

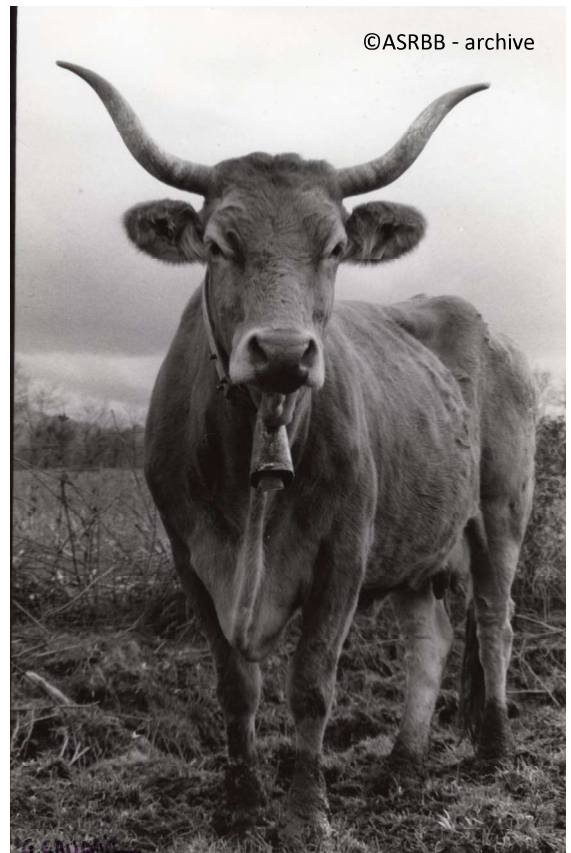
# LA RACE BOVINE BÉARNAISE

**Un peu d'histoire** : Comme son nom l'indique, cette race bovine est originaire de la province du Béarn, dans le département des Pyrénées-Atlantiques. La race Blonde des Pyrénées, qui regroupait tous les animaux blonds du bassin sud aquitain, présentait une grande diversité d'individus, liée à l'habitat et au terroir des animaux. Ainsi, en ce qui concerne les Pyrénées, chaque vallée avait son « type de vache ». L'Ossaloise, l'Aspoise, la Barétoune, pour le Béarn, étaient les voisines de la Basquaise, de la vache d'Urt etc.

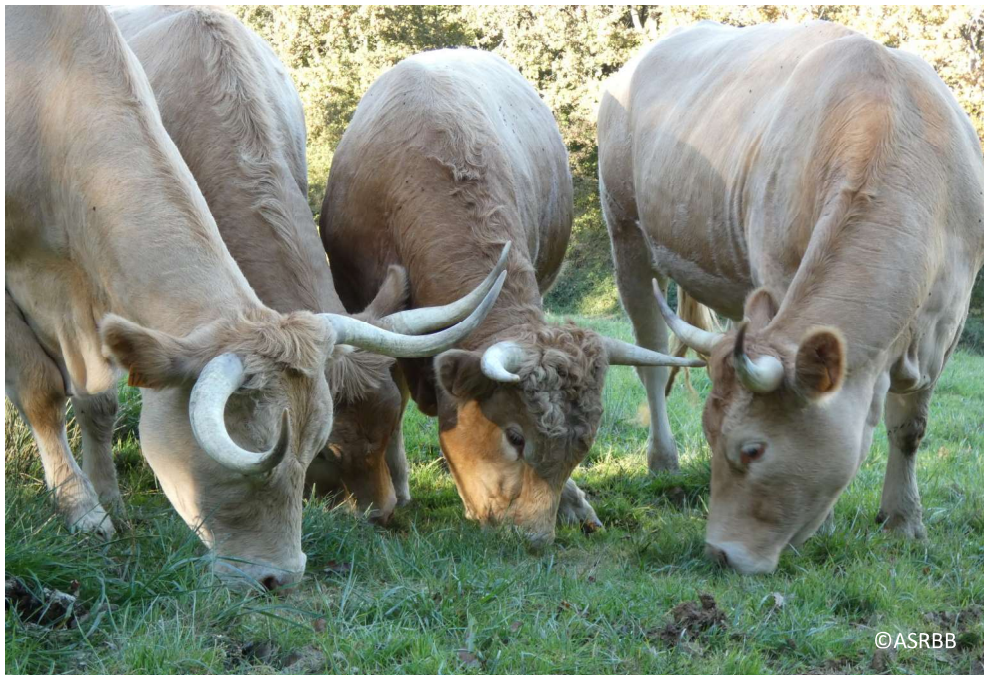
La fusion de cette population avec les races Blonde du Quercy et Garonnaise, imposée dans les années 60 pour créer la race Blonde d'Aquitaine, a bien failli causer la perte de cette diversité. Issue du rameau originel, dont il restait, dans les années 70, seulement quelques dizaines d'individus, dispersés en vallée d'Aspe et de Lourdios-Ichère, **la race prit le nom de Béarnaise**.

Ses effectifs sont en constante augmentation depuis plusieurs années et l'intérêt qu'elle suscite ne cesse de croître. Dans les années 90, moins d'une centaine de femelles étaient présentes chez une vingtaine d'éleveurs alors qu'aujourd'hui on en dénombre plus de 500 chez six fois plus d'éleveurs. Ses effectifs ont largement augmenté depuis 2015, grâce au 1er prix en faveur de l'agrobiodiversité animale obtenu par Geneviève et Gilles Delas et remis par la Fondation du Patrimoine. Ces jeunes éleveurs ont tenu à mettre en avant le travail de sauvegarde mené collectivement par les anciens éleveurs aidés par l'Institut de l'élevage et le Conservatoire des Races d'Aquitaine.

**Sa morphologie** : D'un gabarit moyen, elle est facilement **reconnaisable à ses longues et fines cornes en forme de lyre**. Sa robe froment clair, nuancée sous le ventre et à l'arrière des pattes, témoigne de son appartenance au rameau blond aquitain. Des membres courts et solides, un avant-train puissant, lui assurent une morphologie apte à la marche en estives et au travail en attelage. Une queue « en crosse », une tête plutôt fine, élégante et une cuisse longue, bien descendue, sont autant de critères auxquels les éleveurs sont particulièrement attentifs.



**Son caractère** : Vive et agile, elle est **parfaitement adaptée à la vie en montagne**. Son intelligence et sa ruse lui offrent des aptitudes intéressantes pour l'exploration de nouvelles surfaces à pâturer. Résistante et rustique, elle se contente d'une alimentation parfois grossière et variée, provenant de landes ou de prairies à faible valeur nutritionnelle. Elle est un allier indispensable pour le maintien des milieux ouverts et participe ainsi à la stabilité de la biodiversité de la faune et de la flore.



### Pourquoi l'élever ?

Porteuse d'une identité forte, elle est un **symbole de préservation du patrimoine** biologique domestique des Pyrénées occidentales. Au-delà de son lien au terroir béarnais depuis des siècles (elle est sur le blason du Béarn et présente sur les armoiries de nombreuses communes), elle fait partie des traditions et des pratiques spécifiques de l'agriculture montagnarde. Sa rusticité et ses qualités ma-

ternelles en font une excellente reproductrice, capable de vivre plus de vingt ans. La vache béarnaise est aussi un animal de caractère, à l'image du pays et des hommes qui l'entourent. Elle sait s'adapter à des conditions d'élevage simples.

#### Les produits:

La vache béarnaise a une origine **plutôt laitière**. Cela lui permet de nourrir son veau sans besoin d'apport en céréales ni de lait en poudre. La viande de son veau est en général rosée, goûteuse et tendre. Elle est facilement mise en valeur par une cuisine de qualité. La viande de bœuf issue des vaches ou d'animaux castrés est naturellement persillée et riche en goût. La finesse de son grain lui confère des prédispositions à la cuisine gastronomique. Certains éleveurs s'intéressent également au lait et aux produits laitiers ou dérivés (fromages, lait, crème, savon...). Un long travail d'analyse et d'expérience est déjà engagé afin de tirer le meilleur profit possible de ces qualités qui ont fait la réputation de la « vache du pays ».

#### L'association :

Née en 2003, l'association pour la sauvegarde de la race bovine béarnaise a pour premier objectif de rassembler les éleveurs de vaches béarnaises autour des mêmes valeurs avec la volonté partagée de mettre en lumière un savoir-faire et un terroir. Nous avons décidé de communiquer sur les qualités de notre vache et sur les produits qui en sont issus. C'est pourquoi il est essentiel à nos yeux que les éleveurs engagés au service du consommateur et adoptant des pratiques de production respectueuses de l'environnement puissent recevoir le juste revenu de leur travail, réalisé avec passion.



#### Perspectives & Projets :

Notre volonté collective est de valoriser notre vache et tout ce qu'elle représente. De jeunes éleveurs nous rejoignent, ce que nous laisse entrevoir la création prochaine de nouveaux troupeaux. Grâce à ses nombreuses qualités et aux multiples facettes de notre vache, nous avons entrepris la création d'une filière, en concertation étroite avec des consommateurs, des professionnels de métiers de bouche et bien sûr avec les éleveurs eux-mêmes. Un de nos objectifs prioritaires est d'accélérer le développement de notre production afin de pouvoir satisfaire la forte demande exprimée autour de nos produits.

JULIA & SYLVAIN AIME



39 et 40 ans – Éleveuse et éleveur à Ayherre et La Bastide-Clairence (Communauté d'Agglomération du Pays-Basque)

Nous sommes installés en hors cadre familial. En 2006, nous avons choisi un quartier « à cheval » sur les communes de Ayherre et La Bastide-Clairence. Nous évoluons depuis 2014 sur le GAEC Biotzeko.

**Quels sont les productions de la ferme ?** « La ferme est composée d'une quarantaine d'hectares avec plus de 10 hectares de landes. Toutes les productions sont certifiées agriculture biologique. Nous avons 350 brebis laitières (en majorité de race Manech tête noire) pour faire de la transformation fromagère. **Nous possédons 18 vaches de race Béarnaise et de race Pirenaica.** Tout est vendu en direct. Nous disposons aussi de 3 truies et 1 verrat de race basque. Une vingtaine de porcelets sont engraisés, vendus et transformés par nous-mêmes sur la ferme. Les porcelets non-engraisés sont vendus à d'autres paysans. Nous réalisons des caissettes pour les particuliers. Pour les restaurateurs, au niveau des veaux et des bœufs, nous exerçons des découpes particulières. Nous fabriquons aussi de l'axoa. Nous faisons du maïs de variété « ArtoGorri ». Nous le valorisons soit une partie en farine ou soit en polenta. L'an dernier, le rendement a été de 1.5 tonnes. »

**Pourquoi avez-vous choisi la Béarnaise ?** « Auparavant, nous avions un troupeau de vaches de race «Blonde d'Aquitaine». Nous vendions toute cette production aux négociants. Nous recherchions plutôt une race plus adaptée à notre type de ferme. Nous voulions avoir des vaches plus autonomes en alimentation, plus fertiles, avec des vêlages faciles et plus laitières. Également, nous souhaitions les faire transhumer. Tout naturellement, nous nous sommes tournés vers une race locale qui n'est d'autre que la « Blonde des Pyrénées » ou «Béarnaise».

CLEMENT DARRIVERE

24 ans - Éleveur à Lalonquette et Vignes (Communauté des Communes des Luys en Béarn)

« **Je suis en phase d'installation** sur une ferme en location à Lalonquette dans le Nord du Béarn. Je travaille sur le GAEC Jeantou avec mon père et mon frère à Vignes. Je m'occupe aussi d'un troupeau de 80 mères en race Blonde d'Aquitaine système "naisseurs-engraisés" (taurillons et vaches grasses). »

**Quel est l'assolement de la ferme ?** « Il est composé de maïs, tournesol et des prairies. Nous faisons aussi du blé et du soja en agriculture biologique J'ai récemment monté un troupeau de vaches Béarnaises. A ce jour, **j'ai 5 vaches, 4 génisses et 1 taurillon.** »



**Pourquoi la Béarnaise ? Quelles sont ses qualités pour toi ?** « J'ai acheté la première Béarnaise en 2019. Au début, c'était par plaisir et pour participer à sauvegarder cette race ancestrale. Étant passionné par les vaches, ma passion pour la Béarnaise est venu naturellement. Un autre élément déclencheur fut **en lisant le livre sur la Béarnaise.** Aujourd'hui, je vois en la Béarnaise beaucoup de qualités. Sa rusticité est essentielle et sera un atout majeur pour les générations de futurs éleveurs. En tout cas, **elle m'apporte un confort de travail et un gain de temps incomparable par rapport à une Blonde d'Aquitaine.** Sur le plan financier, elle est intéressante grâce à ses charges qui sont très faibles. »

**Quel est ton projet ?** « À l'avenir, mon projet est d'augmenter le troupeau de Béarnaises pour diminuer celui des Blondes. Le but étant d'allier les deux troupeaux. Ils me semblent complémentaires en termes de valorisation des prairies et des fourrages. Les Blondes trient plus alors que les Béarnaises sont moins regardantes au niveau de l'alimentation. »

Témoignages issus du « *Quin va la vaca ? n° 6* », bulletin d'informations de l'Association de Sauvegarde de la Race Bovine Béarnaise (ASRB).

Rédacteur : Vincent Moulià, animateur de l'ASRB.