

RETOUR À L'ÉLEVAGE D'ANTAN

Cette biquette est aux bovidés ce que le topinambour est aux légumes : une variété oubliée qui revient à la mode. À l'occasion de la Semaine de l'agriculture française, Paris Match vous présente une sélection de races anciennes et rustiques avec du caractère. Prisés des chefs étoilés, leur viande ou leur lait ont la saveur de leur terroir. Au près de ces animaux atypiques, des éleveurs engagés amoureux de leurs bêtes. Galerie de portraits.

PHOTOS ALVARO CANOVAS
REPORTAGE CAROLINE FONTAINE



Ces animaux non conformes et hors gabarit, on s'en occupe avec l'accent du coin et sans compter ses heures. Avec eux, on est plus éleveur que producteur

Drôle de bête ! Au loin, c'est bien une vache qui se balade sur les hauteurs du sud de la Corse. De près, c'est moins clair : elle arbore d'immenses cornes et son corps est rayé tel celui d'un félin. Plus on avance... plus elle s'éloigne ! Vous ne pourrez donc pas vous approcher de la vache-tigre. Ni de la highland, qui semble aveuglée par ses longs poils ; ni même des porcs roses marquetés de noir qui broutent dans les prairies, et pas davantage de ces poules dont le plumage noir blanchit par petites taches avec l'âge... D'abord, parce que ces animaux hors norme pâturent sur des dizaines, voire des centaines, d'hectares et croisent rarement un éclairage artificiel. Ensuite, parce que ce sont des bêtes farouches, fières, résistantes, souvent bagarreuses. Leur existence remonte parfois à plusieurs millénaires. On en trouve certaines sur des peintures rupestres ; d'autres sont tombées des bateaux phéniciens pour peupler le Bassin méditerranéen, ou arrivent des montagnes de l'Atlas...

Toutes ont vécu paisiblement dans nos contrées jusqu'aux années 1970, décennie où le modèle de l'agriculture productiviste l'a emporté, avec sa mécanisation, ses engrais et pesticides, sa concentration de fermes aux mains de quelques-uns : on comptait 10 millions d'actifs agricoles en 1945 contre environ 1 million aujourd'hui. C'est seulement en Corse que ces animaux rustiques ont continué de prospérer : « Ici, on travaille comme il y a soixante ou soixante-dix ans, avec juste un peu plus de mécanisation », explique Andria Pietri, responsable

de la ferme de Murtoli. Ailleurs, faute d'entrer dans les carcans de la révolution agricole, ces races adaptées à leur terroir se sont de plus en plus raréfiées, menaçant de s'éteindre – certaines, comme la vache bleue de Bazougers, ont disparu à jamais –, jusqu'à ce que des passionnés décident de les sauver. Des éleveurs parfois issus de lignées de paysans et qui utilisent des savoir-faire ancestraux.

Avec eux, les bêtes vivent à leur rythme, produisent du lait quand elles en ont et sont mangées quand il est temps. « Pour augmenter le rendement en viande, le poids des animaux a été multiplié par deux en trente ans ! » s'insurge Isabelle Leydier Delavallade, qui veille sur des bovins highland. Thomas Cheron, responsable de la ferme de la Petite Hogue, en Île-de-France, laisse ses magnifiques poules de Houdan en plein air pendant six à huit mois avant qu'elles ne soient tuées. Elles pèsent alors entre 1,6 et 1,8 kilo, contre 2,5 kilos pour un poulet conventionnel envoyé à l'abattoir à 1 mois et demi. En système intensif, la chèvre blanche de Gessenay produit plus de 900 litres de lait par an, contre moins de 200 pour celle du Rove, dans les Bouches-du-Rhône. Sauvée in extremis, cette dernière marche cinq heures par jour au cœur du massif de la Sainte-Baume, mangeant broussailles, glands, herbes aromatiques... « Son lait n'est pas un produit standard, il évolue selon l'endroit où je l'amène et la saison », détaille Luc Falcot, propriétaire de 120 bêtes. Pour respecter leur rythme, il n'y a pas de production en hiver, même si, pour les inciter à en fabriquer, les laiteries l'achètent plus cher. Même bas rendement pour la brebis de Corse, mais quel lait ! « Il est l'un des plus concentrés au monde », jure, fier, Andria Pietri. Quant à la brebis tête noire basque, elle transhume du printemps à la fin de l'été.

Ces paysans ne comptent pas leurs heures et, pour guider leur pratique, ne forcent pas la nature. Ils donnent aux bêtes le temps de grandir et de grossir, de faire leurs petits et de s'en occuper. Le temps à la viande de mûrir – quatre à cinq semaines pour la highland – afin que la graisse infiltre le muscle et lui confère son goût persillé. Élevé sous la mère, le veau de la vache-tigre corse commence à brouter au bout de trois ou quatre mois, donnant à sa chair sa couleur rosée. Sa viande mature quinze jours et perd alors 5 à 8 % de son poids. « Elle n'a pas le même gras, parce que nos bêtes font de la gymnastique ! » rappelle Jacques Abbatucci, une vie passée à sauver cette race menacée d'extinction. Un gras meilleur pour la santé, moins saturé que celui des animaux bourrés d'antibiotiques, artificiellement engraisés, ne bougeant pas, et n'ayant pour tout soleil que les néons.

Choisir des races locales est source de bénéfices : intégrées à l'écosystème, elles sont plus résistantes aux maladies. En interrogeant les anciens, Jacques



**Mouton manex
XIMUN LUCU
MUSCULDY, PAYS BASQUE**

Il élève 200 brebis en système transhumant.

Chèvre pyrénéenne MAINA ITHURRALDE ET MIZEL ETCHEBERRY AYHERRE, PAYS BASQUE

Cette race a longtemps été délaissée
car peu productive.



Abbatucci a compris l'intérêt de ses vaches-tigres pour l'ombre du pistachier lentisque : « Sa résine agit comme un répulsif contre les tiques et les mouches ! » Plus légers que ceux élevés de façon intensive, ces animaux n'abîment pas les sols et participent même à l'aménagement du territoire. « En marchant dans le maquis, les chèvres l'ouvrent, permettent au soleil d'y entrer et aux espèces de se développer, assure Luc Falcot. Leur travail de débroussaillage contribue à prévenir les incendies, et les sentiers empruntés par le troupeau entretiennent ou créent les chemins de randonnée. » Et même, souvent, des pistes de ski !

En Corse, les Abbatucci viennent de construire le « premier abattoir fermier de France », dixit Antoine, le fils, pour tuer leurs bêtes dans de meilleures conditions et tout récupérer – des cornes à la peau et aux pieds... « On respecte au maximum notre environnement : un déchet redevient un engrais ailleurs », assure en écho Andria Pietri. Mizel Etcheberry et Maina Ithurralde utilisent le petit-lait de leurs chèvres pyrénéennes pour nourrir leur douzaine de porcs kintoa, qu'ils transforment eux-mêmes en jambons et pâtés, et dont le gras sert à fabriquer du savon. Une activité plurielle qui leur permet de dégager, comme la plupart de leurs collègues, un smic chacun : « Pour nous, c'est suffisant », assurent-ils. Ils revendiquent des « choix éthiques », comme celui de garder les chevreaux sous la mère pendant deux mois, quitte à perdre autant en production de lait. « Les chèvres portent leurs petits pendant cinq mois : la plupart des chevreries les séparent à la naissance et la moitié meurent dans le transport. »

Contrairement à l'élevage industriel, qui a vidé de son sens la relation avec les bêtes, ils vivent avec elles et, quand vient l'heure de l'abattoir, en ont le cœur serré. La dernière fois, Ximun Lucu n'a pu se résoudre à y conduire une dizaine de brebis tête noire, trop vieilles pour produire assez. Alors c'est un voisin qui s'en est chargé... Ils sont éleveurs, pas producteurs.

Certains ont pourtant connu la folie productiviste. Isabelle Leydier Delavallade était bergère, jusqu'au jour où elle en a eu « marre de voir le boucher ». Mizel Etcheberry avait des vaches laitières dans le Pays basque : 180 000 litres de lait en 2004, plus de 300 000 en 2013, pour le même revenu. « Pour continuer, se rappelle-t-il, nous aurions dû intensifier encore plus, sortir moins les vaches et augmenter nos achats de céréales. Le système marchait sur la tête. » Bénédicte et Patrick Dagorret, eux, achetaient des canards « prêts à gaver », qu'ils recevaient par lot de 3 000. Pour survivre à la grippe aviaire de 2016, il leur aurait fallu investir. « Mais, assure l'agricultrice, qui dit investissement dit endettement. C'est la spirale ! » De 30 000 canards par an, ils sont passés à 6 000 canes d'une race locale, la kriaxera, et ils ont créé un emploi, celui de Bénédicte ! Faut de débouchés, étant les seuls à élever cet animal pour sa chair en France, les Dagorret ont dû adapter leur mode de vente. Tout se fait en direct, et les grands chefs s'arrachent cette cane dont Bénédicte vante le « goût fort, perdu chez les canards ». Ces éleveurs ont fait le choix des circuits courts. Et tous ont trouvé des acheteurs. « Nous ne sommes

pas des soixante-huitards ! Il y a un vrai modèle économique derrière », assure Luc Falcot.

Alors, du nord au sud, d'est en ouest, dans les terroirs, on s'organise pour faire évoluer les modes de consommation. Né en 1986 en Italie, Slow Food, réseau à but non lucratif, promeut une agriculture « bonne, propre et juste », et recense les races en voie de disparition, les modes de production ou les recettes culinaires menacées d'oubli. Le mouvement crée des « sentinelles » pour « mettre les producteurs en contact, rompre leur isolement et trouver un marché adapté à leurs produits », explique Dominique Archambaud, coordinatrice du comité biodiversité. Ils tentent de fédérer un milieu très individualiste où, rappelle Bixente Marichular, pâtissier et président de l'antenne du Pays basque, « ce sont les industriels qui, d'ordinaire, les regroupent afin d'acheter à bas coût leur lait ou leur viande ». Ici, ils louent à tour de rôle leur outil de transformation pour fabriquer fromage ou jambon. Les huit éleveurs de la chèvre du Rove ont ainsi réussi, grâce à l'aide de Slow Food, à faire de leur fromage brousse une AOC et une AOP, la plus petite

d'Europe ! Avec un cahier des charges volontairement drastique. Et ils ont choisi de ne pas participer à des concours, afin d'éviter la compétition entre eux.

La lutte est loin d'être finie. Ils sont tout petits face aux modes de productions intensifs qui dominent le marché. Il leur faut déjouer les complexités comme la volonté de standardisation des administrations françaises ou européennes, et se battre pour recevoir les aides qui favorisent les grandes exploitations. La prochaine Pac, la politique agricole commune, qui devrait s'appliquer en 2023, persiste malheureusement sur la même ligne. Dans le Pays basque, au couvoir familial de Bidache des canetons kriaxera, des traces de grippe aviaire ont été trouvées. Les autorités sanitaires menacent d'abattre tous les volatiles, signant ainsi la fin de cette race née à l'époque gallo-romaine. Une perte immense pour notre histoire et pour la biodiversité. Et un combat de plus pour Patrick et Bénédicte Dagorret. — Caroline Fontaine

**Ces paysans
tentent de fédérer
un milieu très
individualiste**