



domaine départemental
côtes d'armor

LA ROCHE JAGU

Mai / Septembre 2012

Dossier de presse

Les chèvres de la Roche Jagu

Une expérience de pastoralisme nomade

Du 14 mai au 1^{er} juin 2012
Du 10 au 28 septembre 2012



C'est une expérience originale qui se déroulera prochainement sous les yeux du public au domaine départemental de la Roche Jagu (Ploëzal). Du 14 mai au 1^{er} juin, puis du 10 au 28 septembre, Pascal Lissilour de la chèvrerie de Plouézec, sa chienne Bleuenn et son troupeau de chèvres arpenteront les zones pâturables du parc. Tout en assurant une production régulière de fromage nécessaire à la pérennité de leur exploitation, Emmanuelle et Pascal Lissilour participent activement à la conservation d'une espèce animale élevée traditionnellement dans le bocage de l'Ouest de la France : la chèvre des Fossés. Fidèle à sa volonté de sensibiliser le public aux questions environnementales, le domaine de la Roche Jagu entretient ainsi ses espaces de landes selon des pratiques douces et favorise la présence d'une pluralité de milieux naturels nécessaire au maintien d'une biodiversité.

SOMMAIRE

Communiqués de presse	p. 2
La chèvrerie de Plouézec : un acteur de la promotion du pastoralisme nomade	p. 3
Paroles d'éleveurs : entretien avec Pascal et Emmanuelle Lissilour	p. 4
La chèvre des Fossés : une race domestique de l'Ouest de la France	p. 5
Le pastoralisme nomade à la Roche Jagu : présentation de l'opération	p. 6

INFORMATIONS PRATIQUES

Domaine départemental de la Roche Jagu – 22 260 Ploëzal
Tél. 02 96 95 62 35 – Fax. 02 96 95 19 68
courriel : chateaudelarochejagu@cg22.fr
web : www.larochejagu.fr

CONTACT PRESSE

Patrick Pichouron
02 96 77 32 92
pichouronpatrick@cg22.fr



Communiqués de presse

Plan « béêê » à la Roche Jagu !

du lundi 14 mai au vendredi 1^{er} juin 2012

du lundi 10 au vendredi 28 septembre 2012

C'est une expérience inédite qui se déroulera prochainement au domaine de la Roche Jagu. Un berger, Pascal Lissilour de la chèvrerie de Plouëzec, et son troupeau de chèvres des Fossés et du Massif Central vont arpenter les zones pâturables du parc. La chèvrerie de Plouëzec est coutumière du fait en matière de pastoralisme nomade : ses chèvres fréquentent en effet régulièrement les terres de l'abbaye de Beauport à Paimpol, les landes du massif de Penhoat-Lancerrff à Plourivo, ainsi que les espaces de landes de la commune de Plouëzec et de la réserve Lapique à Ploubazlanec. Côté organisation, il faut savoir qu'un calendrier très précis de pâturage est défini par le berger pour proposer aux animaux une diversité de milieux et de végétaux essentiels à leur développement. En fonction des besoins nutritifs de ses chèvres, mais également du cahier des charges rédigé par le gestionnaire du parc, Pascal Lissilour conduira quotidiennement son troupeau sur différents terrains pour entretenir des espaces de landes qui ont une fâcheuse tendance à se transformer en zone boisée. Tout en assurant une production régulière de fromages de qualité, la chèvrerie de Plouëzec participe ainsi activement à la préservation et à la promotion d'une espèce animale dite « rustique ». Le petit plus à la Roche Jagu, c'est la grande diversité de milieux et de végétaux représentés sur un espace relativement restreint : les chèvres voient leur appétit stimulé. Plus que jamais, il convient de tenir son chien en laisse !



Dans le cadre des animations pédagogiques, l'équipe de la Roche Jagu proposera aux scolaires de découvrir les coulisses de cette opération en allant à la rencontre des chevriers et de leur troupeau, du lundi 24 au vendredi 28 septembre 2012, de 13 h 30 à 14 h 30 et de 14 h 30 à 15 h 30. Renseignement et réservation au 02 96 95 62 35.

Semaine événement scolaire !

« A la rencontre des chèvres de la Roche Jagu »

du lundi 24 au vendredi 28 septembre 2012

de 13 h 30 à 14 h 30 | de 14 h 30 à 15 h 30

« A la rencontre des chèvres de la Roche Jagu », c'est une animation pédagogique quelque peu originale qui offrira au public scolaire l'opportunité d'une rencontre insolite ! Cette année, le domaine de la Roche Jagu a de nouveau fait appel au savoir-faire d'un couple de chevriers et de leurs chèvres pour entretenir et gérer les zones pâturables du domaine. A cette occasion, les élèves seront amenés à découvrir les coulisses d'une opération de pastoralisme nomade en allant à la rencontre de Pascal et Manou Lissilour, de leur chienne *Bleuenn* et de leur troupeau de chèvres des Fossés et du Massif Central... Une autre manière d'appréhender le domaine de la Roche Jagu !

Réservation au 02 96 95 62 35 (15 élèves par groupe) - Tarifs : 2 € / élève



INFORMATIONS PRATIQUES

Domaine départemental de la Roche Jagu – 22 260 Ploëzal
Tél. 02 96 95 62 35 – Fax. 02 96 95 19 68
courriel : chateaudelarochejagu@cg22.fr
web : www.larochejagu.fr

Conseil
Général



La chèvrerie de Plouézec

► Un acteur de la promotion du pastoralisme nomade

Acteur de la promotion du pastoralisme nomade et de la préservation d'espèces animales rustiques, la chèvrerie de Plouézec est très impliquée dans la région de Paimpol : outre les terres de l'ancienne abbaye de Beauport (Paimpol), les chèvres d'Emmanuelle et de Pascal Lissilour fréquentent assidûment les landes en friches de la commune de Plouézec, du massif de Penhoat-Lancerff (Plourivo) et de la réserve Lapicque (Ploubazlanec).

Fondée en 2010 par Pascal et Emmanuelle Lissilour à la suite d'une première expérience d'élevage dans les Cévennes gardoises, la chèvrerie de Plouézec est un élevage caprin extensif spécialisé dans la pratique du pastoralisme nomade. Héritier d'une tradition de mise en valeur de terres peu productives impliquant la mobilité du bétail et des éleveurs, le pastoralisme nomade est une forme d'élevage qui ne nécessite pas de possession foncière. Tenant compte des cycles saisonniers et des contraintes climatiques, associé à l'emploi d'animaux de races anciennes à faible effectif, il assure le maintien de la biodiversité des espaces et la qualité biologique des productions laitières et carnées.

A la tête d'une exploitation certifiée en Agriculture Biologique, dont l'activité est liée à l'intérêt que portent les partenaires locaux pour les pratiques d'écogestion alternatives, Emmanuelle et Pascal Lissilour sont des acteurs reconnus de la préservation de l'environnement et de la conservation d'espèces animales dites « rustiques ». Originaires de la Lozère pour la première et de Bretagne pour le second, ils possèdent à ce jour un cheptel de races à faible effectif constitué de 60 chèvres du Massif Central et des Fossés et de 25 brebis Solognote officiant sur 60 ha de parcours appartenant à des collectivités. Ce cheptel particulièrement adapté à la valorisation des landes, voire des milieux humides en ce qui concerne les brebis, leur assure notamment une production de fromage fermier proposée en vente directe à la ferme et sur un marché local de producteurs bio ou en Biocoop.

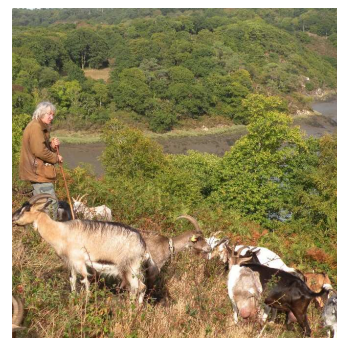
Entrenant une sorte de filiation avec toute une catégorie de paysans qui, en Bretagne, des siècles durant, sur le littoral ou dans l'intérieur des terres, assurèrent l'entretien des landes et des espaces incultes, ils contribuent à la préservation d'un patrimoine naturel et culturel irremplaçable.

INFORMATIONS PRATIQUES

Chèvrerie de Plouézec
Pascal et Emmanuelle Lissilour
17 Coz-Porjou 22 470 Plouézec
02 96 16 46 89 – 06 30 08 97 20
manou.aubry@free.fr



Le pastoralisme nomade : un art de vivre, une vigilance de tous les instants, une complicité avec des bêtes attachantes à bien des égards
© Solenne Le Dû



Expression d'un savoir-faire : Pascal Lissilour aidé de sa chienne veille attentivement sur son troupeau pour la bonne marche de l'opération © Solenne Le Dû



Rencontre avec le public à l'occasion d'un atelier Nature à la Roche Jagu : Emmanuelle Lissilour anime une action de médiation autour du pastoralisme nomade et de la chèvre des Fossés © Solenne Le Dû

Paroles d'éleveurs ...

► Entretien auprès d'Emmanuelle et de Pascal Lissilour

Emmanuelle et Pascal, qui êtes-vous ?

Nous sommes des paysans, nous entretenons le patrimoine agri-biologique des communautés, à la reconquête d'un certain nombre de landes et d'espaces forestiers. C'est le moteur de notre projet ...

Quelle est la nature de ce projet ?

Notre projet est une démarche de couple menée avec un objectif affirmé de préservation environnementale, de réouverture du milieu en pastoralisme et de promotion de la biodiversité au travers de la réhabilitation de races à faibles effectifs : la chèvre du Massif central et la chèvre des Fossés.

Quelle est sa spécificité ?

Il est conduit par une dynamique collective, il est le fruit de nos parcours individuels et de nos objectifs communs. Aujourd'hui, le Conseil général, le Conservatoire du Littoral, l'Abbaye de Beauport, la Municipalité de Plouézec et l'Association Bretagne Vivante le soutiennent car il revêt des enjeux importants en terme de pratiques durables, de réouverture et d'entretien du milieu. Ce projet est une alternative à l'entretien mécanisé des parcelles et des chemins par la mise à disposition de terres.

A propos du pastoralisme nomade : quelles méthodes pratiquez-vous ?

Au regard de notre volonté de garantir le bien-être de l'animal, nous avons choisi de baser l'alimentation des animaux sur le parcours : la priorité est donnée à l'apprentissage de la recherche et de la cueillette de la ration sur la ressource. Cette alimentation est complétée en hiver par du fourrage et de l'orge produits localement par deux éleveurs certifiés en Agriculture Biologique. Nous voulons fonctionner localement et nous nous sommes engagés à respecter le cahier des charges en Agriculture Biologique qui implique, entre autres, l'absence de traitement phytosanitaire sur les parcelles. Nous sommes d'ailleurs certifiés par Ecocert.

Vous parlez de « parcours ». De quoi s'agit-il ?

Le pastoralisme nomade implique beaucoup de rigueur et de méthode. Si la végétation naturelle est utilisée comme source principale de nourriture, l'alimentation des animaux appelle l'élaboration d'un calendrier de pâturage annuel en fonction de la nature des parcelles fréquentées. Nous sommes des éleveurs itinérants ou sur parcours, notre méthode est fondée sur la garde et sur l'observation du troupeau. Nous expérimentons d'ailleurs les méthodes de Michel Meuret, directeur de recherche à l'Inra, pour qui les bergers sont des « praticiens expérimentateurs » qui, à force de vigilance et d'observation constante, organisent dans le temps le processus d'alimentation des bêtes. Ce sont les animaux d'ailleurs qui, en tout premier lieu, renseignent les hommes sur la qualité des plantes !

Quel regard portez-vous sur les partenariats que vous êtes parvenus à nouer ? Plus généralement sur vos actions ?

Les gestionnaires des sites sur lesquels nous intervenons travaillent en réseaux, ce qui rend particulièrement intéressant la collaboration. La diversité des milieux et des objectifs, les valeurs communes, le partage des expériences et des compétences sont très enrichissants et valent largement toute la difficulté, les contraintes et le travail qu'implique le pastoralisme nomade et l'implication dans un dispositif collectif. L'ouverture sur le public, conséquence de ces partenariats, est particulièrement gratifiante et efficace pour communiquer sur l'intérêt de la préservation de la biodiversité, du patrimoine local et de pratiques paysannes alternatives.

Pascal, berger-chevrier, ancien frigoriste expérimenté ayant exercé dans un bassin régional spécialisé en agroalimentaire; originaire de Lannion (Bretagne, 22), installé depuis 19 ans en zone rurale, il vit ses passions pour l'élevage (volailles, chèvres, brebis), la préservation de races anciennes et la culture biologique. Tout au long de son parcours, Pascal a pu collaborer avec différents partenaires associatifs, ainsi que des paysans et des fournisseurs du réseau Biocoop. Il a notamment suivi une formation chien de troupeau.



Emmanuelle, dit Manou, chevrnière, exerçant auparavant la profession d'infirmière-sapeur pompier au regard de son vif intérêt pour la prévention des feux de forêt et pour les pratiques thérapeutiques alternatives, elle est originaire de Banassac (Lozère) où elle a été en partie élevée par ses grands parents dans la ferme familiale (culture et élevage traditionnel pour l'autoconsommation, volailles, brebis, chèvres, chevaux...). La propriété de ses grands-parents vendue en 2000, elle a voyagé plusieurs années dans le Var et au Québec où elle a participé à des opérations forestières (débardage sur coupes sélectives). Avec Pascal, elle s'est lancée en 2008 dans un projet d'élevage caprin extensif dans les Cévennes, avant de rejoindre la Bretagne ...

La chèvre des Fossés

► Une race domestique de l'Ouest de la France

Chèvre commune du bocage de l'Ouest de la France (Bretagne, Basse Normandie, Pays de Loire), la chèvre des Fossés, parfois dite « chèvre des talus », était utilisée pour l'entretien des talus et des fossés. Au regard de la faiblesse numérique du cheptel (650 bêtes en 2006), cette espèce figure aujourd'hui parmi les espèces dites « reliques ».

Souvent attachée à un piquet, gardée parfois par les enfants, elle entretenait les espaces incultes, plus particulièrement la lande. Parfois qualifiée de « vache du pauvre », symbolisant à bien des égards une forme d'agriculture vivrière, elle était majoritairement représentée dans les milieux les plus modestes et souffrait d'un manque de reconnaissance au sein du monde agricole. Adaptée au climat doux et humide, respectueuse des espaces clos, ruminant parmi les plus faciles à nourrir, elle était principalement élevée pour son lait, parfois transformé en fromage, mais aussi pour sa peau et pour sa viande.

Dotée de petites et de fines oreilles, la chèvre des Fossés est un animal d'ossature légère et de taille petite à moyenne. Caractérisée par un poil plus ou moins long, elle présente un large éventail de couleurs de robes, les couleurs récurrentes étant le blanc, le marron et le noir. Mâle ou femelle, la chèvre des Fossés est un animal cornu, les cornes étant, chez les femelles, courtes et fines, peu écartées et parallèles. La tête, parfois animée par une barbiche, est souvent petite et plutôt ronde.

Docile et rustique, la chèvre des Fossés est un animal familier très enclin au débroussaillage. Se nourrissant de toutes sortes de végétaux (herbes, fleurs, feuilles, branchettes, écorces), elle permet de limiter efficacement le développement des broussailles. La chèvre des Fossés est élevée aujourd'hui dans un double objectif de conservation de la race et d'entretien d'espaces incultes. Elle trouve dès lors toute sa place dans l'entretien d'espaces et d'écosystèmes fragiles.

POUR EN SAVOIR PLUS

Ecomusée du Pays de Rennes

Ferme de la Bintinais

www.ecomusee-rennes-metropole.fr

Association de Sauvegarde et de
Promotion de la Chèvre des Fossés

www.chevredesfosses.fr



La chèvre des Fossés © Solenne Le Dû



L'entretien des espaces de landes à la Roche Jagu © Patrick Pichouron



Plan « bêêê » à la Roche Jagu : découverte des chèvres à l'occasion d'un Atelier Nature © Solenne Le Dû

Le pastoralisme nomade à la Roche Jagu

► Présentation de l'opération

Initier des pratiques d'éco-gestion structurantes et respectueuses des différents milieux naturels qui composent le parc, tel est l'objectif alloué à l'opération de pastoralisme nomade mise en œuvre au domaine départemental de la Roche Jagu.

Le recours au savoir-faire reconnu de la chèvrie de Plouézec a été motivé par la volonté de contrôler les stations de ronciers envahissantes au profit de la lande constituée d'ajoncs et de genêts. Pratique « douce » et « durable » s'il en est, au motif qu'elle ne génère pas d'impact sur le milieu et qu'elle fait preuve de souplesse, le pastoralisme nomade possède de nombreux avantages. Ainsi, à la Roche Jagu, où existent une grande diversité de milieux naturels et des zones à forte pente, le recours aux chèvres a été envisagé comme la solution idéale pour concilier les contraintes environnementales et la nécessité d'entretenir les espaces de landes. Solution d'autant plus idéale que les choix de l'équipe en charge de l'entretien du parc interdisent le recours à tout type de produit phytosanitaire.

Secondé par sa chienne *Bleuenn*, Pascal Lissilour interviendra sur site à deux moments précis correspondant à la période de pousse et de repousse des ronces (juin et septembre). Les quarante chèvres qui seront hébergées au paddock durant la semaine seront guidées sur le site au regard des zones de pâturage définies à l'avance par l'équipe des jardiniers. Outre le cahier des charges des pratiques pastorales, imposant notamment l'obligation de faire pâturer les espaces à un rythme adapté à la production fourragère naturelle des lieux, le choix de maintenir la cohérence paysagère du parc a été retenu comme un des objectifs principaux de cette opération. Car le domaine de la Roche Jagu est un site naturel d'une grande richesse biologique qui favorise le développement des espèces colonisatrices susceptibles de compromettre à terme les heureuses perspectives sur la vallée du Trieux ...



La « garde en parcours » : une tâche essentielle à la réussite de l'opération qui repose sur la capacité du berger à observer son troupeau et à déterminer les besoins nutritifs des animaux. De cette observation associée aux prescriptions du cahier des charges dépend le type de circuit de pâturage.



Le domaine départemental de la Roche Jagu

Propriété du Conseil général des Côtes d'Armor (Bretagne, 22), le domaine de la Roche Jagu est situé dans le Trégor. Près de l'estuaire du Trieux, le château du XV^e siècle et ses trente hectares de jardins s'ouvrent à toutes les pratiques culturelles.

Saison 2012 : côté jardin, la cour et l'allée du château seront le théâtre de la 9^e édition de la « fête des jardins » (samedi 5 et dimanche 6 mai 2012). Côté exposition, outre le parcours permanent « *Si la Roche Jagu m'était contée* » en accès gratuit, le château de la Roche Jagu accueillera l'exposition « *Parfum, miroir de la société* » du 3 juin au 14 octobre 2012. Des ateliers parfums, des jardins aménagés, une résidence d'artiste et la projection en plein air de films en odorama offriront à cette occasion une multiplicité d'expériences olfactives originales. Par la suite, à partir du mois de novembre, le château accueillera une exposition consacrée au manoir en Bretagne (le manoir en Bretagne, 1380 – 1600) : archétype du logis seigneurial breton de la fin du Moyen Age, le château de la Roche Jagu apparaît comme le lieu idéal pour découvrir ou redécouvrir en toute simplicité deux siècles de création architecturale originale en Bretagne.

Le domaine de la Roche Jagu, c'est aussi un site naturel, un parc et des jardins en accès libre et gratuit tout au long de l'année.

Situation géographique



INFORMATIONS PRATIQUES

Domaine départemental de la Roche Jagu
22 260 Ploëzal
Tél. 02 96 95 62 35 – Fax. 02 96 95 19 68
courriel : chateaudelarochejagu@cg22.fr
web : www.larochejagu.fr





Retrouvez nos dossiers et
communiqués de presse
sur www.larochejagu.fr

Conseil général des Côtes d'Armor

Direction de la Culture, des Sports et de la Vie Associative
Service du Patrimoine Historique et Contemporain
Domaine départemental de la Roche Jagu
Patrick Pichouron, mars 2012