



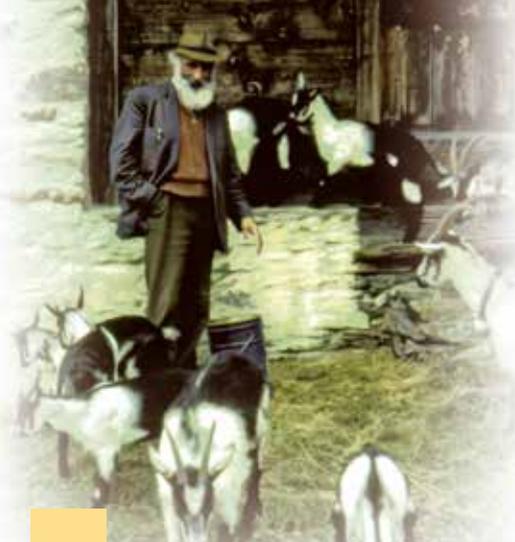
# Moutons et Chèvres



## Chèvres et moutons Les plus anciens animaux domestiques

C'est un record absolu! Cela fait plus de 8'000 ans que les hommes élèvent des chèvres et des moutons. Nul animal domestique ne surpasse cette performance. L'histoire de cette relation débute avec les habitants de l'Extrême-Orient et du Golfe Persique, amateurs de viande de chèvre et de mouton, ainsi que de leur lait. Ces bêtes ont joué un rôle primordial pendant une longue période de l'Antiquité. Leur présence est abondamment relatée dans les écrits religieux. Moutons et chèvres ont longtemps servi d'offrandes aux dieux antiques.

La participation des chèvres à l'entretien du paysage est également très appréciée de nos jours.



### 7'000 ans de bêlements en Suisse

En Suisse, ces animaux sont connus depuis près de 7'000 ans. La plus ancienne trace de domestication est attestée sur des sites néolithiques du Valais. Jusqu'au milieu du 20<sup>e</sup> siècle, la chèvre, parfois surnommée la «vache du pauvre», est élevée par des particuliers. Nombre d'ouvriers d'usine, journaliers et autres gens sans terre en possèdent au moins un couple. Le lait et la viande arrivent toujours à point nommé et les familles peuvent traverser les périodes difficiles dans une certaine sérénité.

Elles peuvent même servir d'animaux de trait lors d'aventureuses randonnées!



### Par-delà le 20<sup>e</sup> siècle

Après la fin de la seconde guerre mondiale, on observe une régression drastique du nombre de chèvres en Suisse. La reprise économique et les changements de modes de vie – habitat, alimentation, loisirs – jettent les caprins aux oubliettes. Depuis quelques années, la situation change. Toujours plus d'exploitations agricoles découvrent, avec l'élevage et la fabrication de fromage, une activité marginale lucrative. On peut ajouter que, à l'instar de son frère le chamois, la chèvre entretient le paysage. Aujourd'hui, on compte plus de 87'800 chèvres (y compris les chèvres naines), dont 30'000 environ sont estivées. Les plus importantes races du monde sont représentées chez nous.

### A chaque paysan son mouton

Les moutons ont eu aussi chez nous leur heure de gloire. Jusqu'après la Seconde Guerre mondiale, alors que le coton et les fibres synthétiques n'avaient pas encore supplanté la laine, celle-ci était fort convoitée. Chaque paysan possédait au moins quelques moutons. D'immenses troupeaux parcouraient le pays en hiver. Aujourd'hui, cette transhumance perdure dans certaines régions. Le mouton survit pour les mêmes raisons que la chèvre. Son comportement frugal fait de lui un précieux auxiliaire contre l'embroussaillage des alpages. Il est une composante appréciée de l'imagerie paysagère. Par le lait transformé en fromage, la viande et la laine, il a sa place dans le choix du consommateur moderne. Pas loin de 402'800 moutons vivent aujourd'hui dans notre pays (la moitié sont estivés). Leur population tend à se stabiliser: ils sont presque aussi nombreux qu'il y a 150 ans. Au milieu du 19<sup>e</sup> siècle, le berger en possédait cinq, alors que la moyenne des troupeaux est de 40 bêtes aujourd'hui.



En Suisse, la laine de mouton était autrefois très appréciée pour la confection de vêtements.



Les produits à base de lait de brebis ont le vent en poupe!





## En visite à Collombey-Muraz (VS)

En 2001, Claude Lattion et ses trois frères, Pascal, Fabien et Hervé, s'associent pour reprendre l'exploitation agricole familiale à Collombey-Muraz (VS) et Stéphane Ruppen les rejoint deux ans plus tard. Ensemble, ils gèrent une exploitation basée sur la production de: légumes, blé, betteraves sucrières, pommes de terre, maïs et herbages. Ils élèvent des taureaux d'engraissement, des vaches allaitantes et... des moutons à viande.

### La passion de Claude Lattion, c'est les moutons!

Les moutons sont la spécialité de Claude Lattion qui règne sur un troupeau de 330 brebis et d'une dizaine de béliers soit jusqu'à 750 têtes après l'agnelage, en février. «Je suis passionné depuis toujours par ces animaux, gamin, je m'occupais déjà de 5 ou 6 brebis. D'ailleurs, bien plus tard, j'ai choisi les moutons comme travail de maîtrise. Quand j'ai décidé de faire l'élevage de moutons à viande sur notre exploitation, j'ai commencé avec cinquante brebis pour bien me spécialiser dans cette nouvelle production puis j'ai augmenté mon troupeau en prenant soin de sélectionner chaque année les meilleures agnelles.»

### Moutons de qualité *of course!*

Le cheptel est constitué essentiellement de moutons de la race Suffolk (originaire du Royaume-Uni), reconnaissables à leur tête et pattes noires. Cette race se caractérise par la précocité des agneaux, la bonne croissance et conformation des bêtes et pour la qualité bouchère de la viande, goûteuse sans être trop grasse, explique l'éleveur.

Février est la période de l'agnelage dans la bergerie.



Soucieux de la santé et de ses bêtes, Claude Lattion a réussi à assainir complètement son cheptel du piétiin, maladie infectieuse très contagieuse et douloureuse, provoquant des boiteries et des baisses de performances chez les brebis et les béliers.

### Au rythme du troupeau

De juin à septembre, les moutons vivent sur l'alpage, aux Diablerets, où ils se nourrissent exclusivement d'herbe, contribuant ainsi à entretenir le paysage alpin ouvert. Ils sont sous la responsabilité d'un berger qui veille 24/24 heures à leur bien-être et à leur sécurité. Pour mener le troupeau d'un pâturage à l'autre où le conduire dans les parcs fermés pour la nuit, le berger est secondé par ses trois chiens border collies. A la fin de la saison, les bêtes redescendent en plaine sur les prairies de l'exploitation. Les agneaux de 7-8 mois, qui ont passé l'été à la montagne avec leur mère, partent alors pour l'abattoir tandis que les béliers sont remis avec les brebis pour assurer le renouvellement du troupeau. Dès le 20 décembre environ, les bêtes sont tondues et rentrées en bergerie pour y passer l'hiver. Elles se nourrissent alors de foin, de regain, d'ensilage d'herbe et d'un complément de céréales, le tout produit sur l'exploitation.

### L'agnelage

En février, période de l'agnelage, pas moins de 350 agneaux voient le jour ce qui correspond à environ 75 % des naissances globales. «Même si je passe mes journées et mes nuits dans la bergerie, j'adore le moment de surveiller les brebis, les assister dans la mise bas, contrôler que chaque nouveau-né tête bien sa mère pour bénéficier du premier lait, le colostrum, qui contient les anticorps nécessaires à sa bonne santé et à son développement harmonieux. Nous sommes payés des efforts de toute l'année et en même temps, cela marque un nouveau cycle de vie au sein du troupeau», confie Claude Lattion.

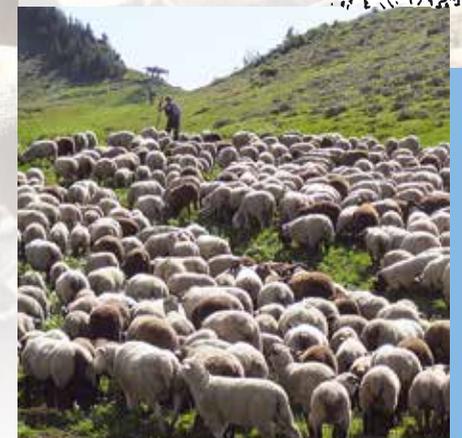
Chaque agneau, doté d'une puce électronique pour garantir sa traçabilité, reste en bergerie avec sa mère pendant l'hiver et, au printemps il profite des prairies de l'exploitation avant qu'une partie d'entre eux ne partent pour l'abattoir. En juin, le troupeau retrouve son alpage pour l'estive.

### Où vont la viande et la laine?

La viande que produit Claude Lattion se retrouve sur les étals de Migros sous la marque «Agneau d'alpage suisse» qui garantit une production agricole responsable et respectueuse des animaux. L'éleveur pratique également la vente directe à la ferme commercialisée sous le nom «Agneaux du Chablais». Cette viande est de plus en plus appréciée par le public et, actuellement, 38 % de la viande de mouton consommée dans notre pays a été produite en Suisse (source: Proviande).

Pendant longtemps, Claude Lattion était, hélas, contraint après chaque tonte de brûler la laine faute d'acquéreurs. Mais depuis quelques années, il y a un regain d'intérêt et il la vend pour fabriquer des matelas, des doublures de vestes et des matériaux isolants.

Sur l'alpe, les moutons vivent 24 sur 24 heures avec leur berger qui veille sur leur santé et leur sécurité.



## Les plus importantes races de moutons

On distingue deux types de races de moutons: celles destinées à la production de lait et celles élevées pour la viande. Le lait de mouton, qui permet de fabriquer un délicieux fromage, ne joue qu'un rôle mineur en Suisse. La plupart des moutons élevés chez nous le sont pour la tendre viande d'agneau. C'est pourquoi les cinq principales races de moutons sont toutes sélectionnées pour leur viande.



### Blanc des Alpes

C'est la race la plus répandue en Suisse. Plus de la moitié des moutons qui pâturent dans notre pays appartiennent à cette race. Issu d'un croisement entre d'anciennes races locales blanches avec le Mérinos allemand et l'Île-de-France, le Blanc des Alpes est un mouton bien adapté aux conditions suisses. Il n'a pas de cornes et convient à la production de viande.



### Brun Noir du pays

Cette race très féconde est originaire de Suisse. Dérivée d'anciennes races des cantons de Fribourg et du Jura, on la trouve aujourd'hui sur tout le Plateau. Un mouton suisse sur dix est issu de cette race. À l'inverse de la plupart des autres races ovines du pays, le Brun Noir met au monde des petits le plus souvent deux fois par an. Il est peu sensible aux maladies. En ce qui concerne la nourriture et les conditions d'élevage, il est rapidement satisfait.



### Mouton à Tête brune du pays (Oxford)

Du sang de divers pays circule dans les veines de cette race. Elle serait croisée avec l'Oxford anglais, la Tête noire à viande allemande, ainsi qu'avec des races indigènes. Côté Suisse, environ 10% du génome viendrait d'animaux en provenance du Plateau et de l'est du pays. Donnant à la fois une viande réputée en quantité et en qualité, cette race est choisie pour les exploitations intensives.



### Nez noir du Valais

Ce mouton natif du Vieux Pays représente un cinquième du cheptel suisse. C'est la seule race locale qui porte des cornes. Ce montagnard est très bien adapté aux conditions de sa région d'origine.



### Charolais suisse

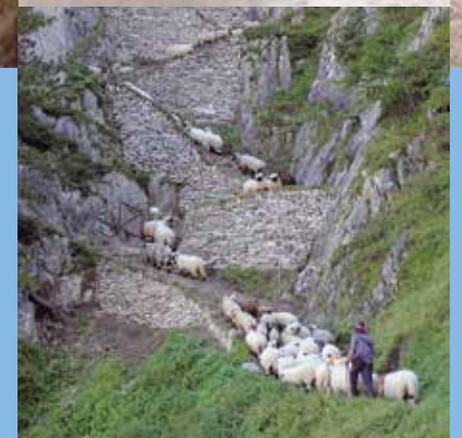
Cette race à laine courte et fine et à tête le plus souvent nue ne se trouve chez nous que depuis une trentaine d'années. Elle est issue d'un croisement entre le Charolais français et le Blanc des Alpes indigène. Contrairement aux autres races suisses de moutons, le Charolais, du fait d'une ossature plus fine, convient mieux pour la plaine et pour des pâturages peu accidentés.



Le chien veille sur les moutons. Le loup ne passera pas...



Montée à l'alpage à Belalp (VS)





## Chez Serge Kursner, à La Rapille, Gimel (VD)

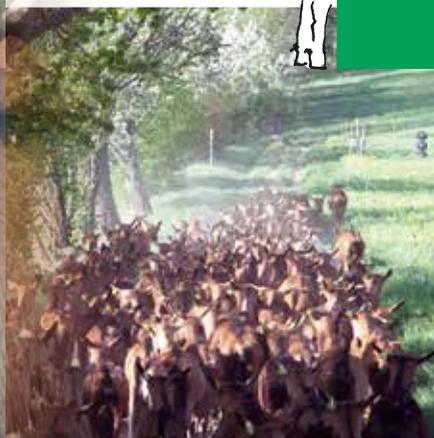
### Des chèvres dans un décor de rêve

Nous sommes au pied du Jura et de ses forêts sauvages, à La Rapille près de Gimel (VD). C'est dans ce magnifique paysage rythmé à la fois par la rudesse du climat jurassien et la douceur du Bassin lémanique que Serge Kursner élève ses chèvres et fabrique son fromage. Né à Genève où il passe son enfance et effectue son école obligatoire, il effectue ensuite un apprentissage d'agriculteur. Une fois son CFC en poche, il fait 15 saisons d'alpage avec des vaches laitières sur les pâturages jurassiens pour différents employeurs. Il commence l'élevage de chèvres en 1993 et devient indépendant en 2000. Il veille désormais sur son troupeau de 150 bêtes composé essentiellement de chèvres de la race Alpine chamoisée.

### Bêtes curieuses et joueuses

Curieuses, câlines et joueuses, les 150 chèvres laitières de Serge Kursner forment en un instant une foule compacte autour du visiteur, sollicitant son attention et ses caresses, lui tirant sa veste, le poussant de la tête. L'éleveur entretient un contact privilégié avec ses bêtes. Il connaît d'ailleurs presque toutes ses chèvres par leur nom

Le troupeau compact des chèvres chamoisées de Serge Kursner.



ainsi que leurs petites habitudes. Certaines d'entre elles apprécient par exemple qu'on leur gratte le museau, d'autres qu'on leur caresse le dos.

Robustes, supportant les températures extrêmes, les Alpines chamoisées présentent de superbes tonalités de brun, allant du marron foncé (plutôt sur la croupe) au chène clair (sur les flancs). Elles ont en outre la particularité de se décliner en deux variétés: avec ou sans cornes. Au cœur du troupeau, deux spécimens clairs intriguent cependant les curieux. «Mon épouse a voulu une chèvre blanche de race Saanen (ou Gessenay). L'autre, dont le pelage tire plutôt sur la couleur crème, est née ainsi.»

Le spécialiste caprin précise que les blanches donnent plus de lait que les brunes mais moins de matières grasses. Le lait des brunes est donc d'une meilleure qualité pour la fromagerie. C'est le but. La traite s'effectue deux fois par jour, matin et soir, pour fournir entre 2 et 3 litres quotidiens. Le lait est transformé illico en fromage ici même dans la ferme de La Rapille. «Nos tommes fraîches et affinées ainsi que nos fromages sont commercialisés directement à la ferme ainsi que dans des commerces environnants et sur quelques marchés.»

### Le pré cultive les soucis

Outre les soins quotidiens apportés au troupeau, la traite des bêtes et la fabrication du fromage, l'éleveur ne manque pas d'occupations, particulièrement lorsque ses chèvres retrouvent le chemin des champs. Il doit par exemple contrôler l'état de ses pâtures, trier, préparer ou réparer le matériel de clôture, déplacer ses parcs au gré des saisons, vérifier la qualité et la densité des herbages qui évoluent en fonction des conditions météorologiques et des mois.

Car, après l'hiver, et dès que le temps le permet, Serge Kursner emmène ses bêtes dehors. Mais les sorties au pré engendrent nombre de soucis. Une croissance herbeuse trop faible, des graminées trop sèches et les bêtes s'affaiblissent à cause de rations déséquilibrées. Un pâturage

trop humide et les diarrhées apparaissent. Sans parler des parasites gastro-intestinaux apportés par la végétation.

Ainsi, l'élevage intensif et rentable inciterait à laisser les caprins à l'étable. Mais ici, l'herbe fraîche compose l'essentiel de l'alimentation des chèvres, à laquelle s'ajoute du foin, du regain et un complément alimentaire pour pallier les carences minérales.

### 6 boucs pour 150 chèvres

Une demi-douzaine de boucs sont à l'œuvre pendant l'été. Les chèvres, fertiles dès l'âge de 12-14 mois, sont portantes dès la mi-août. Les mises bas, qui ont presque toujours lieu dans la journée (contrairement aux chevaux et aux vaches qui ont tendance à choisir la nuit pour mettre au monde leurs petits), se déroulent entre mi-janvier et mi-mars.

Ici, les femelles donnent du lait de janvier à novembre. Une quarantaine de chevrettes sont élevées pour renouveler le cheptel et remplacer les chèvres âgées ou non gestantes. Le reste des chevreaux, explique Serge Kursner, est commercialisé pour la viande entre fin février et Pâques, sous le label Cabri romand.

Le chevrier connaît presque toutes ses bêtes par leur nom.





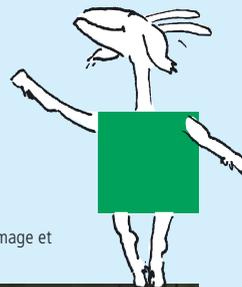
## Races caprines

Il existe 100 races caprines dans le monde. Elles se distinguent non seulement par la taille et l'apparence mais aussi par leur production de lait et de viande. La Suisse compte dix races indigènes, principalement celles de Gessenay, du Toggenbourg et l'Alpine chamoisée. Selon la Fédération suisse d'élevage caprin, les autres races sont en déclin dès qu'elles comptent moins de 1'000 femelles.



### Chèvre de Gessenay (ou Saanen)

Avec sa robe blanche, c'est la chèvre la plus répandue dans notre pays. Cette race est originaire du Pays de Gessenay, dans le canton de Berne. Avec pas moins de 825 kg de lait par an, ses extraordinaires qualités de laitière sont connues dans toute la Suisse, à l'étranger et même en Corée du Nord.



Les chèvres sont câlines et apprécient la vie de famille.



Les chèvres font partie de notre image et de notre culture.



### Alpine chamoisée

Dans notre pays, une chèvre sur cinq est une Alpine chamoisée. Une bête très robuste, supportant aussi bien le grand froid que l'extrême chaleur, à la robe marron plus ou moins foncé. Cette bonne laitière donne 800 kg de lait par an. La race comprend deux variétés: l'une dépourvue de cornes, qu'on rencontre le plus souvent en Suisse romande et dans le canton de Berne; l'autre avec cornes, typique des Grisons et de la Suisse centrale.



### Chèvre du Toggenbourg

Avec sa robe aux longs poils gris et sa tête ornée de deux lignes blanches, cette chèvre est originaire du Toggenbourg, dans le canton de St-Gall. Elle est issue du croisement entre l'Alpine chamoisée et la chèvre d'Appenzell. Grâce à sa haute production laitière et à ses facultés d'adaptation, elle est connue non seulement en Suisse mais aussi en Europe centrale et en Amérique du Nord. Quelque 10% des chèvres du pays appartiennent à cette race.



### Chèvre Boer

Cette chèvre représente la race caprine à viande la plus répandue dans le monde. Elle est originaire du sud de l'Afrique où elle est encore aujourd'hui l'un des plus importants animaux de rente car elle se contente d'un régime alimentaire modeste. Elle consomme avant tout des buissons et des arbustes, combattant ainsi l'embroussaillage des prairies. Ces chèvres sont des animaux tranquilles, les mères ont un instinct particulièrement sûr en ce qui concerne l'environnement de leurs chevreaux.



### Chèvre Anglo-Nubienne

Le sang qui circule dans les veines de cette chèvre est à la fois anglais, africain et indien. Peu exigeante, elle donne, malgré des conditions difficiles, beaucoup de lait et de viande. Elle se caractérise par de longues oreilles pendantes et des jambes interminables. En Suisse, cette race est confidentielle mais elle est largement représentée en Angleterre, aux Etats-Unis et en Australie.



## Certaines races subsistent avec peine



Pour se maintenir, une race animale doit compter au minimum 1'000 femelles. Un nombre qui n'est plus atteint par certaines races indigènes caprines et ovines. La Fondation ProSpecieRara est engagée activement dans le maintien et le développement des races indigènes menacées d'extinction. La détention d'animaux de races menacées est soutenue par la Confédération.

## Races caprines menacées

### Chèvre d'Appenzell



Ce n'est pas la couleur qui permet de différencier la chèvre d'Appenzell de la chèvre de Gessenay, mais bien le poil court de cette dernière par rapport au poil long de sa consœur appenzelloise. Cette petite chèvre robuste est étroitement liée à la tradition du canton. Les montées à l'alpage et les foires du pays d'Appenzell sont impensables sans cet attachant animal.

### Chèvre Grisonne à raies



De par son caractère, cette chèvre pleine de tempérament tient à la fois du chamois et du bouquetin: elle s'ébat et lutte pour sa vie dans les régions montagneuses. Elle doit son nom aux lignes blanches qui courent des cornes au museau et qui contrastent avec sa robe de couleur anthracite à noir.

### Chèvre Col noir du Valais



La superbe apparence de cette chèvre en fait une véritable reine de beauté de la gent caprine. Parfois appelée «chèvre des glaciers», elle est présente avant tout dans les régions touristiques de son canton natal. Les sources historiques mentionnent son introduction en l'an 930 dans le Bas-Valais par des immigrants africains.

### Chèvre Paon



Il s'agit d'une ancienne race montagnarde du canton des Grisons. Son nom actuel n'a rien à voir avec l'oiseau! En effet, il vient du rhéto-romanche Pfaven (tâcheté) en relation avec les tâches noires que porte cette chèvre sous les cornes et sur les flancs. Pfaven étant devenu, par hasard Pfauen (paon), le nom est resté car il va très bien à cette chèvre élégante et fière.

### Chèvre grise des montagnes Capra Grigia



Il s'agit d'une race caprine indigène du Tessin et du sud des Grisons. Aucune autre race en Suisse n'est aussi robuste. Elle donne peu de lait mais convient à la production de viande. Ses puissantes cornes courbées vers l'extérieur sont caractéristiques, ainsi que sa robe de couleur grise.

### Chèvre Bottée



Originaires du pays de Sargans, cette chèvre semble chaussée de bottes noires ou brunes, d'où son nom. De nos jours, elle est élevée presque exclusivement dans le canton de St-Gall et dans les Grisons.

### Chèvre Nera Verzasca



Cette chèvre est aussi noire que son nom l'indique. Originaires du Tessin, elle y est encore presque exclusivement élevée de nos jours. Les troupeaux comptent en général plus de 50 animaux, un nombre élevé pour un troupeau dans notre pays. Cette chèvre s'adapte sans problème à des conditions climatiques extrêmes.

## Races ovines menacées

### Mouton de l'Oberland grison



Cette race ovine est encore proche de son ancêtre du Néolithique. De petite taille et doté de membres fins, le mouton des montagnes grisonnes résiste à des conditions climatiques extrêmes. Cet animal farouche apprécie les terrains en friche. En élevage extensif, il donne une viande tendre de bonne qualité. Sa laine, qui se file aisément, est particulièrement appréciée.

### Mouton d'Engadine



Ce mouton se caractérise par une tête particulière dotée d'oreilles pendantes. Chaque année, la brebis met bas en moyenne trois agneaux, un record de fécondité chez la gent ovine indigène. Le mouton d'Engadine convient à un élevage de longue durée.

### Mouton Miroir



Ce mouton semble porter des lunettes de soleil. Son museau et l'extrémité de ses oreilles ont également une teinte foncée. Plus l'animal vieillit, plus ces particularités s'estompent. Le mouton miroir doit son nom à son front glabre et brillant. Son ventre et ses membres sont également dépourvus de laine. Cette race est originaire du Prättigau (Grisons).

### Roux du Valais



Ce mouton rustique apprécie la vie sur l'alpe et la vie en troupeau. Ses besoins en fourrage sont restreints. Sa laine particulièrement chaude soulage la douleur lors de foulures ou d'affections rhumatismales.



## Les chèvres nous donnent...



### Lait

Dans notre pays, le lait est le principal produit de l'élevage caprin. Le lait de chèvre est nourrissant, savoureux et plus léger à digérer que le lait de vache. Comme la plupart des chèvres ne sont traitées que de début février à fin octobre, les produits frais fabriqués avec leur lait ne sont disponibles qu'en saison. En Suisse, quelques rares exploitations sont spécialisées dans la production de lait de chèvre.

### Fromage

99% du lait de chèvre sont transformés en fromage. Grâce aux méthodes de production modernes, leur saveur naguère un peu trop prononcée peut être adoucie. La consommation de fromage de chèvre est en augmentation depuis quelques années. Il s'agit principalement de pâtes mi-dures, de pâtes molles et de fromages frais.



### Viande

En Suisse, on ne consomme guère de viande de chèvre. La demande ne concerne pratiquement que la période de Pâques et la viande provient avant tout de chevreaux de 6 à 8 semaines. La viande des chèvres adultes est principalement transformée en saucisses et viande séchée.

### Laine

Les poils des chèvres de type cachemire et angora servent à la fabrication d'articles de mode recherchés et coûteux, toujours très demandés. En Suisse, les chèvres ne sont quasiment pas élevées pour leur laine.



### Entretien du paysage

Les chèvres sont très économiques en matière de fourrage et de détention. Pour cette raison elles sont appropriées à la pâture sur des terrains broussailleux dont elles consomment les arbustes et les buissons. Dans les régions de montagne, avant tout au Tessin, elles entretiennent ainsi les paysages.

### Soins corporels

Le lait de chèvre peut être utilisé pour les soins corporels. La crème au beurre de chèvre, par exemple, combat les rhumatismes, l'arthrite, l'arthrose, les hématomes et les blessures ouvertes. Aux 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles, les laiteries d'Appenzel proposaient des bains dans du lait de chèvre des Alpes. Retour aux sources: aujourd'hui de tels bains sont à nouveau proposés.

## Les moutons nous donnent...



### Gigot et filet

Dans notre pays, le produit le plus important issu de l'élevage ovin est la viande. Les agneaux mâles sont abattus à l'âge de quatre mois. Les femelles restent en partie dans le troupeau. Chaque Suisse consomme en moyenne 1,19 kg de viande d'agneau par année. En Australie, par exemple, la consommation par habitant est vingt fois plus élevée.

### Lait de brebis

Le lait de brebis a le vent en poupe. Par rapport au lait de vache, il est plus riche en lipides et en sels minéraux. Le lait de brebis est souvent mieux toléré que celui de vache par notre organisme. En Suisse, les brebis ne sont guère élevées pour leur lait, malgré sa saveur moins prononcée que celle du lait de chèvre.

### Feta et fromage bio

Quelque trois quarts du lait produit sont transformés en fromage dans les laiteries. La part de la production bio est élevée. Au contraire du fromage de chèvre, la part du fromage de brebis produit dans les Alpes est modeste. La feta à base de lait de brebis est une spécialité réputée.

### Chaussettes et chandails

Jusqu'au milieu du 19<sup>e</sup> siècle, la laine de mouton était un produit très apprécié pour la confection de vêtements. Par la suite, elle a cédé sa place au coton et aux tissus synthétiques. La laine de mouton a un effet bénéfique sur notre température corporelle en toute saison. Un duvet en laine de mouton, chauffant, isolant, équilibrant la température et l'humidité, participe à un sommeil bienfaisant.



### Protection contre l'embroussaillage

La pâture des moutons valorise davantage les terrains que celle des chèvres. Ils apprécient également les prés escarpés où ne s'aventurent pas les vaches et participent ainsi à la lutte contre l'embroussaillage.



### Santé et bien-être

Le lait de brebis contient de l'acide linoléique conjugué qui aurait des propriétés anticancéreuses et combattrait l'excès de graisse. Le lait de brebis sert à confectionner des lotions corporelles. Il est la base de produits de soins qui apaisent les inflammations de la peau.





## Cuisine et loisirs

### Cuisine

#### Bruschette aux oignons et fromage de chèvre

##### Ingrédients pour 4 personnes:

- Papier sulfurisé
- 4 baguettes parisiennes d'une demi-livre coupées dans la longueur
- Beurre
- 8 tranches de fromage de chèvre (1/2 cm d'épaisseur)
- 1-2 oignons coupés en anneaux
- Poivre grossièrement moulu



##### Préparation :

- Etaler le beurre sur les tranches de pain
- Placer les demi-tranches de pain sur le papier sulfurisé
- Disposer les tranches de fromage de chèvre sur les demi-tranches de pain
- Etaler les anneaux d'oignon par-dessus
- Poivrer
- Cuire 8 à 10 minutes au milieu du four préchauffé à 220°C

Source : swissmilk.ch

### Loisirs

#### Confectionner une balle «naturelle»

##### Matériel nécessaire:

- 50 g de laine de teinte naturelle
- 10 g de laine colorée
- 1 bol d'eau chaude savonneuse
- 1 morceau de savon
- 1 petite pièce de tulle ou de mousseline

##### Déroulement des opérations:

- Rassembler de gros flocons de laine de teinte naturelle
- Rassembler de petits flocons de laine colorée
- Serrer en une petite boule quelques flocons de laine de teinte naturelle
- Tremper la boule dans l'eau chaude savonneuse

- Utiliser les restants de laine de teinte naturelle pour épaissir la boule et tremper dans l'eau chaude
- Appliquer les petits flocons de laine colorée sur la boule mouillée
- Savonner la boule mouillée
- Poser la balle sur la petite pièce de tulle ou de mousseline
- Laisser sécher
- Tourner et tordre la balle dans le tulle ou la mousseline jusqu'à ce qu'elle soit bien compacte
- Sortir la balle du tulle ou de la mousseline
- Presser légèrement des deux mains sur la balle tout en la frottant jusqu'à obtention de la fermeté désirée
- Entretemps humidifier à nouveau plusieurs fois la balle avec un peu d'eau savonneuse
- Compresser la balle et la rincer avec de l'eau propre
- La mettre à sécher sur un linge



Source: Travail artisanal uranais de la laine, Rosi Kempf

Fabrication de fromage de chèvre à Champtauroz (VD)



Une palette de produits frais à base de fromage de chèvre



La tonte des moutons a lieu deux fois par an



Une pelote de laine de mouton



## Quelques expressions

### A propos du mouton et de la chèvre...

- *Mouton de Panurge*: personne qui imite naïvement les autres; expression issue du Quart Livre dans lequel Rabelais décrit la vengeance de Panurge contre le négociant Dindenault: un mouton ayant été jeté à la mer, tous les autres suivent jusqu'au dernier!
- *Mouton enragé*: personne d'un naturel doux qui se met en colère
- *Mouton à cinq pattes*: chose ou personne impossible à trouver car elle n'existe pas
- *Revenir à ses moutons*: revenir à ses affaires personnelles; expression tirée de La farce de Maître Patelin
- *Mouton noir*: personne au comportement différent de celui des autres et mal perçue dans sa communauté
- *Ménager la chèvre et le chou*: tenter de contenter tout le monde
- *Prendre la chèvre*: se fâcher pour rien (expression littéraire empruntée à Rabelais, Molière, Rognier)
- *Chemin de chèvre*: sentier abrupt
- *Chèvre coiffée*: femme laide
- *Faire des yeux de chèvre morte*: prendre un air hagard
- *Sauts de chèvre*: cabrioles désordonnées
- *Devenir chèvre*: devenir enragé par suite d'impuissance à gérer trop d'éléments



### Ne comptez plus les moutons !

Si l'on en croit la sagesse populaire, compter les moutons en les imaginant sauter un à un par-dessus une clôture à l'infini devrait faciliter le sommeil. Sous les paupières closes, les yeux suivraient inconsciemment ces imaginaires ovins sauteurs en faisant travailler les muscles optiques, engendrant ainsi la même lassitude que, par exemple, la lecture tardive d'un ouvrage. Or, de récentes recherches universitaires réfutent cette idée. Selon l'Agence Science-Press, qui se réfère à une étude de Behavior Research and Therapy (début 2010), ce comptage de moutons n'atteint pas le but recherché. Deux spécialistes du sommeil de l'Université d'Oxford ont recruté des insomniaques et les ont répartis en deux groupes pendant plusieurs nuits. Les personnes du premier groupe avaient pour instruction de compter des moutons ou de visualiser une scène relaxante, alors que celles du second groupe ne recevaient aucune instruction. Résultat, c'est la scène relaxante qui a facilité l'endormissement, survenu en moyenne 20 minutes plus tôt que chez les compteurs de moutons et les personnes sans instruction particulière.

Explication: pour atteindre l'état de sommeil, le cerveau doit se déconnecter de la réalité et s'activer le moins possible. Compter les moutons (les vaches, les voitures, les sous...) entretient l'activité neuronale, maintient l'attention et, contrairement au but recherché, entrave l'endormissement.

### L'odeur du bouc

Le bouc dégage une odeur très particulière, destinée à attirer les chèvres. Désagréable pour nous, cette odeur émane de glandes situées à la base des cornes. Si on veut l'éviter, il faut supprimer les glandes ou castrer le bouc lorsqu'il est jeune. En période de rut, le mâle marque les lieux de son urine, ce qui corse encore sa fragrance.

**L'onglage des moutons** est très important. Les ongles doivent être régulièrement coupés. Terrain caillouteux et sol humide affectent les ongles qui ne sont pas soignés. Les éleveurs craignent en particulier le piétin, une maladie très contagieuse qui empêche le mouton de marcher.

### Mise à la retraite précoce

Les chèvres dépassent facilement l'âge de 12 ans. Leur longévité dépend en grande partie de leur race. Les chèvres élevées pour la production de lait ne dépassent guère l'âge de quatre ans.

### A même famille, caractères différents !

D'apparence assez semblable, chèvres et moutons se montrent très différents dans leur comportement. Tandis que les moutons sont des animaux pacifiques, les chèvres sont plus combatives, par exemple pour établir une hiérarchie au sein du troupeau. D'un point de vue zoologique, les genres sont parents, les deux groupes appartenant à la famille des chèvres (caprinae), ils forment avec les bouquetins, les chamois et les bœufs musqués la sous-famille des bovidés.



### La laine du mouton

La laine sert à protéger le mouton du froid, de l'humidité et des blessures. Tous les animaux à sang chaud bénéficient d'une protection spécifique: laine, poils, plumes, graisse contre la déperdition de chaleur due au vent et au froid...

En règle générale, les moutons sont tondu deux fois l'an: au printemps pour qu'ils ne souffrent pas de la chaleur estivale, avant l'hiver pour éviter l'excès de transpiration à l'étable. En effet, quand le mouton transpire, la lanoline, cire produite par le pelage laineux, fait adhérer la saleté à la laine dont la qualité s'en trouve dépréciée.



### Mouton blanc, mouton noir

Dans les contes, fables, mythes et légendes, les couleurs ne sont pas anodines et dans toutes les cultures elles ont une signification: le noir est souvent opposé au blanc. Ce dernier est associé à la joie et à la pureté, tel l'agneau blanc qui vient de naître, alors que le noir est synonyme de malheur, voire d'ostracisme, tel le mouton noir.

### Etude sur la race Soay en Ecosse

Le mouton de Soay, est une race primitive établie à l'état sauvage depuis plusieurs millénaires dans l'archipel de Saint-Kilda, en Ecosse. Cette race constitue une population modèle pour des études scientifiques du fait de son isolement (aucune émigration ou immigration). Intrigués par la baisse régulière d'effectif des moutons foncés, des chercheurs australiens ont mené une étude qui leur a permis d'identifier que le réchauffement climatique en était la cause. Explications: Les moutons bruns de la race Soay sont plus grands que les moutons plus clairs de la même race. Cela constituait un certain avantage dans les régions à climat rigoureux car, même si les plus grands animaux mangent davantage, ils irradient moins de chaleur corporelle et leur couleur foncée permet d'emmagasiner la chaleur. En raison des hivers plus cléments, ces facteurs se trouvent maintenant inversés: les animaux non seulement plus clairs mais aussi plus petits et plus frugaux seraient dorénavant avantagés dans ces régions où l'herbe ne pousse que pendant quelques mois.

## Sommaire

|   | Page |
|---|------|
| Chèvres et moutons – les plus anciens animaux domestiques . . . . . | 2    |
| En visite à Collombey-Muraz (VS) . . . . .                          | 4    |
| Les plus importantes races de moutons . . . . .                     | 6    |
| Serge Kursner à La Rapille, Gimel (VD) . . . . .                    | 8    |
| Races caprines . . . . .  | 10   |
| Certaines races subsistent avec peine . . . . .                     | 12   |
| Les chèvres et les moutons nous donnent... . . . . .                | 14   |
| Cuisine et loisirs . . . . .  | 16   |
| Quelques expressions . . . . .                                      | 18   |

## Impressum

Edition: Agence d'information agricole romande (AGIR)  
Conception: LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Berne  
Texte: Karin Iseli-Trösch, Thunstetten et Agence AGIR  
Graphisme: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg  
Photos: AGIR, LID, SMP, SZV, SZZV, caprovis, Thomas Burgener,  
Andi Capaul, Seraina Dübendorfer, Karin Iseli-Trösch, Madlaina Juvalta,  
Christoph Kamber, Arno Klüglein, Franziska Liebermann, Sibylle Seiler,  
Erica Seitz, Margrit Täuber, Jeannine Zimmermann, Alain Wengker,  
agriculture.ch

Traduction, rédaction et adaptation: AGIR, Lausanne

Impression: Imprimerie Saint-Paul, Fribourg

Septembre 2015

Cette brochure peut être commandée gratuitement auprès de:

Agence d'information agricole romande (AGIR)

Case postale 1080, 1001 Lausanne

Tél: 021 613 11 31 – Fax: 021 613 11 30

info@agirinfo.com – www.agirinfo.com

## L'agriculture sur internet

Vous trouverez d'autres informations concernant les moutons et les chèvres et sur l'agriculture en général sur les sites suivants:

[www.agriculture.ch](http://www.agriculture.ch)

[www.agirinfo.com](http://www.agirinfo.com)

[www.fseo.caprovis.ch](http://www.fseo.caprovis.ch)

[www.szzv.ch](http://www.szzv.ch)