

# La race ovine Brigasque

Les Alpes Maritimes sont le berceau d'une race ovine un peu curieuse d'aspect, la brebis Brigasque. Son nom vient du village de la Brigue, situé dans une vallée transverse à celle de la Roya, à deux pas de l'Italie. Son histoire est franco-italienne, le comté de Nice n'ayant été rendu définitivement à la France qu'en 1860.

### La situation actuelle: effectifs et production

Dans le berceau de race il n'existe plus que quatre gros troupeaux professionnels, chacun détenant environ 150 brebis, soit un cheptel de 600 brebis au total. Ce sont tous des éleveurs fromagers qui fabriquent en général un fromage traditionnel, la "tome de Brigue". Le petit lait peut-être valorisé par la fabrication de "Ricotta" (brousse), qui doit être mangée 4 à 5 jours après sa fabrication. On peut aussi attendre 15 jours pour manger une brousse plus forte, qui est bonne pendant cinq jours environ. Si l'on attend encore la brousse devient de la "brousse fort" qui est effectivement... très forte en goût !

2012 Référence : 001272 008



unassgirla univo usor al

La production laitière de ces brebis est estimée à 100/150 litres par an et par brebis. Cette performance, assez remarquable pour une race qui n'a jamais connu de schéma de sélection, est permise entre autres par une bonne persistance de la lactation: en général les agneaux naissent en octobre/novembre et les brebis ne sont taries qu'en juillet. Le pic de lactation descend très lentement et la qualité du lait semble bonne car le rendement fromager est élevé.

### Histoire de la race et description

La Brigasque contemporaine serait issue du croisement, avant la fin de la seconde guerre mondiale, entre la population locale et la Bergamasque, une race italienne du Piémont. La population locale n'était ni très grande ni très laitière, d'une allure assez proche de la race Sarde: c'était une brebis fine (30/35 kg) et sèche, bien adaptée aux terrains secs, au comportement nerveux. Pour répondre à la demande locale des béliers Bergamasque ont été utilisés pour apporter taille, carcasse et surtout qualités laitières. Néanmoins cette infusion n'était pas nouvelle, et il semble que des croisements avec la Bergamasque ainsi qu'avec la Della Langhe aient été fréquents.

Le résultat de ces croisements est une grande brebis osseuse, ma conformée. Mâles et femelles sont cornus et ont un profil très busqué, une laine jarreuse, et, suivant les troupeaux, la face et les pattes blanches, mouchetées ou parfois blondes voire presque entièrement rousses. Elle a gardé le caractère vif et curieux de la population locale: son nom en patois signifie d'ailleurs "brebis chèvre". Cette race se trouve également en Italie sous le nom de Fabrosa, Roaschia ou Roschina. Ces appellations dépendent des villages d'où sont issus les troupeaux, mais les Italiens se reconnaissent au sein de l'appellation "Brigasque". On observerait une petite différence de couleur suivant les villages d'où sont issus les troupeaux.

Pendant la période après guerre il a existé jusqu'à une trentaine de troupeaux qui pratiquaient la transhumance inverse. Ces troupeaux étaient traits pour la majorité d'entre eux mais quelques éleveurs faisaient de l'agneau lourd. Certains ont fourni une laiterie appartenant à Roquefort Papillon jusque dans les années 60.

#### Contacts:

- Association de défense de la brebis Brigasque Pascal BONNEVILLE - Quartier Cianese 06430 La Brigue
- Correspondants techniques

**Institut de l'Elevage** – Coralie DANCHIN-BURGE – races ovines et caprines menacées Tél. 01 40 04 53 14. mail : coralie.danchin@idele.fr

**Chambre d'Agriculture du 06** – Pascale CLERC – technicien élevage Tél. 04 97 25 76 53. mail : elevage@alpes-maritimes.chambagri.fr

2012 Référence: 001272 008

### leadered.

La brebis brigasque 13/12/2015 15:16



Accueil

Le Village

Tourisme

La Mairie

Informations pratiques

Medias revue de presse Q





La brebis Brigasque a une tête très busquée, longue, cornue et dépourvue de laine. La couleur dominante est le blanc mais on peut également rencontrer des animaux avec la tête et les pattes marbrées rouges avec des mèches brunes dans la toison.



Anciennement cette race était exploitée dans toute la haute vallée de la Roya prés de la frontière italienne, particulièrement dans le canton de Tende et la Brique d'où sa dénomination. D'après Quittet, il s'agit " d'une population résultant du croisement d'un mouton de pays avec les deux races italiennes " Delle Langhe " et de " Fabrosa " introduites pour leurs aptitudes laitières ".

## Caractéristiques

- **Tête**: profil busqué ou très busqué chez le mâle, généralement pourvue de cornes, dépourvue de laine et marquée de taches rousses ou brunes irrégulièrement réparties mais pouvant recouvrir toute la face
- Corps : bassin assez large, poitrine étroite et sanglée, cou long, gigot plat, la queue est raccourcie
- Membres : longs, forts, secs, tachetés ou entièrement roux
- **Toison :** formée de mèches ouvertes longues ; elle laisse la tête et parfois le dessous du cou ainsi que le ventre découverts ; elle s'arrête aux membres, très au-dessus des genoux et des jarrets . Poids : 2.5 kg.
- Laine : grossière et jarreuse.
- Poids: à l'automne, la brebis pèse entre 60 et 70 kg, les béliers de 80 à 90kg.

#### Aptitudes

La Brebis Brigasque est une race laitière utilisée pour la production de fromage (tome ou fromage frais). Les brebis sont fécondes et bonne laitières (0,75L à 1L de lait par jour en pleine lactation). La race, grande transhumante, est très rustique.

### Expansion



Accueil Contact

# Le mouton avranchin, la chèvre des fossés et la brebis brigasque récompensés

Publié le 24 février 2014 par lesbiodiversitaires

La fondation du patrimoine vient de décerner son prix national pour l'agro-biodiversité animale. Ovins et caprins sortent largement vainqueurs.

Depuis 2012, la Fondation du patrimoine décerne un prix en faveur des projets qui favorisent la biodiversité domestique, et notamment les races à petits effectifs, dans une démarche de valorisation économique de la race. Ce prix, sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture, était dotée en 2013 d'une somme globale de 20 000 €.

Les trois prix du cru « 2013 » sont allés, dans l'ordre, au mouton avranchin, à la chèvre des fossés et à la brebis brigasque.

#### Premier prix - le mouton avranchin.

C'est Matthieu Pires, éleveur de moutons avranchins de la ferme de Milgoulle (en Bretagne) qui l'a emporté. Ce jeune éleveur valorise cette race dans son territoire grâce à un projet original et dynamique de « fermes mobiles », c'est-à-dire qu'il loue des terres et fait ainsi tourner ses moutons sur celles-ci au gré des conventions passées. Cette race, l'une des meilleures en France, est aujourd'hui en grande difficulté. L'Avranchin est une race issue de croisements entre les moutons du pays Cotentin et des béliers de diverses races anglaises (Dishley, Leicester et Kent, puis Southdown). On la trouve principalement dans le sud de la Manche, son berceau d'origine, autour d'Avranches et de la baie du Mont saint-Michel. Sa viande est caractérisée par l'absence de dépôt de graisse et une saveur particulièrement fine.

On cherche actuellement à maintenir la variabilité génétique pour éviter tout «goulot d'étranglement ». Environ 220 brebis sont soumises au contrôle de performances.

#### Les biodiversitaires

Deux blogueurs, journalistes, écrivains, passionnés de biodiversité sauvage et domestique.

Voir le profil de lesbiodiversitaires sur le portail Overblog

#### Qui sommes-nous?

Elise Rousseau et Philippe J. Dubois Emissions et agenda Nos derniers livres parus Pourquoi ce blog?

#### Rubriques

Biodiversité Domestique (46) Biodiversité Sauvage (34) Lectures Biodiversitaires (13) Sauvetage Du Chien Berger D'auvergne (12) Environnement Et Société (11)

#### Pour s'abonner

Abonnez-vous pour être averti des nouveaux articles publiés.

exemple@adresse.com

S'abonner

