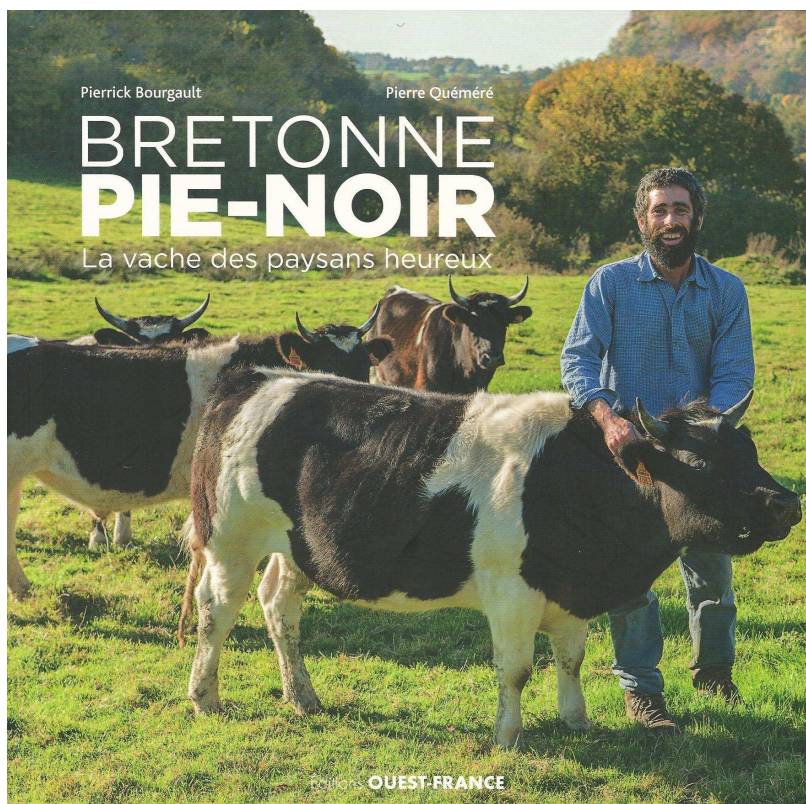


BRETONNE PIE-NOIRE
La vache des paysans heureux¹



par Pierrick **Bourgault** et Pierre **Quéméré**²

Michel Candau³. – *L'oeil et la plume*: **Pierrick Bourgault** co-réalise cet ouvrage avec Pierre Quéméré dont il fut l'élève à l'Institut polytechnique LaSalle Beauvais. Journaliste rédacteur, photographe, ingénieur agronome, il a réalisé toutes les photos magnifiques de vie qui illustrent ce livre.

Fils d'éleveur sélectionneur (qui a donné à la race Bretonne Pie-Noire dans les années 60 quelques-uns de ses meilleurs reproducteurs) **Pierre Quéméré**, professeur de zootechnie puis directeur de l'enseignement et de la recherche à LaSalle Beauvais, membre titulaire de l'Académie d'agriculture de France a co-rédigé les textes de ce livre relatant le sauvetage à partir des années 70 d'une race de vache emblématique de la région Bretagne et les relations qu'entretiennent les éleveurs avec cet animal.

¹ Éditions Ouest-France, septembre 2016, 95 pages.

² Membre de l'Académie d'Agriculture de France, ancien Directeur de l'enseignement et de la Recherche à l'Institut polytechnique LaSalle Beauvais.

³ Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Professeur des Universités honoraire, Directeur honoraire de l'ENSA de Toulouse.

Ce livre raconte l'aventure conduite par P. Quéméré qui a mis en place dès 1975 un programme de sauvegarde de la race Bretonne Pie-Noir, le premier en France dans l'espèce bovine.

Cette petite vache noire et blanche de Bretagne, appréciée pour sa rusticité, sa longévité, ses qualités d'élevage et ses vêlages faciles, était menacée de disparition au profit de races plus productives Frisonne puis Holstein..

En collaboration avec un chercheur de l'Inra Jean-Jacques Colleau et un ingénieur de l'Union nationale des livres généalogiques Thomas Krychowski, il initie un programme de sauvegarde de ce patrimoine génétique à partir d'un noyau de 47 éleveurs motivés et de 277 vaches.

Cette action a permis de sauver une race régionale et de lui redonner une place dans le paysage agricole breton. En 2016 la Bretonne Pie-Noir dépasse 2300 vaches et leur suite chez plus de 430 éleveurs.

De la fourche à la fourchette: le grand mérite de la démarche initiée et conduite par P. Quéméré est d'avoir envisagé l'organisation de l'ensemble d'une filière en recherchant une cohérence globale entre les aptitudes de cette race locale, le système de production (autonome, économe et durable) et la valorisation dans des circuits courts (marchés, Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne, restaurants, fromagers, bouchers, cantines scolaires, distribution bio, vente à la ferme) adaptés au marché et répondant aux attentes des consommateurs.

C'est ainsi que tout une gamme de produits frais ou raffinés est proposée aux consomm'acteurs: crème, beurre, babeurre, gwell® (lait fermenté traditionnel de la région de Douarnenez), yaourt, fromages frais, tomme, viande et dérivés.

Ce livre est remarquable par les aventures humaines qu'il rapporte et les projets d'avenir qu'il dégage. Il s'agit d'un exemple de système alternatif d'élevage porteur d'avenir pour un territoire. Le lecteur découvrira des personnages passionnés et passionnants.