

94

Sabots
TRADITIONS & ANIMAUX DU TERROIR

jan. - fév. 2020

Sabots

TRADITIONS & ANIMAUX DU TERROIR

Percheron

**Double enchères
pour une jumenterie
de renom**

CROYANCES

**ANGE OU DÉMON
LE MYSTÈRE
DU JUMART**

PATRIMOINE

**IL Y A UN SIÈCLE
LA SOCIÉTÉ
DU CHEVAL NATIONAL
DE TRAIT LÉGER**

TERROIR

**EN SARTHE
LA PATATE,
CRÉATRICE
DE LIEN SOCIAL**

Edité par le Groupe (DiligencePRESSED)

L 13144 - 94 - F: 5,50 € - RD



BE : 6.20 € - Canada : 10.95 CAD



LIER TRADITION ET INNOVATION

LES BOUVIERS ALLEMANDS SE RÉUNISSENT AU *Bois du Soleil*

LA RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL ALLEMAND SUR L'ATTELAGE DES BŒUFS S'EST TENUE CETTE ANNÉE À LA MI-FÉVRIER À SONNEWALDE, À UNE CENTAINE DE KILOMÈTRES AU SUD DE BERLIN. CES RENCONTRES ATTIRENT DES PARTICIPANTS D'ALLEMAGNE, D'AUTRICHE, DE SUISSE ET DE FRANCE POUR UNE JOURNÉE ET DEMIE D'ÉCHANGES ET DE DÉMONSTRATIONS. TRENTE-SIX INSCRITS AU DÎNER DU SAMEDI SOIR DANS LE « GASTHOF » (AUBERGE) DE DABERN, PRÉCÉDÉ DE DISCUSSIONS VIVES SUR LE MATÉRIEL ET SUIVI PAR LA PRÉSENTATION DE FILMS, DE PHOTOMONTAGES OU DE POWERPOINT.

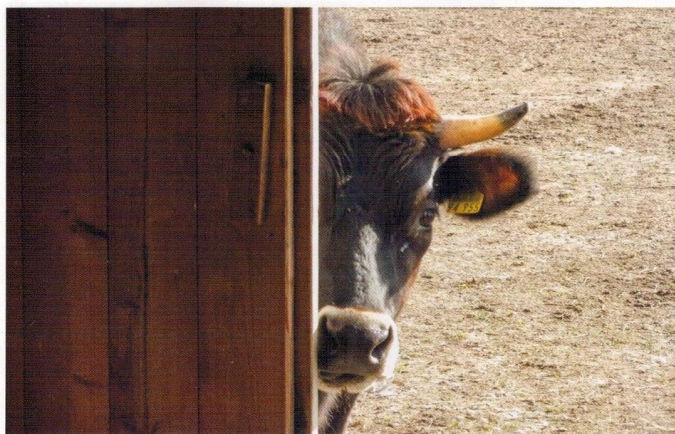
TEXTE ET PHOTOS COZETTE GRIFFIN-KREMER ET ASTRID MASSON

La présence de familles entières et de plusieurs petits-fils de bouviers aguerris fut un point particulièrement positif de cette réunion. L'accueil était assuré par nos hôtes, Jürgen et Ute Schlüter, origi-

naires d'Osnabrück, dans l'ancienne Allemagne de l'Ouest. Ils se sont installés ici à Sonnewalde dans l'ancien « Est » où il est plus facile de trouver de vieilles fermes et surtout des terres à acheter dans cette ré-

gion de Lausitz (Lusace), autrefois bilingue ou même majoritairement slavophone. La signalisation est encore bilingue, en wende ou sorabe à côté de l'allemand. La région a gardé son ancienne réputation de « terre à loups » et la renommée, très débattue, de productrice de charbon brun (lignite). L'exploitation de nos hôtes abrite deux paires de bœufs : les grands, Paul et Oskar, sont des Pie-Noire allemandes, aujourd'hui largement remplacés par des Holstein, ce qui nous rappelle que la RDA disposait d'une réserve génétique sous-estimée, encore jalousement sauvegardée par quelques éleveurs fidèles. Les Schlüter ont également deux bœufs de taille bien plus modeste, les Jersiaises, Karl et Fritz, mais ici aussi, l'un a une morphologie atypique, indiquant peut-être un apport non-avoué de race à viande.

Parmi les participants, il y a toujours ceux qui viennent du monde du cheval, comme Jürgen et Ute eux-mêmes, et qui sont ravis



Le jeune bœuf jette un coup d'œil sur l'arrivée des visiteurs.



par l'idée de mener des bœufs, tout en expérimentant avec des techniques de dressage et du matériel hybrides. On y retrouve aussi beaucoup d'agriculteurs à temps plein ou partiel, ou alors à la retraite, et ils côtoient les vétérinaires, l'archéologue, le professeur d'agronomie, ou le maréchal ferrant. Une quinzaine de personnes possèdent leurs propres bovins ; quatorze les utilisent pour la traction. Dix des treize races ou croisements présents figurent sur la Liste Rouge des Animaux Domestiques en péril en Allemagne, établie par la « GEH » (Société pour la Conservation des Races Anciennes ou Menacées). Il existe un net engagement en faveur de la variété : les Fleckvieh ou les Hinterwälder (qui font partie des pie rouge de montagne), les Rotes Höhenvieh (rouges de la Baltique), les Gelbvieh (blondes d'Allemagne), les Glanvieh (originaires de la Vallée du

Glan dans le Palatinat rhénan), et encore d'autres, tels les Angus, Wagyu, Texas Longhorn, Murbodner, Murnau-Werdenfels, et Gris Rhétiques. Certains bouviers, comme l'un des Autrichiens, envisagent même de produire une lignée sans cornes en croisant des Angus avec ses Murbodner.

DE LA FÊTE LOCALE AU DÉBARDAGE

Si la plupart des bouviers avouent un simple coup de cœur pour leurs bêtes et les utilisent souvent pour des fêtes locales ou des événements comme les mariages, certains les emploient pour le débardage, le maraîchage, la gestion des herbages, le transport de charges ou pour les labours. Sans oublier ceux qui travaillent avec des bœufs ou des vaches dans le cadre de musées de plein air.

Chez les Allemands, on sent toujours un sens de l'histoire et des traditions, comme



Les bœufs Pie-Noire, Paul et Oskar, de Jürgen et Ute Schlüter lors de la Route du Sel 2018.



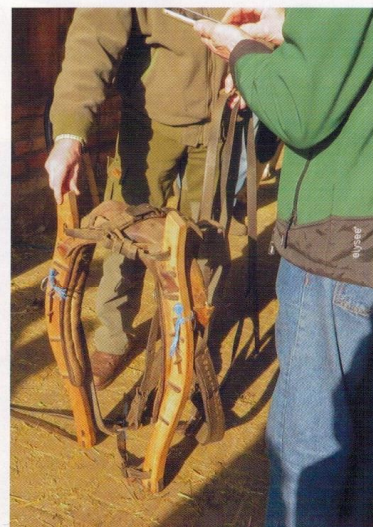
Les bœufs Jersey, Fritz et Karl, en marche.

hectares, mais la part de la production réclamée par l'État (il s'agit de la RDA) était si élevée que les agriculteurs s'enlisaient dans la pauvreté. Par la suite, la collectivisation forcée n'a rien amélioré. Bien entendu, la réunification allemande a amené des installations plus grandes et une concentration sur les Holstein. Elle a été suivie par une forte émigration, et un manque de main d'œuvre chronique. Aujourd'hui, l'emploi de travailleurs temporaires étrangers, peu ou pas formés, se répercute sur l'efficacité des exploitations et même sur la santé des troupeaux de laitières.

L'AVENTURE DE LA ROUTE DU SEL

Le destin problématique des exploitations laitières en Allemagne, et un consensus sur le fait que cette situation vaut pour l'Europe dans son ensemble, donne lieu à une vive discussion. Du moins, peut-on saluer la ténacité de ceux qui gardent les vieilles (et nouvelles) races pour le pur plaisir. Notre hôte, Jürgen, en donne l'exemple et ouvre la séance après le repas en racontant l'aventure de la Route du Sel, un événement qui a eu lieu de fin mai à début juin l'an dernier. Autrefois, il s'agissait de transporter de Soltau à Quedlinburg le sel nécessaire pour la production du parchemin pour les bibles. C'est avec Paul et Oskar que Jürgen

a entrepris ce périple de 200 km, s'arrêtant à chaque clocher, qu'il soit catholique ou protestant, pour une bénédiction. C'était un véritable exploit, car ils avaient aussi dans leurs bagages l'hébergement pour eux-mêmes et les bêtes, le fourrage, l'eau, et surtout un toit portable pour protéger le cône de sel surmontant le gros tas de sel en vrac. Quelques détails historiques n'ont pas pu être honorés : la peau de mouton, par exemple, qui devait recouvrir le sel effrayait les bœufs, a été remplacée par une toile imperméabilisée. Le char utilisé, d'après sa construction en chêne massif, aurait environ 120 ans et aurait été à l'origine tiré par un seul bœuf. C'est l'association des producteurs de sel qui l'a transformé pour une paire, ce qui réduisait l'effort de traction des deux bœufs. La véritable épreuve était la chaleur exceptionnelle qui décourageait l'un après l'autre les accompagnateurs, aussitôt remplacés par des renforts. Les bœufs n'étaient pas ferrés et les voies peu propices par endroits, et il fallait ralentir le train, mais les chorales qui les accueillaient à chaque station leur remontaient le moral. À la fin, il a fallu tricher pour épargner les bœufs épuisés – faire plusieurs étapes en remorque pour les atteler juste avant le point d'arrivée prévu. Pour assurer la sécurité du public, Jürgen utilise un an-



Un collier à trois points, Photo Cozette Griffin-Kremer

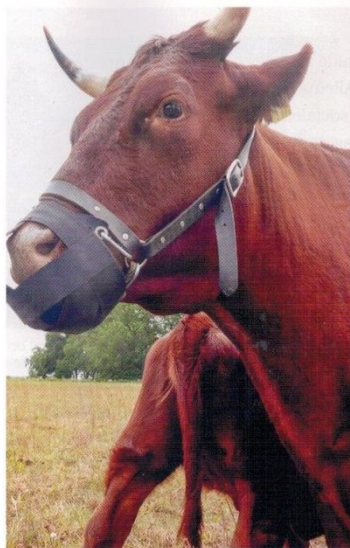
neau de museau détachable qui assure un contrôle de tout moment. L'attachement que ses bêtes lui témoignent a sauvé tout le monde de l'embarras lorsque les bœufs se sont échappés de leur hébergement de nuit pour venir le rejoindre à son camping-car au lieu de faire l'école buissonnière.

A L'HEURE AUSSI DE L'INNOVATION

Ensuite, Gerd Döring nous a régales avec les premières photos et vidéos d'une innovation en matière d'attelage. Bien adapté pour le travail des petites exploitations d'autrefois qui utilisaient surtout des vaches pour la traction, le collier dit « à trois points » a atteint le sommet de son développement technique au cours des années 1930, grâce aux recherches et aux expérimentations de l'ingénieur Steinmetz et du sellier Böss. Ce collier représente le moyen d'enjuguier préféré des bouviers allemands, sauf quand ils travaillent avec un joug simple ou un double joug frontal pour respecter des traditions régionales. Malgré sa réputation d'efficacité et de confort, le collier à trois points n'était pas très apprécié pour le débardage avec des bœufs ou des taureaux, car il manquait de stabilité. Il reste donc encore une étape technique à franchir, et c'est ce sur quoi travaillent le bouvier Gerd Döring et



En marche sur la Route du Sel (Salzweg) de Soltau à Quedlinburg, 2018, Courtoisie Cellesche Zeitung, Photo Michael Ottinger



Muselière faite main, portée par vache, Photo Claudia Kiefer



Épisse en « chas d'aiguille », Photo Claudia Kiefer



Muselière faite main (détail), Photo Claudia Kiefer

le spécialiste du collier à trois points, Rolf Minhorst. Ils ont promis, lorsqu'ils auront terminé leurs expérimentations, d'en faire un rapport pour Sabots.

La responsable de l'exploitation de la Ferme de Dahlem en plein Berlin a fait remarquer que les essais qui avaient lieu l'après-midi avec le nouveau joug « en développement » étaient transmis le soir même aux participants à la réunion grâce à la technologie d'aujourd'hui – vidéos captées par smartphone, ordinateur et vidéoprojecteur. Gerd nous a aussi rappelé à quel point le monde des bouviers est agréablement petit, et international. Une stagiaire, qu'il a formée durant trois semaines, est ensuite partie suivre la formation de Philippe Kuhlmann à l'Écomusée d'Alsace, où elle a apporté un pot de marmelade confectionnée par la femme de Gerd, Michaela, qu'elle partage avec un coéquipier à l'Écomusée. Et c'est Claus Kropp, du Musée-Laboratoire de Plein Air de Lauresham, qui a acheté à Gerd les deux bœufs Gris Rhétiques du musée. Effectivement, « small world ».

Comme toujours, toutes les techniques pour fabriquer du matériel traditionnel, souvent savamment adapté aux besoins de chaque bouvier, sont explorées. Claudia

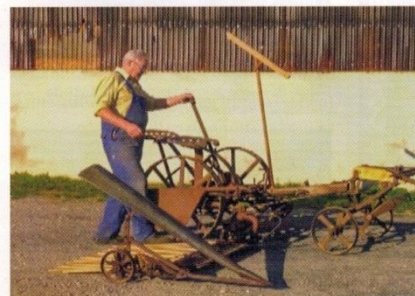
Kiefer fabrique licous, courroies de queue, et rênes en plusieurs matières – en cuir, en chanvre, elle utilise même de vieux pneus de vélo. Pour les cordages, elle épisse les torons en chas d'aiguille, moyen d'économiser sur les dépenses. Elle et Astrid Masson de Dahlem (auteure du livre technique principal en allemand sur l'utilisation des vaches de travail dans les musées) ont rendu compte de leurs expériences à faire travailler deux vaches ensemble pour la première fois, d'autant plus que ces bêtes habituées à être « solitaires » ont tout de suite su d'elles-mêmes faire comprendre comment les atteler au mieux. Claudia était accompagnée par deux participants nouveaux qui, après seulement deux stages chez Astrid, ont acheté une paire de vaches au Domaine de Dahlem à Berlin pour travailler dans leur jardin maraîcher et les approvisionner en fumier.

ECHANGER, PARTAGER, PRÉSERVER

Ainsi, le réseau facilite les contacts, comme l'apprentissage, et contribue souvent à préserver le patrimoine local. Karl-Wilhelm Becker nous a réjoui avec ses histoires de vaches, en dialecte, « traduites » en haut allemand. Il nous a également montré des photos de la descente



Récolte à l'ancienne, capture d'écran, tirée du film d'Edwin Rotzal



Matthias Höwer avec sa moissonneuse rénovée, Edwin Rotzal



La collection de fléaux rénovés, Edwin Rotzal



Battage au fléau, Edwin Rotzal

de vaches des estives à Lehrbach, une tradition qu'il a relancée sur la base de témoignages oraux et de documents historiques, y compris la coutume d'attacher des arceaux fleuris aux cornes. Comme



Panse de vache autopsiée avec déchets de plastique, Photo Astrid Masson



L'éleveur Konrad Schinkingier trouve facilement des déchets de plastique dans ses pâturages, capture d'écran, émission QUER (BR Bayerischer Rundfunk, Radio-télévision bavaroise)



Les déchets portent le nom de marque « Tetra Pak »

chaque année, le photographe Edwin Rotzal nous a présenté des extraits de son nouveau film, cette fois tourné chez Matthias Höwer pour une reconstitution de toutes les étapes de la récolte avec une moissonneuse remise en état, tirée par un bœuf Rotvieh, ensuite par le cheval de trait, puis viennent le javelage, le liage à main avec liens en paille, une démonstration sur la manière dont les paysans ruchaient dans la région. Pour varier, les participants ont fini par transporter les javelles en charrette avec une paire de chevaux pour faire aussi le battage mécanique dans une vieille Lanz chouchoutée. Grâce au concours des voisins à Deesen, l'équipe a fait une démonstration de vanneuse et de battage au fléau. Edwin a commencé la photographie et le cinéma dans l'ancien Est Allemand avant la chute du Mur, car l'utilisation de la traction animale y était encore précieuse, et nécessaire. Il a donc accumulé des archives qui remontent à plus de 30 ans.

58 · Sabots

ENVIRONNEMENT ET SANTÉ, UNE QUESTION BRULANTE D'ACTUALITÉ,

L'actualité de la santé des bovins et l'intégrité de l'environnement ne sont pas négligées – la vétérinaire Elke Treitinger nous a apporté la panse pleine de morceaux de plastique, d'une vache abattue qu'elle a autopsiée. Des fragments légers, qui flottent dans les intestins et provoquent des occlusions, entre autres ennuis. Il semble qu'il n'y ait pas encore en Allemagne d'étude approfondie sur l'effet du plastique sur la mortalité des bovins en Allemagne, mais il en existe en anglais. Une vidéo (en allemand) diffusée par la télévision bavaroise en témoigne de façon très claire, même si on ne comprend pas la langue (voir liens à la fin) : dans les pâturages d'éleveurs situés près d'une usine de recyclage de papier, on trouve partout des morceaux de plastique échappés des « Tetra Paks » traités. À la suite d'une enquête, le ministère de l'Environnement a répondu que la présence de déchets jusqu'à 1% du contenu de l'alimentation des bovins était inévitable. Notons que l'Allemagne est apparemment la championne européenne de production de déchets d'emballage...

PRODUCTION LOCALE, COHÉSION SOCIALE, IDENTITÉ TERRITORIALE

C'est le moment de clore la soirée avec un rapport sur l'étranger. On évoque tout d'abord la fabuleuse Fête de la Vache Nantaise, et surtout son « pôle traction

animale », et ses objectifs si appréciés des Allemands : production locale, cohésion sociale, identité territoriale. Puis on donne des nouvelles des États-Unis – un concours de labours dans un musée de plein air avec bœufs et chevaux – et d'un événement exceptionnel en Allemagne, le concours mondial de labours, édition 2018 près de Stuttgart, qui implique une trentaine d'équipes nationales pour plusieurs catégories de labours modernes. Le 65e « World Ploughing Match » a été ouvert par un participant régulier au groupe allemand... et un bœuf ! Claus Kropp, archéologue, chef de ferme au Laboratoire de plein air de Lauresham à Kloster Lorsch, est venu avec un de ses bœufs de labour. Bien entendu, il y avait des démonstrations de labours avec de nombreux chevaux de trait attelés aux charrues anciennes. Et pour en terminer avec les nouvelles de l'étranger, comme chaque année, un rapport sur la réunion des Bouviers d'Alsace 2018, et l'invitation pour 2019 à l'Écomusée. Bref, ici à Sonnewalde, on fête une Europe qui reconnaît une cause commune.

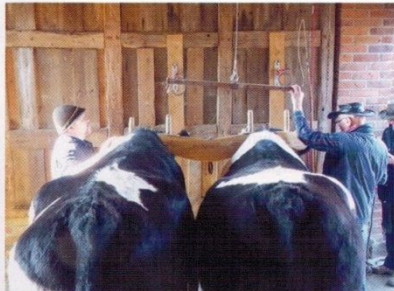
La matinée de dimanche est consacrée à deux paires de bœufs, d'abord les jumeaux Paul et Oskar, impressionnants Pie-Noire allemands âgés de trois ans, puis Fritz et Karl, les Jersiaises. La première démonstration d'épandage de fumier est quelque peu entravée par l'humidité du sol, malgré les journées ensoleillées, un problème récur-



35^e Concours de Labours au Powell Living History Farm, New Jersey, Courtoisie de Pete Watson et Bob Powell



And Paul épandant le fumier et raclant les
res, Photo Astrid Masson



Le « lève-joug » inventé par Jürgen Schlüter, Photo
C. Griffin-Kremer

rent dans cette région à terres si variables, souvent trop sèches ou trop marécageuses. Jürgen les conduit à la ligne et utilise les anneaux de nez comme bride. Les bœufs se conduisent alors en vrais gentlemen, l'attendant avec patience dès qu'il laisse tomber les lignes pour ajuster les triples cerceaux, efficaces aussi pour aplatir les taupinières.

Jürgen apprécie la compagnie, car il travaille presque toujours tout seul et, comme ingénieur à la retraite, il a vite pensé à la manière de se faciliter la vie : un dispositif à poulie pour déplacer le joug suspendu au mur à une hauteur pratique pour le faire descendre sur le garrot des bêtes, et vice-versa. La transition entre pie noire et jersiaises est donc rapide, bien que le travail demandé soit différent. Pour les grands bœufs, le bout des attelles est recouvert de tubes en polyéthylène, formant ainsi des arceaux, donc pas besoin de faire courber le bois. Par contre, pour atteler les Jersiaises, ces mêmes attelles sont simplement liées par un léger cordage, étant donné l'effort modeste que les bêtes vont fournir. Ces Jersiaises ont tout juste deux ans ; ils n'ont été attelés au véhicule que deux fois auparavant, mais réussissent toutefois, après quelques zigzags au départ, à tirer bien droit une charrette qui convient à leur taille. Nous avons ainsi pu parcourir les chemins non-carrossables aux alentours de la ferme, sous un soleil éblouissant. De retour, Jürgen nous a montré une des séances de pédicure qu'il prodigue régulièrement à ses bœufs, et nous avons encore discuté détails et trouvailles, tels le guide-corne en métal, ou la convergence de pratiques actuelles et anciennes.

Jürgen, habitué à mener les chevaux avec des lignes, marche toujours à gauche de sa paire de bœufs, et Axel, féru des traditions de la Rhénanie, confirme que chez lui aussi, on marchait toujours à gauche des bœufs. Même certaines expériences ratées s'avèrent tout de même instructives, par exemple, lorsque Astrid tente de faire construire un collier à trois points en métal par un fabricant de harnais moderne. Les

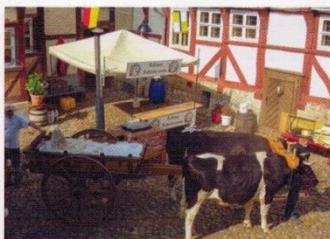
échanges détaillés, les dessins, et les essais, n'aboutissent pas à un « produit » fiable, mais font beaucoup mieux comprendre le fonctionnement du dispositif. Les passionnés qui viennent du cheval, comme Jürgen, surprennent les anciens, habitués aux bovins, par leur ingéniosité – parfois leur témérité – mais cela ouvre les yeux. On ajuste aussi le tir – les participants sont unanimes à dire que le joug utilisé par Jürgen est bien trop lourd (35kg). Il va donc en construire un autre, et s'entraîner aussi avec le collier à trois points, car il n'y a guère de pentes et la charrette dispose d'un frein. Il nous promet un rapport sur ses expériences. En début d'après-midi, Ute Schlüter nous convoque à table, où nous goûtons à une soupe aux pommes de terre et rondelles de saucisson avant de reprendre la route, jusqu'à l'année prochaine. Nous serons invités ailleurs encore et partagerons tradition et innovation avec les bouviers de la région.

Remerciements à Jürgen et Ute Schlüter, Elke Trettinger, Claudia Kiefer, Michel Nioulou et Lionel Rouanet.

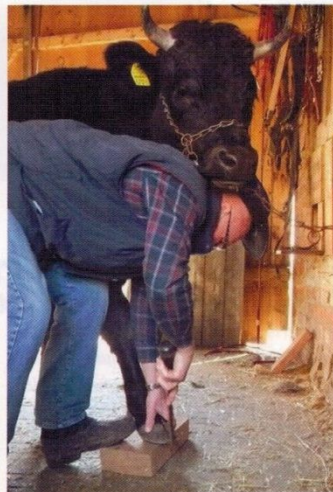
Les passionnés qui viennent du cheval surprennent les anciens



Guide-cornes, « Orig. Knechtle », Photo Astrid Masson



Char à sel avec le cône traditionnel, l'association des producteurs de sel de Soltau, Photo Ute et Jürgen Schlüter



Soins pédicure chez Jürgen, Photo Astrid Masson