



# La vache maraîchine

Par Mireille Tabare Photos Abdel-Krim Kallouche

**C**omment maintenir et développer l'activité d'élevage dans notre pays, face à la concurrence internationale et aux crises sanitaires qui secouent le secteur depuis quelques années ? Une solution existe : miser sur des produits de qualité, bénéficiant d'une bonne image et valorisant nos spécificités régionales. L'élevage de la vache maraîchine réunit tous ces atouts. C'est une race locale, élevée sur les prairies des marais atlantiques et fournissant une viande goûteuse et tendre. «Jusque dans les années 1950, la maraîchine, issue de la souche vendéenne, comme ses cousines la parthenaise et la nantaise, était élevée dans les zones de marais s'étendant du sud de la Loire au nord de la Gironde, et surtout en Vendée, berceau de la race, explique Bénédicte Roche, chercheur à l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), sur le domaine expérimental de Saint-Laurent-de-la-Prée (marais de Charente-Maritime). Cette vache rustique de grande taille, dotée d'une solide force musculaire, était très appréciée pour la traction animale, pour travailler les terrains lourds des marais.» Grâce au travail obstiné mené depuis 1987 par un groupe d'éleveurs réunis dans l'association de «valorisation de la race bovine maraîchine et des prairies humides», accompagnée par l'Institut de l'élevage et le Parc naturel régional du Marais Poitevin, et avec le soutien apporté par l'Inra depuis 1995, la race maraîchine, qui avait quasiment disparu dans

les années 1970, est aujourd'hui en voie de reconstruction. Des efforts couronnés de succès puisque la maraîchine a vu son existence officiellement reconnue en 1998 par le ministère de l'Agriculture, en tant que race bovine «à très petit effectif».

Pour amorcer ce processus, les éleveurs ont utilisé un taureau de monte et des semences de reproducteurs de race parthenaise de type «ancien» pour inséminer quatre femelles présentant les caractères de la maraîchine : des animaux de grande taille, avec une robe «froment», des muqueuses noires, des cornes en forme de lyre et de bonnes aptitudes laitières. Par acquisition de nouveaux animaux du même type et par croisements successifs, le troupeau s'est petit à petit constitué. Quinze ans plus tard, on évalue à environ 900 têtes le cheptel de bovins maraîchins, répartis dans 31 élevages, essentiellement en Marais Poitevin. «Elevée de manière extensive sur les prairies naturelles des marais, la vache maraîchine fournit un lait riche et en quantité, et une excellente viande, ce qui en fait une bonne vache allaitante», précise Bénédicte Roche. Valoriser cette race et contribuer à rendre viables ces élevages, c'est aussi valoriser les prairies de marais aujourd'hui si menacées. Conscient de cet enjeu, Patrick Steyaert, directeur du domaine Inra, a développé, depuis 1995, un programme de recherche sur la maraîchine : analyse des pratiques d'élevage, des modes d'organisation des éleveurs pour mener à bien ce projet, des performances zootechniques comparées entre la maraîchine et la charolaise (race répandue en marais). «L'un de nos objectifs, au travers de ces études, est de comprendre comment les éleveurs et sélectionneurs qualifient la race maraîchine et, plus généralement, de poser la question : comment se définit une race ? conclut Bénédicte Roche. Notre hypothèse est qu'une race n'existe pas en soi, qu'elle n'est pas uniquement inscrite dans des gènes. Elle est aussi le fruit de l'activité des hommes et de leurs projets.» ■

Ci-dessus :  
Trompette,  
née le 26 avril 1982,  
doyenne de la race  
maraîchine.

Ci-contre :  
Bénédicte Roche,  
chercheur à l'Inra,  
à Saint-Laurent-  
de-la-Prée.



## Les fossés à poissons des marais de la Seudre

La pêche en marais est une tradition régionale. Marais doux ou marais salés, on y pêche toutes sortes de poissons, en particulier l'anguille, un mets très prisé en Poitou-Charentes. Dans les marais de la Seudre, pour pratiquer cette pêche, les anciens avaient mis au point



une technologie originale en construisant tout un réseau de fossés à poissons. Alimentés par de magnifiques prises d'eau en pierre de taille, ces fossés, dont la plupart sont aujourd'hui à l'abandon, jouaient un rôle essentiel dans l'équilibre écologique local, en remplissant à la fois la fonction d'épuration des eaux entre bassin versant et bassin ostréicole, et celle de nursery et de réserve à poissons. Une vaste opération de réhabilitation de ces fossés est en cours, initiée par le Centre régional d'expérimentation et d'application aquacole (Creaa), basé au Château-d'Oléron, et la Chambre d'agriculture de Charente-Maritime, et portée par la Communauté de communes du Bassin de Marennes et la Communauté d'agglomération du Pays royannais, avec le soutien de fonds publics, en particulier européens. L'objectif : restaurer les fossés dans leur fonction écologique, développer les ressources en anguilles, aujourd'hui menacées, redonner vie à l'activité de pêche traditionnelle, et préserver un patrimoine naturel et architectural unique. *M. T.*

### REPEUPLEMENT ET DÉMARCHE QUALITÉ POUR LA COQUILLE SAINT-JACQUES

**Une expérience de réensemencement des pertuis charentais en coquilles saint-jacques a été menée cet été afin de relancer sa production, interdite quelques années à la pêche, et de mettre en place une démarche qualité semblable à celle du bar et du maigre de ligne.**

**Sur ces réserves, la pêche sera interdite pendant trois ans, le temps que la coquille atteigne sa taille commercialisable, puis les conditions de pêche seront réglementées.**

**En 2001, 410 tonnes ont été récoltées. Avec un million de semis en 2002, 50 tonnes de coquilles supplémentaires pourraient être récoltées en 2005.**

## Des poissons signés «Poitou-Charentes»

Cet été, les clients des poissonniers ont vu apparaître sur les étals des bars de ligne et des maigres de ligne *Signés Poitou-Charentes*, un label impliquant les acteurs de la filière pêche en Poitou-Charentes. C'est dans le but de valoriser la pêche maritime régionale que l'Institut régional de la qualité agroalimentaire (Irqua, créé à l'initiative du Conseil régional Poitou-Charentes en 1998) a lancé une campagne d'information des consommateurs sur le bar et le maigre de ligne, pêchés dans les ports de



La Cotinière, Royan et La Rochelle. «Les produits Signés Poitou-Charentes, explique Alain Barraud, directeur de l'Irqua, s'inscrivent dans une démarche économique auprès des professionnels pour valoriser la pêche.» En effet, si le consommateur peut rapidement repérer des produits régionaux de qualité, c'est parce que, en amont, les professionnels s'engagent à suivre les recommandations d'un cahier des charges assurant la fraîcheur et la traçabilité des produits labellisés.

Ce label sur les produits de la pêche assure au consommateur l'origine du produit – pêché dans le golfe de Gascogne et débarqué dans l'un des trois ports régionaux – et sa qualité – pêche artisanale à la ligne, débarquement de la pêche moins de 24 heures après la capture, glaçage à bord, respect de la chaîne du froid et étiquetage individuel numéroté posé par le pêcheur.

Actuellement, plus de 70 % des bars de ligne et 50 % des maigres de ligne débarqués dans les criées charentaises portent le label régional. «Ces produits de la mer sont des produits haut de gamme, précise Alain Le Bret, président de l'Irqua, dont une grande partie part à l'export, vers la Suisse ou l'Allemagne. La démarche qualité valorise le travail des pêcheurs charentais et garantit au consommateur qualité et traçabilité sur des poissons sauvages.»

Actuellement, 35 pêcheurs, les trois criées charentaises de La Cotinière, Royan et La Rochelle, trois mareyeurs et un distributeur sont impliqués dans cette démarche qualité. L'Irqua envisage d'élargir la gamme des produits de la mer portant le label «Signé Poitou-Charentes» vers les langoustines, la noix de saint-jacques, la crevette grise et le cèteau.

*Luc-Olivier Dufour*

## Le roi des lapins

Grâce à un long travail d'amélioration et de croisements génétiques sur des races de lapins, les chercheurs de l'Inra de la station du Magneraud, près de Surgères, ont mis au point une nouvelle souche d'animaux qui, dans les conditions d'élevage appropriées, fournit à la fois une fourrure de grande qualité et une excellente viande. Vingt-cinq éleveurs, tous basés en Poitou-Charentes, produisent aujourd'hui cette race sélectionnée, commercialisée pour sa fourrure sous le nom *orylag*, et pour sa viande sous la marque rex-du-poitou. « Cette double pro-

duction est soumise à des cahiers des charges très précis, explique Olivier Thibault, de la Chambre d'agriculture de Charente-Maritime : des troupeaux de taille modeste (de 100 à 220 mères), des lapins élevés en cages individuelles et confortables, une nourriture équilibrée et strictement contrôlée. La croissance des animaux est beaucoup plus lente que dans les autres élevages, l'âge d'abattage est fixé aux environs de 120 jours (contre 70 pour un lapin ordinaire) pour un poids moyen de 2,5 kg. Un tel type d'élevage implique une production limitée, et la

commercialisation actuelle est d'environ 2 000 animaux par semaine. L'objectif est de maîtriser la qualité de la production à tous les stades : élevage, transport, abattage, commercialisation. En quelques années, *orylag* et rex-du-poitou sont devenus la référence en termes de haut de gamme. » Souple, soyeuse et légère, la fourrure *orylag* est vendue essentiellement à l'étranger et positionnée sur le créneau grand luxe. La viande rex-du-poitou, fine, goûteuse, d'une très bonne tenue à la cuisson, a conquis le marché de la haute restauration. On la trouve aujourd'hui sur les tables les plus prestigieuses de l'Hexagone, comme à Paris (Crillon, Lutetia, Fouquet's...) ou à Poitiers (Les Trois Piliers), et également à l'étranger (Europe, Japon...). En reconnaissance de sa qualité, le rex-du-poitou s'est vu attribuer depuis 1996 un Coq d'or par les journalistes gastronomes. Avis aux gourmets : le rex-du-poitou est en vente sur les marchés de Poitiers et La Rochelle, ainsi que chez certains bouchers et volaillers de la région. **M. T.**



Dominique Bordier

Informations sur le site : [rex-du-poitou.com](http://rex-du-poitou.com)  
 Ci-contre : une recette avec le rex du poitou préparée par Jean-Yves Massonnet, chef des Trois Piliers à Poitiers.

## La poule Vedette

Lancée sur le marché par la station du Magneraud de l'Institut national de la recherche agronomique, près de Surgères, la lignée *Poule Vedette* est née d'une idée aussi ingénieuse que novatrice : utiliser le gène du nanisme chez la poule pour produire des poulets de chair de taille normale à partir de poules naines et de coqs de taille normale. Entre l'idée et sa réalisation, huit années d'expérimentation et de nombreux croisements ont été nécessaires pour diminuer les effets du gène du nanisme sur le poids des œufs, sur le poids du poulet à huit semaines (âge d'abattage), et obtenir une lignée naine performante de poules reproductrices, la



Vedette, au fort potentiel commercial. Le procédé est en effet très avantageux. Il permet d'abaisser de 15 % le prix de revient du poulet, du fait de la réduction du poids de la poule adulte, et donc de sa ration alimentaire de 25 %, de la possibilité d'accroître de 40 % la densité de peuplement dans les élevages, et de l'excellente viabilité et robustesse de la poule

Vedette. En 1976, afin de favoriser la diffusion commerciale de la Vedette et de poursuivre le travail de sélection sur cette lignée, l'Inra passe le relais à une société privée, l'Institut de sélection animale. La part du marché français du poulet de chair industriel détenue par la Vedette, alors proche de 25 %, connaît une progression fulgurante, pour atteindre 60 % en 1985 et 75 % aujourd'hui. Parallèlement, des marchés s'ouvrent, au Japon, en Europe, en Amérique du Sud. La poule Vedette, implantée aujourd'hui sur tous les continents, détient 8 % du marché mondial du poulet de chair. Elle se décline en deux versions : la Vedette « lourde » pour la production de poulets standard, la Vedette « légère » pour approvisionner le marché du poulet de qualité Label rouge. **M. T.**