



Villes et Pays d'art et d'histoire  
Pays de Montbéliard  
Doubs – Franche-Comté



laissez-vous **CONter**

La vache  
montbéliarde



© Collection musées de Montbéliard  
Charles Weisser - Vache à l'abreuvoir, 1938 - Huile sur toile, 89,5 x 116 cm.  
La Montbéliarde est une source d'inspiration pour de nombreux artistes.

# La vache montbéliarde

La vache montbéliarde semble liée depuis toujours à la campagne franc-comtoise.

Or, on oublie que la race n'existe que depuis 120 ans à peine. Ses nombreuses qualités lui ont permis d'être présente sur tous les continents et de rester aujourd'hui encore la race prépondérante en Franche-Comté.

Laissez-vous conter l'histoire de la Montbéliarde...



## Sommaire

### LA GENÈSE

<i>Avant la Montbéliarde</i> .....	<i>p.3</i>
<i>Les anabaptistes mennonites</i> .....	<i>p.6</i>
<i>La naissance de la Montbéliarde</i> .....	<i>p.7</i>

### LA MONTBÉLIARDE DE A À Z

<i>Le herdbook</i> .....	<i>p.10</i>
<i>Robe blanche, pie rouge</i> .....	<i>p.11</i>
<i>Aptitudes</i> .....	<i>p.12</i>
<i>La vie d'une vache</i> .....	<i>p.12</i>

### LE RAYONNEMENT

<i>Répartition en France</i> .....	<i>p.13</i>
<i>Pays importateurs de Montbéliardes</i> .....	<i>p.13</i>
<i>La vache montbéliarde et l'Afrique</i> .....	<i>p.14</i>

### DE LA FERME À L'ASSIETTE

<i>Le lait</i> .....	<i>p.18</i>
<i>La viande</i> .....	<i>p.18</i>
<i>Le Comté</i> .....	<i>p.19</i>
<i>La fromagerie de Montbéliard</i> .....	<i>p.19</i>

### ET DEMAIN ?

<i>La sélection et l'évolution génétique</i> .....	<i>p.20</i>
<i>La diversité génétique</i> .....	<i>p.21</i>

<i>Définitions</i> .....	<i>p.22</i>
<i>Sources</i> .....	<i>p.23</i>
<i>Pour aller plus loin</i> .....	<i>p.23</i>

# LA GENÈSE

## Avant la Montbéliarde

Dès le XVII<sup>e</sup> siècle, le bétail comtois est principalement composé d'animaux de type taurache et fémelin, et également, mais en moindre mesure, de métis comtois, de bressans, de schwitz et de fribourgeois.

**La vache taurache** est une vache polyvalente : elle est utilisée pour le travail à la ferme, la production de lait et la production de viande. Ses membres sont courts et son pelage rouge. Elle est particulièrement adaptée au Doubs, au Jura et à la Haute-Saône.

Voici une description de la Taurache faite par J.M. Le Quinio et reprise par Jean Boichard :

« Animaux plus trapus, aux membres courts et solides ; l'avant-train particulièrement développé chez les bêtes de cette race, et probablement à l'origine de son appellation, les vaches elles-mêmes ayant un peu la silhouette des taureaux. La tête large et carrée porte des cornes robustes qui se dirigent d'abord vers l'avant et le bas, puis s'écartent en se relevant légèrement. La peau est épaisse et dure, le fanon\* ample [...]. Sensiblement plus lourde que la Fémeline, la Taurache atteignait souvent 500 kilos au milieu du siècle dernier. Cette bête réclame une alimentation quantitativement plus abondante, mais elle est moins exigeante sur la qualité, elle se contente de fourrages plus grossiers, et mange plus de foin que de paille en hiver. Les bœufs tauraches sont forts mais lents ; en montagne, on les apprécie parce qu'ils sont capables, à deux ou quatre, de débarder les grumes de sapin. »

**La vache fémeline** est plus fine et semble plus fragile que la Taurache mais elle s'est également bien adaptée à l'environnement franc-comtois. On la rencontre de préférence dans les vallées du Doubs et de l'Ognon. Elle est surnommée « jaunotte » en raison de son pelage jaune, proche de celui de la vache simmental et on l'élève principalement pour sa production laitière.

Voici une description de la Fémeline faite par J.M. Le Quinio et reprise par Jean Boichard :

« Les côtes plates, les os petits, les membres grêles dans leur partie inférieure s'ajoutent à un corps long pour donner à l'ensemble une impression de finesse et de légèreté. Ce n'est d'ailleurs qu'une impression car les bêtes ont la croupe large, si bien que si leur poids n'est jamais très élevé (une Fémeline, il y a 100 ans, dépassait rarement un poids vif de 400 kilogrammes), la masse musculaire y est avantageusement répartie, et les carcasses ont un rendement en viande tout à fait convenable ! [...] La Fémeline a des exigences alimentaires quantitativement limitées, en rapport avec son format ; même si elle refuse la paille en hiver, elle coûte à nourrir sensiblement moins que les animaux suisses, de forte taille, qui vivent à l'est de la frontière. »

Dans les listes de prix établies lors des concours agricoles régionaux de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, on note la présence d'animaux de race fémeline, de race suisse, mais pas de taurache. La race fémeline apparaît comme plus prestigieuse que celle taurache.

Voici ce qu'en dit M. Trelut, vétérinaire au dépôt d'étalons de Besançon, dans un bulletin de la Société Départementale Agricole de 1858-1859 : « Chacun sait qu'en Franche-Comté, l'espèce bovine est représentée par 3 races parfaitement distinctes : la race dite fémeline, la race taurache et la croisée suisse. Nous ne nous occuperons que de la première, qui est à juste titre la plus estimée. Elle se distingue par les caractères suivants :

Taille de 1,35 mètre à 1,45 mètre. Poils châtain, appelés dans le pays : blond, fallot, froment, joli, suivant la nuance plus ou moins foncée de la couleur. Peau fine et élastique, se détachant largement des parties sous-jacentes. Tête légère. Yeux grands et à fleur de tête. Front étroit. Cornes fines, blanches, le plus souvent dirigées en arrière en se contournant. Encolure mince, fanon peu descendu. Dos quelques fois un peu bas. Queue fine. Hanches saillantes et larges. Fesses un peu serrées. Poitrine étroite mais bien descendue. Rayons inférieurs des membres fins, secs, nerveux. Genoux larges, jarrets bien évidés. Il faut ajouter encore : système osseux peu développé ; tempérament nerveux ; naturel doux, un peu délicat sur la nourriture. Poids net en viande (en moyenne) : 300 à 350 kilogrammes.

Voilà, selon moi, tous les caractères du fémelin. Ils sont, je pense, assez nombreux pour qu'on puisse reconnaître la race, si toutefois, comme semblent l'assurer quelques personnes, elle n'a pas complètement disparu. On la retrouve pure dans la partie de la Haute-Saône, et notamment dans les cantons d'Amange, de Jussey, de Port sur Saône, de La Lanterne et de la partie basse de l'Ognon. »

La Fémeline disparaît cependant rapidement, dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Les informations sont rares concernant les aptitudes et la conformation\* des vaches tauraches et fémelines et il est difficile d'affirmer que seuls ces deux types d'animaux existaient en Franche-Comté.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, des mennonites originaires de l'Oberland bernois en Suisse, fuyant les persécutions religieuses, arrivent dans le Pays de Montbéliard. Ils apportent avec eux leur troupeau de vaches, issues de **la race simmental**.

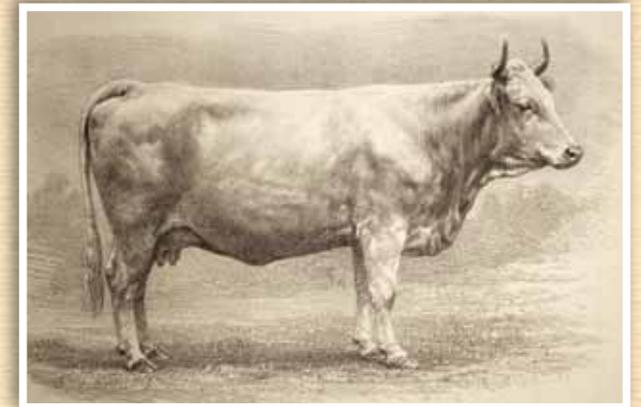
En voici une description de l'époque (Grogner, Les races étrangères, in La Maison rustique au XX<sup>e</sup> siècle, 1837) :

« Une race remarquable par l'abondance du lait qu'elle produit, est la race de Fribourg ou de Berne. Elle est colossale, taille quatre pieds dix pouces dans les deux sexes. Les mâles et les femelles ne diffèrent point par le volume du corps : ils pèsent mille à mille deux cents livres (environ 500 à 600 kilogrammes) [...]. La robe est bigarrée de noir, de blanc et de rouge, cette dernière nuance prédominant sur toutes les parties du corps, à l'exception de la tête qui est ordinairement blanche. Le corps est massif, l'origine de la queue fort élevée [...]. Les bœufs sont mous, les Suisses de la région de Berne font venir des bœufs du Charollais ou d'Auvergne pour cultiver leurs terres. Les vaches bernoises ont des mamelles d'où découlent des torrents de lait : 25 à 30 litres par jour. »

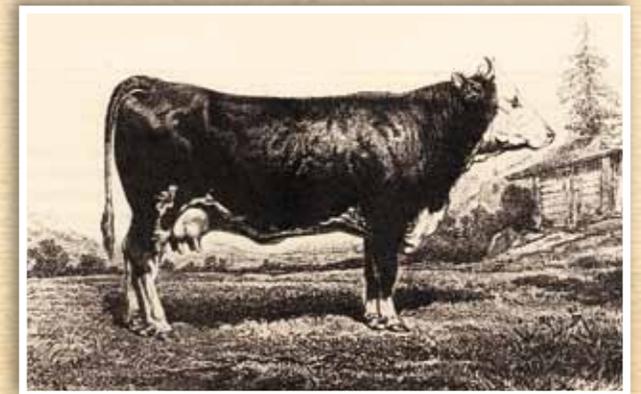
Installées dans le Pays de Montbéliard, les familles mennonites retournent en Suisse et ramènent de temps en temps **des taureaux bernois**. Le docteur Huckel, dont l'épouse est issue de la famille mennonite des Graber, agriculteurs remarquables, raconte que « le grand-père de sa femme aimait à retourner de temps à autre en Suisse pour y voir du beau bétail et souvent pour ramener un bon taureau ».



Vache Taurache



Vache Fémeline



Vache de Berne

## Les anabaptistes mennonites

Les mennonites trouvent leurs origines dans l'anabaptisme pacifique de la Réforme protestante du XVI<sup>e</sup> siècle. Apparus vers 1525 dans l'entourage du réformateur zurichois Zwingli, le mouvement se propage ensuite vers l'est et vers le nord, le long du Rhin. Il se structure aux Pays Bas autour de Menno Simons (1496-1561), prêtre catholique devenu anabaptiste. C'est de lui que les mennonites actuels tirent leur nom.

Les mennonites se caractérisent par le refus :

- ~ du baptême des enfants (comme tous les anabaptistes),
- ~ de l'usage des armes et du service militaire
- ~ d'un intermédiaire entre eux et Dieu qui serait le pasteur
- ~ de l'ingérence de l'Etat dans les affaires de l'Eglise
- ~ et, pour une minorité d'entre eux, de beaucoup de progrès techniques.

Lors de la naissance de ce courant religieux, le Pays de Montbéliard ne connaît qu'une tentative isolée de propagande anabaptiste, en 1527. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, la communauté anabaptiste de Sainte-Marie-aux-Mines, dont les membres sont originaires du canton de Berne, est en pleine expansion et affiche une réussite économique reconnue. Le duc de Montbéliard, Léopold Eberhard de Wurtemberg, intéressé par leur réputation en matière agricole, invite les anabaptistes de Sainte-Marie-aux-Mines à venir s'installer dans le Pays de Montbéliard afin de faire fructifier ses terres. Les familles anabaptistes jouissent de bâtiments, de terres et de bétail en échange d'un loyer et de leur engagement à cultiver les terres, entretenir les bâtiments et les bêtes, et réserver le fourrage à leur nourriture (et non de le vendre).

Une première implantation de neuf familles dans les fermes de Clémont et Liebvillers a lieu en 1709. Les anabaptistes travaillent les terres que Léopold Eberhard a spoliées aux paysans après la « loi de déshérence de 1709 ». A la suite des guerres, ceux-ci n'ayant pu prouver leurs propriétés par des actes, le prince annexe ces terres au domaine et les confia aux anabaptistes, chassés du Val de Sainte-Marie-aux-Mines par Louis XIV au même moment. Mais moins de

deux ans après leur arrivée, les paysans locaux ayant eu gain de cause, les anabaptistes sont de nouveau expulsés. La moitié d'entre eux est reléguée à Montbéliard par Léopold Eberhard. A partir de 1716, on trouve des familles anabaptistes dans presque tous les villages du Pays de Montbéliard. C'est dans la seigneurie d'Etobon qu'on en trouve le plus grand nombre. Si leur présence est souhaitée par les autorités, les anabaptistes demeurent en revanche impopulaires auprès des habitants du Pays de Montbéliard... Ils sont agriculteurs mais aussi tisserands, cordonniers, vétérinaires... alors que les chonffes, corporations locales qui réglementent les différents corps de métiers, interdisent d'exercer plusieurs professions. En développant avec succès une agriculture moderne (assolement triennal, irrigation des prairies, utilisation d'engrais chimiques, sélections inhabituelles de races d'animaux...), ils réussissent en quelques années bien mieux que les populations locales en plusieurs générations, et s'attirent ainsi la jalousie de leurs voisins. Leur langue et leur culture germanophones, leur mode de vie les singularisent et n'encouragent pas à la communication avec le reste de la population. Malgré les différentes plaintes déposées auprès du duc, les anabaptistes ne sont plus chassés mais simplement taxés un peu plus.



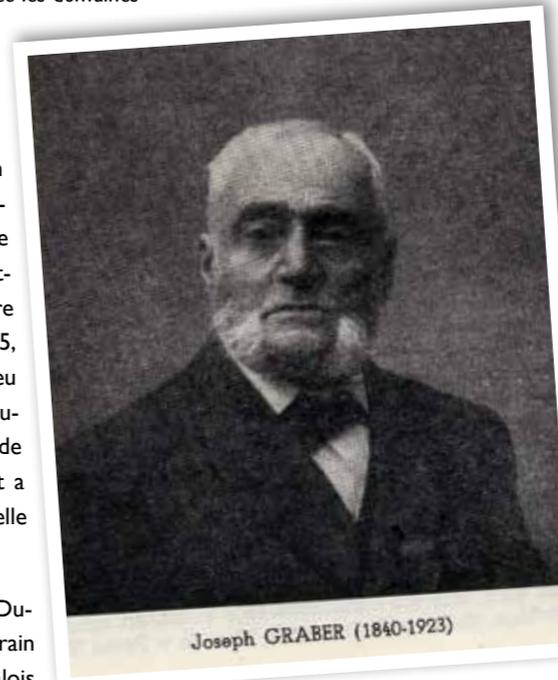
© Cercle Cartophile du Pays de Montbéliard  
A la ferme des Gouttes

Après le décès de Léopold Eberhard en 1723, son successeur Eberhard Louis confirme les mêmes intentions : « Loin d'expulser les anabaptistes, soit par voie directe, soit par moyen indirect, il convient de les

tolérer, d'une part en raison de leur conduite sans reproche, et d'autre part parce qu'ils améliorent les domaines ». Il ajoute même qu'« il faut accorder aux anabaptistes et leur donner à ferme de préférence les domaines de la seigneurie », montrant ainsi son intérêt tout personnel à se montrer tolérant. Il faut attendre la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle pour que les anabaptistes soient mieux acceptés par la population. C'est à cette période qu'ils semblent atteindre leur développement maximum. En 1725, les anabaptistes du Pays de Montbéliard obtiennent du prince l'autorisation d'ouvrir leur propre école à la Petite Hollande. Un premier lieu de culte est attesté en 1751 et la communauté possède son cimetière au Mont-Chevis, encore en usage aujourd'hui. En 1775, la ferme des Gouttes est aménagée à son tour en lieu de culte, puis c'est le tour de la maison du canal à Audincourt, en 1832. Avec la guerre de 1870 et l'afflux de réfugiés venus d'Alsace, la communauté s'agrandit et a besoin d'un espace plus grand : le projet d'une nouvelle chapelle voit le jour.

En 1927, les anabaptistes acquièrent auprès du baron Dumas de Chabeau-Latour la ferme de la Prairie et le terrain attenant. Le premier plan, réalisé par un architecte bâlois, est rejeté, tandis que celui d'Eugène Réess, originaire du Pays de Montbéliard, est retenu. La chapelle de la Prairie, entièrement financée par la communauté, est achevée en 1930 et actuellement encore utilisée. Après la Première Guerre mondiale, les anabaptistes s'assimilent petit à petit à la population autochtone, abandonnant la germanophonie et la nationalité suisse qu'ils avaient toujours gardée. Or, les éleveurs suisses de l'époque recherchent un bétail aux aptitudes mixtes (producteurs de lait et de viande), à la robe tachetée jaune et blanche. Les mennonites se différencient des autres éleveurs en sélectionnant des vaches laitières, à robe tachetée rouge et blanche. Cette vache simmental, croisée avec les races locales, donnera plus tard la vache montbéliarde. Grâce aux conditions favorables à l'élevage présentes dans le Pays de Montbéliard, cette race nouvelle devient rapidement une race spéciale, s'opposant à celle, commune, appelée « féline ».

## La naissance de la Montbéliarde



L'appellation « Montbéliarde » apparaît pour la première fois en 1872 à la foire de Couthenans (Haute-Saône), lorsque Joseph Graber (1840-1923), de confession mennonite, éleveur du village, expose sous ce nom un lot de vaches sélectionnées au concours agricole de Langres. Selon la légende familiale, cette appellation est un peu un hasard de l'histoire car, avant 1870, Joseph Graber expose son bétail sous le nom de « race d'Alsace ». Avec la guerre de 1870 et l'annexion de l'Alsace à l'Allemagne, on interdit à Graber de concourir avec un

bétail considéré comme étranger. Belfort n'étant resté français que conditionnellement, seul le nom de Montbéliard peut être retenu.

Les qualités de cette race attirent rapidement l'attention des éleveurs et marchands étrangers, et elle commence à être exportée en masse en Allemagne et en Suisse à des prix bas, peu en rapport avec sa valeur réelle. Ce succès entraîne alors un risque de disparition de la race dans le Pays de Montbéliard et l'exode des meilleurs éléments. Afin de lutter contre ces deux menaces, le comice agricole de Montbéliard, comprenant son rôle de sauvegarde des intérêts agricoles du pays, envoie à l'occasion de l'exposition universelle de 1889 un lot de 16 vaches choisies de façon à faire ressortir toutes les meilleures caractéristiques de la vache « montbéliarde ».

Cette même année, elle est reconnue officiellement et son herdbook (registre généalogique de la race) est créé. Cette reconnaissance officielle est obtenue notamment grâce au rôle joué par le



© J.-M. Domon  
Prix obtenus lors des comices agricoles - Ferme à Nommay

président du comice, Gustave Cuvier, le vice-président et vétérinaire M. Boulland, l'inspecteur général de l'agriculture M. Vassilière et le député de Montbéliard et ministre de l'agriculture Jules Viette.

Malgré cette reconnaissance officielle, le bétail franc-comtois n'est pas composé du jour au lendemain uniquement de montbéliardes. Pendant longtemps, dans la région, les troupeaux restent très hétérogènes. Ce n'est que petit à petit que la Montbéliarde devient majoritaire en Franche-Comté.

Grâce à des choix judicieux de la part des éleveurs, tenant compte des réalités économiques, l'identité et l'originalité de la Montbéliarde vont s'imposer. Son lait approvisionne les fruitières\* qui se développent après 1900 dans les zones de plaine. On fournit même des animaux aux laitiers du Midi de la France : en 1910, 4 000 vaches laitières vont partir de la gare de Morteau ! Ce marché, qui va s'étendre ensuite à l'Algérie, reste très important pour les éleveurs montbéliardais jusque dans les années 1950.

Aujourd'hui, la race montbéliarde constitue la quasi-totalité de la population bovine de Franche-Comté. Elle est implantée dans tout l'est, le sud-est et le centre de la France. Quelques noyaux importants sont également présents dans le sud-ouest et l'ouest. Elle est exportée dans le monde entier et son poids dans l'économie franc-comtoise est considérable car elle est à la base du revenu de la plupart des exploitations agricoles.

Cependant, tout comme d'autres races de vaches, la Montbéliarde a failli disparaître à plusieurs reprises.

En 1921, un projet voit le jour, qui a pour objectif de regrouper toutes les populations bovines de race pie rouge sous un même nom : « jurassique ». Ceci supposerait la suppression de l'appellation « montbéliarde », par son intégration à la race jurassique. Face à ce danger, les éleveurs vont renforcer les critères de pureté de la race montbéliarde, afin de préserver l'originalité de leurs troupeaux. C'est ainsi qu'on assiste à une définition de plus en plus précise de l'anatomie extérieure des animaux montbéliards.

La même question se pose dans les années 1930, suite à la proposition de substitution de la race montbéliarde par la « tachetée de l'est ».

Enfin, tout comme la vache normande, la Montbéliarde a failli disparaître au début des années 1980, supplantée par la vache Holstein. Heureusement, l'utilisation de son lait pour la confection de nombreux fromages a permis en grande partie son maintien dans le cheptel français.



© Thierry Huckel  
Vache montbéliarde



## Jules Viette

(1843-1894)

Homme politique et fondateur de l'Institut National Agronomique.

Enfant de Blamont, Jules Viette sera successivement maire de sa commune, puis conseiller général, enfin député pour prendre à partir de 1888 les fonctions de Ministre de l'agriculture, et en 1892 celle de Ministre des transports. Très investi dans le domaine de l'éducation, il fondera à Montbéliard l'école pratique de l'industrie (actuel Lycée Jules Viette), l'école des industries laitières de Mamirolle et enfin l'institut national agronomique qui doit former les futurs ingénieurs agronomes. Jules Viette, attaché à son terroir, est également l'un des premiers promoteurs de la race montbéliarde.

© Élodie Poletto  
Buste de Jules Viette par Jean Fleury d'après un modèle original signé par le sculpteur Armand Bloch (1895)



# LA MONTBÉLIARDE DE A À Z



© C. Ferrand

sélection définies par le Herd-Book au début du siècle.

En 1920, la race s'étant particulièrement développée dans le Haut-Doubs, son siège est transféré à Besançon. L'aire géographique n'est alors plus limitée : elle peut s'étendre partout où la Montbéliarde est présente.

En 1925, le Herd-Book inscrit 878 animaux dont 266 mâles. En 1939, le nombre d'inscriptions atteint déjà 2000 bêtes, dont 400 mâles. Le département du Doubs reste le premier département producteur/éleveur.

Un premier essai réussi d'insémination artificielle a lieu en 1937, dans un élevage du Haut-Doubs. En janvier 1997 est créée l'association O.S. Montbéliarde (Organisme de Sélection de la Race Montbéliarde).

## Le Herd-Book

Le Herd-Book « Montbéliard » est créé le 2 décembre 1889. Son siège est fixé à Montbéliard et sa circonscription comprend tout d'abord l'arrondissement de Montbéliard, le Territoire de Belfort et deux cantons de la Haute-Saône. Cette circonscription est rapidement étendue aux cantons de Morteau et de Pierrefontaine-les-Varans, puis à l'ensemble du département du Doubs.

Le Herd-Book est administré par une commission nommée par les préfets des départements. Sa mission est de discerner et inscrire les animaux de choix (excellente conformation et tous les caractères distinctifs de la race) pour en suivre la descendance.

Le Herd-Book a plusieurs fonctions :

- ~ la qualification, en s'assurant de l'origine de l'animal expertisé et en appréciant ses caractères en référence au standard
- ~ la qualification des reproducteurs
- ~ la vulgarisation des méthodes de sélection
- ~ la représentation de la race montbéliarde, par la participation aux concours et aux manifestations locales et nationales et par la fonction d'animation dans les syndicats d'élevage locaux.

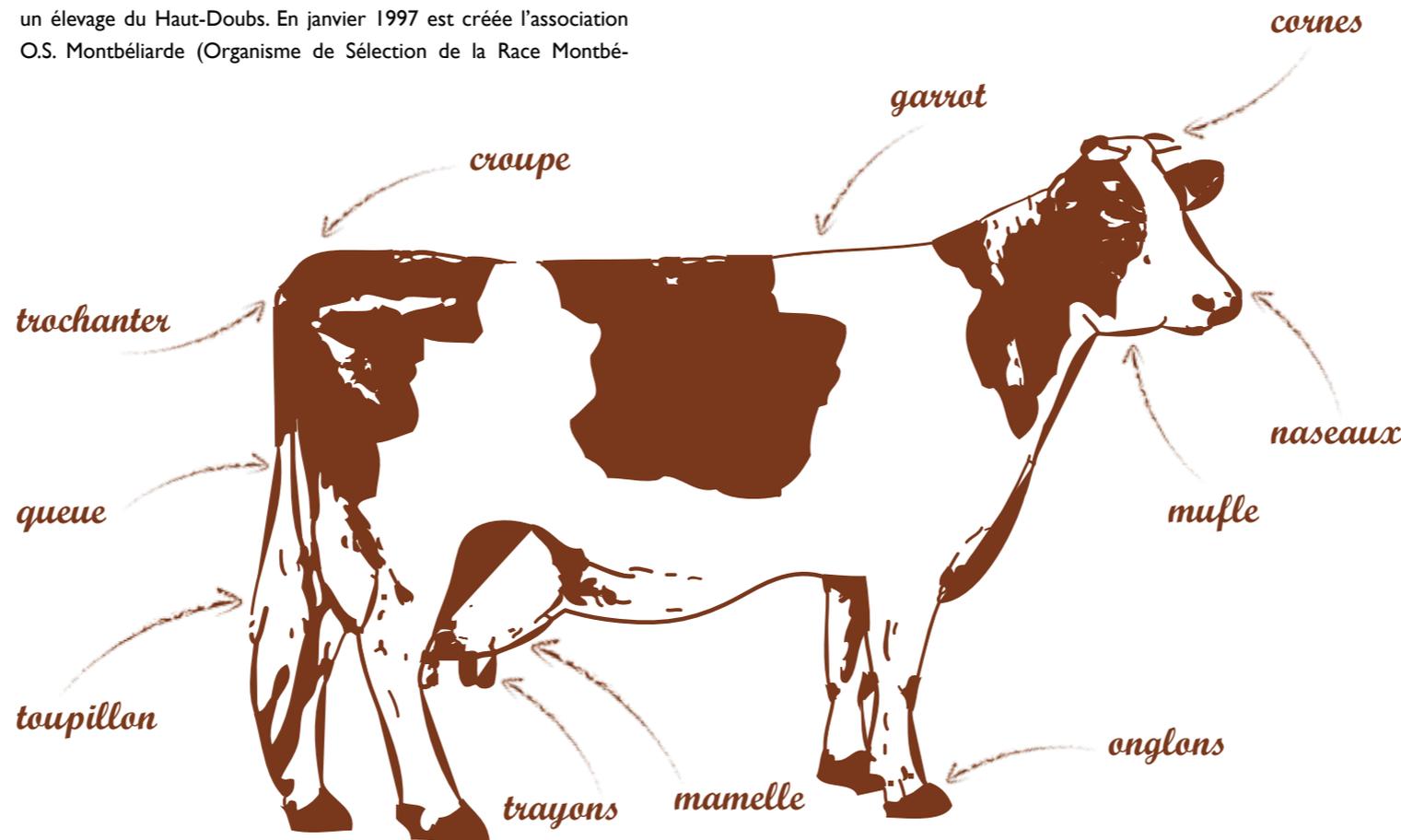
Le Herd-Book a dès le départ un rôle important. Par exemple, le type d'animal de la fin du XX<sup>e</sup> siècle dépend déjà des orientations de

liarde), dont le but est de rassembler toutes les forces vives de la race Montbéliarde. Elle reprend toutes les activités du Herd-Book Montbéliard et du GIE\* Montbéliard.

## Robe blanche, pie rouge

La vache montbéliarde appartient au rameau « pie rouge des montagnes ».

« Pie » signifie « tachetée ». Pour devenir une race bovine spéciale, il faut des caractères qui la distinguent clairement des autres.



Extrait des archives de la Société du Herd-Book de la race montbéliarde :

« Pour être inscrit au Herd-Book, les animaux doivent représenter le type de la race montbéliarde définie par les caractères suivants : race de grande taille, à robe pie rouge, le blanc s'étendant à la partie inférieure du corps et aux extrémités (têtes, membres et queue), le rouge de couleur franche et vive, prédominant à la partie supérieure du corps avec muqueuses claires. Tête blanche, les lunettes et les taches rouges sur les joues sont tolérées. Cornes blanches, ainsi que les onglons et les muqueuses. Tête fine, large aux yeux, à profil droit, avec orbites légèrement proéminentes, mufler large, chanfrein de couleur moyenne, cornes se dirigeant d'abord légèrement en arrière, puis en avant et en haut, attache de la tête dégagée, encolure dégagée avec fanon réduit, poitrine profonde avec côtes bien arquées, ligne du dos droite, attache de la queue non proéminente, membres droits, larges, plats et nerveux, onglons ronds bien formés, bassin large et profond, cuisse descendue. Aptitudes laitières prédominantes, mamelle bien attachée, très développée et globuleuse en avant, remontant haut entre les cuisses, trayons verticaux de longueur et de grosseur moyenne, bien écartés, l'extrémité des quatre trayons étant située sur un plan horizontal, peau du pis fine et souple, appareil veineux superficiel très apparent. »

Les cornes sont courtes, en croissant.

La vache montbéliarde est une vache de grande taille, 145 à 150 cm de hauteur au sacrum, et pèse en moyenne 700 kilogrammes. Les taureaux adultes, quant à eux, pèsent entre 1 000 et 1 200 kilogrammes. A titre de comparaison, une vache vosgienne mesure en moyenne 135 centimètres et pèse entre 600 et 650 kilogrammes, tandis que le mâle pèse environ 800 kilogrammes.

Les mensurations recherchées pour les vaches adultes, c'est-à-dire de plus de 5 ans, sont les suivantes :

- ~ hauteur au sacrum : 145 à 150 centimètres
- ~ longueur de bassin : 55 à 58 centimètres
- ~ profondeur de poitrine : 75 à 78 centimètres
- ~ largeur aux hanches : 55 à 58 centimètres
- ~ profondeur de flanc : 80 à 85 centimètres
- ~ largeur aux trochanters : 54 à 57 centimètres

## Aptitudes

La Montbéliarde est une vache robuste, bonne travailleuse, bonne marcheuse et qui demande moins d'attentions que d'autres races spécialisées. C'est une vache de montagne qui supporte le plein air intégral en alpage. Les conditions d'élevage, spécifiques de sa zone géographique d'origine (altitude variant entre 400 et 1000 mètres, climat continental avec des changements rapides de températures, et des extrêmes allant de 35°C en été à -20°C en hiver) ont doté la Montbéliarde d'une très bonne rusticité. Ses onglons durs lui permettent de supporter également la stabulation sur aire bétonnée en élevage intensif. Elle est rarement malade et résiste bien aux maladies, notamment aux infections de la mamelle.



Sa reproduction est facilitée par une grande fertilité et, contrairement à d'autres races, son comportement permet de détecter facilement ses périodes de chaleurs. Dès que l'éleveur s'en aperçoit, il peut la faire inséminer 18 heures plus tard avec de bonnes chances de fécondation.

Le bœuf montbéliard (moins élevé aujourd'hui), est d'une qualité exceptionnelle, avec un rendement en viande important.

## La vie d'une vache

Lorsqu'un veau naît, il est nourri pendant 8 jours au lait de sa mère, puis à la poudre de lait pendant deux mois. Vers six mois, quand le veau commence à manger de l'herbe et à boire de l'eau, il est alors appelé « génisse » pour les femelles et « jeune bovin » pour les mâles. La génisse devient vache lorsqu'elle commence à vêler, vers 2 ans et demi - 3 ans, en général à l'automne. Elle fera ensuite un veau tous les ans. Une vache peut vivre de 12 à 25 ans, mais son activité laitière dure en moyenne de 3 à 10 ans. Elle est ensuite emmenée à l'abattoir (ou à l'équarissage en cas de maladie).

Une vache donne environ 15-20 litres de lait par jour pendant 305 jours de l'année (le lait se tarit pendant environ 2 mois). La production est plus importante en début de période de lactation (jusqu'à 35 litres par jour). On traite les vaches deux fois par jour. La vache est à l'herbage 7 à 9 mois pendant l'année, en fonction de l'altitude. Pendant cette période, elle consomme 60 à 70 kilogrammes d'herbe par jour, accompagnés de 2 à 3 kilogrammes d'aliments énergétiques à base de céréales, de 75 litres d'eau, de 100 grammes de minéraux (phosphore, calcium, vitamine A) et de blocs de sel. En hiver, la vache vit à l'étable. Sa ration quotidienne est de 15 kilogrammes de foin, 5 kilogrammes d'aliments énergétiques à base de céréales, de 50 litres d'eau, de 100 grammes de minéraux et de blocs de sel. L'utilisation de compléments permet d'équilibrer son alimentation. Le fourrage (foin et regain) est récolté sur l'exploitation. 1 hectare donne 5 tonnes de foin et 3 tonnes de regain. Les céréales peuvent être utilisées sous forme de farines ou de granulés.

Un troupeau de vaches montbéliardes comprend en moyenne 33 vaches laitières, ce qui représente environ 100 000 vaches sur la zone AOP\*.



© E. Boilaux - Robert Monnier et ses vaches

## Entretien avec un éleveur de vaches montbéliardes dans le Pays de Montbéliard

*Entretien d'Evelyne Boilaux, guide conférencière, avec monsieur Robert Monnier, septembre 2013.*

Evelyne Boilaux : monsieur Monnier, vous êtes installé ici à Mandeuze depuis combien de temps ?

Robert Monnier : je suis né à Audincourt mais j'ai toujours vécu à Mandeuze. Mes parents,... mon papa est descendu depuis la Grange travailler aux cycles Peugeot à Beaulieu et puis sa passion a toujours été l'agriculture donc il a changé sa moto contre une génisse, qu'il a élevée derrière donc il était double actif et à un moment donné l'exploitation a suffi pour nourrir la famille donc il a quitté l'usine.

EB : on était en quelle année quand il a quitté l'usine ?

RM : il a quitté l'usine en soixante ... cinq.

EB : et il s'est installé à Mandeuze ?

RM : oui, il a acheté une maison à Mandeuze et il y avait une pâture de 2 hectares et il a commencé comme ça.

EB : et c'était au centre de Mandeuze ?

RM : oui.

EB : maintenant, nous sommes ici complètement à l'écart du vil-

lage, ça s'est passé comment ?

RM : moi j'ai fait des études, j'ai un CAP de mécanique générale que j'ai fait à Audincourt et puis ... l'agriculture m'a toujours passionné, l'élevage aussi, on avait une toute petite ferme, en sortant de l'école je suis resté 2 ans sur l'exploitation en tant qu'aide familial et après j'ai travaillé 2 ans à la papèterie à Mandeuze. En 1982 à l'automne y'a un exploitant qui quittait et en 83 un deuxième, ce qui nous a permis de nous installer puisqu'on récupérait un peu de surface. Suite à ça on a mené notre petit bout de chemin ..., c'est un métier qui faut aimer, il faut l'faire avec passion et en même temps avoir de l'humilité. On est ... notre patron sans l'être. On est beaucoup tributaire du temps donc on est obligé de s'adapter au temps mais ce qui est très intéressant, c'est qu'on vit avec les saisons, on a pas besoin d'heure ni de calendrier, en voyant la nature, on sait qu'on est au printemps ou à l'automne.

EB : c'est sûr.

EB : M. Monnier, maintenant nous sommes sur les hauteurs de Mandeuze, vous avez à la fois la maison d'habitation et l'exploitation qui sont proches l'une de l'autre, ça s'est passé comment ?

RM : ben, on était au village dans des bâtiments qui devenaient un p'tit peu vétustes et pas fonctionnels surtout. La municipalité voulait construire un groupe scolaire dans la pâture derrière la ferme, ce qui nous a permis de pouvoir sortir du village pour remonter l'exploitation.

C'était dans les années 95. On s'est installé en 83, l'exploitation est arrivée en 84 donc on a été bloqué au niveau de la production. On avait 200 000 litres de lait à produire donc on s'était orienté sur de la céréale et des vaches allaitantes. Après en 95 on a monté l'exploitation pour des vaches laitières avec le bâtiment fourrage et en 2000 on a monté pour les vaches allaitantes. On avait complètement déserté le village. Au niveau surfaces, on exploite 120 hectares. On a eu la possibilité de changer notre quota vaches allaitantes contre un quota lait, ce qu'on a fait, ce qui nous a amené la production à 350 000 ; l'année dernière on a installé notre neveu avec 90 000, ce qui nous fait donc 450 000 en gros à faire.

EB : cette quantité de lait correspond à la quantité moyenne des

exploitations du Pays de Montbéliard ou bien c'est déjà une grosse exploitation ?

RM : non, c'est tout-à-fait moyen, 120/130 hectares, c'est tout-à-fait courant. Après, il y a 3 personnes qui y travaillent donc il faut dégager 3 salaires. Quand on ramène l'exploitation à l'unité, c'est pas énorme.

EB : puisque le sujet qui nous intéresse, c'est la vache montbéliarde, est-ce que quand votre papa a troqué sa moto contre une génisse, c'était une montbéliarde ?

RM : ah oui !

EB : c'était le hasard ou il voulait vraiment une montbéliarde ?

RM : c'était un choix, la Montbéliarde, c'était la vache locale et on est toujours resté dans le local [certains autres agriculteurs du Pays de Montbéliard ont fait le choix de la Holstein].

Après, on a toujours travaillé pour améliorer la race, aussi bien pour la valeur fromagère que pour la valeur bouchère. C'est une vache qui a un caractère, qui est très gentille et docile. Et puis bon, quand vous aimez, vous aimez, ça ne se discute pas.

EB : combien avez-vous de vaches M. Monnier ?

RM : aujourd'hui, on a un troupeau de 65 vaches laitières et puis la suite 70 bêtes, ce qui nous fait 130-150 têtes de bétail.

EB : avoir des montbéliardes dans son exploitation, ça signifie quoi ?

RM : c'est un peu une fierté, c'est une vache qui est connue dans le monde, c'est un peu comme si vous rouliez sur une Peugeot (rires).

EB : est-ce que vous vendez du lait aux gens de Mandeure ? Est-ce qu'on peut encore acheter du lait à la ferme comme autrefois ?

RM : oui, on peut encore mais disons que c'est plus à la mode. Quand on était gosse, il s'y en vendait beaucoup. Sur Mandeure, il y avait une dizaine de fermes qui étaient producteurs de lait et tous les voisins venaient prendre leur bidon de lait tous les soirs. A mesure que les parents sont partis, les générations après n'ont pas repris la relève. Sans renvoyer personne, ça s'est éteint. Peut-être qu'aujourd'hui il y aurait une tendance au renouveau ?

EB : M. Monnier, combien y a-t-il encore d'exploitants à Mandeure ?

RM : 4 exploitations dont M. Racine et M. Tronquet qui sont en production laitière aussi, en montbéliarde et M. Brandt qui fait de la poule pondeuse.

EB : parlons maintenant de vos vaches. Nous avons vu tout à l'heure des petits veaux. Est-ce que ces veaux vous les élevez et les gardez après ?

RM : Les veaux mâles, y sont vendus à 15 jours et les femelles, comme en ce moment il faut qu'on monte en puissance, et bien on garde tout. Il faut 2 ans ½-3 ans pour faire une vache.

EB : pour faire une Montbéliarde, il faut plus de temps que pour faire une Holstein ?

RM : 6 mois de plus.

EB : est-ce que vous avez un taureau montbéliard ?

RM : non, c'est tout de l'insémination artificielle.

EB : vous avez eu un taureau autrefois ?

RM : quelquefois oui, on le mettait au champ avec les génisses qui n'étaient pas pleines, gestantes. C'était un souci, on inséminait tout ce qu'on pouvait et des fois elles ne portaient pas. Après échographie, on mettait un taureau au champ avec elles et à l'automne on était à peu près sûr à 95 % qu'elles portaient. Le veau, on ne l'élevait pas, mais on avait une vache.

EB : ici, on est pas en zone Comté, une Montbéliarde, ça mange quoi ?

RM : une Montbéliarde chez nous, ça mange de l'herbe et un complément céréales. En hiver, elles ont de l'ensilage maïs avec du foin-regain. Quand les pâtures manquent, elles ont un peu d'ensilage d'herbe avec un peu de maïs pour combler le déficit en prairie.

EB : et ces 450 000 litres de lait, vous en faites quoi ?

RM : il est ramassé toutes les 48 heures par l'Hermitage qui est basé à Santoche à côté de Clerval et on a le projet qui est bien avancé de la fromagerie de Montbéliard où on espère y mettre un maximum de notre production. [Le lait des vaches de Mon-

sieur Monnier est utilisé essentiellement pour la fabrication de fromage. Le Pays de Montbéliard se trouve dans la zone AOP Morbier].

EB : ce qui laisse supposer qu'à la fin de l'année une partie du lait voyagera moins longtemps et ira directement à la fromagerie du Pied des Gouttes ?

RM : ah, c'est ce qu'on espère et c'est ce qu'on veut. Pourquoi faire voyager du lait alors qu'on a les consommateurs qui sont sur place, si on peut leur apporter un produit de qualité, on va pas s'en gêner. En tant qu'agriculteur, je dirais même paysan, la passion du métier c'est aussi de nourrir la personne. On a encore rien inventé d'autre que le produit de la terre pour nourrir l'homme.

EB : M. Monnier, si vous aviez un jeune qui se lance dans l'agriculture et qui hésite sur le type de vache qu'il va choisir, vous lui diriez quoi pour essayer de le convaincre d'avoir des Montbéliardes ?

RM : ah ma pauvre dame ! (rires de M. Monnier)

EB : M. Monnier, vos vaches ont-elles des cornes ?

RM : non, elles n'ont plus de cornes, on y brûle toute petite, ça ne les fait pas souffrir du tout, et le pourquoi on enlève les cornes des vaches, c'est pour éviter les accidents entre elles. Quand



© E. Boilau

# LE RAYONNEMENT

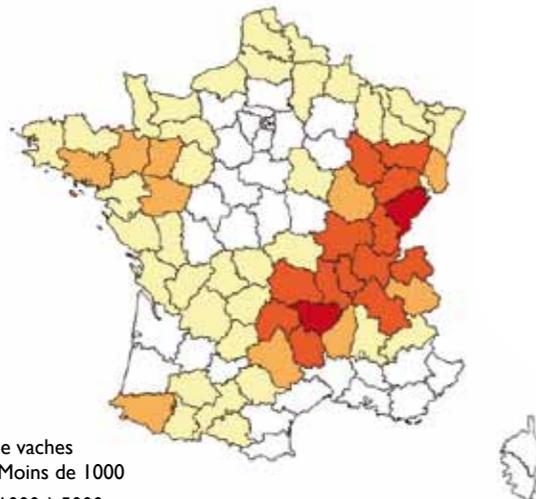
## Répartition en France

L'aire d'origine de la race montbéliarde se situe sur les plateaux calcaires de l'Est de la France (massif jurassien), où elle représente encore aujourd'hui la très grande majorité du cheptel exploité. 92% des vaches élevées en Franche-Comté sont des Montbéliardes (les 8% restants sont constitués par la Simmental, la Prim'holstein, la Charolaise pour la viande et la Highlands cattle pour l'entretien des zones humides).

Elle s'est ensuite bien adaptée, dès les années 1950, dans tous les massifs français.

Aujourd'hui, le cheptel français de race montbéliarde est d'environ 700 000 vaches.

## Répartition des vaches de race montbéliarde en France



Nb de vaches  
□ Moins de 1000  
□ 1000 à 5000  
□ 5000 à 10 000  
□ 10 000 à 50 000  
□ Plus de 50 000

Source : extraction BDNI du 12/01/2011  
Nombre de femelles de plus de 36 mois  
Fonds cartographique Artique - tous droits réservés



© C. Ferrand

## Pays importateurs de Montbéliardes

La vache montbéliarde est importée dans de nombreux pays à travers le monde, qui s'intéressent notamment à ses qualités de fertilité, de longévité ou encore à sa résistance aux mammites :

Afrique du Sud, Allemagne, Algérie, Andorre, Argentine, Australie, Autriche, Belgique, Brésil, Burkina-Faso, Canaries, Chili, Chine, Colombie, Côte d'Ivoire, Croatie, Equateur, Espagne, Etats-Unis, Grèce, Hongrie, Luxembourg, Inde, Irlande, Italie, Koweït, Liban, Mali, Maroc, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Russie, Sénégal, Slovaquie, Slovénie, Suisse, Tunisie, Turquie, Yougoslavie.

Elle est exploitée en race pure, mais aussi en croisement avec des races locales pour améliorer leur potentiel laitier et boucher, tout en conservant leur rusticité (Afrique, Amérique du Nord et Amérique du Sud).

La Montbéliarde représente une alternative au cheptel laitier ultra spécialisé et, grâce à sa solidité et à sa capacité d'adaptation, elle répond aux besoins de tous les éleveurs.

## La vache montbéliarde et l'Afrique

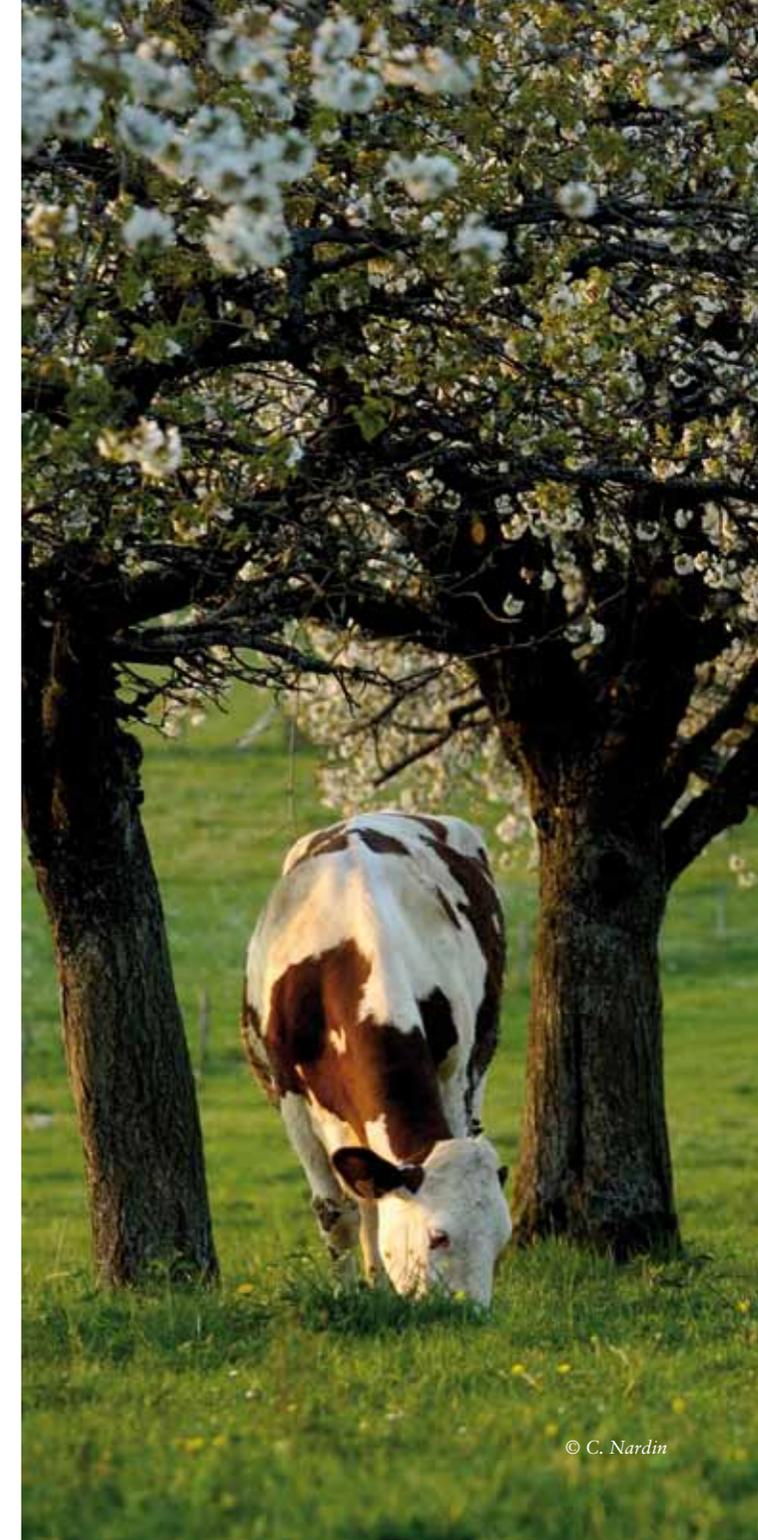
Dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, la vache montbéliarde est recherchée pour ses qualités laitières et pour sa faculté d'adaptation aux climats secs du Midi de la France et de l'Afrique du Nord.

Le commerce avec l'Algérie (alors française) repose sur un réseau composé de maquignons du Haut-Doubs qui mettent en relation les éleveurs de Montbéliardes du Doubs et les marchands algériens.

Les marchands algériens choisissent des animaux destinés à la production de lait. Une fois qu'ils ont rassemblé assez de bêtes, le voyage est organisé. Il a lieu généralement entre le mois d'août et le mois de mai suivant, avant qu'il ne fasse trop chaud pour le transport des animaux. Accompagné d'un convoyeur, le troupeau est conduit en train jusqu'à Marseille. Là, les bêtes commencent un voyage de 36 heures en bateau qui se termine à Alger, où elles sont mises en quarantaine, afin de vérifier qu'elles sont en bonne santé. Les convoyeurs ont peu de contacts avec les Algériens. Une fois l'aller effectué, ils prennent le premier bateau pour le voyage du retour. Les bêtes sont ensuite vendues par les marchands. Certaines sont échangées avec les vaches qui ne donnent plus de lait chez les éleveurs.

Ce commerce s'arrêtera après l'indépendance de l'Algérie. D'autres convois de vaches montbéliardes seront organisés vers la Tunisie et le Maroc, mais en raison de problèmes d'organisation, ces échanges commerciaux ne seront pas reconduits.

Une autre expérience aura lieu avec le Cameroun. L'exportation à la fin des années 1920 de taureaux montbéliards va permettre de créer une nouvelle race, en croisant un zébu avec un animal franc-comtois : la race bovine d'Adamaoua. Ces animaux sont plus gros (côté zébu), ont un meilleur rendement en lait (côté montbéliarde) et s'acclimatent sans difficulté.



© C. Nardin

# DE LA FERME À L'ASSIETTE

## Le lait

La totalité des vaches montbéliardes est exploitée pour la production laitière. D'après un article de l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) paru en juillet 2012, la Montbéliarde est la deuxième vache laitière de France, derrière la Holstein.

Vaches laitières en France :

- ~ 70% de Holstein
- ~ 11% de Montbéliardes
- ~ 10% de Normandes
- ~ 8% d'autres races

Le lait de la Montbéliarde est particulièrement recherché pour la production de fromages : actuellement, 9 AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) fromagères citent la Montbéliarde dans leur cahier des charges : Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex, Reblochon, Abondance, Tome des Bauges, Bleu du Vercors, Sassenage et Cantal. En 1997, le comté utilisait 38 500 tonnes de lait de vache montbéliarde par an, le reblochon 16 500 tonnes, le Mont d'Or 3 200 tonnes et l'Abondance 777 tonnes. A noter que, selon la race de vache, les qualités sensorielles (goût, texture, couleur...) d'un fromage vont être différentes : par exemple, la couleur et la texture du Saint-Nectaire vont être différentes suivant si le fromage est réalisé à partir de lait de vache holstein ou de lait de vache montbéliarde.

## La viande

La production de viande n'est pas non plus oubliée : la viande montbéliarde (issue des vaches de réforme et des taurillons) est reconnue pour sa qualité, attestée par la charte Montbéliarde Qualité. En effet, la vitesse de croissance est rapide chez les taurillons montbéliards et les rendements des carcasses sont très bons, sans excès de gras. Les vaches de réforme sont engraisées en fin de carrière et fournissent une viande de qualité. Les veaux mâles non utilisés pour la reproduction sont engraisés et destinés à des productions de viande sous forme de veaux de boucherie ou de taurillons de 20 à 22 mois. Ils sont très recherchés et leur prix est élevé.



## Le Comté

Le lait du Comté est produit dans 3 000 exploitations familiales qui pratiquent une agriculture extensive, c'est-à-dire cherchant une production de qualité et non les rendements les plus élevés. Cette agriculture tient compte des particularités du sol et préserve la diversité floristique.

Chaque exploitation produit en moyenne, par an, environ 210 000 litres de lait à Comté.

L'agriculteur élève des vaches de race montbéliarde (95% du cheptel) ou simmental française (5%). Les vaches sont nourries avec une alimentation naturelle composée d'herbe fraîche en été et de foin en hiver.

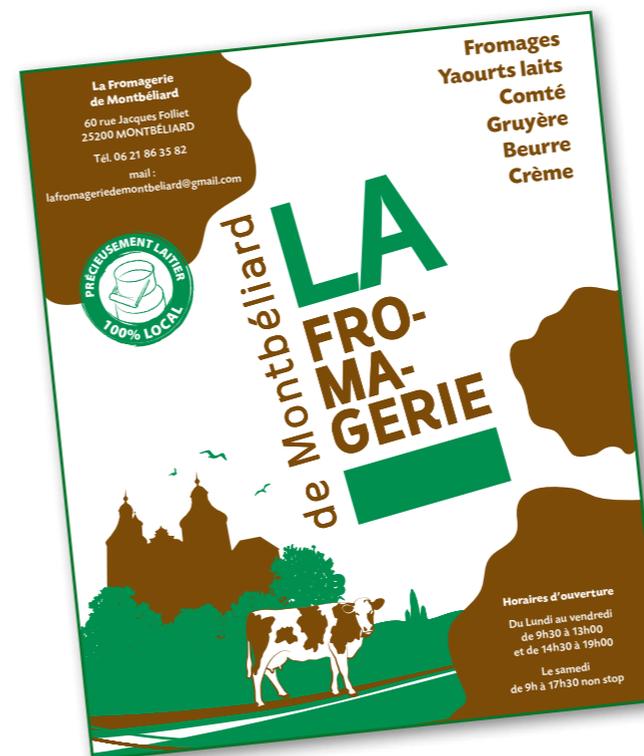
Les aliments fermentés, de type ensilage, sont interdits car ils nuisent à la qualité du lait cru. Les sols et la flore du massif jurassien sont très diversifiés et les vaches, suivant l'endroit où elles broutent, transmettent au lait, et donc au Comté, des particularités aussi diversifiées que les terroirs de l'AOP\* Comté.

Chaque éleveur doit exploiter au minimum un hectare de surface fourragère par vache laitière, afin de produire le fourrage nécessaire à l'alimentation de son troupeau. Il traite ses vaches matin et soir et porte son lait chaque jour à la fromagerie. Pour que les caractéristiques

de chaque terroir puissent s'exprimer, la zone de collecte de chaque fromagerie est limitée à un cercle de 25 kilomètres de diamètre.

## La Fromagerie de Montbéliard

Au Pied des Gouttes à Montbéliard, une ancienne ferme offre un modèle de reconversion exemplaire. La bâtisse, attestée dès le XVII<sup>e</sup> siècle, fut longtemps allouée à des fermiers anabaptistes. A partir du XIX<sup>e</sup> siècle, elle a été exploitée par les Graber, famille à l'origine de la création de la race montbéliarde. Rachetée par la Ville de Montbéliard en 2003, elle est aujourd'hui aménagée en fromagerie et gérée par la coopérative laitière du pays de Montbéliard, regroupant 19 producteurs. Une boutique attenante commercialise différents produits laitiers dont le fromage « Le Montbéliard ».



## ET DEMAIN ?

Les races d'animaux sont en constante évolution. Dans quelques dizaines d'années, à quoi ressembleront les vaches montbéliardes ?

La fin des années 1990 voyait apparaître des bêtes plus grandes, plus épaisses et plus profondes, destinées à produire plus de lait, en même temps que certaines réticences : des vaches plus grosses, placées dans des conditions difficiles, s'acclimatent moins bien et souffrent davantage.

Comme le dit Thierry Malvesy, responsable du Museum Cuvier de Montbéliard, même si le nom reste, il est probable que, dans le futur les montbéliardes seront bien différentes des vaches que l'on peut

voir actuellement, évoluant sous les pressions et les sélections faites par l'homme. N'est-il pas déjà en train de sélectionner des bêtes génétiquement sans corne, pour ne plus avoir à les scier comme aujourd'hui ?

Une race est le reflet d'une culture humaine à un moment donné de son histoire. C'est le résultat d'une sélection orchestrée par l'homme et pour l'homme. Il est possible d'imaginer la disparition de la vache montbéliarde, tout comme ont disparu des dizaines de races d'élevage par simple désintérêt de l'homme.

### La sélection et l'évolution génétique

Au cours des soixante premières années qui ont suivi la reconnaissance de la race montbéliarde, l'amélioration du bétail a été possible grâce à une petite équipe composée d'éleveurs motivés, conseillés par des notables, des vétérinaires ou des professeurs de zootechnie\*. Ces personnes regroupées rapidement en syndicats d'élevage, ont une influence prépondérante dans l'amélioration du cheptel, jusqu'à la création des centres d'insémination artificielle. Les deux premiers syndicats d'élevage du Doubs, et sans doute de France, sont créés en 1901 à Grand-Charmont, sous l'impulsion de M. Vernier, instituteur, et aux Fins, sous l'impulsion de Joseph Mamet. Le rôle des syndicats devient rapidement primordial dans le choix des taureaux de monte publique, l'enregistrement des saillies et des naissances et la gestion de l'état civil des animaux.

Au départ, la sélection se fait suivant la conformité de l'animal avec un standard fixé par les notables et les groupes d'éleveurs sélectionneurs. Ce standard repose sur des caractères extérieurs (couleur de la robe, forme de la tête...) : il faut avoir de belles bêtes car c'est ce que recherchent les acheteurs. L'uniformité extérieure est un atout commercial et la preuve de l'authenticité de la race.

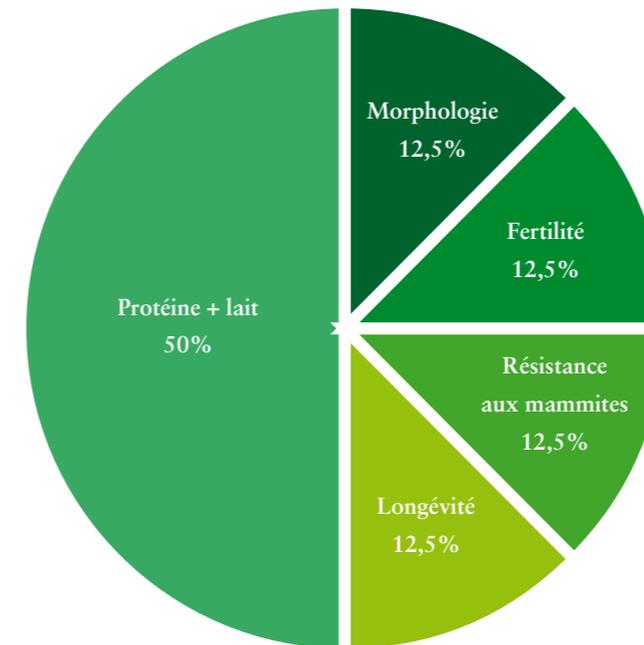
Plus tard, l'ascendance devient le critère de sélection : on mesure les performances laitières qui sont alors prises en compte dans le choix des reproducteurs. Le principe de la sélection sur descendance était

connu depuis longtemps mais presque impossible à mettre en place car les taureaux ne vivaient pas assez longtemps.

A partir des années 1950, le processus de sélection s'accélère avec l'apparition de l'utilisation de l'insémination artificielle. La sélection devient ensuite collective : grâce à la congélation de la semence dans les années 1960, des programmes de testage sont mis en place. Enfin, grâce au sperme congelé, on peut réutiliser le sperme d'un taureau après le contrôle des résultats de sa descendance.

La sélection de vaches laitières est primordiale afin de conserver les atouts de la race montbéliarde : une bonne concentration en protéines dans le lait, la résistance de la vache aux mammites, une bonne fertilité, une forte longévité..., sans dégrader les qualités bouchères ni les qualités d'élevage de la race.

Les efforts de sélections sont divisés ainsi :



### La diversité génétique

La sélection génétique des bovins laitiers est source de progrès mais, à terme, peut contribuer à un appauvrissement de la diversité génétique.

La sélection génétique a pour but d'améliorer certains caractères, comme la production de lait, sa composition en matières grasses, la morphologie de la vache, sa longévité... Cette sélection repose en grande partie sur le choix de quelques taureaux reproducteurs qui suffisent à renouveler le cheptel français.

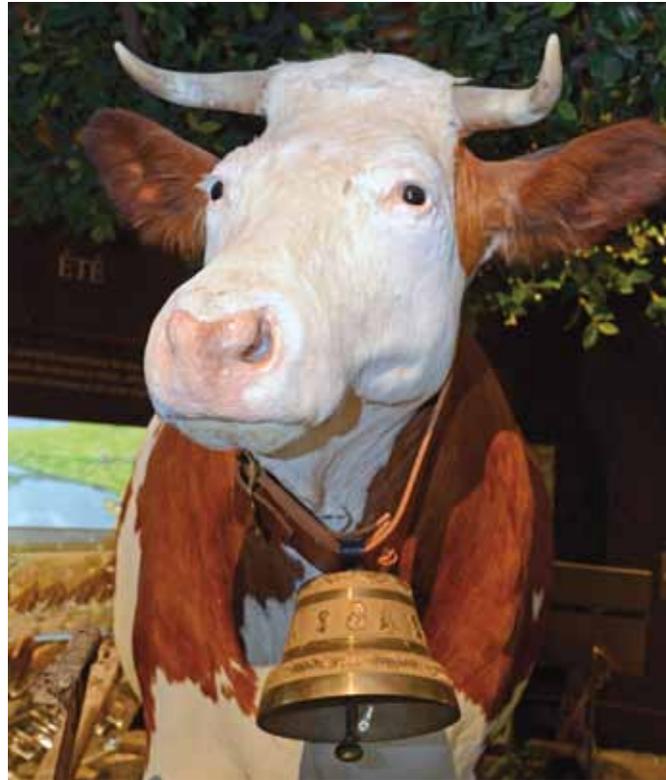
Traditionnellement, ces taureaux sont sélectionnés en observant les performances laitières de leurs filles. Mais depuis quelques années, de nouvelles méthodes permettent de sélectionner les taureaux en analysant leur ADN et en y repérant directement les gènes intéressants (méthode plus rapide et moins onéreuse).

Mais cette sélection contribue à terme à un appauvrissement de la diversité génétique : en privilégiant la multiplication de certaines familles plutôt que d'autres, on diminue la réserve des gènes utiles pour améliorer les différents caractères des races. De plus, la consanguinité favorise l'apparition de tares héréditaires. Pour les bovins laitiers, le taux de consanguinité a presque triplé entre 1990 et 2000, passant de 1,2 % à 3,1 %, rendant la situation préoccupante. Pour y remédier, il devient nécessaire d'intégrer le maintien de la diversité des gènes dans les méthodes de sélection :

- ~ en définissant un taux maximal d'utilisation par reproducteur ;
- ~ en cherchant à obtenir un bon reproducteur avec un bon potentiel génétique et un faible degré de parenté avec le reste de la population bovine ;
- ~ en indiquant aux éleveurs avec quelles vaches ils peuvent accoupler le reproducteur pour préserver la diversité génétique ;
- ~ en choisissant de nouveaux reproducteurs ayant le moins de liens de parenté avec les femelles existant dans la population.

En changeant les pratiques actuelles, la diversité génétique serait ainsi mieux préservée. Mais même avec la méthode indiquée ci-dessus, il faudra diminuer les rythmes désirés de progrès pour préserver durablement la variabilité génétique.

D'après l'article *Maintenir la variabilité génétique et freiner la consanguinité lors de la sélection des bovins laitiers*, in <http://www.inra.fr/presse>



© Musée de Montbéliard  
La vache Orée dans la galerie du musée Cuvier  
Exemple de la vache montbéliarde telle qu'elle est aujourd'hui

## Définitions

### AOP

Appellation d'Origine Protégée. Label qui protège « la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté ».

### AOC

Appellation d'Origine Contrôlée. Label officiel français de protection d'un produit lié à son origine géographique et à certaines caractéristiques de fabrication. Il garantit l'origine de produits alimentaires traditionnels, issus d'un terroir et d'un savoir-faire particulier.

### Conformation

Manière dont les différentes parties d'un corps sont disposées.

### Fanon

En zoologie, les fanons sont des poils rigides situés au-dessus du sabot et derrière le pied d'un mammifère ongulé.

### Fruitière

Lieu d'exploitation et de transformation du lait en fromage.

### GIE

Groupement d'Intérêt Economique

### Vache de réforme

Vache en fin de carrière de production laitière ou de reproduction, et qui est destinée à l'abattage. Il peut s'agir également d'une vache abattue pour production insuffisante, stérilité, troubles infectieux, troubles de locomotion...

### Zootéchnie

Ensemble des sciences et des techniques mises en œuvre dans l'élevage des animaux pour l'obtention de produits ou de services à destination de l'homme (viande, lait, travail...).



© D. Nowak

## Sources

- **Almanach du Pays de 1911** (Archives municipales de Montbéliard)
- **Association des Amis du Vieux Seloncourt, Seloncourt, deux siècles d'industrie, s.e., s.l. : 1998.**
- **BOURQUIN-GASPARD Jean-Paul, Catalogue de l'exposition La Montbéliarde, une race, un pays...**, Office de Tourisme du Pays de Montbéliard, été 2009.
- **JACQUES Dominique, Voyage au pays des montbéliardes**, Textel, Lyon : 1989.
- **JACQUES-JOUVENOT Dominique, Vache montbéliarde et identité locale**, in Bulletin et mémoires de la SEM n° 126, 2003.
- **KALYNTSCHUK Mathieu, Agriculture et religion au XIX<sup>e</sup> siècle. L'exemple des anabaptistes-mennonites du Pays de Montbéliard (Doubs)**, in Ruralia n° 18/19, 2006.
- **MAILLARD Anna, Fier d'être paysan**, in Puissance 29, mai-juin 2008.
- **MALVESY Thierry, Orée, vache Montbéliarde**, in Muséum Georges Cuvier, guide de la galerie d'histoire naturelle, Musées de Montbéliard, 2008.
- **Allons en champ les vaches...**, in Pays Comtois n°20, septembre-octobre 1998.
- **Nos vaches jouent les stars**, in Pays Comtois n°82, janvier-mars 2009.
- **<http://www.futura-sciences.com/fr/doc/t/zoologie-1/r/franche-comte/d/ok-decouvrir-la-vache-race-montbeliarde>** : dossier complet sur la vache montbéliarde
- **<http://fr.wikipedia.org/wiki/Montbeliarde>**

liarde : définition de la vache montbéliarde.

- **<http://www.montbeliarde.org/>** : site internet de l'Organisme de Sélection de la vache montbéliarde.
- **<http://www.inra.fr/>** : site de l'INRA, en particulier les articles évoquant la vache montbéliarde :
- **[http://www.inra.fr/presse/la\\_vache\\_1\\_herbe\\_et\\_le\\_fromage\\_une\\_histoire\\_de\\_gouts\\_1](http://www.inra.fr/presse/la_vache_1_herbe_et_le_fromage_une_histoire_de_gouts_1)**
- **<http://www.comte.com/le-comte-1er-fromage-aop-de-france-production-du-lait-vache-laitiere-pas-d-ensilage-agricole,43,0,218,1,1.html>**
- **[http://www.inra.fr/presse/accord\\_partenariat\\_entre\\_inra\\_unecea\\_et\\_apis\\_gene\\_revolution\\_pour\\_la\\_selection\\_vaches\\_laitieres](http://www.inra.fr/presse/accord_partenariat_entre_inra_unecea_et_apis_gene_revolution_pour_la_selection_vaches_laitieres)**
- **[http://www.inra.fr/presse/maintenir\\_la\\_variability\\_genetique\\_et\\_freiner\\_la\\_consanguinite\\_lors\\_de\\_la\\_selection\\_des\\_bovins\\_laitiers](http://www.inra.fr/presse/maintenir_la_variability_genetique_et_freiner_la_consanguinite_lors_de_la_selection_des_bovins_laitiers)**
- **<http://www.coopex.com/les-raisons-du-succes.php>** : site de Coopex Montbéliarde, union de coopératives agricoles qui regroupe des adhérents de la Filière Montbéliarde



© Service Espaces verts de la Ville de Montbéliard  
Décor des rond-points à Montbéliard en 2013

#### Le Service animation du Patrimoine

Aux termes d'une convention « Pays d'art et d'histoire » signée entre Pays de Montbéliard agglomération et le ministère de la culture et de la communication, c'est un véritable programme de valorisation qui est mis en œuvre au jour le jour : découverte du patrimoine du Pays par ses habitants, jeunes et adultes, mais aussi par ses visiteurs, et partenariat avec les établissements scolaires dans leurs projets pédagogiques sur le thème du patrimoine.

#### Laissez-vous conter le Pays de Montbéliard, Pays d'art et d'histoire... ...en compagnie d'un guide-conférencier agréé par le ministère de la Culture et de la Communication

Un guide professionnel vous accueille et répond à vos questions. Il connaît toutes les facettes du Pays de Montbéliard et vous donne les clefs de lecture pour comprendre un bâtiment, un paysage, le développement d'une ville au fil de ses quartiers.

#### Si vous êtes en groupe

Le Pays de Montbéliard vous propose des visites toute l'année sur réservation. Des brochures conçues à votre intention vous sont envoyées sur demande. Les visites peuvent être réalisées en anglais, allemand, italien et langue des signes. Renseignements à l'office de Tourisme.

## Renseignements

### Service animation du Patrimoine

Pays de Montbéliard Agglomération  
8 avenue des Alliés - BP 98407  
25208 Montbéliard cedex  
Tel : 03 81 31 87 80 / Fax : 03 81 31 84 89  
animationdupatrimoine@agglo-montbeliard.fr  
www.patrimoine-pays-de-montbeliard.fr

### Office de Tourisme du Pays de Montbéliard

1 rue Henri Mouhot  
25200 Montbéliard  
Tel : 03 81 94 45 60 / Fax 03 81 94 14 04  
accueil@paysdemontbeliard-tourisme.com  
www.paysdemontbeliard-tourisme.com

Texte : Elise Berthelot - Pays de Montbéliard Agglomération  
Conception - Impression : Pays de Montbéliard Agglomération - Service Imprimerie - 2014



© C. Nardin

## Le Pays de Montbéliard appartient au réseau national des Villes et Pays d'art et d'histoire

Le ministère de la culture et de la communication, Direction des patrimoines, attribue l'appellation Ville ou Pays d'art et d'histoire aux collectivités locales qui animent leur patrimoine avec des professionnels. Il garantit la compétence des guides conférenciers, des animateurs du patrimoine, ainsi que la qualité de leurs actions. De l'architecture aux paysages, les villes et pays mettent en scène le patrimoine dans sa diversité. Aujourd'hui, un réseau de 173 villes et pays vous offre son savoir-faire sur toute la France.

### À proximité,

Autun, l'Auxois, Belfort, Besançon, Chalon-sur-Saône, Cluny, Dole, Guebwiller, Langres, le Val d'Argent et le Pays du Revermont bénéficient de l'appellation Villes et Pays d'art et d'histoire.

Crédits photos et illustrations : E.Boilaux, Cercle Cartophile du Pays de Montbéliard, Comité de Promotion des Produits Régionaux, S. Daval, J.-M. Domon, C. Ferrand, T. Huckel, Musée de Montbéliard, C. Nardin, D. Nowak, E. Poletto, F. Roy - Lorius, Service Espaces verts de la ville de Montbéliard, DR.

Remerciements : Evelyne Boilaux, Robert Monnier, Thierry Malvesy.

