

# La Chèvre commune du Pays lorrain

Aperçu historique récent et essai de sauvetage \*

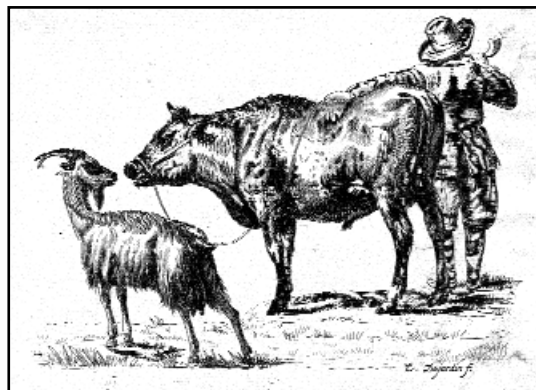
Par Jean-Jacques MARQUART

Province réputée de climat continental, la Lorraine ne semblerait pas, à priori, être un berceau d'élevage de l'espèce caprine. Rappelons qu'il existe pourtant un élevage régulier ordinaire dans des pays plus rudes, tels que la Scandinavie avec 100 000 chèvres, la Pologne avec 50 000, où cet animal figure non seulement dans l'économie actuelle, mais aussi, depuis longtemps, dans le folklore et la mythologie.

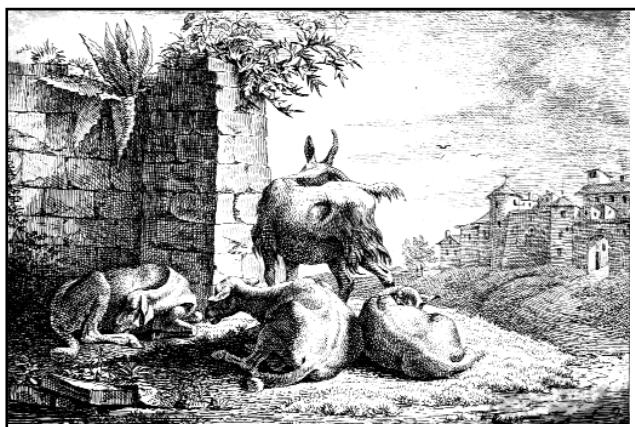
## Elevages anciens et actuels de la chèvre en Lorraine

Deux types d'élevages, très différents l'un et l'autre, existaient en Lorraine aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles :

- En petite économie familiale d'abord, en prolongement de la basse-cour, tenue par des femmes : une à deux chèvres, parfois quatre ou cinq avec un bouc, fournissent lait, fromages, chevreaux, fumier,... nécessaires à la vie familiale et au troc avec les voisins. Le berger communal emmenait, parfois, ces bêtes dans le troupeau communal, sur les friches, les chaumes, les vaines pâtures, les communaux, sauf en forêt, où les chèvres étaient interdites, ce qui est aberrant car, sous la futaie, elles ne causent aucun dégât puisqu'au contraire, aujourd'hui, on les emploie à débroussailler !



*Le berger communal rassemble, tous les matins, au son d'une trompe, le bétail et le menu bétail des gens du village qu'il mène paître dans les communaux, les vaines pâtures, les chaumes, .... Bovins, ovins, caprins, porcins, constituent un troupeau pittoresque, dont chaque animal sait, au retour, retrouver sa maison. Peu rémunérés, ces bergers partirent vite travailler en usine et le petit élevage en subit les conséquences. Cependant, jusqu'en 1935, il en existe encore, comme Joseph Guérin à Saint-Aubin-sur-Aire, qui reçut une médaille d'argent du ministère de l'Agriculture pour 29 ans de service.*



\* Documents de T. Barral, F. Marquart, J.-C. Koenig, photos de E. Wojtowicz et J.-J. Marquart.



- En économie agricole, la chèvre était adjointe aux troupeaux d'ovins en plaine et de bovins en montagne, en transhumance dite verticale pour la montagne vosgienne où le troupeau monte en estive sur les chaumes ; dite horizontale, en Lorraine centrale, où les troupeaux de moutons vont de l'Alsace à la Meuse et la Champagne ou tout le long de la Woëvre. Sa grande faculté d'appriivoisement permettait une meilleure conduite des troupeaux (chèvres guides et de rappel), l'élevage d'agneaux orphelins, la production de chevreaux et de lait qui donnait du goût au lait de vache en production fromagère. Les effectifs, vers 1920, peuvent être estimés au total à 150 000 têtes. Ainsi 10 000 chèvres furent remboursées, en Meuse, en dommages de guerre vers 1920, et 160 000 chèvres figurent à l'inventaire de l'acquisition (1870) de l'Alsace-Lorraine par l'Empire allemand (trois départements). En 1942, il reste 7 000 chèvres vosgiennes, 3 000 en Meurthe-et-Moselle, 2 000 dans la Meuse.



**La revue de la ruralité, très populaire, qui initie aux petites productions et les soutient, depuis presque un siècle.**

*Dans "La vie rurale dans le pays de Haye " (Revue la Science Sociale, mai 1915), Louis Adelphe préconise l'élevage rationnel de chèvres familiales ou de petit artisanat agricole, parmi d'autres activités campagnardes, pour rester au pays et éviter le travail à l'usine.*

*"Aujourd'hui, la chèvre est appréciée avec plus de bienveillance. Une chèvre de valeur moyenne ne coûte pas plus de 30 à 35 F, elle donne au moins un litre de lait estimé à 0,25 F, ce qui fait, par an, 81,25 F \*. En général, elle donne deux chevreaux, vendus 6 F chacun, ce qui fait 12 F et, par an, une quantité d'engrais évaluée à 30 F. Cela fait 123.25 F.*

*Pour cela, elle exige, comme nourriture annuelle,*

*1) Foin de luzerne, 2 kg/jour pendant 7 mois à 5 F le quintal, 21 F*

*2) Luzerne verte pour l'été, 4 ares à 2.50 F l'are, 10 F*

*3) Gros son, 200 gr/jour, à 12F le quintal, 8.75 F*

*4) Betteraves, 1 kg/jour, à 1.60 F le quintal, 5.85 F*

*5) Paille, 0.5 kg/jour, à 5 F le quintal, 9.15 F*

*6) Avoine, 25 kg pendant la nourriture des chevreaux, à 4 F le quintal, 1 F*

*7) Intérêt du capital d'achat de la chèvre : 35 F à 5%, 1.75 F  
Total des dépenses par an : 57.50 F Le bénéfice est donc de 65.75 F par an.*

*L'élevage bien compris donne assurément au cultivateur les bénéfices les plus certains, les moins aléatoires "*

*\* Soit 325 litres/an, ce qui est peu ; à la même époque, des chèvres donnaient couramment de 500 à 1000 litres/an (1920, Revue de zootechnie).*

Actuellement, quelques rares familles rurales possèdent une ou deux chèvres ; un seul des quatre troupeaux d'ovins transhumant actuellement dans les Côtes, sur la Woëvre et le Toulouais, en possède, et une trentaine de chevriers professionnels vivent de troupeaux de 20 à 500 chèvres de races diverses (alpines chamoisées, alpines saanen, poitevines, quelques anglo-nubiennes et angora\* sur les quatre départements lorrains), soit approximativement 3 500 à 5 000 chèvres, ce qui est une réduction phénoménale. Signalons des chèvres naines, d'origine sénégalaise, issues du zoo de la Pépinière à Nancy et de quelques familles tziganes vendeuses de "Bonbons des Vosges". Un essai de chèvre angora a eu lieu à Bruley (54), il y a quelques années.

Cependant, il existe de rares exceptions à ce dualisme économique. Par exemple, avant et après la guerre de 40, dans le village de Liouville (55), sous les côtes de

\* Vers 1860, la société d'acclimatation du nord-est, section de la Société Impériale d'Acclimatation, avait déjà tenté, avec succès, l'élevage de la chèvre angora et du lama, ce que les petits cirques de tziganes circulant en campagne réussissent toujours.

Meuse, deux petites exploitations laitières avec des chèvres uniquement, permirent à deux femmes de vivre honorablement. Le lait vendu au laitier de Vigneulles était mêlé au lait de vache. Système que quelques socio-économistes préconisaient vers 1913.

C'est vers les années 60, qu'apparurent les chevriers. Il faut entendre par là des agriculteurs n'élevant que des chèvres ou dont le revenu principal est basé sur les chèvres, transformant eux-mêmes tout le lait en fromage et le vendant directement. Le premier d'entre eux fut Monsieur Meyer de Bouillonville, représentant en aliments pour le bétail ; il circulait dans la campagne, repérait et achetait des chèvres de pays, "chèvres à mémère" selon son expression, c'est-à-dire des chèvres isolées appartenant à de vieilles femmes. Il constitua un troupeau de 100 bêtes dont, au départ, il ne vendait que les chevreaux et les réformes. Vers 1964, il s'installa à son compte et fit du fromage qu'il vendait, en tournée, à des magasins et à des fêtes artisanales.

Après 1969, s'installèrent d'autres chevriers qui importèrent des chèvres alpines chamoisées, puis des saanen et des anglo-nubiennes (ENSAIA de Champenoux (54), Sommervillers (54), Favières (54), Houdelaincourt (55), Méligny-le-Petit (55) Champey (54), ...). Il faut signaler aussi des élevages sauvages sur des zones à défricher, en particulier des forts militaires (Gironville-sous-les-Côtes, du Tillot au sud de Toul) avec des chèvres alpines et pyrénéennes.

*Un troupeau de chèvres sur les chemins d'une commune tranquille peut être utilisé à l'entretien, sans nuire aux cultures et plantations. Gardé deux heures le matin et deux heures le soir, avec un chien ou deux, il peut trouver sa nourriture toute l'année, ce qui évite bien des frais de fauchage-éparrage motorisé !*



Le zoo de Haye \* près de Nancy, acheta, en 1972, à Monsieur MEYER, des chèvres dont le lait convenait extraordinairement bien pour élever les animaux sauvages recueillis : faons de chevreuils, renardeaux, fouines, ...

En 1977 et 1978, deux éleveurs s'installèrent en partant de cet effectif : Monsieur Chivot, ma famille et moi-même, respectivement à Lachaussée (55) et Liouville (55).

Vers 1982, le fils de Monsieur Meyer remplaça les chèvres de pays par des alpines chamoisées et, vers 1994, Monsieur Chivot, les remplaça par des chèvres poitevines.

Réinstallé à Trondes (54), j'ai conservé ces chèvres de pays jusqu'à fin 1996, ayant vécu par elles pendant 18 ans et antérieurement 6 ans au zoo de Haye. L'association FERME et des éleveurs locaux liés à l'association en reprirent une vingtaine fin 1996.

Depuis 1964 (installation de Monsieur Meyer) jusqu'en 1996, ce type de chèvres fut donc conservé. Une infusion de sang alpin chamoisé (2 ans) et de poitevin (2 ans) fut pratiquée chez moi, mais les autres années de monte furent pratiquées par des boucs issus du troupeau, en conservant le maximum de lignées maternelles initiales. Ceci est vérifiable par le fait qu'en 1996, mon troupeau était le seul exempt de CAEV, maladie nouvelle qui touche 95% du cheptel français (1 200 000 têtes).

*Première guerre mondiale : Mondialisation accélérée des populations humaines et animales. Rouen 1915 : Débarquement d'immenses bandes de chèvres des colonies anglaises et françaises pour nourrir les soldats musulmans des armées coloniales. Après ce mélange massif de chèvres, de chevaux, de bovins, peut-on encore parler de races pures ?*



\* Section du Groupement d'Etude et de Conservation de la Nature en Lorraine (GECNAL).

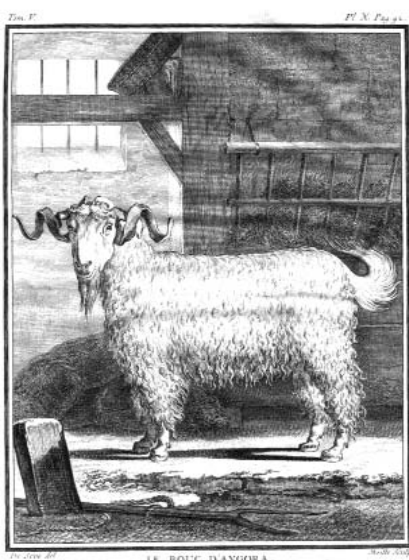
## Chèvres lorraines

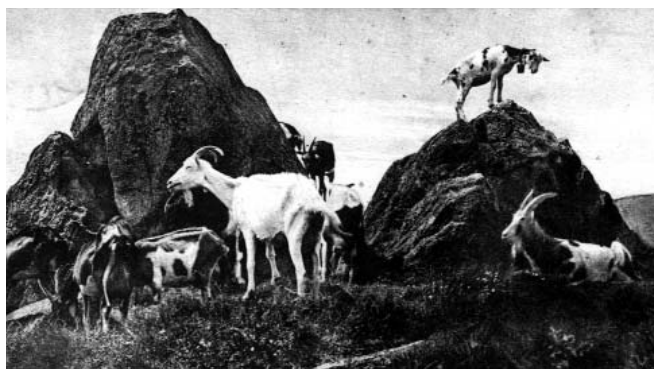
Existe-t-il une race de chèvres en Lorraine ? Le mot race n'a pas, selon les auteurs, un sens très précis car il correspond, à la fois, à des critères environnementaux (climat, terroir), des critères zootechniques (élevage familial, élevage en bande, transhumance, stabulation, ...) et surtout des critères économiques. On ne produit que ce qui rapporte et se vend, de sorte que la meilleure définition de la race, que je n'ai pas inventée, est "la race est la réponse des éleveurs au besoin des clients". C'est pourquoi, avant l'époque industrielle qui commence vers 1820, on ne parle pas de races car, dans une France à 80% rurale, les paysans produisent alors surtout pour eux-mêmes et ensuite pour vendre ailleurs. Dès que les grands éleveurs apparaissent (à la suite des physiocrates), ils se regroupent en syndicats pour vendre un produit identifiable (standard) contre la concurrence (stud-book

/ à livre fermé). Les espèces animales sans intérêt pour la grande exploitation (ânes, chèvres) ne participent pas à cette évolution. Il n'y a pas alors de races de chèvres françaises identifiées, ni de races d'ânes sauf le Poitevin mulassier industriel (atelier à mulet). On ne rencontrera donc pas, dans la littérature, le terme "race caprine lorraine".

Cependant, le mode d'élevage dominant de modèle familial, le climat difficile, la végétation luxuriante, créent un type local identifiable et différent de la chèvre champenoise, ardennaise, alsacienne, bourguignonne, ... C'est pourquoi, je pense qu'on peut parler de chèvre commune de type lorrain.

*Avant 1800, il n'y a pas de races connues, seulement des types locaux ou spécialisés. Ainsi Buffon distingue la chèvre commune et la chèvre angora. Vers 1930, les chèvres vosgiennes sont reconnues... par les touristes.*





### Quelles sont ses caractéristiques ?

**1. Aspect :** Les concours n'existant pas, un modèle standardisé n'est pas recherché, ni même envisagé. Il y a donc un polymorphisme très grand et caractéristique : robes très différentes, longueur de poils très variable, taille et poids variables, quoique plutôt grandes, calmes car surtout manipulées par des femmes et des enfants.



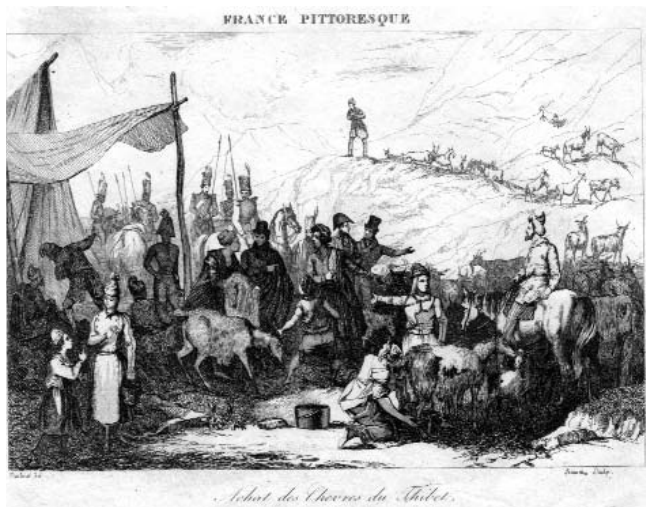
**2. Possibilités :** Le principal mode d'élevage, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle (avant l'invention des techniques du froid qui permirent le transport du lait et sa conservation, favorisant une énorme progression de la consommation de produits laitiers) était familial : chèvres au piquet, en



pâturage gardé le long des chemins, cueillette d'herbe, comme pour les lapins, restes de cuisine, utilisation des chaumes, friches, feuillages de taille (vigne)... Ce mode d'élevage sélectionne un animal à longue lactation de dix mois voire souvent douze, sans pointe d'été, supportant les changements de nourriture brutaux, de grande taille, se déplaçant vite, aux bons membres (marcheuse).



3. Vers 1860, la Société d'acclimatation du Nord-Est a introduit des boucs du Proche-Orient et de Libye, pour diminuer l'odeur hyrcine du lait et en augmenter le taux protéique. Ces boucs, en station à Nancy-la-Malgrange, Nomény, Epinal, introduisirent une coloration mouche-tée-herminée caractéristique, que l'on retrouve actuellement. Ce phénomène était très remarquable et net, en particulier dans le troupeau de Monsieur Meyer. Les boucs de grande taille, difficiles à garder en élevage familial, étaient souvent tenus par des gens "triviaux" (situés aux carrefours) tels les éclusiers, les gardes-barrières, les forestiers, les gardiens d'octroi, les paysans des grandes fermes où l'on gardait des boucs pour éloigner les maladies.



### Importance de cette chèvre

Dans la cuisine lorraine, le chevreau, souvent tué très gros vers la fin de l'été, est une viande festive de Pâques, de la "communion du gamin", de la fin de la moisson et même de la fin des vendanges "tuer le chien". Le fromage était surtout consommé frais ou très sec ("fromage des vignes" très sec, emporté dans la hotte en hiver quand on remontait la terre des vignes en pente).

Le lait, consommé frais, est destiné aux enfants et aux lapines pleines. Très bien toléré, il évite les phénomènes de rejet causé par le lait de vache et beaucoup de Lorrains ont été élevés au lait de chèvre, en particulier durant la guerre de 1940 (Méthode docteur Boudard).

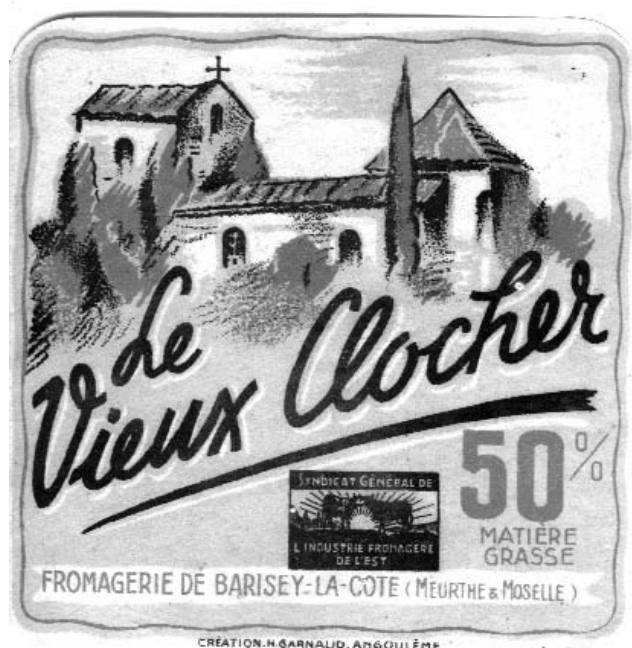
### Les fromages de chèvre en Lorraine aux XIXe et début du XXe siècles

Fabriqués dans un cadre familial ou fermier, en petites quantités, ils ont le caractère des produits d'artisanat. C'est parmi ce genre de fromage que le meilleur se découvre, parfois le pire. Les fromages laitiers fabriqués en laiterie après une tournée de ramassage et de stockage sont en général très moyens, malgré les contrôles sanitaires, et sont la cause d'intoxications graves, car le lait stérilisé peut devenir un véritable bouillon de culture en cas de contamination.

Cette fabrication n'a pas occasionné d'étiquetage particulier, alors que, dans les fromages de vaches, le sud meusien (Void) et le Toullois avaient une certaine réputation, comme le prouvent ces étiquettes de "Carrés de l'Est" et de "Camembert" imprimées chez Garnaud (Angoulême) ou Idoux (Nancy).

En Lorraine, les fromages étaient gardés au sec pendant l'hiver quand les chèvres ne donnaient plus de lait. Cette conservation pouvait durer plusieurs années (2 à 3 ans) sans utilisation de froid artificiel.





De multiples recettes au fromage de chèvre (cuit sur pommes de terre entières, en quiche, en omelette...), chevreau rôti ou en sauce, saucisson de chèvre, ne sont jamais mentionnées dans les livres de cuisine lorraine actuels. Egalement peaux de bique des premiers automobilistes, ...



L'ancienne étiquette de fromage du père sert à la pochette de disque CD du fils :  
*" Un berger doit paître de grasses brebis et chanter de simples chansons " (Virgile).*

Actuellement, une chèvre coûte peu; elle ne coûte que le travail qu'on y fait et rapporte plus qu'un mouton. C'est pourquoi, les néo-ruraux (terme horrible !) ont souvent des élevages avec vente directe, formule d'installation en agriculture la plus économique, sans gros investissement initial, modulable selon les ressources et la main d'œuvre, comme le faisaient les pauvres de jadis.

### Conclusion

Ces petits élevages, sur de petites surfaces, permettent une activité rémunératrice, la maintenance de paysages variés contre la monotonie engendrée par le gigantisme des exploitations agricoles ordinaires, la conservation des savoir-faire anciens.

Quant au patrimoine génétique, seules des associations nationales comme FERME, alliées à des éleveurs, peuvent essayer de le maintenir, car les systèmes et structures nationaux et européens, ne réagissent qu'avec un grand retard ; et pour beaucoup de races ou de types locaux, il est déjà trop tard.



*L'association FERME créée par un réseau d'amateurs avertis sur toute la France, veille à la maintenance, et parfois à la redécouverte, des races domestiques à petits effectifs ou tout petits effectifs, parfois aidée par les structures officielles. Beaucoup de fermes visitables, de fermes pédagogiques (400 environ en France), de musées vivants, d'écomusées y participent, tant pour promouvoir l'élevage que pour vendre et rentabiliser leurs produits.*

*En Lorraine, le parc de Sainte-Croix, la maison de Vaudigny, des lycées agricoles, des asineries, participent à ce mouvement d'idée très actuel.*

*En 1970, le zoo de Haye avait déjà promu l'idée, grâce à l'action militante de fonctionnaires du ministère de l'agriculture comme Monsieur Avon du Service des races de vaches à petits effectifs, à l'Institut de l'élevage ou MM. Luquet et Texier de l'Institut du Porc.*

*L'association FERME a acquis, en 1996, quatre chèvres du Pays lorrain. Deux élevages professionnels et plusieurs amateurs maintiennent ce type de chèvres. Localement, la personne à contacter est Annie Marchand, agricultrice, éleveuse de chèvres, produisant des fromages, à Dolcourt, près de Sion.*

La chèvre commune du Pays lorrain convient bien à des petits élevages utilisant les ressources du pays (agriculture durable avant l'heure) par ses qualités de bonne marcheuse, son polymorphisme adaptable à des situations multiples, sa capacité à subir des changements brutaux de régime et de climat, sa production honnête, constante et bien étalée sur l'année, nécessaire à une vente en direct. Cela peut satisfaire les Lorrains de vieille souche, mais aussi les Italiens, Portugais, Maghrébins, Turcs, nouveaux venus de pays de grande tradition caprine.

Chaque année, un manoeuvre marocain âgé m'achetait un chevreau noir que je devais lui livrer à la Californie (Jarville) dans une tour HLM. Avant de l'emmener dans son jardin, il appelait ses enfants dans l'entrée décorée de beaux tapis et, avec fierté mais aussi une immense nostalgie qui mouillait son regard et brisait sa voix, il caressait la tête du chevreau inquiet. Ses enfants, curieux, essayaient de deviner, de comprendre la jeunesse de leur père exilé et un léger sourire d'incompréhension flottait sur leur visage.

*"Il se souvenait avoir été roi :*

*- J'étais conducteur de troupeaux et je m'appelais Mohammed "*

*"Terre des Hommes" Saint-Exupéry*



**Jean-Jacques MARQUART (54570 TRONDES)**  
recherche toujours des documents locaux  
sur les chèvres et les chevaux de trait