



La vache normande libère l'éleveur !

CONTACT PRESSE

Albéric Valais - 06 60 21 53 05

a.valais@domainedesrues.com

- DOSSIER DE PRESSE -

Sommaire



01 LA VACHE NORMANDE LIBÈRE L'ÉLEVEUR

02 ELEVEURS DE VACHE NORMANDE
LIBERTÉ, FIERTÉ ET PLAISIR !

... entretien avec Albéric Valais, Directeur de l'OS Race normande

03 CE QU'ILS EN DISENT...
TÉMOIGNAGES D'ELEVEURS DE VACHES NORMANDES

04 ABÉCÉDAIRE

Crédits photo : © Philippe Delval



La vache normande libère l'éleveur !

La disparition des quotas laitiers suscite chez les éleveurs laitiers autant d'espoirs que de craintes. Comment s'adapter à cette nouvelle donne après trente ans d'encadrement réglementaire de la production ? La profession s'interroge et certains envisagent déjà, pour répondre à l'accroissement de la demande, que chacun espère mais que personne ne saurait garantir, de s'orienter vers des races laitières toujours plus spécialisées, toujours plus productives.

Et si, au contraire, une race mixte comme la normande était une réponse ?

Réputée pour la richesse de son lait, elle garantit à l'éleveur une meilleure rémunération du lait, un meilleur revenu. C'est plus de marges de manœuvres dans la conduite économique de l'exploitation, c'est de la liberté retrouvée.

Rustique, parfaitement adaptée au plein air, elle valorise au mieux une alimentation dans laquelle l'herbe, aliment abondant et bon marché, tient une grande place. D'où une moindre dépendance aux achats faits à l'extérieur, moins d'investissements dans la production de compléments alimentaires céréaliers, moins d'endettement et donc un meilleur équilibre économique.

Robuste, de bonne croissance et de bonne conformation, elle est naturellement moins sujette aux troubles métaboliques. Elle est fertile et vêle facilement. Autant de frais vétérinaires en moins.

Race mixte, sa production de lait « haut de gamme » et ses qualités bouchères reconnues, attestées par une excellente valorisation des carcasses, offrent un accès plus facile aux filières de qualité (AOC, agriculture biologique...) et donc un revenu amélioré. L'équilibre lait-viande permet en outre de mieux résister à la volatilité des marchés.

De caractère débonnaire, elle est d'élevage aisé. C'est moins de stress pour l'éleveur et du temps disponible pour d'autres activités. Au bien-être animal répond le bien-être de l'éleveur.

Autant de caractéristiques qui font de la vache normande une assurance contre les aléas économiques et la meilleure alliée de l'éleveur dans sa conquête de l'autonomie. Car il a aujourd'hui trop souvent le sentiment de ne plus piloter lui-même son entreprise ni son accès au marché en raison de la pression exercée par d'innombrables conseillers techniques et autres experts financiers, pas toujours désintéressés.

La vache normande, c'est une autre façon de faire, un autre style d'élevage.
La possibilité de conjuguer fierté, liberté et passion.



Éleveurs de vaches normandes Liberté, fierté et plaisir !

Des décennies durant, la vache normande, race mixte à dominante laitière, a été la star des élevages bovins français. Première vache sur laquelle, dès 1946, a été testée l'insémination artificielle, la Normande peut alors sortir plus facilement de son territoire d'origine. Dans l'immédiat après-guerre, elle va rapidement conquérir le Grand Ouest puis d'autres régions françaises et européennes, s'imposant même jusqu'en Amérique du Sud. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : en 1960, la France comptait plus de 4,5 millions de bovins normands, presque un quart du cheptel national !

Mais à partir des années 1970, la Normande voit sa place de leader contestée par une concurrente qui connaît alors un fort développement international : la frisonne pie noire, rebaptisée « Prim'Holstein » au début des années 1990. Dans un contexte de politique agricole fortement marquée par le productivisme, la Prim'Holstein, objet d'une sélection très poussée en vue d'augmenter sa production laitière, devient la nouvelle référence. Dès lors, les effectifs de la Normande régressent régulièrement : en 2009, avec environ deux millions de têtes, dont 600 000 vaches en lactation, elle est devancée par la Holstein et même la Montbéliarde. Le cheptel se recentre sur son berceau historique, la Basse-Normandie, et les régions limitrophes : aujourd'hui plus de la moitié des effectifs nationaux sont recensés dans les départements de la Manche, de l'Orne, de la Mayenne et de l'Ille-et-Vilaine.

Les éleveurs de Normandes, on peut les comprendre, se prennent à douter : malgré ses qualités indiscutables, n'est-elle pas en voie d'être « démodée », dépassée par des laitières plus productives ? Quel avenir pour une race mixte alors que la fin du système des quotas semble propice à une production laitière hyperspécialisée, dans laquelle seuls les plus performants sont supposés tirer leur épingle du jeu ? Dans un contexte de concurrence exacerbée, ne risque-t-on pas d'assister à un basculement aussi inexorable que rapide vers les races laitières les plus productives ?

Paradoxalement, c'est précisément dans la période actuelle de dérégulation de l'offre que la Normande a une carte à jouer. Pour Albéric Valais, Directeur de l'Organisme de sélection (OS) en race normande, « Sa mixité lait-viande inscrit la Normande dans un modèle économique agricole équilibré et viable sur le long terme. »

Race mixte, sa production de lait de haute qualité est associée à des qualités bouchères reconnues, ce qui lui permet d'ailleurs d'accéder plus facilement à des filières de qualité porteuses comme les Appellations d'origine et le bio. Race rustique, résistante, elle jouit d'une excellente longévité, est moins dépendante des apports énergétiques extérieurs et s'adapte sans difficulté aux modèles d'élevage les plus variés, même si les systèmes herbagers sont ceux où elle est la laitière la plus performante. Race docile, elle est d'élevage facile. Race robuste, elle est relativement peu sujette aux complications de santé et vêle facilement. De plus, sa fertilité (53 % de taux de réussite en première insémination artificielle) est supérieure à celle de la Prim'Holstein (45 %). »

Tous ces éléments témoignent de la capacité de la Normande à s'intégrer au mieux dans des modèles d'exploitation rémunérateur (son lait étant payé en moyenne de 20 à 50 centimes/litre au-dessus du prix de base et ses carcasses lourdes étant d'un bon rendement en viande), économes en intrants, avec des frais vétérinaires réduits et un endettement mieux maîtrisé, et donc, au final, parfaitement rentables. Mais il ne s'agit pas que de retrouver des marges de manœuvres dans la conduite économique de l'exploitation, ce qui en soi ne serait déjà pas négligeable... « L'éleveur d'aujourd'hui est de plus en plus entraîné dans une valse de contraintes et de normes, lancé dans une course effrénée à la rentabilité, soumis aux pressions extérieures des conseillers techniques de tous poils, qui se traduisent le plus souvent par toujours plus de travail, toujours moins de temps disponible... » La possibilité de produire plus, offerte par la disparition des quotas laitiers, enferme l'éleveur dans une fausse liberté.

La vache normande, c'est d'abord et avant tout « une autre façon de faire, un autre style d'élevage, la fierté d'avoir des vaches « bien finies ». C'est plus d'autonomie et donc de la liberté retrouvée. » Avec elle, l'éleveur a une alliée pour se libérer d'un système déshumanisant qui, trop souvent, le dépossède de son métier. « Avec elle, s'ouvre la possibilité de conjuguer fierté, liberté et passion. » N'empruntant pas la « voie royale » du productivisme et du quantitatif, les éleveurs de Normandes ont pu apparaître à une époque comme les symboles d'une agriculture passéiste ou marginale. C'est mal les connaître : passionnés, exigeants, bien dans leur tête et dans leur époque, ils pourraient bien être au contraire les porteurs d'une nouvelle modernité dans le monde agricole.



Mantilly

3

SIMON PACORY, Éleveur à Mantilly (61 - Orne)

Ce qu'ils en disent... Témoignages d'éleveurs de vaches normandes

La Normandie est parfaite pour valoriser l'herbe

Simon Pacory, 25 ans, s'est installé voici 18 mois sur la ferme familiale des Grimaux, à Mantilly, dans l'Orne. Le troupeau, à 100% de race normande, compte 80 vaches laitières. La ferme s'étend sur 106 hectares, les deux-tiers en herbe, auxquels viennent s'ajouter 17 hectares de blé, utilisé comme complément alimentaire mais surtout pour la production de paille, et 18 hectares de maïs, dont la consommation est réservée aux vaches en lactation.

Dans ce système essentiellement herbager, l'herbe représente plus de la moitié des apports alimentaires du troupeau. C'est un choix technico-économique raisonné : « Ici, l'herbe pousse toute seule. » Elle est pâturée par le troupeau du printemps à la fin de l'automne ou ensilée : « Je fais très peu de foin, car ses qualités nutritionnelles sont faibles. Je privilégie l'ensilage d'herbe, un aliment riche en protéines et en énergie et qui coûte beaucoup moins cher que le maïs. » Ressource abondante mais précieuse, l'herbe est préservée pendant l'hiver : « Les vaches, qui n'aiment guère la pluie, restent à l'abri pendant l'hiver, ça permet donc de préserver les herbages d'un piétinement excessif à une période où les sols sont plus fragiles. »

La ferme des Grimaux dispose d'un quota annuel de production de 560 000 litres de lait vendus à une laiterie voisine : « Le lait de la normande, de qualité supérieure, est mieux valorisé ». Simon Pacory ne s'inquiète pas outre mesure de la disparition des quotas laitiers : « Les contrats pluriannuels seront sans doute légèrement révisés à la hausse, ce qui serait raisonnable. Si nécessaire, je peux agrandir le troupeau de quelques vaches supplémentaires, mais pas question de faire des investissements de folie, car il y a encore beaucoup

d'incertitudes sur le marché du lait. » Il espère surtout pouvoir tirer, à l'avenir, une meilleure plus-value de sa production grâce à une commercialisation sous appellation d'origine contrôlée. Toutes les vaches, que Simon appelle par leur nom, sont nées sur la ferme par insémination artificielle, sauf 5 ou 6 génisses achetées à l'âge de 8 jours : « C'est un troupeau de qualité et en constante progression, même si je n'investis pas dans des bêtes de haute valeur génétique. » C'est en effet un investissement onéreux, et parfois décevant, l'amélioration promise étant essentiellement fondée sur le critère quantitatif de la production laitière, au risque de perdre, à terme, sur la masse musculaire et les qualités bouchères : une sorte de Prim'Holstein bis déguisée en Normande.

Un troupeau demande du soin et de la surveillance, mais la Normande présente l'avantage d'être d'un élevage facile : « Elle a moins de problèmes métaboliques que la Holstein, laquelle est plus fragile. » Ici, peu de maladies et pratiquement pas de mortalité, « sauf l'année dernière où nous avons eu une péritonite, mais c'est vraiment exceptionnel. » Le vêlage, qui est un moment stressant pour bien des éleveurs, est ici un non-événement : « Chez nous, les nuits, même à cette période, sont sereines. » Un troupeau paisible et rustique, moins exigeant, permet de libérer du temps pour la production de Poiré Domfront et de calvados. « L'atelier cidricole, c'est la moitié de notre activité. » Le verger de 800 poiriers et 600 pommiers de haute tige fait partie intégrante du système herbager : la vie biologique du sol et sa fertilité sont entretenues par la chute des feuilles des arbres fruitiers et les déjections des vaches, lesquelles consomment l'herbe qui pousse en abondance. Quant aux 12 kilomètres de haies régulièrement entretenues, ils forment un écran protecteur pour les arbres du verger, abritent les animaux du vent et du froid, contribuant ainsi au bien-être du troupeau, et fournissent le bois nécessaire à l'alambic et au chauffage de la maison.

A la ferme des Grimaux, toutes les ressources sont valorisées et contribuent à la prospérité de l'entreprise. C'est un système équilibré, dans lequel la normande, par ses qualités, occupe une place centrale.



Avoir du temps pour nos enfants

David et Céline Blanchard sont installés en EARL depuis dix ans sur une belle exploitation de 143 hectares, dont la moitié en cultures, située à la pointe nord-est de la Mayenne, à Madré, non loin de Villaines-la-Juhel. Dans ce paysage typique des bocages de l'Ouest où alternent prairies, prés-vergers clos de haies vives et parcelles de cultures, la robe tachetée de la Normande domine. Le troupeau des Blanchard compte une soixantaine de vaches laitières, toutes Normandes, et une dizaine de vaches allaitantes et une centaine de taurillons, destinés à la boucherie, charolais et normands.

Ici, tout a été pensé et organisé pour libérer du temps, ce temps si précieux que David et Céline souhaitent consacrer d'abord et avant tout à leurs deux filles, Clara, 8 ans, et Lana, 4 ans. Il y a cinq ans, ils ont ainsi été parmi les premiers, dans leur canton, à s'équiper d'un robot de traite. Avec cet équipement, les vaches deviennent autonomes, ce qui permet de s'affranchir de la contrainte horaire liée aux deux traites quotidiennes. « Cela veut dire que nous sommes moins pris par les bêtes et donc plus disponibles pour nos enfants aux moments où elles en ont besoin, le matin avant le départ pour l'école et en fin d'après-midi, à leur retour. » Un robot de traite représente un lourd investissement, de l'ordre de 150 000 €, rendu possible par la bonne santé économique de l'exploitation : « Notre quota s'élève à 378 000 litres, livrés à une laiterie voisine, et le lait de la Normande, plus riche, est acheté jusqu'à 50 à 60 euros par mille litres de plus que le prix de base. » Le robot compte une seule stalle, ce qui est suffisant pour un troupeau de cette taille.

David et Céline ont été surpris de la rapidité avec laquelle le troupeau s'est « converti » à cette nouvelle méthode de traite : « Généralement, on estime que les animaux ont besoin d'un temps d'adaptation d'environ un mois, mais il n'a pas fallu plus d'une semaine pour que le robot ne soit adopté par nos vaches. Quant aux génisses nouvellement intégrées au troupeau, elles ont déjà tout compris au bout de deux jours ! ». La Normande semble particulièrement bien adaptée à ce système de traite high-tech qui a la faveur de plus en plus d'éleveurs. D'un tempérament calme, elle est peu portée sur les coups de sabots intempestifs qui pourraient nuire à ce coûteux équipement. Solide sur ses aplombs, elle est moins exposée aux risques de perte d'équilibre ou de glissade sur les surfaces bétonnées parfois humides. Sociable mais autonome, elle s'adapte sans difficulté à un système « autogéré ». Chacune vient à son tour, quand elle en éprouve le besoin, généralement quatre fois par jour, puis retourne d'un pas tranquille vers les herbages regroupés autour du bâtiment de traite. Un système d'alternance de parcelles jour/nuit permet d'assurer une rotation des animaux dans les pâturages et d'optimiser la consommation d'herbe.

La ferme de David et Céline est donc une exploitation fortement automatisée dans laquelle la Normandie s'intègre parfaitement. D'une part, le meilleur niveau de rémunération de son lait et la bonne valorisation des carcasses, en fin de carrière, permettent de dégager des capacités d'investissement. D'autre part, ses qualités spécifiques (rusticité, solidité, « bon caractère »...) sont un atout pour la mise en place de ce modèle innovant, qui permet au couple d'éleveurs de retrouver une certaine liberté dans la maîtrise de leur emploi du temps. Cette volonté d'automatisation a toujours été au cœur des préoccupations de David et Céline : outre la traite robotisée, toutes les étapes de l'élevage sont concernées, depuis le vêlage (surveillance à distance avec alerte téléphonique) jusqu'au suivi des jeunes veaux et des génisses.

De ce temps libéré, qu'elles peuvent partager avec leurs parents, que font Clara et Lana ? Elles chaussent leurs bottes et filent dans les champs. L'élevage est une passion qui démarre dès le plus jeune âge...



GÉRARD & RENÉE LEFEUVRE
Éleveurs à Pléboulle (22 - Côtes-d'Armor)

Situé à l'est de la Baie de Saint-Brieuc, dans les Côtes-d'Armor, le village de Pléboulle est niché non loin des falaises du Cap-Fréhel. Ce plateau du pays de Dinan forme, avec la région de Guingamp, le principal bassin d'élevage breton de la vache normande. Ici, au hameau de Calan, les 65 laitières de Renée et Gérard Lefeuvre pâturent paisiblement. Dans le troupeau, parmi les Normandes, la robe pie noire des 7 ou 8 Holstein se remarque. « A l'origine, notre troupeau comptait moitié de Holstein, mais en 1992 nous avons fusionné avec un élevage qui était 100% de race normande. »

Une assurance contre les périodes incertaines

Désireux d'améliorer la qualité de leur cheptel, Renée et Gérard éliminent les animaux dès qu'ils ont un problème : ainsi, année après année, la proportion de Holstein, plus fragiles, recule et le troupeau se « normandise ». Ne devraient-ils pas, au contraire, dans un contexte de disparition des quotas laitiers, privilégier la Holstein, réputée meilleure laitière ? « La question peut se poser quand les cours du lait sont à un très haut niveau, et surtout s'y maintiennent des années durant. Mais dans un marché incertain, la Normande est plus intéressante. Elle est rustique, facile d'élevage, son lait est mieux payé et les carcasses sont mieux valorisées. C'est une assurance contre la fluctuation des cours, un amortisseur dans les années difficiles. Nous pensons vraiment qu'il y a un coup à jouer pour cette race en ce moment ! »

La ferme de Calan s'étend sur 56 hectares, dont 10 de céréales et surtout 24 de maïs, lequel représente les deux-tiers de la ration alimentaire du troupeau. Le quota laitier est de 418 000 litres, la production étant livrée à la laiterie voisine. Renée et Gérard n'envisagent pas d'agrandir le troupeau : « Pour le moment, il n'est pas question pour nous d'avoir plus de vaches, parce qu'il faut trouver des terres pour l'élevage et pour l'épandage. Et nous ne serions plus assez de deux pour assurer tout le travail. » Renée et Gérard, qui viennent tout juste de passer le cap de la cinquantaine, aiment leur métier mais veulent aussi profiter de la vie : « Une fois par mois, on prend un remplaçant pour la traite du week-end. Ça permet de faire autre chose, d'avoir des loisirs. »

La passion de Renée, ce sont les concours agricoles, qu'elle et Gérard ont découverts un peu par hasard, il y a quelques années : « Un jeune, en stage à la ferme, nous a encouragés à présenter une de nos bêtes. Ensuite, on y a pris goût... » Devenue une habituée du Salon de l'agriculture, Renée apprécie de pouvoir « rencontrer d'autres gens et montrer la réalité du métier. » La ferme de Calan a remporté de nombreuses distinctions avec la célèbre « Tresse », aujourd'hui âgée de 13 ans, et qui fait toujours partie du troupeau.

Bien ancrés dans leur époque, Renée et Gérard n'en oublient pas pour autant l'avenir, qu'il faut préparer dès aujourd'hui. Ces investissements, ils les feront à leur rythme, sans précipitation : « Par exemple, dans quelques années, l'âge venant, ce serait appréciable d'avoir un robot pour la traite. » Investir, c'est aussi savoir tenir compte des évolutions du métier, maintenir la technicité et donc la valeur de l'exploitation, qu'un de leurs fils, technicien agricole salarié, reprendra peut-être un jour : « Il aimerait bien se mettre à son compte, mais la ferme est trop petite pour dégager un salaire supplémentaire. » Le fils devra peut-être attendre le départ en retraite de ses parents pour prendre la relève. D'ici là, le troupeau sera sans doute « normandisé » à 100%...



Abécédaire

A_{OC/AOP}

L'appellation d'origine contrôlée (AOC), et son équivalent européen, l'appellation d'origine protégée (AOP), sont des labels officiels de protection d'un produit liés à son origine géographique et à certaines caractéristiques de fabrication. Ils garantissent l'origine de produits alimentaires traditionnels, issus d'un terroir et d'un savoir-faire particulier. Les produits sous AOC répondent à un cahier des charges validé, en France, par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

B_{ioologique (agriculture)}

L'agriculture biologique (AB) est un mode de production caractérisé par l'absence d'usage de la chimie de synthèse et qui met en œuvre des pratiques agricoles respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs. Reconnue officiellement en 1980 par les pouvoirs publics français, elle a aligné en 2009 ses critères sur le label bio européen. Le label AB fait partie des signes de qualité dont l'INAO a la charge.

B_{ringée}

Caractéristique et facilement reconnaissable, la robe de la Normande se décline en trois couleurs : caille (blanc), blonde (marron) et bringée (presque noire). Selon la couleur dominante, la vache sera dite caille (fond blanc parsemé de taches de couleur), blonde (une grande tache claire couvre presque tout le corps de la vache, le ventre reste blanc) ou bringée (une grande tache sombre couvre presque tout le corps de la vache, le ventre reste blanc).

Camembert

La renommée du fromage de Camembert remonte au début du 18e siècle, mais il ne prend son aspect actuel qu'à la fin du 19e siècle. Son succès commercial lui vaut rapidement d'être fabriqué en dehors du Pays d'Auge, et même de la Normandie, et son nom tombe dans le domaine public en 1926. Reconnu en AOC en 1983, le camembert de Normandie est un fromage au lait cru à pâte molle de couleur ivoire à jaune clair, légèrement salée, et à croûte fleurie. A partir de 2020, pour avoir droit à l'AOC, les élevages devront comporter au moins 50 % de leur effectif de laitières en vaches de race pure normande, lesquelles devront pâturer au moins 6 mois dans l'année.

Knörr

Ce terme scandinave (pluriel : knörrir) désigne le navire marchand à mat unique et à voile carrée utilisé par les Vikings, peuple de conquérants, mais aussi et surtout de commerçants. Malgré l'absence de sources documentaires fiables, il est généralement admis que la vache normande, ou du moins son lointain ancêtre, a été introduite dans l'Ouest de la France par les peuples scandinaves au cours des 9e et 10e siècles. Le terme généralement utilisé de « drakkar » (dragon), désigne en réalité la figure de proue sculptée. Bien qu'impropre, il s'est imposé à partir du milieu du 19e siècle.

Ensilage

Il existe deux manières principales de stocker et de conserver les fourrages : la voie sèche -le foin- et la voie humide -l'ensilage, qui est une fermentation lactique anaérobie. Pour le foin, on procède par dessiccation, sous l'action du soleil (séchage naturel), éventuellement complétée par de l'air chaud artificiel (séchage en grange). Appliqué aux graminées fourragères et au maïs, l'ensilage s'est imposé au 20e siècle et a contribué à l'essor de l'élevage.

Herd-book

Ce terme d'origine anglaise désigne le registre généalogique des races bovines. Il existe des registres pour d'autres races d'espèces domestiquées : chiens, porcs, équidés (« stud book »), ovins (« flock-book »)... Tout animal inscrit sur le registre possède un code d'identification prouvant sa « pureté raciale » : c'est ce qu'on appelle le pedigree. Les premiers registres ont été créés par les éleveurs anglais pour valoriser la sélection de leurs reproducteurs.

Insémination

Déjà pratiquée par les Arabes au 14e siècle sur les juments, l'insémination artificielle est une technique de reproduction assistée consistant à placer du sperme dans l'utérus de la femelle sans qu'il y ait de rapport sexuel. Perfectionnée au début du 20e siècle, cette technique a été expérimentée pour la première fois sur des vaches en 1946, dans le Perche : la première vache inséminée artificiellement était donc une Normande.

Fertilité

En biologie, le terme de fertilité désigne le potentiel reproductif d'un individu ou d'une population, mesuré par le nombre de descendants visibles produits. Le terme de fécondité, plus général, désigne la capacité de se reproduire.

Lunettes

La race normande est caractérisée par une tête blanche avec, le plus souvent, des taches sur le mufle et autour des yeux, qu'on appelle des « lunettes ». Cette particularité morphologique lui confère une excellente résistance à l'ensoleillement, ce qui ne présente certes pas un intérêt vital dans l'ouest de la France, berceau de la race, mais est très apprécié dans les pays plus ensoleillés comme le Portugal, l'Australie ou le Mexique.

Mixité

Jusqu'au 19^e siècle, les races bovines étaient traditionnellement divisées en trois grands groupes : les races laitières, celles destinées au travail et à la boucherie, et les rustiques, qui cumulaient ces trois qualités. A partir des années 1950, la spécialisation des élevages a entraîné celle des races, tandis que l'arrivée de la mécanisation signait l'abandon progressif de la traction animale. Les bovins se répartissent désormais en quatre groupes : races laitières, bouchères, mixtes (lait et viande) et rustiques. Les frontières entre ces quatre groupes ne sont pas étanches pour autant : ainsi la Montbéliarde et la Normande* sont considérées comme des races mixtes, mais à dominante laitière.

Normande

La Normande actuelle est issue d'efforts successifs de sélection qui remontent au 17^e siècle. D'abord connue sous le nom de « race du Cotentin », elle rassemble d'anciennes variétés locales, comme la Cauchoise, la Mayennaise, la Brayonnaise et l'Augeronne. Croisée au 19^e siècle avec des taureaux anglais Durham, elle gagne alors en poids et prend l'aspect qu'on lui connaît aujourd'hui. Le herd-book* de la Normande a été créé en 1883. C'est un animal de grande taille, dont la robe présente des panachures très diversifiées, plus ou moins foncées. Elle est réputée pour sa triple aptitude à produire du lait, du beurre et de la viande. Riche en protéines, son lait se prête particulièrement bien à la fabrication fromagère, notamment du camembert (de Normandie !).

Prim'holstein

Originnaire de Frise, région située au nord-ouest des Pays-Bas, la « Hollandaise pie noire » est introduite en France dès le 18e siècle. Elle prend, à partir de 1903, le nom de « Française frisonne » puis, en 1990, celui de « Prim'holstein », souvent raccourci en « Holstein ». Son herd-book* a été créé en 1922. Réputée pour ses capacités laitières, cette vache à la robe caractéristique, distribuée en larges plaques noires et blanches, et à la mamelle volumineuse, peut produire plus de 10 000 kilos de lait par an.

Rusticité

On dit d'un animal (mais aussi d'un végétal) qu'il est rustique quand il résiste bien à des conditions climatiques difficiles ou aux maladies et qu'il est peu exigeant en matière d'alimentation. La Normandie est considérée comme rustique en raison de son aptitude à vivre en plein air sous les latitudes les plus diverses, de sa facilité de vêlage et de sa capacité à valoriser de façon économique toutes sortes de fourrages.

SIQO

Acronyme de « signes d'identification de la qualité et de l'origine » (AOC*, IGP, STG, Label rouge, Agriculture biologique*), des signes officiels et contrôlés qui garantissent au consommateur que le produit sous SIQO été élaboré selon des critères plus exigeants que son équivalent générique. En France, les SIQO concernent une exploitation agricole sur quatre et plus de 1 000 produits. En 2012, le chiffre d'affaires des produits sous SIQO (hors bio) est estimé à 20 milliards d'euros hors-taxes, dont 16 milliards pour les eaux-de-vie et les vins AOP*. La même année, il s'est vendu sur le marché français pour 4 milliards d'euros de produits alimentaires bio (+6,6% par rapport à 2011).

Sources :

- Marcel MAZOYER, *Larousse agricole, éditions Larousse, 2002.*
- Alain RAVENEAU, *Inventaire des animaux domestiques en France, éditions Eclactis, 1994.*
- *inao.fr*
- *lanormande.com*



CONTACT PRESSE
Albéric Valais - 06 60 21 53 05
a.valais@domainedesrues.com