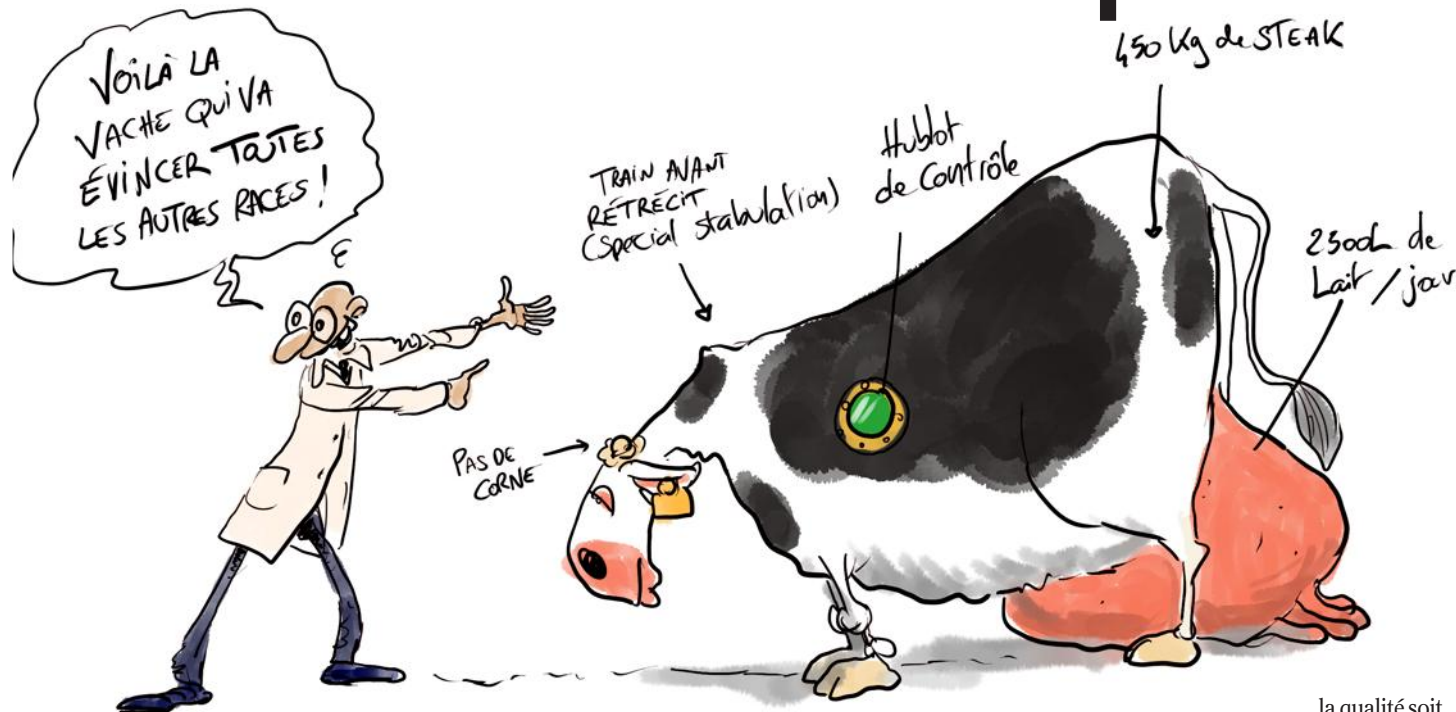


NATURE Biodiversité

Biodiversité animale

Les animaux domestiques en danger



Dans les élevages comme dans la nature, nos pratiques causent un appauvrissement de la biodiversité potentiellement irréversible, à l'image de la race de vache morvandelle, aujourd'hui disparue.

■ Comment se porte la biodiversité animale domestique ?

En 2007, des travaux menés par la FAO à l'échelle de 169 pays faisaient état d'une menace d'extinction pour 20 % des races d'animaux d'élevage, situation qui s'est certainement aggravée depuis. Dans les pays industrialisés, 90 % des animaux d'élevage proviennent de seulement six races. En

France, parmi les races des vaches laitières, la noire et blanche Prim'holstein représente 64 % du cheptel. À l'inverse, la Vosgienne ne subsiste qu'avec 5 000 femelles et la petite Bretonne Pie Noire avec 1 400 vaches adultes. Mais nos fromages français les plus typiques sont majoritairement fabriqués avec du lait de races plus locales. Toutefois cette tendance à l'uniformisation se retrouve chez

toutes les espèces. Une entreprise avicole produit, par exemple, 60 % des œufs bruns consommés dans le monde à partir d'un même croisement de poules !

■ Pourquoi une telle diminution de cette biodiversité ?

Dans les années 1960 et le contexte d'après-guerre, notre agriculture s'est industrialisée et standardisée dans le but de produire plus et moins cher pour répondre à la demande du moment. Ce nouveau mode de production s'est montré performant, sans pour autant que

la qualité soit toujours au rendez-vous. La Prim'holstein fournit une grande quantité de lait peu riche. Ce critère répond d'ailleurs bien aux souhaits d'un grand nombre de consommateurs qui privilégient le lait demi-écrémé, voire écrémé, pour réduire, à la marge, les matières grasses animales. Mais aujourd'hui la demande se porte également sur des produits plus typiques parfois très riches en matières grasses !

■ Quel est l'intérêt de préserver la biodiversité domestique ?

C'est un patrimoine irremplaçable, pas seulement culturel, mais aussi pour notre avenir, notamment avec le changement climatique où les conditions d'élevage risquent d'être bouleversées. Les races locales sont plus robustes pour faire face aux aléas, elles sont "rustiques". Elles résistent mieux aux parasites, aux maladies de façon générale et sont mieux adaptées aux paramètres locaux. Pour les bovins, ces races sont souvent pourvoyeuses de lait, mais aussi de viande et servaient, à l'origine, d'animaux de trait. Il s'agit de races à la croissance plus lente, mais qui produisent parfois des viandes de

POUR EN SAVOIR PLUS



Poursuivez votre lecture avec un article d'Alain Delaveau sur la diminution de la biodiversité des animaux domestiques paru dans le n° 28 de la revue *Bourgogne Franche-Comté Nature*.

■ Mini-glossaire

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée, signe officiel de qualité particulièrement lié au terroir.

FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations, organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.

PAROLES D'EXPERT

« Les initiatives d'éleveurs locaux permettent le retour de races non encore disparues. Elles s'accompagnent d'autres modes d'élevage, modernes et respectueux de l'environnement. En tant que consommateur, il est possible de soutenir ces efforts en faisant ses courses via les circuits courts qui mettent en avant ces démarches et les rendent financièrement viables pour les producteurs. Les Pouvoirs publics ont, par exem-



ple, créé une cryobanque aviaire qui protège le patrimoine génétique d'au moins 53 races de poules, sept races de canards de Barbarie... L'Institut de l'élevage, avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, concourt également à la préservation des races bovines à faibles effectifs. »

Alain DELAVEAU
Docteur ingénieur membre du Conseil scientifique du Parc naturel régional du Morvan

meilleure qualité, notamment pour le porc. Ces races constituent un réservoir génétique dans lequel nous pourrions puiser en fonction des enjeux de demain.

Mais des dynamiques locales s'observent toujours : la Montbéliarde s'est développée grâce au Comté, race enregistrée dans le cahier des charges de cette AOC au côté de la race Simmental Française. Des éleveurs se sont même regroupés pour créer, en 2015, un fromage, Cœur de massif, uniquement avec la race Vosgienne ! Les productions de Beaufort et Reblochon, par exemple, s'appuient sur la race Tarentaise.

PARTENARIAT

Cette page est réalisée en partenariat avec l'association fédératrice Bourgogne Franche-Comté Nature, association rassemblant vingt structures ayant trait à la biodiversité. Une coopération nécessaire afin de mieux « transmettre pour préserver ».

INTERNET

Consultez nos revues

Avez-vous déjà feuilleté nos revues Bourgogne Franche-Comté Nature ? Les anciens numéros de la revue scientifique et Nature junior sont gratuits ! En attendant les nouveaux numéros, vous pouvez les consulter et les télécharger dans la rubrique "Publications" sur notre site internet ! Rendez-vous sur bourgogne-franche-comte-nature.fr.

CRÉDITS

Coordination : Daniel Sirugue, rédacteur en chef de Bourgogne Franche-Comté Nature et conseiller scientifique au Parc naturel régional du Morvan.

Illustration : Gilles Macagno.

Rédaction : Alain Delaveau