

Sauvons la Froment du Léon

Race bovine française, cette cousine de la Jersiaise et ancêtre de la Guernesey a vu, au cours des 50 dernières années, ses effectifs dramatiquement chuter. Son avenir est incertain, il faut la sauver.

Menacée de disparition

Beaucoup de gens parlent des animaux sauvages en voie de disparition, mais qu'en est-il des animaux domestiques ? Prenons seulement l'exemple des vaches : l'Armoricaine, la Nantaise, la Froment du Léon, la Marâchine ; toutes ces races et d'autres à travers le monde sont protégées ou menacées d'extinction. La Froment du Léon est une race originaire du Nord de la Bretagne tout comme certaines de ses compatriotes telles que l'Armoricaine ou la Bretonne Pie Noire. En 1907 fut créé le livre généalogique de la race. Il y avait alors six mille représentantes de cette race en France et particulièrement en Bretagne. Quelques années plus tard, les effectifs étaient montés à cent vingt-cinq mille vaches. Cependant, l'arrivée de races plus spécialisées comme la Normande ou la Holstein amorce son déclin. Elle est, dès 1950, une vache potentiellement menacée de disparition. Dans les années

80, on recensait environ 80 vaches et quelques éleveurs vieillissants. Aujourd'hui, les effectifs sont remontés à plus de 200 vaches et plus de 500 animaux.



Vache Froment du Léon.

www.lesmanantsduroi.com

La beurrière par excellence

La Froment du Léon est une petite vache qui n'atteint « que » 130 cm au garrot et qui ne pèse « que » 500kg. C'est une vache classée mixte, charpentée dont la robe est unie froment (d'où son nom) avec parfois des

parties blanches sur le ventre et le bas des membres. La carcasse est bien valorisée pour les réformes. Cependant, c'est surtout son lait qui, jadis, fit sa renommée. En effet, celui-ci est riche en carotène et en matière grasse (46g/l), ce qui donne au beurre qu'il produit une couleur et un goût incomparable. Ce lait, dont la production n'excède pas 3500 kg par lactation, ne convient malheureusement pas à tous les fromages.

Tombée au pré d'honneur, la Froment du Léon a su relever les cornes et tend aujourd'hui son mufle vers l'avenir, regardant même au-delà de la Bretagne.



Beurre de Froment du Léon.

www.leblogdubeurre.com