013: un patrimoine équestre préservé	39
Elise Rousseau La marque primitive sur l'Épaulle: liens entre chevaux domestiques de race mongole, yakoute, transbaïkale et cheval de Przewalski	51
Bertrand Langlois Histoire, ethnologie et importance sociale de la traite des juments en Asie centrale.	57
Jeanne Chiche La viande dans les fêtes et les cérémonies au Maroc	67
Dominique Poulain Diversité des prairies françaises	89
Alain Bonneau De l'animal sauvage ou domestique dans les monnaies romaines	97
Roger Demulder Coqueleux et combats de coqs dans le Nord de la France	111
Comptes-rendus, Analyses et Courrier des lecteurs	
Voyage d'étude de la Société d'Ethnozootechnie: Gironde et Landes (Septembre 2013)	117
Eric Baratay (2013), Bêtes des tranchées. Des vécus oubliés. CNRS Editions, Paris.	131

LA BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE, UNE COMPOSANTE MÉCONNUE ET NÉGLIGÉE DE LA BIODIVERSITÉ ANIMALE ⁽¹⁾

Jean-Pierre DIGARD ⁽²⁾

Résumé. – Contrairement à une opinion commune, l'Homme n'a pas été seulement ni toujours un destructeur des autres espèces. Certes, il a beaucoup détruit. Mais il a aussi beaucoup protégé. Plus encore, en domestiquant des animaux, il les a transformés, diversifiés, donnant naissance à des espèces nouvelles, et à l'intérieur des espèces, à des races, créant ainsi de la "biodiversité domestique". Celle-ci, à la différence de la biodiversité naturelle, est méconnue et négligée. L'article a pour ambition de combler cette lacune et de corriger cette erreur. Il commence par montrer que toutes les sociétés humaines ont affaire à la biodiversité animale, celle-ci jouant même un rôle déterminant dans la différenciation externe et interne des sociétés humaines. Il décrit ensuite par quels moyens la domestication, entendue comme action de l'homme sur les animaux, produit de la biodiversité: spéciation, racion, métissage, hybridation, etc. Il s'attache ensuite à démontrer pourquoi la biodiversité domestique est nécessaire, à quels dangers s'expose l'humanité en ne la préservant pas - appauvrissement du patrimoine génétique, risque de pénuries alimentaires, fragilité face aux épizooties - et quels moyens il serait souhaitable de mettre en œuvre pour prévenir ces dangers - protection des races à petits effectifs, etc. En même temps que la biodiversité domestique, Jean-Pierre Digard appelle à restaurer l'image de l'Homme, pas seulement prédateur, mais aussi créateur.

Abstract. – Contrary to a widespread opinion, humanity has not only and always destroyed other species. True, we have wrought much destruction, but we have also done much in the way of protection. Besides, humanity has, by domesticating animals, transformed and diversified them, whence the emergence of new species and breeds. Mankind has thus created a "domesticated biodiversity", which, unlike natural biodiversity, is little-known and often overlooked. To make up for this, this article first demonstrates that all human societies have taken part in animal biodiversity, the latter having played a decisive role in the external and internal differentiation of human societies. The means of this domestication — understood as the action of mankind on animals — are then described that have generated biodiversity: speciation, racion, crossbreeds, hybridization, etc. This domesticated biodiversity is necessary, since, if it is not preserved, humanity will be exposed to several risks: an impoverished gene pool, food shortages, epizootics. The means of warding off these dangers are discussed, among them the protection of breeds with small populations. The article pleads for not only a domesticated biodiversity but also a restoration of the image of humanity, which has not been just a predator but also a creator.

Introduction

Le mouvement écologiste contemporain a contribué à diffuser une conception manichéenne du monde, caractérisée par une vision pessimiste de l'Homme, diabolisé sous les traits d'un être essentiellement malfaisant, et par une vision angélique et idéalisée de la Nature, réputée fondamentalement belle et bonne. Or, contrairement à cette croyance hélas de plus en plus largement partagée, l'Homme n'a pas été seulement ni toujours un destructeur des autres espèces. Certes, il a beaucoup détruit, ne serait-ce que par les effets de sa croissance démographique et de l'urbanisation galopante qui en a résulté. Mais il a aussi beaucoup protégé (Planhol, 2004: *passim*). Plus encore, en domestiquant des animaux, l'Homme les a transformés, diversifiés, donnant naissance à des variétés, des races et même des espèces nouvelles, créant ainsi de la "biodiversité domestique" (Digard, 2010: 67).

Le moins que l'on puisse en dire est que ce concept de biodiversité domestique n'est guère reconnu.

L'idée d'une "biodiversité construite" commence elle-même seulement à émerger (Labatut, 2010). Quand on parle de "biodiversité", c'est en effet presque toujours de la biodiversité sauvage qu'il est question (Marty *et al.*, 2005) - sans doute y a-t-il là un lointain héritage de ce vieux préjugé remontant à Buffon qui voyait dans la "domesticité" (domestication) un facteur de "dégénération" (dégénérescence) des animaux.

Il est logique qu'étant méconnue, la biodiversité domestique soit aussi négligée: en France, ni la Stratégie Nationale pour la Biodiversité (S.N.B.) élaborée en 2004, ni l'Observatoire National de la Biodiversité (O.S.B.) dont la création a été annoncée le 22 mai 2012, ne la mentionnent. Cet ostracisme se manifeste notamment par l'abandon, au nom du productivisme, des races locales d'animaux domestiques à petits effectifs et par le déclin des cheptels correspondants (Audiot, 1995).

Pire encore, la biodiversité domestique est parfois même combattue, certains la considérant comme nuisible par principe à la biodiversité sauvage. On vient, hélas, d'avoir une nouvelle manifestation de ce regrettable parti pris avec l'éradication, décidée en 2009, des quelque 600 bovins "marrons" de l'île d'Amsterdam (introduits à partir de La Réunion en 1871 et féralisés), au motif, éminemment discutable, que ces bovins résidaient sur la zone de nidification de l'albatros d'Amsterdam, espèce endémique de l'île, dont il ne subsisterait qu'une trentaine de couples, au demeurant bien plus menacés par la prédation des chats

1) Texte original d'un article à paraître en traduction portugaise dans: *Anuário Antropológico* (Université de Brasília). Cette étude doit beaucoup au dévouement de Bernard Denis qui a bien voulu en faire, à ma demande, une lecture critique; qu'il trouve ici l'expression de ma gratitude et de mon amitié.

2) Ethnologue, directeur de recherche émérite au C.N.R.S., Centre de Recherche Pluridisciplinaire, 27, rue Paul Bert, 94204 Ivry-sur-Seine Cedex.

et des rats... Toujours est-il que, selon un communiqué diffusé le 26 mars 2010 par plusieurs personnalités représentatives (Leroy *et al.*, 2010), cette éradication constitue un "non-sens" dont le principal résultat aura été de faire disparaître à jamais le trésor scientifique, génétique et zootechnique que constituait ce troupeau laissé à lui-

même depuis près de cent cinquante ans.

Il est donc urgent et important de faire reconnaître et respecter cette biodiversité domestique, et, pour commencer, de chercher à mieux la connaître.

La biodiversité animale et les sociétés humaines

La biodiversité, facteur de différenciation externe et interne des sociétés

Une première évidence s'est imposée à l'Homme: on ne trouve pas partout, dans la nature, les mêmes animaux. Ce n'est pas par hasard que les Bédouins d'Arabie élèvent des dromadaires et les Lapons de Norvège des rennes. En fonction des animaux disponibles dans chaque biotope, des types différents de civilisations pastorales se sont échafaudés. Outre la "civilisation du renne" (Leroi-Gourhan, 1936) - des Lapons aux Tchouktchis de Sibérie - et la "civilisation du désert" fondée sur le dromadaire (Montagne, 1947) - Bédouins, Somalis, Touaregs, Chaambas, etc. -, on trouve aussi la "civilisation des steppes" centrée sur le cheval (Ferret, 2009) - Iakoutes, Kazakh, Mongols, etc. -, celle, africaine, du bœuf - pasteurs sahéliens (Peuls) et nilotiques (Massaï)... -, celle du mouton incarnée par les nomades montagnards répartis depuis l'Afghanistan jusqu'à l'Atlas, celle du lama dans les Andes, etc. (Bonte, 1975).

À partir des animaux qui s'offrent à elle, une société est conduite à effectuer des choix stratégiques en fonction de plusieurs alternatives. Elle peut miser sur la polyvalence d'une seule espèce (dromadaire comme chez les Bédouins, renne comme chez les Lapons, bœuf comme chez les Nilotiques, etc.) ou sur la complémentarité de plusieurs espèces (cheval + mouton / chameau + cheval + mouton / bovin + âne + cheval + chèvre, etc.). Elle peut en outre privilégier l'utilisation des animaux vivants (laine, lait, travail) ou celle des animaux morts (viande, abats, peau, fourrure).

Sans tomber dans les excès du déterminisme écologique, il faut bien admettre que ces choix influent sur le genre de vie, l'économie et même l'organisation des sociétés humaines. En premier lieu, on ne saurait exploiter pleinement la polyvalence des animaux sans les maintenir en vie le plus longtemps possible; de fait, chez la plupart des pasteurs de l'Ancien Monde, l'abattage des animaux

reste exceptionnel, et le prélèvement des produits sur l'animal mort n'intervient guère qu'à l'abattage au moment de la réforme de celui-ci ou à son décès accidentel, le cas échéant. Ensuite, le passage de la nécessité d'abattre l'animal-producteur (comme à la chasse) à la possibilité de l'utiliser vivant (en le faisant travailler, ou en trayant les femelles...) marque une étape décisive dans l'évolution des processus de domestication. Or l'animal au travail n'a plus la possibilité de se nourrir seul; il doit donc, non seulement être alimenté, mais encore être alimenté en proportion de l'énergie qu'il dépense à travailler; sa nourriture doit être récoltée, parfois même cultivée, conditionnée, stockée par l'Homme; par conséquent, pour être rentable, "l'animal au travail doit produire plus de travail que son affouragement ne consomme de travail humain" (Sigaut, 1980: 32). Enfin, même dans les systèmes où les prélèvements sur l'animal mort sont les plus importants, il est essentiel de pouvoir maintenir les bêtes en vie, ne serait-ce que pour être en mesure de choisir le meilleur moment pour leur abattage, en fonction soit de leur état d'engraissement (pour la boucherie), soit de demandes saisonnières du marché, soit encore d'un calendrier religieux (pour les sacrifices d'animaux), soit enfin d'une stratégie de sélection (élimination des animaux reproducteurs indésirables, trop âgés, en surnombre, etc.).

Tout cela ne va pas, on s'en doute, sans conséquences sur l'organisation des sociétés concernées: l'élevage de plusieurs espèces complémentaires entraîne une division du travail plus poussée et des différenciations sociales plus accentuées que dans les sociétés qui pratiquent le mono-élevage... (Digard, 2007: 219-230). Facteur de diversification des sociétés humaines, la biodiversité animale représente donc aussi un facteur de différenciation interne de ces sociétés.

Les moyens de l'action humaine sur la biodiversité animale

L'Homme dispose de plusieurs voies pour agir sur la biodiversité animale. En premier lieu, il peut la combattre, soit sciemment en luttant directement contre des espèces parasites ou commensales réputées nuisibles ou dangereuses (divers insectes, souris, rats, serpents...), contre les grands prédateurs du bétail ou du gibier (loup, ours...) ou contre les rivaux alimentaires des animaux domestiques (sanglier, cervidés, tarpan en Eurasie, couagga en Afrique du Sud, kangourou en Australie...).

Il peut aussi, en second lieu, modifier la configuration géographique de la biodiversité, soit indirectement et involontairement et en contribuant à la destruction ou au recul d'espèces autochtones du fait de l'introduction inconsidérée d'espèces allochtones prédatrices ou concurrentes de la faune indigène - tortue de Californie, près du tiers des espèces de poissons présents

dans les milieux aquatiques européens, rat noir (*Rattus rattus*), rat gris ou surmulot (*Rattus norvegicus*), rat musqué (*Ondatra zibethicus*), vison d'Amérique (*Mustela vison*), le ragondin (*Myocastor coypus*), etc. (Pascal, Lorvelec & Vigne, 2006) -, soit directement et plus ou moins volontairement en important là où elles n'étaient pas présentes des espèces domestiquées comme le cheval, le bœuf et le porc transportées d'Europe en Amérique au XVI^e siècle - introductions souvent suivies de phénomènes de marronnage, parfois de grande ampleur -, ou, en sens inverse, comme le dindon, le canard de Barbarie et le cochon d'Inde (Digard, 1992; 207: 166-172).

La domestication, à l'origine de la biodiversité domestique, constitue elle-même, ainsi qu'on l'a déjà entrevu, un moyen privilégié de l'action humaine sur la biodiversité animale.

La domestication, créatrice de biodiversité domestique

Par domestication, l'anthropologue que je suis entend l'action que l'homme exerce sur les animaux qu'il détient, ne serait-ce qu'en les élevant (1). L'action domesticatoire ne se limite donc pas aux "premières domestications" chères aux archéologues. Au contraire, la domestication suppose nécessairement une action continue, entretenue jour après jour, faute de quoi les animaux peuvent se dédomestiquer, se réensauvager, voire retourner à la vie sauvage - c'est ce qu'on appelle le marronnage ou la féralisation (Digard, 1995).

La domestication ainsi comprise ne se limite pas non plus à la vingtaine d'espèces (chien, chat, porc, bœuf, mouton, chèvre, poule, etc.) qui sont reconnues comme domestiques par les zoologues et les zootechniciens. Au contraire, on peut recenser près de deux cents espèces - de

l'huître à l'éléphant, en passant par le bombyx du mûrier - sur lesquelles l'homme a exercé, à un moment ou à un autre, d'une manière ou d'une autre, avec des résultats divers, une action de domestication.

Quels que soient ses modalités et ses déterminants - satisfaction de besoins économiques, considérations religieuses, curiosité intellectuelle ou pulsions psychologiques (Digard, 2007: 183-200, 214-218) -, la domestication produit à la longue chez les animaux concernés des modifications plus ou moins profondes, d'abord involontaires, puis de plus en plus recherchées et contrôlées au fur et à mesure que se précisent les utilisations et que se perfectionnent, à partir du XIX^e siècle, les méthodes de la zootechnie.

La domestication, facteur de diversification intraspécifique

Les modifications produites sont d'abord anatomiques. Elles affectent le squelette, avec, notamment, des modifications du nombre des vertèbres (chez les équidés) et plus généralement de la taille: d'abord diminution, suivie d'une augmentation continue à partir du Moyen Âge, jusqu'à la "mastodontisation" contemporaine de certains animaux d'élevage avec son parallèle, la miniaturisation des animaux de compagnie (Digard, 2005: 46-50). Les modifications affectent aussi le pelage, sa couleur (par accumulation des mutations qui sont éliminées dans la nature, notamment robes pies ou claires, pouvant aller jusqu'à l'albinisme), sa longueur et sa texture (laine des moutons, des chèvres et des lapins angoras ou, à l'inverse, races de moutons sans poils d'Afrique ou de chiens "nus" de Chine, du Mexique et du Pérou) ou l'aspect de la queue (devenu très divers, par exemple en s'enroulant ou en se raccourcissant) chez les canidés - toutes modifications dont on ne trouve aucun équivalent chez les animaux sauvages.

Il faut cependant noter que toutes les espèces domestiques ne sont pas également concernées par ces modifications; les plus touchées sont évidemment celles qui présentent un taux de mutabilité plus élevé (chien, chat, cheval, pigeon...) et/ou un rythme de reproduction plus rapide; c'est notamment le cas du chien: plus de 10 000 générations séparent les chiens actuels de leurs ancêtres de l'espèce-souche (*Canis lupus*) sur lesquels s'est exercée la première domestication.

Les modifications comportementales entraînées par la domestication dans les éthogrammes spécifiques sont plus limitées et même controversées. Certains auteurs les jugent infimes. Entre le répertoire comportemental du loup et celui du chien, les seules différences observables se limitent à peu près aux aboiements et aux mouvements de la queue. Relâché dans la nature, un lapin de clapier, dont les ancêtres n'ont jamais creusé de terrier, se remet immédiatement à fouir comme un vrai lapin de garenne (les deux appartiennent du reste à la même espèce *Oryctolagus*

cuniculus). Pour de nombreux auteurs, les seules différences notables "sont entièrement dues au fait que l'animal domestique apprend parfois à répondre à des stimuli qui ne sont normalement pas présents dans son habitat d'origine" (Bourlière, 1974: 1165).

D'autres chercheurs soutiennent au contraire que les effets de la domestication "tendent à modifier, parfois radicalement, les types de comportements naturels par lesquels les animaux sauvages se sont adaptés à des modes de vie particuliers au cours de la sélection naturelle ou de l'apprentissage individuel" (Griffin, 1988: 22). L'un des exemples les plus significatifs de telles adaptations est offert par le phénomène de néoténie qui consiste en la conservation à l'âge adulte de certains caractères comportementaux du très jeune animal (soumission, mendicité de nourriture, ronronnement du chat...). À l'inverse du cas du lapin cité plus haut, on connaît aussi de nombreux exemples d'animaux domestiques qui, relâchés dans la nature, se sont révélés incapables d'y trouver leur subsistance. Les animaux de laboratoire, notamment,

"ont subi des changements définitifs au cours de leur domestication [...] et sont un matériau artificiel et non plus naturel [...]. C'est le cas par exemple du rat blanc, un animal domestique - le favori des expériences de labyrinthe - qui est utilisé dans un nombre incalculable d'études [...]. Le rat sauvage était beaucoup plus difficile à manipuler et il fut remplacé en 1895 par le rat blanc, très différent de ses ancêtres, mais bien plus docile pour les expériences en laboratoire. C'est ainsi qu'au lieu d'adapter la méthode expérimentale à l'animal, on a créé un semblant d'animal convenant à l'appareil expérimental" (Hediger, 1968: 97).

Ce débat est intéressant à plus d'un titre: il illustre bien les désaccords qui subsistent entre les spécialistes (biologistes, zootechniciens, etc.) sur le lancinant problème de l'hérédité des caractères acquis, y compris comportementaux; il est en outre représentatif de la tendance des zoologistes à rejeter les animaux domestiques, tantôt comme de simples prolongements peu différents des espèces sauvages correspondantes, tantôt au contraire, à l'instar de Buffon, comme des animaux à part, artificiels et dénaturés...

1) Rappelons que cette définition centrée sur l'action humaine - définition à usage anthropologique, pourrait-on dire (Digard, 2003) - diffère quelque peu de la définition zoologique classique (voir Denis, 2003).

De la diversification intraspécifique à la différenciation interspécifique (ou "spéciation") via la domestication

Les biologistes définissent l'espèce comme un "groupe de populations naturelles au sein duquel les individus peuvent, réellement ou potentiellement, échanger du matériel génétique; toute espèce est séparée des autres par des mécanismes d'isolement reproductif" (Mayr, 1942, repris par Le Guyader, 2002). En d'autres termes, les représentants d'une même espèce se caractérisent par leur unité phénotypique et par leur interfécondité. La notion d'espèce et ses découpages ont donné lieu à des débats techniques qui durent encore, du fait, notamment, de l'avènement de la cladistique, nouvelle classification phylogénétique des êtres vivants fondée, non plus seulement sur leur aspect, mais sur leur phylogénèse telle qu'elle peut être reconstituée au moyen de l'ADN (Le Guyader, 2002). La question des espèces domestiques illustre plusieurs aspects de ces débats.

La conception zoologique classique considère la domestication acquise lorsque des animaux d'une espèce-souche naturelle, au terme d'une longue période de reproduction contrôlée par l'Homme, ont donné naissance à des animaux d'une nouvelle espèce réputée domestique et distincte de l'espèce-souche sauvage, par exemple: loup (*Canis lupus*) → chien (*Canis familiaris*); sanglier (*Sus scrofa*) → porc (*Sus domesticus*); aurochs (*Bos primigenius*, espèce éteinte en 1627 au zoo de Varsovie) → boeuf (*Bos taurus*); chèvre sauvage (*Capra aegagrus*) → chèvre (*Capra hircus*); mouflon (*Ovis orientalis musimon*) → mouton (*Ovis aries*); cheval de Przewalski (*Equus przewalskii*) → cheval (*Equus caballus*), etc.

Mais la coupure n'apparaît pas toujours aussi nette. D'abord parce que l'espèce sauvage de souche et l'espèce domestique demeurent souvent interfécondes: chien x loup, sanglier x porc, cheval x cheval de Przewalski, chat (*Felis catus*) x chat sauvage (*Felis silvestris silvestris*, *Felis silvestris libyca*)... Cette interfécondité était du reste assimilée par les savoirs populaires et couramment utilisée dans les élevages traditionnels sous la forme de techniques dites de "retrempe": truies domestiques conduites par les

porchers en forêt pour être nourries à la "glandée" (par les glands tombés des chênes), mais aussi pour être couvertes, le cas échéant, par quelque sanglier de rencontre; chèvres amenées de même aux bouquetins en Savoie ou chez les Bédouins du Neguev (Helmer, 1992: 115); femelles lamas aux mâles vigognes en Bolivie (Pujol & Carbone, 1990: 1349); chiennes aux loups en divers endroits (Gessain, 1981: 228; Carbone, 1991: 54-55), etc. Aujourd'hui, avec la cladistique, les zoologues hésitent de plus en plus à distinguer une espèce domestique et l'espèce sauvage souche correspondante dès lors qu'elles s'avèrent interfécondes: la cladistique classe désormais tous les chevaux sous le taxon unique d'*Equus przewalskii*, le porc et le sanglier sous celui de *Sus scrofa*, etc.

Par ailleurs, et indépendamment des changements introduits par la cladistique dans la systématique animale, certaines espèces présentent à la fois des sujets sauvages et des sujets domestiques. Tel est le cas, notamment, du renne (*Rangifer tarandus*), domestiqué en Eurasie, mais non en Amérique (où il est plus connu sous le nom commun de caribou); du chameau de Bactriane (*Camelus bactrianus*); de l'éléphant d'Asie (*Elephas maximus*); du lapin (*Oryctolagus cuniculus*) qui inclut les nombreuses races de lapin de clapier aussi bien que le lapin de garenne; de l'autruche (*Struthio camelus*); du dindon (*Meleagris gallopavo*); de la pintade (*Numida meleagris*); du coq (*Gallus gallus*); du pigeon biset (*Columba livia*), etc. - toutes espèces qui peuvent présenter des phénotypes parfois assez différents, mais des génotypes identiques ou très proches, d'où interfécondité parfaite. Par conséquent, contrairement à ce qu'affirment le droit français et le droit international (cf. la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction signée à Washington le 3 mars 1973, dite "convention de Washington"), la frontière entre le sauvage et le domestique ne passe pas toujours entre les espèces, mais aussi à l'intérieur des espèces ou du moins d'une centaine d'entre elles (Digard, 2003).

Retour à la diversification intraspécifique, cette fois intentionnelle (ou "raciation")

L'action domesticatoire franchit un seuil supplémentaire quand, à l'intérieur d'une espèce donnée, elle vise la production de types d'animaux adaptés à des besoins particuliers: chiens de défense (molosses) ou chiens de chasse par poursuite du gibier (lévriers), chevaux de selle ou chevaux de trait, etc. Il faut alors à l'Homme sélectionner les reproducteurs supposés porteurs des aptitudes recherchées (ce qui suppose d'écartier les autres de la reproduction), éventuellement en croisant des animaux de lignées ou de provenances différentes, puis en faisant se reproduire entre eux les métis ainsi obtenus. En Occident jusqu'au XVIII^e siècle, le métissage a constitué l'un des principaux moyens d'amélioration des animaux domestiques, en même temps que de lutte contre leur dégénérescence ("dégénération" de Buffon) par consanguinité (celle-ci favorisant, rappelons-le, l'expression phénotypique des tares récessives, même s'il est bien difficile d'en évaluer la mesure exacte); puis, "une fois le bon croisement obtenu, on doit s'y tenir" et faire se reproduire entre eux les animaux d'une même lignée pour fixer les caractères recherchés - c'est l'*inbreeding*, principe

central de l'élevage en consanguinité des "races pures", dont l'invention par l'éleveur Robert Bakewell (1725-1795) de Dishley Grange (Leicestershire) représenta une véritable révolution agronomique et le point de départ du développement, au XIX^e siècle, de la zootechnie (Digard, 1994) et des races domestiques: quelque quatre cents pour les chiens, près d'une centaine pour les chats, plusieurs centaines pour les bovins et les ovins, etc. (Mason & Porter, 2002).

À ce stade, une mise au point s'impose sur la notion de "race". L'influence inconsciente de l'antiracisme pour les humains a entraîné, chez certaines personnes mal informées, une réaction de rejet de l'existence des races chez les animaux (on se souvient, par exemple, des accusations de "racisme" qui furent proférées lors de la promulgation de la loi de janvier 1999 relative aux "chiens dangereux"). Pour y voir clair sur cette notion de race, il importe de distinguer trois niveaux de faits apparemment voisins, mais en réalité fort différents. Les races dont il est question ici sont les "races zootechniques" (Denis, 1982)

qui se définissent comme "population homogène d'animaux d'une même espèce sélectionnés en fonction d'un standard et/ou d'aptitudes particulières, inscrits dans un livre généalogique (*herdbook, studbook...*) et que l'on fait se reproduire entre eux" (Digard, 2010, p. 67). Les races zootechniques, phénomène exclusivement anthropique, doivent être soigneusement distinguées, d'une part, du phénomène naturel correspondant aux anciennes "races géographiques" des zoologues, devenues "sous-espèces géographiques" (Grassé, 1946: 13) et/ou "espèces filles" (Jay Gould, 2006: 851, 1090-1091), qui résultent de situations d'endémisme prolongé survenant au sein d'une même espèce, d'autre part, du phénomène idéologique des "races" humaines, qui ont pu exister dans un très lointain passé au sens de "races géographiques", mais qui n'ont plus aujourd'hui de réalité, du fait d'un métissage prolongé et généralisé, et dont l'inexistence biologique a été mise en évidence dès les années 1970 par l'hémotypologie (Ruffié, 1983, vol. II: 97-195) puis par la génétique des populations (Collectif, 2006). Le mieux est donc, pour clarifier et assainir le débat, de réserver le taxon "race" à son acception

anthropique et zootechnique (Digard, 2010: 67).

Comme les types d'animaux domestiques, qui en constituent une sorte de préfiguration empirique, les races apparaissent alors comme des créations de l'Homme, le plus souvent récentes (seconde moitié du XIX^e-première moitié du XX^e siècle), obtenues sciemment par des sélections plus ou moins poussées, surtout depuis quelques décennies, et/ou par des croisements de races ou de types préexistants ayant conduit à des animaux "améliorés". Comme les types primitifs mais plus encore qu'eux, les races d'animaux domestiques répondent à des finalités matérielles, économiques - pur-sang anglais pour la course, mouton mérinos pour la laine, bœuf charolais pour la viande, vache holstein pour le lait... -, mais aussi à des motivations esthétiques, symboliques, voire identitaires - chevaux distinctifs de la noblesse et de la bourgeoisie européennes (Lizet, 1989), bœufs à cornes hypertrophiées des Peuls et des Nilotiques... - beaucoup plus, par exemple, qu'aux caractéristiques physico-chimiques des "terroirs" chers aux agronomes.

Le cas particulier de l'hybridation

Afin de bénéficier, dans certains contextes, d'animaux présentant des aptitudes renforcées (de rusticité, de résistance aux températures extrêmes...), l'Homme a en outre tenté et pratiqué avec succès la délicate opération de l'hybridation, c'est-à-dire le croisement (quand il est possible) d'animaux d'espèces différentes: âne x jument = mulet; cheval x ânesse = bardot; canard (*Anas platyrhynchos*) x canard de Barbarie (*Cairina moschata*) = mulards producteurs de foie gras; chameau de mâle x dromadaire femelle en Iran; yak (*Bos grunniens*) x vache (*B. taurus*) au Tibet, etc. Le succès de tels croisements s'explique par l'hétérosis, terme qui désigne l'ensemble des qualités de vigueur et de précocité qui sont reconnues depuis fort longtemps à la plupart des hybrides et d'où découlent leurs avantages, notamment pour l'adaptation à des milieux naturels et/ou à des conditions d'élevage et d'utilisation difficiles.

En revanche, les hybrides ne manquent pas d'inconvénients. La pratique de l'hybridation passe en effet par la résolution de trois problèmes: 1) les espèces interfécondes sont relativement peu nombreuses: il a donc fallu commencer par les identifier et avoir fait l'expérience

de leur interfécondité (il est vraisemblable que des Bouvard et Pécuchet de la Préhistoire et de l'Antiquité se soient ainsi livrés, comme les héros de Flaubert, à des essais d'"alliances anormales" entre bouc et brebis, dogue et truie, canard et poule...); 2) sauf rares exceptions, il n'existe pas ou peu d'appétence sexuelle interspécifique: l'accouplement de reproducteurs d'espèces différentes doit donc être provoqué voire même encouragé ou stimulé par différentes techniques (cf. le "brelandage", ensemble de bruits et de chants, qui accompagne traditionnellement la saillie de la jument mulassière par le baudet du Poitou); 3) nombre d'hybrides sont stériles (mulets) ou, quand ils sont interféconds, donnent des produits qui dégénèrent en quelques générations (hybrides chameau x dromadaire) et nécessitent des croisements de retrempe périodiques. Dans la plupart des cas, la production d'hybrides sains passe donc obligatoirement par des accouplements interspécifiques, ainsi, par conséquent, que par la reproduction intraspécifique de stocks suffisants d'animaux de chacune des deux espèces concernées. Ne serait-ce que pour cette raison, l'hybridation n'est donc pas sans intérêt pour le maintien d'une certaine biodiversité domestique.

La biodiversité domestique aussi nécessaire et aussi menacée que la biodiversité sauvage

Pourquoi faut-il de la biodiversité domestique?

Comme la biodiversité sauvage, la biodiversité domestique constitue un gisement de ressources pour demain, dont le moins que l'on puisse dire est que l'on ne sait guère de quoi il sera fait.

Sans doute n'est-il pas inutile de commencer par rappeler que plusieurs espèces animales doivent leur salut à la domestication, ancienne - cheval au IV^e millénaire av. J.-C. - ou récente - autruche en Afrique du Sud et au Proche-Orient, oryx d'Arabie, cerf de Eld (*Cervus eldi*) dans l'île de Hainan au sud de la Chine, ara rouge (*Ara macao*) au Costa Rica, etc. N'oublions pas non plus qu'un papillon, le bombyx du mûrier (*Bombyx mori*), comble de l'animal domestique puisque élevé dans des conditions entièrement

artificielles (Digard, 2007: 156-160), disparaîtrait immédiatement si l'Homme cessait de s'intéresser à la soie!

La diversité domestique est aussi une nécessité vitale pour l'Homme. En tout premier lieu, elle contribue à la satisfaction de ses besoins énergétiques (travail animal), alimentaires (viande, lait, œufs, miel...), vestimentaires (laine, fourrure, cuir, soie...) et autres. En outre, une biodiversité domestique riche et équilibrée constitue un irremplaçable instrument de gestion environnementale - elle permet de contenir ou de réduire les proliférations d'espèces indésirables -, ainsi que de prévention sanitaire - le maintien d'une diversité raciale significative représente une assurance contre la catastrophe

sanitaire et alimentaire que provoquerait une épizootie frappant une espèce domestique ne comportant plus qu'un

très petit nombre de races dominantes.

Quels dangers menacent la biodiversité domestique?

Eternal Dr Jekyll et Mr Hyde, l'Homme ne cesse de compromettre la biodiversité qu'il a lui-même produite. Le principal danger réside dans la tendance actuelle à la réduction du nombre des races domestiques, et surtout, depuis les années 1970, au recul des races rustiques polyvalentes, voire à la disparition d'un certain nombre d'entre elles, au profit d'un très petit nombre de races hyperspécialisées (holstein pour le lait, charolaise pour la viande...). Plus précisément, le danger est double: 1) la disparition de races domestiques entraîne l'appauvrissement du patrimoine génétique des espèces; 2) l'hyperspécialisation sans précaution de quelques races entraîne leur appauvrissement génétique en l'absence des réservoirs génétiques que pourraient représenter les autres races - ainsi, les 2,5 millions de holstein de France représenteraient l'équivalent génétique d'une centaine seulement de vaches non apparentées, c'est-à-dire sans ascendants communs sur cinq générations -, d'où des

risques importants de dérive génétique par diminution de l'hétérozygotie et accentuation de l'expression des gènes récessifs, des mutations délétères et de la vulnérabilité face aux épizooties.

Or, à l'échelle mondiale, le constat est accablant: sur plus de 7 600 races domestiques recensées, 190 (dont 60 de bovins, ovins, caprins, porcins et équins) ont disparu entre 1990 et 2005 (soit une par mois), et 1 500 autres (soit 20 %) sont menacées d'extinction (F.A.O., 2007). Les risques environnementaux, sanitaires et alimentaires évoqués plus haut ne concernent pas les seuls éleveurs: l'élevage contribue aux moyens d'existence d'un milliard de personnes dans le monde; 70 % des ruraux pauvres de la planète en tirent leur subsistance; l'élevage représente en outre 30 % du PIB agricole des pays en développement, chiffre qui devrait passer à près de 40 % d'ici à 2030 (*ibid.*).

Des causes aux remèdes

Les déterminants de cette périlleuse évolution sont si bien identifiés qu'il est difficile de les énumérer sans paraître débiter autant de lieux communs. Ce sont le productivisme et le mercantilisme qui poussent à éliminer tout ce qui n'est pas source de plus-values immédiates. Ce sont la concentration industrielle et la tendance monopoliste des grands groupes agro-alimentaires qui se montrent prêts à tout, y compris au scandaleux brevetage du vivant, pour éliminer leurs concurrents. C'est encore l'idéalisme à courte vue de la plupart des mouvements de "protection animale" qui, involontairement ou non, font le jeu des monopoles industriels, notamment en pratiquant le terrorisme du "bien-être animal", leurre subjectif et hypocrite, et moyen cynique d'imposer des normes de production dont on sait par avance qu'elles seront hors de portée des plus démunis. Que penser, enfin, de ces agronomes ou zootechniciens sans conscience qui travaillent à l'élaboration, pour l'élite du bétail européen, de critères de "bien-être" (satiété, sommeil, confort..) qui sont inconnus d'un bon tiers de l'humanité? (Bourdon, 2003; Digard, 2009: 102-105; Porcher, 2011: 109-117).

Face à la gravité des risques et à l'importance des enjeux, les périls, s'ils se concrétisent, nécessiteront la mise en œuvre de moyens énormes: dans ce domaine comme

dans beaucoup d'autres concernant la sécurité sanitaire et alimentaire de l'humanité, il vaut donc mieux s'attacher à prévenir qu'à guérir — et prévenir, ici, c'est préserver la biodiversité domestique — ce qui, comme on l'a vu au début de cet article, est loin d'être le cas. Dans cette perspective, l'objectif prioritaire est de préserver et de valoriser, toujours et partout, les races domestiques à petits effectifs - races le plus souvent rustiques et polyvalentes, adaptées à des terroirs et à des environnements particuliers, et qui représentent des réservoirs génétiques irremplaçables (Bougler, 1975; Ryder, 1976; Audiot *et al.*, 2005) -, ainsi que les savoirs et les savoir-faire ancestraux en matière d'élevage et d'exploitation des ressources naturelles qui vont de pair avec ces races (Shepherd, 2010; Théwis *et al.*, 2005), complétés et enrichis par les derniers acquis scientifiques et technologiques (Jussiau, Montméas & Papet, 2006). Cet objectif de sauvegarde n'est donc teinté d'aucun passéisme, "primitivisme" ou esprit "rétrorévolutionnaire" (selon les mots d'Amselle, 2010); il procède d'un simple souci de précaution et de réalisme. Pour le reste, les impératifs de la protection de la biodiversité domestique rejoignent, le lecteur l'aura compris, certains des grands combats citoyens de ce début du III^e millénaire...

Conclusion

L'Homme - et, par conséquent, l'anthropologie - sont concernés par les défis de la biodiversité à trois niveaux: celui de la biodiversité naturelle qui s'impose aux sociétés, que celles-ci subissent et à laquelle elles s'adaptent plus ou moins; celui de la biodiversité modifiée, augmentée ou réduite, par l'Homme à son insu, et qui relève alors de l'anthropisation; celui, enfin, de la biodiversité domestique, qui est une biodiversité produite, construite par l'Homme.

À tous ces niveaux, on trouve un dosage variable d'intentionnel et d'inintentionnel, de rationnel et d'irrationnel, y compris dans les sociétés technologiquement avancées, où la mise en œuvre de

techniques scientifiquement fondées n'empêche nullement l'intervention de déterminants sociaux et culturels subjectifs.

Last but not least, la vision pessimiste de l'Homme comme d'un éternel prédateur, grand destructeur de la biodiversité, qu'un certain "politiquement correct" écologiste et animaliste tend actuellement à diffuser, est une conception partielle et partielle. Certes, l'Homme peut se montrer destructeur: la tendance actuelle à la réduction du nombre des races domestiques le montre assez. Mais il sait aussi se révéler protecteur et même producteur de biodiversité: la biodiversité domestique en témoigne.

Cette biodiversité demeure cependant méconnue

et fragile. Il est donc important et urgent de la faire mieux connaître, reconnaître et respecter. C'est un combat pour la nature. C'est aussi un combat pour l'Homme, pour sa survie, ainsi que, dans l'immédiat, pour son image

injustement et grossièrement caricaturée, et qui doit être restaurée si l'on ne veut pas qu'à la destruction de la nature, s'ajoute la péjoration de l'Homme et la disparition des valeurs humanistes.

Bibliographie

- AMSELLE, Jean-Loup. 2010. *Rétroévolutions. Essai sur les primitivismes contemporains*, Paris, Stock ("Un Ordre d'Idées").
- AUDIOT, Annick. 1995. *Races d'hier pour l'élevage de demain*. Paris: I.N.R.A. (coll. "Espaces ruraux").
- AUDIOT, Annick; BOUGLER, Jacques; DANCHI-BURGE, Coralie; LAUVIE, Anne. 2005. "Races domestiques en péril: trente ans de sauvegarde - Bilan rétrospectif français". *Ethnozootechnie*, n° 76, pp. 21-38.
- BONTE, Pierre. 1975. "Les Civilisations nomades". *La Recherche*, n° 53, pp. 130-140.
- BOUGLER, Jacques. 1975. "Le Problème de la raréfaction ou de la disparition de certaines races ou espèces domestiques en France". In: *L'Homme et l'animal. Premier colloque d'ethnozoologie*. Paris: Institut International d'Ethnoscience, pp. 613-621.
- BOURDON, Jean-Pierre. 2003. "Recherche agronomique et bien-être des animaux d'élevage. Histoire d'une demande sociale". *Histoire et sociétés rurales*, n° 19, pp. 221-239.
- BOURLIÈRE, François. 1974. "Les Mammifères domestiques". In: Andrée TÉTRY (ed.). *Zoologie IV: Tétrapodes, domaines faunistiques, zoogéographie*. Paris: Gallimard (coll. "Encyclopédie de la Pléiade"), pp. 1155-1169.
- CARBONE, Geneviève. 1991. *La Peur du loup*. Paris: Gallimard (coll. "Découvertes").
- Collectif. 2006. *La Science et les races. Ce que dit vraiment la génétique sur la diversité humaine*. Paris: La Recherche ("Les Dossiers de la Recherche", n° 401).
- DENIS, Bernard. 1982. "À propos de la notion de race: points de vue d'un zootechnicien". *Ethnozootechnie*, n° 29, pp. 61-67.
- DENIS, Bernard. 2003. "La Domestication, un concept devenu pluriel". *I.N.R.A. Productions Animales*, vol. 17, n° 3, pp. 161-166.
- DIGARD, Jean-Pierre. 1992. "Un Aspect méconnu de l'histoire de l'Amérique: la domestication des animaux". *L'Homme*, n° 122-124 (vol. XXXII, n° 2-4), 1992, pp. 253-270.
- DIGARD, Jean-Pierre. 1994. "Animaux hybrides et métis: la part réelle de l'idéal", *Ethnologie Française*, t. XXIV, n° 1, pp. 45-57.
- DIGARD, Jean-Pierre. 1995. "Un Phénomène méconnu: le marronnage des animaux. Aspects modernes et implications". In: Bernadette LIZET & Georges RAVIS-GIORDANI (eds.). *Des Bêtes et des hommes. Le rapport à l'animal: un jeu sur la distance*. Paris: Éditions du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, pp. 133-145.
- DIGARD, Jean-Pierre. 2003. "La Domestication animale revisitée par l'anthropologie". *Bulletin de la Société Zoologique de France*, t. CXXVIII, n° 4, pp. 283-296.
- DIGARD, Jean-Pierre. 2004. *Une Histoire du cheval. Art, techniques, société*. Arles: Actes Sud.
- DIGARD, Jean-Pierre. 2005 [1^{ère} éd.: 1999]. *Les Français et leurs animaux. Ethnologie d'un phénomène de société*. Paris: Hachette ("Pluriel").
- DIGARD, Jean-Pierre. 2007 [1^{ère} éd.: 1990]. *L'Homme et les animaux domestiques. Anthropologie d'une passion*. Paris, Fayard ("Le Temps des Sciences").
- DIGARD, Jean-Pierre. 2009. "Raisons et déraison des revendications animalitaires. Essai de lecture anthropologique et politique". *Pouvoirs. Revue Française d'Études Constitutionnelles et Politiques*, n° 131, pp. 97-111.
- DIGARD, Jean-Pierre. 2010. "Propositions pour un avenir de l'ethnozootechnie". *Ethnozootechnie*, n° 89, pp. 63-70.
- F.A.O. 2007. *L'État des ressources zoogénétiques mondiales*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- FERRET, Carole. 2009. *Une Civilisation du cheval. Les usages de l'équidé de la steppe à la taïga*. Paris: Belin.
- GESSAIN, Robert. 1981. *Ovibos. La grande aventure des hommes et des bœufs musqués*. Paris: Robert Laffont.
- GRASSÉ, Pierre-Paul. 1948. "La Race en zoologie". *Bulletins et Mémoires de la Société d'Anthropologie de Paris*, IX^e Série, tome 7, pp. 12-15.
- GRIFFIN, Donald Redfield. 1988. *La Pensée animale*. Paris: Denoël.
- HEDIGER, Heini. 1968. *The Psychology and behaviour of animals in zoos and circuses*. New York: Dover Publ. Inc.
- HELMER, Daniel. 1992. *La Domestication des animaux par les hommes préhistoriques*. Paris: Masson (coll. "Préhistoire").
- JAY GOULD, Stephen. 2006. *La Structure de la théorie de l'évolution*. Paris: Gallimard.
- JUSSIAU, Roland; MONTMÉAS, Louis; PAPET, Alain. 2006. *Amélioration génétique des animaux d'élevage. Bases scientifiques, sélection et croisements*. Dijon, Éducagri.
- LABATUT, Julie. 2010. *Construire la biodiversité. Processus de conception de "biens communs"*. Paris: Les Presses des Mines Paris-AgroParisTech.
- LE GUYADER, Hervé. 2002 "Doit-on abandonner le concept d'espèce?". *Le Courrier de l'Environnement de l'I.N.R.A.*, n° 46, pp. 51-64.
- LEROI-GOURHAN, André. 1936. *La Civilisation du renne*. Paris: Gallimard.
- LEROY, Grégoire; GAUTIER, Mathieu; DENIS, Bernard; ÉGLIN, Jean-Emmanuel; NAVES, Michel; PATIN, Stéphane. 2010. "Éradication des bovins de l'île d'Amsterdam, un non-sens". Communiqué de presse du 26 mars, 3 p.
- LIZET, Bernadette. 1989. *La Bête noire. À la recherche du cheval parfait*. Paris: Ministère de la Culture / Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme (coll. "Ethnologie de la France").
- MARTY, Pascal; VIVIEN, Franck-Dominique; LEPART, Jacques; LARRÈRE, Raphaël (ed.). 2005. *Les Biodiversités. Objets, théories, pratiques*. Paris: C.N.R.S. Éditions.
- MASON, I. L.; PORTER, Valerie (revised by). 2002. *Mason's world dictionary of livestock breeds, types and varieties*. Wallington

- (Oxon, U. K.) / New York: CABI Publishing, 5th ed.
- MAYR, Ernst. 1942. *Systematics and the origin of species*. New York: Columbia University Press.
- MONTAGNE, Robert. 1947. *La Civilisation du désert. Nomades d'Orient et d'Afrique*. Paris: Hachette.
- PASCAL, Michel; LORVELEC, Olivier; VIGNE, Jean-Denis. 2006. *Invasions biologiques et extinctions. 11 000 ans d'histoire des Vertébrés en France*. Paris: Belin / Quæ.
- de PLANHOL, Xavier. 2004. *Le Paysage animal. L'homme et la grande faune: une zoogéographie historique*. Paris: Fayard.
- PORCHER, Jocelyne. 2011. *Vivre avec les animaux. Une utopie pour le XXI^e siècle*. Paris: La Découverte ("Textes à l'appui").
- PUJOL, Raymond; CARBONE, Geneviève. 1990. "L'Homme et l'animal". In: Jean POIRIER (ed.). *Histoire des mœurs I*. Paris: Gallimard (coll. "Encyclopédie de la Pléiade"), pp. 1307-1388.
- RUFFIÉ, Jacques. 1983. *De la Biologie à la culture*. Paris: Flammarion ("Champs"), 2 vol.
- RYDER, Michael L. 1976. "Why should rare breeds of livestock be saved?". In: *International zoo yearbook*, n° 16, pp. 244-249.
- SHEPHERD, Chris J. 2010. "Mobilizing local knowledge and asserting culture: The cultural politics of in situ conservation of agricultural biodiversity". *Current Anthropology*, vol. 51, n° 5, pp. 629-654.
- SIGAUT, François. "Un Tableau des produits animaux et deux hypothèses qui en découlent", *Production Pastorale et société* (Maison des Sciences de l'Homme, Paris), n° 7, pp. 20-36.
- THÉWIS, André; BOURBOUZE, Alain; COMPÈRE, Roger; DUPLAN, Jean-Maurice; HARDOUIN, Jacques (eds.). 2005. *Manuel de zootechnie comparée Nord-Sud*. Paris: Agence Universitaire de la Francophonie / I.N.R.A. Éditions.

LES RACES LOCALES D'ANIMAUX DOMESTIQUES: UN ÉLÉMENT PEU CONNU DU PATRIMOINE ⁽¹⁾

Bernard DENIS ⁽²⁾, Jean-Emmanuel EGLIN ⁽³⁾

Résumé - Lorsque la fonte des effectifs de nombreuses races et les risques de disparition de certaines d'entre elles se sont fait jour, les présenter comme une composante du patrimoine a été un argument mis en avant pour les sauvegarder. Les réactions des milieux agricoles ont été alors mitigées tandis que, dans le même temps, l'idée d'intégrer le "vivant" au patrimoine suscitait des réserves chez les spécialistes. Les idées ont fort heureusement évolué et le concept de patrimoine s'est beaucoup élargi. Les auteurs développent l'idée selon laquelle les races locales sont, non seulement un patrimoine en elles-mêmes mais également une composante d'autres formes du patrimoine (ethnologique, muséographique, paysager, alimentaire). Ils concluent sur l'innovation que représente l'invention de systèmes agricoles alternatifs permettant de les valoriser.

On distinguait encore récemment, en zootechnie, d'après leur importance numérique et leur répartition géographique, les races internationales, nationales, régionales et locales. Ces dernières étaient, la plupart du temps, des races à faibles effectifs. Récemment, dans le cadre notamment de la préparation de nouveaux textes législatifs destinés à remplacer la Loi sur l'Élevage de 1966, l'expression "race locale" a pris une autre signification, celle d'une population présente historiquement dans une zone donnée, très liée à un terroir. Selon cette définition, on peut dire qu'il n'y avait autrefois en France que des races locales: en effet, avec toutefois des nuances, l'association "une race / une région" est restée vraie en France jusque vers 1950. Par la suite, dans un contexte fait d'une perpétuelle dégradation des termes de l'échange, les éleveurs ont été contraints à l'intensification et aux gains de productivité, et se sont tournés vers l'exploitation des "types génétiques" les plus performants. Si peu de disparitions ont été enregistrées, la chute des effectifs de nombreuses races locales a été spectaculaire au point de

menacer leur existence. Sur la période récente, leur situation s'est un peu améliorée mais demeure fragile.

C'est en 1973 que la FAO a attiré l'attention sur les dangers qu'il y avait à laisser disparaître de nombreuses populations animales autochtones, surtout dans le Tiers-Monde. En France, la Société d'Ethnozootechnie a été la première, en 1975, à organiser une réunion de sensibilisation sur le thème des "Races en péril". La patrimonialisation des races locales a fait, dès le début, partie du débat mais elle a suscité des réactions mitigées. À ce point de vue, la situation s'est, elle aussi, améliorée mais le consensus est peut-être plus superficiel qu'il n'y paraît. C'est la raison pour laquelle nous avons souhaité profiter de ce colloque pour défendre la valeur patrimoniale des races locales. Nous tenterons, dans un premier temps, de résumer une certaine évolution des idées sur ce point, puis de montrer que les races locales d'animaux domestiques constituent un patrimoine riche et polymorphe.

Evolution des idées

Il y a une trentaine d'années, en France, alors que des zootechniciens affirmaient que les races locales "en péril" faisaient partie du patrimoine français, les réactions étaient diverses dans les milieux agricoles en général:

- les éleveurs bien intégrés à l'agriculture moderne de production, convaincus que le mot "patrimoine" était porteur d'une valeur qu'ils respectaient, n'appréciaient pas de le voir appliqué à des populations qu'ils avaient jugées sans intérêt car ils y voyaient une manière de leur reprocher

leur choix;

- de leur côté, les éleveurs de races locales qui s'efforçaient de continuer d'en vivre, demeuraient très attachés à la place de ces dernières dans le secteur de la production, craignant que les intégrer au patrimoine ne leur fasse oublier leur valeur économique;

- pragmatiquement, certains zootechniciens évoquaient le risque qu'en cheminant sur la voie patrimoniale, ces races quittent le Ministère de l'Agriculture pour celui de la Culture et échappent alors à d'éventuelles subventions émanant du premier, qui ne seraient pas compensées dans le second.

Plus généralement, l'idée d'intégrer le vivant au patrimoine n'était pas encore mûre: le vivant, par définition, évolue, alors que le patrimoine, architectural surtout, est plutôt fixe. Il est possible également qu'élargir la signification du mot ait un peu inquiété à cause de l'augmentation des responsabilités que cela supposait pour la société.

Les idées ont bien évolué depuis. En 1980, A. Chastel, constatant que "l'extension (...) de la notion de patrimoine à des domaines de plus en plus vastes, et, en particulier, à la nature, est un phénomène de la seconde

1) Cet article avait fait l'objet d'une intervention au congrès du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (CTHS) qui s'est tenu à Grenoble en 2006 sur le thème "Tradition et innovation", dans une rubrique "Définition et élargissement de la notion de patrimoine". Aucune des communications effectuées dans cette rubrique n'a été publiée. Il est agréable aux auteurs de le confier aujourd'hui à *Ethnozootechnie*, alors que la Fondation du Patrimoine vient de créer un "Prix pour l'agrobiodiversité animale" (voir éditorial de B. DENIS dans la *Lettre de la SEZ* de mars 2013).

2) Président de la Société d'Ethnozootechnie, 5 Avenue Foch, 54200 Toul.

3) Président de ProNaturA France, 2 rue de l'Adour, 32160 Plaisance.

moitié de notre siècle", reconnaît que "la notion de patrimoine écologique est la plus justifiée et la plus délicate de toutes" dès lors que prévaut "l'idée que le bien primordial, non seulement comme objet d'étude, mais aussi comme bien d'épanouissement humain, est l'espace naturel". Il souligne toutefois une particularité – l'instabilité de ce type de patrimoine – et les difficultés d'une conservation à proprement parler et estime que "veiller au patrimoine bio-écologique signifie préservation des sources de savoir et des chances du milieu naturel (1)".

Cette ouverture, très large, permet évidemment d'y intégrer notre sujet, mais avec des réserves: les races d'animaux domestiques ne sont pas une simple composante de l'espace naturel et les conserver n'a pas pour seul but de préserver des sources de savoir.

La notion de patrimoine a fini par s'élargir presque à l'infini ... Témoin, cet extrait d'un ouvrage récemment paru, où deux membres du comité éditorial, qui font commencer en France le changement de regard et de traitement des spécificités culturelles locales à partir des années 60, écrivent: "ce regain d'intérêt s'accompagne, dans les années 80, de la relecture de la notion de patrimoine. Cette notion-clé s'applique désormais aussi bien à des objets naturels (animaux, plantes, paysages) que culturels et, dans ce dernier cas, tant matériels (bâtiments, outils) qu'immatériels (savoirs, formes d'expression et de communication (...)). L'objectif est de repérer des lieux, des objets, des pratiques, des traditions, afin de les transmettre (2).»

Cette fois, nul doute possible, les races locales d'animaux domestiques sont bien une composante du patrimoine. Les agriculteurs eux-mêmes ont fini par l'admettre: il faut dire que l'obligatoire augmentation de la

part des subventions à l'agriculture en général contribuait à réduire les écarts psychologiques entre les systèmes productifs dominants et les modèles alternatifs. Les éleveurs de races à faibles effectifs récusent certes l'idée qu'ils soient des "gardiens de musée" et revendiquent leur place dans l'économie, mais ils reconnaissent qu'ils détiennent un patrimoine vivant. Ils ajoutent à juste titre que, s'ils n'avaient pas accepté de "ramer à contre-courant" pendant de nombreuses années, ce patrimoine n'existerait plus.

Dans les milieux zootechniques, un consensus en faveur des races locales s'affiche mais il est loin d'être sincère chez ceux, maintenant âgés, qui ont promu le modèle agricole intensif et ne parviennent pas véritablement à croire qu'il puisse être discuté. En revanche, les zootechniciens qui avaient adhéré très tôt à l'idée de la sauvegarde des races locales sont confortés dans leurs engagements et vont même parfois assez loin sur la voie de la patrimonialisation. Le cas extrême que nous connaissons est celui du mouton "Mérinos de Rambouillet", que l'Association des Amis de la Bergerie Nationale, appuyée par des hommes politiques, voudrait faire inscrire au patrimoine mondial de l'UNESCO. Les arguments ne manqueraient pas pour ce mouton mais, à notre connaissance, des démarches sérieuses n'ont pas encore été entreprises.

A supposer qu'il apparaisse évident à beaucoup de monde aujourd'hui que les races locales d'animaux domestiques font bien partie du patrimoine, il n'est pas forcément évident que leur richesse patrimoniale soit exactement entrevue. C'est ce point que nous allons commenter à présent.

Les races locales, patrimoine et composantes de patrimoines

Cette thématique est souvent envisagée de façon éparse. Mentionnons toutefois un ouvrage, paru en 1995 et qui a une certaine valeur "fondatrice" en France, dans lequel A. Audiot s'est efforcée de globaliser la question des races locales d'animaux domestiques, y compris dans leur aspect patrimonial (3).

Nous envisagerons d'abord les races locales comme patrimoine en elles-mêmes, puis comme composantes d'autres patrimoines: ethnologique, muséographique, paysager, alimentaire, cette liste n'étant pas limitative.

Patrimoine en elles-mêmes

C'est de l'aspect génétique dont il s'agit, c'est-à-dire de la contribution de ces races à la biodiversité. Le thème a été largement médiatisé et, dans l'esprit de beaucoup, la problématique de la conservation des races locales se réduit à lui. Contentons nous de rappeler les deux arguments principaux qui sont mis en avant:

- nul ne sait ce que seront l'agriculture et l'élevage de demain et personne ne peut affirmer que des modèles nouveaux de production s'accommodant mieux du recours aux anciennes populations qu'aux races modernes fortement sélectionnées, ne réapparaîtront jamais;

- dans le génome de ces populations, il est possible

que soient présents des gènes ou combinaisons de gènes actuellement inconnus, qui pourraient s'avérer intéressants à l'avenir ou, au moins, contribuer au progrès des connaissances. Cela rejoint l'argument d'A. Chastel sur la préservation des sources de savoir, évoqué plus haut.

Là-dessus se greffe une polémique qui, à notre avis, n'a pas lieu d'être: celle de la conservation *in situ* ou *ex situ*. La première consiste à encourager le maintien d'un nombre suffisant d'animaux vivants et d'éleveurs, et d'accepter que ces races continuent d'évoluer, donc de se modifier, sans risques toutefois d'importantes dérives liées à une forte pression de sélection. La conservation *ex situ* repose sur la constitution d'une banque de gamètes et d'embryons. Il y a alors conservation proprement dite puisque le matériel génétique est figé au temps t, mais les animaux eux-mêmes peuvent disparaître. Les deux méthodes ne sont évidemment pas exclusives l'une de l'autre et, à l'évidence, elles sont complémentaires, bien que des "puristes", qui se rencontrent dans les deux camps,

1) A. Chastel, *La notion de patrimoine hier et aujourd'hui*, p. 13-15.

2) M. Cegarra et F. Verdeaux, *Biodiversité et savoir naturalistes locaux*, p. 21.

3) A. Audiot, *Races d'hier pour l'élevage de demain*.

discutent ce point de vue. De toutes manières, les autres facettes patrimoniales, qui vont être envisagées, excluent

l'idée d'une seule conservation *ex situ*.

Patrimoine ethnologique

C'est toute la question des traditions et savoir-faire qui étaient liés à ces races. Conserver par écrit la description, même minutieuse, de telle ou telle pratique, est une chose, en conserver la mémoire vivante grâce au maintien d'animaux et d'éleveurs en est une autre. On peut évidemment argumenter dans l'autre sens en rappelant que les pratiques auxquelles on s'intéresse sont loin d'avoir disparu dans le monde et qu'elles subsisteront toujours quelque part. C'est faire totalement fi des particularités régionales, qui sont précisément l'élément intéressant au plan patrimonial. Qu'on le veuille ou non, un ancien bouvier qui parle de la pratique qu'il avait de la traction bovine en Ardèche ne peut pas apporter le même témoignage qu'un de ses collègues vendéens: les sols, le matériel, les animaux et les habitudes n'étaient pas les mêmes. Et, en se focalisant sur les seuls animaux, il n'est pas évident que le même bouvier, changeant de race, puisse transposer ses pratiques telles quelles, parce que le comportement des bœufs ne sera pas le même. C'est bien l'ensemble "homme / race locale / région" qui compte. L'exemple de la traction animale est classique mais il y en a bien d'autres. Par exemple, on peut considérer les

techniques d'engraissement des animaux: on imaginerait volontiers que leur protocole figure dans n'importe quel document technique et qu'il suffit de l'appliquer. Si cela est vrai, dans une certaine mesure, pour des productions modernes obtenues avec des types génétiques performants, la réalité est beaucoup moins simple pour des productions traditionnelles liées à un terroir, qui sont de mieux en mieux perçues par l'opinion publique: nous connaissons des exemples, aujourd'hui, où il est nécessaire de réinventer le mode de conduite et d'alimentation de troupeaux de races locales en vue de la production de bœufs ou d'agneaux. Il y a eu interruption dans la transmission du savoir-faire.

Il ne faut pas croire que le souci de conserver les savoir-faire de leurs anciens n'intéresse pas les jeunes éleveurs. Ceux d'entre eux qui ont fait le choix de la race locale en vue d'une production à forte connotation "terroir" se sentent également concernés par tout ce qui était associé à la race locale et se font presque un devoir de l'entretenir, dans la mesure des possibilités bien entendu.

Patrimoine muséographique

Comme l'indique le "Guide du Patrimoine Rural", édité par l'AFMA (Association française des Musées d'Agriculture), le nombre d'écomusées ou musées ruraux qui gardent la mémoire de "la ferme d'autrefois" (c'est-à-dire, en général, de la fin du XIX^{ème} siècle) dans une région donnée, est élevé. Le nombre de ceux qui ont consenti l'effort d'entretenir des animaux l'est beaucoup moins car il n'est pas facile de disposer des moyens humains et financiers qui permettent d'y parvenir. Ces fermes ont tout naturellement vocation à élever et montrer les animaux de la région, lorsqu'il y existait des races autochtones. Cela fait partie de l'authenticité du témoignage muséographique. Pourtant, paradoxalement, les fermes-musées disposant d'animaux ne se sont pas toutes investies dans la conservation des races locales. Certains responsables s'en justifient en évoquant le fait que la race locale d'aujourd'hui n'a plus grand chose à voir avec ses ancêtres de la fin du XIX^{ème} siècle. L'argument est bien entendu valable, mais il fait oublier que certaines races locales ont besoin de sites où l'on accepte de les entretenir, et ceux où la pression économique n'est pas trop

importante sont des endroits privilégiés. Quoiqu'il en soit des raisons pour lesquelles les animaux présentés ne sont pas ceux de la région, il n'est pas normal qu'une ferme qui se veut être l'image d'autrefois, aille dans cette direction.

Sur le même registre, il est évidemment souhaitable, mais moins impératif au plan de la logique, que des structures de type parc naturel, société de protection de la nature, ferme pédagogique etc ..., lorsqu'elles doivent entretenir des animaux sans subir de fortes contraintes économiques, aient recours également aux races locales.

Enfin, que dire du cinéma et de la télévision qui, dans certaines reconstitutions historiques, ne prennent que rarement soin de montrer des animaux tels qu'ils pouvaient être autrefois dans la région. Il faut dire que les spectateurs susceptibles d'être choqués de voir des porcs aux oreilles dressées au lieu de les avoir tombantes, dans une ferme bretonne d'il y a 70 ou 80 ans, ne sont sans doute pas nombreux ...

Patrimoine paysager

Il n'est pas classique de considérer les animaux comme faisant partie du paysage. Ça l'est d'autant moins que, ces dernières décennies, peu de races ayant conservé leur importance économique sont restées strictement régionales. On a pris l'habitude de voir "un peu de tout, partout". Le raisonnement vaut surtout pour les bovins, dont l'aspect saute immédiatement à l'œil d'un observateur peu attentif, alors qu'identifier des différences entre des troupeaux de moutons demande beaucoup plus d'observation. Si l'on considère le berceau de certaines grandes races, où la proportion d'animaux autochtones demeure très élevée, on conclut aisément au plaisir qu'il y a de voir des animaux différents en passant d'une région à l'autre. Pour les races locales à faibles effectifs, il ne s'agit

plus que de regrets car, lorsqu'on veut en voir, on est souvent obligé de se renseigner pour savoir où il y en a. Il reste que, dans le berceau d'anciennes races, il pourrait être judicieux de déterminer des zones, selon des critères à définir –par exemple un paysage resté traditionnel- où l'on encouragerait la présence d'animaux autochtones. Que l'on imagine par exemple la Brière peuplée uniquement de vaches Nantaises ou le Massif du Vercors ne comprenant que des Villard de Lans... Nous sommes dans le rêve mais ce n'est pas impossible et l'attrait des régions citées en exemple augmenterait à coup sûr grâce à leurs animaux dans le paysage.

Ce thème rejoint certes l'aspect muséographique mais le dépasse également.

Patrimoine alimentaire

C'est de la diversité culinaire régionale et de la typicité territoriale qu'il s'agit, au travers principalement des AOC. En toute logique, lorsqu'une production, fromagère ou bouchère, était associée à l'exploitation de la race locale, celle-ci doit être, par définition, intégrée à l'AOC. La réalité est plus complexe: il arrive que ce soit le cas, totalement ou partiellement; il arrive aussi qu'aucune clause concernant la race locale n'ait été retenue. Les raisons en sont alors diverses: insuffisance des effectifs de celle-ci, insuffisance de son potentiel de production, refus des éleveurs ou des transformateurs, pour des raisons qui ne sont pas toujours liées aux qualités zootechniques de la race. Dans ce dernier cas, la dimension patrimoniale sous-jacente donne un peu mauvaise conscience à ceux qui, ignorant la race locale, n'hésitent toutefois pas à l'utiliser comme argument publicitaire en faveur d'un produit de terroir.

Même si l'intégration des animaux autochtones à une AOC n'est pas obligatoirement une garantie de meilleure qualité, elle est inscrite dans la démarche même de l'AOC. Rappelons qu'il existe d'autres signes de qualité,

le label rouge par exemple, auxquels il est possible de recourir si l'on souhaite élargir le choix des types génétiques utilisables.

Peut-on parler, en allant plus loin que l'intitulé de ce paragraphe, de "patrimoine gastronomique" pour les races locales? Une réponse positive sous-entendrait que les produits obtenus à partir de races locales sont meilleurs que ceux qui proviennent des types génétiques "performants". La réponse doit être nuancée, alors que la tendance est souvent, au moins chez les tenants des formes alternatives de l'agriculture, à l'affirmer. Il faut bien entendu s'efforcer de rechercher des particularités qui, dans telle ou telle race, sont liés à une incontestable qualité des produits et, lorsqu'on en a identifiés, les faire connaître et les valoriser. Dans le cas général, il vaut mieux rester prudent et considérer les races locales comme une composante d'un modèle de production traditionnel, éventuellement modernisé, qui, globalement, donne des produits d'excellente qualité, sans forcément se préoccuper de connaître la part qui revient à l'une ou l'autre des parties.

Conclusion

La notion de patrimoine a pris une extension telle aujourd'hui qu'à l'évidence, les races locales d'animaux domestiques y ont leur place. Elles s'y intègrent même à plusieurs titres, compte tenu des rapports qu'elles entretiennent avec d'autres composantes du patrimoine. Leur sauvegarde, voire leur "relance", ne dépendent pas de leur reconnaissance officielle comme élément du patrimoine mais celle-ci conforterait un peu plus les éleveurs dans l'engagement qu'ils ont pris et aiderait le grand public à mieux comprendre l'intérêt de les conserver.

Les races locales sont d'abord synonymes de "tradition", mais les éleveurs qui s'efforcent d'en vivre ont

conscience de les exploiter dans le cadre d'une agriculture alternative, synonyme quelque part d'"innovation". L'innovation est, potentiellement, peut-être encore plus importante, comme l'ont exprimé Laurence Bérard et Ph. Marchenay: pour eux, l'AOC ouvre un espace pour penser différemment le développement agricole tout entier, un espace qui peut se satisfaire de la conservation de la mémoire et de l'entretien d'usages qui se sont perfectionnés. Les races locales forment donc une pièce maîtresse dans des modèles agricoles paradoxalement innovants. (1)

Bibliographie

Audiot Annick, *Races d'hier pour l'élevage de demain*, Paris, INRA Ed., 1995.

Bérard Laurence, Marchenay Philippe, *Les produits de terroir entre cultures et règlements*, Paris, CNRS Ed., 2004.

Bérard Laurence, Cégarra Marie, Djama Marcel, Louafi Sélim, Marchenay Philippe, Roussel Bernard, Verdeaux François, *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*, Paris, CIRAD-IDDRI-IFB-INRA, 2005.

Chastel André, La notion de patrimoine hier et aujourd'hui, *Cahiers de l'Académie d'Architecture*, 1980, p. 7-15.

1) L. Bérard et P. Marchenay, *Les produits de terroir entre culture et règlements*, p. 133.

LE PROJET VARAPE

Pierre QUÉMÉRÉ ⁽¹⁾, Lucie MARKEY ⁽²⁾, Christèle COUZY ⁽³⁾

Résumé - Le projet VARAPE (VALorisation des RAcés à Petits Effectifs) est une initiative du Ministère de l'agriculture et de l'institut de l'Elevage. Il vise à préciser quelles sont les meilleures conditions de valorisation des races à petits effectifs. L'étude a pris en compte une vingtaine d'expériences et porte en particulier sur treize races volontaires, selon une méthodologie qui est évoquée. des rencontres auront lieu régulièrement pour échanger les expériences.

Qu'est-ce que le projet VARAPE?

"VARAPE" est un sigle qui signifie *VALorisation des RAcés à Petits Effectifs* en circuits courts.

Le programme a pour objectif de caractériser les conditions de réussite d'un projet "circuits courts" pour les races à faible effectif, toutes espèces confondues, afin de créer un meilleur accompagnement des filières en cours de création.

Le financement du programme qui s'étale sur 3 ans (2012-2013-2014) est assuré par le CASDAR (Ministère de l'Agriculture). La coordination est réalisée par l'Institut de l'Elevage (Lucie MARKEY et Christèle COUZY).

Le programme veut répondre aux questions suivantes:

- Dans quelles conditions les circuits courts peuvent-ils contribuer à développer les races à petits effectifs, c'est à dire à allier une logique de sauvegarde à une logique de production, de valorisation?

- Quelle est la place des démarches collectives (peu ou prou) et à quels niveaux?

- Définition du produit
- Protection / démarcation du produit
- Promotion
- Commercialisation

Quels en sont les partenaires?

- Les représentants de 13 races qui se sont portés volontaires
- En analyse méthodologique: Institut de l'Elevage (bovins, ovins, caprins), IFIP (porcins), ITAVI (aviculture), INRA, TRAME, CORAM (4)
- Les lycées agricoles (Angoulême, Vendôme)

Qu'elle est la méthodologie utilisée?

Une vingtaine d'expériences ont été analysées pour comprendre les facteurs de réussite et les difficultés rencontrées dans les filières courtes collectives:

- Ovins: Barèges, Boulonnais, Solognot, Shetland, *Agneaux des Pyrénées*
- Bovins: Rouge des prés, *Fin gras du Mézenc*, Salers lait, Vosgienne
- Caprins: Rove, Provençale
- Porcins: Nustrale, Basque
- Poules: Coucou de Rennes, Gasconne, Barbezieux

Treize races volontaires ont été spécialement suivies (état des lieux, recensement des circuits courts, attente des consommateurs, monographie d'élevages, ...):

- Ovins: Landes de Bretagne, Thônes et Marthod
- Bovins: Flamande, Froment du Léon, Bretonne Pie-Noir, Mirandaise, Ferrandaise, Maraîchine
- Caprins: Poitevine, Pyrénées
- Porcins: Cul noir du Limousin
- Poules: Grise du Vercors, Noire du Berry

1) Professeur de Zootechnie honoraire de l'Institut polytechnique Lassalle-Beauvais - Kermorvan, 29170 Saint Evarzec

2) Institut de l'Elevage - Animation du projet VARAPE - Tel.: 05 61 75 44 59 lucie.markey@idele.fr

3) Institut de l'Elevage - Animation du projet VARAPE - 04 72 72 49 62 - christele.couzy@idele.fr

4) CORAM: Collectif de races Locales de Massif (Alpes, Pyrénées, Massif central, Corse)

Quel était l'objet du Séminaire d'échanges au Lycée agricole de Vendôme les 12 et 13 décembre 2012?

Il s'agissait, après la première année d'études, de faire le point sur le suivi des 13 races volontaires et sur les produits et les formes de valorisation économique (interaction races et valorisation des produits, quelle protection des produits pour quelle promotion?, les dynamiques collectives, la dimension territoriale, ...).

Une conférence très intéressante a porté sur la "Démarcation des produits issus des races à petits effectifs".

Donnée par Pierre PARGUEL (INAO), elle a porté sur l'analyse des liens entre race et produits, les signes de qualité: Label Rouge, AB (1), STG (2) et les signes d'origine: AOC (3), AOP (4), IGP (5), les marques.

Une quarantaine de personnes de tous horizons (associations raciales, Chambre d'Agriculture, parc régionaux, conservatoires, ..) participaient au Séminaire.

Ce que nous en avons retenu:

- La sauvegarde des races en péril dans les années 1970 est réussie en France, même s'il subsiste des éléments de fragilité. L'optimisme des années 2010 contraste avec le pessimisme des "seventies",
- Toutes les races se préoccupant de la protection du nom et de l'image de leur race, beaucoup s'intéressent aux SIQO (Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine), systèmes de protection des produits et des producteurs,
- Dans ce domaine, rechercher l'AOC ou l'AOP est épuisant (10 ans), même s'il est facteur d'attraction pour les jeunes qui souhaitent s'installer. Privilégier des démarches beaucoup moins contraignantes: STG,

marques, ...peut être plus opportun.

Un tel séminaire favorise un partage synergique des expériences. Un second est prévu fin 2014. Entre ces deux temps forts, des journées d'échanges semestrielles seront organisées en régions. Les premières journées locales ont eu lieu les 23 et 24 mai dans les Pyrénées, près de Lourdes. Deux journées riches en échanges, visites d'élevages et temps de travail consacrés aux partenaires du projet. Le prochain rendez-vous est fixé aux 20 et 21 novembre en Bretagne.

Pour plus d'informations:

Lucie Markey et Christèle Couzy

Institut de l'Elevage

Animation du projet VARAPE

Tel.: 05 61 75 44 59 (Lucie) ou 04 72 72 49 62 (Christèle)

lucie.markey@idele.fr – christele.couzy@idele.fr

1) AB: Agriculture biologique

2) STG: Spécialité Traditionnelle garantie

3) AOC: Appellation d'Origine Contrôlée (signe français)

4) AOP: Appellation d'Origine Protégée (signe européen)

5) IGP: Indication Géographique Protégée

NOTION DE RUSTICITÉ CHEZ LES BOVINS: CAS PARTICULIER DE L'AUROCHS-RECONSTITUÉ

CLAUDE GUINTARD ⁽¹⁾, BERNARD DENIS ⁽²⁾

Résumé: Les systèmes d'élevages pastoraux (à savoir sur des pelouses naturelles, des landes, des friches ou des sous-bois) ont pour objectif de produire à faibles coûts (moindre recours aux intrants). Les bovins choisis, dans ce genre de production qui valorise au mieux le milieu naturel et l'entretien au passage, sont des races allaitantes locales ou à défaut ayant un fort potentiel d'adaptation à l'environnement. On dit classiquement pour ces animaux qu'ils sont rustiques. Ce terme a très longtemps été utilisé sans se préoccuper de son sens, tant il coulait de source que les animaux rustiques étaient par définition les plus à même de résister à des contraintes fortes du milieu (sols pauvres, alimentation riche en fibres, climat rude, animaux faisant l'accordéon lors de ruptures alimentaires, etc.). Depuis quelques années, les scientifiques se penchent sur cette notion de rusticité et essaient d'en décrypter les fondements. Un vocabulaire nouveau apparaît, qui fait éclater le sens globalisant du mot rusticité. On parle désormais de robustesse, de flexibilité/élasticité ou encore de plasticité; l'ensemble rejoignant la notion de résilience ou de capacité à se maintenir dans son milieu malgré les aléas. Parmi l'ensemble des races bovines allaitantes, l'Aurochs-reconstitué a depuis son origine été sélectionnée pour son caractère rustique, apte à valoriser des milieux dits difficiles. Il n'est donc pas surprenant que ses caractéristiques, soulignées par les éleveurs, correspondent à celles d'un animal qui "peut passer" dans des zones difficiles, tant en zone humide que sèche, de montagne que de plaine, et ce à l'échelle de l'Europe. Les exemples extrêmes en zones humides (marais ou polders), en zones chaudes l'été (Causse du Lot) ou froides l'hiver (Lozère ou Estonie), en sous-bois (Rambouillet ou Forêt d'Orient) ou en parc naturel (Flandre belge), témoignent de la grande adaptabilité de cette race. Les éleveurs qui comparent, sur leur exploitation, des races allaitantes comme la Limousine ou l'Aubrac attestent de la supériorité de l'Aurochs-reconstitué en terme de rusticité. Ce court article fait le point sur l'évolution du terme de rusticité et donne la parole aux éleveurs d'Aurochs-reconstitués qui illustrent cette notion sur le terrain. Un index de rusticité est proposé à la fin.

Introduction

Alors que pendant des décennies les organismes s'intéressant à la sélection chez les bovins ne faisaient aucun cas de la rusticité, il est particulièrement édifiant de voir de nos jours des races locales revendiquer haut et fort ce caractère et plus encore de voir des institutions comme l'AFZ ou l'INRA (3) proposer des dossiers spéciaux sur cette thématique. Très longtemps, la rusticité est restée un concept de terrain pour des races marginales et a très peu mobilisé les scientifiques un peu désarmés devant cette notion aux nombreuses facettes qui n'avait pas d'application en termes d'amélioration génétique. Si certaines races anciennes sont reconnues par tous pour "être rustiques", très peu ont, dans les buts reconnus de leur sélection, intégré cette notion comme un des paramètres majeurs. Or depuis sa création, de par ses origines mêmes (croisements de races rustiques ayant gardé un maximum de caractères primitifs rappelant l'aurochs), mais aussi parmi les objectifs affichés de sélection (obtenir un animal rustique capable de valoriser des milieux difficiles), l'Aurochs-reconstitué (code race 30) est une des rares races bovines actuelles qui se préoccupe au premier chef de cette notion de rusticité. Certains gestionnaires de l'espace qui utilisent cette race pour valoriser des milieux dits "naturels"

mettent d'ailleurs en avant ce critère, avant même l'aspect "primigène" de l'animal. Il devient, dès lors, indispensable de se poser la question des limites de la notion de rusticité dans une race bovine et des moyens envisagés pour le sélectionner chez l'Aurochs-reconstitué.

Cette réflexion est ressortie clairement comme un centre d'intérêt majeur de la part des éleveurs d'Aurochs-reconstitués à l'issue de la table ronde organisée le 18 février 2012 à Sadirac par Bernard Lafon et par la Chambre d'Agriculture de Gironde (4). Les éleveurs présents ont tous mis en avant des spécificités de cette race qui correspondent, dans certains cas, à une expression de la rusticité de la race. Les témoignages d'éleveurs de pères en fils depuis plusieurs générations, qui exploitent sur les mêmes zones une race allaitante traditionnelle (Limousine ou Aubrac) et l'Aurochs-reconstitué, sont de ce point de vue excessivement riches en enseignements. Nous nous baserons sur ces récits afin d'essayer d'objectiver au mieux nos propos.

1) Président du SIERDA (Syndicat International pour l'Elevage, la Reconnaissance de l'Aurochs-reconstitué), Maître de conférences en Anatomie, Responsable de l'Unité d'Anatomie Comparée à l'Ecole Nationale Vétérinaire, de l'Agroalimentaire et de l'Alimentation, Nantes-Atlantique, ONIRIS, route de Gachet, CS 40706, 44307 Nantes Cedex 3, claud.guintard@oniris-nantes.fr

2) Professeur honoraire de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Nantes, Président de la Société d'Ethnozootechnie, 5 avenue Foch, 54200 Toul, denis.brj@wanadoo.fr

3) *Robustesse, rusticité, flexibilité, plasticité ... les nouveaux critères de qualité des animaux d'élevage*; journée d'étude de l'AFZ (Association Française de Zootechnie), AgroParisTech, 13 novembre 2008, publication INRA Productions Animales, vol. 23 (1), 2010, 101 p.; *La rusticité*; Association Française de Pastoralisme, Séminaire 2010, publication Association Française de Pastoralisme, Agropolis international et Cardère éditeur, B. Hubert [dir.], juillet 2011, 115 p.

4) Les actes de cette table ronde ont fait l'objet d'une publication courant 2013 sous le titre: "L'Aurochs-reconstitué: élevage d'aujourd'hui et de demain", GUINTARD C. [dir.], SIERDA, *Oh! Légumes oubliés*, l'Association "Les amis d'Arcimboldo" et la Chambre d'Agriculture de Gironde éd., 2013, 191 p.

Les contours de la notion de rusticité chez les bovins

Avant toute chose, il faut se rappeler l'origine du mot rustique et de la notion de rusticité qui en découle. Provenant du latin *rusticus* (de *rus*, campagne) est dit rustique un être (animal ou plante) qui peut vivre à la campagne, et le dictionnaire Larousse précise (1), "d'une plante, d'un animal peu sensibles aux intempéries, au froid". Le Grand Robert de la langue française complète cela en indiquant qu'il s'agit d'une "plante ou animal - robuste; qui demande peu de soins → résistant" (2). Il n'est pas étonnant de constater que le terme rustique apparaît

dans la langue française au milieu du XIX^e siècle, à une époque où les réflexions sur l'amélioration génétique et la zootechnie prennent un essor considérable. F. Casabianca (2011) dans un article récent rappelle d'ailleurs les différentes acceptions du mot rusticité rencontrées dans le Littré et l'origine du concept lui-même. Nous renvoyons le lecteur à cette courte communication, ainsi qu'aux trois acceptions de la langue française citées par Sauvante et Martin (3) (2010) dans un article qui fait désormais autorité en la matière.

Conception traditionnelle

Traditionnellement, la zootechnie opposait les races bovines dites "rustiques" aux races bovines dites "améliorées". On reconnaissait aux premières leur aptitude à produire (certes dans des limites moindres que les secondes), même dans des conditions difficiles. Il est difficile de cerner avec précision ce que les agronomes ou les zootechniciens ont mis derrière ce terme, aussi, afin de limiter l'effet auteur ou l'effet compilation, nous avons, à partir d'un traité qui fait autorité (P. Dechambre, 1922) (4), examiné ce que les linguistes (5) appellent les cooccurrences (terminologie [mots ou expressions] associée) du mot-pôle "rusticité/versus rustique".

1°) La notion de rusticité chez les bovins dans Dechambre (1922)

Sans prétendre à l'exhaustivité, nous avons relevé les expressions qui se rapportent le mieux aux mots rustique ou rusticité dans le Traité de Zootechnie de Paul Dechambre (1922). Avant d'examiner les résultats de cette enquête, il faut souligner que les termes sont employés de façon parcimonieuse par l'auteur. Il semble que dès qu'une race a, un tant soit peu, fait l'objet d'une sélection, avec des résultats palpables, soit sur la production de viande (animaux bien conformés, GMQ important), soit sur la production laitière (taux ou quantités de lait supérieurs aux races anciennes), Dechambre n'emploie plus le terme de rustique, même si, de notre point de vue actuel, certaines races bovines dont il parle ont de toute évidence gardé un fort degré de rusticité. Les cooccurrences du terme rusticité [ou du mot rustique] (tableau I) peuvent s'organiser en deux grands ensembles:

- des termes relatifs à l'animal; eux-mêmes scindables en deux groupes:

- aspects morphologiques et productions: squelette fort, animal dur, race de travail, mauvaise laitière, inculte,
- physiologie et capacités d'adaptation: sobre, tardif, peut s'acclimater dans des contrées lointaines ou des régions chaudes, peu exigeant, réfractaire à l'engraissement,

- des termes relatifs à son environnement et à l'exploitation de celui-ci:

- animaux vivant constamment dehors, vivant dans des contrées pauvres, adaptés aux conditions naturelles et permettant l'élevage extensif.

Cette première analyse laisse de côté un certain nombre de termes ou d'expressions qui se rapportent à la notion de rusticité mais que l'analyse linguistique ne peut prendre en considération puisque le mot-pôle (rustique ou rusticité) n'est pas explicitement employé par l'auteur. Il est toutefois possible, par la description qui en est faite, mais aussi le plus souvent par les mots qui s'y rapportent et où l'on trouve des co-occurrences du terme rusticité citées plus haut, de retrouver la notion de rusticité décrite clairement par Dechambre (tableau II). Cette approche plus "intuitive" complète le premier panorama. L'animal rustique requiert les qualificatifs déjà employés, mais l'auteur précise, en plus, pour:

- l'animal lui-même:

- mal conformé, primitif, peau dure, forte et épaisse, poils longs et abondants, fanon épais, vif, vigoureux,
- utilise très bien les fourrages grossiers, croissance tardive (jusqu'à la 6^{ème} année),

- son environnement: vit continuellement au pâturage, s'adapte à la chaleur et au froid excessif, élevage primitif, élevage libre, demi-sauvage, élevage en toute liberté, soit en milieu pauvre, peu de soins apportés à l'élevage.

1) Larousse *encyclopédique en couleurs*, t. 19, éd. France loisir, Paris, 1979.

- p. 8256: Rustique adj. (lat. *rusticus*; de *rus*, campagne). Se dit d'une plante, d'un animal peu sensible aux intempéries, au froid.

2) P. ROBERT, le *Grand Robert de la langue française*, *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, 2^{ème} éd., t. VIII, Paris, 1992.

- p. 512: Rusticité [*Rystisite*] n.f. 3. (1870). Agric. Qualité d'une plante ou d'un animal rustique → Résistance.

- p. 513: Rustique [*Rystik*] adj. Et n. 4. (1845). Plante ou animal. Robuste; qui demande peu de soins → Résistant.

3) SAUVANT D. et MARTIN O., "Robustesse, rusticité, flexibilité, plasticité... les nouveaux critères de qualité des animaux et des systèmes d'élevage: définitions systémique et biologique des différents concepts" in *Dossier Robustesse, rusticité, flexibilité, plasticité, résilience... les nouveaux critères de qualité des animaux et des systèmes d'élevage*, INRA Productions Animales, Vol. 23 (1), 2010, 5-10.

4) DECHAMBRE P., "*Traité de zootechnie, tome III les bovins*", Ch. Amat éditeur, Paris, 1922, 629 p.

5) Voir pour la méthode dite de recherche des cooccurrences en lexicométrie: ROBIN R., *Histoire et linguistique*, Paris, Armand Colin, 1973, 308 p. Les auteurs tiennent à remercier Christine Mazzoli-Guintard, Maître de conférences HDR en histoire médiévale à l'Université de Nantes de leur avoir fourni la bibliographie de base sur ce sujet et de les avoir aidés à mettre en place cela dans le cas précis de cet article.

Tableau I: Co-occurrences du terme rusticité [/rustique] dans le Traité de Zootechnie de P. Dechambre, 1922

Éléments de vocabulaire	Race	page
Vivent à peu près constamment dehors	Froment du Léon	55
Sobre et peut s'acclimater dans des contrées lointaines	Bretonne	58
Aussi rustique que la Bretonne	Bordelaise	219
S'acclimate dans les régions circumméditerranéennes, bon travailleur	Tarentaise	254
Peu exigeante, s'habituent fort bien au climat algérien	Race Mahon (Brune de l'Atlas)	257
Squelette fort, race tardive	Galloway	288
Adaptation aux conditions naturelles et permettant l'élevage extensif	Mocho (Brésil)	300
Inculte, vit dans des contrées pauvres	Mézenc	312
Forte, dure, tardive, mauvaise laitière	Salers	371
Race de travail et dure	Ferrandaise	379
Dure au travail, mauvaise laitière, réfractaire à l'engraissement	Nivernaise	436

Tableau II: Termes associés à la notion de rusticité selon P. Dechambre, sans que le mot rusticité (ou rustique) ne soit employé (Traité de zootechnie de P. Dechambre, 1922)

Éléments de vocabulaire	Race	page
Tardive et inculte	Gasconne (forme primitive)	98
Vit continuellement au pâturage	Corse	101
S'adapte à la chaleur et au froid excessif, sélection naturelle, robuste, élevage primitif, croissance tardive (jusqu'à la 6 ^{ème} année), inculte, tardive	Hongroise	105-106
Élevage libre, vigueur, vivacité	West-Highland	121
S'adapte à un climat froid et variable, vigoureux	Guernesey	236
Demi-sauvage, inculte, vigoureux, élevage en toute liberté	Camargue	246-247
S'adapte à un climat rude, utilise très bien les fourrages grossiers	Suédoise sans cornes	283
Inculte, mal conformée, vit en milieu pauvre, peu de soins apportés à l'élevage	Landaise dite marine	349
Primitive, peau dure, forte, épaisse, poils gras et abondant, fanon épais et physionomie inculte	Morvandelle	432-433

A travers cette courte analyse du vocabulaire qui se rapporte à la rusticité dans un traité de zootechnie du début du XX^e siècle, on comprend que la notion traditionnelle de rusticité s'applique avant tout à des races allaitantes, utilisées à l'époque pour le travail, mais peu engagées dans un processus important de sélection moderne. Les races laitières n'ont que peu leur place au sein des races rustiques dans ce schéma.

2°) Évolution de l'idée de rusticité et questionnement au cours du XX^e siècle

Dans la vision classique, un animal (ou un système) rustique est robuste, endurant, résistant aux perturbations du milieu extérieur et demande peu de soins. C'est d'ailleurs ce dernier point qui est le plus souvent mis en avant: des exigences faibles. Par nature, la rusticité est peu affectée par des contraintes fortes imposées par l'extérieur, l'animal rustique étant à même de se maintenir face à ces situations difficiles (climats extrêmes, sols pauvres, alimentation grossière ou irrégulière principalement). Dans cette optique, les races loco-régionales ou races de pays ont probablement acquis, par leur adaptation à un terroir et à des conditions climatiques, un degré de rusticité et donc un avantage sélectif que les autres n'ont pas forcément si on les transpose sur cet espace géographique. Dès la fin des années 1970, Flamant *et al.* (1) se posaient à ce sujet trois questions

fondamentales:

- y a-t-il une adaptation étroite de la race du pays aux contraintes de son milieu d'élevage, jugé très spécifique?
- les races "rustiques", au contraire, possèdent-elles en commun une ou plusieurs qualités susceptibles de se manifester dans une très vaste gamme de milieux d'élevage?
- y a-t-il antagonisme entre les caractères d'adaptation et la recherche d'un niveau plus élevé de production?

Le fait même, à partir de 1979 de poser ce genre de questions, c'est implicitement rompre avec le dogme établi d'une certaine opposition entre la "rusticité" et le niveau de production. Mais il faut certainement rester très prudent sur la question: tout est problème de "dosage". Jusqu'où l'éleveur accepte-t-il de mettre entre parenthèses ses pertes de production pour permettre à ses animaux d'exprimer leur rusticité? Toutes les races rustiques ne sont pas forcément interchangeables dans un milieu donné, surtout si à certains moments de l'année les conditions deviennent particulièrement difficiles.

B. Denis (2010), souligne d'ailleurs "qu'il est probable que les caractères d'adaptation ne sont pas exactement les mêmes d'un milieu à l'autre".

1) FLAMENT, J. C., BIBE, B., GIBON, A. et VU TIEN KHANG, J., "Approches pour une amélioration génétique des races locales.

Notions de rusticité", Journées de la recherche ovine et caprine, 5-6 décembre 1979, 427-442.

Renouveau du concept

Alors que la notion de rusticité est restée, jusqu'à très récemment (1), un concept globalisant traduisant avant tout la faculté de résistance ou d'adaptation à des conditions extérieures jugées difficiles, l'approche zootechnique actuelle a tendance à essayer d'objectiver et de préciser les contours de ce mot. Du même coup, le terme de rusticité tend à se limiter aux systèmes d'élevages extensifs et permet d'apprécier l'aptitude des animaux à exploiter des milieux défavorables. Dans tous les autres cas, la réponse adaptative des animaux (ou des systèmes) aux perturbations s'exprime par des mots bien précis que nous rappellerons brièvement ci-dessous (2). D'une façon générale, on considère que la capacité d'adaptation confère une certaine stabilité au système. Trois grands cas sont

décrits:

- des systèmes résistants ou indéformables: on parle de systèmes rigides. Extérieurement tout se passe comme si l'animal (ou le système dans son ensemble) ne se modifiait pas, alors que les conditions extérieures sont très différentes et contraignantes.

- des systèmes déformables: on parle de systèmes élastiques (si à l'issue de la contrainte l'état initial est retrouvé) ou de systèmes flexibles (si à l'issue de la contrainte un autre état est trouvé, sans repasser par l'état initial).

- des systèmes transformables: on parle de systèmes plastiques (si à l'issue de la contrainte un autre état est trouvé, en repassant ou non par l'état initial).

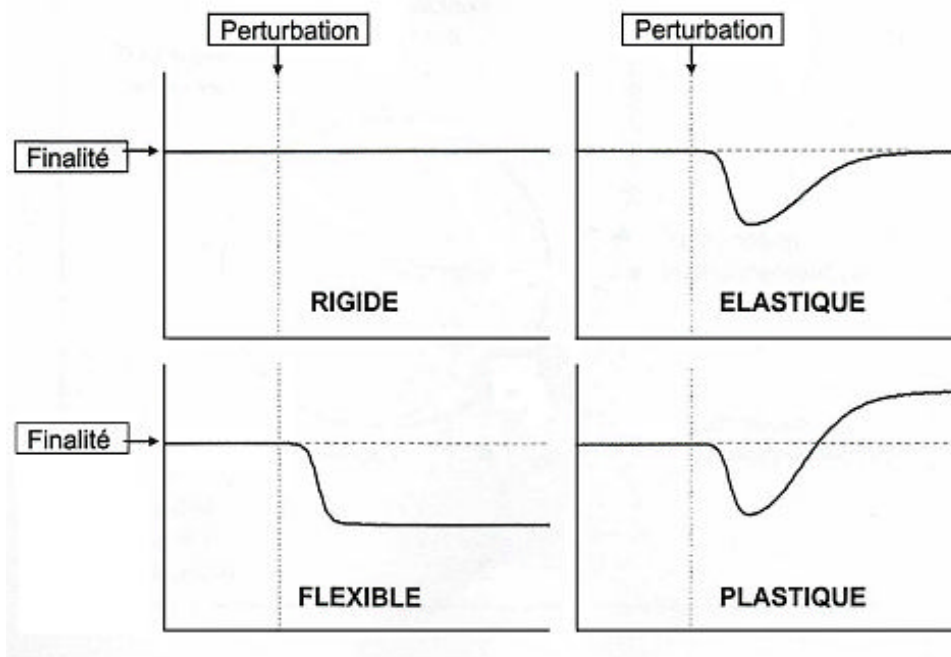


Figure 1: les mots clés de la transformation des systèmes (d'après SAUVANT D. et MARTIN O., 2010)

Au-delà du simple mot de rusticité, un certain nombre de concepts sont donc en train d'émerger, termes qui semblent mieux coller à des niveaux de productions supérieurs à ceux de l'élevage extensif. La robustesse, en première intention désignerait la capacité d'animaux performants, élevés en système intensif, de rester en bonne santé. La flexibilité au sens large se traduirait par une facilité d'adaptation à des changements de système d'élevage. D'une manière générale, un système peut également être abordé par sa résilience, c'est-à-dire par sa capacité à se maintenir dans son milieu, malgré les aléas (Brunschwig et Blanc, 2011). La résilience correspond

aussi, à la capacité de récupération ou de régénération suite à une perturbation du fonctionnement du système.

Les contours de chacune de ses notions restent à être rigoureusement précisés. Une race performante peut-elle être à la fois rustique, robuste, flexible? Dans le cas qui nous intéresse, celui de l'Aurochs-reconstitué, aucun risque d'indiquer que le terme de rusticité peut être utilisé. Dans l'esprit de nombreux éleveurs, cette race doit être capable de se "débrouiller" par elle-même et de se passer pratiquement de soins, elle doit donc être non seulement rustique, mais aussi robuste et flexible!

Une race rustique par essence: l'Aurochs-reconstitué

L'Aurochs-reconstitué est une race bovine dite

synthétique (3), car obtenue par croisements d'autres races bovines. Parmi les originalités des races retenues pour la réalisation de ces croisements, nous retiendrons:

1) Le Colloque de l'Association Française de Zootechnie consacré en novembre 2008 à la rusticité, semble de ce point de vue traduire un changement dans l'approche de cette notion. Des scientifiques issus de divers horizons (génétique, reproduction et développement, comportement, pathologie) et concernés par telle ou telle espèce et système d'élevage (intensif, extensif, pays chaud) ont proposé des approches plus approfondies et appliquées et moins globalisante de la rusticité.

2) Pour plus de précisions voir: SAUVANT D. et MARTIN O., 2010; BLANC F. *et al.*, 2010; CASABIANCA F., 2011; MEURET F., 2011; BRUNSWIG G. et BLANC F., 2011.

3) Le vocabulaire zootechnique ancien parlait de "race métisse", car obtenue par croisements d'autres races.

- qu'elles sont relativement anciennes, puisque les premiers essais (1) remontent aux années 1920/30, soit il y a plus de 70 ans, à partir de bovins n'ayant pas subi la sélection importante qui a débuté à partir des années 1960.

- qu'elles ont toutes, prises individuellement, gardé des caractères primitifs de l'ancêtre sauvage disparu (l'aurochs ou *Bos primigenius*) et sont donc, de ce fait, censées "reconstituer" une image de cet ancêtre.

- qu'elles sont toutes, prises individuellement, considérées comme rustiques (2).

La rusticité (dans son sens global) de l'Aurochs-reconstitué a déjà donné lieu à publications (3), nous essaierons de préciser ce que les éleveurs mettent derrière cette notion.

Des exemples tirés de l'élevage actuel: témoignages d'éleveurs

1°) Cas d'un élevage Lozérien à Arzenc de Randon (48)

Éleveur de bovins de race Aubrac depuis plusieurs générations, Alexis Amarger s'est lancé depuis 1999 dans l'élevage d'Aurochs-reconstitué. Cette démarche originale et unique en Lozère répond à une attente de diversification de son cheptel et de complément d'activité. Alors que les bovins Aubrac sont mis sur les prairies de qualité, les Aurochs-reconstitués valorisent les parcelles les plus difficiles. Ces derniers vivent toute l'année dehors et se sont bien adaptés à une zone de moyenne montagne (1280 m) aux hivers rigoureux. La valorisation de la viande passe avant tout par une filière ultra-courte sur place, grâce au gîte d'étape du Giraldès.

a - place de l'Aurochs-reconstitué dans l'élevage

L'ensemble du troupeau vit toute l'année dehors, il n'y a donc pas d'investissement en bâtiments. Du foin, produit sur la propriété, est distribué l'hiver aux animaux, notamment durant les périodes de neige fréquentes où les animaux n'ont plus accès à l'herbe. Les sites où pâturent les animaux, outre les prairies, contiennent des fourrés, des zones avec de nombreux genêts et des tourbières. Par le pâturage extensif, ces bovins concourent à l'entretien de ces milieux certes difficiles, mais également fragiles et d'intérêt patrimonial. L'éleveur travaille d'ailleurs en collaboration avec le Conservatoire des Sites lozériens.

b - Comportement de l'Aurochs-reconstitué

Avec des saisons bien tranchées et des amplitudes thermiques importantes entre des étés chauds (température la plus chaude enregistrée à Mende depuis 1985: 36,6° C) et des hivers froids (4) (température la plus basse: -20° C)

les animaux ont développé un pelage différencié entre l'été et l'hiver. Alors que les poils sont longs et le sous-poil particulièrement fourni à partir des premières gelées, la toison est plus courte et beaucoup moins épaisse à la fin du printemps et l'été.

Au-delà de cette aptitude à vivre toute l'année dehors sans problèmes particuliers, la race se distingue des Aubrac présents sur l'exploitation par son aptitude à valoriser une diversité importante de végétaux, pas uniquement de l'herbe. Quand les prairies sont rases ou que l'herbe tend à faire défaut, les Aurochs-reconstitués sont capables de consommer des joncs, de la molinie, des feuilles de bouleau, de saule, d'alizier, de sorbier et même de hêtre. Alexis Amarger (5) souligne qu'il a même surpris des Aurochs-reconstitués à manger des pousses de genêts à balais, ce qu'il n'a jamais vu faire aux Aubrac.

L'éleveur insiste sur la rusticité de cette race et l'intérêt qu'il y a à entretenir, voir améliorer encore, ce caractère qui est un plus indéniable de l'Aurochs-reconstitué.

Après avoir découvert l'Aurochs-reconstitué à la Bergerie Nationale en 1991, Dominique Malavergne (6) (Lotois d'origine) a créé en 1997 un troupeau afin de valoriser les causses du Quercy touchés par la déprise agricole. La SCEA des *Aurochs du Causse* est née en louant une propriété de 80 ha à Carluçet en plein cœur des Causses du Quercy. Il s'agissait d'une ancienne ferme ovine abandonnée depuis plusieurs années constituée de terres arides, de landes et de bois de maigres chênes pubescents. En 1998, la SCEA entame sa conversion à l'agriculture biologique et obtient son agrément en 2000. Depuis 2007, les animaux évoluent en plein air intégral sur une autre propriété de 60 ha environ dans les Causses (à Issolendus). Le chargement à l'hectare est très faible (0,43 UGB/ha) de sorte que l'on peut parler de système hyper-

1) Pour les schémas de croisements, voir: GUINTARD C., "L'Aurochs reconstitué, un descendant du *Bos primigenius*?", in *Aurochs*, le retour. Aurochs, vaches et autres bovins de la Préhistoire à nos jours, Centre Jurassien du Patrimoine, Lons-le-Saunier, 1994, 179-196.

2) La Grise des Steppes hongroises, l'Highland d'Écosse, la Corse, la Camargue, le Taureau de Combat Espagnol, la Race blanche des Parcs anglais.

3) GUINTARD C., "La mise en liberté de l'Aurochs de Heck", *Bull. Soc. Sc. Nat. Ouest de la France*, nouvelle série, t. 18 (1), 1996, 8-33;

GUINTARD C., "Adaptation de l'Aurochs reconstitué à la remise en liberté. Trois exemples de réintroduction dans les milieux difficiles humides", *Bull. Soc. Zool. Fr.*, 122 (2), 1997, 91-100;

GUINTARD C. et MALAVERGNE D., "Un bovin rustique pour valoriser les zones difficiles et les zones humides: l'Aurochs reconstitué", *Renc. Rech. Ruminants*, 4, 1997, 30;

GUINTARD C., ANDREY P. et AGOULON A., "Premier bilan du parasitisme gastro-intestinal dans cinq élevages types d'aurochs-reconstitués en France. Rusticité, extensivité et/ou non interventionnisme: quelles sont les limites?", *Renc. Rech. Ruminants*, 16, 2009, 275.

4) Voir www.meteo-mc.fr/climat-Lozere.html. Site consulté le 07.XI.2012.

5) Dans les Actes de la table ronde de Sadirac déjà mentionnés (note n°2), Alexis Amarger nous fait part de ces observations dans un article intitulé: "Valorisation de l'aurochs-reconstitué en zone de moyenne montagne: l'exemple lozérien ou l'aurochs-reconstitué au Giraldès".

6) Dans les Actes de la table ronde de Sadirac mentionnés en note 2, Dominique Malavergne détaille avec plus de précision l'origine et la mise en place de son élevage avec un éleveur de bovins Limousins, Maurice Andrieux, dans un article intitulé: "L'élevage Bio en Aurochs-reconstitué et les micro-niches pour la valorisation de la viande: le cas des Causses de Gramat".

extensif (1). Les animaux ne séjournent jamais en bâtiment: ils trouvent des abris naturels dans les bois et les combes où ils se réfugient pour se protéger des vents les plus froids l'hiver ou des fortes chaleurs l'été. Dans ce type de biotope, deux périodes offrent des périodes de ruptures alimentaires: non seulement l'hiver (2), mais aussi les sécheresses d'été (3), qui ont obligé ces dernières années à distribuer du foin aux animaux. En général, les Aurochs-reconstitués consomment des feuilles, des pousses et valorisent des

aliments peu nutritifs et très riches en cellulose et lignine (4). On constate une aptitude marquée à "faire l'accordéon" entre le printemps et l'été et entre l'automne et l'hiver. Les animaux, au sortir de périodes de sécheresses peuvent avoir perdu plusieurs dizaines de kilogrammes; on leur voit les côtes. Ils reviennent en état dès que l'herbe repousse. Ce phénomène semble d'autant plus marqué chez les jeunes, les adultes semblant moins affectés.



Figure 2: Aurochs-Reconstitué, Giraldès, l'hiver

1) Ce chargement très faible à l'hectare s'accompagne également de charges parasitaires très faibles, notamment pour les strongles gastro-intestinaux (cf. résultats de la thèse de Pierre Andrey).

2) Dominique Malavergne indique: "je n'ai perdu qu'une seule fois un veau durant les grands froids, et encore, je ne sais pas si c'est le froid qui est en cause. Les jeunes (et dans une moindre mesure les adultes) se revêtent d'un pelage plus long."

3) La température maximale relevée dans le Lot (à Gourdon) depuis 1961 a été 40,7° C (le 19/07/1998). Voir le site www.meteo-mc.fr/climat-lot.html, consulté le 8.XI.2012. Ces

températures n'ont pas été relevées dans les Causses, Dominique Malavergne a relevé plus de 42 °C en 2003 et en 2012. Et bien sûr, toutes ces valeurs ont été prises sous-abri ce qui laisse présager des valeurs en plein soleil! Les animaux se cachent alors en sous-bois pour rechercher la fraîcheur et éloigner les mouches.

4) Dominique Malavergne nous indique: "En période sèche, les animaux se reportent sur la végétation en place: feuilles d'arbres (chênes, charmes...), bourgeons... Il faut voir la capacité des Aurochs à attraper les branches des chênes (certes petits dans le causse!) pour les effeuiller!". Il rajoute: "les Aurochs sont capables de se contenter de mauvais foin ou de foin mouillé que les animaux de toutes les autres races refuseraient. Bien sûr ils préfèrent le bon foin, mais ils laissent très peu de refus quelle que soit la qualité du fourrage."



Figure 3: Aurochs-Reconstitué, Giraldès, l'été



Figure 4: Aurochs-reconstitués offrant une conformation médiocre (milieu été)



Figure 5: Aurochs-reconstitués mieux conformés (printemps) – cliché D. Malavergne

2°) Cas d'un élevage dans les Causses du Lot près de Gramat (46)

À partir des deux témoignages précédents, nous avons mis en évidence ce que les éleveurs faisaient principalement ressortir sous la notion de rusticité: aptitude à vivre dehors, en plein air intégral, quel que soit le climat; aptitude à valoriser l'alimentation fournie par le biotope, au prix d'une mobilisation importante et saisonnière des réserves. Nous avons tenu à donner la parole à ces deux éleveurs qui par ailleurs élèvent, l'un la race Aubrac, l'autre la race Limousine et qui sont donc à même d'identifier, même s'il s'agit d'une appréciation subjective, la supériorité de la race Aurochs-reconstitué en terme d'adaptation à des conditions difficiles, voire par moment extrêmes. D'autres études, scientifiques, ont été publiées,

en milieu humide notamment, par les hollandais (1). Il ressort une saisonnalité importante de l'alimentation calquée sur la pousse de l'herbe et une synchronisation des vèlages à partir du mois de mai, ce qui correspond là encore à un maximum de production laitière avec la repousse de l'herbe. Par ailleurs, sur de vastes espaces et avec un élevage hyper-extensif (10 ha/animal), le comportement du troupeau, dans lequel la sexe-ratio est voisine de 1/1, se rapproche de ce que l'on connaît en milieu naturel (2). On voit donc que la notion de rusticité repose sur un binôme indissociable: le milieu extérieur et l'animal (figure 6). C'est l'analyse de ces deux composantes qui nous a permis de proposer, dans la race Aurochs-reconstitué, un index de rusticité global, applicable à chaque animal.

Proposition méthodique pour "quantifier" la rusticité de la race Aurochs-reconstitué: l'index de rusticité

La réflexion autour d'un index de rusticité a été menée entre 2005 et 2008 dans le cadre de réunions d'éleveurs d'Aurochs-reconstitués, lors des Assemblées Générales du SIERDA. Les éleveurs souhaitaient effectivement posséder un outil leur permettant d'apprécier le risque encouru en introduisant, par exemple, des animaux provenant de parcs zoologiques dans des zones difficiles (3). Un étudiant vétérinaire (Sébastien Davrou) a

d'ailleurs réalisé sa thèse de Doctorat (4) sur l'Aurochs-reconstitué au cours de cette période, faisant le tour de l'ensemble des élevages français.

1°) Caractérisation de la rusticité

a - Principe

Nous posons comme condition préalable le fait que tous les animaux de cette race naissent *a priori* avec le même potentiel de rusticité, et que ce ne sont que les années passées dans les divers élevages fréquentés par l'animal qui influenceront sur l'expression de ce potentiel. Il s'agit probablement d'un postulat scientifique inexact, mais nous n'avons aucun moyen objectif de mesurer la valeur génétique de la rusticité des animaux.

En d'autres termes, il faut donc appliquer à chaque élevage une note de rusticité afin de pouvoir calculer le

1) Voir par exemple: WIGBELS V.L., "Heckrunderen (*Bos taurus*) en Knikpaarden (*Equus przewalskii gmelini*) in de Oostvaardersplassen", Staatsbosbeheer, 67-83.

2) Voir l'étude de HOEKSTRA A. et VULINK J.T., "De sociale organisatie van een kudde Heckrunderen", Flevovericht, 1994, pr 353. Voir également l'étude de DEUDON C., "Bovins de Heck: étude de la hiérarchie d'un troupeau, étude de l'implantation en zones difficiles, DUT de Biologie Appliquée, IUT angers, inédit.

3) Un certain nombre de cas où la transition a été délicate, voire des cas où de la mortalité a été constatée, ont effectivement été signalés. Pierre Digan (zone humide de la Creuse, à Saint-Martin-Château) a perdu par exemple deux animaux sur trois en provenance du zoo de Madrid lors du premier hiver dans son élevage alors que les animaux provenant des Chasses Présidentielles de Rambouillet se sont adaptés tout de suite.

4) DAVROU S., "État des lieux de la race Aurochs-reconstitué (code race 30) sur la période 2005-2008: présentation des caractéristiques de la race et typologie de l'élevage (mise en place d'un outil original de sélection des taureaux reproducteurs sous forme d'un index synthétique)", Thèse de Doctorat Vétérinaire, Nantes, 2 septembre 2008, 146 p.

potentiel de rusticité des taureaux, qui dépendra donc du nombre d'années passées dans chaque élevage.

décrites ci-après, et ce pour des raisons de lisibilité et d'exploitation ultérieure.

b - Note de rusticité attribuée aux élevages

L'attribution de ces notes ne peut se faire qu'après constitution de groupes répondant à des règles

On définira ainsi trois groupes d'élevages correspondant à des modalités d'élevages précises, et répondant aux règles suivantes:

➤ **Élevages induisant une rusticité normale:**

- Rusticité notée "*"
 - Niveau de rusticité commun à tout bovin quelle que soit la race considérée
- Conditions d'élevage:
 - Alimentation suffisante
 - Complément alimentaire à l'apport naturel (ex.: foin en distribution à volonté)
 - Intervention et surveillance humaine importante
 - Abri éventuellement disponible
- Élevages concernés: parcs animaliers, zoos.

➤ **Élevages induisant une rusticité supérieure**

- Rusticité notée "***"
 - Niveau de rusticité comparable à tout bovin allaitant type Limousin ou Salers élevé en extensif
- Conditions d'élevage:
 - Alimentation suffisante à faible, sans rupture totale au cours de l'année
 - Intervention humaine présente, mais non nécessaire
 - Absence d'abri (plein air intégral)
- Élevage concerné: zone de prairies artificielle ou naturelle, piémont, vallée, etc.

➤ **Élevage induisant une expression maximale du potentiel de rusticité**

- Rusticité notée "****"
 - Niveau de rusticité comparable à celui des autres races reconnues rustiques, type Highland Cattle, élevées en hyper extensif
- Conditions d'élevage:
 - Alimentation insuffisante par moment, entraînant une rupture d'alimentation pendant au moins une saison, et la mobilisation des réserves corporelles de façon nette.
 - Intervention humaine présente uniquement en cas de nécessité (exemple: apport de foin pour lutter contre l'absence d'herbe en saison sèche ou hivernale)
 - Absence d'abri
- Aridité extrême de la zone d'élevage
 - Élevages concernés: zone de cause, moyenne et haute montagne
- Zone humide ou difficile
 - Élevages concernés: zone de marais, sous bois, végétation pauvre (joncs, genêts, ronces, etc.)

2°) Calcul et représentation de la note de rusticité des taureaux

Le calcul de la note de rusticité se fait en fonction des élevages rencontrés par le taureau et du temps qu'il y a demeuré. Il s'agit donc du calcul d'une moyenne pondérée du nombre de * obtenu par le nombre d'années correspondant.

A titre d'exemple, prenons un taureau W de 10 ans en 2010. Celui-ci naît en 2000 dans un élevage *** et y reste jusqu'au sevrage (1 an). Il est ensuite vendu à un parc animalier où il reste pendant 4 ans, avant d'être cédé à un éleveur en zone **. En 2010, il est encore dans cet élevage. Sa note de rusticité, posée R_w , est donc la suivante:

$$R_w = (*** \times 1) + (* \times 4) + (** \times 5), \text{ ce qui correspond à une note } R_w = ** \text{ (1)}$$

Pour être la plus représentative possible, cette note se doit d'être accompagnée d'une mention de son évolution. En effet, il est utile de savoir si un taureau est plus (ou

moins) rustique que les conditions d'élevage le lui imposent, afin notamment de veiller à l'apport d'aliments. Il a pu en effet être rapporté des cas de mortalité d'animaux provenant de parcs animaliers et élevés ensuite dans des zones trop arides. En revanche, l'inverse n'a jamais été observé. Seul l'état d'engraissement serait alors à surveiller.

La représentation proposée est la suivante:

1) En toute logique, il a obtenu un score de 17 * sur 10 ans, il devrait donc avoir une note de rusticité de 1,7*, mais nous n'avons proposé, pour des raisons de simplicité du système, que 3 classes, il est donc mis dans la classe **.

- Si le taureau est élevé dans des conditions plus rustiques que son potentiel ne le permet: ↑
 - si le taureau reste longtemps dans cet élevage, sa rusticité augmentera

- Si le taureau est élevé dans des conditions correspondant à son potentiel de rusticité: →
 - Aucune évolution de la rusticité du taureau n'est à attendre

- Si le taureau est élevé dans des conditions moins rustiques que son potentiel ne le permet: ↓
 - Si le taureau reste longtemps dans cet élevage, sa rusticité diminuera.

Un tel mode d'évaluation sous-entend que la note de rusticité devra être actualisée tous les ans.

Conclusion

Au terme de cette réflexion, nous avons mis en évidence la prépondérance du binôme animal-milieu pour définir la notion de rusticité. Si ce dernier mot a été analysé de façon théorique afin d'en cerner les limites et les évolutions actuelles, c'est l'expérience de terrain des éleveurs qui nous a semblé permettre d'avancer sur le sujet, en autorisant même, dans le cas de l'Aurochs-reconstitué, de proposer un "index de rusticité". La rusticité, au sens large, qui permet à un animal ou à une population de s'adapter à des conditions changeantes et difficiles n'a de sens que si elle est remise dans un contexte spatial et temporel.

Dans le temps, il semble en effet clair que l'expression de la rusticité d'un animal a pour support des modifications physiologiques, éthologiques, alimentaires, etc, qui ne peuvent s'exprimer que sur une échelle de temps longue. L'année semble l'unité minimale permettant de voir des différences d'utilisation d'un milieu difficile par un bovin. Il existe, par ailleurs, un processus d'adaptation au niveau du troupeau au fil des générations. Au cours de son existence, un animal pourra exprimer pleinement ou non sa rusticité lors des phases critiques que sont: la naissance et la prise du colostrum, le sevrage, la croissance, les différentes périodes de diète (hivers rigoureux ou étés chauds), la gestation et la lactation pour les femelles.

Dans l'espace, l'expression d'un certain degré de rusticité n'est permise que si les animaux ont à leur disposition, non seulement des étendues importantes mais offrant aussi une diversité de ressources végétales (même

de piètre qualité alimentaire) disponibles tout au long de l'année (feuilles vertes ou sèches, genêts, joncs, etc.). L'herbe est bien sûr l'aliment de prédilection pour un herbivore et son appétence est sans commune mesure avec les végétaux fibreux mentionnés précédemment, mais aucun bovin, aussi rustique soit-il ne peut attendre indéfiniment la repousse de l'herbe lorsque celle-ci vient à faire défaut. Pour cela, le changement de régime alimentaire doit être progressif (adaptation de la flore et de la faune du rumen) et doit avoir fait l'objet d'une certaine "éducation" de la part des animaux. Les éleveurs soulignent tous que les Aurochs-reconstitués consomment des aliments qu'aucune autre race allaitante de pays (Limousine ou Aubrac dans les cas cités) ne s'aventurerait à manger (foin humide ou de très mauvaise qualité, feuilles sèches, pousses de genêt...). Il semble donc qu'un des critères pour l'expression d'une rusticité maximale soit un chargement à l'hectare très faible (< 0,5 UGB/ha), sur des milieux riches floristiquement et autorisant une modulation au cours de l'année de la prise alimentaire. Les éleveurs ont tous souligné également le rôle d'un milieu polymorphe (avec des zones de prairie, de marécages et des sous-bois) permettant aux animaux, dans un élevage en plein air intégral, de pouvoir se protéger l'été des fortes chaleurs et l'hiver des vents froids. Enfin, la disponibilité en eau (1), les vêlages faciles (2), de bons aplombs (3), etc., sont autant de critères que l'on peut considérer comme des pré-requis à l'expression d'un certain niveau de rusticité plus que comme des éléments à prendre en compte pour la rusticité elle-même.

1) Daniël Josten (Anwers - B) souligne dans le cas d'introduction d'Aurochs-reconstitués en Estonie qu'outre la prédation par des loups, il y eut de grosses pertes lors du premier hiver, non pas en raison du froid intense lui-même, que de l'impossibilité des animaux de s'abreuver en trouvant des points d'eau non gelés. Pour plus d'information, voir Daniël Josten, "«Intérêt de l'Aurochs pour la gestion des milieux naturels: l'exemple de la Flandre en Belgique et les débuts en Lettonie», in GUINTARD C., [dir.] "L'Aurochs-reconstitué, élevage d'aujourd'hui et de demain", SIERDA, *Oh! Légumes oubliés*, l'Association "Les amis d'Arcimboldo" et la Chambre d'Agriculture de Gironde éd., 2013, p. 49 à 62.

2) Dominique Malavergne (Causse du Lot) interrogé sur la rusticité souligne qu'une race qui vèle sans aucune intervention humaine dans 100 % des cas, avec des veaux pesant moins de 25 kg, est remarquable.

3) Pour une race marcheuse, qui évolue dans des milieux très variés, la qualité de la corne des onglons et de bons aplombs sont des critères indispensables. Les affections podales ou ostéoarticulaires sont très peu rapportées par les éleveurs, sauf pour des animaux très âgés (> 15 ans).

Bibliographie

- BLANC F., DUMONT B., BRUNSCHWIG G., BOCQUIER F. et AGABRIEL J., "Robustesse, flexibilité, plasticité: des processus adaptatifs révélés dans les systèmes d'élevage extensifs de ruminants" in Dossier Robustesse, rusticité, flexibilité, plasticité, résilience... les nouveaux critères de qualité des animaux et des systèmes d'élevage, INRA Productions Animales, Vol. 23 (1), 2010, 65-80.
- BRUNSCHWIG G. et BLANC F., "Rusticité et résilience des systèmes d'élevage pastoraux", in, La rusticité, l'animal, la race, le système d'élevage? B. Hubert [dir.], Association Française de Pastoralisme, Agropolis international et Cardère éditeur, Lirac, 2011, 39-46.
- CASABIANCA F., "La notion de rusticité. Définitions et conceptions", in, La rusticité, l'animal, la race, le système d'élevage? B. Hubert [dir.], Association Française de Pastoralisme, Agropolis international et Cardère éditeur, Lirac, 2011, 19-24.
- DAVROU S., "État des lieux de la race Aurochs-reconstitué (code race 30) sur la période 2005-2008: présentation des caractéristiques de la race et typologie de l'élevage (mise en place d'un outil original de sélection des taureaux reproducteurs sous forme d'un index synthétique)", Thèse de Doctorat Vétérinaire, Nantes, 2 septembre 2008, 146 p.
- DECHAMBRE P., "Traité de zootechnie, tome III les bovins", Ch. Amat éditeur, Paris, 1922, 629 p.
- DENIS B., "La rusticité: un concept difficile à définir et qui a ses limites", Pâtre, 2010, n° 575, p.40.
- DEUDON C., "Bovins de Heck: étude de la hiérarchie d'un troupeau, étude de l'implantation en zones difficiles", DUT de Biologie Appliquée, IUT Angers, inédit.
- FLAMANT J. C., BIBE B., GIBON, A. et VU TIEN KHANG, J. "Approches pour une amélioration génétique des races locales. Notions de rusticité", Journées de la recherche ovine et caprine, 5-6 décembre 1979, 427-442.
- GUINARD C., "L'Aurochs reconstitué, un descendant du *Bos primigenius*?", in Aurochs, le retour. Aurochs, vaches et autres bovins de la Préhistoire à nos jours, Centre Jurassien du Patrimoine, Lons-le-Saunier, 1994, 179-196.
- GUINARD C., "La mise en liberté de l'Aurochs de Heck", *Bull. Soc. Sc. Nat. Ouest de la France*, nouvelle série, t. 18 (1), 1996, 8-33.
- GUINARD C., "Adaptation de l'Aurochs reconstitué à la remise en liberté. Trois exemples de réintroduction dans les milieux difficiles humides", *Bull. Soc. Zool. Fr.*, 122 (2), 1997, 91-100.
- GUINARD C., [dir.] "L'Aurochs-reconstitué, élevage d'aujourd'hui et de demain", SIERDA, *Oh! Légumes oubliés*, l'Association "Les amis d'Arcimboldo" et la Chambre d'Agriculture de Gironde éd., 2013, 191 p.
- GUINARD C. et MALAVERGNE D., "Un bovin rustique pour valoriser les zones difficiles et les zones humides: l'Aurochs reconstitué", *Renc. Rech. Ruminants*, 4, 1997, 30.
- GUINARD C., ANDREY P. et AGOULON A., "Premier bilan du parasitisme gastro-intestinal dans cinq élevages types d'Aurochs-reconstitués en France. Rusticité, extensivité et/ou non interventionnisme: quelles sont les limites?", *Renc. Rech. Ruminants*, 16, 2009, 275.
- HOEKSTRA A. et VULINK J.T., "De sociale organisatie van een kudde Heckrunderen", *Flevovericht*, 1994, pr 353.
- Larousse encyclopédique en couleurs*, t. 19, éd. France loisir, Paris, 1979.
- ROBERT P., *le Grand Robert de la langue française, Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, 2^{ème} éd., t. VIII, Paris, 1992.
- SAUVANT D. et MARTIN O., "Robustesse, rusticité, flexibilité, plasticité... les nouveaux critères de qualité des animaux et des systèmes d'élevage: définitions systémique et biologique des différents concepts" in Dossier Robustesse, rusticité, flexibilité, plasticité, résilience... les nouveaux critères de qualité des animaux et des systèmes d'élevage, INRA Productions Animales, Vol. 23 (1), 2010, 5-10.
- WIGBELS V.L., "Heckrunderen (*Bos taurus*) en Knikpaarden (*Equus przewalskii gmelini*) in de Oostvaardersplassen", *Staatsbosbeheer*, 67-83.

Remerciements: les auteurs tiennent à remercier les éleveurs qui nous ont fourni des renseignements précieux pour la réalisation de cet article, et notamment Dominique Malavergne et Alexis Amarger. Par ailleurs, Madame Catherine Picard, qui a tapé et mis en forme l'ensemble de cet article est chaleureusement remerciée également ainsi que Marcel et Marie-Claude Guinard pour leur relecture minutieuse.

LA RACE BOVINE BRESSANE

Philippe J. DUBOIS ⁽¹⁾

Résumé: la race bovine bressane appartient au rameau des races blondes du Sud-Est de la France, au même titre que la Fémeline, l'Albanaise, la Villard-de-Lans ou la Mézine notamment. Race mixte, elle était appréciée jusqu'au début du XXe siècle où elle a alors subi la concurrence sévère de races pie-rouge comme la Montbéliarde, la Simmental et la Pie-rouge de l'Est. Elle a souffert d'un défaut de sélection attentive de la part des éleveurs et n'a pu soutenir cette concurrence qui s'est produite au cours du XXe siècle et qui a vu la disparition de l'ensemble de ce rameau blond, à l'exception de la Villard-de-Lans. Une population locale, dite "du Haut-Bugey" se rattache à la Bressane dont l'aire de répartition originelle dépassait assez largement la Bresse. (2)

La Bressane appartient au grand rameau des vaches blondes de l'Est de la France, que l'on rencontrait du sud des Vosges, jusqu'à la Haute-Loire, en passant par la Franche-Comté, la Bresse et une partie du Dauphiné. Elle y voisinait la Fémeline, la Villard-de-Lans ou encore la Mézenc ou l'Albanaise. De nos jours, seule la Villard-de-Lans a survécu, avec des effectifs très réduits. Toutes les autres ont disparu: l'Albanaise au tournant du XIX^e

siècle, la Fémeline sans doute vers les années 1920-1930, la Bressane juste au sortir de la Seconde guerre mondiale et la Mézenc (ou Mézine) a vu ses derniers animaux disparaître probablement au milieu des années 1970. Il y a cependant eu vraisemblablement un continuum entre toutes ces races, par le biais d'échanges d'animaux ou de croisements de races ou de populations.

Une répartition assez large

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle et au début du XX^e, la Bressane occupe une aire de répartition assez importante. On la trouve en Bresse, bien sûr, d'où elle tire son nom, mais aussi dans la région des Dombes, jusque dans le nord de la Saône-et-Loire, en Côte d'Or (région de Nolay, de Beaune, de Nuits et de Seure), dans le Jura jusqu'à Arbois, mais aussi, ponctuellement, en Alsace et en Lorraine. Vers le sud, elle atteint Lyon et au-delà, puisqu'elle est présente de chaque côté du Rhône jusqu'à

Vienne. Le bétail du Haut-Bugey, un peu différent, lui est rattaché.

Son aire de répartition va se contracter au début du XX^e siècle et on ne la trouve alors plus qu'en Bresse proprement dite, encore isolément en Dombes. Elle perdure vers Bourg, Trévoux, autour de Louhans et, sans doute en Bresse jurassienne jusqu'à Lons-le-Saulnier, mais il se produit déjà de nombreux croisements.

Une rustique

La Bressane n'est pas une grande race. Les vaches mesurent de 1,15 à 1,30 m au garrot, et les taureaux à peine plus. Elle est cependant de conformation régulière tout en manquant un peu d'ampleur. Elle a notamment une tête assez forte sur un cou plutôt fin, la poitrine est étroite, le chignon saillant, les flancs souvent creux et le ventre un peu volumineux. Le dos est assez souvent ensellé, les fesses sont saillantes et plutôt minces. Les membres sont courts et forts, le fanon développé. La queue, enfin, est attachée haut. Les animaux de Dombes sont réputés être plus petits, tandis que ceux du Haut-Bugey sont visiblement plus grands.

Elle est moins fine et moins grande que la Fémeline, sa proche cousine. On a un peu l'impression que les éleveurs n'ont pas cherché à l'améliorer au fil des décennies; c'est ce qui, entre autres, causera sa disparition au XX^e siècle. Pourtant en 1857, l'agronome Borie remarque que "*si la reproduction de cette race était suivie*

avec soin, on en obtiendrait de magnifiques produits".

La robe de la Bressane est froment claire ou blond pâle, lavée de blanchâtre sous le ventre et sur les membres (face interne surtout). La couleur "café au lait" se montre davantage vers la Saône et résulte peut-être de l'influence de la Fémeline. Certains animaux ont visiblement une robe plus foncée, froment vif, approchant en couleur celle de la Limousine. De même on ne peut pas exclure que des animaux présentent aussi quelques taches blanches nettes, notamment au niveau du ventre. En revanche la tête blanche dénote un croisement avec la Simmental ou la Montbéliarde. On remarque bien cette variation de robe sur les documents photographiques anciens.

1) Kerdelam, 56410 Erdeven. Courriel: pjdubois@orange.fr

2) Cet article a été publié sous une version édulcorée sur le blog de l'auteur <http://lesbiodiversitaires.over-blog.fr/>

La race présente des muqueuses roses, et toute autre teinte dénote un croisement probable. Les cornes sont blanches ou crèmes, fortes à la base, de longueur moyenne. Elles se détachent horizontalement de la tête, s'incurvent en

avant et en dehors pour se relever verticalement tout en s'affinant. Assez souvent légèrement inclinées en arrière, notamment la pointe.

La bonne Bressane

La Bressane est une bonne vache. Elle est considérée comme une race laitière mais également beurrière. A la fin du XIX^e siècle, elle fournit le lait à la ville de Lyon. Les bœufs, mais aussi les vaches, sont attelés et sont bons au travail. De plus, ils s'engraissent facilement et, même si la viande est moins tendre que celle de la Fémeline, elle reste tout à fait acceptable. C'est donc bien une race mixte, bonne à tout faire, rustique. En Dombes, elle fréquente des milieux ingrats, des zones humides ou

marécageuses. En Bresse, les bonnes laitières sont gardées à l'étable et sont nourries avec les restes de légumes, pommes de terre et maïs non consommés par les porcs. On l'appelle la "vache de cuisine" et elle est particulièrement choyée!

Il est à noter qu'en Bresse jurassienne, la race est croisée avec la Fémeline et qu'il est alors bien difficile de dire à quelle race appartient tel ou tel animal.

L'histoire d'une disparition

Les effectifs de la race bovine Bressane n'ont jamais été connus avec précisions. Des informations inédites que j'ai pu récupérer à l'occasion de mon travail pour le livre *A nos vaches*, donnent un effectif de 237 000 têtes en 1913 et 205 000 en 1920. Bien que la source soit sérieuse (Archives du Professeur Dechambre), il faut prendre ces chiffres avec prudence. En effet, les auteurs du début du XX^e siècle signalent à peu près tous le déclin important de cette race. Aussi, les chiffres précités englobent-ils peut-être les nombreux animaux croisés avec d'autres races.

Car, en effet, à cette époque, l'absorption de la Bressane est en marche...A l'ouest comme à l'est, des races sont en train de prendre leur essor. A l'ouest, donc c'est avec la Charolaise, bien meilleure au travail et pour la viande, que la Bressane est en contact. Au nord de Pont-de-Vaux et Saint-Trivier-de-Courtes, au sud-est de Mâcon, à l'est de Trévoux, près de Villefranche, les croisements avec cette race se multiplient. Mais c'est surtout avec le bétail "pie-rouge" que l'absorption va être la plus marquée. La Pie-rouge de l'Est, qui va donner la future Simmental joue un rôle portant, de même que la Montbéliarde, qui connaît un engouement remarquable. En pays de Gex, c'est la fusion de plusieurs races ou populations, dont la Bressane, mais surtout le croisement entre Simmental et le bétail hétéroclite de la région de Gex, qui va donner la race Gessienne, d'existence éphémère. Entre les deux guerres, on voit sur certains documents photographiques des animaux qui montrent visiblement des caractères empruntés au bétail "pie-rouge" (taille plus importante, robe pie, souvent pie-blond/pie-jaune) mais aussi à la Bressane (morphologie, forme des cornes, parfois robe).

Dans les années 1910, on note une tentative - par

la société d'élevage de Bourg et un syndicat d'élevage en Dombes (Basseins) - d'essayer de maintenir la race avec prime aux taureaux bressans (déjà rares à trouver) présentant les caractères du type ancien.

Dans les années 1920, les auteurs rapportent que la race Bressane est à peu près "complètement détruite", ou qu'il en reste "des débris" en Dombes. Pourtant, elle est encore mentionnée en 1940, et il est en réalité probable qu'il y en ait eu un peu plus que ne le disaient les zootechniciens (voir aussi les chiffres précités). D'une part, elle figure encore sur des documents photographiques des années 1930 mais surtout, elle est signalée par des éleveurs, encore vivants, et qui en ont vues dans leur jeunesse, juste au sortir de la Seconde guerre mondiale. Il est donc probable que la Bressane s'est éteinte vers 1949 (derniers témoignages), voire au tout début des années 1950.

Alors pouvait-on sauver la Bressane? Etait-ce nécessaire? Chacun se fera son idée. Mais c'était à n'en pas douter une race sobre et rustique qui, si elle avait été améliorée, aurait pu se maintenir un peu plus longtemps. Cette remarque est valable également pour sa cousine la Fémeline, sans doute la plus "améliorable" du rameau des Blondes de l'Est de la France. Suffisamment peut-être pour pouvoir bénéficier comme d'autres, plus chanceuses, d'un programme de sauvegarde et de la conservation de semences et d'embryons si elle avait pu perdurer un peu plus longtemps que le juste après-guerre. Sa voisine la Villard-de-Lans, qui a failli disparaître, est le dernier vestige de ce rameau blond qui peuplait autrefois une grande partie de l'est de la France et qui était une entité unique. L'histoire en a décidé autrement et la Bressane a rejoint le cimetière des races bovines disparues.

Le bétail du Haut-Bugey

Dans les montagnes du Bugey, dans l'Ain, on trouve une population bovine proche de la Bressane. Cette "race de pays" est reconnue depuis longtemps. Elle n'a eu aucune existence officielle, et a été rattachée à la Bressane. Cependant, elle s'en distingue par certains traits morphologiques. On doit beaucoup au rapport de stage d'un étudiant de l'école d'agronomie de Grignon, qui en 1909, est resté un été dans une ferme du Valromey et y a étudié les animaux (Martinand 1909). Ce qui est remarquable pour l'époque, c'est qu'il était muni d'un appareil photographique et il a pu ainsi illustrer son rapport de documents iconographiques. On y voit notamment ces fameux animaux du Haut-Bugey. Il décrit lui-même les animaux comme ayant la face allongée, un rétrécissement du front au niveau des orbites et les yeux souvent bridés. Ces deux caractères donnent aux animaux une physionomie particulière. L'encolure est assez fine, le fanon développé, le dos droit, la queue attachée haut. Les cornes, insérées un peu en arrière du plan du front, sont

longues, fines, rejetées en arrière et fortement enroulées en tire-bouchon. Le pelage est également plus foncé que celui de la Bressane. Il est d'un jaune rouge assez foncé, avec souvent une pigmentation noire au voisinage du mufle, des oreilles et des yeux et à l'extrémité des membres, ce qui le différencie des vraies Bressanes qui sont froment clair. La peau est fine et souple. L'ensemble des formes n'est pas toujours très régulier, mais présente une certaine finesse. Cette population est plutôt bonne laitière pour l'époque et les bœufs sont bons au travail. Ils sont connus pour être vigoureux et résistants. Les taureaux "de pays" du Valromey sont recherchés notamment dans les environs de Belley, Ain.

Ces animaux vont être rapidement fondus à la fois dans la race Montbéliarde et aussi dans l'élaboration en cours de la Gessienne dont l'existence propre sera d'assez courte durée. Cette population a probablement disparu en tant que telle au cours des années 1920.

Bibliographie:

- Barbier A. (1930). L'évolution et l'avenir de l'élevage dans la région Dijonnaise. *Revue de Zootechnie* 1930: 100-107.
- Borie V. (1857). Race bovine de la Bresse. *Journal d'Agriculture pratique* 1857: 429.
- Dubois Ph. J. (2011). *A nos vaches. Inventaire des races bovines disparues et menaces de France*. Delachaux & Niestlé. 448p.
- Geoffroy R. (1933). La Bresse septentrionale. Etude de géographie humaine. *Annales de Géographie* 42: 142-152.
- Grosclaude F., Aupetit R.Y., Lefebvre J. et Mériaux J.C. (1990). Essai d'analyse des relations génétiques entre les races bovines françaises à l'aide de polymorphisme biochimique *Genet. Sel. Evol.* 22: 317-338.
- Guicherd J. et Laprugne L. (1911). Le bétail de la Côte d'Or. *Dijon et la Côte d'Or en 1911 - tome 1*.
- Guicherd J. et Ponsart Ch. (1927). L'agriculture du Rhône en 1926. *Office agri. rég. de l'Est-Central et Off. agri. dépt. du Rhône*. Lyon.
- Guillien R. (1943). *Les races bovines d'origine jurassique. De l'influence de la race du Simmenthal sur la race tachetée de l'est*. Thèse pour le Doctorat Vétérinaire, Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort.
- Jannin G. (1940). *La vache laitière de rapport*. Librairie Hachette.
- Magne J.-H. (1845). *Traité d'Hygiène Vétérinaire Appliquée*, T2. Labé Editeur, Paris, 572 p.
- Martinand R. (1909). *Elevage et exploitation des vaches laitières dans le Valromey*. Rapport de zootechnie, Ecole d'agronomie de Grignon, np.
- Moll L. & Gayot E. (1860). *La connaissance générale du bœuf. Etudes de zootechnie pratique*. Frimin Didot, Paris, 600p.
- Sanson A. (1888). *Traité de Zootechnie, T4, Zoologie et Zootechnie Spéciales, Bovidés taurins et bubalins*. Librairie Agricole de la Maison Rustique. Paris, 363p.

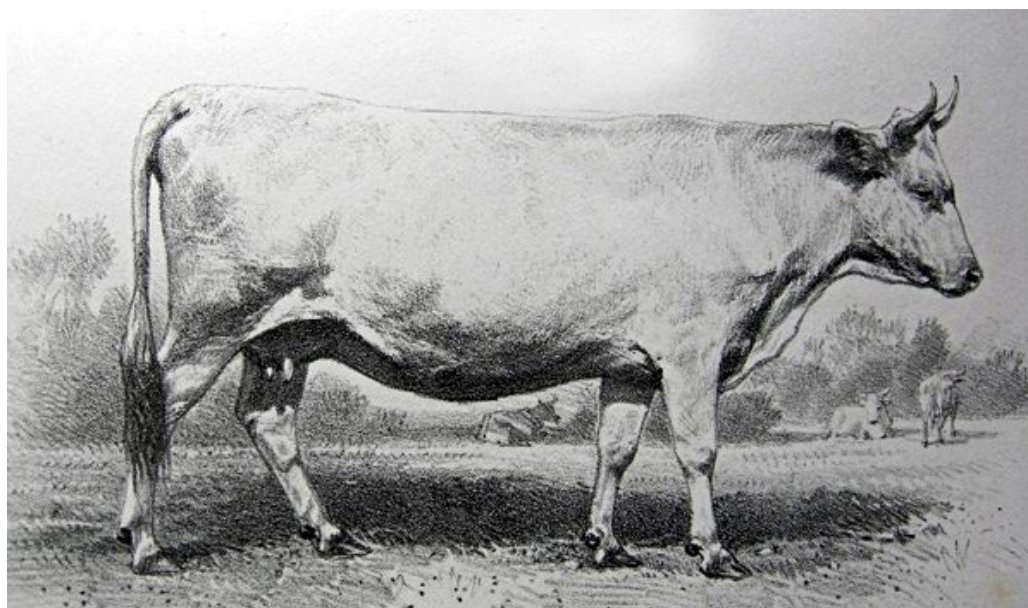


Fig. 1 – Vache de 3 ans, primée au concours régional de Bourg-en-Bresse en 1859.

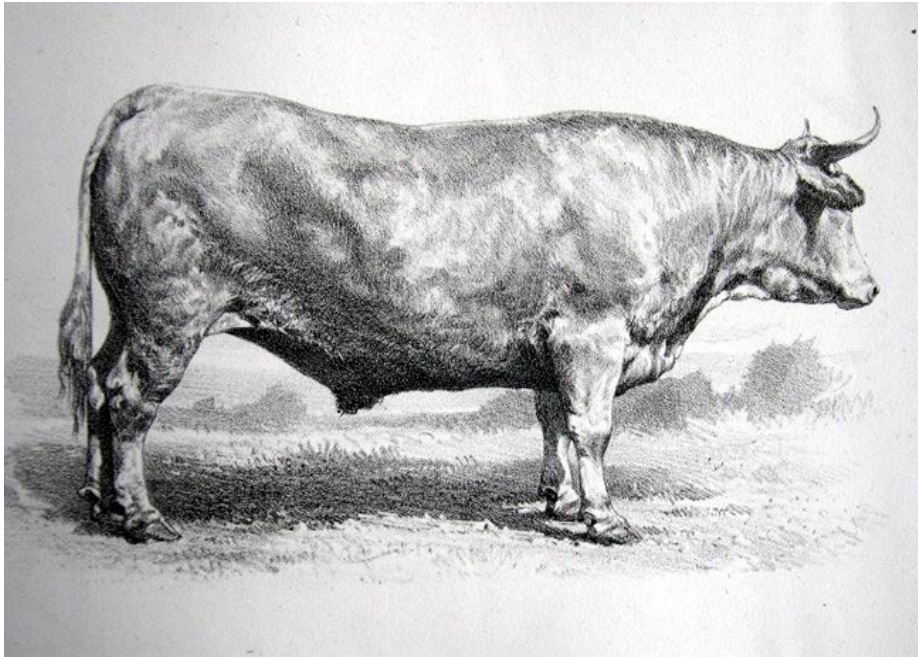


Fig. 2 – Bœuf bressan primé, années 1950-1860.



Fig. 3 – Vache bressane typique (début du XXe siècle). A noter la taille moyenne, la tête forte, les cornes rejetées un peu en arrière, le fanon marqué et les membres forts.



Fig. 4 – paire de vaches attelées, Bourg-en-Bresse, début du XXe siècle.



Fig. 5 – Vaches sur un champ de foire – Chatillon-sur-Chalaronne, Ain, début du XXe siècle. On remarque que la robe froment domine encore ! Noter également les variations de teinte de cette robe.

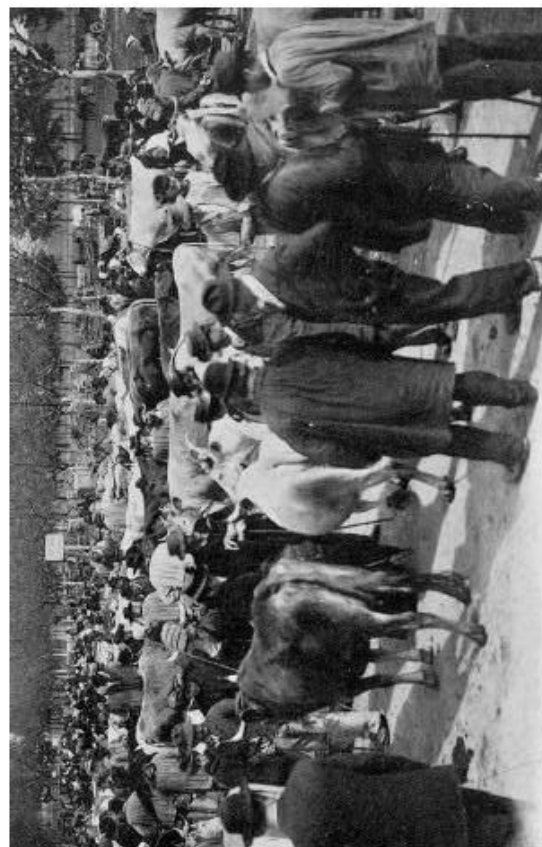


Fig. 6 – vaches sur le champ de foire de Bourg-en-Bresse, Ain. Là encore on remarque la variation dans les coloris de la robe (les plus sombres ne sont peut-être pas des Bressannes). Noter également la forme des cornes très rejetées en arrière sur l'animal au centre de la photo.

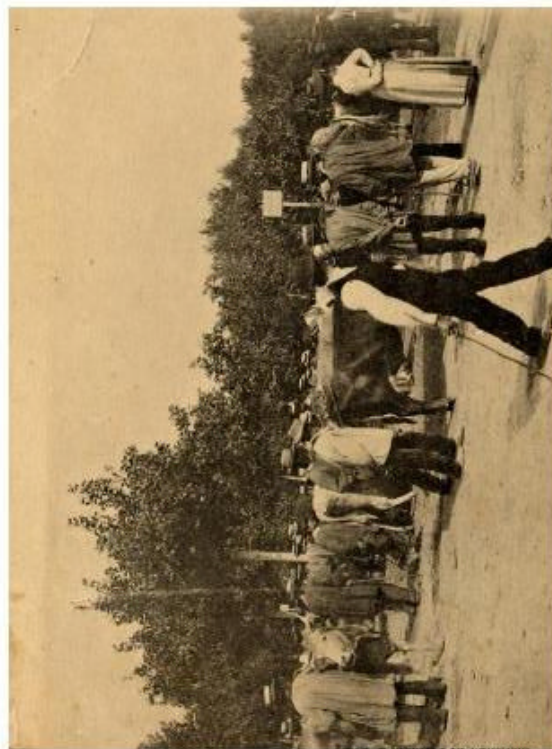


Fig. 7 – vaches sur le champ de foire de Bourg-en-Bresse – la vache de gauche, typique montre une grosse tête allongée et membres assez courts.

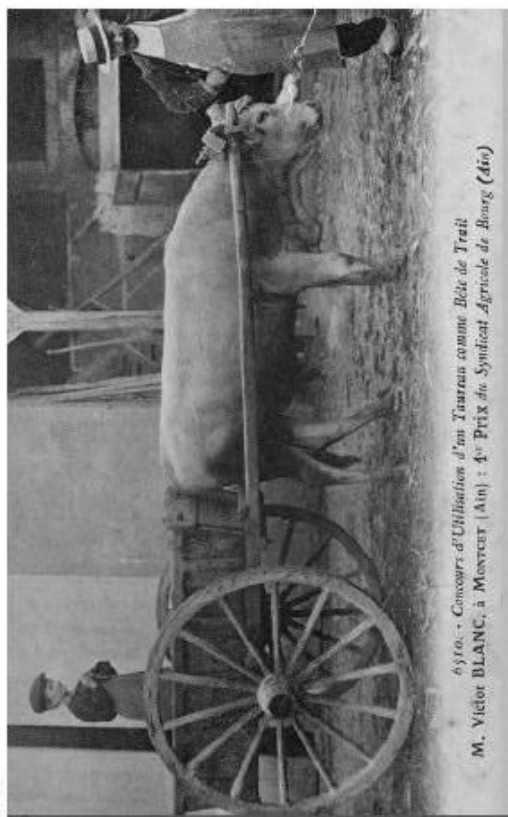


Photo. - Concours d'Utilisation d'un Taureau comme Bête de Trait
M. Victor BLANC, à MONTREUIL (Ain) : 4^e PRIX du Syndicat Agricole de Bourg (Ain)

Fig. 8 – Rarissime photo d'un taureau Bressan, qui plus est, attelé! Début du XXe siècle.

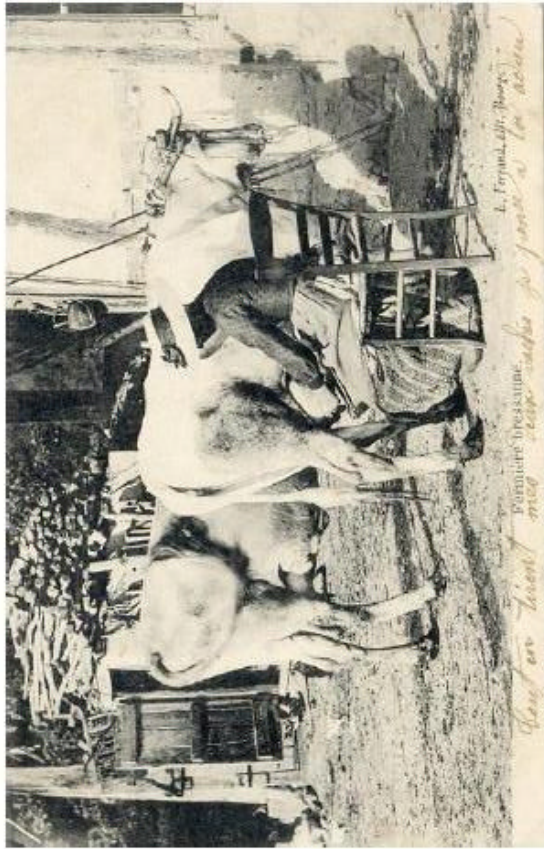


Fig. 9 – Vaches Bressannes traitées dans la cour, vers 1910. On note une robe apparemment froment pâle.



Fig. 11 – vaches près de Versailles (Dombes) dans les années 1910. On note trois vaches Bressannes (les trois à droite) et peut-être un animal croisé avec du bétail pie-rouge (à gauche).

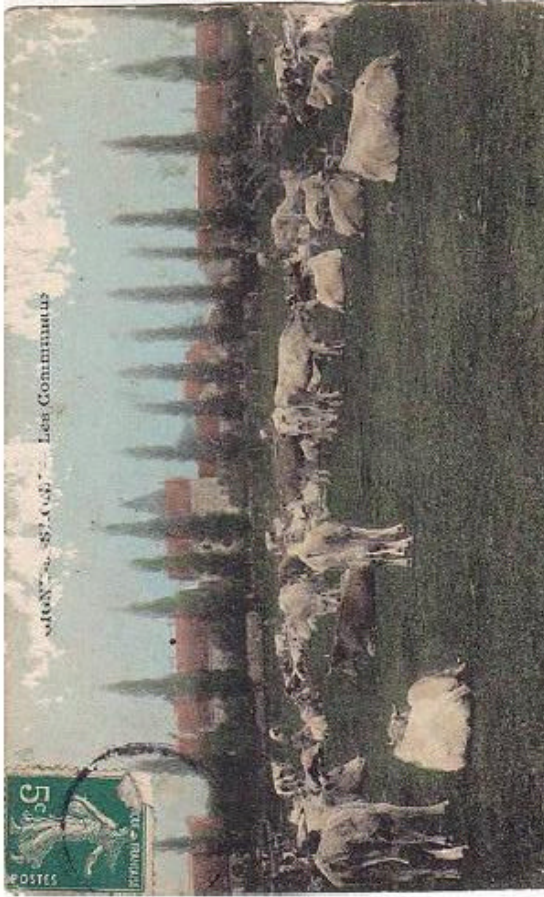


Fig. 10 – sur cette photo, prise à Givry-sur-Saône, Saône-et-Loire, dans les années 1910, on distingue des vaches Bressannes, mais également du bétail pie-rouge et sans doute des animaux croisés.

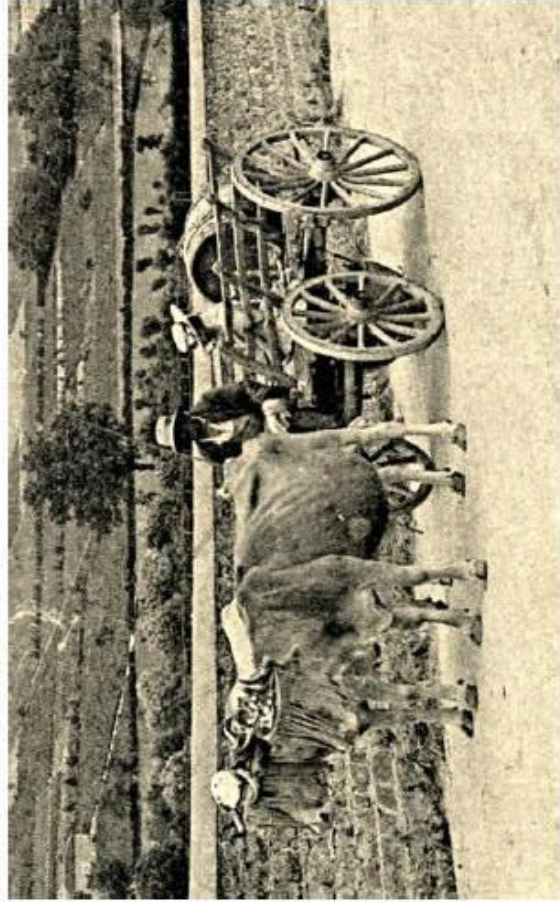


Fig. 12 – vaches attelées, à Fleurie, Rhône, vers 1909. Les animaux sont maigres et mal conformés. A noter les membres courts, le fanon développé, le ventre volumineux.

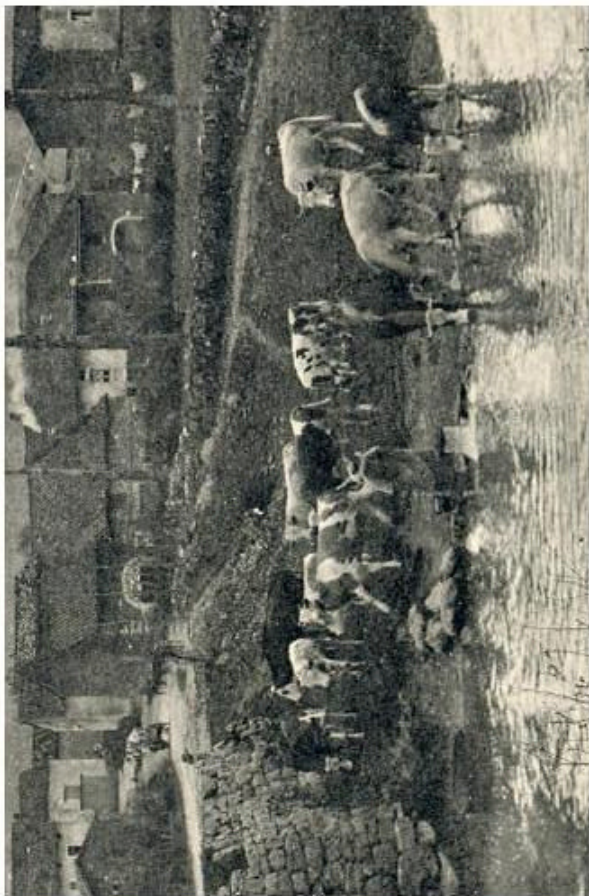


Fig. 13 – Sur cette photo prise dans les années 1900 à Noblens, Ain, on voit trois Bressannes (un taureau probable dans le fond au centre et deux vaches à droite, parmi un troupeau de vaches de type Montbéliard déjà majoritaire. A noter que la Bressane la plus à droite présente des marques blanches au ventre.

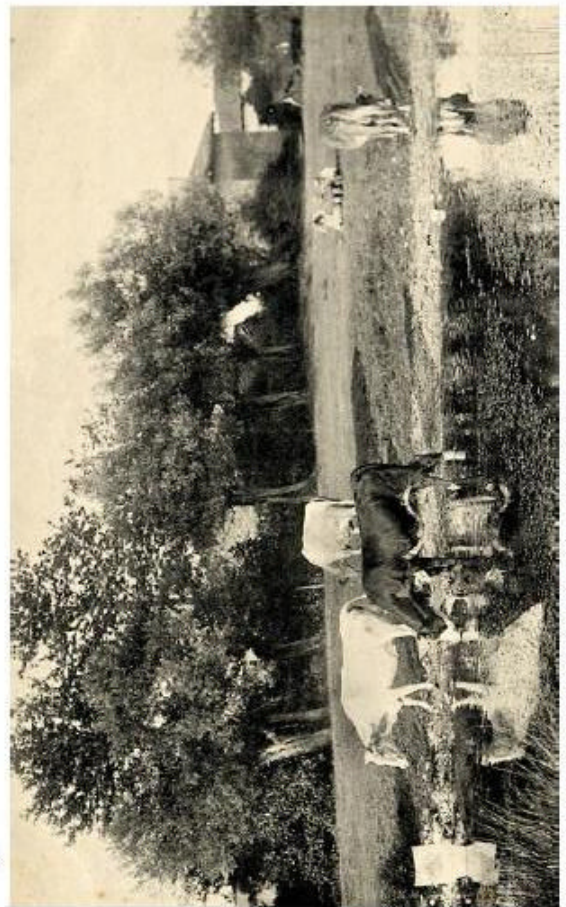


Fig. 15 – Bœuf Bressan dans une foire à Romenay, Saône-et-Loire, en 1937. Sans doute l'une des dernières photos de cette race... L'animal a les membres courts, le dos ensellé et la base de la queue en cimeter

Fig. 14 – Trois vaches Bressannes et une de type « pie-rouge », Bourg-en-Bresse, sans doute dans les années 1920.



Fig. 16 – Vache croisée entre Bressane et un type « Pie-Rouge », vers 1937. On remarque la conformation « bressane » de l'animal, mais la tête est en grande partie blanche de même que le bas des membres et le bas du ventre.



Fig. 17 – La vache du premier plan est croisée Bressane avec du bétail Pie-Rouge comme en témoigne ses marques blanches ; l'animal de l'arrière-plan est vraisemblablement pur Bressan... (Saône-et-Loire, vers 1937).

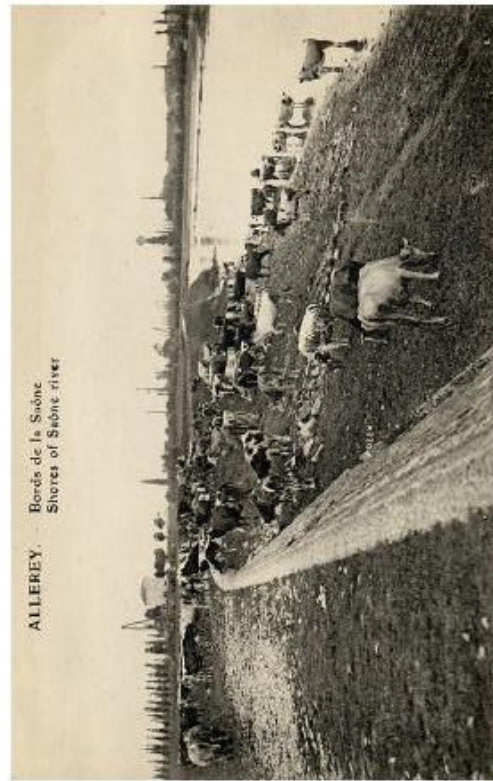


Fig. 18 – Troupeau de vaches, Allerey, Saône-et-Loire, années 1915-1920. Quelques vaches (entre autres celle du premier plan, une au centre de la photo, etc.) sont des Bressanes, mais c'est à présent la robe « pie-rouge » qui domine, avec sans doute quelques animaux croisés bressans.



Fig. 19 – Vache du Haut-Bugey, Ain, 1909. Noter la taille assez grande, la forme des cornes rejetées en arrière, la robe plutôt fauve et la forme du pis, signant sans doute une bonne laitière.

LE CHEVAL MONGOL EN 2012-2013: UN PATRIMOINE ÉQUESTRE PRÉSERVÉ

Elise ROUSSEAU ⁽¹⁾



Les chevaux sont présents partout dans la steppe. (photo Aurélien Audevard)

Résumé: Une expédition en Mongolie, en juin et juillet 2012 (désert de Gobi, Altaï Gobi, monts Khangai, monts Khentii, région d'Oulan-Bator), ainsi qu'une nouvelle expédition au printemps 2013 menée par des naturalistes, a permis de rencontrer différents spécialistes des chevaux et acteurs de terrain mongols et de rassembler une documentation récente sur le sujet. Cet article est la compilation des observations et informations recueillies sur place, qui permettent de donner un aperçu de la situation actuelle du cheval en Mongolie, tout en rappelant certaines des spécificités de cette race et de cette culture équestre.

Situation générale

La Mongolie, république parlementaire d'une superficie de 1 564 000 km², est l'une des plus mythiques terres équestres de la planète.

Les Mongols reconnaissent dans leur pays une seule race de chevaux, qu'ils subdivisent en 4 types. En 2001, la Mongolie comptait 2,2 millions de chevaux selon un rapport de la FAO (*Mongolia: the country report on animal genetic resources*, 2002). Un récent comptage en donne 2,93 millions en 2011. Le cheptel est donc en croissance (tout comme celui des autres animaux d'élevage: bovins, caprins, etc.). Les chevaux représentent 5,8 % de l'élevage d'animaux, derrière les moutons, les chèvres et les vaches.

Les Mongols, qui sont eux-mêmes 2,8 millions, possèdent donc environ un cheval par habitant, ce qui est la densité la plus forte au monde. L'image des Mongols habitant dans des *gers* (plus connues en Occident sous le terme de yourtes, de leur nom russe) est en 2013 toujours d'actualité, puisqu'un million d'entre eux vit encore de cette façon, même si la capitale, Oulan-Bator, a pris énormément d'importance. Ces nomades vivant dans d'immenses steppes restent avant tout un peuple d'éleveurs.

Ce peuple athée, ou bouddhiste, avec des traditions chamaniques, a une identité fortement marquée par sa culture équestre. Les Mongols, peuple cavalier, sont

passionnés de chevaux. Quand on leur demande pourquoi ils possèdent autant de chevaux, ils répondent qu'ils aiment les chevaux, qu'ils aiment les élever "*pour le plaisir*". Cette notion de plaisir, de passion, revient toujours dans leurs paroles. Dans la famille de l'un de nos contacts (Jiige), il y a 60 chevaux et ils n'en consomment que 2 ou 3 par an. Tous les Mongols interrogés affirment être cavaliers voire très bons cavaliers, y compris les citoyens. Même en 2013, ne pas savoir monter à cheval semble inenvisageable pour un Mongol. Ils sont d'ailleurs très surpris qu'on leur pose cette question, dont la réponse semble logique et évidente. C'est un peu comme si l'on demandait à un Français s'il sait faire du vélo...

Encore aujourd'hui, le cheval mongol est élevé pour trois buts principaux: le transport, la production de lait de jument (bu fermenté sous le nom d'airag), la viande. Mais aussi pour l'équitation, la chasse et les courses (très importantes en Mongolie).

L'élevage équin se porte très bien, notamment du fait de la croissance locale et internationale de la consommation de viande de cheval, mais aussi d'une demande de plus en plus accrue de lait de jument, notamment pour la production d'airag.

Les chevaux sont présents partout dans le pays: dans les zones désertiques, en haute-montagne (des troupeaux présents à plus de 3 500 m), et bien sûr partout dans la steppe. On en trouve aussi aux abords des villes et on peut encore en croiser quelques-uns à Oulan-Bator.

1) Journaliste, auteur, Kerdelam, 56410 Erdeven, courriel: elise.rousseau@free.fr / <http://lesbiodiversitaires.over-blog.fr/>

Les photos sont de l'auteur, sauf celles dont la provenance est mentionnée.

La race Mongole

Le cheval mongol est l'une des plus anciennes races de chevaux au monde, peut-être la plus ancienne, et a eu une influence considérable en Asie, notamment du fait des multiples invasions des cavaliers mongols dans les autres pays. Presque toutes les races asiatiques ont reçu à

un moment ou un autre une influence mongole. Le cheval tibétain lui ressemble notamment beaucoup, ainsi que le Mongol chinois. Mais son influence a sans doute largement dépassé l'Asie, jusqu'en Europe.

Aspect général

Le cheval mongol est petit, mesurant d'1,23 m à 1,42 m (1,31 m en moyenne pour les mâles, 1,26 m en moyenne pour les juments). D'aucuns en Occident l'appellent poney, car il ne dépasse pas les 1,48 au garrot, mais en Mongolie comme dans de nombreux pays du monde, la distinction de taille entre poney et cheval n'existe pas. Ce critère purement occidental, et arbitraire, n'est pas de mise chez les Mongols. Les étalons pèsent en moyenne 360 kg et les juments 280 à 300 kg.

Ce sont des chevaux compacts, dont l'aspect physique rustique et robuste n'emballerait pas les cavaliers occidentaux, car ils sont loin des normes équestres de nos pays et des races à la mode de nos jours. La race ne correspond sûrement pas non plus aux critères de sélection des zootechniciens et des éleveurs occidentaux.

De fait, cette race n'est pas seulement issue d'une sélection humaine. La sélection naturelle a été et reste déterminante dans la formation de ce cheval, qui doit être capable de résister à des conditions climatiques et environnementales extrêmes.

Selon le professeur Terbish Khayankhyarvaa, certains chevaux des contrées désertiques ont les sabots

beaucoup plus larges, ce qui leur permet d'évoluer plus aisément en milieu meuble. On retrouve en Europe cette particularité chez les chevaux des zones marécageuses, comme le Camargue du Sud de la France ou le Marismeña d'Espagne. A l'inverse, les chevaux des zones de montagnes, caillouteuses et dures, ont les sabots petits et comprimés.

Le Mongol possède différentes qualités de chevaux dit "primitifs", dont la grosse tête, et des robes souvent porteuses du gène "dun" et de marques primitives.

Ils ont une tête au profil rectiligne, des oreilles petites et des petits yeux. L'encolure est plutôt courte et assez épaisse. Le garrot n'est pas très saillant. Le dos est droit et court. La croupe est longue et inclinée. L'épaule est musclée. Les membres sont très solides, avec des sabots extrêmement durs, jamais ferrés. La queue est attachée plutôt haut.

Les crins de la crinière et de la queue sont fournis. Le poil d'hiver est particulièrement dense et lui permet de résister à des températures extrêmes.

Les organes respiratoires sont bien développés.

Les différents types

Le cheval mongol, que les Mongols considèrent comme une seule race, se divise en quatre types (FAO, 2002): "*Tes*", "*Galshar*", "*Darkhad*" et "*Jargalant*", possédant chacun des caractéristiques différentes.

Les détails suivants ont été transmis par Jigjidpurev Sukhbaatar (2012):

Ces types sont nommés du fait de leur emplacement.

Le cheval mongol indigène pur est le *tes*.

Le *galshar* est surtout le type élevé pour les courses. Il est issu d'un élevage sélectif d'une centaine d'années dans les zones de steppes, qui porte sur sa capacité à la course sur de longues distances. Ce n'est pas le type le plus répandu.

Le *darkhad* (ou *darhad*) est adapté à la vie en altitude (plus de 2 300-2 500 m au dessus du niveau de la mer) et à la vie dans la taïga. Il est particulièrement bien adapté à des conditions de vie extrêmes (hivers à - 50°C et épaisse couche de neige de 50-60 cm). Il a les organes respiratoires très bien développés, des membres très solides. Il sert essentiellement au transport. Les juments *darkhads* produisent davantage de lait que les autres types mongols.

Le *Jargalant* se situe dans une région du centre de la Mongolie. Ce type se caractérise par une taille assez élevée. Elle a en effet reçu un petit peu de sang de la race russe Boudienny, qui fut importée dans cette région dans

les années 1960-1970.

En cas de croisement avec une autre race, la race mongole est considérée comme dominante, transmettant ses caractéristiques aux poulains.

On sait qu'une ancienne théorie, aujourd'hui abandonnée, donnait à nos chevaux Camargues du Sud de la France des origines mongoles. Nous avons donc montré à un vieil entraîneur mongol une photo de jument camargue. Il a considéré que cette race ressemblait beaucoup aux chevaux mongols. Il est manifeste que certains parallèles morphologiques existent. Les Mongols disent que le Camargue ressemble à leur variété *Darkhad*, c'est-à-dire à l'un des plus rustiques des types mongols.

Le Nouveau Mongol: Il s'agit de croisements avec le Don, le Boudienny, le Pur-sang, l'Arabe... Ces croisements restent assez rares mais des hommes d'affaire essaient de créer cette race pour les courses. Ce sont des chevaux plus grands, plus rapides sur des courtes distances, mais qui ne rivalisent pas avec le Mongol sur les longues distances. Surtout, ils ne sont pas aussi résistants pour survivre au climat mongol et ne possèdent pas l'instinct de survie très développé des chevaux mongols. Ils ont besoin de beaucoup plus de soins et de nourriture. Leur caractère est plus proche de l'homme que celui des purs chevaux mongols. On trouve ces chevaux croisés autour d'Oulan-Bator.



Darhad (source: site mongol <http://mongol.moriton.net>)



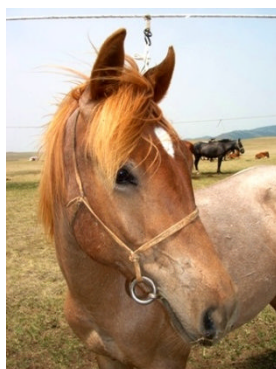
Tes (source: site mongol <http://mongol.moriton.net>)



Galshar (source: site mongol <http://mongol.moriton.net>) et Galshar à l'entraînement chez un éleveur mongol



Jagarlant (source: site mongol <http://mongol.moriton.net>)



Nouveau mongol vraisemblablement (taille plus haute, tête plus fine, encolure plus longue, crins plus fins, tout en conservant l'aspect compact du Mongol) (source: site mongol <http://mongol.moriton.net>)

Il faut noter également qu'en Mongolie intérieure (Chine), on trouve une population très importante de chevaux mongols. C'est là qu'on rencontre le

Une grande variété de robes

A l'instar des chevaux islandais, les chevaux mongols présentent une incroyable variété de robes. Les plus fréquentes sont le bai, bai foncé et clair, alezan (plus de 60 % de la population). Plus occasionnellement mais cependant couramment, on rencontre des noirs, des gris, souris, isabelle. Plus rarement, on voit aussi de beaux palominos, des cafés au lait, crèmes, des tachetés, des pies. Des gris clairs à aux crins jaunâtres. Certaines robes sont plus anecdotiques. On peut voir des alezans clairs, avec les crins de la crinière de deux couleurs: à la fois alezan et crins lavés. Ou encore un isabelle pie, doté de hautes balzanes et de tâches sur le corps. Ou un tacheté rouan. Ils sont très souvent porteurs du gène sauvage "dun",

Wuchumutsin (aussi orthographié *Wuzhumiqin*, *Ujumqin*, *Uzhumchin*), un type plus raffiné de cheval mongol, élevé sur des pâturages riches, et apprécié en Chine.

occasionnant des raies de mulet sur des robes souris, isabelles ou encore alezanes. On trouve aussi des noirs pangarés, mais aussi des contours de l'œil plus clairs dans des robes plus claires.

Beaucoup de chevaux alezans et bais ont des reflets très brillants, comme certaines autres races d'Asie centrale (Karabakh, Kustanair, Akhal-téké).

Les Mongols pensent que les chevaux aux robes claires produiraient un lait de meilleure qualité que les autres. Les juments blanches (crème, gris clair) sont donc particulièrement prisées.

Tempérament

Le cheval mongol a un caractère affirmé, mais serein du fait de son mode de vie au grand air. Ce sont des

animaux énergiques, maniables et agiles. Il est réputé docile une fois dressé.

Aptitudes et qualités

Bien que petit, le cheval mongol est très fort, puissant attelé et porteur monté. Il est connu pour son endurance extrême, hors du commun, qui a fait autrefois la gloire de la cavalerie mongole, véritable "arme de guerre" notamment sous Gengis Khan, et réputé infatigable par les Mongols. C'est un cheval capable de parcourir des kilomètres avec un cavalier adulte.

va l'amble. Ces chevaux ambleurs, plus rares, sont appréciés par les femmes du fait de leur confort.

Il est également rapide pour sa taille: un cheval adulte peut parcourir 28-29 km en 35-40 min (à 45 km/h environ).

Le cheval mongol fait partie des races les plus résistantes au monde, capable d'endurer des températures de 30°C et jusqu'à 40°C en été et facilement -30°C et jusqu'à -50°C en hiver. Frugal et très robuste, il se contente d'une nourriture pauvre.

Ses allures n'ont pas une grande amplitude, le trot notamment est assez inconfortable pour le cavalier occidental. Fort heureusement, une partie de la population

La production annuelle de lait récolté d'une jument est de 550-600 litres (rapport FAO, 2002). Cette petite quantité réside dans le fait que la jument n'est traitée qu'à partir de juin, quand le poulain peut commencer à s'en passer, et qu'elle ne reçoit aucun complément alimentaire.

Utilisations

Lorsque le cheval mongol interagit avec l'homme, c'est le plus souvent sous la selle, ou bien à la traite pour les juments. Mais ces chevaux conviennent aussi au bât, au

trait léger ou aux travaux agricoles. C'est aussi un cheval de travail, utilisé pour rassembler les troupeaux de chèvres et de moutons.

Viande, cuir et crins

Les Mongols consomment occasionnellement de la viande de cheval, surtout dans la partie Est du pays. Mais la viande de cheval n'est pas la viande majoritairement consommée en Mongolie. Elle arrive loin derrière la viande de mouton (40 %), la viande de bœuf (30 %), et a une part équivalente à celle de la viande de chèvre (10 %), devant celle de chameau (4 %).

mongols ont souvent la crinière coupée. Les hongres la portent généralement en brosse, avec une poignée de longs crins laissée au niveau du garrot. La plupart des juments ont les crins laissés longs, mais elle peut aussi être coupée. La crinière de l'étalon – animal très respecté - n'est jamais coupée – elle est censée le protéger des loups lorsqu'il défend son troupeau.

Le cuir des chevaux est également utilisé. Ainsi que le poil pour la confection du feutre. Les chevaux

Les crins récupérés servent à fabriquer des objets, des cordes, pour le harnachement, etc.

Produits laitiers

Les Mongols sont de grands consommateurs d'*airag* (connu dans d'autres pays d'Asie centrale sous le nom de *koumiss*), le lait fermenté de jument, légèrement pétillant, et le degré d'alcool varie selon la saison (entre 3 et 10°, souvent autour de 8°). On nous l'a servi avec des chips salées. Le lait de jument a des vertus scientifiquement connues, mais aussi de nombreuses vertus "populaires" que

lui prêtent les croyances mongoles (très attachés, du fait d'un système complexe de croyances alimentaires, aux aliments "blancs"). Son importance nutritionnelle pour ce peuple d'éleveur qui, dans la steppe, ne consommaient guère de fruits et de légumes, tient dans sa richesse en vitamine C.

Il est aussi utilisé à des fins thérapeutiques (antiseptique, bactéricide, reconstituant, cosmétique, etc.), ainsi que comme répulsif contre les moustiques.

Le lait de jument ne caille pas, et ne peut donc faire du beurre, du yaourt ou du fromage, à moins de le mélanger à d'autres laits.

La traite des juments, autrefois dévolue aux

Un animal de travail

Contrairement à la tendance occidentale qui voit évoluer le cheval, animal de travail, vers le statut d'animal de compagnie, le cheval mongol ne connaît pas cette transformation.

Généralement, les chevaux ne veulent pas être caressés. En règle générale, ils sont sur leurs gardes, relativement méfiants, pas "proches de l'homme".

En troupeau, en liberté, ils ne viennent pas à la rencontre de l'homme et s'éloignent au contraire. Les juments préservent ainsi leurs poulains de l'année de toute approche. Les Mongols doivent les rattraper avec leur perche-lasso, ce qu'ils font avec rapidité et efficacité.

Les Mongols auxquels nous avons posé la question de savoir pourquoi ils ne caressaient pas leurs chevaux n'ont pas vraiment compris et ont semblé surpris. La réponse qui revient le plus souvent est qu'il s'agit d'un animal farouche, assez sauvage, mais surtout que les Mongols possèdent un trop grand nombre de chevaux pour les caresser tous individuellement. Ils n'ont tout simplement pas le temps.

Ce statut en fait-il des chevaux moins bien traités? Certainement pas, et ce qui marque en Mongolie, au contraire de nombreux autres pays du monde, c'est la bonne santé et le bon état des chevaux. Les chevaux montés ont cependant parfois des marques blanches sur le chanfrein, du fait de licols trop ajustés. Un cheval monté par un cavalier, croisé dans les montagnes, avait une protubérance sur la lèvre supérieure, peut-être stigmate d'une action type tord-nez utilisé lors du marquage du

Courses de chevaux

Les courses, et plus précisément les courses d'endurance, sont une passion nationale. Les Mongols sont intarissables sur le sujet et partent rapidement dans de grandes explications techniques.

On connaît bien sûr le *Naadam*, la grande fête nationale des 11 et 12 juillet, mais on peut aussi utiliser le mot *naadam* pour les petites fêtes locales. Lors de ces festivités, les trois sports mongols traditionnels sont représentés: la lutte, le tir à l'arc et la course d'endurance à cheval.

En Mongolie, les courses sont organisées en fonction de l'âge des chevaux, de 2 à 6 ans, qui ne parcourent pas le même nombre de kilomètres (il existe 6 groupes d'âge, et les courses vont de 15 km pour les 2 ans à 30 à 60 km pour les plus de 6 ans).

Il existe des courses spécifiques, de 15 km, pour les chevaux ambleurs.

Les jockeys, garçons ou filles, ont le plus souvent entre 8 et 12 ans. Les plus jeunes ont entre 6 et 12 ans et les plus vieux entre 13 et 14 ans maximum. Les tranches d'âge

hommes, est aujourd'hui un travail d'équipe, la femme trayant souvent pendant que l'homme tient les animaux. Les juments sont traitées de juin à octobre, pas après car le lait n'est plus aussi bon, pas avant car le poulain a un besoin. Elles sont traitées en gardant le poulain près d'elles, toutes les 2 heures, pour récolter 3 à 5 l de lait par jour (le reste étant pour le poulain).

cheval? Quelque soit l'action, la rudesse des Mongols est toujours compensée par leur grande rapidité et leur grande précision d'hommes de cheval. Attraper un cheval au lasso, déboutrer, traire les juments: tout se fait avec la rapidité précise, calme et naturelle de ceux qui effectuent ces gestes depuis l'enfance. Leur grande expérience confère une efficacité sereine aux hommes, et les chevaux obtempèrent vite. Alors que les chevaux occidentaux vivant en box présentent régulièrement des signes de souffrances psychologiques (tics divers, etc.), les chevaux mongols, vivant en troupeau au grand air et ignorant le concept d'écurie, sont équilibrés.

La quasi-totalité des chevaux observés en 2012 et en 2013 sont dans un très bon état général (belle corpulence, belle musculature, poil brillant), même ceux pâturant dans le désert. Ils sont dans la période estivale, avec des pâturages riches, et emmagasinent les graisses pour l'hiver. La sélection naturelle ne permet de toute façon pas aux chevaux fragiles de résister. Nous n'avons croisé dans la steppe qu'un seul cheval boiteux. Nous avons pu observer, seulement sur les chevaux pour touristes de Yolyn Am (Altaï Gobi), un peu de parasitisme par les tiques au niveau de la crinière. Mais à cet endroit, la population de *Pikas de Pallas*, *Ochotana pallasi*, petit mammifère lagomorphe, était très élevée, ce qui devait favoriser une forte densité de parasites.

Les Mongols ne donnent pas de nom propre aux chevaux, mais ils les désignent en fonction d'une couleur ou d'un signe spécifique.

inférieures (6 ans) et supérieures (14 ans) restent rares, il s'agit d'exceptions. L'entraîneur est souvent le père ou le frère aîné.

Tout le monde peut participer. Les cavaliers sont légèrement vêtus, certains montent même en chaussettes, afin de s'alléger au maximum.

Les Mongols savent très tôt juger des chevaux, reconnaître dans le troupeau celui qui sera le meilleur.

Les chevaux préparés pour les courses d'endurance sont secs et musclés, leur entraîneur leur a fait perdre leurs "mauvaises graisses" par des séances de transpiration. L'entraînement pour les courses est très sérieux et très codé.

Lors du *Naadam*, tous les cavaliers ne passent pas la ligne d'arrivée, certains étant désarçonnés avant. Mais l'important est de participer. Le grand gagnant d'une course, plus que le cavalier, est le cheval, et son entraîneur.

Sur la route d'Anara et près des dunes de Kongoryn Els, nous avons assisté à une petite course d'une

dizaine de kilomètres pour les poulains de 2 ans. Ces réjouissances avaient été organisées du fait des élections nationales, un jour férié ayant été accordé à la population (voter demande des déplacements importants dans la steppe, pour se rendre aux *gers* électorales).

Pour les courses, les entraîneurs revêtent de somptueux habits traditionnels.

Les chevaux de course ont les crins de la queue noués. Le toupet est également souvent relevé.



Arrivée d'une course. Les filles sont des cavalières actives. Toupet et queue sont attachés.

Tourisme équestre

Le tourisme équestre s'est développé. Quand il s'agit de chevaux attendant, un peu blasés, sur le bord de la route dans des zones touristiques, pour de petites balades, ce sont souvent des enfants ou de jeunes garçons qui s'en occupent. Quand il s'agit de véritables randonnées, ce sont

des organismes professionnels qui gèrent. Nous avons ainsi croisé à Yolyn Am (Altaï Gobi) ainsi que dans le parc de Terelj, au nord-est d'Oulan-Bator, des groupes de chevaux gérés par des enfants ou de très jeunes hommes.

Harnachement mongol

La selle

La selle mongole, ornée de motifs décoratifs riches, est très belle et très particulière. Il en existe de légères variantes selon les régions de la Mongolie. Tous les cavaliers ne semblent pas en posséder. De nombreux jeunes cavaliers vont à cru, et les chevaux pour touristes ne sont pas munis de la belle selle traditionnelle, trop dure pour eux. La selle mongole a en effet pour particularité d'être en

bois, avec un siège très haut qui répartit bien le poids du cavalier et libère le cheval dans sa locomotion, et de grands quartiers en cuir.

On trouve en Mongolie différents types d'étriers. Le plus traditionnel possède une partie ronde et plate pour poser le pied.



Le tapis de selle est en feutre. Les étriers plats sont les plus communs.

Licol et bride

Les mors, même s'il en existe quelques variantes, sont à peu près les mêmes partout. Ce sont des sortes de mors brisés à anneaux, munis de très longues tiges fines en fer qui sortent nettement des lèvres. Selon les Mongols, le

cheval est dirigé surtout par une action des anneaux sur les joues. On note quelques blessures aux commissures des lèvres, sur les chevaux pour touristes, pas chez les cavaliers aguerris.



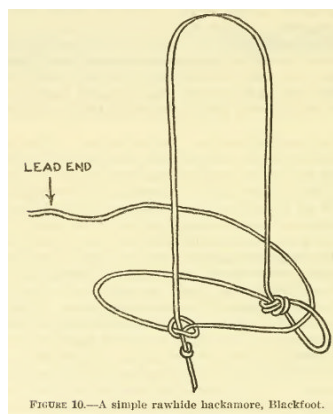
Le licol à nœuds, marque de fabrication mongole

Par ailleurs, un point a soulevé mon attention. Les licols et brides des Mongols, en corde ou en cuir, possèdent des nœuds, plus ou moins gros, qui m'évoquent les fameux licols américains utilisés en équitation "éthologique" (l'équitation "éthologique" - ou plus exactement *natural horsemanship* - est une approche du cheval plus naturelle, reposant sur des principes de bon sens et l'observation du comportement de l'animal). Un expert en équitation éthologique m'indique que ces nœuds ont vraisemblablement une action similaire, action également due à la finesse de la corde (au contraire des licols plats), notant que le licol mongol est souvent très ajusté. Ce type de licol est répandu dans toute la Mongolie. La Chine limitrophe leur permettrait d'importer en masse les licols plats en nylon tels qu'on en utilise en Occident. Mais les Mongols semblent très attachés à leurs licols et brides à nœuds. Dans *Travelling by Mongolian Horse*, Bekhjargal Bayarsaikhan explique qu'il s'agit d'une spécificité mongole: "*Alors que les licols européens sont assemblés avec un anneau, la bride mongole est fabriquée avec une corde et des nœuds*" (voir schéma ci-dessous).

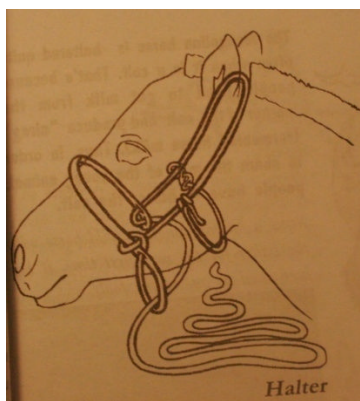
De son côté, Carole Ferret (2009) fait le parallèle entre ce licol (*noqt*) mongol et le hackamore des indiens Blackfoot (voir schéma ci-dessous extrait de *The horse in Blackfoot Indian culture, with comparative material from other western tribes*, John C. Ewers).

Les Indiens Blackfoot (région du Montana, États-Unis) avaient en effet des licols à nœuds.

On peut noter au passage que ces Indiens avaient également conçu des fouets semblables à ceux des Mongols. Ces deux peuples cavaliers n'ayant pu communiquer, on peut avancer que ces similitudes sont le fait de convergences cavalières, dans une recherche d'efficacité maximale. Efficacité également recherchée en équitation éthologique.



Licol des Indiens Blackfeet



Licol mongol



Licol éthologique (ici sur un konik polski)

Uurga et fouet

Les nomades ont une perche-lasso nommé *Uurga* avec laquelle ils attrapent chevaux et bétail, à l'aide d'un cheval dressé pour le tri du bétail. Ils considèrent que c'est la meilleure méthode pour attraper un cheval sans l'effrayer. Dans l'ouest de la Mongolie, on utilise davantage un lasso de corde et de cuir.

Les fouets des Mongols, composé d'un manche bois pour la tenue en main, duquel part une cordelette

souple, sont visuellement impressionnants, mais leur principale fonction est d'être claquée en l'air pour stimuler les chevaux, ou les toucher assez superficiellement dans un usage équivalent à une cravache. Les fouets sont conçus pour ne pas blesser le cheval. Nous n'en avons croisé aucun portant la trace d'un coup de fouet. Les Mongols disent rarement toucher le cheval. Battre les animaux n'est dans les mœurs, même si comme partout on peut croiser

des humains plus brutaux que d'autres. Le port du fouet n'est pas systématique. Par ailleurs, les Mongols n'utilisent que légèrement leurs talons pour faire avancer leurs

chevaux et ne possèdent pas d'éperons (les quartiers de la selle descendent très bas). Ils avancent essentiellement à la voix, le fameux "tchou" des Mongols.



Groupe de cavaliers avec uurga.

Attache

Rappelons que dans les steppes il n'y a pas d'arbres ni de barrière pour attacher un cheval, ni rochers et encore moins d'anneaux d'écurie. Entraver est souvent la seule solution possible pour garder un cheval à portée de main. Cette pratique qui consiste à nouer les antérieurs du cheval entre eux, lui permettant de se déplacer sur une petite distance seulement mais de façon malaisée, heurte parfois le voyageur occidental, bien que le cheval mongol, habitué, semble s'en accommoder. Il n'est de toute façon entravé que pour un temps limité et une raison précise, puisque ces chevaux passent l'essentiel de leur vie en totale liberté. Avant de juger le fait d'entraver un cheval dans ce pays sans aucun moyen d'attache, que les cavaliers

n'oublient pas que les Mongols seraient, eux aussi, peut-être encore plus surpris de voir comment nous traitons les chevaux en Occident, par l'enfermement qu'on leur fait subir, et que nos écuries leur sembleraient des univers carcéraux.

Lors de campements plus fixes et durables, près des *gers* ou lors d'une course, les chevaux sont attachés à une corde suspendue à des poteaux, pratique que l'on retrouve en Occident chez les cavaliers randonneurs. Cela évite notamment que le cheval ne se prenne les pieds dans sa longe, tout en lui permettant une certaine liberté de mouvement.



Attache près d'un camp.



Pieds d'un cheval entravé faisant la sieste.

Pas de fers

Nous n'avons vu aucun cheval ferré, mais les Mongols disent qu'ils peuvent les ferrer dans les régions montagneuses. Les sabots, très sains, semblent parés naturellement, la corne est dure. Marchant toute la journée,

loin des litières molles des écuries occidentales et de l'enfermement, génétiquement pourvus d'excellents sabots, les chevaux mongols ne connaissent manifestement aucun problème de pied.

L'équitation mongole

Les équitations que nous avons pu observer ont été: une équitation de course, une équitation de travail (rassemblements, au soleil couchant, des moutons et des chèvres) et tout simplement un moyen de transport

(notamment dans les montagnes). Les Mongols disent respecter leur monture: "*Depuis des générations, les Mongols sont éduqués à respecter et aimer leur cheval*" (Bekhjargal Bayarsaikhan).

Une équitation de travail

Lors du rassemblement du bétail, l'équitation mongole est très proche des équitations de travail d'autres pays du monde (gardians de Camargue, cow-boy d'Amérique du Nord, gauchos d'Amérique du Sud). Les cavaliers montent à une main des chevaux qui savent parfaitement comment se positionner face aux animaux à trier. A quelques endroits, des motos remplacent ou assistent les chevaux pour rassembler les troupeaux de chèvres, yaks... Mais les cavaliers restent présents partout.

On voit souvent près des *gers* un cheval solitaire attaché, prêt à être monté (parfois déjà sellé). Dans la steppe et les montagnes, le cheval mongol reste le moyen de transport le plus tout terrain et le plus économique qui soit. Motos et 4x4 ne semblent pas encore prêts à les détrôner.

Les cavaliers montent à cheval du côté gauche, mais guident leur cheval de n'importe quelle main. Ils montent à une main, rênes ajustées.



C'est au coucher du soleil qu'on peut le plus fréquemment observer les Mongols en train d'effectuer des manipulations de tri du bétail (ici des troupeaux de chèvres).

Une équitation naturelle

Dès les temps anciens, les cavaliers mongols étaient redoutés du fait de leur osmose avec leurs montures, qui leur donnaient un avantage militaire certain.

Au quotidien, ils montent fréquemment en simple licol et à cru. Hommes et femmes montent à cru et à califourchon.

Avec une selle, ils montent assis aux allures lentes (pas, amble, petit trot) et en suspension (sans toucher la selle, debout sur des les étriers chaussés courts) aux allures plus vives. Les cavaliers occidentaux sont souvent déconcertés par l'équitation mongole, qui nécessite un bon équilibre et des jambes musclées. Le trot enlevé n'existe pas. Pourtant, cette façon de monter, associée à la selle particulière, préserve le dos du cheval: *"la selle mongole à très forte liberté de garrot (...) prévient les blessures en cas d'amaigrissement et (...) le pommeau et le trousséquin, très relevés, fixent l'assiette très au dessus de la ligne du dessus.*

C'est une monte debout qui vise à épargner le dos des petites montures utilisées. (...) De plus, quand le cheval travaille, à l'opposé de nos pratiques, il ne mange pas. Il consomme donc ses réserves corporelles et maigrit. Le harnachement est adapté à ces conditions pour éviter les blessures de garrot ou de dos. Les voyageurs étrangers l'ont souvent jugé à tort comme un instrument de torture hautement inconfortable, ils n'en avaient pas compris à mon avis ni l'usage (monte en suspension debout) ni les avantages (poids du cavalier reporté sur le garrot, colonne vertébrale du cheval préservée en toutes circonstances)". (Langlois, 2013)

Traditionnellement, les juments étaient laissées à la reproduction, les étalons servaient à la chasse au loup, et les hongres étaient les montures les plus couramment utilisées. Pour le tourisme équestre, seuls les hongres sont utilisés.



Pas à cru (cheval mené en licol, avec une seule rêne et un second cheval en dextre)



Trot (cavalier rassemblant un troupeau de chevaux)



Galop (en suspension, cheval mené en licol avec la longe en guise de rêne)



Les Mongols prennent leur temps et sont mieux adaptés au rythme naturel du cheval que les cavaliers occidentaux.

Dressage des chevaux

Le dressage des chevaux est sommaire: les cavaliers mongols aiment les montures énergiques et fougueuses, gardant une part de sauvagerie.

Certains chevaux sont cependant montés plus souvent et mieux dressés, notamment ceux avec lesquels les Mongols manient l'*uurga*, leur perche-lasso qui sert à attraper les autres chevaux. A l'instar des chevaux de travail d'autres contrées du monde, ces chevaux de tri du bétail sont capables d'accélération et d'arrêts brusques et de changements de direction très rapides.

Les poulains sont manipulés dès les premiers mois (pour la traite des juments) et débourrés tôt, en deux étapes (d'abord sans selle, ensuite avec), au cours de leur seconde année (vers 14-16 mois), dans le calme et de façon assez stricte, à proximité du troupeau. Ce sont les hommes qui s'en occupent et les enfants qui montent les jeunes chevaux, du fait de leur poids léger (un poulain si jeune ne

conviendrait pas à un cavalier adulte) et parce que les Mongols considèrent que c'est un bon apprentissage de cavalier. Enfants et poulains sont fortement associés l'un à l'autre dans la culture mongole. Les Mongols considèrent aussi que traiter un jeune cheval avec aménité permet d'en faire une monture douce (Bekhjargal Bayarsaikhan). Ce qui n'empêche pas quelques défenses de la part de l'animal.

Les jeunes enfants sont en contact étroit avec ces animaux, et deviennent cavaliers extrêmement tôt, dès 5 ans. Ils apprennent rapidement à débourrer et dresser les chevaux. Comme partout, certains sont plus doués que d'autres.

Parfois, des événements sont organisés au moment des débourrages, notamment pour former les jeunes hommes. Presque tous les hommes savent débourrer les chevaux, la formation se déroulant en continu entre les différentes générations de cavaliers.

L'élevage

Les chevaux sont élevés en liberté à longueur d'année, auprès de troupeaux de yaks, vaches, moutons ou chèvres selon les différentes régions. Les hivers sont très rudes, avec beaucoup de neige. Les animaux ne reçoivent pas de complément d'alimentation en hiver. Comme les yaks, les chevaux grattent la neige avec leurs sabots pour trouver leur nourriture. Ils puisent dans les réserves de graisse qu'ils ont accumulées durant l'été.

"Il n'est pas dans l'habitude des nomades de faire des provisions pour l'hiver; en revanche ils maintiennent des zones non pâturées pour les hivernages qui se font souvent dans des vallées de montagne offrant des abris contre les vents d'hiver." (Langlois, 2013)

Les éleveurs comptent des pertes durant les hivers les plus durs, les fameux *dzuds* "blancs", terme mongol désignant les hivers particulièrement neigeux.

La race possède une fertilité élevée. Les cas d'avortements spontanés sont liés à un pâturage inadapté

ou à des hivers particulièrement froids, ce qui arrive fréquemment (il peut alors y avoir facilement 30 % d'avortements). Les juments sont livrées à elles-mêmes face aux conditions météorologiques. Les poulains sont sevrés en juin, à 6-8 mois.

Les chevaux portent de légères marques au fer rouge à la cuisse gauche, avec des dessins différents selon les propriétaires. L'usage est le même qu'ailleurs: permettre aux nomades de savoir à qui appartient le cheval.

Les chevaux sont utilisés jusqu'à 10-12 ans pour les hongres et sont souvent tués ensuite pour la viande. Selon Jigjidpurev Sukhbaatar, les étalons et les juments sont souvent utilisés pour la reproduction jusqu'à 15-18 ans, voire plus, et tués ensuite. Les plus vieux vivent jusqu'à 25-30 ans. Selon Bekhjargal Bayarsaikhan, la tradition veut que l'étalon, très honoré, ne soit pas tué et meurt naturellement.

Le pays sans ombre

Ce qui frappe en parcourant les kilomètres en Mongolie, c'est l'absence d'ombre. Des immensités de

pâturages battus par les vents sans forêt, sans arbre, sans rochers... Là où nous ne supportons pas un pré sans abri

pour nos chevaux, une majorité de chevaux mongols passe sa vie sans le moindre endroit où s'abriter. C'est quelque chose d'étonnant et de difficile à appréhender quand on n'a jamais voyagé dans de très grands espaces. De ce fait, les rares abris sont très prisés. Nous avons ainsi vu un troupeau entier s'agglomérer sous un pont, profitant de l'ombre. Les distances de sécurité habituellement de mises entre chevaux tombent alors sous l'effet d'une forme de solidarité, puisque chaque cheval veut profiter du moindre centimètre carré d'ombre, et chacun accepte de se presser contre l'autre sans faire d'histoires. Quelques mouvements et déplacements ont lieu dans le troupeau, mais pas de forts règlements de compte, les animaux semblent unis face à l'adversité d'un soleil implacable. Face à cette absence d'ombre, les chevaux ont développé une stratégie très au point pour se rafraîchir. Ils s'immergent les membres, parfois jusqu'au ventre, dans les nombreux lacs qui parsèment la steppe, et restent ainsi dans l'eau pendant les heures les plus chaudes de la journée. Ils s'agglutinent

ensemble, très serrés, en "tortue". Une stratégie qui n'est pas développée par les bovins, les ovins ou les caprins. Ainsi immergés, les chevaux restent immobiles, et passent donc beaucoup de temps sans manger. La richesse des pâturages alentour leur garantit de ne pas avoir à chercher leur nourriture, et ils pourront se repaître durant les heures plus fraîches. Être dans l'eau doit aussi avoir pour effet de limiter en partie les assauts des insectes.

Dans toute la Mongolie, nous avons ainsi croisé ces dizaines et dizaines de troupeaux de chevaux immobiles dans l'eau, offrant des scènes équestres d'une beauté étonnante.

Il y a parfois plusieurs troupeaux dans un même étang. Les étalons (jusqu'à 4 observés) se tolèrent, avec quelques interactions et éclaboussures, mais chacun semble rester à sa place. Lutter contre la chaleur semble plus important que se chercher querelle.



Plusieurs troupeaux se reposent dans un même lac à Gun Galuut.

A Gun Galuut, un éleveur m'offre un poulain

Lors d'un arrêt au bord d'un lac, à Gun Galuut, à observer un troupeau immergé dans l'eau, un Mongol a surgi de la steppe en moto et a commencé à s'entretenir avec Daugaa, le chauffeur de notre camion. Il s'agissait du propriétaire du grand troupeau de chevaux (de type *galshar*, élevé pour la course) qui se rafraîchissait devant nous. Il faut savoir que les relations sociales en Mongolie sont très différentes des nôtres. Isolés la plupart du temps, les Mongols sont très ouverts, demandeurs de contacts sociaux et extrêmement accueillants envers les étrangers. Les visites à la famille et aux amis leur prennent un temps considérable et ils se lient facilement.

Quelques temps plus tard, nous étions invités par l'éleveur à venir manger du yaourt de chèvre et du pain rance dans sa yourte, et, surtout, à venir voir les deux chevaux de course qu'il entraînait. Il voulait en effet recueillir l'avis de Daugaa, bon cavalier et homme d'expérience. Les animaux en question étaient fins, le poil très brillant, la musculature sèche, sans un gramme de graisse en trop, capables d'aligner les kilomètres dans la steppe. La conversation entre Mongols était menée à bâton rompu: le *Naadam* avait lieu dans une dizaine de jours, et le fils de l'éleveur devait y participer.

Je ne cessais de demander au professeur Terbish Khayankhyarvaa, qui se régalaient de yaourt, de me traduire des bribes de leur conversation animée, quand l'éleveur finit par m'adresser la parole, *via* les traductions de Terbish. "*Toi, tu aimes les chevaux?*" Aimer les chevaux, s'en passionner, en Mongolie, semble toujours mériter une réelle considération. A la fin de notre visite, où il fallut ingurgiter quantité de pain rance, l'éleveur avait pris une décision: il m'offrait un de ses nombreux poulains. J'eus beau lui expliquer qu'il me serait impossible de le ramener en France, rien n'y faisait pour ce nomade vivant dans l'immense steppe: si je ne pouvais le prendre tout de suite, je n'aurais qu'à revenir plus tard, et même l'année prochaine si je le voulais. Nous étions entre passionnés de chevaux, il m'offrait un poulain, et je ne pouvais pas le refuser. Il fallut donc retourner au troupeau, pour le choisir. C'est lui qui le désigna. J'héritais d'un tout jeune mâle, à la robe d'un doré pâle, qui pataugeait dans l'eau. Je finis par lui dire que je comptais sur lui pour l'entraîner pour le *Naadam*, mais il semblait réellement convaincu que je reviendrais un jour le chercher. Ce n'est pas faute d'en avoir envie!

Bibliographie

Breeds currently recorded in the global databank for animal genetic resources, FAO

Development of the Mongolian industrial livestock production sector and its impact on animal genetic resources, Sukhbaatar Jigjidpurev, National Coordinator for the Management of Animal Genetic Resources, Mongolia Rome, 24-26 october 2012

Histoire, ethnologie et importance sociale de la traite des juments en Asie centrale, Bertrand Langlois, Société d'ethnozootechnie, 2013

International encyclopedia of horse breeds, Bonnie Hendricks, University of Oklahoma press, 1995, 2007

"La notion de "technique du corps" appliquée à l'étude des Mongols", Gaëlle Lacaze, *Le Portique*, 17 – 2006

Les alcools de lait en Mongolie. Rites, croyance et lien social. Isabelle Bianquis, ethnologue, Université des Sciences humaines, Institut d'ethnologie, Strasbourg, 2004

Mongolia: the country report on animal genetic resources. Prepared by: Dr. Bataagiin Bynie, Technical Secretary of National Consultative Committee on Animal genetic resources of Mongolia, Ulaanbaatar, September 2002

The horse in Blackfoot Indian culture, with comparative material from other western tribes, John C. Ewers [Biodiversity Heritage Library](#)

Travelling by Mongolian horse, Bekhjargal Bayarsaikhan, Interpress Co, Ulaanbaatar, Mongolia, 2006

The stallion's mane – The next generation of horses in Mongolia, Amanda Hund, World learning- S.I.T. SA – Mongolia, 2008, S.Ulzijjargal

Une civilisation du cheval – Les usages de l'équidé de la steppe à la taïga, Carole Ferret, Belin, 2009

<http://www.infomongolia.com>

<http://mongol.moriton.net>

Remerciements

Les informations d'ordre agronomique ont été fournies par Mme Jigjidpurev Sukhbaatar (Jiige) (vice-director in charge of Scientific Affairs, Research Institute of Animals Husbandry) et contact de la FAO, plus spécialiste de la génétique des bovins que des équins, mais qui a bien voulu m'accorder un rendez-vous à Oulan-Bator et me donner les renseignements en sa possession.

Un grand merci au Professeur Terbish Khayankhyarvaa, Department of Ecology and Conservation biology, National University of Mongolia, pour avoir répondu à mes nombreuses questions, m'avoir permis d'assister à des scènes équestres inoubliables et menée jusqu'aux chevaux de Przewalski.

Merci également Philippe J. Dubois pour sa relecture, à Aurélien Audevard et Sébastien Provost de m'avoir aidée à rassembler quelques renseignements et des photographies lors de leur expédition 2013, et à Ludovic d'Hautefeuille, expert fédéral en équitation éthologique.



LA MARQUE PRIMITIVE SUR L'ÉPAULE: LIENS ENTRE CHEVAUX DOMESTIQUES DE RACE MONGOLE, YAKOUTE, TRANSBAÏKALE ET CHEVAL DE PRZEWALSKI

Elise ROUSSEAU ⁽¹⁾

Résumé: Suite à la découverte, en Mongolie, à IkhBogdUul, d'un troupeau de chevaux d'un type primitif et présentant une étrange marque à l'épaule, cet article présente quelques recherches autour de cette particularité morphologique. Peu connue, cette marque primitive atteste d'une parenté entre les chevaux de Przewalski et les chevaux mongols. Or il se trouve que cette marque existe également chez les chevaux de race yakoute et transbaïkal, et qu'elle semble avoir été représentée dans l'art pariétal.

Croisements avec le cheval de Przewalski

En plus de son cheptel de chevaux domestiques, la Mongolie abrite deux espèces d'équidés sauvages, l'hémione (environ 20 000 selon la dernière enquête, en 2003), un âne sauvage qui ne se croise pas avec les chevaux, et le fameux cheval de Przewalski. Si aujourd'hui les chevaux de Przewalski, réintroduits à partir de programmes de conservation européens, sont cantonnés pour la plupart dans le parc national d'Hustaï (269 individus), dans le désert de Gobi (77) et à Khomiïntal (37) et sont désormais 383 individus au total fin 2012, il est vraisemblable que par le passé, des métissages ont eu lieu du fait de femelles domestiques s'accouplant à des étalons Przewalski (et non l'inverse).

A noter que dans le parc national d'Hustaï, nous avons observé un cheval domestique (un hongre), qui s'était associé au troupeau de chevaux de Przewalski et avait manifestement été accepté par ces derniers. Le

professeur KhayankhyarvaaTerbish nous explique que sa présence est sans doute tolérée par le parc du fait qu'il s'agisse d'un hongre et qu'il ne présente donc aucun danger reproducteur pour l'espèce sauvage.

Selon les dernières études, le cheval de Przewalski n'est pas l'ancêtre direct des chevaux domestiques, cet ancêtre direct ayant disparu. Le Przewalski aurait évolué de son côté il y a 2 millions d'années. Cependant, il reste suffisamment proche pour que des croisements viables soient possibles.

On a longtemps pensé que le Przewalski étant extrêmement rare depuis très longtemps, ces croisements n'avaient pas eu d'impacts très importants. Cependant, une marque primitive sur l'épaule, très particulière, soulève des interrogations.

Marque primitive sur l'épaule

Sur un troupeau pâturant à IkhBogdUul (à 3 250 m), un lieu très reculé de la Mongolie, dans l'aimag Bayankhongor, j'ai pu observer et photographier, sur des chevaux azeans et souris, la très rare marque primitive sur l'épaule, appelée en anglais "*bidermarkings*". Bonnie Hendricks (1995) indique aussi la présence de cette tache sur les chevaux yakoutes. C'est d'ailleurs grâce à cette particularité du yakoute que les tâches à l'épaule de ce troupeau ont commencé à m'intriguer. J'avais lu, peu de temps avant, l'évocation de cette marque chez le yakoute, et cela m'avait intéressé car je n'avais jamais entendu parler d'une telle chose chez aucune race de chevaux.

Il se trouve que cette fameuse marque apparaît régulièrement aussi chez le cheval de Przewalski. Et que j'ai également pu en observer sur quelques individus du parc national d'Hustaï. Cette marque peut être toute petite, ou bien "quadriller" toute l'épaule. Elle a parfois une forme particulière: on dirait une tête de cheval.

Cette observation m'a amenée à vouloir en savoir plus sur la question et j'ai ainsi découvert que cette marque avait fait l'objet d'une étude mongolo-japonaise en 2007: *New Primitive Marking (Bider) in Mongolian Native Horse and Equus przewalskii*.

De quoi s'agit-il?

Selon les chercheurs des Universités d'Oulan-Bator et d'Hokkaido, l'incidence de la marque à l'épaule (Bi marking) chez le cheval domestique mongol est de 0,010, et on la trouve le plus fréquemment dans la province de Tôv (centre de la Mongolie, autour d'Oulan-Bator). Pour le cheval de Przewalski, l'incidence de la marque passe à 0,396, soit 40 fois plus que chez le cheval domestique mongol. La marque est aussi bien présente chez les mâles que chez les femelles (hérédité autosomique). Cette marque est réellement distincte des autres marques primitives connues (raie dorsale, bande cruciale, zébrures). La haute incidence de cette marque chez le cheval de Przewalski et les résultats de croisements effectués en Mongolie entre des chevaux mongols et des chevaux de Przewalski suggèrent une introgression du gène "Bi marking" du cheval de Przewalski au cheval mongol.

Du fait de la rareté de cette marque, une enquête

1) Journaliste, auteur, Kerdelam, 56410 Erdeven, courriel: elise.rousseau@free.fr / <http://lesbiodiversitaires.over-blog.fr/>

Les photos sont de l'auteur, sauf celles dont la provenance est mentionnée.

de terrain en Mongolie a été menée, ayant pour but de clarifier la relation génétique, grâce à ce marqueur, entre les chevaux sauvages et domestiques. Les enquêtes ont été menées de 1997 à 2003 et en 2006, notamment dans les aimags (provinces) de Töv, Hentii et Dundgovi, sur un total de 4 304 chevaux domestiques et 164 chevaux de Przewalski.

Quatre marques primitives sont possibles chez le cheval mongol: raie dorsale, bande cruciale, rayures sur les membres, et la tache "bi marking". Quant aux Przewalski, ils possèdent tous au moins la raie dorsale et les rayures sur les membres.

La tache "bi marking" est de taille variable selon les individus, que ce soit chez l'espèce domestique ou sauvage – et j'ai effectivement pu le constater tant sur les chevaux mongols que de Przewalski. Elle varie d'une tache de taille petite à moyenne sur l'épaule, allant jusqu'à une large tache s'étendant du cou vers les côtes. Le motif symétrique est irrégulier. Il est composé de pigmentation cutanée, comme un tatouage.



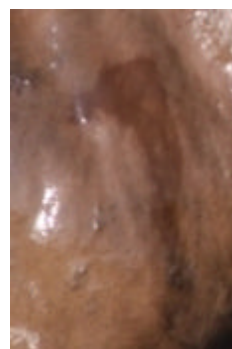
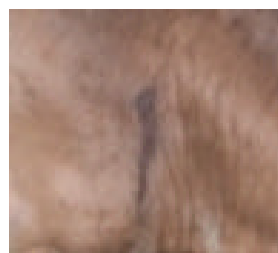
L'étude mongolo-japonaise conclue qu'on devrait reconnaître que le cheval mongol est une race domestique porteuses de gènes hérités d'*Equus przewalskii*.

La conclusion des chercheurs, c'est en effet que les chevaux mongols et de Przewalski se sont côtoyés, dans les mêmes régions, depuis très longtemps. Et que les Przewalski ont transmis cette marque aux chevaux mongols. En Mongolie, des observations de leurs croisements naturels ont été transmis oralement. Par ailleurs, dans les années 50, au *Racehorse Research Institute* de Jargalant, aimag de Töv, les Mongols croisèrent les deux espèces (jument mongole avec étalon Przewalski) pour obtenir des chevaux de courses plus forts. Ces croisements expliqueraient peut-être la présence de la marque chez les chevaux mongols, particulièrement présents à Töv.

Cette expérimentation datant d'il y a une soixantaine d'années a pu contribuer à diffuser la marque, mais alors pourquoi trouve-t-on aussi cette marque dans des régions éloignées de Töv? Et surtout... pourquoi la trouve-t-on chez le yakoute et le transbaïkal?



Marque à l'épaule chez des chevaux de Przewalski (source: <http://www.haut-thorenc.com>)



Marques à l'épaule (forme petite) chez des chevaux de Przewalski observées en 2012 dans le parc national d'Hustai



Troupeau d'IkhBogdUul, observé à plus de 3 000 m en juillet 2012 – Un grand nombre de chevaux est porteur de cette marque, dont certaines rappellent la tête d'un cheval.

Aussi chez le Yakoute et le Transbaïkal

Car ce qui doit soulever l'attention, c'est que selon ces chercheurs, cette rare marque n'existerait que chez le cheval de Przewalski et chez le cheval mongol et n'aurait pas été observée chez d'autres races de chevaux domestiques. Mais Bonnie Hendricks n'est pas la seule à affirmer que le Yakoute possède cette marque (ce qu'on peut aisément vérifier en regardant des photographies de Yakoutes). Car en lisant, ensuite, le livre de Carole Ferret, *Une civilisation du cheval*, consacré en partie au Yakoute, où un Yakoute avec une marque sur l'épaule trône justement en couverture, j'ai retrouvé la trace de cette fameuse marque. L'auteur l'évoque en effet en ces termes: "Les zébrures et les raies de mulet sont fréquentes, ainsi qu'une marque sombre réticulée sur l'épaule". Selon elle, ces chevaux peuvent faire l'objet de sacrifices, elle cite: "Outre l'esprit Kunn'aas, nous vénérons aussi les esprits

de deux femmes chamanes, Yrya-Dujaak et Kyrbyjdaan [...] Ces esprits sont toujours loués et révéérés avec Kunn'aas, et on leur consacre aussi des chevaux à tache réticulée sur l'épaule". Le terme "réticulé" correspond en effet à une occurrence fréquente de cette marque, bien que dans les faits elle ne le soit pas toujours (elle peut être unie, surtout quand elle est petite). Hendricks et Ferret signalent simplement l'existence de cette marque à l'épaule, sans donner de détails supplémentaires.

Bien que l'origine du cheval yakoute soit obscure, des théories évoquent une parenté avec le cheval mongol. Mais avec qui se serait alors croisé les yakoutes porteurs de la marque réticulée? Avec des chevaux mongols porteurs de gènes Przewalski, ou bien directement avec des Przewalski?



Source: <http://www.liveinternet.ru>



Source: <http://fermer.ru>



Source: <http://www.liveinternet.ru>



Source: <http://www.e1.ru>

Marques à l'épaule chez le cheval Yakoute.

Si le lien entre Yakoute, Mongol et Przewalski via cette marque ne semble pas avoir été établi, et si l'on peut lire des affirmations erronées indiquant que cette marque n'existe que chez le Mongol et le Przewalski, alors que le Yakoute en est également porteur, il n'est pas interdit d'imaginer que d'autres races domestiques de type primitif d'Asie centrale et Sibérie pourraient parfois être porteuses d'une telle marque. Il resterait à savoir si cette marque n'existerait pas chez des chevaux situés entre la Mongolie et la Yakoutie, par exemple chez le Bouriate, mais aussi jusqu'au cheval tibétain.

C'est ce questionnement qui m'a fait continuer les recherches, jusqu'à prendre contact avec une éleveuse d'une race rare et méconnue d'une région sibérienne située entre la Yakoutie et la Mongolie, et limitrophe de la Bouriatie, à savoir la Transbaïkalie. Là-bas, il existe un étonnant cheval, très rustique, dont le pelage de certains individus est bouclé en hiver. Or il se trouve que ce cheval transbaïkal est aussi porteur de la marque, ce qui en fait non seulement l'un des très rares chevaux frisés au monde, mais aussi un cheval porteur de cette également très rare marque primitive, celle-ci pouvant apparaître aussi sur des individus frisés. Tatiana Pankova, l'éleveuse, qui contribue à sauver cette race devenue rare à l'état pur, m'explique

que, localement, ils appellent cette marque "aile de papillon", ou bien "aile", et qu'elle apparaît plus souvent encore, selon elle, que le pelage frisé.

On peut donc en conclure que ce marqueur génétique se retrouve au moins de la Mongolie jusqu'à la Yakoutie, sans discontinuité, et toujours chez des races particulièrement primitives.

C'est une grande chance d'avoir pu observer ces chevaux d'IkhBogdUul. Ce n'est sans doute pas un hasard si le troupeau dans lequel nous avons observé cette marque se trouvait très haut dans les montagnes. Ce n'est qu'une supposition, mais on peut avancer l'hypothèse que les derniers chevaux de Przewalski de Mongolie ont disparu d'abord des plaines et sans doute en dernier des zones montagneuses, plus difficiles d'accès. L'intérêt du troupeau d'IkhBogdUul repose dans la grande fréquence de la marque: presque tous les chevaux la portent. Et quand on les observe, il semble évident que ces animaux sont d'un type vraiment primitif, en comparaison avec les chevaux mongols observés dans la plaine. Par ailleurs, dans ce troupeau, le gène "dun" est plus présent qu'à l'ordinaire, avec une nette majorité de robes souris ou isabelle (alors qu'ailleurs les bais et alezans sont majoritaires).

Et dans l'art pariétal?

Par ailleurs, ce que n'indiquent pas non plus nos différents chercheurs, c'est que quand on observe les dessins de chevaux des hommes préhistoriques, il

semblerait que les marques à l'épaule étaient déjà représentées. Les dessins parlent d'eux-mêmes:



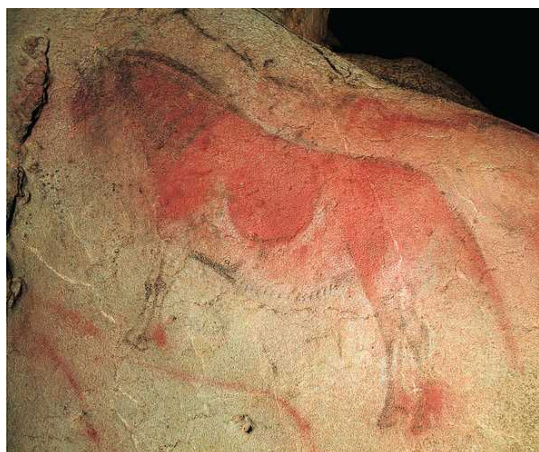
Grotte de Niaux



Grotte de Lascaux, salle des taureaux



Grotte Chauvet



Grotte d'Ekain (Espagne)



Altamira (Espagne)

Ces traces sombres sur l'épaule ne sont sans doute pas une coïncidence: on peut penser que nos ancêtres n'auraient fait que scrupuleusement représenter ce qu'ils

avaient pu observer sur certains chevaux de cette époque: une tache sombre sur l'épaule.

Du Tarpan au Konik, du Mongol au Przewalski

Lorsque l'on observe certaines photos de chevaux mongols domestiques à la robe isabelle sauvage (porteuse du gène "dun"), et notamment les chevaux porteurs de la marque "bi" et qu'on les compare à des chevaux de Przewalski, la similitude apparait. Elle évoque, plus près de nous, le lien entre les konik polski domestiques et le Tarpan

disparu. Si le Przewalski avait disparu, comme cela a bien failli être le cas, on aurait pu, en sélectionnant des chevaux de couleurs isabelle et souris porteurs de la marque "bi", reconstituer une population domestique qui aurait permis de se faire une idée de ce à quoi avait pu ressembler l'espèce sauvage. Comme pour le Konik polski pour le tarpan.



Le seul autre endroit où j'ai pu observer des chevaux porteurs de cette marque est Gun Galuut. Cette jument et cet étalon n'était pas dans un troupeau homogène comme celui d'IkhBogdUul, mais mélangés à des chevaux mongols "normaux", de toutes les couleurs et sans marque. Quand on les compare à des Przewalskis (ci-dessous), difficile de ne pas leur trouver un petit air de famille...



Bibliographie

International encyclopedia of horse breeds, Bonnie Hendricks, University of Oklahoma press, 1995, 2007

Une civilisation du cheval – Les usages de l'équidé de la steppe à la taïga, Carole Ferret, Belin, 2009

New Primitive Marking (Bider) in Mongolian Native Horse and Equus przewalskii, MASUDA Mioko; TSUNODA Juhko; NOMURA Hiroko; KIMURA Nami; ALTANGEREL Gombojav; NAMKHAI Bandi; DOLJ Usukhjargal; YOKOHAMA Michinari; Japanese Society of Equine Science, Tokyo, JAPON (1994), *Journal of equine science*, 2007

HISTOIRE, ETHNOLOGIE ET IMPORTANCE SOCIALE DE LA TRAITE DES JUMENTS EN ASIE CENTRALE.

Bertrand LANGLOIS ⁽¹⁾

Résumé: On sait depuis peu que la consommation de lait de jument remonte aux premiers âges de la domestication, à la culture de Botaï au nord du Kazakhstan vers 3500 B.C. Puis, durant le second millénaire B.C., les civilisations du cheval se répandirent dans les régions steppiques du fait de l'adaptation particulière de cette espèce à cet environnement caractérisé par des hivers très froids, des sécheresses d'été et où la production végétale primaire est peu abondante et dispersée. Les chevaux pâturent très ras, mais ils sont aussi capables d'attaquer les plantes ligneuses. Associé à leur capacité de déplacement, le fait que les chevaux peuvent pâturer 14h par jour leur donne un avantage considérable dans cet environnement. Leur aptitude à rapidement déposer et mobiliser des réserves corporelles sous forme de gras en fait une sorte de dromadaire des déserts froids (montagne, steppe herbeuse et forestière et même taïga). Il n'est donc pas surprenant que le cheval ait constitué l'outil principal d'exploitation pastorale de ces contrées d'Asie centrale. L'utilisation des chevaux a aussi évolué en devenant une arme de guerre avec le développement de la selle à arçon (3-400 B.C.) et de l'arc composite. A la suite des Scythes, des Saces et des Hsongniu, il existe encore des nations qui perpétuent cet héritage. Ce sont les Kazakhs, les Kirghizes, les Bachkirs, les Yakoutes, les Touvas, les Kalmouks, les Bouriates et les Mongols. Ces derniers sont certainement les plus emblématiques de cette culture commune et nous les choisirons comme exemple pour illustrer la place du lait de jument au cœur des sociétés turco-mongoles.

Mots clés: Asie centrale # Cheval # élevage # Production de viande # Production de lait

Abstract: History, Ethnology, and social importance of horse milking in central Asia. It is now known that horse milking can be traced back to the early domestication time of the Botaï culture, in the north of Kazakhstan near 3500 y. B.C. Then after 2000- 1000 y. B.C, the horse cultures spread in the steppe regions because horses are particularly adapted to these countries characterized by draught in the summer, very cold winters and where the vegetal primary production is sparse. Horses are very narrow grazers but are also able to browse woody plants. Besides their ability to move, they may graze for 14 hours in a 24-hour day, which is a considerable advantage in these conditions. Their ability to deposit and to mobilize fat makes them a kind of Camel of the cold desert (mountain, steppe and even taiga). It is therefore not surprising that they are used as the main tool of shepherds to farm this environment. The use of horses has also evolved becoming a formidable weapon with the development of the saddle (3-400 B.C) and that of the composite bow. Following the Scythians, today nations perpetuate this heritage in Central Asia and Asia. These are the Kazakhs, the Kirghiz, the Bashkirs, the Yakuts, the Tuvans, the Kalmyks, and the Mongols. The latter is certainly the most emblematic of this common culture and we will consider them as an example in this paper to illustrate the place of horse milk in the core of the turco-mongol societies.

Key Words: Central Asia # Horse # Animal breeding # meat production # Milk production

Introduction

Mon métier de généticien, appliqué à l'élevage des chevaux, et ma grande curiosité culturelle pour tout ce qui concerne les équidés, me conduit à aborder des sujets qui appartiennent à l'histoire des techniques, à l'ethnologie et à la sociologie de pays aussi éloignés de notre hexagone que ceux de l'Asie centrale. Après avoir effectué des recherches bibliographiques (Langlois, 1973), j'ai eu l'opportunité de faire une première mission en janvier 1984 au Centre des recherches chevalines de l'ex-URSS (Langlois, 1986). Celle-ci m'a permis de m'initier à ce qu'on appelait alors, au-delà du rideau de fer, l'élevage «productif» des chevaux. En 1990 je participais à l'expédition sur les traces de Guillaume de Rubrouck en Mongolie, consistant en six semaines à cheval parmi les éleveurs de ces contrées, pour vérifier la permanence des

pratiques d'élevage décrites par le moine à l'époque de Saint Louis. Nous étions alors les premiers Français dans ces parages après ceux de la Croisière jaune (Kappler, 1993; Jan, 2002). En 2000 et 2001 j'ai eu la chance de bénéficier de deux missions auprès de l'Université agricole de Hohhot qui m'a honoré du titre de professeur associé (Langlois, 2001). De plus, par son réseau d'anciens, elle m'a introduit dans les élevages de Mongolie intérieure. Enfin, à l'automne 2007, j'ai pu réaliser une mission en Kirghizie (Langlois, 2007). C'est donc un regard de technicien que j'apporte sur l'élevage chevalin de ces régions, longtemps totalement ignoré des milieux équestres occidentaux. Il commence toutefois à être de mieux en mieux décrit par de jeunes ethnologues, (Ferret 2010b) et la sortie récente du livre de Carole Ferret (2010a).

Premières traces des chevaux et de leur domestication

Véra Eisenmann (2010) récapitule, l'état des connaissances sur les types de chevaux sauvages découverts à la fin des dernières glaciations, il y a environ 10 000 ans. C'est sur eux que se sont exercées les différentes tentatives de domestication que l'on situe assez

tardivement vers 4000-3500 BC. Les deux types de chevaux sauvages décrits aux temps historiques c'est-à-dire beaucoup plus tard, sont le cheval de Prjewalski (*Equus przewalskii*) en Asie et le tarpan (*Equus ferus*) en Europe. Bien qu'assez semblables au premier abord – de forme massive à nez court révélant l'adaptation au froid (Langlois 1994) - ils ont tous les deux des premières phalanges courtes, mais le tarpan a des canons plus courts et des sabots plus larges que le Prjewalski, ses dents paraissent

1) INRA-CRJ-Génétique Animale, 78 352- Jouy-en-Josas cedex (France); courriel; bertrand.h.langlois@gmail.com

aussi moins propres à une alimentation abrasive. Cela suggère un cheval asiatique adapté à la steppe et un cheval européen adapté à la forêt qui auraient été à l'origine de la domestication. Or, *Equus gallicus*, le cheval de Solutré (30 000 B.C.), différerait de ces deux types: Il avait le nez très raccourci, les canons courts, les premières phalanges longues et les sabots très larges. Ce même type de cheval, *Equus latipes*, était présent à Kotenski sur le Don avec des sabots encore plus larges. On pense maintenant que c'est plutôt dans ces deux types ancestraux qu'il faut rechercher l'origine du cheval domestique *Equus caballus* que dans les types décrits historiquement.

Au sud de l'Europe *Equus antunesi* est connu depuis 100 000 ans. Les membres sont sveltes et le museau allongé. D'après l'iconographie du Louristan, on peut aussi identifier il y a 4000 ans des chevaux de ces montagnes à membres très courts.

Les premiers chevaux dont on a trouvé des traces (*Equus scotti*) étaient plus grands et plus massifs, ils ont été trouvés au Texas et sont vieux de 0,7 Millions d'années. Ceux de même type qui sont décrits en Europe et en particulier en Allemagne (*Equus mosbachensis*) sont vieux de 0,5 Millions d'années. Ils auraient migré de l'Amérique du Nord par le Détroit de Behring, mais compte tenu de leur extrême ancienneté, on ne peut en faire aisément l'origine de nos récentes races de trait. Toutefois on peut remarquer que l'extrême variabilité de la conformation de l'espèce domestique trouve une correspondance dans la variation très ancienne des sous espèces sauvages.

En effet la coexistence de l'homme avec les chevaux n'a sans doute pas eu lieu avant 100 000 ans, moment où le début de la dernière glaciation favorise le développement d'une végétation steppique; les chevaux y deviennent abondants et leur chasse se développe. Certaines communautés de chasseurs s'inféodent alors aux troupeaux de rennes ou de chevaux en Europe occidentale ou bien aux bisons et aux aurochs en Europe orientale. Cette dépendance alimentaire d'*Homo sapiens sapiens* n'a pu se maintenir sur des milliers d'années sans l'acquisition d'une connaissance intime du gibier. Cette connaissance explose encore à nos yeux sous la forme des peintures rupestres (10-40 000 B.C.). Je ne vois pas de raisons pour qu'elle ne se soit pas exprimée aussi dans les techniques de chasse. En particulier l'importante iconographie paléolithique représentant des chevaux avec licol, qui avait sous tendu l'hypothèse d'Edouard Piette le découvreur de la grotte du Mas d'Azil et celui de la vénus de Brassempouy (1), avançant au-delà de 10 000 ans la date de la domestication, me paraît devoir être reconsidérée sous cet angle. En effet si l'on considère que ces chevaux attachés sont des appelants destinés à contrôler les sauvages, on peut concilier l'ensemble des faits: Il n'y aurait pas eu de véritable domestication du cheval avant 4000 B.C. mais la phase de pré-domestication aurait débuté très tôt chez les chasseurs cueilleurs de la fin du paléolithique (vers 10000 B.C.) comme le soutenait Paul Bahn de 1976 à 1984, fortement critiqué par ses collègues (White et al. 1989). Toutefois Les premières tombes à char au sud est de l'Oural ne datent que de la fin du IIe et le

début du IIIe millénaire B.C. et le site de Botaï au nord du Kazakhstan qui est maintenant considéré comme le plus ancien (Levine, 1999) n'est daté qu'entre 3500 et 4000 B.C. En revanche, la proximité des chasseurs avec l'espèce chassée par l'intermédiaire d'appelants aurait permis à l'homme de constater qu'elle était plus qu'apprivoisable. Son comportement naturel la rendait en effet domesticable ce qui n'est le fait que de peu d'espèces. Mais dans quel but l'aurait-on fait? On s'accorde en général pour dire que c'était principalement pour produire de la nourriture: de la viande certes, mais aussi du lait comme le suggèrent les tessons de poterie sur le site de Botaï (Outram et al. 2009). En effet, si l'on réfléchit, une jument peut bien mieux servir d'appelant qu'un jeune mâle, tenu naturellement hors de la harde, ou qu'un étalon qui est celui qui maintient sa cohésion. Attirant les étalons et leurs harems pour le profit des chasseurs, elle pouvait aussi être fécondée par un mâle sauvage, et produire un poulain et par là même du lait. L'utilisation de la jument pour la traite aurait donc précédé celle de production de viande de consommation.

Dans le processus de domestication, la production de lait aurait alors eu la primeur sur celle de la viande. Ce n'est certes qu'une hypothèse mais elle paraît plus cohérente que celle invoquée actuellement pour expliquer la figuration de chevêtres à la fin du paléolithique. Il faudrait, malgré la rareté des données disponibles sur ces périodes reculées, trouver le moyen de la tester. En effet les conventions stylistiques invoquées pour figurer les plis des longs poils de la tête ne me paraissent pas convaincantes.

Plus tard, il semble que l'on ait attelé les chevaux en bige, sur le modèle de ce qui se faisait pour les bovins (Spruytte, 1977). C'est du moins ce que laissent penser les restes archéologiques. On a toutefois du mal à imaginer (Saurel 1971) que, sachant les atteler, on n'ait pas été tenté de les monter, ce qui n'apparaît bien établi que dans le courant du Ier millénaire. Mais dès 1800 av. J.C. sur le site de Pirak en Afghanistan l'élevage et la monte du cheval et du chameau paraissent établis (Lebedinski 2006) (2). On sait aussi par divers recoupements historiques et linguistiques (Lebedinski 2006) (3) que ce sont des populations indo-européennes qui ont développé ces techniques, du plateau iranien aux steppes du Kazakhstan, et qui les ont transmises au Moyen-Orient, à l'Europe puis à l'Asie. Ces populations nomades, apparemment sans écriture, n'ont pas laissé beaucoup de traces. Mais on sait qu'elles furent à l'origine de la selle à arçon, peut-être de l'étrier en cuir ou en bois (Schiltz (4) 1994, Gazagnadou 2001) et de l'arc composite court dit turc qui est particulièrement adapté aux cavaliers. Certains pensent (Lebedinski, (5) 2002) qu'un de ces peuples cavaliers, les Sarmates, relayé par les Alains, fut l'inventeur plus tard du combat de choc à la lance et donc à l'origine de l'aristocratie militaire européenne de la fin de l'Empire Romain et du Haut Moyen-âge. Ce sont donc ces peuples d'éleveurs nomades de la steppe qui ont instruit les autres peuples civilisés assyriens, grecs, égyptiens, gallo-romains

2) Lebedinski, 2006. Voir p 166

3) Lebedinski, 2006. Voir p 91,143-145,173-175)

4) Schiltz 1994, Voir p 195, 162-163, 278, 400-405.

5) Lebedinski 2002, Voir p236-245...

1) La Vénus de Brassempouy tête sculptée dans l'ivoire d'un mammoth est reconnue pour être une des premières statues de l'humanité.

et à l'est un ensemble de peuples que l'on qualifiera par simplicité de chinois, à utiliser les chevaux. D'après Keagan (2000), leur familiarité avec l'abattage des animaux en fit aussi les inventeurs de la vraie guerre qui ne se satisfait plus des rituels d'intimidation qui avaient lieu

L'élevage des chevaux en troupeaux en Asie centrale

Le principe de cet élevage est l'exploitation de ressources fourragères naturelles, peu abondantes en certaines saisons et toujours dispersées, par une conduite en plein air intégral. Les races de ces régions sont bien adaptées aux conditions de pâturage et peuvent tantôt paître à de grandes distances des points d'eau et tantôt, pendant l'hiver, développer une grande résistance au froid par leur comportement, leur pelage et leur anatomie. Dans les régions arides, les troupeaux mixtes de moutons à queue grasse et de chèvres Cachemire sont associés aux chevaux. Lorsque les conditions de pâturage s'améliorent, cette association laisse plus de place aux bovins. Toutefois les bovidés - yacks en altitude et petites vaches mongoles (dont les bouses assez sèches dès l'émission servent de combustible)- sont très différents des animaux qui nous sont familiers. Dans le Gobi où les plantes ne poussent qu'espacées d'un mètre au moins, les chameaux de Bactriane sont alors élevés. Ils servent de monture et les populations qui les produisent se sont spécialisées dans leur élevage et n'élèvent pas de chevaux. Néanmoins les techniques se ressemblent. Notons aussi qu'au nord de la Mongolie, les Tsaatans ont de grands rennes qu'ils montent à la mongole, c'est-à-dire debout en suspension sur les étriers faisant porter le poids sur le garrot. Ils utilisent aussi la selle mongole à très forte liberté de garrot qui prévient les blessures en cas d'amaigrissement et dont le pommeau et le troussequin, très relevés, fixent l'assiette très au dessus de la ligne du dessus. C'est une monte debout qui vise à épargner le dos des petites montures utilisées. C'est très différent de l'équitation assise qui est enseignée dans les centres équestres occidentaux. De plus, quand le cheval travaille, à l'opposé de nos pratiques, il ne mange pas. Il consomme donc ses réserves corporelles et maigrit. Le harnachement est adapté à ces conditions pour éviter les blessures de garrot ou de dos. Les voyageurs étrangers l'ont souvent jugé à tort comme un instrument de torture hautement inconfortable, ils n'en avaient pas compris à mon avis ni l'usage (monte en suspension debout) ni les avantages (poids du cavalier reporté sur le garrot, colonne vertébrale du cheval préservée en toutes circonstances). Notons encore que la source énergétique utilisée étant le gras, le cheval est bloqué dans un fonctionnement métabolique aérobie qui permet de soutenir très longtemps des efforts d'intensité faible ou moyenne, mais exclut les efforts de puissance qui mobilisent le métabolisme anaérobie. Le cheval mongol se révèle être un formidable trotteur de fond mais un très modeste galopeur et un piètre sauteur. Néanmoins au bout d'une semaine à quinze jours de voyage, lorsque ses réserves corporelles sont épuisées, il faut l'échanger contre un nouveau et le relâcher au pâturage pour qu'il reconstitue ses réserves ce qu'il fait très rapidement.

Il n'est pas dans l'habitude des nomades de faire des provisions pour l'hiver; en revanche ils maintiennent des zones non pâturées pour les hivernages qui se font souvent dans des vallées de montagne offrant des abris contre les vents d'hiver. En effet, étant donné l'importance

auparavant. En nous croyant héritiers des Grecs ou des Romains ou plus modestement des Gaulois, on ignore donc le plus souvent cet héritage que les invasions barbares viendront plus tard rafraîchir.

des troupeaux, pour constituer des réserves hivernales, il faudrait passer à un système agropastoral. Or l'équilibre écologique de la steppe ne tolère pas le labour. Sous ces climats rudes, il entraîne inmanquablement la disparition du sol qui finit en vent de sable sur Pékin. Ce n'est pas pour rien que les Mongols font particulièrement attention à ne pas blesser la terre (poulaines des bottes, absence des piquets pour la yourte, etc.). Cependant, sous l'influence de conseillers chinois ou occidentaux, certains Mongols pratiquent maintenant un peu de fenaison. Mais ce n'est pas pour nourrir le bétail l'hiver: c'est en cas de difficultés hivernales pour aider principalement quelques brebis à franchir un cap difficile et pouvoir redémarrer l'élevage l'année suivante. L'élevage nomade est en effet parsemé de crises que les Mongols appellent zud. Ils en distinguent trois:

Le zud "trop de sabot" qui est le surpâturage et conduit aux épizooties.

Le zud "blanc" qui intervient après une période de redoux: la neige fond puis se reprend en glace interdisant l'accès aux réserves sur pied.

Le zud "noir" est la sécheresse qui entraîne la disparition des points d'eau.

La réponse millénaire des nomades à ces difficultés n'est pas, comme pour un agriculteur sédentaire, de les affronter: c'est de se disperser dans un vaste réseau d'alliances de toutes sortes. Le nomade fait au besoin le deuil d'une partie de son troupeau c'est-à-dire de sa fortune. Il emporte ce qui lui est nécessaire et va voir ailleurs. Il se moque même des conseils des sédentaires qu'il qualifie de zud "vert", considérant que les remèdes préconisés comportent plus d'inconvénients que d'avantages.

Ce qui est difficile à saisir pour nous c'est que dans ce système on semble aller systématiquement vers une catastrophe. Au mieux si tout va bien, c'est le zud "trop de sabots" qui survient. Dans ces conditions, les populations domestiques sont soumises à des pressions de sélection très proches de celles subies par les populations sauvages. Cela aboutit à des races très bien adaptées à leurs conditions de pâturage qui peuvent tantôt paître à de grandes distances des points d'eau et tantôt, pendant l'hiver, accéder aux aliments se trouvant à 50 ou 70 cm de profondeur d'une neige toujours poudreuse dans les régions les plus froides. Les poils des fanons constituent alors chez le cheval une véritable brosse qui protège ses paturons quand il gratte la neige. De plus, l'aptitude de ces animaux à un engraissement rapide leur permet de supporter de façon satisfaisante les périodes de restriction. Ces moments correspondent à la période de chaleur estivale et de dessèchement des pâturages, ainsi qu'aux froids hivernaux, aux tempêtes de neige et la glace que seuls, parmi les animaux domestiques, les chevaux sont aptes à briser si elle n'est pas trop épaisse. On peut ainsi les utiliser pour un pâturage très près du sol (nous avons vu que la dentition des chevaux y était adaptée y compris pour le déterrement

des racines). On peut aussi les mettre dans les taillis, les zones marécageuses, les forêts clairsemées et les clairières. Ces territoires ingrats peuvent ainsi être valorisés par les chevaux qui ont une grande aptitude au déplacement et qui pâturent environ 14h sur 24, soit autant qu'un bovin met à pâturer et à ruminer (Boy et Duncan, 1979; Boyd et al. 1988.). Le cheval se révèle donc être un collecteur remarquable, de plus il trie ce qu'il consomme. De ce fait, on confère à ses produits (viande ou lait) une meilleure qualité qu'à ceux des animaux à museau froid: bovins, caprins, camélidés. Seul le mouton, animal à museau chaud comme le cheval et donc proche de l'homme, consacré comme le cheval dans les rituels anciens du chamanisme, échappe à cette discrimination.

La zootechnie soviétique estimait naguère que le kilogramme de viande de cheval produit dans ces conditions coûtait deux fois moins cher que celui du bœuf et seulement les trois quarts du coût du mouton (Langlois 1986). L'adaptation naturelle des chevaux au milieu de la steppe herbeuse ou forestière en est bien sûr la raison et constitue la raison majeure à ce qu'ils soient devenus les principaux animaux domestiques des populations de ces régions qui vivent en symbiose avec eux. Ils en tirent depuis des temps immémoriaux de la nourriture et une grande capacité de déplacement qui autorise le gardiennage d'autres espèces (ovine, caprine et bovine) leur permettant d'exploiter, par le nomadisme, de vastes territoires à faible densité de production végétale. De surcroît, le cheval a toujours conféré une indéniable supériorité militaire rendant possible en terrain ouvert l'inversion des rapports démographiques défavorables dans le combat à pied. C'est pourquoi au cours de l'histoire les confédérations nomades ont pu menacer si longtemps et même anéantir de puissants États sédentaires. Cette pulsation de la steppe oscillant entre confédérations toujours plus conquérantes et dispersion doit être rapprochée de l'équilibre écologique des troupeaux oscillant entre croissance et zud. Nous avons en effet des populations dépendantes de leurs troupeaux qui comme pour les animaux sauvages sont soumises à la pression de sélection des milieux qu'elles colonisent. On peut citer dans ce cas la taïga, qui est avec la toundra le milieu naturel des rennes, et certains milieux de montagne qui ont produit des races particulières. Mais en fait, la domestication complète, le cycle complet de reproduction de l'animal étant passé sous le contrôle de l'homme, ne s'est achevée que dans les milieux agricoles des oasis du Turkménistan (culture d'Andronovo). Certains chevaux ont alors été élevés sur les produits de l'agriculture en fonction d'objectifs d'utilisation. C'est l'origine de ce que nous appelons les races de sang. L'Akhal-Teke (1) constitue à mon avis une sorte de butte témoin de ce phénomène qui s'est poursuivi ensuite avec le cheval arabe et le Pur Sang Anglais. Nous sommes, nous occidentaux, dans le prolongement de cette démarche où l'on a affranchi nos élevages des contraintes de la sélection naturelle par la production agricole. Nous ne comprenons donc pas que les Mongols rejettent, après l'avoir expérimenté, tout recours au croisement avec des races améliorées ce qui produit pourtant des gains immédiats et spectaculaires de

productivité. En fait ces gains se paient ensuite par l'inadaptation des animaux aux conditions de production: cela peut polluer génétiquement les élevages sur plusieurs générations avant que l'équilibre naturel ne se rétablisse complètement. Ajoutons que les nomades n'ont pas une conception très précise de l'hérédité et de la sélection. Cela rend très difficile les entretiens que nous pouvons avoir sur le choix des reproducteurs. Une dimension rituelle intervient, les forces sociales ou supra naturelles qui déterminent la chance sont jugées prépondérantes. Le jeune reproducteur s'impose naturellement, comme une évidence; même s'il est fait appel à des spécialistes médiateurs (ujaač), il n'est pas le fruit d'une démarche. Don d'un ancien du clan à une nouvelle famille, le jeune étalon sera consacré par un hadag noué dans la crinière ou sa chance sera éprouvée à l'occasion des courses de longue distance du Naadam. On ne considère pas en effet qu'un éventuel succès résulte de ses qualités intrinsèques et encore moins qu'elles soient héréditaires (Marchina, 2009). S'il réussit c'est qu'il bénéficie de la chance, dans une acception supra naturelle et cela retentit sur son clan. Néanmoins s'il bénéficie de cette chance, c'est aussi qu'il peut devenir reproducteur. Voilà comment la sélection telle que nous l'entendons s'installe de façon inconsciente dans un système de pensée animiste. A la fin, on jugera le jeune étalon de nouveau sur des aptitudes naturelles telles que ramener le maximum de juments et de poulains après la saison de reproduction. Il devra pour cela défendre sa harde des attaques des loups et des tentatives de vol de juments pratiquées par les jeunes mâles solitaires. La steppe pendant la saison de reproduction est ainsi parsemée de petites troupes de 7-8 juments en moyenne jalousement gardées par leurs étalons. A mesure de la défaillance de certains étalons, les plus expérimentés agrandissent leur harem jusqu'à le doubler mais guère plus sans une intervention humaine particulière comme la castration des concurrents. L'hiver, ces petites troupes sont rassemblées en troupeaux de plusieurs centaines de têtes, âges et sexes confondus, qui se tolèrent alors très bien. Au printemps suivant, ces grands troupeaux s'éclateront à nouveau sur la steppe, chaque étalon retrouvant ses propres juments.

Le rôle de défense et de gardiennage dévolu à l'étalon explique aussi le fait que, contrairement aux hongres et aux juments, on ne leur coupe jamais la crinière. En effet le crin en dehors de son usage pour les archets sert à la production d'une multitude de cordes et de sangles et on rase les crinières une fois par an au début du printemps. Les étalons sont exemptés car lorsqu'ils font face aux loups nez à terre et tapant des antérieurs, une épaisse crinière fait glisser les crocs des loups qui tentent de s'en prendre à leur encolure. C'est donc une protection efficace en même temps que le symbole de leur force vitale.

Ce regard sur des productions aussi éloignées des nôtres s'avère donc enrichissant, surtout dans une période où les mots "environnement" et "développement durable" font partie du corpus lexical obligatoire de toute discussion sur le sujet. La mentalité de nos éleveurs de chevaux est-elle d'ailleurs si éloignée de ce substrat culturel ancestral?

1) Cette race turkmène correspond à ce que nous appelons au XVIIe et XVIIIe les chevaux turcomans ou persans.

Nourriture blanche et nourriture grise

Pour les autorités des ministères c'est d'abord la production de viande de cet élevage qui compte; la production de lait n'est envisagée que comme complément et le travail attelé ou monté est rarement chiffré. Il en va tout à fait différemment pour les peuples turco-mongols. Le travail monté passe inaperçu tant il est quotidien. Il est néanmoins célébré lors de fêtes: Nadaam en Mongolie, jeux équestres et badgé en Kirghizie et au Kazakhstan. Mais c'est surtout le lait de jument qui se trouve au cœur des pratiques et des rituels de ces peuples d'Asie centrale.

En été, pendant la lactation de leurs animaux, les Mongols "mangent blanc" c'est-à-dire des produits laitiers. En hiver ils "mangent gris", c'est-à-dire de la viande bouillie qu'ils apprécient bien grasse. Le produit blanc le plus important est l'airag en mongol aussi appelé koumiss (écrit aussi kumys) dans les langues turques. L'airag est un yaourt de lait de jument fermenté. Comme les caséines du cheval sont trop courtes, il ne se solidifie pas en coagulant et reste liquide. Il titre entre 2 et 6% d'alcool obtenu par fermentation alcoolique du lactose. Il est considéré comme un aliment aussi bien qu'une boisson et parfois comme un médicament. Pour les Mongols l'hiver est défini par l'absence d'airag, bien qu'ils en gardent une petite quantité congelée pour la fête du nouvel an (en février). L'été est, lui, caractérisé par son abondance. La collecte du lait commence un mois après le poulinage pour assurer au poulain un démarrage suffisant de sa croissance. Juments et poulains sont alors attrapés dans la matinée et attachés à une corde tendue au sol de façon à empêcher la tétée sans séparer la mère de son poulain. La traite peut alors commencer au rythme de 4 ou 5 fois par jour. A titre ethnographique, on remarquera qu'elle se fait par la gauche de la jument alors que les vaches sont traitées à droite. La gauche est le côté masculin et les chevaux et l'airag étaient jadis exclusivement du ressort des hommes. Aujourd'hui ce sont surtout des femmes qui traitent, mais les hommes participent aussi. Le soir, la mère et son jeune seront relâchés ensemble pour pâturer. On veillera en effet à ne pas dépasser 18h de séparation. Si l'on doit procéder à

autant de traites par jour c'est que l'essentiel du lait produit par la jument est du lait alvéolaire et les citernes de la mamelle sont de faible contenance. De plus, il y a une grande variation de facilité de traite entre juments. Certaines nécessitent d'être amorcées par leur propre poulain pour délivrer leur lait, d'autres se contentent d'un poulain de service, d'autres enfin peuvent être traitées seules. On collecte ainsi de l'ordre de 2 litres par jour et par jument et 300 ou 400 litres par lactation, sans avoir recours à la complémentation alimentaire (1). Le lait collecté dans des seaux traditionnellement en bois est immédiatement transféré dans une grande outre constituée par deux peaux de vache cousues ensemble, poils à l'intérieur, par un fil de crins de cheval et poils de chameau. Un grand agitateur ou moussoir en bois est placé à l'intérieur. Le lait nouveau est ainsi mélangé avec le ferment comme on le fait dans une yaourtière. Chaque personne entrant dans la yourte est invitée à mélanger vigoureusement le mélange et s'y prête avec plaisir. Cette outre se trouve dans la yourte du chef de famille à gauche en entrant, c'est-à-dire du côté masculin. La consommation est faite en continu, le lait frais remplaçant ce qui est bu. Les Mongols distinguent différents crus selon la qualité des ferments qui donnent l'acidité et celle du lait qui varie selon la saison et les pâturages. Le goût se situe entre un jus de citron et un lait frais clair. Selon l'avancement de la fermentation alcoolique, il est qualifié de doux (2%) moyen (3-4%) ou fort (5-6%). Ce breuvage ne peut se conserver plus de quatre jours au-delà desquels les excédents sont distillés avec une préparation similaire de lait fermenté de vache ou de yack, le tarag, pour donner l'arhi, un alcool de lait qui titre environ 16%. Pour conserver l'airag ou le koumiss, les Russes ont proposé de lui ajouter du sucre pour prolonger la fermentation alcoolique. Cela donne une boisson pétillante plus proche du lait, que l'on peut conserver dans de petites bouteilles encapsulées. Les Mongols pensent que cela n'a rien à voir avec l'airag et s'en désintéressent totalement.

Rituels (2)

Sur la steppe, en été, les éleveurs se rendent visite et l'airag devient progressivement l'aliment principal, fournissant énergie, protéines et vitamines. La consommation des hommes peut atteindre 10 litres par jour. Certains sont fiers d'annoncer 25 litres par jour, un signe de virilité par défi à l'alcool et une manifestation d'être un authentique Mongol. Les enfants sont initiés très tôt, dès l'âge de 8-9 mois, à cette consommation dans le but d'en faire plus tard de "vrais Mongols".

Lorsque l'airag est associé aux rites d'hospitalité ou de dons aux divinités, il est considéré comme l'arhi et l'on observe dès lors le même mode de consommation.

Dans ce cas chacun boit dans la même coupe fournie par l'hôte sur une étole blanche ou bleue (hadag). Le don est consacré en répandant d'une pichenette du majeur une goutte du précieux liquide aux quatre points cardinaux, parfois seulement au ciel et à la terre, parfois des deux façons successivement. L'hôte vide alors sa coupe. Il la remplit à nouveau et l'invité est appelé à répondre par le même rituel. On passe ensuite la coupe à l'invité suivant et ainsi de suite. Tout le monde boit dans la même coupe, celle de l'hôte: c'est un véritable rituel de communion. Ceci se distingue de la consommation alimentaire où chacun boit dans sa coupe traditionnellement en bois percée d'argent qui fait partie du nécessaire constamment porté par tout Mongol avec le couteau et les baguettes, ainsi que la tabatière. On répand aussi de l'airag sur les "Ovoo" amas de pierres couverts d'étoffes qui jalonnent la steppe comme des offrandes aux puissances de la nature. On utilise aussi l'airag pour consacrer dans les rites bouddhistes. Une cuillère spéciale en bois, plate, de forme rectangulaire et sculptée pour retenir le liquide, est alors

1) A titre de comparaison, avec des juments de trait en milieu complétement, on peut atteindre 3000 litres et la traite peut être mécanisée.

2) Isabelle Bianquis a présenté cela en détail (voir Bianquis 2004a et b). Je me contente ici de rappeler les éléments essentiels.

utilisée. C'est ainsi qu'à l'occasion d'un départ en voyage on vous asperge l'étrier et la croupe de votre cheval de

quelques gouttes d'airag pour vous porter chance.

Médecine

Du fait que le lait de jument est proche du lait de femme dans sa composition, qu'il constitue le principal apport en vitamines dans le régime hyper protéinique des nomades et qu'il a toujours été exempt de tuberculose, il jouit en Asie centrale d'une confiance considérable comme pro-biotique pour traiter de nombreuses maladies du tube digestif, du foie et des poumons. Son effet d'éclaircissement de la peau en application cosmétique et par les voies digestives, considéré par la médecine chinoise comme un signe de bonne santé, est pris comme une preuve de son action bénéfique. Notons aussi qu'historiquement un oukase du Tsar Pierre I^{er} avait interdit à ses cosaques la traite des juments. Cette mesure autoritaire qui visait à une meilleure alimentation des poulains s'est en fait traduite par de sévères avitaminoses dans la troupe et a dû être abrogée quelques mois plus tard (Langlois 1986). On en parle encore et l'image du lait de jument comme bénéfique pour la santé en est sortie renforcée. De ce fait, du sud de l'Oural en Bachkirie où le grand Tolstoï lui-même se rendait, jusqu'à la ville de Xilingole (Šiling gol) en Mongolie intérieure, un tourisme de cure très actif s'est développé: les hôtels offrent la consommation d'airag en abondance. Plus loin encore, à Ujim Qin, Uzemcin Est, j'ai pu visiter un dispensaire plus médicalisé pour cure de lait de jument. L'association de l'airag avec une pharmacopée traditionnelle mongole à

base de plantes obtient paraît-il des succès pour le traitement du diabète ainsi que des allergies et maladies de peau. En particulier les ulcères diabétiques peuvent être traités par application de lait de jument. On attribue les succès pour 40% au lait de jument et pour 60% à la pharmacopée (1). Dans le dispensaire visité, une trentaine de juments étaient traitées à la main quatre fois par jour pour fournir moins de deux litres de lait par jument. Ici cette collecte était mise à fermenter dans des sortes de saloirs en grès, à demi enterrés dans une yourte réfrigérée par arrosage du sol. Les ferments utilisés avaient été récemment renouvelés à partir de la République de Mongolie. L'airag passait de la première cuve à une seconde où il était filtré en fonction de son degré de fermentation. De la seconde cuve, il était ensuite distribué à heures régulières aux curistes qui après l'avoir consommé veillaient à se protéger du soleil en passant un pan de leur deel (tunique traditionnelle) sur leur tête pour éviter semble-t-il une sensibilisation allergique.

Le tableau suivant d'après Bonnemaire J. et Teissier J.H. (1976) Fox P. F. et Uniacke T. (2010), Konuspayeva G. et al. (2009), Li H. et al. (2010), Martuzzi F. (2010), and Salimei et al. (2003), donne la composition comparée du lait de différentes espèces de mammifères en %:

Espèces	Eau	Protéines:		Graisses	Lactose	Minéraux
		caséines	Petit lait			
Renne	66.7	8.6	1.5	18.0	2.8	1.7
Truie	79.9	2.9	2.9	8.5	4.8	1.0
Chamelle	86,5	2.7	0.9	5.4	5.0	0.7
Brebis	81.6	4.5	1.1	7.5	4.4	0.9
Chèvre	86.8	2.8	0.5	4.5	4.4	1.0
Vache	87.3	3.9	2.6	3.6	4.8	0.8
Yack	82.7	4.1	1.2	6.5	4.6	0.9
Jument	89.6	1.3	1.2	1.4	6.7	0.5
Anesse	89.2	0.9	0.8	1.8	5.9	0.4
Zèbre	88.7	0.9	0.8	2.2	7.0	0.4
Femme	87.7	0.7	0.7	3.6	6.7	0.3

On peut tout d'abord remarquer que les laits d'équidés, comme celui de la femme, sont parmi les plus clairs et les plus aqueux. Ils sont aussi parmi ceux qui ont la plus forte concentration en lactose. Ils sont aussi peu gras (2%) dont 80% de triglycérides, 5% de phospholipides et 9% d'acides gras dont une forte proportion de longueur moyenne et de polyinsaturés. Une proportion élevée d'acides gras essentiels à la nutrition humaine, jointe à une faible proportion d'acide linoléique (0,1%), beaucoup plus faible que chez la vache ou la brebis,

en font une fraction lipidique très diététique. Mais ce n'est pas tout: les lipides se présentent en globules de 2-3 mm de diamètre, stabilisés par une membrane acquise dans les cellules sécrétoires mammaires. Des filaments de mucine longs de 0,5 à 1 mm s'étendent à partir de la surface des globules. Ils facilitent l'adhésion de ces globules de gras sur l'épithélium intestinal, préviennent ainsi l'adhésion des bactéries et protègent des infections et des tumeurs les tissus sur lesquels ils se fixent.

Pour ce qui est de la fraction protéique, on distingue les protéines du petit lait des caséines qui permettent en coagulant de faire les fromages. Chez la femme comme chez les équidés, le ratio de ces deux

1) Je ne me prononcerais évidemment pas.

catégories est de 1/1 soit en égales proportions. Les principales protéines du petit lait sont l'alpha-lactalbumine et la beta-lactoglobuline, le lysozyme (présent en grande quantité), et des immunoglobulines. Ces dernières protéines peuvent expliquer certaines propriétés thérapeutiques car elles interviennent dans la réparation des tissus. Les principales caséines sont la beta et dans une moindre mesure les caséines alpha; en revanche, fait très particulier, la kappa-caséine est presque absente, une propriété partagée avec le lait de yack. C'est cela qui explique les propriétés hypoallergéniques de ces laits. C'est aussi la faible taille des caséines qui fait que le lait des équidés caugale mais ne forme pas de gel sous l'action du ferment,

il reste liquide. Le lait de la femme et celui de la chamelle de Bactriane sont aussi dans le même cas. On peut aussi noter que le lait de chamelle fait l'objet d'usages et de coutumes très semblables. On ne peut donc pas faire de fromage avec le lait de jument ni celui de l'ânesse ni celui de la chamelle, semble-t-il. Les laits de jument et d'ânesse sont donc très proches du lait de femme (Salimei 2010) et peuvent être utilisés tel quels pour les nourrissons. La nature de leurs protéines les rend hypoallergéniques et leur richesse en lysozyme leur donne des propriétés antiseptiques. Ils sont peu gras et leur composition lipidique est très recommandable pour la nutrition humaine.

Perspectives économiques

Comment cette longue tradition est-elle susceptible d'évoluer? L'ex-URSS a déjà été confrontée à la nécessité de moderniser cette filière d'abord pour satisfaire une demande intérieure, ensuite en complément de la production de viande pour valoriser d'immenses espaces sous-utilisés d'un point de vue agricole. Dans le premier cas, les populations d'Asie centrale gagnant progressivement les grands centres urbains réclamaient du koumiss. On décida alors d'en intensifier la production et de rationaliser la production du koumiss à proximité de cette nouvelle demande. C'est ainsi que dans les années 80, les régions de Moscou, Riazan, Tambov, Kirov, Minsk et Vorochilograd se sont également mises à cette production de façon rationnelle, en équipant des fermes spécialisées sur la base de troupeaux d'une centaine de juments ou plus en élevage intensif (Langlois 1986). Comme nous l'avons vu, les juments de trait, dont l'alimentation a été complémentée avec des aliments adaptés, peuvent produire 3000 litres en 6 mois de lactation. La traite est mécanisée avec des trayeuses adaptées, les salles de traite sont aménagées pour tenir compte de la nécessité de ne pas sevrer les poulains pour que les juments délivrent bien leur lait. Des expériences ponctuelles ont également été conduites en Europe (Doreau 1991). La fabrication du koumiss a aussi été standardisée bien que le produit final se rapproche plus du "champagne de lait de jument" (Neuzil et Devaux, 1999) que du koumiss traditionnel. Voici comment on procède: La traite doit bien sûr répondre à des normes strictes d'hygiène. Le lait recueilli est filtré à travers quatre couches de gaze. On le laisse dans des récipients plongés dans un bassin à eau courante dont la température ne dépasse pas 9 à 10°C. Les laits provenant de différentes traites ne sont pas mélangés. Le ferment est cultivé séparément et rafraîchi uniquement avec du lait frais. Le lait de la journée recueilli jusqu'à 18h est ainsi conservé jusqu'au lendemain 11h où commence la fabrication du koumiss. On mélange le ferment au lait jusqu'à une acidité de 50 à 60 degrés Ternier¹ à une température de 26 à 28°C, ce qui assure des processus normaux de fermentation. Tout de suite après la coagulation des caséines qui est toute relative car étant donné leur nature elles ne forment pas de caillé, le mélange destiné à la fabrication du koumiss est brassé à l'aide de mixeurs électriques à 430-480 tours/minutes. Ce mélange est ensuite laissé pour

maturation pendant 1h30 à 2 heures jusqu'à ce qu'il atteigne une acidité de 65 à 70° Ternier. On ajoute ensuite du lait frais jusqu'à obtenir de nouveau une acidité de 50 à 60° Ternier. On mélange de nouveau pendant 20 minutes jusqu'à l'obtention d'une acidité de 70° Ternier. On mélange de façon complémentaire pendant 1 heure puis on refroidit jusqu'à 17°C. On met ensuite en bouteilles qui sont fermées hermétiquement par des capsules et placées en chambre froide à 4°C pour maturation ultérieure et refroidissement. Au bout de 24h on peut vendre le koumiss. Il peut être conservé au frais pendant 25 jours. Au bout de quelques jours à température ambiante, le koumiss pétille et saute comme du champagne.

Il apparaît donc que le développement d'une filière lait de jument productive est possible même dans des zones où elle n'était pas traditionnelle. Elle peut s'appuyer non seulement sur une demande dans le domaine médical (lait maternisé, aliment pour les opérés des voies digestives, cures de koumiss, cosmétologie), mais aussi sur une demande de grande consommation qui est certes particulière à certaines cultures, mais dont on a pu observer qu'elle pouvait en gagner d'autres. C'est donc surtout un problème de marketing car les problèmes techniques sont résolus, même s'il est encore possible de trouver des améliorations. En particulier, la satisfaction du marché traditionnel suppose la persistance d'une certaine extensification et la consommation sur place en circuit court directement du producteur au consommateur. Seul le produit congelé permet pour l'instant de sortir de ce dilemme. D'autres solutions comme la lyophilisation sont-elles envisageables sans dénaturer le produit? Que dirions-nous d'un vin congelé ou lyophilisé? C'est un problème exactement de même nature. En revanche si l'airag peut toujours être consommé sur la steppe, il est plus difficile de s'approvisionner en ville. Des circuits familiaux ou commerciaux permettent cependant d'en obtenir. C'est la mondialisation et l'arrivée en ville de produits comme les jus de fruits ou les sodas qui concurrencent l'airag surtout chez les jeunes qui veulent faire moderne. Peut-être cela ouvrira-t-il la voie à de nouveaux produits à base de lait de jument?

¹ Le *degré Ternier* est un degré d'acidité utilisé en technologie laitière comme les degrés Celcius ou Fahrenheit sont utilisés pour la température.

Conclusion

Depuis très longtemps, la consommation du lait des juments joue un rôle central lié à l'identité et aux rites de convivialité chez les Mongols. Sans exagérer, on peut faire le parallèle avec le vin chez nous. Cela peut certainement être étendu à toutes les cultures turco-mongoles, les fameux peuples cavaliers. Cela concerne environ 30 millions de personnes (Martuzzi, 2010).

Comment cette tradition va-t-elle évoluer? Il est bien difficile de le prédire:

Techniquement, la zootechnie russe a déjà montré que l'intensification et la standardisation de la production étaient possibles. Des expériences ponctuelles en Europe ont confirmé ces premiers résultats. On s'intéresse alors à ce produit pour des raisons médicales et/ou cosmétologiques. On pourrait lancer des produits de plus grande consommation comme le "champagne de lait de jument" ou des fromages frais de laits mélangés. Cela ne peut toutefois être envisagé qu'avec la puissance de marketing de grands groupes industriels. Il faut en effet lancer un produit nouveau ce qui est difficile. Toutefois, la grande proximité du lait de jument (et d'ânesse) avec le lait de femme est un argument fort. Dans ces laits, le très faible niveau, voire l'absence des Kappa caséines, les rend hypo allergènes ce qui les fait recommander pour les enfants présentant une intolérance au lait de vache. Aucun autre lait d'animal domestique ne présente cette proximité qui se traduit aussi par l'inconvénient, l'ensemble des caséines étant courtes, qu'on ne peut en faire du fromage sauf à mélanger le lait de plusieurs espèces. Mais le lait de jument (et d'ânesse) présente aussi d'autres particularités favorables à la santé qui sont de plus en plus souvent mises

en évidence. Cette image d'un aliment bénéfique pour la santé devrait permettre le lancement de nouveaux produits. Ajoutons que la jument, à poids égal, ne produit que le tiers de ce qu'un ruminant relâche de méthane (Vermorel et al. 2008). C'est un grand avantage en termes d'effet de serre. Le produit pourrait donc développer son image écologique en complément de ses atouts pour la santé. Il faut toutefois veiller à maîtriser les problèmes d'intolérance au lactose; ces laits en contiennent en effet plus que les autres et si les enfants les digèrent tous sans difficulté, il n'en est pas de même pour certains adultes chez qui l'enzyme nécessaire ne s'exprime plus. Pour les 30 millions de consommateurs actuels, comment cela va-t-il évoluer? Pour ceux qui resteront éleveurs, rien probablement ne bougera. Leur mode de vie est en équilibre avec les ressources de leur environnement et le système dont leurs techniques et habitudes font partie est calé depuis des siècles. En revanche, ceux qui migrent en ville pour s'instruire ou pour trouver une vie plus confortable sont confrontés à la mondialisation. Tout en restant attachés à leurs usages et à leurs produits qui leur sont fournis par des réseaux familiaux et commerciaux, ils commencent à s'habituer aux produits mondialisés. Cela peut être vu comme une bataille où les produits mondialisés et uniformisés supplanteront peu à peu les produits locaux. Je crois quant à moi que de nouveaux produits issus de la culture locale seront susceptibles de tenir leur terrain. En effet, comme le disait Clausewitz (1832-37) à propos de la guerre: "en définitive et quelles que soient les défaites subies, c'est aux défenseurs et non aux assaillants que la victoire finale reste toujours acquise".

Bibliographie

- Bianquis I. 2004a *Lait de jument et produits laitiers en milieu urbain en Mongolie: Du symbole à la réalité*. Compte-rendu de terrain. 10p. Lemangeur-ocha.com
- Bianquis I. 2004b *Les alcools de lait en Mongolie. Rites, croyance et lien social*. 13p. Lemangeur-ocha.com
- Bonnemaire J. Tessier J.H. 1976. Quelques aspects de l'élevage en haute altitude dans l'Himalaya central: Yaks, Bovins, Hybrides et Métais dans la vallée du Langtang (Népal). *Ethnozootéchnie* n°15, 91-116.
- Boy V. Duncan P. 1979. Time-Budgets of Camargue Horses. *JSTOR: Behaviour*, 71, 3-4.
- Boyd L.E. Carbonaro D. A. Houpt K. A. 1988. The 24-hour time budget of Przewalski horses. *Applied Animal Behaviour Science*, 21 (1), 1-3.
- Clausewitz (von) C. 1832-37. *Vom Kriege (De la guerre)* trad. Denise Naville, éditions de Minuit, Paris, 1955. (cité d'après Keegan 2000).
- Doreau M. 1991 *Le lait de jument*. INRA Productions Animales, 4 (4) 297-302.
- Eisenmann V. 2010. *L'évolution des équidés. Etudes mongoles et sibériennes, centrasiatiques et tibétaines* [en ligne], 41, 2010, URL: <http://emscat.revues.org/index1542.html>
- Ferret C. 2010a *Une civilisation du cheval. Les usages de l'équidé de la Steppe à la Taïga*, Paris, Belin, 352p.
- Ferret C. 2010b *Le cheval: monture, nourriture et figure, Etudes Mongoles, Sibériennes, Centrasiatiques et Tibétaines*, 40 [en ligne] <http://emscat.revues.org/index1541.html>
- Fox P. F. Uniacke T. 2010. Chemical and physico-chemical properties of equid milk. *Proceedings of the 61st annual meeting of the EAAP*, Heraklion, Greece, 23-27 August 2010 H06-1.
- Gazagnadou D. 2001. Les étrières. Contribution à l'étude de leur diffusion de l'Asie vers les mondes iraniens et arabes. *Techniques et culture*, 37, 155-171.
- Jan M. 2002 *Le réveil des Tartares. En Mongolie sur les traces de Guillaume de Rubrouck*, Paris, Payot, 240p.
- Kappler C. et R. 1993. *Guillaume De Rubrouck, Voyage Dans L'Empire Mongol 1253-1255*. Actes Sud/Imprimerie Nationale, 301p.

- Keegan J. 2000. *Histoire de la guerre*. Tome III, *La chair*. Edition Française, Paris, L'esprit frappeur Ed. 125p.
- Konuspayeva G. Faye B. Loiseau G. 2009. The composition of Camel milk: A meta-analysis of the literature data. *Journal of Food composition and Analysis*, 22, 95-101.
- Langlois B. 1973 Croissance avant sevrage in Caractères quantitatifs chez le cheval: Aspects génétiques. *Bulletin technique du Département de Génétique Animale INRA* n°16, 59-63.
- Langlois B. 1986. L'élevage du cheval en Union Soviétique. *Bulletin technique du Département de Génétique Animale INRA* n°40, 60p. + 5 annexes.
- Langlois B. 1994. Inter-breed variation in the horse with regard to cold adaptation. *A review. Livestock Production Science*, 40, 1-7.
- Langlois B. 2001. Rapport de mission en Chine. Mongolie intérieure du 3 au 12 août 2001. *Document à diffusion restreinte, INRA*, 8p. + 2 annexes.
- Langlois B. 2007. *Rapport de mission en Kirghizie du 28-10 au 06-11-2007*. Document à diffusion restreinte, INRA, 12p.
- Lebedinski I. 2002. *Les Sarmates*, Paris, Errance, 265p.
- Lebedinski I. 2006. *Les Indo-européens, faits, débats, solutions*. Paris, Errance, 222p.
- Li H., Ma Y., Dong A., Wang J., Li Q., He S., Maubois J-L. 2010. Protein composition of Yack milk. *Dairy Sci. Technology*, 90,111-117.
- Levine M. 1999. Botaï and the Origins of Horse Domestication. *Journal of Anthropological Archeology* 18, 29-78.
- Marchina C. 2009. *La course à la chance. Hommes et coursiers en Mongolie*. Mémoire de Master 1 PARIS X-Nanterre, Ethnologie générale. 114p.
- Martuzzi F. (2010), Advances on equine milk and derivatives for human consumption. *Proceedings of the 61st annual meeting of the EAAP*, Heraklion, Greece, 23-27 August 2010 H06-2.
- Neuzil E. Devaux G. 1999. Le koumys, hier et aujourd'hui. *Bull. Soc. Pharm. Bordeaux*, 138, 91-111.
- Salimei E. Fantuz F. Polidori P. Coppola R. Chiofalo B. Varisco G. 2003. Ass's milk as a hypoallergenic food. *Proceedings of the 6th International Livestock Farming system Symposium*, 26-29th August 2003, Benevento, Italy, 321-326.
- Salimei E. (2010). Advances on Equus Asinus as a dairy species. *Proceedings of the 61st annual meeting of the EAAP*, Heraklion, Greece, 23-27 August 2010 H06-.
- Saurel E. 1971. *Histoire de l'équitation des origines à nos jours*. Paris, Stock, 445p.
- Schiltz V. 1994. *Les Scythes et les nomades des steppes*. NRF Gallimard ed. 469p.
- Spruytte J. 1977. *Etudes expérimentales sur l'attelage. Contribution à l'histoire du cheval*. Crépin Leblond, 143 p.
- Outram A.K. Stear N.A. Bendrey R. Olsen S. Kasparov A. Zaibert V. Thorpe N. Evershed R.P. 2009. The earliest Horse Harnessing and milking. *Science* 323, 1332-1335.
- Vermorel M. Jouany J-P. Eugène M. Sauvant D. Noblet J. Dourmad J-Y. 2008. Evaluation quantitative des émissions de méthane entérique par les animaux d'élevage en 2007 en France. *INRA, Production Animale*, 21 (5) 403-418.
- White R., Bahn P., Clottes J., Cribb R., Delpech F., Kehoe T., Olszewski D., Straus L., Sturdy D., Svoboda J. 1989. Husbandry and Herd Control in the Upper Paleolithic: A critical review of the evidence [and comments and reply]. *Current Anthropology* 30, (5), 609-632.

LA VIANDE DANS LES FÊTES ET LES CÉRÉMONIES AU MAROC

JEANNE CHICHE ⁽¹⁾



Source: A. Mana Les Gangas de Tamanar, In Mogador7.forumactif.com
Essaouira: passé et présent, les habitants et les nouvelles de Haha.

Sacrifice d'un caprin noir lors d'un moussem



Source: Photos du Maroc.com

Repas du marié avec ses amis

Résumé: Au Maroc, la politique actuelle va dans le sens de l'encouragement au développement de l'élevage. Or, les suivis de la consommation font état d'une diminution tendancielle de la consommation de viandes rouges. Le présent article sur le rôle de la viande dans les repas présentés lors de prestations de services, de fêtes et de célébrations vise à contribuer à la constitution d'un référentiel permettant de prendre la mesure de la demande sociale et la capacité financière d'accéder aux produits carnés.

Les aliments consommés au cours de rites agraires, climatiques, conviviaux et religieux et leur évolution sont des indicateurs de la dynamique sociale, technique et économique. La viande est passée du statut d'aliment témoignant du faste et de la cohésion sociale à travers un sacrifice au rôle d'outil culturel de conservation de la tradition. Par ailleurs, même dans ces occasions, sa consommation reste dans tous les cas inégalitaire, sa place dans les rites et célébrations témoignant ainsi des formes d'inégalité marquant la société.

Parmi les questions sur l'évolution récente des habitudes de consommation, celle de la place des protéines et des viandes dans l'alimentation fait l'objet d'un débat contradictoire entre deux points de vue, celui des partisans de la nocivité des produits carnés et celui, plus classique, des tenants de l'équilibre et de l'équité nutritionnels. Au Maroc, la politique actuelle va dans le sens de l'encouragement à l'augmentation de la productivité et au développement de l'élevage. Or les suivis de la consommation font état d'une diminution tendancielle de la part des dépenses alimentaires dans les budgets, des viandes rouges dans l'alimentation et de fluctuations dans la consommation de viande selon la conjoncture économique. Et les travaux sur l'alimentation sont essentiellement le fait de nutritionnistes et de statisticiens qui font le suivi de la santé et des niveaux de vie des populations depuis bientôt un siècle (FAO, 2011, services de la statistique, puis HCP, depuis 1934).

Il nous est alors apparu utile de dépasser le calcul des besoins biologiques qui dans les conditions économiques actuelles, sont partout de plus en plus difficilement satisfaits. Nous nous sommes alors engagés dans la contribution à la constitution d'un référentiel qui permettrait aux planificateurs et aux décideurs de prendre la mesure de la demande sociale et la capacité financière d'accéder aux produits carnés.

Un historique de la consommation de viande de caprins au Maroc entre le 16^{ème} siècle et le milieu du 20^{ème} siècle a déjà été publié dans la revue d'Ethnozootechnie (Chiche, 2012). Pour aborder la

question posée, nous partons de l'hypothèse banale que si la consommation de viandes rouges diminue, elle doit être plus concentrée sur les repas préparés lors de rencontres et de cérémonies. Nous poursuivrons alors notre travail par une analyse sur les formes et l'importance de la consommation de viande lors des réjouissances et des célébrations, réceptions d'hôtes, fêtes, cérémonies religieuses.

La consommation quotidienne et les tendances du marché feront l'objet d'autres livraisons.

L'étude qui suit se fonde sur des observations que nous poursuivons depuis le dernier quart du 20^{ème} siècle à travers tout le pays, au cours de repas et dans les commerces, d'écoute des points de vue sur la question et de travaux spécifiques sur la consommation et la cuisine que nous avons contribué à orienter (Robles, 2000, Radouane, 2003, Sarter, 2006).

Au Maroc, l'alimentation quotidienne n'a commencé à être diversifiée et abondante que dans les années 1960. Et elle reste très frugale pour la majorité, tant dans les campagnes que dans les villes. Traditionnellement, les repas copieux et les mets riches ou raffinés sont réservés essentiellement aux occasions particulières, rassemblements familiaux, réception de visiteurs, cérémonies communautaires rassemblant des membres de communautés territoriales, généalogiques, professionnelles ou religieuses et, secondairement, à une partie de la rémunération de services.

1) 5 rue el Merj, abat-Hassan, Maroc, chichej@hotmail.com

L'inclusion de viande dans la rémunération des services et du travail est sélective et cette forme de paiement en nature se perd

Historiquement, la rémunération des services qui prenaient essentiellement la forme de prestations religieuses de tous niveaux, et du travail régulier, notamment agricole, se faisait en moyens d'existence. Des lots de terre ont longtemps été concédés aux membres des groupes pour un service militaire (*guich*) et, dans la zone semi-aride, aux bergers. Les tenanciers agricoles, les bergers, les agents locaux ayant des fonctions religieuses

recevaient une allocation annuelle ou mensuelle de vêtements de travail, *jellaba*, chaussures, et d'aliments de base, grain, matières grasses, huile, sucre (*mouna*).

Les artisans d'équipements et d'entretien et les ouvriers occasionnels touchent toujours au début du 21^{ème} siècle, tant en ville que dans les campagnes, une partie de leurs émoluments et de leurs salaires en repas.

L'entretien des agents des services collectifs traditionnels décline et comporte rarement de la viande

Aujourd'hui, au terme de la progression de l'urbanisation et de l'implantation de services publics spécialisés d'enseignement, de santé, de justice et qui suivent d'autres formes de rémunération, les fonctions des agents traditionnels d'intercession en cas de maladie, d'arbitrage des litiges, de transmission des savoirs se retrouvant dépréciées, la rétribution du *fqih* de la mosquée du douar, est réduite et ne se fait qu'en vertu de sa charge d'organisation des activités religieuses.

La forme traditionnelle de la rémunération du *fqih*

et de l'entretien des *tolba* d'une *medersa*, dont une grande partie consiste en leur alimentation quotidienne par les villageois à tour de rôle, est en voie d'extinction. Elle ne se maintient que localement, notamment dans le Nord Ouest. Dans tous les cas, la viande y tient toujours une place minimale. Les *tolba* reçoivent une part du repas du jour du ménage chargé de les nourrir. Quant à la dotation du *fqih*, elle comporte beaucoup d'œufs et de grain, qu'il amasse pour les vendre.

L'alimentation des travailleurs est diversifiée

Dans l'ensemble, que ce soit pour des travaux domestiques d'entretien, productifs agricoles ou artisanaux d'installation d'équipements, des repas sont toujours servis aux travailleurs par les personnes qui les emploient. Ces repas sont toutefois différents selon le statut des travailleurs qui dépend de leur compétence. Les artisans se voient servir des repas plus élaborés et plus riches que les ouvriers, tandis que les domestiques mangent soit une part, soit les restes de la table des maîtres.

Les repas des artisans comportent de la viande

C'est bien en vertu de la reconnaissance de leur compétence que les repas servis aux artisans pendant la durée des chantiers sont plus riches que ceux des autres catégories de travailleurs. Par contre, le repas qui clôt les travaux est en même temps une fête d'inauguration de l'équipement qui vient d'être achevé, une cérémonie propitiatoire et une gratification pour les artisans.

Le sacrifice lors de la construction d'une maison - Entre gratification et bénédiction

Tant en ville que dans les campagnes, il est de tradition, quand les maçons ont fini de couler *eddala* (le plafond), que le nouveau propriétaire sacrifie une bête, en général un ovin, dont il leur sert la viande, cuisinée en *tajine*. Jusqu'à nouvel ordre, s'y mêlent le souci de conserver la tradition aussi bien d'une célébration propitiatoire et conjuratoire vis-à-vis d'envieux jeteurs de mauvais sorts que de l'attribution d'une partie de la rémunération en aliments. L'abandon de cette pratique s'amorce cependant, avec l'introduction de l'automatisation de cette opération qui est désormais terminée en une demi-heure.

Les repas du puisatier prennent le pas sur la fête des cureurs de saguias

Cette pratique est ancienne lors du creusement

d'un puits. Elle continue à être courante d'entendre les clients des puisatiers se voir imposer l'abattage quotidien d'un animal, volaille, ovin, caprin, pendant toute la durée de l'opération qui peut s'étirer sur plus d'un mois, bien qu'elle commence à être raccourcie par l'introduction du compresseur.

Cependant, dans les vallées de montagne et dans les oasis, la généralisation de l'irrigation à partir de puits équipés de motopompes fait perdre de l'importance à la fête des *ikhemmassen*, repas de fin de la réfection de la *segua*, organisé par les préposés à la gestion du tour d'eau, *aamel n targa* et *igharramen*, pour tous ceux qui y ont travaillé, en utilisant les sommes versées en compensation par ceux qui n'ont pas envoyé de travailleurs sur le chantier.

En ville, la mouna des artisans est variable

Les artisans urbains, plombiers, peintres, maçons, électriciens, sont nourris par leurs clients s'ils ont à exécuter des travaux pendant une ou plusieurs journées entières. Quand ils font des prestations à des ménages domestiques, on leur donne une part du repas du jour ou on cuisine pour eux un repas particulier à base de viande de volaille ou de bœuf ou non, selon les moyens et selon la tradition familiale. Mais il arrive qu'on leur accorde, comme sur les chantiers de longue durée et dans les entreprises, une pause et la somme nécessaire à l'achat d'un repas dont le montant est aussi fonction des moyens et des habitudes.

La mouna des ouvriers et domestiques est en général de qualité inférieure à celle des repas de leurs employeurs

La mouna fait toujours le plus souvent partie de la rémunération des ouvriers agricoles occasionnels, et ne s'améliore pas

De la même façon que les clients d'artisans de

services, une partie des chefs d'entreprises choisissent d'augmenter, à un niveau plus ou moins élevé, la rémunération des ouvriers agricoles, des plombiers, des peintres, etc. qu'ils embauchent, et d'abandonner la tradition de la compléter par les repas qui prennent place pendant leurs séances de travail. Une bonne majorité continue à donner le salaire des travailleurs partie en monnaie, partie en aliments qu'ils consomment pendant des pauses prévues aux heures habituelles de repas, petit déjeuner, goûter de la matinée, déjeuner, goûter de l'après midi. Dans l'ensemble, ces repas sont composés du minimum qui constitue l'alimentation quotidienne des plus démunis, pain, thé, un peu d'huile ou de beurre. La logique des personnes qui sont dans la plus grande détresse économique, comme les populations de montagnes en arrive à donner plus de valeur sécuritaire à la *mouna*, si maigre qu'elle puisse être, qu'au salaire dans la rémunération du travail. Nous verrons plus loin la différence entre ces repas et ceux qui sont servis aux

techniciens des gros outils agricoles.

L'alimentation des domestiques dépend de leurs rapports avec leurs patrons

Le régime alimentaire des domestiques, femmes de ménage, gardiens, jardiniers, et autres employés de maison est différent selon la compétence que leur reconnaissent leurs employeurs et le besoin qu'ils ont de leurs services et leur ancienneté. Cela peut aboutir à des liens et à un statut proches de ceux de membres de la famille. Ils peuvent ainsi manger les mêmes plats que leurs patrons, à base de viande ou non, dont une part est prélevée pour eux, ou dont ils reçoivent les restes, plus ou moins abondants et propres selon l'attitude considérée comme honorable par les employeurs et selon les mets et les circonstances. En ville surtout, ils peuvent préparer leurs propres repas avec des ingrédients prélevés sur les réserves du ménage ou achetés pour répondre à leurs goûts ou seulement à leurs besoins, y compris de la viande.

L'alimentation des hôtes perd insensiblement sa place centrale dans les manifestations de bon accueil

Il est courant de décrire les Marocains comme généreux vis-à-vis des personnes qui entrent dans leur maison, invités, membres de la famille, amis, relations professionnelles, agents de corps constitués, étatiques comme non gouvernementaux, inconnus de passage. Cet accueil a systématiquement la forme de la présentation

d'aliments. Dans les années 2010, le mouvement entamé dans les années 1980 de transformation de l'alimentation, de plus en plus dépendante d'achats, et d'évolution des relations sociales, la place faite à l'offre de nourriture aux arrivants est fortement réduite, faisant progressivement de cette conviction une image culturelle résiduelle.

L'accueil est plus ou moins chaleureux selon l'intégration culturelle nationale des régions mais on sert partout aux hôtes des repas moins fastueux qu'avant

Dans la majorité des régions, la tendance est à la simplification de l'accueil

Jusqu'aux dernières décennies du 20^{ème} siècle, tant dans les villes que dans les campagnes, les aliments offerts à des visiteurs différaient selon les régions et selon les niveaux de vie des ménages, mais les plus démunis avaient pour référence les mets servis par les plus aisés et faisaient des efforts pour arriver à présenter le même type de plats qu'eux. Depuis, dans la majorité des régions, Gharb, collines des Jbala du Prérif, Oriental, Abda, Doukkala, Sous, l'ascension sociale se mesure plus aux équipements domestiques qu'à l'alimentation et l'intensification de la circulation a fait perdre de sa valeur au faste culinaire de l'accueil.

Chez les habitants de la plaine du Gharb, le sacrifice d'un agneau et sa préparation classique (une partie en *boulfef* (brochettes à la crépine), puis une partie rôtie, puis le reste en sauce et en couscous), autrefois courant, n'est plus réservé qu'à des occasions très importantes. Et encore, si la réception est très large, on fait recours aux services d'un traiteur. Il est vrai qu'il y a déjà longtemps que chez les Mnasra et autres qui se proclament mangeurs de viande, chaque ménagère envoie dans le local, public ou privé où se tient une réunion avec des visiteurs, un aliment à base de céréales, *berkouks* (petits plombs de couscous roulés très gros), *sfenj* (beignets), *rghaief*, *baghrir* (crêpes feuilletées ou soufflées), *harcha* (pain de semoule à l'huile ou au beurre sans levure cuit dans une poêle).

Les Jbala du centre, autour de Taounat, accueillent

toujours avec de la *harcha* et de l'*alouana* (huile préparée par les femmes avec des olives cueillies avant leur maturité), mais on présente de plus en plus des biscuits secs ou des génoises faits à la maison.

Dans l'Oriental, comme dans les plaines et plateaux atlantiques moyens intérieurs, les femmes préparent rapidement des crêpes ou distraient une part du pain du repas familial.

Chez les Abda et les Doukkala, le thé est accompagné de pain, d'huile, de beurre, et, lors de repas, de volailles, dindes, poulets de plus en plus d'élevage industriel, accompagnés de pommes de terre frites, de couscous. Selon l'intérêt que portent les habitants du douar au visiteur, seul un ménage les régale, ou plusieurs maisons envoient chacune un plat (il peut ainsi arriver que soient servis sept plats de couscous!).

Dans le Sous d'Essaouira au Jbel Bani, sont servis dans la journée, l'*amlou* traditionnel (farine d'amande, miel, huile d'argan), des fruits secs, de la confiture industrielle, des biscuits secs faits à la maison ou achetés au souk. Les repas présentés couramment aux invités et aux visiteurs de marque consistent soit en tajines aux légumes de poulets de ferme, plus rarement de lapins d'élevage, soit en œufs frits dans l'huile d'olive ou d'argan. Les fruits, même de saison, pratiquement tous achetés, ne sont servis qu'en petites quantités.

Fortement dépendants des *makhzen* saadiens, puis alaouites, et de l'emprise spirituelle de confréries religieuses (notamment Regraga et Maachat), surtout au 16^{ème} siècle, quand la région faisait partie de la zone d'influence de la capitale installée à Marrakech, puis au 19^{ème} siècle, quand Essaouira a été le plus grand port du Maroc, et que les confréries religieuses ont implanté l'essentiel de leurs *zaouia* et de leurs *azib* (domaines agricoles) dans les arrières pays d'El Jadida, Safi et Essaouira, les Haha et les Chiadma de l'arrière-pays d'Essaouira ont le plus longtemps gardé la coutume et le sentiment de devoir réserver la préparation de mets plus riches, à base de volaille et de viande, surtout de chevreau, aux invités de marque, notamment aux fonctionnaires de l'Etat et aux descendants des familles fondatrices des confréries.

Ainsi en fait dans ces régions, les mets servis les jours de fêtes et lors du passage de visiteurs qu'on veut honorer sont des préparations riches en hydrates de carbone et lipides plus qu'en protéines, *amlou*, classique —orthodoxe— ou son *erzats*, fait d'huile industrielle, de farine d'arachide et de sucre et parfumé à la cannelle pour lui donner bon goût, miel pur, amandes, huiles d'argan et d'olive avec du pain, crêpes, bouillies, couscous décoré d'œufs durs.

Un repas d'apparat assez remarquable, préparé à Tagmout, dans le Jbel Bani, se compose d'un plat unique de viande fortement rissolée dans de l'huile (*lham mhammar*), sans aucun accompagnement, de grandes crêpes de 50cm de diamètre, différentes de celles préparées au Maroc, semblables aux crêpes bretonnes et de thé.

Dans le Nord, la nourriture servie dépend systématiquement des stratégies de relations

Une différence fondamentale doit être observée entre ces formes d'accueil et celles des Jbala et des Riafa, dans le Nord du pays, où l'attitude est différente selon le lien social établi avec le visiteur.

Lors d'un passage non attendu et dont on ne parvient pas à apprécier l'objectif et l'intérêt, on peut en arriver à ne rien offrir, même pas un verre de thé. Si l'arrivant, parent, partenaire d'affaires, est attendu, son correspondant ou un des personnages importants lui a d'avance, préparé une collation. Si une personne de connaissance avec qui sont entretenus des liens amicaux ou professionnels vient à l'improviste, mais avec un objet particulier et jugé intéressant, soit un ménage l'accueille en lui offrant ce qu'il a chez lui, ou même en allant immédiatement acheter ce qu'il trouvera à la boutique, ou chercher quelque chose chez un voisin, soit, si la discussion engage plusieurs villageois, chaque maison envoie une soucoupe de ce qu'elle a préparé pour son repas, de la taille d'une portion, quel que soit le nombre de personnes de passage. On sert, ainsi des petits plats d'olives, d'huile, de sardines grillées, de *beisâr*, de salades de légumes crus ou cuits, des œufs et du beurre.

Mais la réception peut aussi être prise en charge par un des plus riches dont l'autorité sociale s'impose. Il sert alors, surtout si la visite était attendue, un petit déjeuner somptueux et, quelquefois, un déjeuner plus simple. Le premier comporte plusieurs sortes de laits, de beurres, de fromages de vache et de chèvre, de miels frais fait à la maison et industriel acheté au souk, des olives vertes et noires préparées de différentes façons, du thé, du café, divers pains cuits par la maîtresse de maison et achetés et plus récemment des fruits.

Ce n'est que dans les occasions jugées très importantes (rencontre avec un organisme d'aide, avec une commission gouvernementale) que de la viande est présentée. Dans les lieux les plus ruraux, on sert plutôt du chevreau ou du poulet, préparés de façon plus fruste,

simple sauce aux légumes si ce sont les femmes qui ont fait la cuisine, viande simplement bouillie si ce sont les hommes qui s'en sont occupés. Par contre, dans les lieux proches des villes, notamment de Tetouan, de Tanger, et chez les personnes qui y ont des liens étroits, on sert, comme à Nador, des plats raffinés et mijotés, sauces de viande de bœuf ou de mouton aux fruits secs, volailles au citron ou aux olives.

Chez les Sahariens, l'accueil est plein d'égards, la chère est maigre

Dans la zone saharienne, et dans les familles qui en ont émigré vers d'autres régions, l'accueil en milieu tant rural qu'urbain est marqué par l'aspersion ou la vaporisation de parfum sur les arrivants et par le brûlage d'encens. Alors que le premier geste est unanimement reconnu comme symbole et déclaration de paix, d'abondance, de douceur et de pureté, on est tenté d'interpréter le second comme une protection superstitieuse contre l'éventuel "mauvais œil" des visiteurs (à côté d'auteurs, notamment M. L. Gélard chez les Ait Khabbache (2011), qui ont considéré ces pratiques comme liées à la religion et à la sexualité, d'autres ont recueilli dans tout le Sahara, des affirmations parlant de calmer les *jnoun* (génies) qui vont dans le même sens que mon interprétation). Sous les tentes, les mets servis sont ceux déjà prévus ou préparés pour le repas du ménage, très simples, sauf les jours de repas collectifs entre voisins, seule occasion où l'ordinaire est amélioré. Ils réunissent tous les quinze jours ou tous les mois, tous les membres des ménages installés dans un campement pour la consommation d'un animal abattu à tour de rôle par chaque tente et cuisiné par toutes les femmes du site qui alors, cuisinent ensemble.

Dans les villes, c'est aussi les plats ordinaires qui sont présentés. De composition diverse, ils sont essentiellement préparés à partir d'achats dans les commerces d'alimentation.

Chez les cadres urbains, le raffinement inclut la cuisine marocaine dans un ensemble gastronomique cosmopolite

Dans les ménages de cadres et de fonctionnaires, essentiellement urbains, deux types de préparations sont servis à des invités. Les maîtres de maison qui ont une réputation de bons cuisiniers (ou qui emploient un bon cuisinier) font, quand ils reçoivent des amis ou de la famille, des plats raffinés proches de ceux qu'ils consomment tous les jours, valorisant dans le même esprit la cuisine marocaine andalouse (dont nous parlerons à propos de l'alimentation quotidienne) et la cuisine de nombreuses autres régions du monde. Les autres ou les mêmes, s'ils reçoivent un grand nombre de personnes, optent pour le recours aux services d'un traiteur, qui leur prépare des menus servis à table ou sous forme de buffets, où voisinent des plats, des friandises sucrées et salées, inspirés de très nombreuses cultures.

Le sentiment d'un devoir d'alimentation des fonctionnaires se perd

Les agents de l'Etat sont traités avec moins d'obséquiosité

Lors de la réception de personnes de passage, la viande qu'on sert ne suit pas une hiérarchie liée aux hôtes reçus. Elle dépend de conditions conjoncturelles: animaux élevés localement, produits disponibles sur le marché local, moyens personnels.

Par contre, un fait remarquable est la perte du sentiment d'obligation de générosité et d'apparat du aux visiteurs, notamment en leur servant non les plats, mais les denrées les plus prestigieuses dont la viande fait partie par excellence. La hiérarchisation se fait alors désormais, selon le type d'occasion, entre la présence ou non de viande parmi les victuailles présentées.

Jusqu'aux deux dernières décennies du 20^{ème} siècle, toute personne qui entrait dans un ménage se voyait offrir un repas composé de la viande d'un animal que l'on abattait en son honneur. Aujourd'hui, les aliments servis aux visiteurs imprévus sont différents de ceux préparés pour les invités. Et ces derniers peuvent être différents de ceux qu'on présentait naguère. Le faste des mets présentés aux fonctionnaires s'est perdu. Entre 1967 et 2012, à travers tout le Maroc, l'habitude de tuer un animal dès l'arrivée d'un visiteur, autant que possible un agneau, au moins un coq, a décliné. Peu à peu, les ruraux se sont mis à offrir du pain, du beurre, de l'huile et du thé, puis, plus récemment, des biscuits et des boissons gazeuses qu'ils envoient un enfant acheter à la boutique du village.

La perception des fonctionnaires et les relations avec eux se démocratisent

Les causes de ce changement d'attitude remontent à l'intensification de l'intérêt des services publics pour les ruraux et pour les pauvres, depuis l'Indépendance, et même un peu avant. Les catégories de visiteurs, et les types de visites sont mieux identifiés et classifiés que dans le passé, depuis que, dans les années 1960, se sont multipliées, surtout dans les campagnes, les tournées d'agents gouvernementaux ou non, enquêteurs des services des statistiques et de bureaux d'études, membres d'ONG,

universitaires, vulgarisateurs d'entreprises commerciales qui collectent des informations et font des démonstrations visant l'introduction de techniques, de produits, de normes et de valeurs culturelles.

De plus, les discussions avec des professionnels sont de plus en plus organisées dans des lieux publics, sièges de communes rurales, d'associations ou de cafés. Ils n'entrent au domicile d'une personne que si la rencontre est perçue comme devant déboucher sur des relations de longue durée.

A cette plus grande fréquence des visites, leur moins grande utilité comme outil d'information, au fur et à mesure que l'information est facilitée par la généralisation de la télécommunication et que la circulation et les rencontres se banalisent, s'ajoute une démocratisation de la perception des fonctionnaires de l'Etat. Ce nouvel état d'esprit de démocratisation des relations avec le makhzen est lui-même la conséquence des actions de sensibilisation à travers les campagnes et les quartiers défavorisés entamées au cours des dernières années du 20^{ème} siècle, avec l'objectif de diffuser une culture démocratique. C'est à ce moment-là qu'a eu lieu une rupture radicale allant dans le sens de la généralisation des valeurs de démocratie individuelle, d'égalité du droit de toutes les personnes d'être informé des tenants et des aboutissants des interventions extérieures, en particulier du droit et du pouvoir d'accepter ou de refuser d'être soumis à l'obligation de contribution en monnaie ou en bien, ainsi que de faire l'objet d'investigations et d'études. Tout le monde s'est très rapidement approprié les termes de *mouwatin* (citoyen) et de *houqouq elinsen* (les droits de l'homme), très récemment introduits parmi les concepts courants, et les utilise en réaction à des questions jugées indiscrettes ou à des demandes de contribution considérées comme disproportionnées par rapport aux bénéfices qu'on estime pouvoir tirer de la relation avec les visiteurs.

Les populations ont aussi pu être échaudées par la négligence ou le mépris de visiteurs.

Citons, à ce propos, l'expérience vécue, dans les années 1990, par des pasteurs qui recevaient une commission de marquage d'ovins sous la tente de l'un d'entre eux. Les ingénieurs avaient refusé de boire l'eau qu'on leur servait, se faisant apporter par leur chauffeur de l'eau qu'ils avaient emportée avec eux, mais sans en offrir à leurs hôtes, et n'avaient pas voulu manger la viande de l'antennais, animal qui avait été abattu en leur honneur, parce qu'elle avait été touchée par une tempête de sable qui avait éclaté pendant la visite. Revenons au cas, 10 ans avant, d'ingénieurs ne s'attardant pas au delà du temps nécessaire à leur travail et laissant en plan l'agneau que leur avait, dès leur arrivée, sacrifié l'éleveur chez qui ils étaient entrés demander des informations.

Et il est de plus en plus courant qu'on s'abstienne d'offrir, ne serait-ce qu'un verre de thé à des hôtes de passage reconnus comme fonctionnaires de l'Etat, comme

en témoignent des souvenirs de visites chez des paysans du Nord dans les années 1990, du Haut Atlas en 2013.

On sert de plus en plus aux visiteurs des plats préparés avec des produits du marché

La fabrication domestique d'aliments et la constitution de réserves sont devenues rares

Enfin, un facteur de taille qui a joué sur l'abandon progressif de l'habitude qui était devenue une tradition institutionnalisée, d'assurer la *mouna du makhzen*, et sur la composition des repas offerts à des hôtes, est l'intégration au marché de la totalité des produits agricoles, y compris ceux qui étaient destinés à la consommation familiale ou conviviale, ou bien à la constitution de réserves, comme le

lait ou les animaux, et leur appréciation selon leur valeur marchande qui s'en suit.

Il est ainsi clair que les mets présentés à des visiteurs, traditionnellement particuliers à chaque région, commencent à s'uniformiser avec la généralisation du recours au marché, et à plutôt différer selon le moment de la journée où sont reçues les personnes de passage et selon le niveau de revenus des hôtes.

Dans les campagnes les plus anciennement et régulièrement en relation avec des agents de l'Etat de passage, l'accueil se faisait traditionnellement en servant du thé, du pain, du beurre ou de l'huile, des amandes dans les régions productrices, aujourd'hui souvent accompagnés ou remplacés par des biscuits industriels ou, innovation apportée par la télévision, faits à la maison, des cacahuètes, et, de plus en plus, des boissons gazeuses. Pendant cette collation était égorgé un agneau, ou un chevreau, ou une volaille, que les femmes cuisinaient en sauce ou en couscous. La constante commune demeure le thé, mais depuis au moins vingt ans, des repas ne sont plus servis que quand la visite a été programmée auparavant. Leur

composition a de plus évolué, avec le passage, du poulet rustique au poulet industriel, et de bête sacrifiée en signe de bienvenue à l'achat de viande chez le boucher.

Les deux dernières décennies ont aussi vu se généraliser, chez les ruraux et chez les pauvres des villes, le souci de s'aligner sur des formules modernes, citadines, sous l'influence de la densification de la circulation des personnes et de l'information. L'évolution se fait ainsi vers des mets qui ne sont pas consommés en temps ordinaire par ceux qui les servent et ne relèvent pas de leur tradition, inspirés ou repris de la cuisine citadine et réputés marocaines dans la culture mondiale.

Citons, dans un douar du Moyen Atlas, dans les années 1990, un ragoût d'agneau aux pruneaux qui n'avait de ce plat que l'apparence, accommodé sans les épices convenables et à un degré de cuisson improbable, selon, visiblement des instructions données aux femmes de la maison par le chef de ménage, pour faire plaisir aux hôtes attendus, en leur servant un plat qui leur était familier, sur la base de ce qu'il avait mangé lors d'un repas officiel.

Il est plus rare, en milieu urbain, que des ménages démunis reçoivent des personnes aisées aux habitudes de consommation cosmopolites, mais cela est, de la même façon, l'occasion d'innovation. On a pu voir servir à ces invités, pour accompagner le thé d'accueil traditionnel, des boissons gazeuses, des biscuits et des fruits secs accompagnant habituellement un apéritif alcoolisé.

Le recours au marché augmente la conscience du coût de la réception de personnes de passage

Dans ces conditions de vente de leur production et d'achat pour leur consommation, les chefs de ménage ont tous une conscience comptable du coût d'une réception et, surtout pour les plus pauvres, des restrictions sur le budget de l'alimentation familiale auxquelles elle oblige.

Dans la littérature des sciences sociales, au-delà des façons de recevoir, c'est le côté social de la nourriture offerte aux personnes de passage, qui retient l'attention de toutes les personnes en situation et de tous les observateurs, avec une insistance sur la symbolique du partage de

nourriture. On oublie cependant la comptabilisation qui peut en être faite par les personnes qui reçoivent des hôtes. Pour une personne aisée, c'est en termes de dépenses qu'elle se fait. Chez les plus démunis, c'est en privation qu'est évalué le pain distraité de la nourriture de la journée pour le servir à une personne de passage. En témoigne une expression couramment employée à propos de personnes étrangères à une maison, soit pour signifier qu'on les a bien traitées, soit qu'on cherche à mettre en relief sa propre générosité, soit, si on considère qu'elles ont été insuffisamment reconnaissantes, comme arguments de mécontentement: *klè, chreb*, (il a mangé, il a bu [sous entendu à satiété, sous mon toit]), ou bien *oukeltehou, charrebtchou*, (je lui ai donné à manger et à boire [sous entendu abondamment, sans compter]). Ce terme, employé autant par les pauvres que par les nantis montre, en fait, que ces calculs sont plus anciens que le parachèvement de l'intégration au marché.

Le déroulement des repas servis lors des réceptions évolue lentement

Un autre changement s'est fait, partout, dans l'accueil de convives: Il est de plus en plus courant que le maître de maison partage le repas de ses hôtes.

Partout, quand l'assemblée est nombreuse, le repas, consommé dans le grand plat central, à la main, de plus en plus avec des couverts, continue à se dérouler en plusieurs services. Le premier réunit les invités de marque à qui sont servis pour le cas le plus courant tous les plats du repas classique, thé, miel, amandes, puis ovin entier rôti, suivi de volailles en sauce, d'un couscous à la viande rouge ou blanche, ou au sucre, au lait et à la cannelle, et, enfin, de fruits et de thé. Ce qui a été laissé dans les plats par ces convives prestigieux est servi aux invités de deuxième ordre, notamment aux petits commis communautaires,

communaux et administratifs. Vient ensuite le tour des gens sans importance du voisinage ou de la maison, enfants, serviteurs qui mangent les restes des restes, tandis que les femmes se servent pendant qu'elles cuisinent, ou dans les plats qui reviennent à la cuisine.. Depuis quelques années, les relations ont changé, les convives sont passés à d'autres comportements. Ils ne manifestent plus de signes de reconnaissance du prestige de leur hôte mais d'un souci plus ou moins obscur de profiter des cultures de pénurie et d'incertitude et ils ont, une attitude avide de rafler toute nourriture qui passe à leur portée, ce qui caractérisait aussi bien les membres de la clientèle des notables locaux que les agents de l'Etat, ou les anciens ruraux gardant des attaches localement.

On peut considérer comme signe d'un temps et de rapports sociaux révolus le repas très moderne et opulent servi dans les années 1990, par un homme prestigieux à des fonctionnaires de l'Etat. Après force verres de thé parfumé, biscuits faits à la maison, génoises, sablés, gâteaux aux amandes, a été présenté un plat de riz en dôme surmonté de viande d'agneau et de légumes, plus fastueux, et plus marqué par le cosmopolitisme du maître de céans dans cette région, que les crêpes traditionnelles et que l'habituel couscous, grands plats de fruits, devenus depuis, traditionnels dans tous les repas de réception. Cependant, le maître de maison, présent et animant une discussion professionnelle et intellectuelle, marquait son prestige en ne faisant que goûter les plats qui défilaient, en couvrant de la main son verre pour signifier qu'il ne voulait pas de thé, tandis que les convives, en particulier les membres de sa clientèle directe, devaient témoigner de leur gratitude en s'empiffrant.

A la campagne, dans les repas réunissant moins de personnes, les convives commencent par manger la sauce

et les légumes, légumineuses, céréales, avec du pain trempé dans le grand plat. Il serait gravement inconvenant de prendre des morceaux de la viande qui entrent dans la préparation. Ce n'est plus que rarement, depuis moins de dix ans, qu'est dévolu à un des commensaux, l'honneur de couper la viande en autant de parts qu'il y a de personnes présentes, de poser chaque part sur un morceau de pain, ou sur un papier (journal ou autre), et d'attribuer chacune à une des personnes présentes autour de la table. Aujourd'hui, chacun peut manger la viande qui est devant sa place, sans déborder sur les voisins (comme pour l'ensemble du plat), mais toujours après la sauce et les légumes (sauf quand des citadins peu informés des usages "se jettent sur la viande").

Les célébrations et les rites évoluent insensiblement

Les sacrifices animaux sont considérés comme centraux dans les rituels par les deux principales catégories d'observateurs, chercheurs universitaires et docteurs de l'Islam, mais de façon totalement différente, et sans qu'aucune des deux catégories n'insiste sur le rôle des moyens de consommer de la viande quand seuls les citadins pouvaient l'acheter au détail.

Une bonne partie des auteurs qui s'intéressent aux sacrifices mentionnent leur pratique lors d'occasions aussi diverses que nombreuses. Ils sont vigilants à signaler les différences géographiques. Mais, en mêlant à leurs observations celles qu'ils reprennent de travaux précédents et dont ils mentionnent trop discrètement les dates, quelquefois très anciens, ou en se fiant aux déclarations d'informateurs hâbleurs, complaisants ou peu critiques, ils peuvent faire régner l'illusion d'une vitalité de pratiques aujourd'hui éteintes, ou qui n'ont jamais eu l'ampleur qu'ils leur croient. Il est pourtant utile de se référer à la littérature en soulignant les faits qu'elle relate, de façon à structurer les souvenirs racontés oralement et d'estimer le rythme et les facteurs des changements du statut de la viande et de sa consommation, d'autant plus que des mouvements régionalistes et culturels œuvrent à réhabiliter

L'examen des signes qu'on peut lire sur l'omoplate de la carcasse, consommée au cours de repas où est servie la viande d'un animal abattu pour l'occasion et qui permet de prédire si l'année sera bonne ou mauvaise, se perd, même chez les pasteurs des steppes et du Sahara. Les jeunes n'ont pas appris cette pratique divinatoire, commune à toutes les cultures de tous les continents depuis la préhistoire. Les personnes âgées l'ont oubliée, depuis que, dans les années 1990 - 2000, ont été introduites la radio et la télévision qui leur donnent la possibilité de consulter les bulletins de prévision météorologique.

des cérémonies tombant dans l'oubli.

A l'inverse, selon les canons de la religion musulmane, les sacrifices votifs (*ndar*), que les clercs de plus tolérants estiment non obligatoires, et les sacrifices expiatoires (*kaffâra*), dont on dit qu'aujourd'hui ils sont remplacés par des aumônes (*sadaqa*), sont, de la même façon que les rites conjuratoires, considérés comme superstitions, au nom de l'orthodoxie et de la pureté de l'observance de la religion. Les sacrifices ne sont licites que dans deux circonstances, le pèlerinage ou la célébration, le même jour, par chacun de ceux qui ne le font pas du sacrifice fait à cette occasion, et la *aqiqa*, sept jours après la naissance du nouveau-né, quand on lui donne son nom et qu'on lui rase les cheveux. Ils remarquent toutefois que le second, bien que prescrit, n'est pas toujours observé et a tendance, comme d'autres rites de naissance, à tomber en désuétude.

Entre ces deux perceptions et courants d'injonctions opposés, entre la plus grande facilité de trouver de la viande et la persistance de la limitation des moyens pour y avoir accès, la célébration des rites se restreint en gardant des caractères inégalitaires.

Le partage de viande ou de végétaux lors des gros travaux et des cérémonies propitiatoires prend de plus en plus un caractère de fête et de gratification des travailleurs plutôt que d'offrandes

Les rites agricoles de protection et d'invocation de la fécondité et de l'abondance évoluent vers l'alimentation et la gratification des techniciens

Alors que, selon la tradition, les opérations principales de l'agriculture sont inaugurées ou clôturées par des rites impliquant la consommation de produits végétaux, aujourd'hui, la consommation d'aliments est présentée soit comme faisant partie d'un rite, soit comme la *mouna*, repas inclus dans la rémunération ou offert aux ouvriers. Cela vaut aussi pour l'installation ou la refection d'équipements, nous l'avons vu à propos de la présentation de repas à base de viande aux maçons et aux puisatiers. Cette divergence a pour origine la différenciation qui s'est accélérée au cours des quatre dernières décennies du 20^{ème} siècle, entre les zones où les travaux sont faits avec des outils manuels ou à traction animale et celles où sont utilisés des outils mototractés, entre les opérations demandant l'intervention de spécialistes et celles qui engagent de forts effectifs d'ouvriers peu qualifiés.

L'expansion du travail du sol avec des charrues

par des tractoristes (Chiche, 2000) donne aux exploitants de la plus grande partie des terres agricoles, pratiquement l'obligation de préparer un plat à base de viande, rouge ou blanche, achetée ou en abattant des animaux, pour les employés du prestataire de services, qu'on doit, en définitive, considérer comme une tradition nouvelle.

Les rituels agraires persistent plus ou moins dans les régions où les parcelles sont exiguës et les pentes fortes. Dans les collines du Loukkos (Préif atlantique), à la veille des semailles, les femmes cassent une grenade sur l'araire et la partagent entre les membres de la maison. Chez les Id ou Martini du versant sud de l'Anti-Atlas, ceux qui se rendent sur leurs parcelles pour les cultiver mangent ensemble, sur leur route, *lbsis tummit*, pâte de farine d'orge grillée sucrée pétrie à l'huile d'olive et se souhaitent mutuellement une bonne récolte (N. Alaoui, 2001).

C'est aussi dans les régions où les techniques restent traditionnelles que se garde la pratique, ou, de plus en plus, le souvenir des fêtes votives et des célébrations de

fin de travaux organisées lors des récoltes. Dans des vallées du Haut Atlas, à la veille de la moisson, pour qu'un malheur ne vienne pas frapper le village pendant cette période, est organisée *taghat nougrram ntsiririn*, sacrifice collectif d'une chèvre achetée, chacun cotisant selon ses moyens, pour que la récolte d'orge soit bonne.

Par contre, la généralisation de la batteuse à poste fixe, facile à transporter, même dans les lieux enclavés, a pu faire tomber en désuétude le sacrifice individuel d'un ovin, cuisiné pour un repas collectif offert à tous les habitants du village, pouvant aussi être la règle avant le battage de l'orge en le faisant fouler par des lignes de plusieurs mulets (donc en faisant des emprunts mutuels) tournant autour du piquet de l'aire à battre. Toujours en montagne, sur le versant sud du Haut Atlas (Ait Sedrate), les fêtes de grâce de fin de moisson peuvent aussi être organisées par les femmes qui se rassemblent entre voisines et amies par groupes d'une dizaine autour d'un couscous de *sadaqa* aux légumes et font un *ahidous* (danses).

Chez les propriétaires de grands troupeaux des Ahl Toundout, dans la même région, la tonte est l'occasion du sacrifice d'un ovin dont la viande est servie au cours d'un repas auquel il convie ses amis et les notables locaux. En basse Moulouya (Mana, 2000), le matin de la tonte, on prépare le petit déjeuner de ceux qui vont la faire, "pain du berger" et laitages. À la fin de l'opération, on sacrifie un ovin châtré pour offrir à la communauté pastorale (c'est le terme employé par l'auteur) le couscous aux sept légumes et à la viande.

Les célébrations du calendrier climatique et agricole prennent une connotation plus culturelle qu'agraires et rogatoires

Dans les rites propitiatoires collectifs dont le plus courant est l'imploration pour la chute de pluies, le sacrifice d'un animal, en général une vache, achetée par cotisation entre les villageois sollicités par les femmes et les enfants au cours d'une tournée, devient, de plus en plus, une action annexe et non systématique, à côté des processions où la prière musulmane de l'*istisqa* (rogations pour la pluie, litt. l'irrigation, l'apport d'eau qui a, voilà une vingtaine d'années, définitivement remplacé les invocations directes à la pluie, en promenant soit la bête qui devait être abattue, soit *taghanja*, une cuillère de bois couverte de vêtements de femme. Notons à cette occasion la tradition de séparation entre hommes qui prient dans la mosquée, et femmes et enfants qui faisaient, dans le temps, les rogations en plein air, en faisant tourner la vache autour des lieux saints. Aujourd'hui la viande incluse dans les plats préparés pour les offrandes est achetée.

La veille de *yennayr*, premier de l'an agricole, (le 13 janvier du calendrier grégorien), dont la réhabilitation culturelle corrige l'oubli par les jeunes générations, est l'occasion d'un rite et d'un repas propitiatoires pour que l'année soit pluvieuse, et marquée par l'abondance, la fertilité, la fécondité. Les organisations culturelles locales

s'activent, localement et à travers la presse et la littérature, à redonner vie à des pratiques que les adultes actuels se remémorent si on les presse de se souvenir, et dont nous donnons ici un aperçu afin de mettre en évidence la place qu'y tiennent les produits carnés, assez faible, en définitive.

Voyons en les nuances régionales, toujours sous réserve d'avoir en tête que les célébrations décrites par les divers interlocuteurs sont toujours vivantes dans les campagnes enclavées, notamment dans le Haut Atlas, mais que, dans la plus grande partie du reste du pays, elles sont, désormais, plus de l'ordre de la mémoire et de la manifestation d'une fierté culturelle qu'elles ne rendent compte de pratiques ayant toujours cours. Dans tout le monde rural, autrefois la veille de ce premier jour de l'an, un coq était sacrifié, aujourd'hui, une volaille est achetée, et sa viande est consommée au cours d'un dîner réunissant tous les ménages de la famille, et agrémenté de friandises et de fruits secs, grenades, figes, dattes, raisins, pruneaux. La viande est cuisinée, dans tous les cas avec sept légumes, maïs, selon les régions, en couscous ou en *arbbaz*, (ou *trid*) sauce aux crêpes coupées en petits morceaux.

Dans le Haut Atlas, le lendemain, après le dépôt, par la maîtresse de maison, à travers les pièces, d'un mélange de farine d'orge, d'huile et de sel, et un grand nettoyage pour chasser la pénurie, on déjeune de *tarwayt* (bouillie d'orge ou de maïs).

Dans la vallée d'Ammeln (Anti-Atlas), le repas de *nayer* est *lkaraain* (ou *hergma*), pieds d'agneau ou de chevreau cuisinés en sauce à l'orge mondé et aux pois chiches, provenant autrefois des morceaux séchés de l'agneau ou du chevreau sacrifié à l'*Aid el kebir*, quelle qu'ait été sa date dans l'année climatique, aujourd'hui de veau acheté chez le boucher. Dans le reste de l'Anti-Atlas, on sert *tagulla*, bouillie d'orge ou de maïs.

Dans les plaines céréalières, quelques personnes âgées et de rares familles dont un membre garde le souci de valoriser les racines agricoles de leur culture, continuent à célébrer *nair*, le nouvel an *filahi* (agricole), en consommant, pendant chacun des sept premiers jours de l'année *filahi* du 13 au 19 janvier international (1^{er} au 8 *yenair filahi*), au repas principal, un plat différent de céréales ou de légumineuses aux sept légumes, semoule de blé, d'orge, de maïs, roulée à la main, de blé, d'orge, de plus ou moins gros calibre, *barkoukch*, *mhammsa*, couscous, blé mondé cuit dans du lait ou dans de l'eau (*herbel*), bouillie d'orge et de blé, moulus grossièrement (*hsou*) ou moulus fin (*assida*), bouillie de fève, de petit pois sec et de pois chiche, lentilles (*bissara*), différentes sortes de crêpes...

Dans l'Oriental, on sert des *krichlat* (brioches) dans lesquelles sont sertis des œufs durs, du *berkoukch* à la viande qui a séchée à l'*Aid el kebir*, du *cherchem* (couscous de farine de blé tendre), des fruits secs (l'Economiste, 10 janvier 2013).

Les gâteaux aux œufs durs sont à rapprocher du couscous aux œufs durs des Haha; de plus, communs au moins à tout le Maghreb, ils sont semblables aux *banh trung thu* (gâteaux de lune), farcis d'œufs durs, du nouvel an vietnamien.

Dans des villages, surtout de montagne, la *tagulla* sur laquelle on verse de l'huile, est posée dehors, sur le pas de la porte de la maison, à l'attention des oiseaux, et on

prédit la chance d'avoir une bonne année en fonction de la forme de la tache d'huile ou de la quantité de bouillie qu'ont mangée les oiseaux.

Cette coutume est proche de celle des pays scandinaves où est cuisiné du riz au lait dans lequel on cache une amande que le lutin, protecteur de la ferme, venu apporter les cadeaux des enfants, a déposée pour qu'un d'eux la trouve. Il y a encore 50 ans, on déposait du riz au lait pour lui sur le bord de la fenêtre. Jusqu'aux années 1960, un bol de ce plat était posé par les enfants au grenier ou à la fenêtre, ou au pied de l'arbre de Noël, à l'intention des lutins.

Remarquons à l'occasion de l'évocation de ces rites d'hiver, que *Hagouz*, qui personnifie la situation de détresse pendant *lyali*, période des grands froids, est une vieille vivante toute seule, dans le dénuement, plus souvent avec une chèvre qu'avec une vache.

L'arrivée du printemps pouvait, de la même façon, être célébrée par le sacrifice et la consommation d'un coq, de céréales et de fèves, accommodés en couscous.

A l'*Ansra*, journée des feux de joie et de l'aspersion mutuelle d'eau précédant *smaym* (la canicule), personne ne signale de mets particuliers.

La consommation lors des cérémonies familiales est toujours aussi abondante et raffinée que possible

On garde partout, dans les villes comme dans les campagnes, la coutume de présenter à tous les arrivants, sur le seuil d'une maison où on célèbre une cérémonie familiale, un plateau portant une pyramide de dattes et une carafe de lait, leur signifiant qu'ils sont les bienvenus. Aucun ne doit refuser ce qui lui est offert, mais chacun ne doit prendre qu'un fruit et ne boire qu'une gorgée.

Aux mariages, les deux familles rivalisent de faste et de signes de richesse

Les mariages, qui scellent l'alliance entre deux familles, sont les événements familiaux fêtés avec le plus de faste et de surenchère. Ils sont, dans leur majorité, programmés en été, de tout temps saison où les travaux agricoles sont rares, depuis les années 1960, moment du retour dans leur famille des émigrés qui ont pris leur congé.

Plusieurs repas, au moins trois, sont organisés lors des mariages. Les citadins aisés ont, de plus en plus systématiquement, recours à des traiteurs, avec une surenchère de mets plus chers les uns que les autres, en arrivant à des successions de salades de foie gras au caviar et au saumon fumé, de "verrines", de grands poissons, de gâteaux et de glaces du style de ceux des films américains, les fruits les plus exotiques possibles, mais sans abandonner les plats traditionnels, dattes et lait, antenais rôti, volaille aux olives, agneau au pruneaux, couscous, salé à la viande blanche ou rouge, ou sucré, fourré de viande hachée ou de pigeon aux amandes et parfumé à la cannelle, servis classiquement, dans tous les mariages, ruraux et urbains. La *bastilla* andalouse elle-même se généralise à tout le pays.

Dans les campagnes, comme le Haut Atlas, lors d'un mariage, les ménages de tout le douar sont mis à contribution, en réponse à une invitation lancée en faisant circuler un bâton de roseau couronné d'un bouquet de fleurs et piqué de dattes destinées à chaque personne conviée qui en retire une. On sert aux invités, du *herbel*, bouillie d'orge arrosée de miel et de *smen*, du beurre, de l'huile et du miel, puis du couscous préparé par les femmes, et des *tajines* cuisinés par les hommes du village avec de la viande d'animaux abattus et achetée au souk hebdomadaire (on peut arriver à acquérir une vache plus une vachette, sept béliers, dix agneaux et quarante poulets, et trente kilos de viande de boucherie).

Retenons des très nombreux rituels locaux qui y sont pratiqués: à côté de ceux destinés à symboliser et rappeler le pouvoir du mari sur sa femme, la majorité se réfère nettement à des représentations de l'abondance. Ils

font intervenir des végétaux, grenades, amandes, blé dont la structure en grains est un appel à l'abondance, à la fertilité, des produits doux, miel, dattes, sucre, pour attirer le bonheur, henné, tellement ancien et ancré dans toutes les cultures du Maghreb à l'Inde, qu'il est investi par chacun de toutes les significations bénéfiques, des vertus médicales, cosmétiques et même d'exaltation de la beauté, à la protection, des minéraux, sel, or, argent, antimoine, pour invoquer la richesse, des produits animaux, laine, lait, œufs, os, symboles de stabilité, de paix, sang, viande des animaux sacrifiés.

Tandis que la majorité des autres éléments de la célébration, notamment les comestibles, sont plus ou moins détournés de leur fonction, la viande doit être mangée. On en arrive aujourd'hui, à ce que soit oublié son statut de partie d'un sacrifice propitiatoire, à ce qu'elle ne soit plus évaluée qu'en termes de démonstration de richesse, selon qu'est servie une demi-carcasse ou une carcasse d'antennais par table, selon le nombre de tables, selon le type de volailles, *beldi* (de ferme) ou *roumi* (de batterie).

On retrouve ainsi dans les noces citadines et rurales la même pratique de consommer de la viande de petits ruminants. L'abattage d'animaux ou la commande de carcasses à des bouchers lors des mariages est, partout et toujours, très nettement conçu et perçu comme manifestation de joie, de faste, d'abondance et aussi de la fortune des deux familles. Du moment qu'il s'agit de consommer de la viande plus que de faire un sacrifice, il n'y a pas de hiérarchie des espèces animales choisies. La préférence est généralement donnée à l'ovin ou au caprin, selon les conditions économiques et géographiques, peut être parce que ce sont les animaux de l'élevage traditionnel, ou que les invités peuvent vérifier la quantité au nombre de carcasses servies.

Une accouchée doit consommer de la volaille pendant ses relevailles

Après son accouchement, selon des pratiques et des croyances qui se retrouvent au-delà de l'aire méditerranéenne jusqu'en Arabie, une femme doit consommer, pendant les sept ou quarante jours fixés pour ses relevailles, uniquement du bouillon de poule, de la poule bouillie, des œufs, et une pâte fortifiante de farine d'orge et d'amandes à l'huile sucrée.

Le sacrifice d'un ovin lors du baptême d'un nouveau-né est plus conservé au Maroc que dans les autres pays musulmans

Sept jours après la naissance d'un enfant, le

sacrifice d'un ovin est systématique au Maroc, mais non dans les autres pays. Au Maroc, on désigne cette cérémonie par *assâba 'a* (septième [jour]), ou *tasmya* (l'attribution du nom). Les autres parties du rituel canonique, coupe des cheveux, premier bain,... qui sont observés moins strictement par les Marocains, qui les décalent, surtout au 40^{ème} jour, ou les négligent, peuvent être appliqués ailleurs où on donne à la célébration le nom orthodoxe de *aqiqa*.

Ainsi, Qribi (2012) présente l'abattage d'un ovin comme signe de réjouissance, quand il constate que, dans les familles de Maghrébins installées en France, "l'accueil de l'enfant se fait par le *you-you*, signe de joie quand le nouveau-né est de sexe masculin et par le silence quand il est de sexe féminin. Ceci est vrai dans le cadre de la culture populaire notamment. Quand le milieu familial est, en revanche, plus au fait de la tradition islamique, cette distinction d'accueil selon le sexe n'a pas cours. Le prénom est donné habituellement le septième jour. C'est aussi le

jour d'une grande fête où on sacrifie un mouton."

De plus, les nombreux aménagements et adaptations, souvent admis comme liés au pouvoir d'achat de chaque famille, prennent, en fait, la dimension de coutumes propres à des communautés, comme dans certaines régions du Maroc où on fait couler le sang de l'ovin sacrifié sur un bracelet d'argent. On peut suivre de façon limpide, à travers les demandes de conseils, les réponses données par des femmes, les positions d'un *chikh* (leur conseiller religieux) au cours de longues discussions sur les rites d'accueil d'un nouveau-né, entre des jeunes femmes des trois pays du Maghreb vivant en France entamées en 2012 sur un forum internet du sérieux site Doctissimo, les évolutions insensibles, les ajustements pour répondre aux conditions de chaque situation, les relances par les partisans d'une application immuable des prescriptions originelles.

- Pour al aqiqa (fête du nouveau né): on sacrifie une bête et parfois on coupe les cheveux du petit.
 - Ceci se fait normalement le 7^{ème} jour, mais ça se fait souvent + [plus] tard.
 - Il faut sacrifier 2 bêtes pour le garçon et une pour la fille. Il peut s'agir de mouton, ou brebis, chèvres... mâles ou femelles.
 - C'est plus une coutume qu'autre chose
 - C'est religieux...
 - Nous on fait rien de spécial, au mieux un repas.
 - Moi perso [nellement] je ne rien fait de tous ça à la naissance
 - Rien n'est obligatoire, il n'y a pas de baptême chez les musulmans donc tout le monde improvise à sa façon.
 - C'est religieux....
 - Je ne pense pas que ce sois religieux, sinon tous les musulmans de la planète le ferai systématiquement.
 - Coutume? C'est une sunna, et une sunna mouhaqqada pour le sacrifice de la bête...
 - Pour un garçon, 2 sont sacrifiées, mais si on n'en a pas les moyens, une seule suffira.
 - Ce ne sont pas des obligations.... Juste des recommandations.
 - Anas Ibn Melik rapporte que l'envoyé de dieu (que dieu lui accorde la grâce et la paix) a ordonné qu'on rase les cheveux de ses deux petits fils Alhassan et Alhusayn au 7^{ème} jour et qu'il donna en aumône ce jour là, l'équivalent de leur poids en argent.
 - Le prophète l'a dit aussi dans le hadith sur la aqiqa qu'on doit "lui raser les cheveux et lui donner un nom".
 - Mais c'est vrai qu'actuellement ça se fait rarement. Perso [nellement], je l'ai vu qu'une fois.
 - T'inquiète nounou... ya pas d'obligation... ce sont des rituels "recommandés"... je sais pas si je me fais bien comprendre...
 - On va nommer l'enfant le 7^{ème} jour si on n'a pas décidé de son prénom avant la naissance, et si on a décidé de son prénom avant la naissance, on va le nommer dès la naissance, car le prophète est un jour rentré chez lui et il a dit: "J'ai eu un enfant cette nuit et je l'ai appelé Ibrahim". Il l'a donc nommé dès la naissance car il avait décidé du prénom. Si la famille se met d'accord sur un prénom au 4^{ème} ou 5^{ème} jour, il est préférable qu'ils attendent le 7^{ème} jour.
 - On peut faire toutes ces choses (sacrifice, nom...) le 7^{ème}, 14^{ème} et 21^{ème} jour, et on rapporte de 'Aisha: "s'il ne l'a pas fait le 21^{ème} jour, alors quand il le souhaite par la suite", car il se peut qu'on n'ait pas pu sacrifier en ces trois jours (7, 14, 21) mais qu'on le puisse plus tard.
- L'intervention du *chikh* est moins souple, tout en comportant, cependant, des aménagements.
- [Cela est en accord avec la parole de shaikh Al-A. qui fait la différence entre celui qui n'a pas pu le faire et celui qui a volontairement laissé passer le temps légiféré].
- Al-'Aqiqa (le sacrifice) est une sunna, c'est un devoir du père, mais si le père est absent, cela reste une sunna à faire par la mère. Il faut en être capable, car si les obligations ont pour condition préalable la capacité de les accomplir, cela est plus évident encore pour les choses recommandées. C'est pourquoi nous ne disons pas au pauvre d'emprunter pour faire sacrifier. Et dans le cas où un salarié a un enfant au milieu du mois et que son salaire n'est pas arrivé, lui

disons-nous d'emprunter ou d'attendre? Il est meilleur qu'il attende, car il se peut qu'il lui arrive quelque chose et qu'il ait besoin de cet argent (maladie, accident...). Il vaut mieux qu'il attende s'il compte recevoir de l'argent bientôt, et il peut sacrifier le 7, 14 ou 21^{ème} jour.

[Shaikh Al-A. précise que le sacrifice doit être fait le 7^{ème} jour mais qu'il peut être repoussé au 14 et 21^{ème} jour si on ne peut pas le faire avant, car le prophète a dit "on sacrifie le 7^{ème} jour" et dans d'autres hadith sont cités le 14 et 21^{ème} jour, donc le temps est spécifié et on ne peut dépasser cela que si on a une excuse légale. (442, silsila al-huda wa nur).

- La sunna est que l'on sacrifie deux moutons pour un garçon et un seul pour une fille, comme cela a été rapporté dans la sunna. Il est préférable que les deux moutons soient les plus proches possible en âge, en taille, en poids, et plus ils seront proches, meilleur cela sera. Et si on ne trouve (pour un garçon) qu'un seul mouton, cela est suffisant, mais si Allah a permis (à cet homme) d'avoir deux moutons, cela est meilleur.

[Sahikh Al-A. précise qu'il n'y a pas de mal à sacrifier plus d'un mouton pour une fille, mais cela vient d'une ignorance des gens qui pensent que al-'aqiqa est un repas auquel on invite les gens, ce qui est faux, il n'y a rien de cela dans la sunna, c'est un sacrifice]. (209, silsila al-huda wa nur).

- Il fait partie de la sunna que le sacrifice soit fait le 7^{ème} jour, ainsi si l'enfant naît samedi, on sacrifiera vendredi, c'est-à-dire un jour avant le jour de sa naissance. La sagesse derrière cela est qu'au septième jour, la semaine se termine, l'enfant a vécu tous les jours de la semaine et on espère qu'il continuera à vivre.

Mais les femmes continuent à relativiser les positions:

- Je n'ai pas parlé de polémiquer, rassure toi. Mais entre s'inspirer de la religion et pratiquer la religion il y a une marge.

Et là sont exposées tellement de façons de faire différentes que ça ne peut qu'être une tradition qui s'affaiblit ou se renforce au cours de l'histoire de la famille.

- Oui il faut raser la tête du bébé au septième jour et tu pèses les cheveux du bébé et si par exemple ya 2 grammes et bien tu regardes la valeur de 2 grammes d'or et tu donne l'équivalent en euros a un pauvre musulman voila!!

- Je l'ai moi même fait a mon fils!

- Moi pour mon dernier je lui coupe les cheveux vers ses 1 ans pour le 1^{er} c'est à ses 1 ans donc je ferai la même chose pour mon second.

- Concernant la sadaka tu p[eux] aussi emmener de la viande ke [que] tu cuisine et ke [que] tu sadak [on n'est] pas obligé de sacrifier une bête non????

Après un petit déjeuner le plus abondant possible comprenant une grande diversité de crêpes, du miel, du beurre, plus récemment dans les villes, des viennoiseries et des jus de fruits, suivi du sacrifice par le père, la consommation de viande est, traditionnellement, répartie en un repas servi aux hommes, plus ou moins riche et raffiné, mais qui comporte un couscous cuisiné avec de la viande achetée au détail, du thé, des gâteaux, et un repas des femmes préparé avec la viande de l'animal sacrifié. Dans les villes, les femmes et les hommes, séparés ou réunis, déjeunent au même moment, ou, selon leurs horaires de travail, au fur et à mesure qu'ils arrivent.

Lors d'un deuil on sert et on fait l'aumône de mets amers, sucrés et carnés

Un deuil est marqué par la présentation de pain, d'olives noires, et de miel, et d'une *sadaqa* (aumône) de couscous à la viande et aux légumes aux enfants et pauvres du quartier et des environs du cimetière. Les personnes

venues présenter leurs condoléances se voient offrir, dans les campagnes, les mêmes mets, avec du café noir sans sucre, chez les habitants aisés des villes du café, des brioches et des amandes salées, suivis de repas raffinés, de plus en plus préparés par des traiteurs et de plus en plus semblables à ceux des mariages et autres réjouissances, mais qui doivent se terminer par le traditionnel couscous. De tels repas sont de nouveau préparés pour les cérémonies organisées trois jours, puis 40 jours après l'enterrement.

Les mets ainsi servis dont une grande partie est donnée en aumône aux pauvres, ont le sens d'offrande célébrant le mort.

Un cas particulier est celui des repas servis à la mort d'une femme qui n'a jamais été mariée. Quel que soit son âge, ils sont composés de mets de fête, comme si c'était son mariage qu'on célébrait.

Lors des cérémonies communautaires et religieuses, la consommation reste collective et inégale

Au 21^{ème} siècle encore, l'emprise des rites d'intercession votifs, curatifs, expiatoires sur les rassemblements et les visites aux saints garde de l'importance.

Deux formes de célébrations communautaires, *maarouf* et *mousssem*, se font au Maroc, essentiellement dans les campagnes. Elles se différencient principalement par l'échelle socio-géographique des communautés qu'elles intéressent. Le *maarouf*, organisé entre membres d'un *douar*, groupe local de convivialité, est une cérémonie

placée sous la bénédiction de son saint protecteur. Un *mousssem* regroupe la communauté des fidèles d'un saint ou d'une branche de *chorfa*, ou d'une confrérie, individus, *douars* et *qbail* qui peuvent faire partie d'unités sociales et administrative diverses et vivre en différents lieux.

Les maarouf gardent leur connotation d'outils de consolidation communautaire locale

Selon l'image consacrée par les observateurs, les *maarouf*, célébrations de consolidation communautaire qui restent rurales, et sont ou non organisés autour du mausolée

d'un saint local, consistent toujours en l'acquisition, le sacrifice et la consommation collectifs d'un animal, en général d'assez grande taille pour que chaque ménage ait sa part de la *baraka* (bénédiction) dont est porteuse cette cérémonie. Dans les faits, nombre de ceux qui y participent, notamment parmi les plus jeunes, ne les connaissent que comme repas collectifs, composés, de plus en plus souvent, de viande achetée. Ils se tiennent en général après les récoltes d'été et avant la campagne agricole à venir. Des villageois auxquels peut s'associer le *mqaddem* du mausolée, collectent la part de chacun à l'achat de l'animal. Le sacrifice se fait au mausolée. La viande est, après dépeçage de la carcasse, distribuée entre les ménages selon leur participation à la dépense (on dit selon le principe de l'*ouziaa*) et cuisinée soit par chaque maîtresse de maison, pour être consommée individuellement ou collectivement, soit par toutes les femmes sur la place publique dans des grandes marmites communes mises sur un grand feu de bois, et consommées collectivement, les hommes dans la mosquée, les femmes à l'écart. Chaque ménage contribue à la préparation du repas selon ses moyens, en apportant de l'argent pour les achats, ou un pain de sucre, ou de la farine, ou en faisant la cuisine.

On comprend alors toutes les implications de la tenue du *maarouf* et de la différence entre les régions où les *maarouf* n'ont plus cours, arrières pays des grandes villes, Sahara atlantique, et les régions et sites du Haut Atlas et des oasis, où ils sont toujours organisés. L'évolution des pratiques, passant du sacrifice vers l'achat de viande, témoigne de la généralisation du marché de détail de la viande à travers tout le pays. Les textes de la fin du 19^{ème} et du début du 20^{ème} siècle attestent qu'elle était, déjà le plus fréquemment achetée.

La permanence ou l'abandon de la célébration du *maarouf* est lié à l'écart entre le degré d'intégration au marché et au réseau de protection sociale, santé, enseignement, justice.... La perte d'intérêt pour ces manifestations touche les sociétés les plus ouvertes sur les pratiques urbaines où la circulation est la plus aisée, d'où les pôles d'emploi et les équipements sont les plus facilement accessibles, mais aussi où les liens sociaux peuvent être lâches du fait de la forte dispersion des installations humaines. Sa poursuite se trouve là où le niveau du confort, de l'alimentation, de la production et de la création d'emploi locaux, sont bas, où la consommation de viande reste rare pour la totalité de la population, où des cérémonies conviviales de resserrement des liens sociaux gardent leur utilité symbolique de moyen d'entretenir les rapports traditionnels au sein d'une communauté, avec ce qu'ils ont d'inégalitaire. En consommant de la viande dans un repas collectif, on fait persister la conviction que la communauté existe toujours. L'attribution des parts de la viande ou des plats cuisinés à la viande à chacun selon la valeur économique de sa participation, le capital et les frais de production étant affectés d'une valeur plus élevée que le travail, est une cérémonie de renouvellement de réaffirmation de la permanence de la stabilité du système social local, où chacun, par sa participation inégale, tient son rang, témoigne de son statut dans le groupe, et où en particulier, est admise la conservation de la fidélité aux rapports de production non salariaux, où est accepté par les plus pauvres l'ordre en place, où sont consolidées les formes de fourniture de travail comme une aide amicale, et de sa rémunération en aliments, dans une rémanence, au

fond des consciences de valeurs de solidarités inégalitaires des temps où les échanges de bons procédés entre les moins pourvus et les plus forts comportaient la garantie face aux risques d'intrusions de l'extérieur.

Ajoutons que, même dans les régions où ils persistent, le terme *maarouf*, entendu couramment au sens de repas rituel communautaire collectif, peut désigner le sacrifice et la distribution de la viande, cuisinée et consommée individuellement par chaque ménage, donc être perçu de façon ambiguë, proche de l'*ouziaa*, tout en gardant un sens de célébration, d'autant plus qu'ils sont, célébrés de moins en moins régulièrement, avec l'argument qu'ils ont lieu seulement quand les conditions le permettent.

D'autres cérémonies sont l'occasion de manifestations plus modestes, même si elles témoignent de relations plus communautaires, et qu'elles perdurent sans altération. Ainsi, sur le versant sud du Haut Atlas (dans un *douar* des Ait Ouassif), lors de la floraison des figues, en août, les femmes se rassemblent autour d'une grosse pierre, nommée Lalla Hra (sainte Hra, probablement une déformation de *rha* (moulin), arabisation du nom berbère du *douar*, dit issu du mot *azerg*); chacune apporte une poignée d'orge qu'elle dépose dans le plateau en *doum* qu'une femme du lignage le plus influent porte vers Lalla Hra suivie des autres qui font une invocation "*lhormane ma'a Lalla Hra*"; le plateau et un œuf sont déposés devant Lalla Hra pour manifester la permanence des bons sentiments qu'ont pour elle les villageois. Le mausolée de Sidna Lahaj, premier villageois à avoir été en pèlerinage à La Mekke, protège la même communauté contre le malheur et les catastrophes.

La consommation de viande lors des célébrations de saints est inégalitaire et les offrandes d'animaux se perdent

Les *moussem* honorent des saints plus prestigieux, et rassemblent des populations régionales, et même de tout le pays, voire d'autres pays, combinant le sacrifice rituel et l'activité commerciale. Dans de très nombreux *mousssem*, organisés dans toutes les régions, ce sont les familles riches et moyennes qui cotisent pour l'achat et le sacrifice d'animaux, bovins, ovins ou caprins selon les lieux et les traditions, et qui consomment de la viande. Les pauvres se régalaient, ce jour-là de *msemmen* et autres beignets, de pain et de gâteaux achetés aux commerçants ambulants qui exercent sur l'aire commerciale du *mousssem*.

L'organisation des mousssem se diversifie

Dans les lieux d'où l'émigration est importante, le *mousssem* peut être plus communautaire, dans une combinaison entre célébration d'un saint et *maarouf*. Celui de Sidi Flah, à la limite entre le Haut Atlas et le Jbel Saghro rassemble les Imeghran des villages de toute la région ou installés dans d'autres lieux. Ceux qui ne sont pas de l'oasis sont logés et nourris pendant treize jours. Un veau, une vache et un bélier sont égorgés. Selon un rite commun à tout le Sud Ouest du Maroc jusqu'aux oasis du Bani, tant que le bélier est vivant, les jeunes hommes le poursuivent, essaient d'arracher un peu de sa laine, réputée guérir toutes les maladies. La viande du bélier est partagée et vendue aux enchères pour acheter l'animal qui sera sacrifié lors du *mousssem* de l'année suivante. Certains font des *sadaqa* en tuant des ovins, des poulets. Les femmes pleurent leurs morts au *seyyed*. Après le déjeuner, on organise des danses (*ahouach*). Les enfants sont tondus en

laissant une mèche au sommet de leur crâne (*tatiout*). Ces rites de consolidation des liens communautaires, témoignant de la validité des valeurs de solidarités inégalitaires, sont aussi rapportés par Mana (1884 et années

suivantes), avec la même prépondérance de la représentation, accumulée sur la transmission des traditions, par rapport à la poursuite des pratiques.

"Les *Imtdan*, fraction Seksawa de cinq *douars*, sont toujours chargés d'acheter le sacrifice de Lalla Aziza. Au Mouloud ils sacrifient une vache et au printemps une quote-part d'ovins et de caprins, et aussi le premier jeudi du mois de mars du calendrier julien une quote-part de toute la production agricole, maïs, amandes, noix, laine, abricots et figes sèches. Selon les années, ils viennent avec 35 à 50 ovins et caprins. Ils les sacrifient et font bombance pendant trois jours sur place, avec les habitants de Zinit qui, eux, fournissent le pain. On consomme une moitié sur place et on ramène l'autre moitié à la maison. C'est le même homme d'une famille d'un des cinq *douars* des *Imtdan* qui l'achète et est remboursé par les autres le matin du Mouloud. Il garde le surplus pour acheter les animaux à sacrifier pour la fête patronale d'*Ammern* au Mould et pour la fête du solstice d'été. Simultanément sont égorgés la vache et les deux moutons, offerts par deux autres *douars*. L'animal, enfin dépecé, est mis à cuire dans les grosses marmites du mausolée de Lalla Aziza. Dans une pièce attendent quatre grosses marmites luttées au dessus d'un four sommaire. C'est là que cuiront les morceaux de la victime avec du beurre dont chacun apporte une baratte. Ce sont les hommes qui s'occupent de la cuisson et de la répartition des morceaux entre les participants qui les emportent. A Moulay Brahim, une chamelle est pareillement égorgée et dépecée par les fidèles qui s'ent'arrachent sa chaire sous les coups. La tête de l'animal est ravie et disputée à la course par deux partis rivaux".

Une des trois formules actuelles, est l'organisation des *mousssem* par une autorité administrative, *qiada* ou province ou ministère de la culture, qui leur donne un déroulement et des objectifs modernes, d'intégration à la culture moderne de marché et de conservation patrimoniale d'une culture, y compris des sacrifices de consolidation communautaire, en même temps que de diffusion et d'échanges culturels. Il ne faut pas s'étonner de cette évolution, tout à fait dans l'ordre de la gestion de la société. Autrefois, ils étaient organisés par les *zaouia*. Avant la stabilisation des territoires administrés par l'appareil central de l'Etat au début du 20^{ème} siècle, le *makhzen* entretenait des relations avec des institutions locales et régionales. pour étendre continuellement leurs espaces sociaux et territoriaux.

Quand c'est la *zaouia* qui continue à organiser les cérémonies, on peut en arriver, nous le verrons, à l'inversion du sens des offrandes, en particulier d'animaux et de viande cuisinée, ou jusqu'à l'exacerbation de la séparation entre les catégories de participants.

Enfin, le *mousssem*, et les saints qu'il honore, sont réprouvés, condamnés et combattus activement par des courants religieux puristes qui, dans un même mouvement, sans se soucier des contradictions qui les guident, excluent l'intermédiation avec le divin par des humains, même s'ils sont morts après avoir été des hommes ou des femmes remarquables, ainsi que les manifestations de possession qui peuvent y avoir lieu, jugées superstitieuses magiques et impies. En effet, ces courants préconisent et cherchent à imposer l'imprégnation et la réglementation sans faille de toute la vie quotidienne par le religieux, y compris les modalités de soins médicaux, selon des préceptes fondés sur des craintes touchant au magique. Pour revenir à la viande, ces rigoristes en consomment abondamment, mais sans distinction d'espèce, comme aliment convivial, dans les banquets organisés lors de cérémonies d'invocations directes, considérant comme normale leur paroxysme exprimé par la même transe qu'ils bannissent.

Ainsi, dans la majorité des *mousssem*, les sacrifices aux saints continuent à être faits quand cette célébration devient une "manifestation", un "événement", au sens moderne de rassemblement autour d'activités commerciales et culturelles. Ils sont alors pris en charge par l'institution organisatrice, ou par des mécènes (*sponsors* ou notables locaux ou émigrés). La viande est cuisinée et

servie aux membres des institutions et aux personnes venues de loin, notamment des émigrés qui ont, dans leur quasi-totalité cotisé et des citadins faisant du tourisme culturel, dans des grands repas au menu traditionnel.

Dans l'ensemble, le commun des fidèles, surtout des femmes, ne font pas de sacrifices selon la règle présentée comme classique. Ils déposent des cierges et des petites offrandes, le plus souvent achetées aux commerçants ou aux gardiens du mausolée du saint. Alors que les pasteurs prenaient toute l'année soin du bélier "des *chorfa*", les offrandes aux lignées prestigieuses ont été abandonnées dans les régions pastorales ou dans les régions où, à la mort des vieux *chorfa*, leurs descendants ne viennent plus.

Sur un modèle altéré du faste, aujourd'hui éteint, des tournées de collecte de la *ziara* par les grandes *zaouia* des régions de Doukkala, Abda, Chiadma, Haha, notamment celle des Regraga, les familles de certains saints prestigieux ont modernisé leurs relations avec leur clientèle et les donateurs, en se transformant, comme les membres d'une *zaouia* de la région de Taounat, en mendiants itinérants professionnels urbains qui tendent la main aux passants pour recevoir de la petite monnaie.

Sur le versant sud du Haut Atlas, personne n'a cité de sacrifices d'animaux lors des visites aux saints. Sur le versant nord du Haut Atlas, ou à Meknès, au mausolée de Sidi Aissa, qui attire des pasteurs de tout le Moyen Atlas et de la haute Moulouya, la majorité des fidèles qui restent sont des démunis, si bien que le sens des dons a changé. Les *chorfa* et les *mrabtime* qui sont censés recevoir leurs tributs organisent eux-mêmes le festin, en sacrifiant des ovins et en faisant préparer du couscous qu'ils servent à tous les membres de leur clientèle qui viennent leur rendre hommage, puis inscrivent sur un registre l'avenant à la dette qu'ils cumulent vis-à-vis de leurs protecteurs spirituels.

A cette formule s'apparente celle de la mise aux enchères de la promesse de sacrifier et de donner des animaux, mais en remplaçant cette pratique par des dons en argent équivalant à la valeur du bétail annoncé, et remis à une échéance fixée. Les acheteurs peuvent, alors, être des étrangers à la clientèle de la *zaouia* qui jouent le rôle d'intermédiaires.

La signification symbolique, d'outil d'intercession,

donnée à l'animal et à la viande dans ce versement d'un tribut en monnaie, ainsi que la marge de réserve laissée à l'incertitude des résultats des invocations, ressort des propos recueillis par A. Mana parmi les Regraga, qui lui ont expliqué que ce qui fait l'objet des transactions, "c'est le *madad* [...] don octroyé par les saints [...] invisible et imprévisible [...] que les descendants d'une *zaouïa* ont hérité de leurs ancêtres", que "cette vente aux enchères anticipées est un véritable pari sur la *baraka*; on peut gagner ou perdre mais peu importe l'identité des termes de l'échange, la valeur de ce qu'on recevra n'est pas comptabilisable en termes mercantiles: les effets multiplicateurs de la *baraka* sont mystérieux".

Quoi qu'il en soit, des ruraux de tous âges, hommes comme femmes, de toutes les régions, y compris du Haut Atlas, font état du recul de ces célébrations, considérant comme normal que les dépenses qui y étaient faites aillent aujourd'hui vers les services sociaux, notamment la médecine.

Un des acteurs d'un *moussem* illustre par des chiffres son constat que le progrès de la modernisation au Maroc faisait reculer les croyances traditionnelles, les offrandes de Marrakech à Moulay Brahim étant passées, entre les années 1970 et 1980, de 4 à une chamelle, apportée par les tanneurs de la ville, celles de Casablanca de 5 à une (Mana, 1984).

Les repas des cérémonies du moussem deviennent individuels ou se simplifient

A côté du déclin des sacrifices et des offrandes d'animaux, l'accueil et la préparation de repas pour les membres de la famille de la *zaouïa* et pour leurs fidèles venus les visiter persistent. Actuellement, au cours des pèlerinages, les fidèles sont logés dans des auberges ou dans le mausolée, aux gardiens duquel ils paient leurs nuitées, et chaque groupe prépare ses repas, faisant ses achats, y compris de viande chez les commerçants installés pour l'occasion. De la même façon, malgré la banalisation de la réception des personnes de passage (§ 2), perdure, chez les Chiadma et les Haha de la région d'Essaouira, l'habitude, née de la tradition du devoir d'assurer l'alimentation des visiteurs prestigieux, de nourrir les Regraga pendant leur tournée annuelle entre les localités où vivent leurs fidèles, pour leur apporter leur *baraka* (bénédiction et protection). Les jeunes admettent qu'ils leur offrent la *mouna* (provision) lors de leur passage, mais qu'ils ne lui donnent plus la *ziara* (tribut sur les moissons et les récoltes), le *jelb* (tribut sur l'élevage) et qu'ils ne font plus la *dbiha* (sacrifice) de taurillons, dont la viande est donnée aux *foqra*. Mais les repas de bienvenue qu'ils leur servent sont différents selon la capacité de chaque communauté. Tandis que les Haha n'offriraient que des œufs, les Chiadma ont la réputation d'être généreux, de préparer du riz beurré et des beignets, puis des *tajines* aux fèves et aux petits pois. Mana (1984) raconte comment, avant d'offrir les *gassaa* (grand plats de service) de couscous décorés de sucreries colorées et d'œufs, pour certaines de viande, plats aux *zaouïa*, les fidèles les exposent sur le passage des participants, dans une émulation qui exige d'eux qu'ils se groupent pour arriver à mettre en valeur leur ingéniosité et à atteindre un degré honorable de munificence.

Les sacrifices votifs conjuratoires et expiatoires ont plus de vitalité que les sacrifices et offrandes aux

saints

La différence entre les rituels et les tendances au déclin des cérémonies, d'une part religieuses: prières, *ziara*, visite à des saints ou réception de leurs descendants, d'autre part communautaires: partage d'aliments sur les outils de travail, processions pour la pluie, est très ténue. Il semble que la vitalité qui leur reste est alimentée par la permanence de leur articulation avec le recours à l'invocation pour la réalisation de vœux, pour la protection la conjuration et pour l'expiation.

Et cela vaut autant pour l'assiduité de la fréquentation des saints comme protecteurs que pour la forme de la demande d'intercession qui continue à faire intervenir systématiquement le sacrifice d'un animal.

Les rituels votifs sont décriés mais attirent et sont fortement organisés par leurs opérateurs

D'un côté, des pratiques ont disparu. C'est en particulier le cas du sacrifice destiné à obtenir un pardon qui a reculé devant l'organisation moderne de la justice, et de ceux nécessaires pour être admis sous la protection d'un grand chef de famille qui a décliné avec le passage au salariat, en relation avec la solution de l'émigration, notamment vers les villes (il faut souligner, toutefois que ce dernier sacrifice ne se faisait pas physiquement, qu'il s'agissait, en fait d'une formulation de la solennité de la demande d'accueil et de l'acceptation du bienfaiteur).

D'un autre côté, les jeunes des régions enclavées et la majorité des habitants des régions les mieux équipées sont résolument orientés, nous l'avons vu, dans le sens de l'abandon des rituels, remplacés par la visite au médecin.

Faut-il alors considérer que cette tradition d'exorcisme, décrite par de nombreux observateurs dans les débuts du 20^{ème} siècle, sacrifice de coqs noirs, de chèvres, de boucs, de taureaux noirs dans les villes, comme El Qsar el Kebir, ou Tanger, fait définitivement partie du passé?

Un tour des régions du pays montrent que les saints, voyantes et autres guérisseurs, réputés délivrer d'une maladie, d'une possession, d'un malheur, ou le prévenir, et qui investissent divers mausolées, connaissent toujours une assez grande affluence.

Ainsi, Moulay Brahim qui attire, lors du *moussem*, un grand nombre de fidèles venant de *douars* et de villes du Maroc et d'autres pays, et Moulay Bouazza qui accueille ses adeptes pendant un mois et demi, seul moment de l'année où le village est plein de monde, dans les deux cas, aussi bien pour rendre hommage au saint que pour faire des vœux, reçoivent, pendant toute l'année, des suppliants venant individuellement.

En prescrivant des sacrifices et en faisant des offrandes aux saints, les voyantes entretiennent la tradition et la vitalité de l'institution du moussem

Dans les *mousses*, la tradition d'offrande et de sacrifice est, en définitive, entretenue par les voyantes qui, à Moulay Brahim, par exemple (Mana, entre 1984 et 2000 (?)) apportent chacune un bouc pour Sidi El Hâjj Bou Brahim et un bélier pour Moulay Abdellah Ben Hsein, certaines offrant un veau ou une génisse. "L'importance des offrandes exhibées témoigne de leur prospérité, de leur réussite, et rehausse leur prestige" (Mana, 1984).

Les suppliants ne doivent pas apporter aux voyantes les animaux qui vont les guérir. Il faut qu'ils les

achètent sur place selon leurs indications. Les troupeaux de boucs noirs et de poules noires parqués, en attendant d'être achetés et sacrifiés, dont fait état Mana (1984 et suivantes) au *mousse*m du Jbel Zerhoun, sont les animaux en attente d'être achetés par les implorants sur injonction, ou plutôt, dans la logique de l'opération, sur prescription de la voyante qui, au terme de son diagnostic, identifie les caractères du remède avec beaucoup de précision. Les mêmes règles sont rapportées par un jeune homme du versant nord du Haut Atlas, par une femme de la région de Khnifra. Aussi bien à Moulay Brahim, ou Setti Fadma, qu'à Moulay Bouazza, dans l'arrière pays de Rabat, ou dans des mausolées de moindre importance, chacun doit scrupuleusement respecter l'aspect de la bête nécessaire à sa cure, une chèvre, un chevreau, un coq, ou une poule, entièrement noir ou blanc, ou blanc avec des taches noires sur telle ou telle partie de sa robe ou de son plumage...

A ces occasions, les *draouch* (implorants) boivent du sang des animaux sacrifiés, mais ils ne mangent pas sa viande qu'ils offrent aux préposés, guérisseurs et voyantes.

Plus spécialisé dans la cure des maladies par exorcisme est le *mqam* (site, mausolée) de Bouya Omar où les personnes amenées par leurs familles sont gardées systématiquement pendant la durée jugée nécessaire par les "soignants".

En 2007, Albrecht y a observé les mêmes pratiques. Dans la cour intérieure du mausolée, moutons et chèvres destinés au sacrifice sont parqués dans un enclos obscur. Des femmes font cuire les moutons et le couscous dans leurs maisons et les apportent à l'assemblée.

Les *fouqaha* prescrivent aux malades qu'on leur amène le sacrifice d'un chevreau noir, ou une purification par l'arrêt des médicaments et l'abstention de fumer, le dépôt des talismans ou autres objets qui auraient pu lui être remis par un *fqih* (guérisseur) [d'un autre lieu saint], l'absorption d'eau sacrée du fleuve Tessaout mélangée avec de la terre du lieu, le port autour du cou d'une chaîne magique, des sacrifices divers, d'un coq, d'une poule rouge, d'une chèvre, d'un bouc, ou d'un mouton, la participation à des *hadra* (trances rituelles) et la visite à des saints. Avec le sang du sacrifice, le *chrif* exorciste marque les poignets, les chevilles, la gorge, l'arrière des oreilles du patient, car c'est là que le *djinn* est censé s'être logé.

Les zaouia et les guérisseurs usent de stratégies valorisant la nourriture, le don et le rôle des animaux pour garder des fidèles et faire perdurer la ziara

Tandis que les saints du Nord, du Haut, du Moyen et de l'Anti-Atlas gardent leur clientèle régulière sans trop de travail de prosélytisme, en admettant la tendance à sa raréfaction et au détournement de sa demande vers des praticiens opérant avec des résultats plus probants, médecins, tribunaux, pédagogues, cadres administratifs,

d'autres groupes poursuivent avec une grande assiduité leur travail de persuasion pour conserver leurs fidèles, en particulier les Regraga qui continuent à faire leur tournée de levée de la *ziara*, alors que même leurs voisins les plus tenaces, de la plaine des Abda, ont lâché ces actions dans le milieu des années 1980, ainsi que les préposés au *mqam* (mausolée) de Bouya Omar, et les voyantes qui circulent entre les *mousse*m. C'est surtout par des propos qu'ils s'attachent à faire perdurer au moins la déférence de l'accueil, n'ayant aucun doute sur leur perte d'influence.

Les Regraga font valoir, au cours de leur tournée, que l'aridité du territoire des Haha dans l'Est, est la preuve que ceux qui ne leur font pas des offrandes suffisantes, qu'ils taxent ouvertement d'avarice, sont victimes de l'action négative des Regraga, tandis que les Chiadma, dans l'Ouest, doivent la fertilité de leurs terres à leur générosité vis à vis de la *zaouia*, et à l'action positive qui s'en suit. Ils fustigent ceux qui ne les régalaient pas "Une fois, on a passé une nuit chez eux sans dîner. Vient le tonnerre, vient la grêle et tous leurs grains tombent, face au ciel, seule la paille vide se dresse. Le *caïd* leur dit: 'C'est que vous avez laissé les Regraga sans dîner". Depuis lors, ils sont devenus de bons serviteurs. Maintenant, lorsqu'on passe la nuit chez eux, ils nous font festin" (Mana, 1984).

Ils justifient la baisse des dons par des épisodes de sécheresse. Ils proclament qu'ils bénissent par des *fatha* et qu'ils maudissent par les *daâoua*. "ils maudissent le sanglier ennemi du maïs et le moineau qui s'attaque au blé et s'enivre de raisins et de figues". Ils vont dans le sens de la logique des personnes qui disent qu'elles font des sacrifices et des offrandes pour apaiser la colère de Dieu.

Lors des enchères sur les dons, ils encouragent les acheteurs, "Qu'Allah augmente le *mada*d de celui qui augmente son prix. Que celui qui l'augmente d'un centime en reçoive dix". Le grand *moqadem* apostrophe un enchérisseur en frappant sa main d'une baguette dorée: "Il ne faut pas s'arrêter à ce prix, la prospérité des Regraga vaut plus cher". "La garantie et le conseil appartiennent à ceux qui augmentent. On dit: "La *jmaâ* enrichit l'individu et l'individu enrichit la *jmaâ*" (Mana, 1984).

Mana (1984) raconte comment ils dévoilent eux-mêmes leurs ruses; après que la maîtresse des cérémonies d'un exorcisme lui ait crié, sur le ton de l'imprécation contre un mécréant, "Ferme ton bloc-notes et va-t-en d'ici!", un autre lui a glissé qu'il ne s'agissait que "d'une comédie pour essayer de m'extorquer de l'argent", tandis que la voyante exorciste lui déclarait doctement "Aïcha [Aïcha Qandicha, sorcière mythique dans tout le Maroc] a estimé que l'entretien était allée trop loin. Je ne devais pas vous livrer notre secret. C'est elle qui s'est adressée à vous par ma bouche pour vous demander de partir".

Les fêtes religieuses assurent la cohésion des communautés territoriales et idéologiques à travers la consommation de mets rituels

Les rituels votifs sont aujourd'hui absorbés par les fêtes religieuses musulmanes

Le passage, au fil du temps, des cérémonies communautaires, prophylactiques, familiales, à une forme religieuse a été renforcée par leur assimilation à des célébrations du rite musulman, les *mousse*m se tiennent lors du *mouled*, les mêmes rituels se retrouvent à *lansra* et

achoura, les contrats de mariage sont scellés par la prière de *fatha*, le sacrifice du baptême se rapproche de celui de l'*Aid el kebîr*.

Cela donne aux manifestations du culte le double objectif, d'une part, en étant célébrées en famille et avec les amis, de resserrement de liens communautaires locaux

entre des personnes qui se reconnaissent consensuellement comme pairs, selon des critères économiques et sociaux, d'autre part, en se conformant à des pratiques dictées par les canons et codes, de réaliser l'objectif d'unification idéologique et d'élargissement de la communauté musulmane.

Les aumônes religieuses canoniques se font toujours en grain et en monnaie

Les aumônes régulières musulmanes, *aachour* et *zakat*, sont toujours données aux pauvres qui font le tour des maisons ou qui se rendent au lieu où les bienfaiteurs font leur distribution lors de l'*Aid el fitr*, et localement, après la moisson. Elles sont, en effet, prélevées sur les récoltes de produits agricoles, ou dans les villes, faites en argent.

A la hiérarchie des fêtes religieuses correspond une hiérarchie des mets servis

Les fêtes religieuses musulmanes dont les principales sont *Lilt el qadr*, le 27 ramadan, *Aid el fitr*, à la fin de ce mois de jeûne, *Aid el kebir*, sacrifice rituel, *Ras el aam el hijri*, premier jour de l'année musulmane, *Aachoura*, une dizaine de jours plus tard, *El moulid ennabaoui*, environ dix semaines après, encore que, rappelons-le, les deux dernières fassent l'objet de controverses âpres et féroces entre rites, animées par les docteurs de la religion—gardent leur place principale parmi les occasions de convivialité et de réjouissances, qui prennent souvent le pas sur le recueillement et la dévotion.

L'importance de chacune se mesure beaucoup à la place des aliments dans la façon dont elle est célébrée, prières le 27 ramadan, réjouissances et mascarades, consommation, distribution et dons de fruits à *laachoura*, dons de céréales et de volailles à l'*Aid el fitr*, au premier de l'an et au *mouled*, et enfin, sacrifice d'un ou de plusieurs animaux, de préférence un antenais, dont la viande est préparée fraîche ou séchée, selon des règles et un calendrier qui va jusqu'à *aachoura*, entre 20 jours et un mois plus tard, et même localement, jusqu'à *yenneyer* suivant, donc un à quelque 300 jours plus tard.

Le calendrier musulman étant mobile, donc non saisonnier, les mêmes produits se trouvent à des stades différents de leur cycle selon la période où est célébrée la fête où on les consomme. Les décalages les plus spectaculaires touchent les dattes et le lait, traditionnellement consommés pendant le ramadan: la qualité des dattes varie selon la durée de leur conservation entre la récolte en octobre, et le ramadan, et le lait est abondant ou manque selon la place de ce mois dans le cycle de lactation, mais aussi les animaux sacrifiés à différents âges et qui auront coûté plus ou moins cher à entretenir, selon la saison où survient le jour du sacrifice.

Les repas de rupture du jeûne de ramadan

Pendant le mois de *ramadan*, le repas le plus important est celui de la rupture du jeûne, au coucher du soleil, centré sur la soupe aux légumineuses, herbes et légumes, et, pour ceux qui le peuvent, petits morceaux de viande rouge ou de volaille, accompagnée, de façon qui s'est généralisée à tout le pays et à toutes les catégories sociales, avec des différences de qualité et de quantités très marquées, de jus de fruits, de laitages, notamment de fromage frais, de dattes, de crêpes, de gâteaux au miel, et de plus en plus couramment de viennoiseries.

Cette amélioration de la composition de l'alimentation pendant un mois, qui a pris une importance jugée impie par les partisans d'un ramadan voué à l'aumône, au partage, au devoir de frugalité, a été sensible à partir des années 1990, et s'est accélérée au cours des deux dernières décennies, gagnant les villes, puis les campagnes. Elle est toutefois orientée vers l'abondance de mets sucrés, consommés pour la rupture du jeûne, pendant les veillées et à la collation de la fin de la nuit, tandis que le dîner, composé de plats cuisinés, perd son caractère de repas principal, et ne connaît de modification par rapport au quotidien ni pour sa composition, ni pour la part de viande qui y entre.

L'Aid el kebir, fête du sacrifice d'animaux, de la consommation de viande et, au Maroc plus qu'ailleurs, du renouvellement de l'attachement à la religion

L'*Aid el kebir* est l'occasion où tous les ménages, y compris les plus démunis, font leur possible pour trouver les moyens de pouvoir sacrifier une bête, même si c'est le moment de l'année où les prix sont les plus élevés. Une grande majorité de Marocains nourrissent le rêve de célébrer cette cérémonie à la Mekke où le grand pèlerinage a lieu à ce moment, mais le sacrifice où qu'on le fasse, est suffisant pour manifester sa fidélité à sa croyance.

Les critères de conformité de l'animal sacrifié aux règles canoniques sont plus stricts au Maroc que dans les autres pays musulmans

L'animal est, dans l'ensemble, achetée quelques jours avant la fête. Ce doit être un mâle entier, ovin antenais de préférence, plus exceptionnellement un taurillon.

Cependant, les obligations de conformité physique sont énumérées par les Marocains de toutes catégories en termes moins concrets et moins détaillés que dans les textes canoniques et que dans d'autres pays où prévaut un mélange de prescriptions idéologiques, (l'animal ne doit pas être ni sauvage, ni issu d'un métissage entre un animal domestique et un animal sauvage, bien que certains textes présentent comme légal le sacrifice d'une vache sauvage ou d'une gazelle), de considérations morphologiques présentées comme allant dans le sens du respect de la religion (il doit être visiblement gras, ne pas être maigrichon), de rejet d'infirmités considérées, dans le respect de perfection de l'animal sacrifié recommandé par la religion, comme graves (il ne doit pas être borgne, *de manière apparente*), qui sont négligées ou considérées comme moins handicapantes par certains, qui admettent même la cécité comme peu importante (n'avoir ni la queue coupée de plus du tiers, ni des cornes cassées, ou qui saignent, ni une oreille coupée, fendue, ou trouée, ni le sexe coupé. En revanche, un animal dont une partie ou la totalité des dents est tombée est accepté) mais qui peuvent être jugées mineures selon les normes de la zootechnie, et de symptômes de maladies (il doit être d'esprit sain, bêler, marcher normalement, *n'être ni visiblement malade, ni boiteux de manière évidente, ni maigre au point qu'on ne peut la récupérer*, ni avoir de diarrhée, ni avoir la bouche puante, ni avoir la gale).

Il semble bien que c'est dans le Maghreb central, notamment au Maroc, que la considération que l'ovine mâle est le seul animal canonique est la plus forte. Dans les pays de l'Ouest africain voisins qui suivent en cela la parole des

docteurs de la religion, les caprins ne sont, de façon nettement formulée, pas proscrits, occupant, selon les textes, la deuxième ou la dernière place dans la classification, en discussion entre les 'oulema depuis des siècles, des espèces licites, camelins, bovins, ovins, caprins. Le plus couramment, on peut y choisir, par ordre de préférence, des béliers, des agneaux, des moutons, des brebis, des boucs entiers, des boucs castrés, ou des chèvres. Les camelins et les bovins, privilégiés quand le sacrifice est fait pour un grand nombre de ménages, jusqu'à 7, selon les uns, 10, selon d'autres, sont classés comme préférables ou comme inférieurs aux chèvres femelles.

Les règles concernant l'âge de l'animal sont très strictement édictées, mais avec des différences selon les sages, pour un dromadaire 4 ans révolus, pour un bovin (le terme employé est soit "un jeune bovin", soit "une vache") deux ans ou quatre ans révolus, pour un caprin un ou deux ans révolus, pour une brebis avoir l'âge d'être "capable d'avoir du lait", pour un ovin mâle un an révolu, 10 mois, 8 mois, 6 à 7 mois, ou être un agneau grand et fort qui, s'il se trouvait parmi les moutons plus âgés, ne présenterait pratiquement pas de différence avec eux.

Toutefois, à l'occasion de l'*Aid*, ce n'est pas le poids de l'animal, mais son rang dans la hiérarchie du prestige qui détermine son prix. Dans un village de Serer du Sénégal (Baroin, 2001) où "le mouton de la *Tabaski*, consommé de façon relativement profane, prouve par son embonpoint la richesse de son propriétaire", un mouton castré de 16,4kg (0,3 à 6% des animaux sacrifiés) vaut moins cher et une brebis de 12,7kg (7 à 10%) à peine plus de la moitié du prix d'un bélier de 13,6kg, un bouc castré de 15,3kg (3%) coûte 1/3 du prix du bélier.

En définitive, à part au Maroc, non seulement les infirmités entraînant l'incompatibilité avec le sacrifice sont, dans l'ensemble, assorties de termes qui permettent de passer outre à leur caractères rédhitoire, mais un courant considère que le défaut survenant à la suite d'un accident peut être admis comme ne nuisant en rien à la validité du sacrifice. Et encore d'après ce point de vue, les arguties sont complexes. Le premier principe est qu'il est interdit de sacrifier une bête atteinte d'un défaut qui ne fait pas partie des prescriptions dûment formulés, et qui est survenu par manque de soin de la part de celui qui l'a achetée, et il faut la remplacer par une autre en bon état. Mais on ajoute qu'il est possible de passer outre si la cause du défaut n'est pas imputable à l'acquéreur. Cet arrangement est toutefois restreint par la condition qu'il ne se soit pas expressément engagé auparavant à ne sacrifier qu'une bête saine.

Economiquement, les mêmes péréquations sont mises en œuvre. Le sacrifice et l'animal relèvent du ménage, ainsi que des relations et de la morale sociales. Il est licite que jusqu'à 7 personnes cotisent pour acheter le dromadaire ou la vache qui doit être sacrifié, mais cela ne vaut pas pour un mouton ou une chèvre. L'accomplissement du sacrifice est plus méritoire que le versement de sa valeur en aumône. La bête à sacrifier doit être obtenue par une voie licite, le recours à l'endettement avec intérêt, en particulier, étant un péché, et, à partir du moment où elle est consacrée verbalement au sacrifice, elle appartient à Allah et non plus à celui qui l'a achetée et qui n'a alors le droit ni de la vendre, ni de l'offrir à quelqu'un encore moins de l'échanger contre une autre bête, ni de vendre des parties de sa dépouille, grasse, peau, viande.

Mais on ajoute "à moins qu'il ne l'échange contre une bête meilleure". De plus, une entorse à ce caractère sacré est, là aussi, de mise quand celui qui en reçoit une partie à titre de cadeau ou d'aumône peut en faire ce qu'il veut, même la vendre, à condition que l'auteur du don ou de l'aumône n'en profite pas.

Ainsi, ce qui entre, dans ces pays, dans le domaine d'une codification pleine d'entendus permettant des initiatives et des aménagements, tombe au Maroc, sous le coup de l'illicite, dans un esprit de simplification des préceptes qui rejoint l'idée d'observateurs considérant comme des critères physiologiques jugés esthétiques localement: la longueur de la queue, la conformation, la couleur de la robe, l'existence ou non de cornes.

Et, dans les faits, on y sacrifie l'animal que permettent les moyens financiers, un ovin mâle de préférence, sinon un caprin

Mais en réalité, au Maroc, les ajustements apportés à ces règles sont de l'ordre du non dit, du petit accommodement individuel. Même là où la majorité des familles tuent un ovin mâle, quelques familles pauvres tuent une brebis ou une chèvre. Quant à ceux qui ne peuvent même pas avoir réuni la somme nécessaire, ils mangent tout de même de la viande qu'ils reçoivent, selon le précepte, d'un bienfaiteur qui distribue des morceaux du tiers de la carcasse de la bête qu'il a abattue destinée aux aumônes. La cohérence entre d'une part, la rigueur des prescriptions et l'obligation de s'y conformer, et d'autre part, les conditions propres à chacun, est assurée par l'énonciation par les sages de la latitude de sacrifier le type de bête propre à sa région, selon ses moyens financiers., On peut ne pas sacrifier spécialement un mouton, mais de préférence, un mâle plutôt que d'une femelle et une bête plus en chair que les autres. Néanmoins, l'anténaïs domine toujours, avec des variations et des incertitudes sur le nombre de sacrifices. Dans les premières années de 2010, les statistiques officielles des marchés de la veille de l'*Aid*, faisant état, au Maroc, de l'abattage de 2000000 à 4300000 ovins mâles, 800000 agnelles, 400000 caprins, et, en Algérie de 3500000 ovins, 48000 caprins et 7000 bovins. Ces principes et ces pratiques n'ont pas changé, au moins depuis le début du 20ème siècle. L'animal considéré comme sacré (Laoust, 1906) était le bélier ou le bouc. A l'*Aid el kebir*, on sacrifiait un ovin ou un caprin, avec une préférence pour le premier, seuls ceux qui étaient dans l'impossibilité d'en acheter un sacrifiaient une chèvre. L'auteur ajoutait que "le sacrifice le plus méritoire est celui d'un bélier; le mérite, en sacrifiant d'autres animaux décroît selon que cet animal est une brebis, un bouc, une chèvre, un jeune taureau, une vache, un chameau mais un chameau femelle, alors que le sacrifice le plus méritoire dans l'Arabie préislamique et des débuts de l'Islam était celui d'un chameau".

Après le sacrifice se fait la consommation de la viande selon des règles précises

La relation entre le sacrifice et la consommation de l'animal est abordée par les sages à propos de la technique d'égorgeage. Lors du sacrifice, il suffit simplement, pour certains, de faire couler abondamment le sang, tandis que, pour d'autres, la procédure licite qui, en plus, donne une viande de meilleure qualité, consiste à trancher simultanément le pharynx, l'œsophage, la veine jugulaire et l'artère carotide, de façon à ce que les souffrances de l'animal soient abrégées et que tout le sang

s'évacue.

L'ordre de consommation des différentes parties de la bête tuée va des parties les plus fragiles et les moins dures, le foie et le cœur, qui sont grillés en brochettes au déjeuner suivant le sacrifice du matin, à celles qui n'ont pas besoin de se décontracter pour être tendres, la tête, les pattes et les abats servis au dîner, et, enfin à la viande qu'on laisse reposer le premier jour pour l'attendrir, la carcasse n'étant découpée et partagée que le lendemain matin en trois parts, celle qu'on va consommer fraîche, celle qu'on va donner en aumône et celle dont on va consacrer une partie à des dons, l'autre à la conservation.

Par ailleurs, pour revenir au Maroc, il semble que la règle du partage de la carcasse de la bête sacrifiée à l'Aïd entre consommation du ménage, dons à des amis et aumônes aux pauvres ("Mangez- en vous-mêmes et faites - en manger au besogneux misérable(Coran, 22:28)", et

"mangez- en, et nourrissez- en le besogneux discret et le mendiant (Coran, 22:36)"), néglige cette dernière partie de la règle, tandis qu'une prescription plus discrète sur la générosité ("Mangez-en, faites-en manger et conservez-en") est toujours suivie.

Parmi ceux qui ont à satisfaire la participation aux festivités d'un grand nombre de personnes, chef de famille réunissant les ménages de toute sa parenté, services publics hébergeant un grand nombre de résidents, et qui en ont les moyens, rares sont ceux qui choisissent de sacrifier un taurillon ou un veau. Ils préfèrent abattre un ovin conforme aux critères canoniques, pour le sacrifice, et un ou plusieurs autres animaux pour la préparation des repas: brebis souvent de réforme qui ont été engraisées, chevreau "pour les membres de la famille souffrant du diabète ou d'excès de cholestérol".

Au Niger (De Garine, 1962), les préparations ne sont pas les mêmes qu'au Maroc, mais les formules de sacrifice et le faste des repas sont du même ordre. "Le jour de l'Aïd, dès l'aurore les cuisinières s'activent à leurs fourneaux pour préparer le repas de fête: un plat de riz ou de couscous ou de *Fankassou* (galettes de blé) agrémenté d'une sauce de poulet ou de pintade en fonction des familles, que l'on ne consommera qu'au retour des hommes de la prière. Un seul repas est préparé mais en des quantités considérables car c'est le même plat que l'on amènera chez les connaissances, amis et voisins. Là s'arrêtent les points communs entre ces deux fêtes, car la grande fête communément appelée fête du mouton est marquée par le sacrifice d'un ruminant, ce qui marque la principale différence. [...] Les classes sociales se démarqueront alors en fonction du nombre de bêtes abattues par foyers, de leur poids et taille, mais aussi en fonction de l'espèce (généralement ce sont des moutons qui sont abattus, mais dans certaines familles du fait de leurs revenus, ceux-ci seront remplacé par des boucs, des chèvres etc.). [...] Le lendemain, les rôtis sont découpés: une partie ira aux pauvres, connaissances et familles, l'autre servira à l'usage du foyer. Là encore, une partie sera frite, une autre conservée pour la préparation des sauces et une dernière sera consommée telle quelle, rôtie. Pendant la grande fête, le marché des dattes explose car celles-ci sont réputées agir contre les diarrhées et maux de ventre qui suivent une trop grande consommation de viande. L'Aïd est une fête d'abondance pendant laquelle toute la journée, les personnes vont se nourrir continuellement avec les différents plats qui leur seront offerts.

Lors des autres fêtes religieuses, on mange peu de viande, au plus de la volaille

La consommation de viande rouge lors d'autres célébrations religieuses peut être liée au sacrifice de l'Aïd el kebir.

Partout, on sait que la tradition veut qu'on prépare, le jour d'Aachoura, un couscous contenant la queue de l'animal sacrifié à l'Aïd, ainsi conservée pendant 30 jours. Pourtant, cette coutume est dans les esprits et dans les pratiques supplantée par celle, aussi ancienne, d'offrir largement des fruits secs, qui reste vivace dans tout le Maroc, avec le don de jouets et d'argent aux enfants (alors qu'en Tunisie, par exemple, c'est à l'Aïd el fitr que cela se

fait. Doit-on y voir un autre signe démontrant l'abandon d'usages liés aux conditions passées, avec la plus grande facilité de trouver de la viande fraîche?

Les repas de l'Aïd el fitr et du premier de l'an musulman donnent une place centrale aux préparations à base de céréales et à la volaille.

Le Moulded est célébré par l'écrasante majorité des ménages en préparant des bouillies et des crêpes, et en faisant des processions auxquelles participent des musiciens, des danseurs, des enfants maquillés et déguisés. C'est toutefois l'occasion principale d'organiser des moussem où, nous l'avons vu, la viande a sa place.

La place de la viande dans les rites et célébrations témoigne des formes d'inégalité marquant la société et matérialise les controverses idéologiques

Les rites agraires, climatiques, conviviaux et religieux et leur évolution sont des indicateurs de la dynamique sociale, technique et économique

Les rites agraires sont radicalement passés de la forme de l'invocation des éléments naturels à celle religieuse, de prières rogatoires. Plus récemment, parallèlement à cette demande d'intercession pour la sécurité et la protection de la vie quotidienne et de la production, ont été adoptées des pratiques et des mesures de prévention techniques fondées sur la maîtrise scientifique. Les adultes, en particulier les femmes, s'en souviennent encore suffisamment pour les raconter de façon détaillée. On constate, de plus, une gradation de la

poursuite des coutumes traditionnelles en fonction de l'enclavement géographique des régions et des sites.

La forme des fêtes, célébrations et rites actuels est ainsi riche en indications sur l'évolution des esprits, sur les racines de la participation respectueuse des hommes et des femmes à la vie sociale, sur les rapports entre les couches de la société.

Les recours pour le règlement des problèmes de société suivent une tendance à la centralisation et à la conscience de l'inconsistance de la magie et des sacrifices

L'évolution des cérémonies, des célébrations et des rites a été marquée par plusieurs phases. Dans une

première étape, face à un risque, à un danger, à une catastrophe, à une douleur insolubles et impossibles à enrayer, on usait de l'invocation directe de l'inconnu, de l'incertain, combinée au resserrement des liens communautaires, au renforcement des rangs. Pendant tout le 20^{ème} siècle, les rituels de cette demande éperdue d'intercession, ont progressivement pris la forme d'une expression et de manifestations religieuses qui sont encore considérées aujourd'hui comme fiables chaque fois qu'on se trouve devant une situation grevée par l'inégalité de l'accès aux solutions ou par l'imperfection de la prévision et des techniques de correction et de prévention. L'époque suivante que nous sommes en train de vivre est celle de l'ancrage dans les esprits des jeunes et des moins jeunes, de la perception de ces occasions comme conviviales, culturelles, et non plus comme des moyens de résoudre des problèmes, et, aussi, de moins en moins comme des opportunités de manger de la viande.

Il semble alors, qu'il ne faille pas interpréter le fait que les pèlerinages soient en voie de désuétude uniquement par les raisons culturelles de respect de l'orthodoxie islamique qu'avancent les interlocuteurs. Deux facteurs économiques et sociaux peuvent y contribuer. Le premier est la plus grande facilité et régularité d'accès aux aliments de base liée aux progrès du transport et du commerce. Le deuxième est l'obsolescence du recours à l'arbitrage et à l'intercession de médiums et de personnes investies de charges d'intermédiation religieuse face à la peur et à l'impuissance, depuis la généralisation d'une médecine fondée sur la connaissance scientifique, d'instances de justice centralisées et d'autres services et techniques dont la fiabilité s'est affirmée.

Une preuve à l'appui de cette conception qu'on peut qualifier, avec les réserves d'usage de fonctionnaliste et d'utilitaire doit être trouvée dans la distinction que font les Ait Sedrate entre le pèlerinage et la tournée des descendants du saint pour collecter la *ziara*, quand ils disent que le premier n'est plus pratiqué et qu'ils assimilent la deuxième à une coutume de rappel, de confirmation, d'un lien de solidarité (*tata, leff*) entre groupes. Chez les Imgoun voisins, ces attachements et pratiques propitiatoires se sont très probablement atténués devant les courants réprochant ce type de croyances qui se sont développées au cours de la dernière décennie.

La recherche et l'étude de l'évolution des pratiques, ainsi que des commentaires sur les tendances du type de ceux faits par des Ait Sedrate qui prenaient à leur compte ce puritanisme nouveau tout en lui imputant l'assèchement du climat et l'appauvrissement de la population, méritent cependant d'être menées avec finesse et assiduité. Cet exercice est en effet un outil de suivi du rythme de progression du passage de situations de grande précarité vers une sécurité qui permet de se libérer des rituels superstitieux.

À l'occasion des sacrifices, la hiérarchie de la noblesse des espèces et des relations sociales est exprimée dans la répartition des tâches entre hommes et femmes

Les produits entrant dans la pratique des rites nous renseignent sur la répartition des rôles entre les sexes dans la recherche de la garantie de bonnes conditions de vie et de production. Dans l'accomplissement des rituels traditionnels, plus dans le passé, mais encore aujourd'hui, les personnes concernées espèrent les mêmes résultats de la

contribution des hommes et des femmes aux rites et cérémonies, et donnent la même importance à leur participation. Mais la façon dont ils les pratiquent obéit à une nette hiérarchie. Les déguisements sont réservés aux hommes et aux enfants, les danses d'hommes et les danses de femmes ne sont pas les mêmes et sont séparées. Lors des sacrifices communautaires et religieux, *maarouf*, exorcisme, *Aid el kebir*, baptême, les hommes font, de la même façon, les sacrifices, et revient aux femmes le travail de nettoyage des carcasses et de préparation des aliments. Pour servir le même objectif ou demander la bénédiction de la même opération agricole, les hommes sacrifiaient autrefois un ruminant, vache ou ovin mâle entier ou castré, ou femelle qui était cuisiné par les femmes et consommé par les participants et par les passants. Pour renforcer le caractère sérieux et discret de la réception de partenaires ou de pairs, ou l'importance de la viande dans la symbolique locale, lors de la célébration des cérémonies de resserrement des liens communautaires, conviviaux comme religieux, la répartition des tâches peut varier, les hommes se chargeant après avoir sacrifié les animaux, d'en cuisiner ensemble la viande, comme chez les Jbala ou chez les nomades sahariens, ou comme dans le Haut Atlas, en affectant la préparation du couscous aux femmes et des tajines aux hommes.

Un autre caractère des groupes sociaux qui n'a pas été particulièrement approfondi par les observateurs, est la différence entre les groupes qui, lors de ces occasions, consomment les plats cuisinés à la viande collectivement et ceux où chaque ménage cuisine et consomme seul la part qui lui a été attribuée. On observe aussi que les femmes peuvent continuer à apporter des végétaux ou des plats de céréales, ou à sacrifier une volaille, ou à faire sacrifier un caprin par un homme, ou encore à acheter de la viande au détail et à en faire un repas uniquement entre elles.

Dans l'ensemble, on revient à l'interprétation que font les observateurs considérant, d'un côté, le grain et les fruits à grain, les œufs, comme symboles d'abondance et de fécondité, de l'autre côté, la viande comme démonstration de faste et d'une opulence permettant la générosité et la dépense de capital. De la même façon, la viande servie lors d'une fête familiale, par une maison aux voisins et aux alliés manifeste la richesse du chef du ménage ou de la lignée.

Le type de viande et sa place dans les cérémonies sont liés à l'importance sociale des célébrations

La place des sacrifices d'animaux et de la consommation de viande parmi les produits utilisés dans les différents rituels et festivités reflète la hiérarchie des célébrations.

Les deux célébrations familiales, le baptême, le mariage, et la célébration religieuse de l'*Aid el kebir* au cours desquelles sont sacrifiés des animaux et qui s'affirment ainsi majeures, sont plus pratiquées, par des manifestations de partage ou de foi religieuse, dans des préoccupations de conservation et de resserrement de liens, familiaux, d'affaires, communautaires que dans l'objectif de se régaler. Les personnes qui, par manque d'argent, ou pour différentes raisons, envisagent dans un premier temps de ne pas faire de sacrifice, se retrouvent, sauf dans des cas d'impossibilité majeure, quasiment exceptionnels, acheter un ovin, en transférant la responsabilité de leur revirement sur leurs enfants, qui "ont pleuré", qui "ont demandé

comment ils allaient pouvoir affronter leurs amis au moment de la comparaison entre les animaux sacrifiés", dans un aveu honteux et gêné de leur crainte de se mettre en marge de la société.

Ce sont des bovins, des camelins, dont l'abattage se fait dans des manifestations ponctuelles qui rassemblent un grand nombre de fidèles, d'invités, de membres d'une communauté, et des ovins qu'on abat à ces occasions et lors des rares sacrifices propitiatoires qui subsistent.

La chèvre et le coq, animaux mineurs, sont, par excellence, les animaux des sacrifices conjuratoires et votifs, des exorcismes. Mais les caprins sont aussi abattus couramment lors des célébrations majeures par les personnes les plus pauvres des régions où leur élevage est dominant.

Lors des autres fêtes familiales et religieuses, les volailles consommées ne sont pas sacrifiées mais achetées. Elles sont mangées en signe de réjouissance et pour marquer le plaisir de manger ensemble des personnes réunies. Et ce sont les préparations et leurs ingrédients, légumes et fruits, épices qui sont plus valorisés que la viande.

Les manifestations les plus rustiques et les fêtes religieuses qui ont pris leur suite, au cours desquelles sont organisés des danses, des feux de joie, et le partage de fruits secs, sont les occasions que des groupes culturels essaient de réhabiliter mais qui sont les moins valorisées par les institutions religieuses.

Le nombre d'animaux abattus pour des sacrifices et des fêtes n'est pas très important

Les occasions de sacrifice d'animaux dont on consomme la viande sont toujours moins nombreuses qu'on ne se le représente

Entre les inventaires dressés dans la littérature par des observateurs et les déclarations de personnes de différentes catégories, le nombre d'occasions où on sacrifie des animaux et où on mange de la viande est très important. Or, dans les faits, on exécute toujours moins de célébrations qu'on ne se l'imagine. Ainsi, des textes du début du 20^{ème} siècle font état de sacrifices d'ovins au moment des semailles, à l'*Ansra*, à la fin des moissons, avant ou après les dépiquages et aussi la consommation, le jour du solstice d'été, de couscous cuisiné avec des morceaux de viande de la queue et de la graisse, d'un mouton acheté en commun au souk d'avant la fête, et, à *Achoura*, de l'épaule droite de l'animal sacrifié à l'*Aid el Kebir* (Laoust, 1906)... Aujourd'hui, quand on demande à des familles rurales comme citadines, combien de fois dans l'année elles font des sacrifices rituels, elles énumèrent une liste de fêtes religieuses, votives et familiales, toujours supérieure à sept par an, impressionnante par rapport à la taille de leur troupeau ou à leur budget. Mais, au bout de discussions rétrospectives patientes et serrées, elles ramènent leur pratique à la portion congrue par rapport à la norme idéale (une bête le jour de l'*Aid el Adheha* (*Aid el Kebir*), et encore, avec quelques exceptions et beaucoup d'irrégularités par rapport à l'orthodoxie en vigueur dans la culture dominante marocaine).

Au vu des sources d'époque analysées dans la partie 1 de cette étude, plutôt que d'interpréter cette évolution comme un appauvrissement des solidarités et du sentiment communautaire, il semble qu'il faille comprendre que ceux qui avaient les moyens d'acheter de la viande trouvaient là des occasions d'en consommer, en cotisant, en même temps que d'entretenir leurs liens, tandis qu'aujourd'hui chacun peut en acheter individuellement chez les bouchers.

L'animal sacrifié dépend du niveau économique et ce sont essentiellement les personnes aisées qui font des sacrifices lors des grandes occasions

Tout aussi évidente que la gradation des espèces sacrifiées selon l'importance des célébrations et des occasions, et selon que ce sont des cérémonies traditionnellement dévolues aux hommes ou aux femmes, se révèle la relation entre la hiérarchie économique et dans l'intensivité de leur conduite, et le niveau de pouvoir d'achat. Pour l'*Aid el kebir*, les familles les plus aisées sacrifient un antenais par ménage, c'est-à-dire par homme adulte, voire par membre de sexe mâle, mais pour beaucoup de ceux du Haut Atlas et du Sous, un chevreau, à l'*Aid el kebir* ("la grande célébration", ou *Aid el Adheha*, "la célébration du sacrifice") et lors des baptêmes, des taurillons ou des béliers aux mariages, des taurillons et des chevreaux aux *moussems*.

Cela ne concerne pas uniquement les célébrations majeures. Ainsi, le sacrifice d'actions de grâce suivis de l'organisation de grands festins après les bonnes récoltes, ou lors de la tonte, ne sont pas systématiques. Ils sont faits et sont toujours de mise, chez les agriculteurs et éleveurs les plus grands qui ont mobilisé un fort nombre de travailleurs et qui sont, dans l'ensemble, assez peu nombreux dans leurs localités pour que les étapes de leur campagne constituent des événements notables dans les villages et pour que les ouvriers qu'ils ont recrutés et leurs amis y soient associés.

Dans le cas de cette couche de la population, contrairement à ce que nous avons vu pour l'ensemble de la population, on constate une diminution de la fréquence de ces grandes manifestations, puisque pour manger de la viande, ils peuvent en acheter au détail et n'ont ainsi plus besoin d'abattre un animal et d'inviter un grand nombre de personnes pour terminer dans les temps voulus sa consommation.

Pour la majorité démunie qui peut rarement se permettre l'achat de viande, l'association de sa consommation aux *mounassabat* ("occasions") perdure, et même s'amenuise avec la mutation des relations économiques vers le salariat.

Le couscous d'apparat le plus remarquable, celui des Haha, dans la région d'Essaouira, est préparé sans viande ni légumes et décoré de moitiés d'œufs durs, de fruits secs, de dragées, de bonbons enveloppés de papiers de couleurs.

Conclusion – La viande est un outil de conservation de la tradition

En définitive, comme dans toutes les cultures, les célébrations de tous ordres sont marquées par des traditions et des habitudes de préparations alimentaires ritualisées, au point que beaucoup de personnes de toutes catégories caractérisent, voire nomment, chaque fête par les repas qui y sont servis. Et la viande est associée aux manifestations et aux cérémonies les plus chargées de la plus grande signification sociale.

Cependant d'une part, la viande est en général le mets qui témoigne par excellence de l'honneur que l'on fait à des hôtes, d'autre part, une hiérarchie très nette donne aux ovins mâles et à leur viande la plus grande valeur

symbolique dans les rites religieux, tandis que les caprins sont privilégiés, avec les volailles, dans les rituels conjuratoires et propitiatoires. Le sacrifice de dromadaires et de bovins se fait dans des occasions communautaires ou destinées à faire preuve de son prestige.

Avec le temps, la vocation d'instrument de prestige ou d'intercession, d'invocation, de conjuration, d'expiation assignée aux animaux évolue insensiblement au-delà de son statut sacrificiel, vers la fonction d'outil d'attachement à un système social, d'entretien et de renforcement de la pratique et des normes de la religion, affirmés comme souci de conservation de la tradition.

Bibliographie

- Albrecht P.-Y., 2007, *Transex et prodiges, le symbolisme et l'opérativité des trois feux hermétiques*. Thèse de doctorat, Faculté des Lettres de l'Université de Fribourg (Suisse).
- Alou S., 2012, *Alimentation, préoccupations nutritionnelles et plaisir alimentaire des Nigériens en France*. Master Tourisme-Hôtellerie-Â, Parcours Sciences Sociales appliquées à l'Alimentation, Université de Toulouse II-Le Mirail Centre d'Études du Tourisme, de l'Hôtellerie et des Industries de l'Alimentation.
- Aubaile-Sallenave F., 1997, Les nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen. *Médiévales*, N°33, 1997. pp. 103-124.
- Baroin C., 2001, La contestation chez les Toubou du Sahara central. *Études rurales* 157-158, Jeux, conflits, représentations, <http://etudesrurales.revues.org/document34.html>.
- Benkheira M. H., 2005 et 2007, Contribution Le prix de la vie, Observations sur la question sacrificielle en Islam. dans *Sacrifier, se sacrifier*, sous la direction d'E. Pewner, Sens Editions, 2005, Article Sacrifice, dans *Dictionnaire du Coran*, Robert Laffont, 2007.
- Chiche J., 2000, Des araires du Maroc atlantique. pp. 247 à 296, in Seignobos C., Marzouk Y., Sigaut F. (éditeurs) *Outils aratoires en Afrique: innovations, normes et traces*. Paris (FRA); Paris: Karthala; IRD, 2000, 397 p. (Hommes et Sociétés).
- Chiche J., 2012, La consommation des produits caprins au Maroc: la place de la viande de chèvre du 16ème siècle à la fin du 20ème siècle. *Ethnozootechnie*, 2012, n° 91, p 157 – 167.
- Douffissa A., 1992, Deux enquêtes sur l'abattage d'animaux pendant la fête de Tabaski à Meiganga en août 1985 et août 1986. *Contact*, 1992, 8(1), 11-19).
- El Alaoui N., 1991, *Rituels et matières oblatoires au Maroc. Les Idaw Martini de l'Anti-Atlas*, thèse de doctorat en anthropologie sociale et ethnologie. Paris, École des hautes études en sciences sociales.
- FAO, 2011, Profil Nutritionnel du Maroc - Division de la nutrition et de la protection des consommateurs.
- Gélard M. L., 2005, Les rituels de la naissance à Merzouga (Maroc) Importance et valorisation du lait, Berbères, de rives en rêves.
- Hoffherr R. et R. Moris, 1934, *Revenus et niveaux de vie indigènes au Maroc*, Librairie du Recueil Sirey- Paris, tableaux dans le texte, cartes remplies. 244 p.
- Mana A., Depuis le début des années 1980, le Couloir de Taza, Haut-Atlas, Mogador, Regraga, Nature et Culture des Hautes Terres, (<http://www.paperblog.fr>), et rivagesdessaouira.hautetfort.com.
- Qribi A., 2012, Socialisation interculturelle et identité. Le cas des jeunes issus de l'immigration maghrébine. L'Harmattan, Paris.
- Redouane F. Z., 2003, Les choix entre énergie domestique gratuite et payante dans les ménages ruraux de quatre régions du Maroc: Khemisset, Essaouira, Ouarzazate et Chefchaouen (situation et perspectives).
- Robles I., 2000, Les pratiques domestiques et les pratiques alimentaires dans trois dchour des Bni Idder (Province de Tétouan, Maroc). Stage Agroparistech.
- Sarter G., 2006, Manger et élever des moutons au Maroc - Sociologie des préférences et des pratiques de consommation et de production de viande. Université Paris I – Panthéon Sorbonne, Institut d'Étude du Développement Economique et Social.

DIVERSITÉ DES PRAIRIES FRANÇAISES

Dominique POULAIN ⁽¹⁾

Résumé: Si le mot prairie évoque pour chacun de nous l'image d'une surface enherbée, la richesse de notre vocabulaire – et de nos enquêtes statistiques – introduit une diversité de situations aux caractéristiques de fonctionnalité ou de productivité bien différentes. On retrouvera ci-dessous quelques essais de définitions ainsi que des éclairages historiques et techniques sur ces volets de la production fourragère auxquels se sont intéressés les agronomes de toutes les époques.

Selon certains auteurs (comme G. MICHIELS, 1887), les mots *pré* ou *prairie* tireraient leur origine du latin *pratum*, syncope de *paratum* (la chose prête) employée par CATON l'Ancien dans son ouvrage *De re rustica*. Mais cette étymologie est mise en doute dans le dictionnaire d'Emile LITTRE et l'origine du mot reste donc incertaine. Des différentes définitions fournies par les

dictionnaires, il ressort toutefois qu'une prairie est une surface engazonnée dont l'herbe peut être consommée en vert ou récoltée et conservée (fanage, ensilage, déshydratation): cette *herbe* qui la compose ne correspond pas à une dénomination d'espèce botanique mais fait référence à une *végétation herbacée*.

Les prairies naturelles (ou prairies permanentes)

Dans son dictionnaire universel d'agriculture de 1789, l'abbé ROZIER consacre un long article au mot prairie, pré. Il y écrit: "Les prairies naturelles sont celles où la graine de l'herbe, une fois semée, se perpétue et se multiplie d'elle-même, au point qu'il est rare que l'on soit

dans le cas d'ensemencer le champ de nouveau. La prairie naturelle se divise en prairie qui n'est arrosée que par les pluies, et en prairie sur laquelle on peut à volonté conduire l'eau d'un étang, d'une rivière, d'une source, etc."

La diversité des prairies naturelles

Dans les premiers temps de l'agriculture, sous le Moyen-Âge et jusque vers la fin de l'Ancien Régime, les animaux étaient élevés dans des prairies naturelles, généralement situées dans les fonds de vallées humides ou en bordure des cours d'eau. Souvent constituées d'un nombre important d'espèces, elles correspondent à des formations végétales spontanées.

Selon les régions, leur richesse ou leur mode d'utilisation, on distingue plusieurs catégories de prairies naturelles, parmi lesquelles:

- Les prairies de fauche, dont le regain est coupé et fané, et celles dont le regain est pâturé sur place; cette distinction induit des associations végétales différentes (H. COMPAIN, 1906).
- Les prairies de meilleure qualité sont des herbages. (On trouve cependant l'opinion inverse que ce sont les prairies les plus riches qui sont pâturées - A. POINCHEVAL, 1931). Sols et climats leur sont suffisamment favorables pour permettre l'engraissement des bovidés qui pâturent sur place comme c'était le cas au XIX^e siècle en Normandie, dans le Nivernais, en Charolais ou en Vendée.
- Le pâturage correspond à des prairies naturelles, de qualité médiocre à moyenne (Larousse agricole 1922) toujours pâturées, permettant d'entretenir au maximum une tête de gros bétail à l'ha. Les pâturages sont souvent situés sur les coteaux ou en montagne (alpages) ou sur des terrains pauvres qui produisent une herbe ne pouvant être fauchée et ne

se développant pas suffisamment pour permettre l'engraissement des bovins. Ils étaient donc parcourus par des animaux d'élevage, des vaches laitières ou des ovins. On les trouvait essentiellement dans le Massif Central, les Causses de l'Aveyron, le Berry, la Sologne, les Pyrénées et les Alpes (H. COMPAIN, 1906).

- Les pâturages de très mauvaise qualité ne fournissant qu'une herbe rare et courte prennent le nom de pacages ou pâtis.
- Les alpages se trouvent dans les zones de montagne, Pyrénées, Alpes, Massif Central, Jura et Vosges. L'estivage est la durée d'exploitation des alpages en été; il dure entre 3 et 8 mois selon l'altitude, la région et l'exposition du pâturage.
- Les communaux ou pâturages communaux sont de vastes pâturages appartenant à des communes dont les habitants ont l'usage pour y nourrir leur bétail selon des règlements ou usages locaux (2). Bien qu'accusé à la fin de l'Ancien Régime de ne pas

2) Il ne faut pas confondre les communaux avec la vaine pâture, qui correspondait au droit pour les habitants d'une commune de faire paître leurs animaux sur les terres qui ne sont ni enclôses ni en état de production ou préparées ou ensemencées, sans que les ayants-droit puissent couper et emporter l'herbe. Pour les prairies naturelles, ce droit ne peut s'exercer qu'après la première coupe. Comme il interdisait la possibilité de clore ses parcelles, il a été contesté au XVIII^e siècle par ceux qui le considéraient comme un frein à l'amélioration de leurs terres. Ce droit a en principe été supprimé par la loi du 22 juin 1890, mais quelques communes le pratiquent encore aujourd'hui sous des réglementations inscrites dans le Code Rural. Le parcours est une extension réciproque de la vaine pâture à des paroisses voisines.

1) Maître de Conférences d'Agronomie et Histoire de l'Agriculture; AGROCAMPUS OUEST Centre de RENNES; 65 rue de Saint-Brieuc 35042 RENNES Cedex

inciter à la mise en valeur des terres, ce système existe encore aujourd'hui.

- Les prés-vergers sont établis sur une prairie permanente, pâturée ou plus rarement fauchée, plantée d'arbres fruitiers de haute tige à faible densité (100 arbres/ha) (G. MICHIELS, 1887). Cette association a connu son apogée au début du XX^e siècle avec sans doute un peu plus d'un million d'hectares essentiellement en Normandie, en Bretagne, dans les Pays de la Loire ou dans le Nord-Est de la France, les espèces fruitières concernées variant selon les régions: pommiers à cidre, quetsches, mirabelliers, poiriers,... Ce sont

L'entretien des prairies

Bien que naturelles, les prairies nécessitent néanmoins certaines opérations culturales. Tous les agronomes à la suite d'Olivier de SERRES insistent sur ce point.

- On considère habituellement que les prairies naturelles sont celles qui n'ont pas été semées. Mais la plupart d'entre elles sont des cultures pérennes semées, insérées dans des rotations longues et complexes (C. HUYGHE, 2007). Constatant qu'on semait tous les jours des prairies naturelles, M. BOITARD (1849) proposait d'appeler prairies naturelles celles qui durent un très grand nombre d'années sans avoir besoin d'être défrichées ni renouvelées à des époques périodiques, parce que les végétaux qui en font la base, qu'ils soient vivaces ou annuels, ont la propriété de se perpétuer eux-mêmes soit par un semis naturel, soit par leurs racines rampantes, leurs rejets, drageons, stolons, etc.

Avant que des semences de qualité soient disponibles sur le marché, lorsqu'on voulait mettre en place une prairie, on utilisait de la "fleur de foin", c'est-à-dire les graines qu'on récupérait dans les greniers à foin, ce qui ne permettait certes pas d'établir des mélanges très performants.

- Si les prés pâturés retrouvent avec les déjections des animaux une partie de ce qu'ils produisent, ce n'est pas le cas des prés de fauche où on enlève la récolte pour enrichir les champs cultivés avec le fumier qu'elle produit. Pour éviter que leur fertilité ne

L'évolution des surfaces

La classification des cultures fourragères n'a pas été homogène au fil du temps: les landes, par exemple, ont été considérées comme des surfaces fourragères dans les statistiques agricoles de 1852, ce qui ne fut plus le cas par la suite (C. HUYGHE, 2007). Tout au plus peut-on fournir quelques repères pour les surfaces concernées:

- Au début du XX^e siècle, la statistique agricole répertoriait 3 classes de prairies naturelles: les prairies irriguées naturellement par les crues des rivières, celles irriguées artificiellement et celles non irriguées. Le Larousse agricole de 1922 indiquait respectivement des surfaces de 1 323 198 ha, 1 070 787 ha et 2 006 851 ha.
- Dans l'entre-deux-guerres, on divisait les prairies naturelles en prairies de fauche, herbages et pacages.

principalement des bovins qu'on y retrouve, les chevaux, moutons et porcs ayant la mauvaise habitude d'abîmer les arbres. Peu adaptés à l'évolution des techniques de production (mécanisation) et à l'intensification, les prés-vergers ont peu à peu disparu du paysage.

- Les prés-salés, contrairement à une opinion courante, sont des moutons qui ont pâturé sur des prés recouverts par la mer lors des grandes marées. Par extension, ce terme désigne aujourd'hui ces étendues naturelles à végétation basse situées à proximité du bord de mer.

diminue, il est nécessaire de leur fournir des engrais: dans l'attente de la popularisation des lois de la fertilisation issues des travaux de LIEBIG, le XIX^e siècle a considéré que l'irrigation des prairies, par des eaux plus ou moins chargées de limons et d'éléments minéraux permettait de combler au moins partiellement ce manque (W. F. DUNKELBERG, 1869). C'est la raison pour laquelle on a accordé autant d'importance à cette pratique.

- Destruction des plantes nuisibles et des taupinières, hersages et roulages figurent parmi les opérations les plus recommandées.

A l'échelle du territoire national, la qualité des prairies naturelles varie considérablement en fonction de la composition floristique qui résulte elle-même d'un équilibre imposé par la nature des sols et les caractéristiques climatiques; mais les interventions humaines et tout particulièrement le mode d'exploitation interviennent également (A. BOITEL, 1887). La Crau constitue un excellent exemple d'amélioration des potentialités du milieu par la mise en œuvre de pratiques culturales: originellement désert de cailloux (*Campus lapideus* des Romains), couvert d'une végétation proche de la steppe (F. BERTHAULT, 1899), le défoncement du sol suivi de la mise en place de canaux d'irrigation a permis dès le XVI^e siècle de créer de riches pâturages produisant aujourd'hui le foin de Crau qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1997.

Les premières couvraient près de 5 millions d'hectares et représentaient en surface la seconde production végétale après les céréales, contre environ 1,7 million d'hectares pour les herbages, les prairies les plus riches, et plus de 4 millions pour les pacages.

Pour ces dernières décennies, l'évolution des surfaces de prairies à l'échelle nationale (figure n°1) se traduit par une diminution récente de leur importance (C. HUYGHE, 2009): alors qu'elles représentaient un ensemble relativement stable avant 1975, elles ont fortement régressé depuis (- 2 millions d'hectares sur les 20 dernières années). Dans les années soixante-dix, beaucoup d'entre elles ont en effet été retournées pour mettre en place du maïs ensilage.

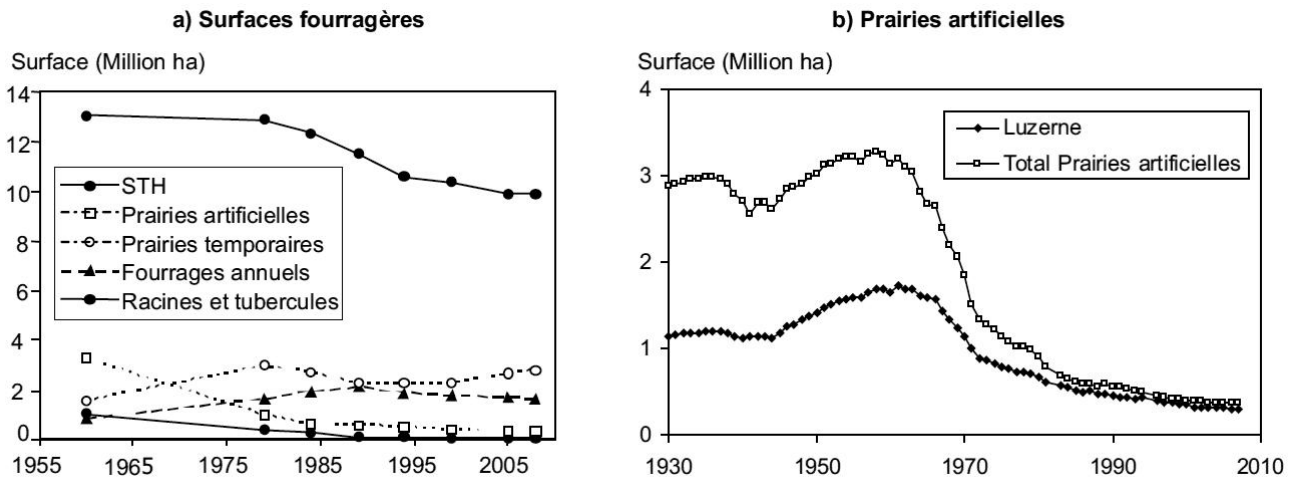


Figure n°1: Evolution des surfaces nationales de prairies, cultures fourragères et prairies artificielles au cours des dernières décennies (C. HUYGHE, 2009).

De nos jours (figure n°2), la statistique utilise la notion de *Surfaces Toujours en Herbe (STH)*, qui comprend d'une part les prairies naturelles, définies comme des prairies non semées dont la production est supérieure ou égale à 1 500 UF/ha et qui couvre les besoins d'1 UGB/ha pendant 6 mois, et d'autre part les STH peu productives (parcours, landes, alpages) dont la surface est partiellement occupée par une végétation ligneuse ou semi-ligneuse. Sur les 55 millions d'hectares du territoire métropolitain, 29 millions constituent la SAU, surface agricole utilisée dont

les deux principaux constituants sont les terres arables et la surface toujours en herbe, cette dernière couvrant un peu moins de 10 millions d'ha.

Actuellement, les prairies naturelles se localisent essentiellement en Auvergne, Bourgogne, Limousin, Rhône-Alpes, Basse Normandie, ... Pour ce qui est des parcours et alpages, on les rencontre surtout dans les zones montagneuses, Midi-Pyrénées, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon, Corse, ...

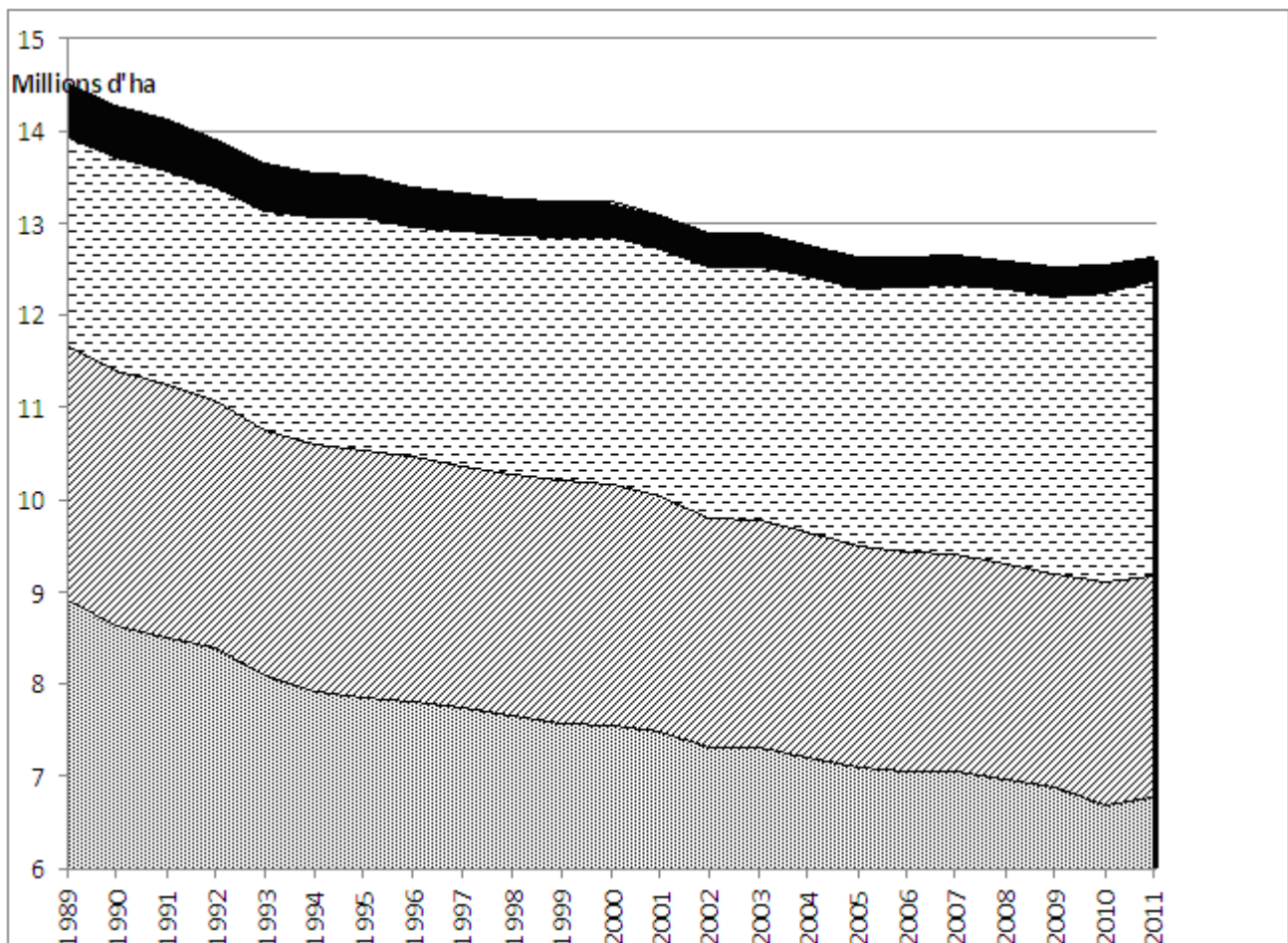


Figure n°2: Evolution récente des différents types de prairies en France.

Les prairies artificielles

Pour l'abbé ROZIER (1789), et par opposition à la prairie naturelle, "la prairie artificielle est celle que l'on sème avec la graine d'une, deux ou trois espèces de plantes. On la divise encore en prairie artificielle annuelle, et en prairie artificielle pérenne, c'est-à-dire qui subsiste pendant plusieurs années" ... "On ne doit, à la rigueur, appeler prairie artificielle que celle qui est semée pour un temps plus ou moins long, suivant la qualité de la plante et l'effet

qu'elle doit produire". H. COMPAIN (1906) précise même que "les prairies artificielles sont les surfaces engazonnées par l'homme dont l'on peut prévoir l'époque probable de défrichement" par opposition aux prairies naturelles qui "se sont engazonnées spontanément ou qui l'ont été par la main de l'homme, mais pour une durée indéterminée." Elles rentrent donc ensuite dans la rotation.

Origine des prairies artificielles

Le XVIII^e siècle avait bien perçu que l'accroissement de la production végétale passait par l'amélioration de l'alimentation animale: plus la terre est fumée, plus les plantes qu'elle produit sont vigoureuses; il faut donc de grandes quantités de fumier pour avoir des récoltes abondantes en grain et surtout en paille. Mais pour former du fumier, il faut avoir des bestiaux et il faut les nourrir (X, 1787). Or les prairies naturelles, même avec l'aide de la vaine pâture, se révèlent bien insuffisantes: malgré l'évidence de l'intérêt de valoriser les prairies naturelles, trop de cultivateurs se contentent – et pendant longtemps – de se plaindre de l'exiguïté de leurs récoltes sans chercher à appliquer les moyens convenables pour les augmenter (E. VIANNE 1870).

Il faut donc d'autres sources de fourrages. F. H. GILBERT (1789) signale qu'en plusieurs endroits de la Généralité de Paris, il a trouvé des fourrages cultivés sur les jachères, ce qui permettait de contourner plus ou moins légalement l'interdiction de désoler souvent présente dans les baux. Cette situation, surprenante au premier abord, était cependant tout à fait réalisable dans la mesure où les labours réalisés sur les terres en jachère permettaient effectivement de mettre en place des espèces à cycle court récoltées avant les semis de blé (D. POULAIN, 2008). F. SIGAUT (2007) indique que le premier labour, habituellement réalisé en avril, pouvait être avancé en février-mars alors que le dernier, qui laissait le champ prêt

à recevoir les semis, avait ordinairement lieu en septembre-octobre.

Au XVIII^e siècle, peu d'agriculteurs seront toutefois en mesure de mettre en place des prairies artificielles: F. H. GILBERT (1789) constate d'ailleurs lui-même que nombre de baux, trop courts (beaucoup ne portent que sur trois ou six ans), ne permettent pas de valoriser complètement les fourrages qu'il propose, notamment les cultures pérennes. Par ailleurs, la rotation de trois ans qui s'applique quasiment partout, au moins dans la moitié nord de la France, n'offre pas de possibilité d'implantation pour ces mêmes cultures pérennes. Et pourtant, on a bien conscience qu'elles permettraient de reposer les terres, de les rendre propres à produire du blé sans qu'on soit obligé d'y mettre du fumier, en sorte qu'elles pourraient enrichir une ferme en fumier de deux manières: par celui qu'elles procurent réellement et par celui qu'elles épargnent (X 1787).

Ce n'est qu'à la fin du XVIII^e siècle et dans la première moitié du XIX^e que les prairies artificielles se développeront véritablement, assurant ainsi une certaine augmentation de la productivité. Cependant tout comme les prairies de fauche, les prairies artificielles étant récoltées et non pâturées, la perte progressive de fertilité des sols ne sera compensée que par la fertilisation (J.-I. PIERRE, 1861).

Les cultures concernées

Puisqu'elles sont créées de toutes pièces, l'avantage des prairies artificielles est de permettre la mise en place de fourrages nouveaux, d'excellente qualité, aux caractéristiques différentes des prairies naturelles: exploitation d'autres horizons du sol, productivité supérieure, enrichissement des sols en azote, meilleure répartition des travaux, ... Il apparaît rapidement que toutes les prairies artificielles forment une bonne préparation pour les céréales et que c'est une erreur de croire que la culture des fourrages diminue le produit des grains (J. BODIN 1874). De nombreuses maximes populaires vont le mettre en évidence (Annexe n°1).

La liste des espèces concernées a évolué au cours du temps:

- Dans le Dictionnaire universel d'agriculture de l'abbé ROZIER (1789), on trouve:

"On distingue les espèces de premier ordre: la luzerne (qui réussit depuis le nord de la France jusqu'aux bords de la Méditerranée si le sol a du fond et lui convient), le grand trèfle, que l'on sème sur le blé, et le sainfoin ou esparcette, très avantageux dans les terres maigres. (...)

Les plantes du second ordre, quoique moins généralement utiles, le sont cependant beaucoup: toutes

espèces de raves, raiforts (que les auteurs ont désignés sous la dénomination inutile de turneps, comme si le mot français n'était pas aussi caractéristique que le mot anglais), les carottes, les betteraves, rouges et jaunes, ces dernières présentées récemment sous le nom de racine de disette, les choux-chèvres¹, les choux-navets connus depuis peu sous le nom de choux de Sibérie, les pois, les vesces, la spergule, les fèves etc. enfin toutes les herbes quelconques que l'on sème pour en retirer pendant un temps la nourriture du bétail et dont on enfouit ensuite les feuilles, les tiges et les racines".

- Par rapport à ces références, F. H. GILBERT (1789) élargit considérablement le nombre des espèces qu'il recommande: en dehors, d'un certain nombre de graminées relativement classiques, il n'indique pas moins de dix-neuf papilionacées et treize plantes diverses, dont un grand nombre ignoré de l'abbé ROZIER (Annexe n°2). Cet inventaire sera considéré comme le plus complet jusqu'au milieu du XIX^e siècle.

Par ailleurs, GILBERT décrira ce qu'il entend par

1) Il s'agit des choux cavaliers; on les appelait également choux en arbre ou grands choux verts.

prairie artificielle:

"Si, sous la dénomination de prairies artificielles, on ne comprend que les plantes vivaces tirées du milieu des prairies naturelles pour être cultivées séparément, toutes ou presque toutes se trouvent comprises dans la division des légumineuses et dans celles des graminées; mais si l'on étend cette dénomination, comme il me semble qu'on le doit, à toutes les plantes généralement quelconques, cultivées pour servir à la nourriture des animaux, le cercle qui les renferme est bien moins resserré. C'est sous ce dernier point de vue que je les envisagerai". Dans son acception, Gilbert considère donc comme prairie artificielle une culture de fèves ou de pois, une céréale ou encore une betterave ou une pomme de terre. Mais il précise cependant que "la luzerne,

le sainfoin et le trèfle (sont) les seules plantes cultivées en grand auxquelles on donne dans la Généralité de Paris le nom de prairies artificielles".

- Dans la première moitié du XX^e siècle, on considère qu'elles peuvent être constituées de légumineuses pures ou associées à une autre légumineuse ou une graminée (A. POINCHEVAL, 1931).

- De nos jours, les prairies artificielles correspondent à des prairies de moins de 5 ans, semées exclusivement en légumineuses (lotier, luzerne, trèfle violet, sainfoin, minette, ...).

L'évolution des surfaces de prairies artificielles

En se fondant sur la quantité de bétail nécessaire à la fertilisation des terres de la Généralité de Paris, F.-H. GILBERT avait calculé que l'alimentation en fourrages des animaux nécessiterait la mise en place d'un total de 1 024 667 arpents, soit environ 520 000 hectares de prairies artificielles – un peu moins de la moitié de la surface labourée de la Généralité! (D. POULAIN, 2008). Bien entendu, cette explosion ne se produisit pas et les prairies artificielles n'ont véritablement commencé à prendre de l'ampleur qu'à la fin du XVIII^e siècle, essentiellement avec des papilionacées.

Dans l'entre-deux-guerres on comptabilisait 900 000 hectares de luzerne, 1 million de trèfle et 600 000 de sainfoin. Selon C. HUYGHE (2009) (figure n°1), leur évolution a connu ensuite 4 phases distinctes:

- une période relativement stable avant la seconde guerre mondiale (les légumineuses sont source riche en

protéines pour l'alimentation animale),

- une augmentation significative après la 2^{ème} guerre mondiale où le développement des productions animales nécessite une alimentation de qualité,

- un fort déclin au cours des 15 années suivantes en raison de la raréfaction de la main d'œuvre agricole qui condamne toutes les cultures exigeantes en main d'œuvre,

- puis une lente décroissance à partir du milieu des années 70 où les tourteaux de soja remplacent les protéines de luzerne.

Aujourd'hui (figure n°2), les prairies artificielles n'occupent plus que 259.000 hectares. On en rencontre essentiellement en Champagne-Ardenne, en Midi-Pyrénées, en Rhône-Alpes, en Poitou-Charentes, en Provence-Alpes-Côte d'Azur, ...

Les prairies temporaires

Origine des prairies temporaires. La Révolution fourragère

Avec le développement des prairies artificielles, et à l'exemple de l'Angleterre et des pays d'Europe du Nord, les productions fourragères entrent dans la rotation des terres labourables (C. BROUSSE, 2011). Mais dans les sols médiocres où les prairies naturelles dégénèrent rapidement et où les prairies artificielles viennent mal, ce sont les graminées qui vont s'imposer avec le *ley-farming* dont l'origine remonte au XIX^e siècle en Angleterre. Cette idée de cultiver l'herbe comme les autres productions végétales n'est cependant pas vraiment nouvelle: elle était déjà préconisée par Olivier de SERRES, François-Hilaire GILBERT ou Mathieu de DOMBASLE (annexe n°3).

Au lendemain de la Deuxième Guerre Mondiale, la Révolution fourragère se développe pour améliorer les rendements des productions animales et satisfaire les besoins alimentaires croissants de la population: c'est le retournement des prairies permanentes, l'implantation de prairies temporaires avec des espèces et variétés sélectionnées pour accroître les rendements des fourrages, une fertilisation adaptée (scories phospho-potassiques) et la

mécanisation (P. CHAZAL et R. DUMONT, 1954, R. DUMONT, 1954). "L'herbe, ça se cultive" devient le slogan des campagnes. De nouvelles méthodes d'exploitation (pâturage au fil, pâturage tournant, ...) valorisent au mieux cette véritable sole fourragère qui fait progressivement disparaître la jachère.

Avec un peu de retard sur l'Angleterre (les travaux de sélection ont commencé en 1919 sur la station d'Aberystwyth) l'INRA ne propose ses premières variétés (dactyle) qu'à partir de 1955. Dès lors, la prairie temporaire devient un mode de production intensive d'herbe. Pour des raisons réglementaires, les ventes de semences ne concerneront que des cultures monospécifiques et monovariétales jusqu'en 2000; aujourd'hui un peu plus de 10% des semences utilisées pour les prairies sont des mélanges pré-conditionnés. Sur la base des volumes de semences vendues, le ray-grass italien est la première espèce d'intérêt, suivie par le ray-grass anglais, mais en prenant en compte la différence de pérennité, ce dernier est la plus importante espèce en terme de surfaces.

Importance des prairies temporaires (figures n°1 et 2)

Sur un plan statistique, les prairies temporaires correspondent à des cultures pluriannuelles de moins de 5 ans semées en graminées pures ou en mélange avec des légumineuses; elles couvrent plus de 3 millions d'hectares, en constante augmentation.

Au cours de ces dernières années, leurs surfaces se sont fortement accrues sur la façade ouest (Pays de la Loire, Bretagne, Poitou-Charentes), en Midi-Pyrénées et dans le Massif Central alors qu'elles régressent dans le Bassin Parisien et l'Est.

Bibliographie

- BERTHAULT F., 1899: *Les prairies (III): prairies naturelles, pâturages, feuillards et ramilles*. Paris, Gauthier-Villars. 167 p.
- BODIN J., 1874: *Éléments d'agriculture ou Leçons d'agriculture appliquées au département d'Ille et Vilaine*. Rennes, chez Verdier Libraire, 5^{ème} édition. 396 p.
- BOITARD M., 1849: *Traité des prairies naturelles et artificielles*. Paris, Mme V^o Bouchard-Huzard. 299 p., 48 f. de pl.
- BOITEL A., 1887: *Herbages et prairies naturelles*. Paris, Librairie de Firmin Didot et C^{ie}. 786 p.
- BROUSSE C., 2011: "Une analyse historique et ethnobotanique des relations entre les activités humaines et la végétation prairiale". *Fourrages*, 208, 245-251.
- CHANCRIN E., DUMONT R., (dir.), 1922: *Larousse agricole*. 2 tomes.
- CHAZAL P., DUMONT R., 1954: La nécessaire révolution fourragère et l'expérience lyonnaise. Paris, *Le journal de la France Agricole*. 170 p.
- COMPAIN H., 1906: *Prairies et pâturages*. Paris, Librairie Larousse. 286 p.
- DUMONT R., 1954: *Progrès fourragers dans les Pays Scandinaves et en Grande-Bretagne*. Paris, Editions SADEP. 111 p.
- DÜNKELBERG W. F., 1869: *De la création des prairies irriguées*. Paris, Victor Masson et fils. 215 p.
- GILBERT F.-H., 1789: *Traité des prairies artificielles ou Recherches sur les espèces de plantes qu'on peut cultiver avec le plus d'avantage en prairies artificielles dans la Généralité de Paris et sur la culture qui leur convient le mieux*. Paris, V^e d'Houry & Debure. 298 p.
- HUYGHE C., 2007: "Place des prairies dans les territoires français: regard historique". *Fourrages*, 189, 3-18.
- HUYGHE C., 2009: "Evolution des prairies et cultures fourragères et de leurs modalités culturelles et d'utilisation en France au cours des cinquante dernières années". *Fourrages*, 200, 407-428.
- MICHIELS G., 1887: *Les prairies-vergers*. Paris, Librairie agricole de la Maison Rustique. 329 p.
- MINISTERE de l'Agriculture et du Ravitaillement, 1943: Proverbes, adages, sentences et principes de Maître Jacques Bujault, laboureur à Chaloué. Paris. 40 p.
- PIERRE J.-I., 1861: *Prairies artificielles: des causes de diminution de leurs produits*. Orléans, Imprimerie de Pagnerre. 107 p.
- POINCHEVAL A., 1931: "Fourrages et prairies". In: *Encyclopédie agricole Quillet*, tome 1, 547-566.
- POULAIN D., 2008: "Les enseignements du Traité des prairies artificielles de François-Hilaire Gilbert (1789)". *Ethnozootechnie*, 83, 95-109.
- ROZIER Abbé F., 1789 pour le tome 8: *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire, suivi d'une méthode pour étudier l'agriculture par principes, ou Dictionnaire universel d'agriculture*. Paris, chez Les libraires associés, 1781-1805. 12 volumes dont 9 de sa main.
- SALETTE J., 2006: "La Révolution fourragère, 50 ans après. La Révolution fourragère et l'herbe". *Fourrages*, 188, 417-429.
- SERRES O. de, 1600: *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*. Paris, J. Métayer imprimeur. 1004 p.
- SIGAUT F., 2007: "Le labour, qu'est-ce que c'est?" In: Nous labourons. Actes du colloque Techniques de travail de la terre, hier et aujourd'hui, ici et là-bas. Nantes, Nozay, Châteaubriant, 25-28 octobre 2006. R. BOURRIGAUD et F. SIGAUT dir., Nantes, Editions du Centre d'histoire du travail. p. 21-27.
- VIANNE E., 1870: *Prairies et plantes fourragères*. Paris. J. Rothschild Editeur. 424 p.
- X., 1787: *Instructions sur les prairies artificielles*. Publiée par ordre du Roi. Paris, Imprimerie royale. 27 p.

Annexe n°1: Quelques sentences et maximes de Maître Jacques Bujault, laboureur à Chaloué (1771-1842). Ministère de l'Agriculture et du Ravitaillement. 1943.

Celui qui ne fait pas de prés ne sera guère content de ses blés

Celui qui a la moitié de ses terres labourables en prés est un excellent cultivateur. Il est encore bon s'il en a le tiers; le quart n'est pas assez

La terre s'épuise par le blé, elle se repose par le pré

Le pré donne le foin, le foin nourrit le bétail, le bétail fait le fumier et le fumier produit le grain

Point de cultures sans prés, comme sans fumier point de blé

Avec le fumier tout vient et sans prés on n'a rien

Qui fait des prés s'enrichit, qui n'en fait pas s'appauvrit

Dans toute terre qui donne du blé on peut aisément faire un pré

Il n'en coûte pas plus pour faire un pré que pour faire un blé

Après le pré vient le blé

Malheur à qui ne fait pas de prés

Les prés sont à la terre ce que la nourriture est à l'homme. Si elle est épuisée, ils la fortifient; si elle est lasse, ils la reposent; si les mauvaises herbes la tuent, ils la nettoient.

Il n'y a pas de terre où l'on ne puisse faire un pré d'une espèce ou d'une autre

Sème chaque année des prairies, chaque année tu en rompras, une boisselée de défrichée en vaut trois

Celui qui n'a pas de foin dehors n'a pas assez de foin

C'est le pré qui fume le blé

Cultive de tout parce que tout ne manque jamais à la fois

Fais des prés, sème moins et fume mieux

Qui fera des prés aura du blé

Veux-tu du blé? Fais des prés

Point de fumier sans prés et sans fumier, point de blé

L'agriculture est dans trois mots: prés, bétail, fumier

Point de fourrages sans prés, point de bétail sans fourrages, point de fumier sans bétail, point de grain sans fumier

Ainsi les prés, le fourrage, le bétail et le fumier amènent le grain. Mais tout cela se tient et si l'un manque adieu la récolte

Qui laboure tout et toujours ne portera point culotte de velours; et celui qui ne fait pas de prés récoltera peu de blé

Annexe n°2: Inventaire des espèces susceptibles d'être cultivées dans des prairies artificielles (en italique: appellations courantes indiquées par F.H. GILBERT; entre parenthèses: précisions complémentaires pour la correspondance avec les dénominations actuelles). (D. POULAIN, 2008).

Papilionacées	Graminées	Plantes diverses
Luzerne (cultivée)	Ray-Grass	Grande Pimprenelle
Sainfoin	<i>Pain-vin, Yvraie sauvage, Phœnix, et improprement Fromental, Fromentale, Faux froment</i>	Plantin (plantain lancéolé)
<i>Saint-foin, Bourgogne, Esparcette, Herbe éternelle, Gros-foin</i>	Fromental	Spergule
Trèfle rouge (trèfle violet)	<i>Ray-grass de France, Faux seigle</i>	<i>Espargoute</i>
<i>Trèfle des prés, Trèmene, Clave, Triolet</i>	Thimoty (fléole)	Grande Bistorte (renouée)
Trèfle blanc	<i>Thimotée, Massette des prés, Grosse massette</i>	<i>Mentrine</i>
Trèfle jaune (luzerne lupuline)	Grande Fétuque (fétuque élevée)	Grande ortie
<i>Luzerne jaune, Minette dorée, Lupuline</i>	Blanchard velouté (houlque laineuse)	<i>Grièche</i>
Ménilot	Flouve (odorante)	Turneps
<i>Mirlilot, Triolet jaune, Herbe aux mouches</i>		<i>Gros navet, Rabioule, Grosse rave</i>
Genêt épineux		Carotte
		Panais
		<i>Pastenade</i>
		Betterave champêtre
		(fourragère)

1) Espèce voisine de la vesce, possédant des gousses à quatre grains ronds, parfois confondue avec la lentille.

2) Nom donné par Tournefort à des plantes aujourd'hui classées parmi les gesses.

<i>Ajonc, Hault-jonc, Jan, Jonc marin, Jomarin, Landes, Brusque</i> Fenu-grec <i>Senegré</i> Cytise Vesce cultivée <i>Vesce commune des pigeons</i> Vesce des forêts <i>Jarousse, Jarosse, Harousse</i> Vesce des haies <i>Vesson</i> Gesse commune <i>Lentille suisse</i> Ers ¹ Lentille Pois chiche <i>Pois gris, Pois de brebis</i> Lupin (blanc) Orobe ² Petite fève <i>Féverole</i>	<i>Anthoxante, Chiendent odorant</i> Fétuque rouge Coquiolo (fétuque ovine) Fétuque flottante (glycérie aquatique) <i>Manne de Pologne, Manne de Prusse</i> Maïs <i>Mahiz, Blé de Turquie, Blé d'Espagne, Blé de Rome, Gros millet</i> Avoine Orge Seigle Froment	<i>Racine de disette, Turlips</i> Chou cavalier Chou-rave Chou navet Pomme de terre <i>Trufe, Trufe rouge, Trufe blanche</i>
---	---	---

Annexe n°3: Citations de quelques visionnaires du *ley-farming* et de sa valorisation (J. SALETTE, 2006).

- **Olivier de Serres** (fin du XVI^e, début du XVII^e siècle):

"Si vous voyez votre pré ne plus rapporter à suffisance, ne soyez pas si mal avisé de le souffrir avec si petit revenu, mais en lui changeant d'usage, le convertirez en terre labourable, en quoi profitera plus en un an, ainsi renouvelé, que de six en foin ... Le fonds étant ainsi renouvelé, au bout de quelques années, si ainsi le désirez, sera remis en prairie."

- **Abbé Rozier** (*Cours complet d'Agriculture*, paru en 1786):

"...Un bon pâturage exige une certaine étendue, et proportionnée à la quantité de bétail qu'il doit nourrir. Le propriétaire intelligent divise son sol en plusieurs parties, fermées par des haies vives ou mortes, sur lesquelles le bétail passe successivement. Il résulte de ces divisions que pendant le temps que l'herbe de l'une est broutée, celle des autres repousse, et que l'animal trouve toujours une pâture nouvelle et abondante..."

- Au début du XIX^e siècle, **Mathieu de Dombasle** insiste sur l'alternance, sur les mêmes parcelles, des céréales et des productions fourragères:

"On pourrait, sans diminuer le produit en viande, consacrer la moitié des terrains à la production des céréales qui alterneraient avec les récoltes fourragères; et le fumier que l'on produirait ainsi serait plus que suffisant pour maintenir indéfiniment le sol au même degré de fécondité."

DE L'ANIMAL SAUVAGE OU DOMESTIQUE DANS LES MONNAIES ROMAINES

Alain BONNEAU ⁽¹⁾

Résumé: La numismatique est souvent déconsidérée, à tort, aux yeux des historiens. Pourtant la qualité ou l'absence de qualité du métal utilisé, la qualité artistique de la pièce et le choix des sujets représentés, les plagiat ou recreation de modèles étrangers en apprennent autant que les textes anciens ou les quelques souvenirs architecturaux ayant échappé aux destructions et pillages.

Trois groupes d'animaux ont été sélectionnés parmi le corpus des monnaies romaines provenant de tout le pourtour méditerranéen.

Les éléphants, exotiques terreurs des armées républicaines devenues des objets de cirque et des symboles de l'éternité.

Les chevaux, instruments de conquête et de triomphe, symboles de la classe des chevaliers.

Les coqs et les poules, animaux sacrificiels et prophétiques

Paysans bigots, ingénieurs pragmatiques, commerçants conquérants, avocats chicaneurs et soldats implacables, les romains ont progressivement conquis et tenu d'une main de fer les pays circumméditerranéens.

Leur empreinte persiste dans nos routes, nos villes, notre histoire et tout particulièrement dans le domaine financier.

"Monnaie" rappelle que le premier atelier de frappe fut installé sur le Capitole à proximité du temple de *Juno moneta*.

"Salaire" dérive de *salarius*, rétribution en sel. *Pecus*, le troupeau, se retrouve dans nos mots "pécuniaire" et "pécule"; notre "capital" n'est qu'une accumulation de capita ou têtes de bétail, première source de richesse selon les agronomes antiques.

"Estimer" vient de *aestimarer* c'est à dire peser des As, l'unité de monnaie archaïque.

"Denier" vient du *denarius* romain. Idem pour le dinar et le dirham. "Sou", "sol", "solde", "soldat" et "soudard" doivent leur nom à Constantin qui tenta de juguler l'inflation et de conserver la fidélité de ses troupes avec une monnaie "solide", stable: le *solidus* d'or.

Nombre de monnaies romaines s'ornent d'animaux sauvages ou domestiques. Ces animaux symbolisaient une ethnie, un continent, un dieu... Ils rappelaient une légende ou figuraient en tant que simple animal utilisé par les hommes.

Ces animaux n'étaient pas représentatifs de toute la faune sauvage ou domestique: les perruches des Indes et les chats n'y figurent pas, alors qu'ils peuplent les fresques et les mosaïques, les chiens sont représentés par quelques types, on voit peu de moutons et les insectes ou les arachnides sont très rarement représentés. Il y avait donc une sélection selon le goût du graveur, les instructions du monétaire ou les symboles et anecdotes véhiculés par l'animal.

Les monnaies étaient à la fois des instruments

monétaires et des outils de propagande: un cavalier exhibant une tête tranchée rappelait les hauts faits d'un ancêtre du monétaire.

Sous l'empire, la monnaie exaltait l'Empereur, sa dynastie et ses vertus, ou flattait les peuples locaux assimilés à l'Empire et demandait la protection des Dieux, omniprésents dans la société romaine.

Le troc fut la première méthode d'échanges. Comme il était difficile d'aller au marché en traînant en guise de paiement des moutons ou des chaudrons de bronze homériques, l'idée se forma petit à petit chez les entrepreneurs privés et leurs clients que des objets de métal pouvaient acquérir une valeur reconnue.

Ainsi naquirent les dauphins et les pointes de flèche des colonies Milésiennes de mer Noire ou les lingots armoricains en forme de haches factices et inutilisables.

Une balance permettait de vérifier le poids, un coup de poinçon permettait de contrôler que l'or ou l'argent n'était pas fourré de métal vil.

Les premières vraies monnaies européennes furent inventées au VII^{ème} siècle avant notre ère dans le royaume de Lydie (Turquie) et dans les établissements grecs d'Ionie sous tutelle. Le fleuve Pactole charriait des pépites d'électrum, alliage naturel d'or à 80 % et 20% d'argent. Pourtant, certaines pièces antérieures à Crésus comportaient jusqu'à 46 % d'argent et du cuivre: le titre avait été sciemment modifié, sans le dire et le pouvoir avait inventé la monnaie fiduciaire, débranchée de sa valeur en métal précieux.

Les progrès de l'affinage des métaux permirent à Crésus de frapper des monnaies en or ou argent purs, les créseïdes. Ces monnaies avaient un poids fixe et un modèle unique: à l'avers un protomé, un avant, de lion et de taureau (ou de buffle indien?) affrontés, au revers deux carrés creux. Accessoirement, la monnaie devenait de ce fait un monopole d'état.

Les grecs d'Asie propagèrent la monnaie en Grèce d'Europe et en Grande Grèce (Italie et Sicile), en particulier quand Cyrus de Perse vainquit Crésus en 546 av. Cyrus, déclenchant un exode.

Les romains pratiquèrent eux aussi le troc à

1) 22 allée des ombrages 91230 Montgeron. Courriel: a.bonneau@free.fr

l'origine. Au contact des grecs ou par l'intermédiaire des peuples d'Italie centrale, ils adoptèrent tardivement un vrai système monétaire: au Vème siècle av, ils thésaurisaient des lingots en bronze bruts de coulée pouvant dépasser trois kilogrammes. Ces "Aes rude", littéralement bronze brut, trop lourds, sans forme ni poids codifié, ne pouvait être utilisée que débitée et pesée. As signifie "unité", comme le 1 des cartes à jouer ou le point du dé.

Au IVème siècle av des formes un plus petites furent adoptées: "l'Aes signatum", soit bronze

"contresigné", car comportant des gravures, souvent animalières; il était encore débité selon les besoins.

Au IIIème siècle, les romains fondirent des lingots arrondis d'environ 250 grammes, "Aes grave" ou bronze "lourd". Ces pièces au maniement incommodes comprenaient des sous multiples: semis, triens, quadrans... Esthétiquement grossières du fait de la technique de coulée, as et divisions arboraient divers symboles selon leur valeur: Pégase, dauphin, caducée, blé...

Anonyme, Sextan, Rome, 290-289 av

Pour soutenir l'effort de guerre contre Carthage Rome frappa en 212 av le "denarius", denier valant dix as. Le chiffre 10, soit "X" en numérotation latine, fut la première marque de valeur à figurer sur une pièce occidentale.

Vers 141 av, signe d'inflation, le denier fut réévalué à 16 as, changement indiqué sur les deniers par la marque XVI, un monogramme combinant ces trois lettres ou une étoile formée par leur superposition.

Au même moment l'as fut remplacé par une nouvelle unité, le sesterce. Ce nom est un rébus: il vient de semis-tertius, soit "demi troisième", le sesterce valant 2 as et 1/2.

Dans le nouveau système monétaire bimétallique mis en place qui durera autant que la République, le denarius d'argent côtoya désormais le monnayage en bronze.



Les premières monnaies d'or "denarius aureus" ou "aureus" furent frappées en Campanie, vers 217 av. mais leur utilisation fut réservée aux plus riches.

Tout au long de l'histoire, les autorités républicaines puis les empereurs tentèrent de juguler la dégradation du titre des monnaies d'argent et l'inflation d'un système fondé sur le butin des conquêtes.

Un exemple d'animal sur les monnaies: le cheval de selle et de trait.

Les chevaux de Rome étaient associés à Mars et à la guerre. Aux origines de l'Urbs, ils étaient très onéreux et seuls les riches pouvaient en acquérir. D'où l'institution de la classe équestre par Servius Tullius (roi étrusque 578? 534 Av?). Jusqu'à la fin de la république, les cavaliers étaient passés en revue au terme de dix ans de service par les magistrats. "Vends ton cheval" était une façon de mal noter un chevalier et ses œuvres militaires.

Les chevaux n'étaient généralement pas utilisés dans les travaux des champs, ni pour tirer des chars de guerre, inexistant à Rome. Ils étaient montés à cru, tiraient les chars des triomphes et les chars de courses ainsi que les divers types de voitures de voyage, en concurrence avec les mules.

"Parmi les jeunes chevaux, les uns sont plus propres pour la guerre et les autres pour les transports, ceux-ci pour la monte et ceux-là pour la course, ou à la voiture. Il s'ensuit qu'il faut varier entre eux les soins de l'éducation. L'homme de guerre choisit et dresse les chevaux suivant des conditions tout autres que l'écurier ou le conducteur des chars du cirque. On comprendra également que le cheval qu'on destine au transport à dos doit être dressé d'autre façon que le cheval de selle ou de trait. Ou veut sur le champ de bataille un coursier plein de feu. Pour faire route, on préfère un cheval paisible. C'est afin de répondre à cette diversité de vues que l'on a imaginé de châtrer les chevaux. Privé de ses testicules, et conséquemment de liqueur séminale, l'animal devient plus maniable." Varron, "de Re Rustica"

Les romains ne consommaient pas la viande de cheval, contrairement à certains gaulois pauvres d'avant la conquête, dans une bande Sud Est-Nord Ouest du Cotentin à la frontière belge, suivant le bassin de la Seine, depuis

son confluent avec l'Yonne. L'hippophagie disparut après la conquête et ne revint d'usage qu'au Bas Empire, dans les régions au contact des germaniques. Considérée païenne, elle fut vivement combattue par l'église: Grégoire II (715-731) écrivit à saint Boniface, évêque de la Germanie: "*quelques-uns mangent du cheval sauvage et la plupart du cheval domestique; ne permettez pas que cela arrive désormais, très saint frère; abolissez cette coutume par tous les moyens [...]. Ils sont immondes, et leur action est exécrationnelle*".

Les premiers vétérinaires (du latin "vétéria", bête de somme) furent surtout des amateurs ou des médecins des chevaux (en grec "hippiatres"); les rares traités grecs ou romains sauvegardés font la part belle aux équidés.

"Ceux qui ont à cœur d'élever des chevaux doivent surtout se pourvoir d'un esclave entendu, et d'une grande quantité de fourrage; car si ces deux points peuvent être négligés jusqu'à un certain point à l'égard des autres bestiaux, le cheval demande qu'on y apporte la plus grande attention à son égard, de même qu'il veut la nourriture la plus abondante." Columelle, de Re Rustica

Ils étaient une indispensable source d'engrais.

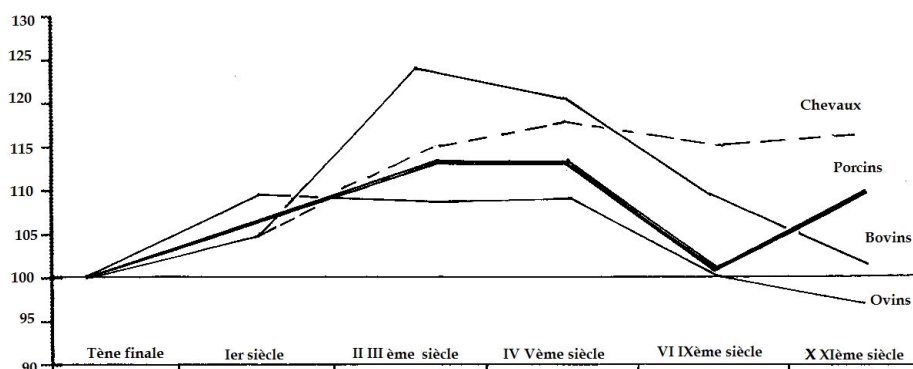
Le cheval méditerranéen pouvait atteindre 1,50 m au garrot. Selon César, les Gaulois les acquéraient à n'importe quel prix. Les rares squelettes découverts permettent d'estimer la taille des chevaux gaulois entre 1,10 et 1,30 mètre au garrot. Les cavaliers celtes du chaudron de Gundestrup (Danemark) ont les pieds qui touchent le sol, ce qui doit correspondre à des poneys d'une taille au garrot de moins de 1,2 m.

Par croisement, la taille des chevaux de Gaule égala celle des romains.

Les Germains Tencières et Usipètes dédaignaient les importations: leurs chevaux "sont mauvais et difformes, mais en les exerçant tous les jours, ils les rendent infatigables. Dans les engagements de cavalerie, souvent ils sautent à bas de leurs chevaux et combattent à pied; ils les

ont dressés à rester à la même place, et les rejoignent promptement, si le cas le requiert." César, *De bello gallico* IV 2.

La chute de l'empire d'occident fut marquée par une légère diminution de taille, sans commune mesure avec celle des autres espèces de rente qui revinrent aux tailles d'avant César.



J. H. Yvinec *Élevage du haut Moyen Age en France du Nord et de l'Est, Ethnozootecnie 59 "L'élevage médiéval"*

Les agronomes insistaient sur la bonne sélection des reproducteurs, quelle que fut la destination des élèves.

En tout état de cause, les chevaux des armées romaines étaient sélectionnés avec autant de soin que les recrues légionnaires. Des listes de sélection, "probatio", ont été retrouvées pour des chevaux achetés en Cappadoce, au centre de l'actuelle Turquie et versés à Palmyre en Jordanie. Après une visite vétérinaire ils avaient été inscrits dans les rôles, avec un descriptif sommaire de leurs caractéristiques physiques et le nom de leur cavalier.

Selon leur conformation et leur taille, les chevaux étaient utilisés à diverses tâches, les plus beaux animaux étant affectés aux officiers.

"César, voyant que l'ennemi [Vercingétorix] lui est supérieur en cavalerie, qu'il lui ferme tous les chemins, et qu'il n'y a nul moyen de tirer des secours de l'Italie ni de la province, envoie au-delà du Rhin, en Germanie, vers les peuples qu'il avait soumis les années précédentes, et leur demande des cavaliers et de ces fantassins armés à la légère, accoutumés à se mêler avec la cavalerie dans les combats. À leur arrivée, ne trouvant pas assez bien dressés les chevaux dont ils se servaient, il prit ceux des tribuns, des autres officiers, et même des chevaliers romains et des vétérans, et les distribua aux Germains." *De Bello gallico* VII 65

Les plus beaux animaux étaient des objets de prestige:

César "montait un cheval remarquable, dont les pieds rappelaient la forme humaine, et dont le sabot fendu offrait l'apparence de doigts (1). Ce cheval était né dans sa maison, et les haruspices avaient annoncé qu'il présageait l'empire du monde à son maître: aussi l'éleva-t-il avec grand soin. César fut le premier, le seul, qui dompta la fierté rebelle de ce coursier. Dans la suite, il lui érigea une statue devant le temple de Vénus Genitrix." Suétone, *Vies des douze Césars*.

Au Bas Empire, la cavalerie lourde devint prépondérante dans les conflits, renvoyant la Légion au

rayon des vieilles lunes: en 92, la XXI^{ème} Rapax fut écrasée, à la frontière danubienne, sous les sabots des chevaux Sarmates, de la taille de nos actuels chevaux de selle. Pis, en 378, Valens et sept légions furent anéantis à Andrinople (Turquie d'Europe) par les goths montés sur des chevaux lourds, de la taille des montures des chevaliers du Moyen Age.

Les peuples qui se succédèrent dans les steppes de la Mer Noire étaient des archers à cheval. Leur harcèlement par les flèches avait pour but de désorganiser les troupes ennemies, voire à les faire imprudemment lancer à leur poursuite pour les piéger ou les faire succomber à la "flèche du Parthe", que l'archer décochait en se retournant.

On désigne sous le nom de Cataphractaire une unité de cavalerie lourde: du grec, *kataphractos* littéralement "fermé de tous côtés". Les cataphractaires perses Sassanides, Alains, Sarmates étaient primitivement protégés par une cuirasse en écailles de cornes ou de bois dur cousues sur un gilet de cuir, imbriquées comme celle des serpents. Puis furent ajoutés des manches et un pantalon, l'ensemble adoptant finalement le fer. Les cataphractaires de Byzance, montés sur des chevaux eux aussi cuirassés, préfiguraient les chevaliers du Moyen Age, porteurs de broignes.

La cavalerie lourde à la fin de l'Empire était équipée de "contus" une lance de plus de 4 mètres, qui donnait au cavalier une allonge suffisante pour toucher un adversaire armé d'une simple lance. En l'absence d'étrier, sans appui, tenir des rênes et s'escrimer à deux mains avec une lance demandait des capacités rares.

Grecs et Romains des origines montaient à cru.

"Quand le cavalier est assis, à cru ou sur une housse, je n'approuve point qu'il se tienne comme sur sa chaise, mais comme s'il était debout, les jambes écartées. Dans cette position, il étreint mieux le cheval avec ses cuisses et, se trouvant debout, il a plus de force pour lancer le javelot et frapper du haut de sa monture, quand il est nécessaire. Il faut laisser la jambe à partir du genou et le pied pendre librement; car, si l'on tient la jambe raide et qu'on la heurte contre un obstacle, elle peut se casser; si, au contraire, elle reste souple, elle cède au choc qui peut la frapper et ne déplace pas du tout la cuisse. Le cavalier doit aussi s'habituer à donner à toute la partie de son corps qui est au-dessus des hanches toute la

1) Le nombre de doigt de la lignée équine n'a cessé de diminuer, passant de 5, comme la majorité des vertébrés à un, le majeur. La polydactylie est une anomalie avec scission du doigt restant. Dans un cas sur quatre, il s'agit du réveil des gènes codant pour les doigts disparus: c'est un atavisme, du mot latin atavus, "arrière-arrière-arrière-grand-père".

souplesse possible. Il se trouvera ainsi plus en état de supporter la fatigue et, si on le tire ou qu'on le pousse, il risquera moins d'être désarçonné." Xénophon, *De l'équitation*.

Les militaires romains adoptèrent toutefois la selle gauloise: un arçon en bois, revêtu de cuir avec quatre cornes renforcées de métal, deux en avant et deux en arrière de part et d'autre de la colonne vertébrale, permettant au cavalier de se maintenir sur l'animal et de fixer son barda. Pour plus de confort, les cavaliers inventèrent une housse de selle en mouton percée de quatre trous renforcés pour le passage des cornes afin d'adoucir le frottement. Ils portèrent fréquemment des éperons, une invention gauloise, mais les étriers ne diffusèrent en Occident qu'au VII^{ème} siècle, à partir des plaines d'Asie.

Des fers datant d'avant notre ère ont été retrouvés chez les Celtes de Bohême, ainsi qu'en Gaule dans le contexte de la guerre avec Rome. Les Romains n'utilisaient pas ces fers pour protéger la corne. On connaît des hipposandales, plaques de fer fixées par des lanières de cuir, qui semblent réservées aux animaux de trait ou aux animaux malades. On peut s'interroger sur cette non-adoption des fers par Rome, qui a généralement assimilé le meilleur des peuples vaincus. Les fers ne se généralisèrent en Occident qu'à partir du X^{ème} siècle.

En l'absence de fer, il fallait utiliser des expédients: "Afin que les bœufs ne dégradent point leurs sabots, enduisez de poix fluide le dessous de la corne avant qu'ils n'entreprennent quelque voyage que ce soit." Caton, *De re rustica*.

Le cheval de guerre était crédité de pouvoirs prophétiques qu'il valait mieux suivre: Caius Flaminius

partant affronter Hannibal au Trasimène aurait dû mieux interpréter le broncher de son cheval devant la statue de Jupiter (Cicéron, *De la divination*).

Crassus qui vit un de ses chevaux se jeter dans l'Euphrate aurait dû reporter son invasion de l'empire parthe, lui qui eut, ante ou post mortem, la gorge remplie d'or fondu (Plutarque). Parmi divers présages funestes qui auraient dû dissuader César de se rendre à la Curie aux Ides de Mars: "*les troupes de chevaux qu'il avait consacrés aux dieux avant de passer le Rubicon, et qu'il avait laissés errer sans maître, refusaient toute espèce de nourriture et versaient d'abondantes larmes*". Suétone, Jules César, 81

Pour nombre de peuples indo-européens, sacrifier un cheval était l'acte le plus sacré qui soit, presque l'équivalent un sacrifice humain. On appelait "*October equus*" le cheval de droite de l'attelage vainqueur dans la course organisée aux ides d'octobre sur le Champ de Mars, donc celui qui travaillait le plus, compte tenu du sens anti horaire de la rotation. Les prêtres de Mars le sacrifiaient, à coup de lance. La queue encore sanglante du cheval d'October devait être apportée dans la maison du Roi pour en asperger le foyer avec du sang frais (1). Ce Rex sacrorum n'a gardé, après l'abolition de la royauté des Tarquins, que les attributs religieux du roi.

La possession de la tête faisait l'objet d'une soule acharnée entre les jeunes des quartiers de la Via Sacra et de Subure. Elle était ensuite clouée à un mur et ornée de pains, ce qui confirme le caractère agricole du dieu romain assimilé à Mars. Cette cérémonie archaïque disparut peu avant notre ère.

Anonyme, litra, Rome ou Italie, 235-230 Av.

Avers: anépigraphe. Tête laurée d'Apollon à droite.

Revers: ROMA en relief sous un cheval libre, à la crinière tressée. La position du cabrer est classique dans la statuaire antique. La représentation ne permet pas de se faire une idée du harnachement.



Anonyme, quinaire soit 5 as, Rome, 211-202 av

Avers: anépigraphe. Tête casquée de Rome à droite; la visière, servant à parer les coups d'épée dans la face, ressemble au rostre, proue renforcée d'une galère utilisé pour détruire les bordages d'un vaisseau ennemi. Derrière la tête, V pour 5 as.

Revers: ROMA en relief à l'exergue dans un cartouche en relief. Castor et Pollux galopant à droite, tenant chacun une lance, le manteau flottant sur l'épaule, coiffés du pileus surmonté d'étoiles. On note l'absence de selle et d'étrier. Le harnachement des chevaux n'est pas clairement représenté.

Le pileus était un bonnet de feutre terminé en pointe, offert à Rome aux esclaves le jour de leur affranchissement. En Grèce, le pilos n'était qu'un couvre-chef de voyageur. Dans le cas présent, ce sont les restes de la coquille des œufs de Léda séduite par Zeus changé en cygne. Le premier œuf contenait Castor et Clytemnestre, descendants mortels de son mari



Tyndare; le second Pollux et Hélène, immortels enfants de Zeus.

Le revers avec les Dioscures fut un des types plus utilisés sous la République. "*Kastôr dompteur de chevaux et Polydeukès invincible au pugilat*" (Iliade) aidèrent fréquemment aux Romains. Ils intervinrent la première fois durant la bataille du lac Régille (vers 499 av) opposant l'Urbs aux peuples latins coalisés pour restaurer Tarquin le Superbe. Après tout, saint Georges avait bien combattu à côté des anglais dans les tranchées de la première guerre mondiale.

Caius Servilius Vatia, denier, Rome, 127 av

Avers: anépigraphe. Tête de Rome à droite portant un casque de type corinthien, avec visière et découpes oculaires et nasales. Une telle construction est inutilisable: le casque corinthien se porte vers l'arrière du crâne au repos et est basculé vers l'avant durant les combats. La proue comprimerait la gorge. Derrière la nuque, un lituus, bâton d'augure sans nœud, qui devint crosse d'évêque et a donné le mot liturgie.

Revers: C. SER(VE)IL à l'exergue, "CAIVS SERVEILIVS". L'ancêtre du monétaire, M. Servilius Pulex Geminus galopant à gauche, portant un bouclier rond frappé d'un M, percute un ennemi par la droite et le perce



de sa lance. Le cheval percuté chute. M. Servilius fut également augure, d'où le lituus.

Sergia, faux denier d'époque, Rome, 116-115 Av.

Denier fourré: deux très fines couches de métal précieux repliées comme un papier de bonbon autour d'une âme de métal vil, avant la frappe.

Selon Tacite, les Germains "*connaissent et distinguent quelques-unes de nos monnaies. Ceux de l'intérieur, plus fidèles à l'antique simplicité, trafiquent par échange. Les espèces préférées sont les pièces anciennes et depuis longtemps connues, comme les serrati et les bigati*". Les serrati sont des pièces d'argent au pourtour dentelé. Cette technique était utilisée pour contrer les fausses monnaies". Les dentelures compliquent la tâche des faux-monnaieurs. Certaines monnaies fourrées ayant été frappées avec les coins légaux, ceci laisse planer quelques doutes sur l'honnêteté des monétaires.

Avers: ROMA/ EX. S. C. "Roma/ Ex senatus consulto", Rome/ par décret du Sénat. Tête casquée de Rome à droite; derrière la tête, marque de valeur, XVI en monogramme.

Revers: Q/ [M]. SERGI// [SILVS] soit Questeur Marcus Sergius Silus. Cavalier casqué sur un cheval bondissant à gauche, brandissant une épée et tenant une tête coupée de la main gauche, un bouclier fixé à son flanc droit.

Le questeur monétaire était immédiatement placé au-dessus des triumvirs monétaires et pouvait parfois frapper en son nom propre par décret spécial du Sénat. Ce revers est dédié à un ancêtre homonyme du monétaire Marc Sergius Silus qui se distingua pendant la seconde guerre Punique:



"A mon avis, on ne préférera personne avec justice à M. Sergius, bien que son arrière-petit-fils, Catilina, ait entaché ce nom glorieux. A sa seconde campagne, il perdit la main droite; en deux campagnes, il fut blessé vingt-trois fois, et pour cette raison il ne se servait bien ni de ses pieds ni de son autre main; avec un seul esclave il fit ensuite, soldat estropié, plusieurs campagnes. Pris deux fois par Annibal -il n'avait pas affaire à un ennemi ordinaire- deux fois il s'échappa, ayant eu, tous les jours pendant vingt mois, le corps enchaîné ou les pieds entravés.

Il combattit quatre fois avec la seule main gauche, et eut deux chevaux tués sous lui. Il se fit une main droite en fer, et, étant entré en campagne avec cette main attachée au bras, il fit lever le siège de Crémone, protégea Plaisance, et força douze camps dans la Gaule: tous ces détails se lisent dans le discours qu'il prononça lorsque, dans la préture, ses collègues l'écartaient des sacrifices comme mutilé." Pline l'ancien, Histoire naturelle, livre VII. Marcus Sergius fut le seul infirme à être reçu à l'augurat, au terme d'une bataille juridique féroce, car on ne devait pas accepter des boiteux, bigles, bègues et autres personnes diminuées par la volonté des dieux. Ses blessures et mutilations au service de l'Urbs furent considérées comme honorables."

Manlia, denier, Rome, 113-112 Av

Avers: tête casquée de Rome à droite; sous le menton, marque de valeur X, dix as; le tout dans un torques gaulois ouvert à 6 heures, en lieu et place de l'habituel grenetis.

Revers: [L.] TORQVA/ Q// EX. S. C, soit "TORQUATVS/ QUÆSTOR/ EX SENATVS CONSVLTO", Torquatus questeur par décret du Sénat. Cavalier, sur un cheval cabré s'élançant à gauche, portant un casque haut, tenant une lance de la main droite et un bouclier de la gauche. Les bords du bouclier étaient recouverts de cuir épais pour éviter de blesser les flancs du cheval et les jambes du cavalier.



Une des premières évocations de l'ennemi celte ayant fait irruption en Italie du Nord au Vème siècle Av. Titus Manlius Imperiosus Torquatus se débarrassa en combat singulier d'un géant gaulois et

s'empara de ses armes et de son torque. D'où le cognomen de cette branche de la famille Manlia, qui s'enorgueillissait également de compter dans ses rangs Manlius Capitolinus défenseur du Capitole, avec les oies, contre Brennus (390 av).

Memmia, denier, 109-108 av

Avers: anépigraphe. Tête masculine laurée à droite; sous le menton, marque de valeur, (XVI en monogramme).

Revers: L. MEMMI à l'exergue, pour Lucius Memmius. Les Dioscures (Castor et Pollux) déhanchés debout de face, nus, le manteau flottant sur l'épaule, tenant une lance et la bride de leurs chevaux. Ces chevaux sont plus petits que leurs maitres: les pieds des Dioscures auraient frotté sur le sol.

Le groupe est une sculpture d'origine sicilienne du Ve siècle av, déposée dans le sanctuaire



des Gémeaux sur le Forum. Le type sera repris plus de quatre siècles plus tard, par Maxence (308-312).

Servilia, Denier, Italie, 100 av.

Avers: w. Tête de Rome à droite, coiffée du casque ailé.

Revers: M. SERVILI. C. F./ "MARCVS SERVILIVS MARCI FILIVS", Marcus Servilius fils de Marcus. Deux soldats engageant le combat. Celui de gauche, au mollet avantageux, porte un bouclier rond, un glaive court, une jupette et un casque indubitablement italiens.

Celui de droite porte un bouclier ovale renforcé par une arête longitudinale et un umbo central de métal, une longue épée et un casque indubitablement gaulois. Quoi qu'ayant les pieds au



sol, il semble encore en selle, ce qui confirmerait la petite taille des chevaux gaulois. On croirait voir une illustration des mots de César sur les cavaliers Tencètes et Usipètes.

Marcia, denier, Rome, 56 Av

Avers: ANCVS. Tête diadémée du roi Ancus Marcus à droite. Derrière: un lituus.

Revers: inscription PHILIPPVS //AQVA MAR. Pour "PHILIPPVS AQVA MARCIA". L'aqueduc Marcia, construit de 144 av à 140 av, apporta l'eau au sommet du Capitole grâce à des siphons, dont ce fut la première mention en Occident.

Le cavalier serait une statue équestre du constructeur, ancêtre du monétaire. L'espèce de petite branche sous le thorax est une souche en marbre ou en bronze calant la statue.

"Aux masses si nombreuses et si nécessaires de tant



d'aqueducs, allez donc comparer des pyramides qui ne servent à rien évidemment, ou encore les ouvrages des grecs, inutiles, mais partout célébrés!" Frontin, *Les aqueducs de la ville de Rome*.

Publius Fonteius Capito, Rome, denier, 55 av

Avers: P. FONTEIVS. P. F - CAPITO. III. VIR. pour "PVBLIVS FONTEIVS PVBLII FILIVS CAPITO TRIVMVIR", Publius Fonteius fils de Publius Capito triumvir monétaire

Buste casqué et drapé de Mars à droite vu de trois quarts en avant avec sur l'épaule le trophée, .

Revers: MN - FONT. TR. - MIL. Abréviation de "MANIVS FONTEIVS TRIBVNVS MILITVM, M F tribun militaire. Cavalier bondissant à droite, tenant une javeline de la main droite et culbutant deux guerriers gaulois vaincus.

Manius Fontéius n'était pas un militaire



couvert de lauriers, mais " un préteur à l'ancienne manière sénatoriale, violent et cupide, plein de mépris pour le Barbare, décidé à faire craindre le nom de Rome par tous les moyens et à réaliser une sérieuse fortune le plus vite possible: pendant les

trois années de son règne [76 73], la Province fut livrée à une sorte de pillage légal. Mais il faut dire, à sa décharge, que le Temps n'était pas à la modération.

Sans la peur d'un maître impitoyable, la Gaule pouvait échapper à Rome, et de son obéissance dépendait le sort des armées d'Espagne." Camille Jullian, *Histoire de la Gaule*

Hadrien, sesterce, Rome, 126

Avers: HADRIANVS AVGVSTVS. Buste nu lauré d'Hadrien à droite

Revers: COS III // EXPED AVG // SC pour "CONSVL TERTIVS EXPEDITIO AVGVSTI. SENATVS CONSVLTO", consul pour la 3^{ème} fois, l'expédition de l'imperator, par décret du Sénat.

L'empereur caracole sur un cheval d'apparat, plus lourd que les chevaux habituellement représentés.

Hadrien portait un grand intérêt à la cavalerie. A l'occasion d'une visite de l'Afrique du Nord, il fit preuve de la plus exquise courtoisie pour les démonstrations de virtuosité des diverses formation de la III^{ème} Augustéenne et fit graver ses dires dans la pierre. La faiblesse des effectifs militaires, moins de



15.000 hommes en Afrique, rendait indispensable la présence d'une cavalerie d'élite rapide et efficace.

La gymnastique hippique était un entraînement des cavaliers: " qui veut vaincre au combat, combat avec méthode, non par hasard" écrivit Vegèce. Les célèbres casques romains avec un visage appliqué étaient utilisés dans ces circonstances.

Plautille, Assarion, Mantinée d'Arcadie, 202-205

Avers : ΦΟΥΛΙΑ ΠΛΑΤΙΑΛΛΑ ΣΕΒΑΣΤΗ. Fulvie Plautille augusta, portrait à droite.

Revers: MANTINEΩΝ, de Mantinée. Cheval libre au pas à droite.

Plautille, fille du préfet du Prétoire Plautien, épousa Caracalla, fils de Septime Sévère. Peu aimée de son mari, elle fut reléguée aux îles Lipari et suicidée en 211.

La présence du cheval est inexplicable.



Alexandre Sévère, sesterce, 231, Rome

Avers: IMP SEV ALE-XAND AVG. "IMPERATOR SEVERVS ALEXANDER AVGVSTVS". Buste lauré d'Alexandre Sévère à droite, avec pan de paludamentum sur l'épaule gauche.

Revers: "PROFECTIO AVGVSTI //SC", départ de l'auguste. Alexandre en habit militaire, tenant une haste, sur un cheval d'apparat marchant à droite, précédé par la Victoire tenant une couronne de la main droite et une palme de la gauche.

Sa mère, Julia Mamaea, tante de l'empereur Héliogabale, avait fait changer son prénom Alexianus et l'avait doté d'une généalogie fictive le faisant descendre de Septime Sévère. Cette émission



propitiatoire ne fut pas efficace, les Sassanides attaquant l'Empire en Orient la même année, avant l'irruption des Germains sur le Limes rhénan. Les soldats massacrèrent l'adolescent falot et sa famille avant de choisir le géant Maximin Thrace.

Philippe 1^{er}, Antoninien, Rome, 245

Avers: MP M IVL PHILIPPVS AVG, "IMPERATOR MARCVS JVLIVS PHILIPPVS AVGVSTVS", empereur Marc Jules Philippe Auguste Buste radié de Philippe Ier à droite, avec cuirasse et paludamentum, vu de trois quarts en arrière

Revers: ADVENTVS AVGG, "ADVENTVS AVGVSTORVM", l'Arrivée des augustes. Philippe Ier et son fils, alors simple César. Philippe sur un cheval d'apparat gauche, en habit militaire, levant la main droite et tenant une haste de la gauche.

De tels symboles et inscriptions commémoraient l'arrivée d'un Empereur dans Rome, au début de son règne ou au retour d'un long voyage.



Elles pouvaient aussi faire référence, sur une monnaie locale, à l'entrée dans la cité.

Quasiment toutes les statues équestres de condottières, d'empereurs et de rois occidentaux s'inspireront de ce type.

Gallien, Assaria, Alexandrie de Troade, 260 - 268

Avers: IMP LICIN GALLIENV. L'empereur Licinius Gallien auguste. Buste radié, drapé et cuirassé de Gallien à droite vu de trois quarts en arrière

Revers: COL. AVGO// TROA: "COLONIA AVGVSTA TROADA". Cheval paissant à droite.

Fondée sur le site athénien de Sigée, à quelques kilomètres de Troie, par le Diadoque Antigone le Borgne en 310 av, Antigonea fut renommée Alexandrie par Lysimaque après sa victoire d'Ipsos, en 300 av.

Colonie romaine sous Auguste, Alexandrie de Troade fut un des principaux ports sur l'Egée. Le monnayage impérial fut abondant entre Commode et Gallien.

Homère chanta la guerre opposant "Troyens



dompteurs de chevaux et Achéens aux beaux jambarts": la ville était renommée pour ses élevages de chevaux dont les premiers exemplaires auraient été offerts par Zeus au roi Troas, en compensation du rapt de son fils Ganymède.

Cette pièce renvoie également à la légende des origines troyennes de Rome et à celles de la gens Julia descendant par Enée de Vénus/Aphrodite.

Marcus Aurelius Probus, aurelianus, Serdica en Thrace, 277

Avers: Buste de Probus casqué et diadémé à gauche, avec cuirasse, vu de trois quarts en avant, tenant un bouclier et une haste posée sur l'épaule. IMP C M AVR PROBUS AVG, pour "IMPERATOR CÆSAR MARCVS AURELIVS PROBUS AVGVSTVS", l'empereur César Marc Aurèle Probus auguste.

Revers: Probus galopant à droite, perçant de sa haste un ennemi dont le bouclier est tombé sous le cheval impérial. VIRTVS PROBI AVG, abréviation de "VIRTVS PROBI AVGVSTI", la Virilité de Probus auguste.

Le revers représente une scène brutale de guerre. Le petit cheval au profil rectiligne bouscule le fantassin ennemi, que son cavalier perce de sa lance alors que le malheureux tente de la saisir de la main



droite et esquisse un geste de reddition de la gauche. On notera que la lance, tenue dans la main droite ne barre pas le flanc droit de l'animal, mais passe sur le flanc gauche de l'animal, ce qui est impossible. Les lanières dans lesquelles Probus passe la main et l'avant-bras droit sont représentées trop hautes, près du bord, alors qu'elles étaient fixées au centre des boucliers. L'ennemi est conventionnellement représenté plus petit que l'empereur omnipotent.

Marcus Aurelius Probus, Rome, Aurelianus, 281

Avers: IMP PRO-BVS PF AVG, pour "IMPERATOR PROBUS PIVS FELIX AVGVSTVS", l'empereur Probus pieux heureux auguste. Buste cuirassé et portant un diadème de Probus à droite, avec pan de paludamentum, vu de trois quarts en avant.

Revers: ADVEN-TVS AVG, l'Arrivée de l'Auguste. L'empereur à cheval, marchant à gauche, levant la main droite et tenant un sceptre de la gauche. Devant l'empereur, un ennemi captif assis, les mains liées dans le dos. Sous la scène, un foudre jupitérien.



La paix règne: l'empereur n'est ni casqué ni armé. Mais il reste cuirassé: *si vis pacem, para bellum*. Probus peut à bon droit fouler un ennemi sous les sabots de son cheval: il écrasa tous les peuples ayant envahi l'empire.

Constance II auguste, Maiorina, Siscia (Sisak, Croatie), 350

Avers: D N CONSTANTIVS P F AVG/ A, abréviation de "DOMINVS NOSTER CONSTANTIVS PIVS FELIX AVGVSTVS", Notre seigneur Constance pieux heureux auguste Buste diadémé, drapé et cuirassé de Constance II auguste à droite; diadème perlé. Ptéryges bouletées. Rubans de type 2 aux extrémités bouletées. Fibule en forme de cabochon perlé.

Revers: FEL TEMP RE-PARATIO.



"FELICITAS TEMPORVM REPARATIO", le retour des temps heureux. Soldat casqué, tenant un bouclier sur le bras gauche et une haste de la main droite terrassant un cavalier coincé sous son cheval tombé au sol, incident fréquemment représenté. Constance, dont les proportions sont celles d'un nain, se tient en équilibre sur un bouclier. Sa lance passe derrière son bras droit, ce qui oblige son poignet à une torsion impossible.

Fils de Constantin, Constance II naquit le 7 août 318 à Sirmium. Il fut élevé au Césarat le 8 novembre 324 à l'âge de six ans et régnera trente-sept ans.

Le massacre en 337 de la famille des demi-frères de Constantin fut réalisé à l'initiative de son partisan Eusèbe de Nicomédie, évêque hérétique arien qui avait baptisé Constantin sur son lit de mort.

Seuls échappèrent Constance Galle, malade, et son jeune demi-frère Julien, placés dès lors sous étroite surveillance ecclésiastique par Eusèbe.

Sans fils, Constance II se vit contraint de faire appel à ses cousins rescapés du massacre familial. En 351, Constance nomma César en Orient son cousin Gallus pour lutter contre Magnence mais le fit exécuter pour incompétence et brutalité.

En 355, il envoya Julien en Gaule avec le secret espoir qu'il se casse les dents sur les Alamans. Julien fut proclamé auguste sur le pavois, à Lutèce en février 360. Constance mourut de maladie en allant écraser son cousin.

Proboscidea

Trois espèces de l'illustre ordre des porteurs de trompes subsistent aujourd'hui, sans doute pour peu de temps encore.

Une espèce est asiatique: *Elephas maximus*. Deux sont africaines: l'éléphant de savane, *Loxodonta africana* et l'éléphant de forêts, *Loxodonta cyclotis*. Les populations du désert de Syrie, chassés par les pharaons, disparurent avant notre ère et ceux des montagnes de l'Atlas, vers le IX^{ème} siècle de notre ère. Les éléphants de savane et des forêts disparurent également d'Éthiopie; dès 77, Pline se plaignait du manque d'ivoire africain, c'est-à-dire éthiopien.

La détermination de l'espèce sur les pièces romaines n'est pas aisée: les graveurs n'ont pas toujours eu à leur disposition un modèle vivant ou une solide documentation.

Les espèces africaines ont la peau très ridée, de grandes oreilles, deux lobes au bout de la trompe et des défenses longues communes aux deux sexes. On constate actuellement que la taille des défenses ne cesse de décroître: les porteurs de grosses défenses sont tués par les chasseurs, ce qui favorise les petits porteurs et une espèce évolue sous nos yeux en réponse à une ignoble pression sélective.¹ L'espèce asiatique est reconnaissable à ses petites oreilles, sa trompe à un seul lobe tactile et ses défenses assez courtes, absentes chez la femelle.

L'éléphant de savane pèse 7 tonnes pour une hauteur de 4 mètres au garrot; l'éléphant d'Asie 5 tonnes pour 3 mètres. L'éléphant de forêt est un gnome pesant seulement 1,5 tonne et mesurant 2 mètres au garrot; il ne peut porter que quelques hommes, mais pas les célèbres tours de guerre.

En période de rut, ou "musth", le mâle devient irritable et imprévisible, donc dangereux.

La durée de gestation, environ 20 mois et de sevrage, 4 ans, interdisent tout élevage et nécessitent la capture constante de spécimens sauvages, dans des régions

ne dépendant pas de l'Empire: les relations avec les Indes ne furent jamais rétablies après la dislocation de l'empire d'Alexandre, coupant tout approvisionnement en *Elephas maximus*. Une ferme d'état aurait fonctionné à Laurentum près d'Ostie, lieu de débarquement des animaux de l'Atlas.

Des naissances y auraient été constatées: "*Nous avons vu naître des éléphants dans nos propres murs.*" Columelle, de l'Agriculture. Étaient ce des femelles capturées pleines ou de véritables reproductions?

Le climat hivernal européen n'est pas favorable aux éléphants. La consommation des plus gros animaux peut atteindre 230 kg de végétaux et 190 litres d'eau par jour. C'est dire qu'ils sont aussi difficiles à ravitailler qu'un char Maus durant une blitzkrieg!

Traditionnellement, selon Aristote, on dopait les éléphants de guerre avec du vin, comme un pioupiou de 1914.

Une charge d'éléphant peut atteindre 20 km/h et elle est difficile à arrêter par une unité d'infanterie, terrorisée par des monstres de plusieurs tonnes.

Mais l'effet de surprise passé, des parades sont trouvées: lancer une pluie de flèches dès que l'animal est à portée, disposer des chausses trappes pour percer la plante des pieds, creuser des tranchées pour les troupes, ouvrir les rangs devant l'animal, ou utiliser l'arme ultime: le porc. "*Les éléphants sont effrayés par le plus minime cri aigu d'un porc.*" Pline l'Ancien, Histoire naturelle. Les chevaux eux-mêmes s'habituent à l'odeur des éléphants et cessent de les craindre.

Enfin, si l'éléphant reçoit de multiples blessures, il peut devenir fou et ne plus distinguer amis et ennemis, comme ce fut le cas à Zama. Le cornac disposait d'un ciseau et d'un maillet pour sectionner la moelle épinière d'un éléphant fou.

Les romains conclurent que le ratio coût/profit n'était pas satisfaisant et recoururent très rarement à des éléphants de guerre. Ils ne les utilisèrent que pour les immondes jeux du cirque, les triomphes et les funérailles impériales.

Les romains ont été confrontés aux trois espèces à

¹ En Ouganda, le poids moyen d'une défense chuta de 55 à 40 livres anglaises de 1925 à 1958, in Richard Dawkins, "le plus grand spectacle du monde".

des époques différentes de leur histoire, selon l'ennemi qu'ils affrontaient. Après Zama, ils imposèrent aux Carthaginois de livrer leurs éléphants africains et de

s'engager à ne plus en entretenir. Une clause analogue fut imposée à tout ennemi vaincu.

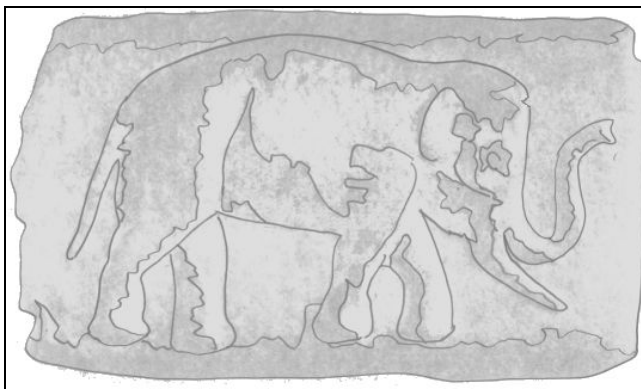
Aes signatum, Rome (?), 275 av

La forme du crâne et les oreilles de petite taille signent l'origine asiatique de l'animal. Ce type d'aes signatum comporte une truie sur la face opposée, allusion à la légende de la peur panique des éléphants devant les porcs.

Le premier contact avec les "bœufs de Lucanie" eut lieu vers 280 dans l'actuelle Basilicate (entre le talon et la voûte plantaire de la Botte). La ville lucanienne de Tarente menacée par Rome et Carthage alliées, fit appel à Pyrrhus d'Épire, petit cousin d'Alexandre le Grand.

Les 20 éléphants des Indes donnèrent la victoire à Pyrrhus mais ses pertes, quoi qu'inférieures à celles des Romains, saignèrent son armée qui ne pouvait se renouveler. Ceci donna naissance à l'expression "victoire à la Pyrrhus": "*Encore une victoire comme celle-là et je rentrerais seul en Épire!* (1)"

Pyrrhus passa en Sicile pour combattre les



Carthaginois qui, instruit par les romains, surent refuser les combats en plaine et menèrent une guerre de siège rendant les éléphants obsolètes. Est-ce à ce moment qu'ils eurent l'idée de domestiquer les éléphants de l'Atlas?

Puis vint le "chef borgne monté sur l'éléphant Gétule", qui fit trembler Rome dix années durant.

Cecilia (?), denier, 128 Av

Avers Anépigraphhe. Tête casquée de Rome à droite; derrière, valeur (XVI) en monogramme.

Revers: RO-MA à l'exergue. Bige galopant à droite, conduit par Pax (la Paix) ou Junon, tenant les rênes et un sceptre long de la main gauche et de la droite une palme. Les chevaux bondissent au-dessus d'une tête tranchée d'éléphant africain.

La gens Cecilia fit de l'éléphant son animal totemique. Le revers commémore la victoire du consul Lucius Cæcilius Metellus sur Hasdrubal Barca, frère d'Hannibal, en 207 av, ainsi que la capture des éléphants, exhibés lors du triomphe. Hasdrubal aurait perdu la bataille



à cause de l'affolement de ses pachydermes "Comme des navires sans gouvernail et pris entre deux lignes et qui ne savent plus à qui ils appartiennent", Tite Live, Histoire Romaine

Caecilia, denier, Rome, 127 av

Avers: Tête de Rome à droite, portant un casque corinthien ailé animalier. ROMA à l'arrière de la tête, marque monétaire sous le menton: étoile pour XVI as.

Revers: en couronne M. METELLVS. Q. F. "MARCVS METELLVS QVINTI FILIVS", Marc Metellus fils de Quintus. Dans une couronne de lauriers de victoire, bouclier de type macédonien frappé d'une tête d'éléphant.

Le revers commémore les faits d'arme du père et d'un ancêtre du monétaire. Le père, Quintus Cæcilius Metellus Macedonicus, triompha en 148 av de la révolte d'Andriscus, prétendu petit-fils de Philippe V et réduisit la Macédoine en province romaine.



L. Cæcilius Metellus mit en échec les Carthaginois en 250 av à Panorme (Palerme). Cent vingt animaux capturés furent envoyés à Rome et exhibés au triomphe du proconsul, avant de finir dans les immondes boucheries du cirque.

1) Il mourut en 272 av. au siège d'Argos, bloqué sur son éléphant dans une porte resserrée, ce qui permit à une vieille femme de l'assommer d'un jet de tuile, avant qu'un soldat ne le trucidé.

Caecilia, denier, Rome, 125 av

Avers: ROMA. Tête casquée de Rome à droite, coiffée du casque phrygien orné d'un griffon; sous le menton, marque de valeur (XVI) en monogramme.

Revers: C. (ME)TELLVS, pour "MARCVS METELLVS QVINTI FILIVS", Marc Metellus fils de Quintus. Jupiter dans un bige d'éléphant d'Afrique (?) au pas à gauche, tenant les rênes de la main droite et un foudre de la main gauche, couronné par la Victoire, volant à droite.



Caecilia, deux deniers, Italie du Nord, 81 av

Avers: Tête diadémée de Pietas à droite. Une cigogne devant le visage. La cigogne, ainsi que la grue, symbolisait la piété et l'affection. Une légende attestée par Aristophane voulait qu'elle nourrisse ses parents devenus vieux.

Revers: Q.C.M.P.I, pour "QVINTVS CAECILIVS METELLVS PIVS IMPERATOR", Q C M pieux. Sa pitié filiale valut au fils de Quintus Cæcilius Metellus Numidicus, le surnom de «Pius». Eléphant marchant à gauche.

Les jeux offerts par Pompée en 55 av, pour fêter l'achèvement de son complexe sur le champ de Mars dégoûtèrent le patricien Marcus Tullius Cicero, pour des raisons bien éloignées de notre sensibilité:

"Pompée confesse lui-même y avoir perdu sa peine et son huile. Le reste de la fête a consisté en deux chasses, qui ont duré cinq jours, et qu'on a unanimement trouvées magnifiques. Mais quel plaisir pour un esprit délicat que la vue, ou d'un pauvre homme déchiré par quelque bête monstrueuse, ou d'un noble animal que l'épieu a percé d'outre en outre? Etait-ce chose à voir? Vous l'avez vue cent fois. Et nous, qui en avons eu le spectacle, nous n'y avons



rien trouvé de neuf. On avait réservé les éléphants pour le dernier jour. Grande admiration du vulgaire et de la foule; mais de plaisir, point. Que dis-je? C'était plutôt un sentiment de compassion, naissant de l'idée que l'instinct de cet animal le rapproche de l'homme." Ad Familiares, VII, 1

Jules César, denier, 49 av

Avers: Éléphant passant à droite écrasant un carnyx, trompette gauloise à tête de dragon.

Revers: instruments pontificaux, fabriqués en bronze, métal archaïque conforme aux traditions ancestrales.

César vainqueur à Alésia en 52 av. a écrasé les derniers sursauts d'indépendance gauloise. Cet animal semble asiatique: défenses et oreilles petites, peau lisse. D'autres coins représentent des animaux à longues défenses, de type africain.

La présence de cet éléphant est difficilement explicable. On a prétendu que c'était un jeu de mot: un ancêtre de la gens Julia est réputé avoir tranché les jarrets d'un éléphant lors de la Première Guerre punique et reçu le



surnom devenu héréditaire de Caesor, "trancheur". Ou bien le sobriquet viendrait de "késar", que l'on croyait être le nom punique de l'éléphant. Aucun rapport, en tout cas avec une naissance par césarienne du boucher des Gaules: Aurélia Cotta, mère de Julius César ne mourut qu'en 53 av, année du soulèvement des Gaules.

Quintus Cæcilius Metellus Pius Scipio, denier, 47-46 av

Avers: Q. METELL/ SCIPIO. IMP, abréviation de "QVINTVS METELLVS SCIPIO IMPERATOR". L'Afrique à droite, coiffée de la tête d'éléphant, un épi de blé placé devant le visage et un araire sous le buste.

Revers: EPIVVS/ LEG. F. C. "EPIVVS LEGATVS FISCII CASTRENSIS", Eppius légat du trésor des camps. Hercule nu déhanché de face, la léonté, dépouille de lion sur le bras, appuyé sur sa massue



reposant sur un rocher.

Blé et araire font référence à la richesse agricole de l'Afrique du Nord.

Ni les mânes des éléphants de son ancêtre, ni les pachydermes de Juba ne permirent à Scipion de vaincre. Il fut écrasé par César à Thapsus et se suicida, précédant de peu son allié Caton à Utique.

Marc Aurèle, sesterce Consécration de Commode, Rome, 180

Avers: DIVVS M AN-TONINVS PIVS, pour "DIVVS MARCVS ANTONINVS PIVS". Le divin Marc Antonin pieux. Tête nue de Marc Aurèle à droite.

Revers: CONSECRATIO// S|C. Abréviation de "CONSECRATIO, SENATVS CONSVLTO", Consécration, le Sénat ayant été consulté.

Revers: statue de Marc Aurèle assise sur un autel entouré de quatre colonnes, transporté dans une tensa, char funèbre, tirée par quatre éléphants d'Afrique, chacun monté par un cornac.

En raison de leur longévité exceptionnelle, les éléphants symbolisaient l'Eternité; c'est pour cette raison



qu'ils ont été jugés appropriés pour conduire empereurs et impératrices défunts vers les autres dieux. En général, on figurait quatre éléphants pour un empereur, deux pour une impératrice: l'épouse était la "moitié" de l'époux.

Septime Sévère, denier, Rome, 197

Avers: L SEPT SEV PERT - AVG IMP VIII. Abréviation de "LUCIVS SEPTIMVS SEVERVS PERTINAX AVGVSTVS IMPERATOR NONVM", Lucius Septime Sévère Pertinax auguste revêtu de la neuvième acclamation impériale.

Revers: MVNIFICENTIA A[VG]. "MVNIFICENTIA AVGVSTI" La Générosité de l'auguste.

Éléphant marchant à droite. Certains auteurs considèrent le réseau sur l'animal comme une cuirasse, ou une résille permettant de fixer des fleurs. Il semble qu'il faille plutôt y voir une stylisation de plis de peau.

La même résille, ainsi que la trompe annelée, se retrouvent sur les mosaïques de la villa impériale de Piazza Armerina (1) (Sicile), sur des petit moule à gâteau (Ostie,



IIIème siècle), un bas-relief de la voie Appienne représentant un pachyderme portant sur son dos une caisse remplie de défenses, un antoninien de Philippe II...

Inversement, l'éléphant réaliste de la mosaïque d'Ostie, sur le sol du bureau des courtiers d'éléphant et d'ivoire de Lybie, n'exhibe aucune résille.

Septime Sévère, denier, Rome, 207

Avers: SEVERVS - PIVS AVG, pour "SEVERVS PIUS AVGVSTVS", Sévère Pieux Auguste. Tête laurée de Septime Sévère à droite.

Revers: AFRICA. L'Afrique debout à droite, coiffée d'une tête d'éléphant. A ses pieds, un lion. Elle tient des épis de céréales dans son péplum: l'Afrique du Nord était un des greniers de l'Empire avec l'Egypte.

Le denier commémore le voyage en Afrique de Septime Sévère et de Caracalla, durant lequel Sévère tomba gravement malade. L'année 207 marquait les Quindecennalia, les 15 ans du règne de l'empereur soldat



Sévère.Des jeux magnifiques furent donnés: combat naval dans le Colisée rempli d'eau, courses de char dans le Circus Maximus et chasses d'animaux sauvages africains.

1) L'éléphant, sur cette mosaïque, a des pieds de félins. Ces mosaïstes de Sicile avaient-ils jamais vu de proboscidiens?

Philippe II, Antoninien, Antioche, 248

Avers: IMP M IVL PHILIPPVS AVG, pour "IMPERATOR MARCVS IVLIVS PHILIPPVS AVGVSTVS", l'empereur Marcus Jules Philippe auguste. Buste radié, cuirassé à droite.

Revers: AETERNITAS AVGG, abréviation pour "AETERNITAS AVGVSTORVM", l'éternité des Empereurs. Éléphants africains passant à gauche, conduits par leurs cornacs à l'aide d'un ancus.

Les fêtes du millénaire de Rome furent couronnées par des défilés et des jeux dans l'arène montrant les animaux qui avaient été rassemblés par Gordien III, assuré de son triomphe sur les Perses. Les éléphants sont des symboles de la dynastie qui croit s'installer, mais Philippe et son fils Philippe II périrent assassinés en 249. Le cornac tient un ancus de la main



gauche et une baguette ou une javeline de la droite.

La lèvre inférieure de l'animal est très développée et ressemble à une défense supplémentaire. Le trait semblant flotter dans le vide est le rebord supérieur de l'oreille droite. La résille est exceptionnellement conservée ainsi que le bât sur lequel est assis le cornac.

Poules et coqs

Poules et coqs domestiques descendent du coq Bankiva, ou coq doré, des Indes et du sud-est asiatique qui a été domestiqué 7 000 ans avant notre ère. Cette domestication fut réalisée à des fins alimentaire et "ludiques": les combats de coqs sont toujours appréciés en Asie.

L'espèce fut importée d'Asie méridionale en Grèce au VIII^{ème} siècle avant notre ère, via la Perse. Les grecs surnommaient le gallinacé "oiseau de Perse" et lui avaient donné dans leur langue le nom d'alekto, le "querelleur".

L'adultère d'Aphrodite/Vénus avec Arès/Mars fut révélé car Alektryon qui veillait sur eux s'endormit. Arès transforma le gardien défaillant en coq obligé de chanter dès le lever du soleil.

Le coq est l'oiseau associé au dieu du soleil Apollon/Phoebus et à son fils Esculape/Asclépios, dieu de la médecine. La dernière parole de Socrate ayant bu la ciguë adressée à son disciple Criton fut "nous devons un coq à Esculape. Payez cette dette, ne soyez pas négligents."

Capables de créer des protéines (œufs et viandes)

Anonyme, Aes signatum, Rome, 280-260 av

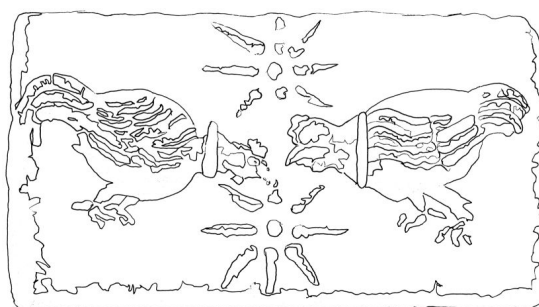
Airain, 1461 g

La présence des dauphins et des ancres est difficilement explicable pour un peuple, à l'époque strictement terrien.

Les deux poulets qui se font face portent un collier. Ce devaient être des animaux sacrés: l'augure, une forme de divination, consistait dans l'observation du chant et du vol des oiseaux et de la manière dont ils mangeaient.

Durant la 1^{ère} guerre punique, le consul Appius Claudius Pulcher réclama les auspices avant d'engager la flotte carthaginoise. Les poulets sacrés refusant de sortir de leur cage et même de manger, le consul voulut les faire jeter à la mer: "au moins boiront-ils." Les romains furent évidemment écrasés après un tel sacrilège.

Les haruspices étrusques qui lisaient dans les entrailles, étaient au contraire tenus en suspicion. " On connaît bien ce bon mot, déjà ancien, de Caton: il disait s'étonner qu'un haruspice pût regarder un autre haruspice sans rire." Cicéron, *De divinatione*



**Septime Sévère, unité de bronze, Antioche de Pisidie,
198 211**

Avers: [...] AVG IMP AI Buste lauré drapé et cuirassé de Septime Sévère à droite, vu de trois quarts en arrière.

Revers: [COL]CAES – ANTIOCH abréviation de "COLONIA CÆSARI ANTIOCHENI" la colonie césarienne d'Antioche. Le dieu Men, Lunus des latins, était un dieu lunaire d'Asie Mineure. Le fils de Septime Sévère, Caracalla, lui aurait voué un culte. Le dieu, coiffé d'un bonnet phrygien tient un sceptre de la main gauche et une victoriola de la droite. Un croissant lunaire dépasse de ses épaules formant deux cornes. Son pied repose sur un



bucrane, reste de sacrifice. Un coq, symbole de l'aube, se tient à gauche à ses pieds. L'animal est parfaitement représenté, de la crête aux ergots.

En conclusion

J'espère que cette présentation de quelques monnaies de la République et l'Empire romain vous a donné envie de vous replonger dans cette civilisation à qui nous devons tout.

Et qui sait vous lancer dans une collection personnelle.

Pourquoi collectionner ces monnaies romaines?

Ces pièces sont l'une des manières les moins onéreuses de tenir entre ses mains une œuvre de l'antiquité.

Esthétiquement, après des débuts difficiles, les graveurs ont créé un corpus de monnaies rivalisant en qualité et en inventivité avec celles des Grecs.

Toutes sortes de thèmes peuvent être abordées: les animaux, dont nous n'avons présenté que quelques exemples dans ces quelques pages, des dieux romains ou assimilés, des activités humaines, des légions combattant des ennemis de Rome, des monuments dont il ne reste parfois aucune pierre...

COQUELEUX ET COMBATS DE COQS DANS LE NORD DE LA FRANCE

par M. Roger DEMULDER, Instituteur à Desvres ⁽¹⁾

Les Romains applaudissaient aux luttes d'un lion et d'un taureau, d'un éléphant et d'un rhinocéros. Le Flamand assiste (et le Desvrois également) au duel rageur de deux coqs. Buffon l'indiquait déjà: "Les hommes ont su mettre en valeur cette antipathie invincible que la nature a établie entre un coq et un coq. Ils ont cultivé cette haine innée avec tant d'art que les combats de deux oiseaux de basse-cour sont devenus des spectacles dignes d'intéresser la curiosité des peuples".

Pour ces combats, comme pour toute chose, il faut, si l'on en veut retrouver l'origine, remonter jusqu'aux temps antiques. Les Perses, les Mèdes, et surtout les Grecs se passionnaient pour ces jeux sanguinaires. Les coqs de Tanagra étaient renommés pour leur grosseur et pour la pointe d'airain qui rendait leurs ergots terribles. Il est fait allusion, dans Pindare, aux combats de coqs de Pergame; et l'on dit que Thémistocle les introduisit le premier à Athènes parce qu'avant de battre les Perses, il avait tiré un heureux présage du chant d'un coq qu'il entendit. On faisait combattre aussi les cailles et les perdrix.

Les Romains eurent le même goût, et l'on suppose que ce sont eux qui propagèrent cette coutume en Angleterre où elle fit fureur car, n'en déplaise aux Flamands, c'est la Grande-Bretagne qui est la vraie patrie des coqs de combat. Sous le règne de Henri VIII, la royauté, la noblesse et le peuple n'avaient pas de plus grand plaisir pendant le Carnaval. Et si l'avènement du puritanisme semble avoir contrarié momentanément l'essor de ce divertissement, la mort de Cromwell redonna une importance égale à l'élevage du coq et à celui du cheval de course. Certain membre de l'aristocratie anglaise, le duc de Leeds, s'était même fait dans l'art du dressage des coqs une réputation extraordinaire.

L'Espagne aussi a fort bien accueilli les combats de coqs. A Séville, à Manille, comme en Chine, aux Indes et en Amérique, ces sortes de batailles comptent des adeptes fervents. Depuis longtemps, elles avaient été

importées sur le continent où leur faveur n'avait pas été moindre. Leur première apparition, à Paris, daterait de 1828, mais défendues en 1830, elles continuèrent d'avoir lieu en Belgique où elles ont toujours existé depuis.

C'est vers 1860 que les combats de coqs reparurent dans le Nord de la France, leur interdiction ayant été levée. Ils font maintenant partie des plus chères coutumes de notre région, surtout de la Flandre où l'on ne saurait concevoir quelque grande fête sans les voir figurer au programme des réjouissances. Et rien n'est curieux comme de connaître les détails de l'élevage des bêtes, et les derniers préparatifs qu'a racontés V. Hugo, en parlant d'un seigneur anglais:

"Les coqs se prennent aux plumes comme les hommes aux cheveux. Aussi Lord ... faisait-il son coq le plus chauve possible. Il lui coupait toutes les plumes de la queue et du cou. Puis, il étendait ses ailes et taillait en pointe chaque plume pour en faire un dard. Ensuite, il lui grattait les pattes avec un canif, lui aiguisait les ongles, lui emboîtait dans le maître ergot un éperon d'acier aigu et tranchant, lui crachait sur la tête, lui crachait sur le cou, l'oignait de salive comme on frottait d'huile les athlètes et le lâchait, terrible!"

Nul doute qu'un tel combattant ne bondisse avec feu sur l'adversaire. Ne cite-t-on pas le célèbre coq Flynn, élevé par Nan Rawlings, fameuse dresseuse du XVIII^e siècle, lequel sortit vainqueur de 43 rencontres?

Et ne vous semble-t-il pas déjà voir les Coqueleux, aux faces violettes qu'on croirait sortis des tableaux de Jordaens, épier dans l'attente du duel le sac de toile blanche d'où l'on tirera:

Le bec en l'air, l'ergot armé
D'un éperon prêt à tout fendre,
Les tarses durs, l'œil allumé,
Un vieux coq batailleur de Flandre. (G. LOTTHE)

L'élevage des coqs

Quels espoirs sont fondés sur les futurs adversaires encore dérobés aux regards! Songez que, depuis 8 ou 9 mois, des soins n'ont cessé d'être prodigués aux coqs de combat. C'est, d'abord, la question des œufs qui avait préoccupé le coqueleux. Par des croisements habiles et par un savant élevage, les connaisseurs ont, en effet, amélioré merveilleusement la race et réussi à obtenir des types qui semblent n'être nés que pour vaincre ou mourir. L'on comprend par suite, que le coqueleux ne

puisse désirer que des œufs d'excellente provenance, et veille incessamment à ce que rien ne vienne compromettre la période d'incubation.

Les poussins sont-ils sortis de la coquille et suivent-ils leur mère? On les nourrit de pain bien sec et de graines diverses sur lesquelles chacun a son secret. Au bout de 15 jours, c'est à la campagne, chez un fermier que l'élevage se continue. Après deux mois de ce régime, les petits coqs, sentant les forces leur venir peu à peu commencent à batailler entre eux. Vite, il faut les séparer. On confiera dès lors un seul coq à un "nourrisseur" qui le conservera jusqu'à la date des combats. En attendant, et à l'âge de trois mois, l'instinct querelleur ne faisant qu'augmenter chez lui, on coupera la crête du "battant" et ses plumes qui offriraient trop de prise aux coups du rival.

1) Ce texte nous a été envoyé par François Sigaut le 30 novembre 2011. Sa référence exacte est:

DEMULDER (Roger), 1934, Coqueleux et combats de coqs dans le Nord de la France, *Revue de folklore français et de folklore colonial*, t. V, n° 1.

A sept mois, contre un animal du même âge, aura lieu un premier essai de combat; il est prudent à ce propos de garnir les ergots de chaque oiseau d'une pelote rembourrée, afin d'amortir les coups dangereux qu'ils pourraient se porter. Les coqs foncent-ils l'un sur l'autre et frappent-ils? Ils sont jugés de bonne race et l'heure de les

produire en public ne saurait plus tarder. Encore un ou deux mois d'entretien pendant lesquels le coq prendra un peu d'aplomb et de poids (9 livres en moyenne), pendant lesquels ses muscles s'assoupliront, et ses plumes, bien fournies, deviendront lisses et brillantes, puis le jour fatal arrivera.

L'organisation des combats

Vers l'auberge où les combats ont lieu affluent donc les spectateurs, friands des luttes acharnées, des batailles passionnantes au cours desquelles l'un des deux adversaires doit céder et mourir. Thémistocle l'avait déjà remarqué, qui enflammait l'ardeur de ses guerriers en leur criant: "Voyez! ces animaux ne combattent ni pour leur patrie, ni pour leurs dieux, ni pour défendre l'honneur de leurs ancêtres; ils n'ont point la gloire en vue. Il ne s'agit entre eux ni de leurs petits, ni du recouvrement de leur liberté. Ils ne combattent que pour se vaincre réciproquement et pour forcer le plus faible à céder".

Pourtant, avant de pénétrer dans le parc, les champions seront encore armés. On leur fixera à la patte, à la place de l'ergot naturel, préalablement scié ou brûlé au fer rouge, un éperon d'acier qui peut d'un seul coup amener la mort de l'adversaire. Un bouchon, momentanément, empêchera le coq de se blesser, tandis qu'on le pèsera, qu'on tirera l'ordre des rencontres, et qu'on l'enfermera dans le sac de toile blanche réglementaire.

J'ai dit réglementaire, car les sociétés, en effet, s'étant groupées en "Fédération des Coqueleurs du Nord et du Pas-de-Calais", des statuts viennent imposer à tous les affiliés des règles fixes, portant sur "l'Organisation des

combats" (25 articles), le "règlement des combats" (14 articles), "l'accusation de fuite" (15 articles).

"Les armeurs, dit l'article 7, sont tenus de se présenter avec le coq dans le sac et de le déposer dans l'arène sans le pousser".

L'article 9 explique, en outre, qu' "il est strictement défendu d'enduire les coqs ou les armes d'un produit quelconque".

Quant aux détails concernant ces armes, l'article 13 nous les dévoilera: "Les seules armes admises comprennent: l'aiguille, la douille et le cuir. L'aiguille aura une longueur de 50 mm, mais une tolérance sera accordée jusqu'à 51 mm; elle sera droite, conique et ronde dans toute sa longueur et sans la moindre inclinaison".

Ainsi la Fédération, dont le président est M. Quéva-Martin, de Cuinchy, et dont l'organe est le journal *Le Coq Gaulois*, permet-elle aux combats de coqs de se dérouler normalement avec le maximum de garanties, sans contrevenir à la devise des Coqueleurs: *Concorde et Loyauté*.

Les combats

Mais l'heure est venue. Dans l'estaminet, les verres se vident. Chacun se lève alors et gagne la cour, pour pénétrer ensuite dans le Gallodrome qui s'emplit peu à peu. Au milieu de la salle a été dressée une espèce d'estrade, à environ 1 m. 20 au-dessus du sol. Afin de prévenir les chutes, on a entouré ce ring en miniature d'un grillage de 0 m. 80 de hauteur, percé de deux portes opposées. Un épais tapis le recouvre car les coqs pourraient glisser; et c'est dans cette arène hexagonale ou ovale d'un diamètre approximatif de 3 m. 50 que les bêtes seront placées.

Déjà, les trois membres du jury ont pris place et, devant eux, le chronomètre écoule, inexorable, ses minutes et ses secondes. On a accroché les ardoises à chaque extrémité du parc: "La Capelle-Desvres". Et chacun de miser sur le coq de son choix, dans le tumulte des paris, des commentaires, des altercations... "10 fr. la Capelle? - 15 fr. Desvres? - A deux? - C'est fait!... 20 fr. Desvres! avec qui?...". Les appels et les cris s'entrecroisent et se mêlent. Un clin d'œil, un signe de tête suffisent parfois... les Coqueleurs se sont compris.

Or, voici les porteurs de sacs. Les coqs apparaissent. On enlève les bouchons, on pose les adversaires sur le tapis, on referme les grilles. Ils sont en présence. Leurs yeux, une seconde éblouis, fixent les rangs des spectateurs et... ils se sont vus. Tels des ressorts détendus, jetés l'un sur l'autre, les plumes du cou ébouriffées, ils jouent du bec et de l'ergot, frappant sec, piquant, arrachant, dans un nuage de duvet, et tandis que

des gouttes de sang giclent,

Ils redoublent de fureur, et leurs corps entiers sont animés de frissons, de frémissements brusques. Dédaignant bientôt les coups de becs, ils s'élancent et bondissent, cherchant à frapper leur ennemi d'un coup d'éperon mortel au crâne. Leurs ailes s'entrelacent, et les combattants retombent, ne formant plus qu'une même masse agitée de mouvements convulsifs.

Se dégagent-ils? Bec à bec, ils se toisent hargneux, puis hop! d'un déclic, à nouveau les voici qui se déchirent, luttant jusqu'à épuisement de leurs forces. Parfois, un animal bien dressé oppose la ruse à la rage aveugle de son adversaire. Il feinte, esquive, et place un coup suprême, tandis que l'autre s'arrête de combattre, et se couche, vaincu, dans un dernier battement d'ailes. Le vainqueur, alors, attend un instant, et comme le coq terrassé ne se relève pas, il se dresse et monte sur lui, poussant un cri de victoire qu'on n'entend qu'avec peine.

Les bêtes ont disparu: l'un, le vainqueur, dans le sac de toile blanche, l'autre, le vaincu, accroché par les pattes sous le robinet de la cour.

On efface les noms sur les ardoises. On règle les paris. On attend le combat suivant...

Or, il est bien rare que le coq vainqueur se retire indemne de la bataille. Blessé, et souvent bien gravement, il devient l'objet de soins pressés. Son propriétaire panse

ses plaies avec de l'eau froide et de l'esprit de vin, lui donne du pain trempé dans du lait pur pour soutenir ses forces et le nourrira pendant quelques jours avec des soupes de pain et de vin ou de maïs, jusqu'à ce que l'oiseau puisse reprendre ses graines ordinaires.

Il est rare aussi que les tournois se passent sans incidents. C'est pour les prévoir que la Fédération a fixé, en quelques articles, ce qu'il importait de décider. Quelquefois, les premiers coups donnés sont mortels, et la lutte est aussitôt finie. Ou bien, elle se prolonge jusqu'à ce que l'un des combattants s'abatte, mais sans mourir de suite. Un coq peut se refuser au combat. Les deux adversaires, également fatigués, peuvent s'arrêter l'un et l'autre de combattre. Enfin, l'un d'eux peut abandonner le champ de bataille et fuir en criant...

Les règles du "jeu de coq" sont précises. Et voici quelques-uns des passages les plus importants, auxquels on doit toujours se rapporter:

Un coq ne peut jamais gagner... "s'il ne se montre pas droit après la 10^e minute annoncée par les chronométrateurs".

La joute aux coqs, le jeudi gras

Et c'est peut-être de l'ampleur qu'ont pris les paris que sont nées surtout les critiques les plus vives, adressées aux Coqueleux. Certes, on entend bien par-ci, par-là, quelques tirades acerbes concernant ces "spectacles répugnants et sauvages", ces "rencontres odieuses et malsaines". Mais les amateurs répondent que les combats de coqs ne sont pas plus immoraux que nombre d'autres jeux. Les étudiants d'outre-Rhin ne se battent-ils pas au sabre, zébrant leurs faces d'innombrables coupures? Les boxeurs ne se meurtrissent-ils pas le corps au cours des matches où le sang coule bien souvent? Et n'est-il pas, en fin de compte, du destin de la volaille de passer tôt ou tard dans la marmite?

Jeux sanguinaires et stupides a-t-on dit! Jeux d'argent, répète-t-on! Les folkloristes, même s'ils sont parmi les opposants, doivent néanmoins les connaître et les décrire. De telles relations fourniront un jour de précieux éléments pour l'étude de la sensibilité populaire.

Un concile, tenu à Cognac en l'année 1260 avait bien défendu ces divertissements comme ayant l'empreinte de la superstition, mais il faut croire que cette interdiction ne fut observée qu'imparfaitement...

Toujours est-il que la joute aux coqs, autrement dit, le combat de coqs, était au Moyen-Age, le "spectacle favori

* * *

Avec A. Prouvost, vous pouvez assister à la fin de la lutte:

*L'un des coqs est debout, vainqueur.
Et l'autre expire;
Il monte une clameur.
Dans la foule en délire
Frémit la cruauté du vieux sang espagnol.*

Souhaiteriez-vous une glorieuse fin au champion, au coq qui fut un des emblèmes nationaux de la France et décora nos drapeaux, au coq qui figura sur nos louis d'or, au coq qui se dresse encore sur la pointe de nos clochers, au coq brodé qui orne parfois le maillot tricolore de nos

"Un coq couché 3 minutes a perdu".

"3 minutes sans battre, le coq debout gagne; les deux debout, la partie est nulle".

"La durée du combat est fixée à 12 minutes". Après la 10^e minute, si le combat continue, "les coqs pourront se coucher et se relever, le dernier debout sera le gagnant à la 12^e minute."

A la 12^e minute, si les coqs, s'étant couchés, se remettent debout sans reprendre le combat, "la partie est nulle".

"Un coq qui fuit en criant a immédiatement perdu, si son adversaire est debout..."

Tout bon Coqueleux porte donc toujours sur soi le "Règlement des Combats". La chose a, en effet, son importance. On le comprendra aisément quand on saura que des sommes très élevées sont mises sur les coqs et qu'une décision du jury prise à la légère risquerait de faire perdre aux parieurs l'enjeu qu'ils pouvaient gagner.

de la jeunesse qui fréquentait les écoles". On a la trace, en Picardie, de cet ancien usage, le jour du jeudi gras à Amiens, à Corbie, à Abbeville surtout, où il constitua même la matière d'un grand procès entre la collégiale de Saint-Wulfran, et l'Hôtel-de-Ville. L'accord survenu en 1458 est particulièrement éloquent: "*icelluy qui demoura roy de les cole le nuict des quaresmiaulx (apportera) devers le Mayeur de ladite ville au camp Saint-Georges le coq qui demoura ledit jour victorieux...*"

C'est qu'en effet chacun des écoliers amenait, ce jour-là, un coq bien abreuvé de vin ou d'eau-de-vie, et le lâchait dans l'arène où régnait la bataille. Celui qui tenait le plus longtemps était le coq vainqueur. Et les honneurs étaient dus à son propriétaire qui devenait "le roy des pales" (poules), "le roy des coqs".

En 1506 à Senlis, en 1529 à Péronne, les "*roys des coqs*" sont cités. Le 10 février 1575, à Corbie, Edme Fanay est appelé "*roy des poles...*"

Comme on le voit, les combats de coqs ont leur histoire, qui ne semble pas sur le point de se dorer. C'est hier que la Fédération vint permettre à nos "Débutants, Bons Vivants, ou Amis de Desvres" de jouer les coqs, par paires, comme cela se fait actuellement.

athlètes? ...

Hélas! dites-vous bien, avec G. Lhotté, qu'elle sera sans honneur.

*La triste fin! En résumé,
La cuisinière a déplumé,
Chers coqueleux, votre Alexandre;
Vous goûterez en consommé
Le vieux coq batailleur de Flandre,*

Et rien ne prouve que vous ne trouverez pas sa chair un peu trop ferme.



3 — COMBAT DE COQS - Heure prise
Coq couché - E. C.

**COMPTES-RENDUS, ANALYSES
ET
COURRIER DES LECTEURS**

VOYAGE D'ÉTUDE DE LA SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECHNIE: GIRONDE ET LANDES (SEPTEMBRE 2013)

Introduction

La région bordelaise, au sens large du terme, a su combler tous ceux qui ont eu la chance de se retrouver pour le voyage 2013 de la SEZ. A côté des mets les plus fins de la gastronomie régionale, de ses vins les plus prestigieux, nous y avons retrouvé tous les accents d'une forte tradition, souvent peu apparente, mais bien ancrée dans sa population.

Tout le mérite de ces révélations en revient à ces "professionnels" de l'organisation que sont M. et Mme DEL PORTO qui ont su, avec l'appui de la chambre régionale d'agriculture, combiner les richesses de ce terroir, les déclinant en produits de la mer, les Châteaux et leurs vignobles et l'économie de la lande, après que le Pr DENIS ait lancé l'idée de ce voyage et établi les contacts avec M. RIBEREAU-GAYON. Qu'ils en soient tous les

trois d'emblée loués.

Au cours de ce petit périple, trois nouveaux zootechniciens se sont joints à nous:

M. BOCCACCINI Gilbert, directeur financier et administratif de la SOPEXA, du SIAL etc retraité, éleveur avec ses fils de Limousines dans le Loir-et-Cher,

M. BONNET Jean-Noël, ancien de l'Institut de l'Élevage, directeur de la race limousine et membre du Comité consultatif de la Commission nationale d'amélioration génétique pour l'espèce bovine,

M. JEANNEL Marc, en poste dans la Coopération internationale et nanti également d'une expérience d'agriculteur.

Mercredi 04 septembre

Esturgeonnière du Teich (33470 Le Teich)

Historique

M. Michel BERTHOMMIER, ingénieur agronome et producteur, nous fait le rapide historique de la création en 1991 d'une pisciculture classique qui utilise les eaux chaudes (80°C et 180 m³/h) d'une nappe géothermale située à une profondeur de 2500m et les eaux de la Leyre, une rivière du Bassin d'Arcachon. Cette pisciculture est transformée en esturgeonnière en 1995.

L'esturgeon est arrivé à la pisciculture il y a une trentaine d'années par le biais d'un échange et de travaux de recherches initiés par le CEMAGREF de l'époque (aujourd'hui IRSTEA) qui a porté son choix sur l'espèce sibérienne, non migratrice et vivant en eaux douces: *Acipenser baeri*

Ces travaux terminés, le CEMAGREF a autorisé leur exploitation à des fins commerciales.

L'eau chaude de la source géothermale permet de maintenir une température d'élevage toujours supérieure à 12°C, ce qui favorise l'alimentation de l'espèce et donc sa croissance. Cet avantage se traduit par un gain d'une année et demie sur un cycle en eau normale et la possibilité de pratiquer la "dessaisonnalisation".

L'exploitation comprend aujourd'hui un peu plus de 5000 m² de bassins (contre 2500 à l'origine) et se subdivise en trois entités:

- l'écloserie
- l'élevage dans les bassins
- la transformation du poisson et la récolte du caviar

15 personnes, polyvalentes, sont employées sur le site.

L'entreprise est une structure privée dont seul le prestige d'un caviar français de qualité peut soutenir des coûts de production élevés en plus de l'investissement de départ qui représente 1 million d'€/tonne de caviar, tout en résistant à la concurrence chinoise (1^{er} producteur mondial sous un mode extensif (grands lacs avec des cages)).

La production

L'écloserie

Indispensable, elle date de 2008.

La production de caviar se faisant sur un cycle long d'une dizaine d'années, il est nécessaire de bien maîtriser la sélection de l'esturgeon dès le départ.

Cette écloserie produit 30 à 35 000 alevins par an, également répartis entre mâles et femelles, avec pour objectif la commercialisation de 3,5 à 4 tonnes de caviar chaque année.

Les œufs sont placés pendant 7 jours dans des tubes d'incubation. Il en naît des larves qui se transforment en alevins placés 2 ans dans des bassins fermés.

L'élevage

Il a lieu dans les bassins supérieurs ouverts et, après une sélection, une mortalité de 3% et une échographie discriminante à 3 ans, 7500 à 8000 femelles sont retenues pour la production de caviar qui n'interviendra qu'à partir de l'âge de 7 ans.

La densité dans les bassins est de 50 kg de poissons/m³, poissons répartis dans des sous-unités de 50 m sur 4, ce qui correspond à une biomasse de 260 à 270 tonnes. Le marquage se fait à l'aide de transpondeurs.

Les mâles sont consommés pour leur chair (filets de 300 à 400 g vendus surtout à des particuliers); mais les meilleurs, ceux dont le sperme est le plus laiteux possible, sont sélectionnés pour la reproduction qui intervient en avril-mai.

Les femelles sont choisies sur leur phénotype (poids, esthétique), leur précocité sexuelle, le rendement.

La production d'œufs débute vers l'âge de 7 ans mais parfois à plus de 10 ans. L'incubation dure de 9 à 12 mois. La taille des œufs est déterminée par échographie et on peut procéder alors à l'abattage de ces femelles après étourdissement et saignée dans les 2 jours en été, parfois 5 en hiver, afin de prélever ces œufs.

La pleine saison se situe en octobre-novembre, quelquefois au printemps (1/3). Plus la femelle est âgée, plus rendement et taille des œufs augmentent.

Le poids moyen à l'abattage est 5 à 6 kg donnant des filets de 7 à 800 g destinés aux restaurateurs.

Certains de ces œufs sont utilisés pour une fécondation ex-vivo, les autres entrent dans la préparation du caviar.

La femelle ouverte, la gonade, qui représente 10 % du poids de l'animal, est rincée, tamisée par un mouvement circulaire sur un tamis pourvu de mailles de 3 mm de diamètre afin de désolidariser les œufs de leur poche ovarienne.

Un autre rinçage soutenu élimine impuretés et mauvais grains avant un égouttage sur clayette, un séchage et un salage par brassage délicat au sel sec sans conservateur pour la France (DLUO de 6 mois) ou avec le conservateur E 285 (tétraborate de sodium ou borax) pour l'Asie (DLUO de 9 à 11 mois).

Le grain est choisi pour sa taille et sa couleur.

Pendant cette période d'élevage, l'aliment est un aliment "truite", granulés inertes composés de 50 % de farine de poissons, de 50 % de céréales et de protéines issues de différents tourteaux oléagineux.

Le traitement des effluents

La dépollution des eaux est assurée par une station de traitement créée en 1998 prélevant 320 l d'eau par seconde. De cette eau, oxygénée, l'ammoniaque est éliminée par filtration mécanique (tamis de 35 µ montés sur des cylindres rotatifs) suivie d'une filtration biologique à l'aide de biofiltres (brassage permanent par de l'air comprimé au sein de petites ailettes à surface complexeensemencées par un lit bactérien).

Cette eau est déversée dans les bassins inférieurs

Après cette visite, une route "bouchonnée", un comble dans le Bordelais, nous conduit à la dune du

Huitres d'Arcachon: S.A.R.L. M&G (33470 Gujan-Mestras)

L'accueil de M. Marc DRUART, fondateur de la Société M&G au Port de Larros, aujourd'hui restaurateur des "Saveurs d'Aquitaine" après avoir longtemps défendu

pour être réinjectée à 50 % dans de l'eau propre". A cela s'ajoute un contrôle des principaux polluants à la sortie du dispositif.

Cette esturgeonnerie est la seule d'Europe à être équipée de ce système de traitement des effluents qui pourrait correspondre à une ville de 100 000 habitants.

A l'avenir, les bassins seront couverts de panneaux solaires pour fournir de l'énergie, diminuer l'évaporation et se prémunir des prédateurs.

La commercialisation

2 produits sont proposés à la vente:

- le CAVIAR PERLITA composé d'œufs de 2,5 à 2,7 mm de diamètre (98% de la production),
- le RARE de PERLITA avec des œufs de 2,8 mm à 3,3 mm de diamètre.

Pour des raisons de pure esthétique, les grains clairs bénéficient d'un surcoût à la vente.

L'emportage, le salage, les tris sont des opérations exclusivement manuelles.

Tous les lots, qui vont de 500 g à 8 kg sont goûtés pour dépister en particulier les défauts de salage en sachant que ce caviar évolue avec le temps:

Le caviar frais est très peu salé, présente un goût de noix, de noisette.

Le caviar mi-affiné jusqu'à 3 mois est un peu plus salé et son goût de noisette s'atténue.

Le caviar affiné entre 3 et 9 mois a un goût de poisson plus prononcé, encore plus salé.

Ces saveurs dépendent aussi de l'alimentation et de l'eau.

Le caviar est conditionné sec, puis on procède à un vide d'air avant de refermer les différents types de conditionnement qui vont de 30 g à 950 g, sachant que plus le conditionnement est petit (boîte "piston"), plus le produit va se modifier rapidement avec des DLC allant de 9 à 11 mois.

Les tailles des boîtes s'adaptent au marché qui touche particuliers, restaurateurs, épicerie fine, semi-grossistes et grossistes, excluant pour l'instant la Grande Distribution.

Le stockage, toujours en chambre froide, doit se faire à 0°C maximum ou mieux, moins 2,2°C. La pasteurisation reste possible pour augmenter de 2 mois la durée de conservation, mais elle nuit à la texture des grains qui deviennent cassants.

* * *

PYLA ou PILAT que nous ne pouvons gravir faute de temps.

l'ostréiculture du Bassin, et de Mme Martine CLUZEAU, responsable administrative, a été un parangon de convivialité et d'hospitalité apprécié par l'ensemble de la

théorie.

En 1850, sous l'impulsion de Napoléon III, la "cueillette" de l'huître pratiquée jusqu'alors sur les bancs naturels, a été interdite pendant les mois qui n'étaient pas en "R", en raison de la diminution rapide de la ressource et des problèmes de transport. Les premiers parcs impériaux sont créés.

Présentation de la Société

Dans le Bassin d'Arcachon, 4 zones sont dédiées à l'ostréiculture, chacune ayant sa touche gustative propre. Ainsi:

- l'huître du Banc d'Arguin, plus iodée, côté Océan,
- l'huître du Cap Ferret, moins iodée,
- l'huître du Grand Banc, plus minérale,
- l'huître du Parc de l'Île aux Oiseaux, très minérale en raison de la présence d'herbiers importants qui lui donnent ce goût crayeux.

La production de M&G confine à la trentaine de tonnes par an sur des parcs situés majoritairement au niveau du Banc d'Arguin: "L'Huître Papillon".

Sa commercialisation est dirigée essentiellement vers les restaurateurs, les poissonneries et une seule enseigne de grands magasins, à savoir SYSTEME U dans la région bordelaise et dans tout le sud-est en exclusivité. Quelques exportations vers le Pays Basque espagnol, l'Italie et une approche de la Chine complètent ce négoce d'une huître qui a remporté la "Médaille d'Or" en 2012 et en 2013 au Concours Général Agricole.

Biologie et élevage de l'huître

L'espèce élevée, *Crassostera gigas*, huître creuse, a remplacé petit à petit dès 1974 l'angulata portugaise, disparue inexplicablement, et ce à partir d'huîtres mères canadiennes et japonaises.

Mollusque hermaphrodite, il peut changer de sexe plusieurs fois dans l'année selon la température de l'eau.

La fécondation se déroule en juillet et en août (t° de l'eau voisine de 22 à 24°C). Une larve pourvue de cils vibratiles apparaît, mobile, menant une vie pélagique en se nourrissant de phyto et de zooplancton.

Ces larves passent facilement d'un bassin à l'autre. Au bout de 10 à 15 jours, elles doivent se fixer et traditionnellement à Arcachon, elles le font sur ce support qu'est la tuile chaulée blanche.

Ces premières huîtres microscopiques ne commencent à être visibles que vers le 15 septembre sous la forme d'une tête d'épingle de couleur noire. Elles atteignent la taille de l'ongle du petit doigt en mars-avril, période à laquelle on les détache de leurs collecteurs pour les placer dans des poches ostréophiles de maillages adéquats (2 mm en mars pour atteindre 14 mm avec des huîtres de 3 ans), retournées une fois par mois pour des raisons d'esthétique de la coquille.

En juillet, les collecteurs sont remis à l'eau.

En fonction des naissances, 3 lots d'âges différents sont travaillés, les premiers jusqu'à 18 mois, les seconds de 24 à 30 mois et enfin les derniers de 3 ans, en les changeant de parcs à chaque échéance.

L'affinage final dure 3 mois en semi-profond pour aboutir à la "Spéciale", un animal dont le taux de remplissage en chair dépasse les 10 % et destiné aux fêtes de fin d'année.

L'important est d'avoir une eau saine dans tout le Bassin; c'est pourquoi un collecteur des eaux usées des communes le ceinture dans sa totalité depuis 30 ans et empêche leur déversement dans le Bassin. Ce collecteur aboutit à une vingtaine de kilomètres au large de la dune du Pyla.

Le seul souci encore à résoudre est celui des peintures antisalissures (antifoulings) des bateaux.

Le métier d'ostréiculteur

La formation des jeunes à ce métier demande 3 années au Lycée Technique de Gujan-Mestras pour obtenir un baccalauréat professionnel, suivies d'une année de stage chez un ostréiculteur installé, formation aidée par l'Etat, la Région et des Centres de Gestion qui garantissent l'accès aux banques.

De 1200 entreprises en 1980, il n'en persiste que 300 à 350 représentant 800 à 1000 emplois, réparties sur une quinzaine de ports. Leurs dirigeants sont pour la plupart issus du monde salarial, d'anciens ouvriers devenus patrons.

Pour un marché national de 120 000 t, Arcachon en représente 80 000, produit 7,5 milliards d'unités de naissain, attire les convoitises et nécessite de nombreuses et coûteuses mesures de prévention comme la création des gardes-jurés, un fichier des concessions, l'utilisation d'un hélicoptère à vision nocturne pour lutter contre les vols...

Une discussion animée s'engage alors sur la mise en place en 2004 du très controversé "test de la souris" suite à la mortalité inexplicable de 2 personnes, test mal perçu par les ostréiculteurs arcachonnais car peu cohérent du point de vue scientifique et suspect d'arrière-pensées politiques. Il est abandonné en 2010.

Enfin, la création d'une souche d'huîtres triploïdes (génomme à 30 chromosomes) par l'IFREMER, produite en éclosérie, stérile (pas de laitance) et théoriquement consommable toute l'année, bien plus fragile que la diploïde naturelle (génomme à 20 chromosomes), a suscité là encore une polémique affirmée.

Une dégustation généreuse de ces mollusques bivalves accompagnée d'un "Entre-Deux Mers" 2012 goûteux a achevé cette fin d'après-midi que certains ont prolongé par une courte promenade sur le port au soleil couchant.

Jeudi 05 septembre

Sur la route du Médoc, M. Régis RIBEREAU-GAYON, président de l'Association "Conservatoire des races d'Aquitaine" présente cette structure régionale qui existe depuis 25 ans et dont la mission est de recueillir le plus d'informations possibles sur les souches animales locales, historiques et de petits effectifs, afin de les maintenir voire de les développer dans leur berceau d'origine.

Dans la ceinture bordelaise, les zones de marais anciens ont disparu petit à petit à partir du XVII^e siècle, gagnées par l'urbanisation. Au-delà, se trouvent les Landes du Médoc, sablonneuses, à la végétation rare, plantées de pins, avec un paysage de coteaux et de petites vallées, tandis qu'en bordure de l'estuaire, le sol est caillouteux: c'est le pays des Graves.

Depuis Pauillac-sur-la-Gironde, ville de tradition portuaire pour le vin et quelques produits dérivés, on traverse en allant vers l'ouest le Médoc viticole, où la tradition de l'élevage est restée constante; le Médoc forestier ensuite qui couvre une surface beaucoup plus importante; et enfin, un Médoc littoral, avec ses plages battues et ses reliefs dunaires.

Le Médoc viticole est resté longtemps enclavé, conservant coutumes et traditions et devenant au fil du

temps, un pays de migration pour les Anglais, les Irlandais, les Hollandais qui vont travailler dans les Châteaux jusqu'à en devenir propriétaires pour certains (Barton, Rothschild, Clark...).

Le climat est maritime, l'eau saumâtre dans l'estuaire.

Toute une série de petites rivières (les "esteys") subissent les effets de la marée comme l'atteste la présence d'anguilles, de mulets, de poissons plats. Malheureusement, drainages et constructions d'ouvrages comme les écluses ont tendance à les assécher.

La géographie générale est une alternance de croupes, de mamelons riches en graviers, favorables à la vigne auxquels succèdent des parties basses, plus argileuses, plus tourbeuses avec des prairies, destinées cette fois à l'élevage.

La plupart des noms sont à consonance cœnophile, correspondent à des propriétés de grande taille autour de Pauillac, de plus petites dimensions en périphérie de Margaux où les vignobles, classés depuis 1855, se partagent entre grands et petits crus, plutôt artisanaux ou "bourgeois" comme l'on dit, avec des appellations communales.

Château Lafite-Rothschild (33250 Pauillac)

Dirigé par le baron Eric de Rothschild, il est le premier des quatre Grands Crus Classés que sont avec lui Mouton-Rothschild, Latour et Margaux.

Le troupeau de bovins de race Marine

Historiquement, il existait dans ces landes et ces dunes, des bovins libres, au comportement sauvage voire très sauvage. L'homme les a chassés à l'aide de pièges et de fusils pour implanter la sylviculture. Quelques uns ont persisté après la dernière guerre dans la zone militaire du Centre d'Essais des Landes au sud de la dune du Pyla où ils faisaient l'objet de "safaris" jusque dans les années 1970.

Un éleveur de la région de Biscarosse en a conservé un certain nombre qui a été récupéré partiellement en 1986 pour faire l'objet d'un programme de conservation et d'amélioration génétique et sanitaire.

Les animaux du Château, au nombre d'une quinzaine, sont issus des lots initiaux de la réserve de Cousseau. A ce jour, 80 têtes se répartissent entre les départements des Landes et de la Gironde.

Le programme génétique mis en place sélectionne volontairement des animaux de petite taille (1,20 m à 1,25 m), de robe fauve de type sauvage avec des charbonnières aux extrémités, plus foncées en été, certains taureaux ayant la tête presque noire. Les cornes sont enlevées, en petite lyre, attachées étroitement.

L'origine de cette identification a fait largement appel à l'iconographie, aux archives et aux témoins de l'époque. Toutefois, deux croisements ont été nécessaires

faisant intervenir un taureau de race Manchina du Pays Basque espagnol, très proche phénotypiquement et dans son comportement.

Remarque: les vaches des courses landaises actuelles sont différentes de la Marine d'origine en raison d'apports camarguais et de vaches à taureaux espagnoles.

Le troupeau du Château vit en plein air intégral, en contact continu avec ses soigneurs, ce qui a atténué fortement son caractère sauvage.

La présence permanente du taureau assure un vêlage annuel par vache, au printemps le plus souvent. Aucun problème de consanguinité n'a été observé. Toutes les femelles sont gardées, la sélection apparaissant sans intérêt.

Par contre, les veaux mâles sont triés pour être élevés puis gérés par le Conservatoire ou éliminés à l'âge de 6 mois.

L'alimentation, c'est la pâture, les plantes de la lande et un apport de foin, sans aucun complémentaire.

D'un point de vue sanitaire, les prophylaxies obligatoires ne souffrent d'aucune dérogation par rapport aux élevages traditionnels et les traitements sont réduits et raisonnés en fonction des pathologies, des analyses de fèces...

Seul un épisode de leucose a contrarié, à son début, la formation du troupeau et le sauvetage de la race.

La production viticole

Le maître de chai, M. Francis PEREZ, nous brosse un rapide historique du Château acquis en 1868 par James de Rothschild lors d'une vente aux enchères. A son décès, 3 mois plus tard, la propriété devient une Société familiale qui acquiert ainsi le Château Duhart-Milon en 1962 (4e Cru Classé), le Château Rieussec en 1983 dans le Sauternais, le Château l'Évangile en 1990 dans le Pomerol, le Domaine d'Aussières dans les Corbières en 1999.

A l'étranger, la famille s'implante au Chili et en Argentine, associée à différents partenaires, tandis qu'enfin, Eric de Rothschild se positionne aujourd'hui en Chine.

La bâtisse, occupée par la famille, est un lieu de réceptions, de repas d'affaires avec à demeure, un cuisinier et son aide, des femmes de ménage, un maître d'hôtel et un chauffeur logés dans les appartements.

Le tout emploie 120 personnes. Une annexe pour les invités et un bâtiment administratif complètent l'ensemble des constructions.

Tout autour se déploient, outre le vignoble, viviers, jardins, pelouses, garennes et autres marais.

Le vignoble, d'une superficie d'un peu plus de 100 ha en production, se partage en 73 % de cabernet-sauvignon, 20 % de merlot, 5 % de petit verdot et 2 % de cabernet-franc.

Duhart-Milon, voisin mais indépendant, avec ses vins totalement différents, collabore avec le Château Lafite pour le personnel dans les périodes à activité soutenue et pour le matériel commun aux deux propriétés. 200 à 250 vendangeurs participent à une récolte entièrement manuelle pendant 7 à 17 jours, selon la maturité des grains.

Le site étant classé, la réception de la vendange a lieu sur une plate-forme amovible démontable et remise en place chaque année.

Un premier tri du raisin a lieu au moment de la coupe des grappes puis se poursuit sur les 2 lignes de la plate-forme avec seulement 3 personnes grâce à une automatisation qui permet de traiter 15 t de vendange par

* * *

Après une très conviviale dégustation dans le célèbre chai, et avoir quitté le Château, et sur la route de Pauillac, M. RIBEREAU-GAYON nous rappelle que tous ces Châteaux du Médoc ne sont pas de vieux châteaux.

A l'origine, il existait de grandes maisons

Château Giscours (33460 Labarde)

Il s'agit du 3e Grand Cru Classé du Médoc, sous l'appellation "Margaux" qui couvre elle-même 4 communes.

Nous sommes accueillis par MM. Alexander VAN BEEK directeur général du Château, et Marc VERPAALLEN, directeur réceptif et communication

heure et par ligne. Ainsi, la grappe entière est éraflée et les impuretés rejetées.

Les baies sont alors dirigées dans des cuves sélectionnées par rapport aux volumes vendangés dans les 3 cuviers disponibles:

- un cuvier en bois, classé, de 29 cuves en chêne d'une capacité chacune de 123 à 260 hl. Ces cuves ont une durée de vie de 15 à 20 ans et sont remplacées au rythme de 1 à 2 par an.

- un cuvier en inox datant de 1964, de 20 cuves de 220 hl, amené à disparaître, remplacé par le bois.

- un cuvier en béton de 17 cuves de volumes variables qui a l'inconvénient de consommer beaucoup d'eau et d'imposer une application d'acide tartrique sur les parois internes assez régulièrement ("affranchissement des cuves") pour protéger ces parois des agressions du vin.

Ces cuviers, destinés à la macération et à la fermentation alcoolique, sont utilisés pendant 3 ou 4 mois dans l'année, puis la fermentation malolactique se déroule dans 55 barriques de bois situées dans des caves, lot par lot.

La conception du dernier chai à barriques, sous la forme d'une rotonde et qui date de l'année 2000, est l'œuvre de l'architecte Ricardo Bofill.

Le vin passe en décembre dans des barriques en bois neuves ou n'ayant servi qu'une fois pour aborder sa période d'élevage de 18 mois avant que des assemblages, d'abord en petits volumes puis en grandeur nature soient réalisés par E. de Rothschild, son équipe technique et 2 œnologues-conseils extérieurs au Château.

Toutes ces barriques qui pèsent 50 kg vide et ont une capacité de 225 l chacune, soit 300 bouteilles, sont fabriquées à la propriété par un chef-tonnelier et ses 5 assistants avec du bois de chêne de l'Allier et du Limousin. Le Château en commande 1200 par an.

2 vins sont proposés à la commercialisation:

- *CHATEAU LAFITE-ROTHSCHILD* élevé à 100 % en barriques neuves.

- *CARRUADES de LAFITE* élevé à 80 % dans des barriques n'ayant servi qu'une fois.

médiévales que ces "Châteaux" vont remplacer à partir du XVII^e mais surtout au XIX^e siècle, lors de l'expansion du vignoble, sous la forme de bâtisses luxueuses, aristocratiques.

événementielle qui va nous accompagner tout au long de notre visite.

Le vignoble

Il représente 80 ha sur les 300 de la propriété, établi sur ce type de sol propre au Médoc, c'est-à-dire un premier étage graveleux très pauvre sauf en minéraux,

puis des couches successives d'argile, de sable et de limon enfin.

Le vin est là aussi élevé pendant 18 mois dans des barriques surtout neuves, partiellement anciennes, après un assemblage.

Le cabernet-sauvignon apporte au vin sa structure, le merlot sa rondeur et son fruit, le tout complété par du cabernet-franc et du petit verdot.

Le troupeau de bovins de race Bordelaise

Le Château Giscours a joué un rôle important au début du XX^e siècle dans l'histoire de la race Bordelaise. Ce n'est donc pas par hasard qu'un troupeau y a été réintroduit en août 2012, en relation avec le Conservatoire.

La vache Bordelaise est un animal de grande taille, pie, surtout pie noir, charpenté, avec l'avant et les 4 membres noirs. On en distingue 2 types, l'un ancien, la vache "beyrette" à taches larges et bande dorsale blanche et le type "pigaille", plus récent, à robe finement mouchetée.

Cette race laitière à l'origine est utilisée ici sous un mode allaitant et fournit de la fumure au vignoble.

Après avoir rejoint la Ferme Suzanne,

Château Dillon (33290 Blanquefort)

L'exploitation

Appellation Haut-Médoc, Le Château est la propriété du Lycée Agro-Viticole de Blanquefort, comme nous l'explique Nicolas Le GONIDEC, chargé de la partie commerciale et de l'accueil de la clientèle.

Bâti au début du XVII^e siècle et connu sous le nom de Terrefort, il est acheté par Robert DILLON, un immigrant irlandais. Confisqué à la Révolution, François SEIGNOURET, bordelais, le rachète en 1829 et développe son activité vinicole aux Etats-Unis sous le nom de Château Dillon.

Sa dernière propriétaire, la vicomtesse ARLOT de SAINT-SAUD le vend en 1956 au Ministère de l'Agriculture alors que les terres sont déjà louées depuis 1923 par l'Ecole d'Agriculture devenue depuis Lycée Agro-Viticole. Ces terres étaient vouées au maraîchage et en particulier à la culture de la pomme de terre.

Le Ministère de l'Agriculture abandonne son entretien et c'est une ruine aujourd'hui qu'il faudrait démolir et reconstruire. Le Conseil Régional rachète le foncier en 2010.

Ce Lycée est un établissement public non subventionné sauf pour le renouvellement du matériel (cuves, tracteurs...) dont les employés sont de droit privé, non fonctionnaires d'Etat.

Le Château Dillon est donc une entreprise privée au sein d'un établissement public qui fonctionne et investit sur ses fonds propres et loue les terres au Conseil Régional selon un fermage renouvelable de 99 ans. Il fait partie de l'EPL (Etablissement Public Local) de

construction du XIX^e dessinée par A.V Duphot, à vocation agricole attenante au Château, ferme modèle autrefois consacrée aux animaux (notamment à un troupeau de race Bordelaise) et possédant une halle centrale qui collectait les fumiers, Mlle Catherine GONNOT, ingénieure agronome spécialisée en gestion intégrée des zones côtières, nous expose quelques données sur l'Élevage et l'Agriculture en Aquitaine.

A sa suite, M. RIBEREAU-GAYON récapitule l'ensemble des races à petits effectifs que le Conservatoire s'efforce de maintenir et de développer grâce à des programmes de conservation, des études génétiques et des expertises, une valorisation des productions et enfin, un développement des pratiques et des compétences.

Pour chacune des races, un historique, documenté, complet, dense, plein d'anecdotes associé à un descriptif précis, passionné est détaillé.

Le déjeuner clôture cette matinée en proposant de l'"agneau de Pauillac" dont la production est très limitée aujourd'hui, et du fromage de lait de vache Bordelaise.

Bordeaux-Gironde. Il enseigne de la classe de seconde jusqu'au BTS viticulture et œnologie et prépare à des Ecoles d'ingénieurs ou à des emplois directement dans des Châteaux comme Maître de chai, chef de culture, chef d'équipe.

Les 185 ha exploités se répartissent en 46 ha de vignobles (43 pour les vins rouges et 3 pour les blancs), 70 ha de forêts gérés par l'ONF, le reste se distribuant entre les terres céréalières et les bâtiments.

Les vignes du Haut-Médoc ont un écartement de 1,20 m entre les rangs et 2,50 m entre les pieds (1 m X 1 m dans le Médoc).

Le Château a fait le choix de l'enherbement total ou de un rang sur deux, ce qui permet de diminuer le rendement des pieds, d'augmenter la biodiversité et par voie de conséquence de limiter l'apparition des maladies. Le désherbage un rang sur deux est essentiellement mécanique.

Pour les vins rouges, les cépages en place sont le cabernet-sauvignon, le merlot, le cabernet-franc, le petit verdot et la carmenère, oubliée mais très utilisée au Chili.

Pour les vins blancs, la préférence va au sauvignon blanc, au sauvignon gris, au sémillon et une touche de muscadelle. Tous ces cépages sont greffés.

La vendange est mécanique depuis 1983.

Le chai de vinification

21 cuves thermo-régulées en inox, à double paroi, accueillent la vendange pour assurer la fermentation alcoolique. Chaque cépage récolté séparément est réparti dans des cuves spécifiques où la macération pelliculaire

(peau + jus) démarre immédiatement et donne la couleur.

48 à 72 heures plus tard, la fermentation alcoolique prend la suite et le sucre se transforme naturellement en alcool. La température optimale (26 à 28 °C) est assurée par des sondes hautes et basses au degré près, sans contact avec le raisin.

Pendant cette phase, les taux de sucre et l'acidité sont contrôlés afin de rajouter éventuellement des levures si la fermentation se ralentit.

Normalement, tout le sucre est transformé dans le vin rouge.

Remarque: lorsque du sucre résiduel persiste dans une bouteille et que celle-ci est placée à la chaleur, la fermentation peut repartir jusqu'à la faire éclater.

Tout vin doit être conservé dans l'obscurité et à une température de 8 à 10 °C.

Après cette fermentation alcoolique, les "écoulages" séparent le jus de raisin de sa peau (le marc) pour obtenir le jus de goutte, dirigé dans une cuve.

Le marc pressé donne le jus de presse placé dans une cuve différente.

Ces 2 jus entrent en fermentation malolactique qui transforme l'acide malique en acide lactique et on procède alors à des pseudo-assemblages puis à des assemblages définitifs lorsque cette fermentation est

terminée et après la décision du maître de chai.

L'élevage des vins

Il se déroule dans des barriques bordelaises de 225 et 228 litres fabriquées par des tonneliers confirmés à la fréquence de 3 par jour.

50 % sont neuves, l'autre moitié est constituée de pièces de 2 ou 3 ans à l'intérieur desquelles se dépose de l'acide tartrique (1 à 1,5 mm) empêchant le contact du vin avec le bois.

Ces barriques anciennes peuvent être réutilisées après un nettoyage par sablage ou bien servent d'objets décoratifs vendus à des particuliers.

Selon la quantité commandée, le prix d'une barrique varie de 470 à 800 € HT.

L'acquisition d'une machine à vendanger est une dépense de 350 000 €, avec des progrès techniques constants qui permettent aujourd'hui de récolter le grain en excluant la grappe et les impuretés.

Pour terminer cette agréable conversation, une dégustation amicale parmi l'exposition des "nez gardiens de fûts" précède notre départ pour les prairies du Parc Floral de Bordeaux à la rencontre de vaches Bordelaises "redécouvertes" par la municipalité en 2008, accompagnées de leur âne des Pyrénées.

Vendredi 06 septembre

La vigne selon Dominique POULAIN

Notre parcours matinal en direction du Sauternais est l'occasion pour M. Dominique POULAIN de nous retracer, dans un discours toujours limpide, l'histoire de la vigne.

Tout débute à l'ère tertiaire dans la région de Sézanne (Marne) où on identifie dans des tufs, les fossiles de la plus ancienne vigne connue en Europe (*Vitis sezannensis*), complètement disparue au cours des glaciations successives.

Cette vigne, uniquement sauvage, ne donne pas de vin. Elle persiste dans le sud-est de l'Amérique du Nord.

La vigne actuelle (*Vitis vinifera*) se présentait à l'origine sous deux aspects:

- une forme sauvage (*Vitis vinifera sylvestris*), liane s'accrochant aux arbres, peu prolifique et que l'on retrouve dans les textes anciens sous le nom de "lambrusque",

- une forme cultivée (*Vitis vinifera sativa*) qui en dérive et est apparue dans le Caucase, la Géorgie contemporaine, la Mésopotamie, travaillée très rapidement dès 6000 ans avant notre ère et qui va s'étendre progressivement. Ainsi, 3000 ans avant JC, on la retrouve chez les Egyptiens, 1000 ans plus tard, elle est en Grèce et enfin en Italie 1000 ans avant JC.

Vers - 700 à - 600, elle arrive dans le sud de la France, autour du littoral marseillais, apportée par les Grecs (Phocéens) et prend sa place dans la triade méditerranéenne aux côtés de l'olivier et des céréales. Le vin de l'époque ressemble à celui des Etrusques.

Sa culture s'améliore par la taille, mise en place quand on s'aperçoit que la vigne sauvage consommée par les chèvres a une production de fruits beaucoup plus importante. On utilise comme support des "hautains" (arbres), puis des "échalas" (perches longues et maigres), autant de noms qui ont enrichi la langue française.

De - 300 à - 200, les Celtes se révèlent de bons consommateurs de vin et la production s'accroît. Ces breuvages sont de piètre qualité, se conservent mal et pour y remédier, on rajoute du myrte, de la résine de térébenthine extraite du pistachier sauvage. Ils sont épais, sirupeux, très mal filtrés comme en attestent les peaux et les pépins de raisin retrouvés dans les amphores. Ces inconvénients sont atténués par dilution au moment de leur consommation dans des vases de grandes dimensions: les cratères.

Par contre, pour les Gaulois, ce vin rouge est le symbole du sang des ancêtres et à ce titre, il n'est pas dilué.

Avec la conquête de la Gaule et l'attribution de

terres aux vétérans des Légions romaines, ceux-ci apportent leur savoir-faire et la qualité du vin s'améliore en même temps que l'élevage du mouton, la culture de l'olivier et des céréales prennent un essor considérable. Pour des raisons climatiques, la vigne se limite à la Provence, au Languedoc actuel et remonte un peu la vallée du Rhône.

Au premier siècle de notre ère, apparaît plus ou moins spontanément un cépage nouveau (*Vitis allobrogica*), plus résistant au froid, ce qui permet à la vigne de remonter dans la Drôme d'aujourd'hui. Il donne un vin aigrelet, suret, le "piquatum".

Un siècle plus tard, un cépage résistant cette fois à l'humidité (*Vitis biturica*) fait que la vigne va coloniser l'ouest jusqu'à Bordeaux.

La consommation de vin est boostée par l'essor de la religion catholique et de l'Eglise qui l'érigent en symbole, l'introduisent dans les établissements religieux au point que les évêchés vont s'implanter dans les zones de production de vins de qualité.

Les vins rouges, titrant 6 à 7 °C alcooliques et ayant toujours des problèmes de conservation (6 mois au plus), ils sont supplantés par les vins blancs plus stables.

On boit également du "verjus", aigrelet, acide, provenant de raisins blancs qui ont mal mûri.

Ces besoins en vin génèrent l'épanouissement des grands domaines viticoles et ce de façon si importante qu'il fallut, par différents édits, les limiter pour préserver les terres dédiées aux cultures alimentaires et prévenir les disettes.

Au XVe siècle, le vignoble français atteint son apogée et au XIXe, les quantités consommées sont importantes, surtout dans le monde rural où les hivers sont plus rudes à supporter dans des maisons mal isolées et mal chauffées.

En une cinquantaine d'années, une succession de catastrophes va mettre à mal la culture de la vigne.

C'est tout d'abord en 1840, une attaque de pyrale (*Sparganothis pilleriana*) dont la chenille à l'intérieur de la grappe empêche la croissance des fleurs. Cette première atteinte est résolue rapidement en quelques années par des traitements à base d'eau bouillante et de produits arsenicaux, dangereux pour les utilisateurs.

En 1850, la vigne du nord de la France est colonisée par l'oïdium (*Erysiphe necator*), venu d'Angleterre mais rapidement jugulé par l'utilisation du soufre.

Château de Fargues (33210 Fargues)

M. François AMIRAULT, directeur d'exploitation, nous présente les restes de la forteresse médiévale qui date de 1306, actuellement en reconstruction.

La famille des LURS-SALUCES possède cette propriété depuis 500 ans et le comte Alexandre de LURS-

A partir de 1860-65, l'attaque du phylloxera vastatrix (*Daktulosphaira vitifoliae*), après avoir débuté en Provence, détruit le vignoble bordelais puis l'ensemble du vignoble français (1870).

Pour éradiquer ce puceron qui détruit les racines, plusieurs traitements lourds mais qui s'avèrent peu efficaces sont essayés (submersion des vignes, sulfure de carbone en injection dans le sol). La seule solution fut d'arracher toutes les vignes puis de replanter avec des cépages américains hybrides, résistants, grâce aux travaux de plusieurs scientifiques comme Jules-Emile PLANCHON, Pierre VIALA et Alexis MILLARDET.

Pendant cette période difficile, d'autres boissons comme le cidre et la bière vont remplacer le vin, surtout dans les régions peu ou pas productrices comme la Bretagne ou la Normandie, les pays de montagne, la moitié nord de la France.

10 années plus tard, le mildiou, introduit par des plants américains, décime de nombreuses vignes.

MILLARDET dans le Médoc (Château Beaucaillou) observe que les plants en bordure des chemins conservent toutes leurs feuilles contrairement à ceux du centre des parcelles et que ces feuilles sont bleutées. L'intendant du Château (M. DENIS) lui explique que cette teinte est due à la pulvérisation de sulfate de cuivre et de chaux destinés à dissuader les charardeurs. MILLARDET exploite cette observation et met au point le traitement à base de bouillie bordelaise de même composition et auquel participa un aïeul de M. RIBEREAU-GAYON.

Dernier fléau à la fin du XIXe siècle, le black rot (*Guignardia bidwellii*), champignon des grains en maturation et dont le contrôle n'est toujours pas satisfaisant aujourd'hui.

Le souci de la conservation des vins interpelle Napoléon III qui sollicite PASTEUR. Celui-ci découvre l'agent responsable (*Mycoderma aceti*) et propose pour s'en débarrasser, un chauffage à 57 °C pendant un certain temps (pasteurisation), méthode qui sera abandonnée.

Enfin pour terminer, il faut citer la crise de la surproduction de 1905-1907 consécutive à la réimplantation de vignes résistantes, crise violente réprimée durement par Clémenceau. Pour pallier cette dérégulation, des mesures de gestion sont mises en place avec la création de l'Office des Vins, la déclaration obligatoire des productions et des stocks, la création des AOC...

SALUCES entreprend ces travaux grâce à sa fortune personnelle. D'autres Châteaux, acquis à la suite de mariages, vont également entrer dans le patrimoine familial.

L'appellation "Sauternes" intéresse 5 communes: Sauternes, Fargues, Preignac, Bommès et Barsac, et ce

depuis les décrets de 1936 qui précisent en plus que seul Barsac a droit, au choix, à l'appellation de "Barsac" ou de "Sauternes" pour une année entière, lors de la déclaration des récoltes le 25 novembre.

Le classement des vins en 1955, établi pour l'Exposition Universelle de Paris, a catalogué les Rouges de Bordeaux (Médoc) et les Blancs de Bordeaux (Sauternes avec Château d'Yquem en 1er Cru supérieur), laissant de côté le Château de Fargues qui ne produisait pas de vins liquoreux à cette époque, bien que la qualité de sa production le situe aujourd'hui entre le Château d'Yquem et les autres 1ers Crus.

Le domaine de 172 ha se décompose en 17 ha de vignoble sur une croupe graveleuse et un sous-sol argilo-graveleux, 100 ha de forêts (pins maritimes, chênes et acacias), le reste en grandes cultures (maïs principalement) et en prairies d'élevage de bovins de race Bazadaise.

Le vignoble

La caractéristique principale des Sauternes tient dans l'originalité de leur récolte qui reste purement artisanale.

En effet, pour vendanger les grains de raisin mûrs, il faut attendre que s'installe sur leur pellicule un champignon spécifique de la "pourriture noble": botrytis cinerea qui, émettant des petits tubes, pénètre le grain, se nourrit de sucre et d'acide et synthétise alors toute une gamme de substances responsables d'arômes très recherchés (fruits confits, miel...).

La perte d'eau, donc de volume, fait que le grain se ratatine et voit sa concentration en sucre augmenter, déterminant alors un "degré potentiel" d'alcool de 13,5 à 14 alors qu'il n'est que de 12,5 pour les Blancs secs. A cela s'ajoute une réduction du nombre de grappes à l'hectare obtenue par la taille et couplée à un effeuillage manuel.

Ce champignon s'installe en automne lorsque les matinées sont humides (brouillards) et les après-midi doux. Le climat de la saison joue donc un rôle capital.

La vendange est manuelle, grain par grain, par "tries" successives, en octobre. Sur une même grappe, seuls les grains fripés sont cueillis avec un degré potentiel de 20-23 correspondant de 360 à 400 g de sucre par litre.

Après le travail des levures, on obtiendra 13,5 à 14 °C alcooliques (alcool acquis) tandis qu'il reste des sucres non transformés (110 à 140 g/l). On va donc jongler chaque jour avec des grains à différents stades de maturation pour obtenir le vin souhaité, la vendange ne débutant pas tant que ces 20 °C potentiels ne sont pas acquis et sans dépasser 22 °C. Les pertes sont donc importantes et le choix des grains demande des vendangeurs expérimentés, précis, bien formés, avec un grand savoir-faire.

30 à 35 vendangeurs commencent leur journée vers 11 h, après la levée du brouillard, selon les instructions du maître de chai et en fonction des perceptions individuelles de chacun. Après la pause de 12 h 30, la vendange reprend avec parfois de nouvelles

consignes, liées aux grains déjà ramassés, à la richesse en sucre,... jusqu'à 17 h 30. Le lendemain, la récolte se déroule avec de nouvelles instructions dictées par le climat de la nuit, le régime des vents...

Ces vendangeurs font partie d'équipes communes avec celles du Château d'Yquem (150 vendangeurs) qui se partagent entre les deux propriétés en fonction des stades de maturation.

Les tries débutent vers le 15 septembre et se terminent à la Toussaint. Les passages ont lieu tous les 3 ou 4 jours pour n'enlever sur la même grappe que les grains conformes que l'on met dans de petits paniers de bois. Ces passages se succèdent donc à des cadences variables allant de 2 à 3 jours pour les plus rapides, jusqu'à 11 jours parfois.

Remarque: dans la "vendange tardive", il n'y a pas forcément de botrytisation.

Les amendements sont essentiellement réalisés par un apport de fumure provenant de l'élevage des vaches Bazadaises au rythme d'un épandage à petites doses tous les 3 à 4 ans, sauf lors des plantations où ces doses sont beaucoup plus élevées. Les engrais minéraux sont exclus.

La vinification

En fonction des grains récoltés, l'un des 3 pressoirs disponibles est utilisé pendant 3 à 4 h, puis un deuxième pendant toute une nuit et le jus obtenu passe par gravité dans des cuves et 24 h plus tard, dans des barriques où la fermentation a lieu grâce aux levures naturelles de la vigne et du chai durant 3 semaines. Cette fermentation s'arrête d'elle-même à 13 ou 14 °C alcooliques alors qu'il reste encore du sucre, ce qui nécessite une surveillance attentive pour éviter l'apparition d'acide acétique.

On procède alors au mutage en apportant du soufre qui stoppe définitivement toute fermentation et aseptise le vin. C'est la seule méthode légale autorisée en France.

En appellation Sauternes, le rendement maximum autorisé est de 25 hl/ha en sachant qu'à Fargues, l'année moyenne est de 11 hl/ha et parfois aucune récolte sur une année si la botrytisation correcte ne se fait pas. Une bonne année tourne autour de 15 à 16hl/ha.

L'élevage se fait en barriques renouvelées par tiers tous les ans selon l'estimation des récoltes, dans un chai climatisé, sans dépasser 18 °C en été et froid l'hiver, cette variation de températures étant, paradoxalement, bénéfique pour le vin.

Le plein des barriques est refait une fois par semaine pour compenser les pertes par évaporation à travers le bois, de l'ordre de 4 à 5 % par an. Pendant tout ce temps, on procède à des soutirages au soufflet, tous les 3 ou 4 mois, entre 2 décantations, nécessaires à l'obtention d'un vin propre et limpide.

A la fin de la vinification (1 an pour les Crus non

classés, 12 à 18 mois pour un 2e Cru Classé, 18 à 24 mois pour un 1er Cru Classé), les lots de vins correspondant aux journées de vendange sont assemblés pour trouver le meilleur compromis et une qualité constante. Ils subissent un collage physico-chimique (gélatine de porc, bentonite...), le trouble obtenu étant éliminé par soutirage.

Après 3 ans d'élevage, le vin est mis en bouteilles au Château et peut se garder une bonne trentaine d'années à condition cette fois d'éviter toute fluctuation thermique en le maintenant entre 12 et 14 °C.

Le Château emploie 5 personnes.

Jeune, ce vin est un peu "fermé" et c'est au bout de 7 à 8 ans que tous les arômes, les plus complexes, prennent place. De jaune paille au début, le vieillissement lui fait prendre une couleur or prononcée puis ambrée et de plus en plus foncée.

Pour l'apéritif on préfère des vins jeunes, servis entre 8 et 10 °C. Entre 7 et 8 ans, on l'associe plutôt aux entrées à une température de 12 à 14 °C et plus âgé, aux viandes, poissons fromages et desserts peu sucrés (t° de 16 à 18 °C). Ils sont très indiqués sur les mets épicés, très relevés des cuisines asiatiques et indiennes.

Le troupeau de bovins de race Bazadaise, en compagnie de M. BEDUBOURG éleveur administrateur de l'OS de la race.

Depuis 1983, le Château de Fargues a opté, afin d'utiliser ses surfaces en herbe, pour un élevage de vaches Bazadaises, à partir de 8 génisses pour arriver à un cheptel de 25 à 30 têtes actuellement, suffisant pour produire la fumure nécessaire au vignoble. De plus, cette partie élevage introduit des notions d'écologie, d'agriculture durable, favorables à l'image du Château.

Vache de travail à l'origine, la Bazadaise a vu ses effectifs fondre littéralement avec la mécanisation, mais, depuis une trentaine d'années, son groupe s'est à

* * *

Le bon vin et le grand air ayant ouvert l'appétit, nous nous retrouvons pour déjeuner à l'Hostellerie BELLEVUE de Camblanes-et-Meynac sous la direction

Château de Belloc (33670 Sadirac)

M. Bernard LAFON, ingénieur de formation, chef d'exploitation de cette propriété agricole, nous y détaille les activités mises en place:

- une activité agricole de production de légumes et de fruits biologiques sous l'appellation "Oh! Légumes Oubliés", développée sous la forme d'une conserverie en collaboration récente avec une appellation liée au Château de Versailles et qui propose à la vente directe ses produits dérivés dans un magasin attendant ainsi que des expéditions pour la vente par correspondance,

- une animation agro-touristique permettant de découvrir le potager et le verger, de parcourir un labyrinthe retraçant l'histoire de l'alimentation et les bouleversements des consommations autour de ces légumes et se terminant par un goûter-dégustation destiné

nouveau étoffé pour compter aujourd'hui 3 600 femelles inscrites de plus de 2 ans.

C'est un animal vif, doté d'aplombs solides, d'une taille au garrot de 1,40 m pour les femelles, 1,45 m pour les mâles, pour un poids pouvant atteindre les 1200 kg. La robe grise, à nuances brunes, est rare (gène b). On la retrouve chez la Brune des Alpes. Les muqueuses sont claires.

Le troupeau est réparti, d'une part dans une stabulation libre avec des animaux destinés à fournir la fumure ou bien à être engraisés et d'autre part, en élevage semi extensif dans les prairies avec un râtelier d'alimentation pour la paille et le foin qui sont achetés. En hiver, la complémentation se fait avec de l'ensilage de maïs et du maïs-grain.

La race est rustique, résistante à la chaleur avec une bonne facilité de vélage pour des veaux de 40 kg de moyenne qui naissent surtout en fin d'hiver.

Les débouchés économiques concernent le veau sous la mère (veau blanc qui nécessite une charge de travail importante pendant 4 à 5 mois), le broutard, la génisse d'élevage, le bœuf et la vache de réforme.

Remarque: le broutard, veau rosé, est exporté vers l'Italie ou bien castré pour produire des bœufs de 3 à 4 ans pesant 1 000 kg et donnant 4 à 500 kg de carcasse; mais ce dernier type de production apparaît pénalisant par sa durée d'élevage et l'absence de prime le concernant.

Enfin, quelques animaux s'exportent en Grande-Bretagne, Australie et Etats-Unis.

La fumure est épandue directement dans les vignes à la dose de 15 t/ha tous les 3 ou 4 ans, ce que le cheptel actuel permet. Par contre, pour les plantations, le besoin est de 50 à 60 t/ha et la contribution d'autres éleveurs est indispensable.

du chef Noël BAUDRAND et devant un menu élaboré autour de la viande d'Aurochs reconstitué et de légumes oubliés.

à faire connaître ces produits,

- un élevage d'Aurochs reconstitué.

L'Aurochs reconstitué

M. Bernard DENIS retrace les différentes étapes qui ont mené à la reconstitution de l'Aurochs primitif (Bos primigenius ou Bos taurus primigenius) disparu au XVIIIe siècle et que l'on retrouve sur les fresques de Lascaux.

Deux zoologistes allemands, les frères HECK, dans les années 1920-1930, marient des races restées primitives, n'ayant donc pas suivi de sélection directionnelle, afin de reconstituer un pool génétique proche de l'Aurochs. Cet Aurochs reconstitué est issu d'un croisement à rebours faisant intervenir les géniteurs des races primitives suivantes: Grise des steppes

hongroises, Highland d'Ecosse, Angeln de la Baltique, race Corse, Camargue, taureau de combat espagnol et White Park anglaise.

Des expériences similaires ont été effectuées sur d'autres espèces comme par exemple les équidés pour obtenir le Tarpan.

Cet Aurochs reconstitué dispose d'un code génétique "race bovine" octroyé par le Ministère de l'Agriculture il y a une vingtaine d'années. Sa dénomination initiale d'Aurochs de Heck n'a pas persisté en raison de l'appartenance d'un des deux frères au nazisme avec tout ce que pouvait sous-entendre la connotation de "race" à l'époque.

Pour compléter cet historique, M. BONNET nous narre toutes les péripéties qui ont conduit à la reconnaissance de cette race en France.

Son accroissement doit beaucoup au professeur d'anatomie Claude GUINTARD de l'Ecole Vétérinaire de Nantes, qui en préside l'Association des éleveurs.

Le cheptel du Château de Belloc comprend une vingtaine de têtes réparties sur 20 ha. L'Aurochs reconstitué est un animal de plus petite taille que son ancêtre, à la robe de type "sauvage", polymorphe, fauve charbonnée, nuancée mais présentant toujours une bande claire sur le dessus et un éclaircissement autour du mufle. Quand les charbonnures sont abondantes, il y a fréquemment présence de poils "agoutis", c'est-à-dire des poils bicolores avec une bande claire à la base (phéomélanine) et une bande sombre (eumélanine). Les cornes sont assez fortes en forme de lyre et pointent vers le haut.

L'animal est rustique, relativement tranquille et peu agressif. Il ne consomme que de l'herbe, nettoie les forêts et n'hésite pas à ingérer toutes sortes de plantes (moliniées, plantes ligneuses). Il vit dehors toute l'année, sans abri et l'hiver, un complément de paille lui est fourni.

Sa viande est goûteuse, très peu persillée et peut servir à la confection de pâtés, de saucissons.

S'ensuit une discussion sur la notion d'espèce que l'on ne peut plus définir seulement comme la possibilité entre deux populations de se reproduire puisque l'on constate cette éventualité chez de nombreux hybrides.

Nos plus grands zootechniciens s'y perdent.

Race ovine Landaise et Chèvres des Pyrénées en Transhumance

Rendez-vous est pris dans la forêt de Sauturges Sud, près du camp militaire de Souge et du village du Temple, avec M. RIBEREAU-GAYON, et M. Jean-Michel, berger authentique, accompagné de son troupeau en "itinérance".

M. RIBEREAU-GAYON nous dépeint la vie d'autrefois dans ces landes reconverties aujourd'hui en forêt de pins et cultures de maïs et où se déplaçaient des troupeaux de moutons dont le fumier servait aux quelques maigres récoltes possibles sur ces sols sablonneux (millet,

seigle...).

Le berger ne possédait que rarement ce troupeau de 80 ou 100 têtes, celui-ci appartenant le plus souvent à des propriétaires vivant dans des "airials", quartiers de maisons d'habitation situés dans une clairière entourée de chênes.

Les moutons allaient se nourrir dans la lande la journée, sur un mode de vaine pâture peu onéreux et retournaient le soir dans le parc fermé et couvert près de la bergerie de bois ("la borde") ou dans une bergerie située sur le parcours.

L'Ecomusée de Marquèze illustre ce pastoralisme.

L'expérience menée depuis 3 ans par le Conservatoire des races d'Aquitaine veut démontrer cette contribution du mouton Landais à l'entretien de ce milieu, en partenariat avec les communes et l'ONF.

Le parc où sont rassemblés les moutons Landais et les chèvres des Pyrénées est une étape dans leur itinérance à travers ces forêts que les communes mettent à disposition et pour lesquelles, en 1857, Napoléon III avait imposé, à leurs frais, le drainage et la mise en valeur de ces espaces.

Ce troupeau de 300 ovins et quelques chèvres est basé à l'est de Bordeaux pendant 9 à 10 mois de l'automne au printemps, sur 3 ou 4 communes, où il dispose d'un espace de 800 à 1 000 ha. Il s'y déplace de façon permanente, d'un parc à un autre, qu'il occupe pendant 5 à 7 jours en fonction de la ressource.

C'est un pastoralisme itinérant caractérisé par une diversité alimentaire moindre nécessitant un apport de foin, tout en privilégiant l'entretien du milieu. L'ajonc est brouté de préférence puis le transfert se fait sur les ligneux (en particulier les petits chênes), la bourdaine, enfin la molinie qui apparaît en avril.

Un apport de sel et de minéraux (lithotamne) complète cette alimentation de base.

Pendant les 2 à 3 mois d'été, il s'engage vers le fond du Bassin d'Arcachon (Andernos, Arès), moins touristique, et son retour depuis ces sites va débiter aux environs du 1er septembre pendant une quinzaine de jours et par étapes prédéfinies de 10 à 15 km.

Jean-Michel, le berger, organise son parcours avec l'aide des communes participantes et le soutien de chevaux et de leurs cavaliers indispensables à la logistique et à la traction du matériel comme sa roulotte où il vit, le foin, les clôtures des parcs... Deux chiens utiles à la conduite du troupeau complètent la troupe.

Une étape type débute au lever du soleil par quelques traites de chèvres, puis elle va durer en moyenne 3 heures, les animaux se reposant pendant les moments de chaleur. La vitesse assez rapide au départ (4 à 5 km/h) se stabilise rapidement (3 km/h). A chaque fin d'étape, les animaux sont rassemblés dans des parcs démontables de 300 m de côté en moyenne, fermés par des filets électrifiés et montés en à peu près 4 h avant leur arrivée.

Une fois le troupeau parqué, le berger retourne à l'enclos précédent pour le démonter et ainsi, de place en place, se poursuit l'itinérance.

Dans ces parcs, outre les présences ovines et caprines, on note celle d'une ânesse qui a pour rôle la protection contre les chiens errants.

Une fois dans leur enclos, les animaux se reposent, se nourrissent des plantes de la lande (ajoncs, graminées pour les Anciens, poacées pour les Modernes), entretenant par là-même, la strate basse de la forêt.

Les déboires sanitaires sont pratiquement inexistantes, excluant le piétin puisqu'on évolue sur un sol sableux tandis que les dépistages parasitaires s'avèrent le plus souvent négatifs.

La période de reproduction, sous la forme d'une lutte libre, débute en août-septembre pour des naissances qui vont aller de la fin de l'année jusqu'au delà de Pâques. Toutes les femelles sont gardées et placées, les agneaux restent au sein du troupeau pendant 6 mois à 1 an parfois pour être abattus et donner des poids de carcasses de 10 à 15 kg.

Samedi 07 septembre

Domaine de Jarry (33610 Cestas)

Cette exploitation, qui existe depuis 18 ans, a grandi à partir de 25 moutons et 2 porcs. Mme Isabelle ORTUSI en a pris la direction en 2005 et le cheptel, à ce jour, compte 180 ovins Landais, une dizaine de porcs Gascons reproducteurs et un élevage de poules Gasconnes de 80 volailles environ.

L'ensemble couvre 50 ha d'herbages consacrés pour la plupart aux moutons et 4 ha pour les porcs, fonctionne en mode "bio". Les céréales proviennent d'une exploitation du sud de Bazas. Le foin est inexistant puisque nous sommes sur un sol sableux, sylvicole et acide et il est nécessaire de s'en procurer pour l'hiver, saison de rotation sur les parcs.

En automne, la taille des arbres constitue un complément de nourriture pour les moutons, avec les glands.

Enfin, les invendus de légumes de 2 magasins BIOCOOP participent à l'alimentation des porcs.

L'élevage de porcs Gascons

Il se compose de 5 truies et de 2 verrats dont "Hurricane" un mâle de 9 mois, logés dans de vastes parcs et avec pour abris, des cabanes pour les truies et leurs portées. Ces parcs sont entourés d'un grillage de type URSUS, doublé d'un fil électrifié.

Le porc Gascon est entièrement noir avec une tête fine et de larges oreilles tombantes qui lui couvrent en partie les yeux. Sa croissance est lente.

Les portées sont de 6 à 8 porcelets, parfois jusqu'à 12, jamais castrés et dont la destination finale est celle du cochon de lait de 7 à 12 kg ou bien la vente directe dans d'autres élevages à des fins d'engraissement ou de reproduction.

Après le sevrage de leurs porcelets, les truies ne sont saillies qu'à la deuxième chaleur en augmentant la ration qui est à base d'orge, de maïs de tourteau de tournesol ou de colza et d'invendus de légumes, le tout distribué au seau, en mélange.

Les truies de réforme partent à l'abattoir pour y être découpées en demi ou en quart de carcasses. La viande est persillée et d'une grande saveur.

Cet élevage fait partie d'une vingtaine de fermes de la Région Aquitaine, totalisant une centaine de porcs, valorisés par la vente directe ou après une transformation artisanale dans la charcuterie.

L'élevage de moutons Landais

Les 180 moutons se partagent l'essentiel des herbages et n'hésitent pas à se nourrir eux-aussi de glands.

Le mouton Landais est de petite taille avec des membres fins et élancés caractéristiques des animaux bons marcheurs. La laine, épaisse, dense, riche en feutre, présente des couleurs très variées avec toutes les nuances de blanc, gris, noir et brun. La tête et les membres sont aussi tachetés et colorés.

L'effectif de la race dans la Région est de 3 000, sachant qu'un autre éleveur en possède 1 200 à lui seul.

L'économie de l'élevage est la production d'agneaux de lait.

La basse-cour de poules Gasconnes

Elle a subi de nombreuses attaques de renard qui ont réduit fortement le nombre des 70 poules du départ. Aujourd'hui, il reste une dizaine d'adultes et 70 jeunes protégés de divers prédateurs comme renards, milans, mouettes et autres goélands attirés par une zone de compostage de déchets de volailles située à 1,5 km.

La poule gasconne possède un plumage noir, brillant, à reflets métalliques, épais et dense. La crête est rouge vif, retombante sur le côté chez la femelle, avec des oreillons rouges et des pattes fines de couleur grise. C'est un animal rustique qui vit et se nourrit en plein air. Son poids avoisine les 2 kg, voire les 3 kg pour les coqs. C'est une bonne pondeuse et une bonne couveuse avec une ponte allant de 150 à 250 œufs selon les années.

D'un point de vue sanitaire, l'élevage ne recense aucun problème particulier si ce n'est un petit pic de coccidiose tous les 3 ou 4 ans. Les traitements mis en place font largement appel à l'homéopathie et à l'aromathérapie.

* * *

Au cours du trajet qui nous mène aux "Poulets Jaunes des Landes", M. Bernard DENIS annonce le prochain voyage de la SEZ qui rejoindra en 2014, la région du Brionnais en Bourgogne-sud.

Mme MONOD nous rassure sur les finances de la Société, en bonne voie d'assainissement, grâce à la limitation des publications à 2/an et de 140 pages maximum, afin de limiter les frais d'impression et d'affranchissement, et une augmentation de la cotisation qui passe de 30 à 35 €.

Ainsi, renforcé par le bénévolat de tous, le déficit 2012 de 2240 €, n'est plus que de 1600 € en 2013.

Enfin, la numérisation des publications des années 1970 à 2008 par la BNF se terminera en octobre-novembre et se poursuivra ensuite année par année, le tout consultable sur internet.

M. QUEMERE présente le projet VARAPE (Valorisation des Races à Petits Effectifs) qui concerne 13 races parmi des bovins, porcins, ovins, caprins et volailles, financé par le Ministère de l'Agriculture sur 4 ans (de 2012 à 2015) et animé par deux ingénieurs de l'Institut de l'Élevage. Son but est de cerner les clés qui permettent de sauvegarder et relancer ces races en péril.

M. DEL PORTO nous donne des nouvelles de l'AFMA et des différentes manifestations en France et dans le monde.

Poulets Jaunes des Landes (40630 Sabres)

Avant d'atteindre les cabanes d'élevage de ce Poulet Jaune, "par un chemin malaisé, sablonneux...", M. Guillaume DUFRECHOU nous présente son exploitation dont l'origine date de 1987, avec son épouse et un salarié.

Depuis, elle a été transformée en EARL comprenant ses deux fils, son épouse et un salarié.

Au total: 200 ha composés de forêts et de parcours volailles. Ces forêts ont subi de gros dégâts en 2009 (tempête Klaus) entraînant une réorganisation du travail. L'EARL dispose de 180 ha de SAU répartis comme suit:

80 ha de maïs de consommation (1/3 pour les poulets),
- 30 ha de maïs doux récolté,
- 25 ha de maïs semence,
- 36 ha de légumes plein-champs avec une première récolte de petits pois et une seconde d'haricots blancs.

L'élevage de volailles est consacré à la production de 3 lots de 25 000 poulets par an auxquels vont s'ajouter 4 000 chapons pour la période de Noël. Il s'agit d'une souche ancienne de poulet jaune à cou nu, reprise dans les années 80, à croissance lente et élevée dans le cadre du Label (abattage à 81 jours minimum, sortie des animaux, pas de clôture ...). Les sexes sont séparés dès la sortie du couvoir pour obtenir des produits homogènes. Les coqs sont abattus tout d'abord, les femelles une semaine plus tard pour un objectif de poids

de 2,250 kg à 81 jours. L'alimentation est à base de maïs jaune pour la pigmentation.

L'unité d'élevage est une cabane de 60 m² ouverte sur des parcours extérieurs à partir de la 4^e ou de la 6^e semaine selon la saison, abritant 1 000 volailles au début sur une litière de paille broyée, accumulée et non renouvelée, sauf pour les chapons.

Pour ces derniers, les cabanes sont préchauffées au gaz pour obtenir 30 °C au sol deux jours avant l'arrivée des mâles de un jour. A 5 semaines, on procède au chaponnage, on rajoute un peu de litière propre et on baisse la densité pour atteindre 400 poulets par cabane. Trémies et abreuvoirs adaptés complètent le dispositif.

Le chaponnage est effectué dans les locaux de l'exploitation par des équipes spécialisées qui castrent 1 000 coquelets par jour, de 7 h du matin à 13 h, avec parfois des arrêts si le taux de mortalité par hémorragie est trop important. Les poulets destinés au chaponnage doivent être en forme, subissent une prévention à base de vitamine K et d'antibiotiques les 2 jours qui précèdent l'intervention et un petit chauffage est dispensé les 2 jours qui suivent. Le taux de mortalité est de 2 à 3 %.

Le cahier des charges oblige à un déplacement des cabanes de 100 m minimum après chaque lot, soit à l'aide de patins ou de roues ou bien par des tracteurs qui pénètrent à l'intérieur pour les soulever et les transporter.

L'agrément de l'élevage est sous la responsabilité d'un organisme certificateur, cette exploitation faisant partie d'un groupement de producteurs lié à un ou plusieurs abattoirs eux-mêmes agréés, tout comme le sont les accouveurs indépendants. Par contre, le choix du fabricant d'aliments reste libre.

Toute cette filière est intégrée à de grandes coopératives comme Maisadour ou Les Fermiers du Sud-Ouest, elles-mêmes en relation avec les circuits de la Grande Distribution, l'éleveur restant libre de se fournir en poussins, d'acheter ses bâtiments et son aliment.

M. DUFRECHOU achève son exposé par un rapide historique de l'agriculture landaise qui, des petites fermes et du gemmage d'avant-guerre, s'est transformée en une monoculture sylvicole du pin et une maïsiculture intensive sous l'impulsion d'agriculteurs venus de l'extérieur et de la Société d'Aménagement des Landes de Gascogne, avec la mise en place de grands travaux de drainage.

Ecomusée de Marquèze (40630 Sabres)

Créé en 1970, sa fréquentation annuelle a connu un pic dans les années 90 (100 000 visiteurs), mais subit un ralentissement depuis en raison d'un contexte économique et social défavorable, associé à un certain désintérêt pour ce type de loisirs (60 à 65 000 visiteurs). Il fait partie des 200 établissements de la Fédération des Ecomusées de France.

Le petit train des grumiers et ses voitures de la ligne Montpellier-Palavas nous achemine sur une voie

sans ballast de 4 km sur le lieu de notre déjeuner festif traditionnel, animé par notre bon barde René FREDET et ses couplets inédits auxquels répondent les imitations animalières de nos deux spécialistes, MM. Denis SERGENT et Jean-Emmanuel EGLIN, tous au sommet de leur art.

Le repas succulent composé de recettes locales - dont un agneau et pain cuits au four à bois- préparées par une universitaire chevronnée, inauguré par un apéritif original, le "perpit", est l'occasion de remercier chaleureusement M. Régis RIBEREAU-GAYON pour toute sa contribution et de lui offrir le Champagne élaboré par nos sociétaires que sont M. et Mme PINARD (ça ne s'invente pas).

Visite de l'Airial

La visite piétonne digestive peut alors commencer en compagnie de M. Marc CASTAIGNAU, directeur de l'Ecomusée de la Grande Lande.

Après l'espace forestier, on pénètre dans une grande clairière, véritable oasis, le quartier de l'"airial", avec des feuillus (chênes, châtaigniers, arbres fruitiers), espace dédié à la vie des hommes et à l'exploitation agricole, ouvert et sans clôture sauf pour les champs et les jardins. Sur ces sols sablonneux, seules vont pousser des céréales pauvres comme le seigle, base de la fabrication d'un pain que l'on consomme à l'époque à raison de 1 kg/jour et par personne. Pour permettre cette culture, on se sert du fumier de la brebis Landaise.

Ces brebis, contenues dans le quartier l'hiver, sortent dans la lande en mai accompagnées de bergers qui, chaque soir, les enferment dans les parcs qui parsèment leur parcours, ramassent leur fumier que des convois ramènent à l'airial. Il n'y a pas de transhumance.

Dans cet airial reconstitué en 1970 à partir de documents cadastraux, on a récupéré des bâtiments existants et on en a transféré d'autres. Ainsi, on peut découvrir:

La maison du maître qui date du XVIIIe siècle, archétype de la maison landaise avec son vaste auvent qui accueille le visiteur nouveau avant qu'il n'entre, tandis que les connaissances passent par l'arrière. L'auvent et les poutres traduisent la richesse et signent l'habileté du charpentier. Cette maison originelle comprend une part de devant (la pièce d'apparat) et une part de derrière (la cuisine).

Au XIXe siècle, le maître s'est enrichi en exploitant la forêt et sa résine et l'agriculture passe au second plan. L'habitat s'améliore, les ouvertures s'agrandissent et les vitres apparaissent aux fenêtres.

Puis, on quitte cette maison pour en construire une en pierres, au village, abandonnant celle-ci au métayer qui, à son tour s'enrichit et la laisse à l'ouvrier pour aboutir à son sort d'aujourd'hui: la résidence secondaire.

La maison du brassier, de celui qui "n'a que ses bras", le domestique du bas de l'échelle, qui ne possède rien et se loue de propriété en propriété, habitation avec

des barreaux de bois aux fenêtres, tournée vers le maître.

La grange ou borde couverte de chaume de seigle ou de roseaux venant des marais, de bruyère voire de molinie.

Enfin, sur l'ensemble du site, se retrouvent la maison du métayer, la bergerie, la loge du cochon, l'étable des bœufs de race Béarnaise, des jardins de plantes utiles..., le tout agrémenté de jeux anciens comme les quilles de bois et des curiosités diverses comme ces puits à balancier.

La basse cour

M. Dominique DUBUC, fondateur du Conservatoire Avicole de Puyobrau (40140 Magesq), nous rappelle qu'à l'origine, en France, existaient 44 races de poules, sauf sur le pourtour méditerranéen. Ces races, presque toutes mixtes, avaient un but économique et chaque région possédait la sienne propre. Les volatiles étaient vendus vivants sur les marchés des villes et des villages.

Toutes étaient noires, sauf la blanche Gâtinaise, avec peut-être pour explication, une raison religieuse: les poules blanches sont vouées à un Dieu païen dans l'Antiquité et donc rejetées par le Christianisme.

La moitié de ces races a disparu dans les années 50, conséquence de l'industrialisation de l'agriculture et de l'avènement des souches américaines à croissance beaucoup plus rapide.

Certaines régions entretiennent l'espoir de relancer des races comme la Gasconne, la Barbezieuse, sans réelle perspective économique mais un certain succès a été néanmoins enregistré avec la Coucou de Rennes.

A l'Ecomusée, sont privilégiées la Gasconne dont le berceau est gersois et dont nous avons vu des animaux au Domaine de Jarry et la Landaise, qui s'en distingue par une taille plus petite, une plus grande finesse. Elle paraît plus coureuse, tout aussi noire mais avec des oreillons blancs légèrement teintés de jaune et l'envers des pattes ocre.

Dans le train qui nous ramène à l'Ecomusée, divers sujets sont abordés par Marc CASTAIGNAU:

L'ortolan, espèce à faible effectif qui se raréfie, non pas tant par la chasse, mais parce que ce petit passereau granivore se nourrit de petites graines comme le millet, le chanvre ou le panis qui ne sont plus cultivées aujourd'hui. De plus, ce bruant affectionne les espaces ouverts beaucoup plus que la forêt.

La palombe ou pigeon ramier supporte une telle tradition pour sa chasse que l'activité économique s'effondre de 30 % dans le Sud-ouest pendant les mois d'octobre et de novembre.

La forêt se cultive en labourant, en dessouchant et enfin en replantant.

Exposition "Itinéraire de Bergers"

Un programme européen CANEPAL/AFMA aborde les différents aspects du patrimoine pastoral

commun relatif aux bergers et toutes ses implications dans la société moderne. Il s'agit de remettre à l'honneur cette profession dévalorisée, aboutissant à son exclusion sociale. Ce projet a pour ambition de rétablir les valeurs culturelles, économiques et sociales de la vie pastorale et du berger, en insistant sur l'héritage lié à ce pastoralisme.

Parmi les 8 pays européens impliqués, la France et ses partenaires (AFMA, Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne dont Marquèze, l'Interprofession Interbev Ovins) ont choisi pour thème: "Transhumance entre Pyrénées et plaines de Gascogne".

L'ethnologue Vanessa DOUTRELEAU est la responsable-réalisatrice de cette exposition.

La transhumance s'effectuait autrefois de la montagne vers les plaines où les troupeaux vont trouver un espace protégé pour passer l'hiver en Gironde et en Dordogne, tandis que les Landes ne sont que traversées. Parfois les relations sont difficiles entre les éleveurs et les collectivités et les conflits, les contraintes, les accords qui en résultent vont structurer les rapports entre les Landes et les Pyrénées.

Ces bergers transhumants étaient la plupart du

* * *

La tristesse des au-revoir s'atténue lorsque M. Arnaud BOURGEOIS, Dr vétérinaire directeur-adjoint de CEVA Libourne, remet à notre président et de la part de cette Société, un chèque conséquent de 1400 € destiné à encourager les activités de la SEZ.

Encore mille et mille mercis aux duettistes Pierre et Monique DEL PORTO et les derniers mots à notre barde René FREDET:

1^{er} couplet de l'Hymne (C 36)

Caviar, huitres sur plateau
Lafite-Rothschild, Margaux
Marine et Bazadaise
Poulets mouillés, musée d'Marquèze.

2^e CMV (complément musical varié)

2.1 Introduction au voyage (air: le 31 du mois d'Août)

Quatre jours après le mois d'Août (bis)
Nous aperçûmes face à nous (bis)
Des étrangers à l'Aquitaine
Qui, sous prétexte d'animaux
Auraient bien investi Bordeaux

Pour éviter la mise à sac (bis)
On les r'foula sur Mérignac (bis)
Chez les Ibis, animaux nobles;
Ils seraient même allés plus loin

temps les cadets d'une famille, ceux qui n'héritaient de rien. Son "patron" est son frère aîné, héritant de tout, et ces cadets sans biens vont nouer bien souvent des relations très fortes avec les familles qui les accueillent dans leur zone d'hivernage.

Il reste peu de choses de cette époque que les quelques vitrines de l'exposition nous retracent.

Aujourd'hui, cette transhumance moderne s'est inversée et les bergers de la plaine montent à la montagne pour y chercher de l'herbe en été. Cette pratique est peu visible et n'intéresse qu'une vingtaine de familles utilisant la marche à pieds, le train mais surtout les camions, la nuit en particulier.

L'espace communal montagnard est libéré par une décision du conseil municipal qui porte le nom de "dévête".

La vie à la montagne s'est transformée avec des cabanes de plus en plus confortables, des salles de traite aux normes européennes, un ravitaillement bien souvent par hélicoptère, plus rarement avec des mules, des visites familiales beaucoup plus faciles et fréquentes même si cette vie conserve une certaine rudesse.

Voir si l' Caviar poussait dans l'coin.

L'esturgeon était "Sibérien" (bis)
Le thermomètre l'était bien moins (bis)
Monter l' Pilat fut illusoire;
Mais les huitres près d'Arcachon
Couronnèrent cette introduction.

2.2 La Bordelaise (air: La Javanaise de Serge Gainsbourg)

En Médoc, produire du bon vin
Passe par l'élevage de bovins;
Ne vous déplaise, en chantant la Bazadaise,
Nous nous aimions, l'temps d'une dégustation

Monsieur Juppé, vous a-t-on dit qu'il y a des vaches dans vos prairies?

Ne vous déplaise, en chantant la Bordelaise
Nous nous aimions, le temps d'une élection.

Le conservatoire d'Aquitaine,

Le fonds des choses il nous enseigne!

Le cœur à l'EZ, en ruminant ses synthèses

Applaudissons... Régis Ribereau Gayon!

Jean-Pierre FERRIER

Eric BARATAY (2013) *BÊTES DES TRANCHÉES. DES VÉCUS OUBLIÉS*. CNRS Editions, Paris.

Des chevaux par millions, des mulets, des ânes, des chiens, des pigeons par centaines de milliers: les animaux ont été enrôlés en masse durant la première guerre mondiale. A proximité du front, les populations civiles fuyant les combats ont laissé derrière eux des animaux de compagnie ou de ferme, que les soldats ont pourchassés ou plus souvent gardés et choyés. Dans les tranchées, les hommes ont dû composer ou se battre avec des indésirables, tout particulièrement les rats, les poux et les mouches.

C'est dire si les animaux ont eu une place importante pendant la Grande Guerre, place que l'on ne retrouve pas dans la littérature, foisonnante, qui y est consacrée. Dans cet ouvrage, Eric Baratay s'attache à faire mémoire de ces animaux qui ont partagé le quotidien des combattants. Pour ce faire, il emprunte le point de vue des animaux, positionnement qui n'étonnera pas ceux qui ont lu ses précédents ouvrages.

Tenter de restituer la peur ou la souffrance des animaux (en n'ignorant pas pour autant celles des hommes), sans verser dans la sensiblerie ou l'anthropomorphisme, voilà qui constitue un joli défi! Pour le relever, Eric Baratay s'appuie principalement sur deux sources d'information: les récits des acteurs de l'époque (soldats, territoriaux, vétérinaires, etc.), dont de nombreux extraits sont fournis, d'une part, les acquis récents de l'éthologie et de la physiologie, d'autre part. Ainsi, les descriptions de l'état et des comportements d'animaux par ceux qui ont en été témoins sont mises en parallèle avec ce que l'on connaît aujourd'hui des réactions des animaux quand ils sont placés en situation de stress, des variations de leur rythme cardiaque ou respiratoire, de leurs besoins alimentaires, etc.

L'ouvrage couvre toute la durée du conflit sur

son front Ouest, en distinguant les périodes de guerre de mouvement et celles des tranchées, et s'intéresse à l'ensemble des belligérants. Le plan est chronologique, non pas au sens des années de guerre mais en suivant le destin des animaux: leur réquisition ou leur achat, en Europe ou en Amérique; leur transport vers le front, par bateau, train ou à pied; leur vie et leur travail au front; le partage d'un territoire bouleversé avec les animaux domestiques abandonnés et les animaux sauvages; les blessures reçues et les soins médicaux prodigués; la mort et le sort réservé aux dépouilles. Quand cela est possible, l'auteur se livre à une analyse comparée du traitement réservé aux animaux d'un pays à l'autre. Il est ainsi possible d'établir un gradient du souci concret d'adapter le travail demandé aux capacités des animaux, de leur assurer des conditions de vie "correctes" et, en définitive, de minimiser les pertes: en tête, les britanniques (indeed), suivis des allemands et des autrichiens et, enfin, les français et les italiens. Bien sûr, ces tendances générales ont connu des exceptions individuelles et locales dont l'auteur rend compte.

A l'évidence, cet ouvrage intéressera tous ceux qui se passionnent pour cette période de l'histoire du monde: ils y trouveront une synthèse convaincante sur un sujet original. Plus largement, on peut en recommander la lecture à tous ceux qui s'intéressent aux relations complexes qui s'instaurent entre les hommes et les animaux, notamment dans des situations extraordinaires (au sens étymologique du mot) et des conditions de fort stress pour les uns comme pour les autres.

Etienne Verrier

SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECHE

Patrimoines et savoirs en élevage

5, Avenue Foch, F54200 TOUL

COTISATION ANNUELLE DE 35 €

(Tarif étudiant: 10 €, sur justificatif)

donnant droit à deux numéros de la revue et quatre lettres d'information. Selon les possibilités, il arrive que des numéros supplémentaires soient édités.

Photocopie des sommaires des numéros parus 7 €

1975-1 Races domestiques en péril (1 ^{re} journée)	13 €	50 Varia (n° 2)	13 €
1975-2. Quelques aspects de la transhumance	13 €	51 Le logement des animaux domestiques	13 €
15 Le Yak	13 €	52 Races domestiques en péril (4 ^e journée)	13 €
16 Le Porc domestique	13 €	53 La faune sauvage	13 €
18 L'Elevage en Grèce	13 €	54 La zootechnie et son enseignement	13 €
20 L'Ethnozootechnie	7,5 €	55 La transhumance bovine	13 €
21 Les débuts de l'élevage du mouton	13 €	56 L'âne (2 ^e journée)	13 €
22 Les races domestiques en péril (2 ^e journée)	13 €	57 Varia (n° 3)	13 €
24 Zones marginales et races rustiques	13 €	58 Le coq	13 €
25 Le chien	13 €	59 L'Elevage médiéval	13 €
26 Le petit élevage des animaux de ferme	13 €	60 Les Bœufs au travail	13 €
27 Le lapin (1 ^{re} journée)	13 €	N° 61 Varia n° 4 (1998)	13 €
28 Les concours de bétail	13 €	N° 62 La Poule et l'œuf (1998)	13 €
29 Le concept de race en zootechnie	13 €	N° 63 Prémices de la sélection animale en France (1999)	14 €
30 Le cheval en agriculture	13 €	N° 64 Poneys (1999)	14 €
31 Les animaux domestiques dans les parcs naturels et dans les zones difficiles	13 €	N° 65 Varia n° 5 (2000)	14 €
32 L'évolution de l'élevage bovin	13 €	HS n° 1 L'habitat rural traditionnel en France (2000)	14 €
33 Races domestiques en péril (3 ^e journée)	13 €	N° 66 L'alimentation des animaux (2000)	14 €
34 La médecine vétérinaire populaire	13 €	N° 67 L'élevage en agriculture biologique (2001)	14 €
35 Foires et Marchés	13 €	HS N° 2 L'animal et l'éthique en élevage (2001)	14 €
36 Les éleveurs de brebis laitières	13 €	N° 68 Élevage et enseignement de la zootechnie (2001)	14 €
37 L'âne (1 ^{re} journée)	13 €	N° 69 Varia n° 6 (2002)	14 €
38 Les femmes et l'élevage	13 €	HS N° 3 Histoire des races bovines et ovines (2002)	14 €
39 Les palmipèdes domestiques et sauvages	13 €	N° 70 La chèvre, son rôle dans la société au XX ^e siècle 2002	14 €
40 Le Chat	13 €	N° 71 Animal domestique, domestication: points de vue 2003	14 €
41 La chèvre	13 €	Hors série n° 4 Du lait pour Paris (2003)	14 €
42 Etat sauvage, Apprivoisement, état domestique	13 €	N° 72 Le Mulet (2003)	14 €
43 Les chiens de troupeau	13 €	N° 73 Animaux au secours du handicap (2003)	14 €
44 Varia (n° 1)	13 €	N° 74 Varia n° 7 (2004)	14 €
45 La couleur du pelage des animaux domestiques	13 €	N° 75 Le Lapin (2 ^e journée) (2004)	14 €
46 Evolution des rapports hommes-animaux en milieu rural	13 €	HS n° 5 La vie et l'œuvre de F.-H. Gilbert (1757-1800) (2004)	14 €
47 Milieux, société, et pratiques fromagères	13 €	N° 76 Races en péril: (5 ^e journée) (2005)	14 €
48 L'homme et la viande	13 €	N° 77 Varia n° 8 (2005)	14 €
49 Le dindon	13 €	N° 78 Le chien (2006)	14 €
		Hors série n° 6 F. Spindler, Souvenirs (2006)	14 €
		N° 79 Les bovins: de la domestication à l'élevage (2006).....	14 €
		Hors série n° 7 Josiane Ribstein, La transhumance bovin dans le massif vosgien et l'arc alpin (2006).....	14 €
		N° 80 Le gardiennage en élevage (2007).....	14 €
		N° 81 Les aides animalières: les animaux au service du handicap (2007).....	14 €
		N° 82 Histoire des courses et des compétitions équestres (2007).....	14 €
		N° 83 Appréciation et jugement morphologiques des animaux (2008).....	14 €
		N° 84 L'homme et l'animal: voix, sons, musique (2008).....	14 €
		N° 85 Histoire et évolution des races et des productions caprines (2008).....	14 €
		N° 86 Le lait de demain (2009).....	14 €
		N° 87 Varia n° 9 (2009).....	15 €
		N° 88 Un cheval pour vivre & Varia 10 (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° 11 (2013).....	15 €
		N° 95 Elevages extensif et intensif: perceptions, pratiques, perspectives (à paraître)	

SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECHNIE

Patrimoines et savoir en élevage

Association loi 1901

étudie:

les relations HOMME, ANIMAL, MILIEU dans les sociétés anciennes et actuelles, et leurs transformations déterminées par l'évolution de l'élevage. Elle réunit ainsi des éléments de comparaison, de réflexion et des informations utiles à ceux qui s'intéressent à l'histoire et à l'avenir de l'élevage des animaux domestiques.

Les thèmes suivants retiennent plus particulièrement l'attention:

- l'origine des animaux domestiques et l'évolution des races
- l'histoire de l'élevage
- l'évolution des techniques et du langage des éleveurs
- leur adaptation aux conditions socio-économiques
- la conservation du patrimoine génétique animal
- la place de l'élevage dans les sociétés anciennes et actuelles

organise

- des colloques et journées d'étude

publie

- les textes des communications présentées aux journées d'étude
- des articles et mémoires sur thèmes divers
- des informations, comptes rendus et analyses

dans son bulletin semestriel

ETHNOZOOTECHNIE

et sa

Lettre d'information trimestrielle

RENSEIGNEMENTS - ADHÉSIONS:

Le Président
Pr. Bernard DENIS

5 Avenue Foch

F54200 TOUL

Téléphone: 03.83.43.06.45

La Secrétaire-trésorière

Mariane MONOD

4 rue Pierre Brossolette

F92300 Levallois-Perret

Téléphone: 01 47 31 27 89

Site Internet de la Société d'Ethnozootechnie: www.ethnozootechnie.org.



BULLETIN D'ADHÉSION ET/OU DE COMMANDE

NOM et PRÉNOM:

ADRESSE:

DÉSIRE

ADHÉRER A LA SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECHNIE

RECEVOIR LES NUMEROS SUIVANTS.....

Les commandes sont expédiées après règlement par chèque bancaire ou postal (C.C.P. Paris 17885-33 N) à l'ordre de la Société d'Ethnozootechnie.