

Le troupeau de moutons

Le troupeau est constitué de 70 brebis, que l'on appelle « Brebis mères ». À la différence des vaches, on ne les traite pas, car les agneaux boivent tout leur lait.

La vie d'une brebis est d'en moyenne 8 ans.

La race

Le troupeau est composé de Landes de Bretagne. C'est la race originelle du grand ouest, car ce sont de petits animaux très rustiques, qui n'ont pas besoin d'une alimentation très riche pour satisfaire leurs besoins énergétiques. Les terres pauvres de Bretagne (avant la révolution agraire du 19-20es siècles) étaient donc adaptées à cette race.

Avec l'industrialisation de l'agriculture, qui a suivi la 2^{ème} Guerre Mondiale, cette race, qui fait de petites carcasses, est tombée en désuétude. Peu à peu les éleveurs se sont tournés vers d'autres races et à la fin des années 1980, il ne restait plus qu'une soixantaine d'animaux.

Ce sont quelques particuliers, puis les écomusées qui ont permis de sauver cette race qui compte aujourd'hui près de mille individus.

Les mises bas

Les brebis ont un cycle lié à la luminosité. On dit qu'elles sont photosensibles, c'est à dire qu'elles « viennent » en chaleur quand les jours diminuent, de la fin de l'été jusqu'au milieu de l'hiver. Ce cycle naturel est en fait lié à la production de l'herbe, puisque c'est la base de l'alimentation des ovins. Sur la ferme, nous respectons ce cycle, nous ne « dessaisonnons » pas les brebis. Les béliers passent une grande partie de l'année dans un parc qui leur est réservé et rejoignent les brebis début août, jusqu'à la mi-décembre. Ils sont retirés du troupeau pour éviter qu'ils blessent les agneaux et qu'ils saillissent à nouveau les brebis. Ceci peut arriver à l'état naturel (ou dans certains élevages qui le provoquent) mais fatigue beaucoup les brebis qui font ainsi deux portées en un an.

La gestation dure cinq mois.

Les mises bas ont lieu du début janvier jusqu'à la mi-mars, en commençant par les brebis et en finissant par les agnelles (première mise bas).

Les brebis font en général un à deux agneaux par portée, mais il arrive qu'elles aient trois voir quatre agneaux !

Les Landes de Bretagne étant une race très rustique, elles sont résistantes au froid et ne craignent pas la pluie ou la neige. Elles restent donc dehors l'hiver (et non ! elles ne sont pas malheureuses ... bien au contraire !). Mais pour aider les agneaux à bien démarrer nous avons installé des petites cabanes dans les champs. Lorsqu'une brebis met bas nous la rentrons dans la cabane avec ses petits pendant cinq jours, le temps que les agneaux aient bu le colostrum (le premier lait, très riche en sucre et en vitamines) et que la mère se soit bien remise, puis tout le monde retourne dans le champ.

L'alimentation

À la naissance les agneaux boivent exclusivement le lait de leur mère. Puis peu à peu ils commencent à manger de l'herbe, dès la deuxième semaine ! Ils grandissent ainsi en mangeant de plus en plus d'herbe au fur et à mesure que leur mère a moins de lait. A cinq mois ils sont « sevrés », c'est à dire qu'on les sépare de leur mère pour les mettre dans un champ à part où ils ne mangent plus que de l'herbe. Cette séparation permet aux agneaux de bien finir leur croissance (car ils augmentent leur consommation d'herbe) et surtout permet aux brebis de se reposer et de « reprendre de l'état ». La lactation demande beaucoup d'énergie et les brebis sont souvent amaigries au mois de juin.

Il arrive que certaines agnelles n'aient pas assez de lait pour nourrir leurs agneaux, nous utilisons donc un traitement homéopathique qui favorise la lactation. Si l'agnelle a deux ou trois agneaux, nous en enlevons un que nous élevons nous-même au biberon.

L'alimentation du troupeau est donc exclusivement basée sur l'herbe. Sous forme de foin si l'hiver est rude.

Les agneaux vivent entre 6 à 10 mois sur l'exploitation. Les derniers-nés partent en décembre. Nous apportons un peu de céréales à ceux-la car l'herbe à cette saison est beaucoup moins riche et ne leur permet pas de finir leur croissance.

La viande

Les Landes de Bretagne font une viande rouge au gras ferme. La viande n'est donc pas saturée de graisse mais très tendre. De plus le goût est moins fort que pour d'autres races, ce qui la rend accessible à tout le monde.

La découpe est assurée par un boucher professionnel (P. Texier, de rennes). Il respecte le cahier des charges biologique et propose une découpe qui permet d'avoir des morceaux prêts à cuisiner. Ils sont emballés dans des sachets pouvant être congelés.

Une caissette représente un demi-agneau, elle contient donc :

- un gigot
- une épaule
- des côtelettes
- du collier
- des morceaux à ragoût et à couscous
- un rôti

La caissette pèse entre 6 et 7 kg, à peu près l'équivalent d'un tiroir de congélateur.

Nous proposons aussi périodiquement des merguez et des agneaux pour méchoui, n'hésitez pas à nous demander !