

Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 63 (1973)

Artikel: Élevage traditionnel et innovation : pourquoi on en est revenu au mouton Nez-noir

Autor: Matter, Max

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005437>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Max Matter

Elevage traditionnel et innovation

Pourquoi on en est revenu au mouton Nez-noir

Lorsque, en 1956 un grand nombre de vaches, chèvres et ovins du Loetschental furent atteints de la fièvre de Malte (brucellose), les éleveurs furent sollicités de conduire tous leurs moutons et chèvres hors de la vallée pour les faire abattre. Les propriétaires ne reçurent qu'une modeste indemnité pour chaque bête abattue. C'est à ce moment que les services agricoles, sur le conseil de zootechniciens, cherchèrent à introduire une race ovine mieux adaptée aux besoins du marché que celle qu'on avait élevée dans le Haut-Valais depuis des siècles. Les habitants du Loetschental (comme ceux des autres régions du Haut-Valais) n'avaient jusqu'alors connu que la race autochtone du Nez-noir, dénommée encore race de Viège. Ce sont des ovins à cornes d'assez grande taille, bien adaptés aux conditions de la montagne. Ils présentent cependant, de l'avis des zootechniciens modernes, divers inconvénients: squelette trop lourd par rapport au poids total, reproduction tardive, toison peu dense. Le «Nez-noir», dont les gigots ne sont pas très développés, donne une chair qui se prête mieux au ragoût qu'au rôti; quant à sa laine, elle n'a pratiquement pas de valeur marchande et on la réserve aux usages domestiques. La race dite «Blanc des Alpes», de taille plus petite, présente, du point de vue de l'économie du marché, des avantages incontestables: chair ex-



Blanc des Alpes.

cellente, gigots bien développés, engraissement rapide, fertilité supérieure à celle du Nez-noir (deux agnelages par an), laine blanche très fine, classée dans les premières qualités. Les bouchers acheteurs du «Blanc des Alpes» payent en général jusqu'à un franc de plus par kilo de poids vif. Compte tenu du fait que cette race s'engraisse plus rapidement que la race rustique, on a constaté une valeur marchande supérieure de 8% à celle du «Nez-noir». Ce sont là les avantages qu'on a fait miroiter à ceux qui avaient l'intention de reconstituer un cheptel ovin après l'épisode de la fièvre de Malte. De plus, on leur garantit l'octroi d'une subvention cantonale au cas où ils se décideraient à introduire la race nouvelle. Les propriétaires se montrèrent favorables aux arguments des zootechniciens et acceptèrent d'élever désormais le «Blanc des Alpes».

Mais voilà qu'au bout de quelques années un revirement se produisit: quelques propriétaires du village de Ferden abandonnèrent la race nouvelle pour réintroduire les «Nez-noir» d'autrefois. Ils furent suivis par la plupart des éleveurs du village voisin de Kippel, de sorte qu'aujourd'hui il n'y a plus qu'un seul propriétaire de moutons «Blanc des Alpes» par village.

Quelles sont les raisons de ce retour à la race rustique au rendement nettement inférieur? Pour répondre à cette question il convient d'examiner si la nouvelle race a pu être intégrée dans les systèmes d'économie familiale et autarcique traditionnel. Bien que les propriétaires du Loetschental, étant pour la plupart devenus des paysans-ouvriers, ne pratiquent plus l'autarcie d'autrefois, ils ont cependant conservé des habitudes d'auto-consommation et sont restés réfractaires à l'économie du



Nez-noir
(race de Viège)

marché. L'élevage du mouton, bien qu'il ait pris à certains égards le rôle de hobby, est pratiqué presque uniquement en vue de l'auto-consommation familiale. La chair des moutons est traditionnellement séchée à l'air et conservée assez longtemps. Les propriétaires gardaient leurs moutons «Nez-noir» pendant deux ou trois années avant de les abattre, convaincus par l'expérience que la chair des bêtes plus jeunes se rétrécissait trop en séchant. Ils en firent de même pour les «Blancs des Alpes» qui s'engraissent plus facilement que la race autochtone. La viande séchée ainsi obtenue était trop grasse et ne correspondait plus au goût traditionnel ce qui provoqua le mécontentement des producteurs et de leurs familles ainsi que des acheteurs occasionnels de viande séchée.

D'autres raisons d'ordre plutôt esthétique contribuèrent également à l'abandon de la race nouvelle recommandée par les zootechniciens. Il est vrai que les moutons des deux races peuvent être présentés dans des concours pour être primés. La possession de bêtes primées est depuis longtemps un sujet de prestige pour les propriétaires et elle l'est devenue davantage encore depuis que l'élevage des moutons a pris un caractère de hobby. Or les qualités esthétiques du «Nez-noir», avec ses cornes imposantes, ses taches noires au nez, aux articulations et à la queue sont bien plus apparentes que celles du «Blanc des Alpes» situées surtout dans la musculature. Le «Nez-noir» a tout simplement meilleure apparence que le «Blanc des Alpes» et l'on comprend qu'il donne plus de satisfaction esthétique aux éleveurs.

Ces qualités nutritives et esthétiques étant convaincantes pour l'éleveur, il n'est pas étonnant qu'il soit retourné au «Nez-noir», d'autant plus que l'augmentation de quantité qu'on avait fait miroiter aux yeux des pro-



Nez-noir
(race de Viège)

ducteurs comme une source de revenus nouveaux s'achetait au prix d'une qualité inférieure de la viande séchée. Tant que l'élevage est orienté vers l'auto-consommation la quantité n'est guère une valeur, un argument satisfaisant.

Des réactions d'ordre plutôt affectif contribuèrent également à l'abandon du «Blanc des Alpes». Les gens crurent que pour venir leur vanter les avantages de la nouvelle race, leur donner des conseils et même des subventions, il devait y avoir quelque intérêt personnel sans cependant pouvoir préciser de la part de qui. «Qui se serait donné tant de peine par pur dévouement?», se demanda-t-on. Il est vrai qu'une minorité d'éleveurs du Loetschental n'a pas renoncé au «Blanc des Alpes». Ce sont des propriétaires de troupeaux plus importants, orientés vers le marché et par conséquent sensibles à l'argument de quantité. On voit ainsi que le mouton «Blanc des Alpes», comme d'autres innovations du secteur agricole, tend à créer un clivage entre ceux qui peuvent l'accepter avec profit et ceux, restés fidèles à l'économie familiale autarcique, qui ne le peuvent pas. Entre l'éleveur qui cultive pour nourrir sa famille et celui qui cherche à répondre aux exigences du marché, il y a nécessairement opposition de perspectives. Au fur et à mesure que les paysans-ouvriers du Loetschental abandonneront le principe d'auto-consommation traditionnel, ils se convertiront probablement de nouveau au «Blanc des Alpes», suivant ainsi l'avis des techniciens et des économistes comme l'on fait leurs compatriotes du Bas-Valais où le «Blanc des Alpes» est largement répandu. Si, par contre, le caractère hobby de l'élevage du mouton continue à s'accroître, il n'est pas exclu que le «Nez-noir», grâce à ses qualités esthétiques, se répande encore davantage.