



zone de production

France

les Côtes d'Armor (22), le Finistère (29), l'Ille-et-Vilaine (35), la Loire Atlantique (44) et le Morbihan (56).

Producteurs

Les producteurs de L'Union pour la Bretonne Pie Noir

Cédric Briand

Union pour la Bretonne Pie Noir (UBPN)

ferme7chemins@orange.fr

Tel : +33 663 997 294




Slow Food®

Race bovine bretonne pie noir

L'association internationale Slow Food, qui regroupe plus de 100.000 personnes dans plus de 150 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

Imprimé sur papier recyclé écologique



FRA102010 - Photos © Archive Slow Food

Sentinelle soutenue par



et

UBPN

Coordinateur de la sentinelle

Albéric Valais

a.valais@domainedesrues.com

Tel : +33 241 410 841

www.slowfoodfoundation.com



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité



La plus petite race française, mais elle a tout d'une grande !

À la fin du XIXe siècle, la race bovine Bretonne Pie Noir est l'une des plus grandes races françaises (700 000 vaches en 1900).

En Bretagne, on retrouve partout cette petite vache autochtone à la robe noire et blanche qui lui donne son nom « Pie Noir ». Grâce à son lait riche, se développent deux savoir-faire : celui du beurre donnera naissance à une industrie biscuitière de renom, galettes au beurre, gâteaux bretons, Kouign Amann, crêpes au beurre... et celui de l'élevage de porcs fermiers au lait écrémé, élevage devenu aujourd'hui essentiellement industriel.

À l'orée des « Trente Glorieuses », les agriculteurs livrent leur lait à des laiteries, ne transforment plus à la ferme et la régression des effectifs de la race est vertigineuse. On lui reproche son petit format et sa faible valeur bouchère, à une époque où les grandes races mixtes ont le vent en poupe. Dans les années 1960, il fallait être « moderne ». On le sera ! Pourtant la race possède des atouts indéniables. Née d'une sélection séculaire sur les terrains granitiques acides et pauvres du Sud Bretagne, elle est



La Sentinelle

Le pari de la sauvegarde de la race réussi (1600 vaches en 2010), les éleveurs de Bretonne Pie Noir souhaitent s'investir dans la valorisation économique de ses productions, en gardant toujours le souci de proximité et de lien avec leurs consommateurs. Au programme du projet Sentinelle, la description précise du goût exceptionnel des produits laitiers, puis carnés de la Bretonne Pie Noir. Et notamment le gros lait ou Gwell *, lait fermenté obtenu par ré-ensemencement du lait entier après la traite avec le levain de la veille, traditionnellement consommé avec les galettes au blé noir, mais dont les usages sont variés aujourd'hui (desserts, préparations). Sans oublier la crème au lait cru, onctueuse et fruitée, et le beurre salé, inimitable. La Sentinelle devra aussi assurer la promotion des produits, pour asseoir la viabilité économique de ces systèmes d'élevage, de transformation et de commercialisation. La finalité étant d'attirer toujours plus de jeunes vers cette race bretonne, et de remettre cette petite vache sur le chemin de sa grande destinée.

* Le Gwell est une marque déposée par les éleveurs de l'Union Bretonne Pie Noir, qui garantit un gros lait issu de lait de Bretonne Pie Noir.



caractérisée par sa grande rusticité. Résistante aux maladies, elle se satisfait de pâturages très pauvres et de fourrages grossiers. Elle contribue ainsi à l'entretien de paysages naturels fragiles. Elle produit un lait très riche, et elle dispose de qualités maternelles reconnues. En 1976, un programme de conservation est initié. Pendant trente ans, il va être suivi avec rigueur et sera accompagné par l'installation de jeunes éleveurs motivés. Réunis au sein de l'Union Bretonne Pie Noir, leurs engagements se résument en quelques mots : extensivité, respect de l'environnement, relation directe avec le consommateur, typicité des produits... et rentabilité ! Avec 3 000 à 5 000 L de lait par animal et par an, la production est deux fois moins élevée que celle des races modernes dans les systèmes d'élevage conventionnels voisins. Mais comme la viande, le lait de grande qualité, riche en crème, allié au savoir-faire de transformation que les éleveurs développent et à la vente en circuits courts, permet de tirer un revenu raisonnable grâce à une valeur ajoutée par le travail. Plus que jamais, la Bretonne Pie Noir et les éleveurs qui la défendent, ancrés à la fois dans le terroir et la modernité, incarnent l'alternative à la production régionale standardisée dans l'impasse.

