



CHRONIQUES BOVINES EN SARTHE

De la Saosnoise à la Rouge des Prés : histoire, terroir et patrimoine bovin

Introduction

Ce bulletin vous invite à découvrir l'histoire fascinante des vaches sarthoises – de leurs lointains ancêtres préhistoriques aux programmes de conservation d'aujourd'hui, en passant par l'aventure génétique de la Durham britannique et la naissance de la grande Rouge des Prés. Une histoire de patience, de passion et de terroir.

★ Voir les BONUS sur

<https://courcival.fr/association-culturelle/bulletins-de-lassociation/>

La grande famille des bovins

Avant de parler des vaches sarthoises, remontons aux origines. D'où vient la vache ? À quelle grande famille appartient-elle ? Et combien existe-t-il de types différents en France ?

Les bovidés : une famille de 124 espèces

La vache appartient à la grande famille des bovidés, qui regroupe 124 espèces réparties en 45 genres. Ces mammifères sont d'une diversité étonnante : on y trouve aussi bien le bœuf musqué des régions arctiques que le yack des hauts plateaux tibétains, le bison d'Europe que le chamois de nos montagnes, l'impala des savanes africaines que le buffle du Congo. La vache domestique a donc de la famille partout dans le monde !

Parmi ses cousins lointains, on compte : le banteng (Asie du Sud-Est), le gaur (le plus grand bovidé sauvage), le koudou (quasi éteint), et bien sûr le zébu – reconnaissable à sa bosse dorsale.

Le saviez-vous ?

Les Romains furent parmi les premiers à sélectionner leurs bovins pour des aptitudes précises, notamment la force au travail. Après la chute de l'Empire, d'importants mouvements de bétail eurent lieu : des troupeaux du nord-ouest de l'Europe migrèrent vers les côtes atlantiques, posant les bases génétiques des futures races de l'Ouest de la France.

Toutes nées d'un seul ancêtre : l'Aurochs

Toutes les vaches du monde descendent d'un seul et même ancêtre sauvage : l'Aurochs (*Bos primigenius*).

Cet animal imposant mesurait jusqu'à 1,70 m au garrot pour les mâles – soit la taille d'un cheval de trait – et pouvait peser bien plus qu'une vache moderne. Le dernier aurochs sauvage connu fut abattu en 1627, en Pologne. Depuis lors, l'espèce ne survit qu'à travers ses descendants domestiques.

La domestication des bovins s'est produite entre 10 000 et 8 000 ans avant notre ère, dans le Croissant fertile (Proche-Orient). C'est de cette lignée – le *Bos taurus* – que descendent toutes nos races européennes, de la Charolaise à la Rouge des Prés.



<https://www.camembert-museum.com>

Sommaire

Introduction	1
La grande famille des bovins	1
Les vaches du Maine avant le 19 ^{ème} siècle	3
La Saosnoise, enfant du Saosnois	4
La Durham, l'invitée anglaise qui a tout changé	5
La Maine-Anjou et la Rouge des prés	5
Les races bovines en Sarthe aujourd'hui	6
Repères chronologiques	7
Pourquoi conserver les races locales ?	7
Les vaches dans notre culture	8
Une histoire vivante	8

Trois grands types de production

En France, les races bovines se répartissent en trois grands types d'aptitudes, selon ce que l'éleveur cherche à produire :

- La vache allaitante (à viande) : elle allaite ses veaux et sera vendue en boucherie. Les grandes races : Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Maine-Anjou/Rouge des Prés, Saosnoise.
- La vache laitière : élevée avant tout pour son lait. La Prim'Holstein produit la majorité du lait français ; d'autres races donnent du lait de terroir : Normande (camembert), Montbéliarde (comté), Abondance (reblochon), Tarentaise (beaufort).
- La vache mixte : exploitée pour les deux. La Normande, la Pie Rouge des Plaines ou la Bleue du Nord en sont les meilleures représentantes. Leur lait, riche en protéines, est idéal pour la fabrication fromagère.

La bouse de vache, championne du monde

La bouse de vache est bien plus utile qu'il n'y paraît : engrais naturel pour le jardinier, combustible séché dans certaines régions du monde, matériau de construction en Afrique... Elle peut même être festive ! Le record du monde de lancer de bouses séchées est détenu par un Américain : 81 mètres, établi en 1981 – avec une règle stricte : bouses 100 % biologiques, non sphériques. Un sport qui a de la tenue

Une histoire vache - ou qui vole un œuf vole un bœuf

Le voleur, je le connaissais, c'était une vraie peau de vache. Je ne comptais plus les coups de pied en vache qu'il nous avait portés. A le revoir, je n'allais pas tuer le veau gras !

Je l'avais rencontré en période de vaches maigres alors que je travaillais comme un bœuf. Je n'avais pas comme but d'adorer le veau d'or mais j'en avais assez de manger de la vache enragée.

A l'époque, avec son cou de taureau, il m'avait fait un effet bœuf. Pour s'introduire dans les maisons il était capable d'enfoncer n'importe quelle porte. Il était fort comme un bœuf.

Mais là, le propriétaire l'a surpris à travers la vitre de son œil de bœuf et il s'est fait prendre.

Après les gendarmes, c'étaient les bœufs-carottes eux-mêmes qui s'étaient déplacés. Il avait crié mort aux vaches en les voyant. En tentant de s'échapper il s'était blessé. Le pauvre saignait comme un bœuf.

Interrogé sur son passé par les policiers, il avait décidé d'avoir un bœuf sur la langue. De toute façon il parlait français comme une vache espagnole !

Alors qu'il pleuvait comme vache qui pisse, sous un vent à décorner les bœufs, il braillait comme un veau pour que je paie sa caution et le fasse libérer ! Comme si j'avais plein d'argent ! Et puis pas question d'être une vache à lait, on n'avait pas gardé les vaches ensemble ! Je l'ai quitté après lui avoir conseillé de revenir sur le plancher des vaches. Qu'il prenne le taureau par les cornes plutôt que tirer le diable par la queue !



Champs de foire, Bonnetable, 1994

Les vaches du Maine avant le 19^{ème} siècle

Bien avant que les grandes races modernes n'apparaissent, la Sarthe et le Maine étaient peuplés de bovins rustiques, anonymes, intimement liés à leur terroir. Des bêtes solides, peu spectaculaires, mais indispensables à la vie paysanne.

Des animaux avant tout utilitaires

Dès le Moyen Âge, les fermes sarthoises entretiennent des troupeaux bovins aux multiples fonctions : tirer la charrue, transporter la récolte, fournir du lait pour la famille et, en fin de carrière – souvent après huit longues années de labeur aux champs – offrir leur viande pour les grandes occasions. Ces animaux ne sont pas encore des « races » au sens actuel : ce sont des populations locales, façonnées génération après génération par les contraintes du milieu et les besoins des agriculteurs.

En 1785, le naturaliste de Francourt dresse l'une des premières listes des variétés bovines françaises. Il cite les Limousins, Charolais, Gascons, Bretons... et les Manceaux. La notion de race n'existe pas encore vraiment : on désigne simplement les animaux par le nom de leur région d'origine.

Deux populations se distinguent dans le Maine

Au fil du XVIII^e siècle, deux populations bovines prennent de l'importance dans la région :

- **La Mancelle** – grande race du Maine (Sarthe et Mayenne), productive et appréciée pour sa viande et son lait. Elle sera le pilier de la future Maine-Anjou.
- **La Saosnoise** – race du Saosnois (nord de la Sarthe, autour de Mamers), plus petite, très rustique, excellente laitière, utilisée aussi pour la traction. L'âme bovine du département.



Charolaises

✍ Le rôle des vaches dans la découverte de la vaccination

Au XVIII^e siècle, le médecin anglais Edward Jenner remarque que les fermières trayeuses de vaches et les valets de ferme sont souvent infectés par une forme bénigne de variole bovine appelée vaccine, mais ils ne contractent presque jamais la variole humaine.

En 1796, le médecin inocule à un enfant du pus provenant des lésions d'une personne atteinte de vaccine : l'enfant tombe légèrement malade... puis devient protégé contre la variole.

Cette expérience fonde la vaccination, terme dérivé de vacca (« vache » en latin).

Jenner démontre ainsi qu'un virus animal atténué peut protéger contre une forme humaine mortelle. La variole tuait 30 % des malades infectés et a été responsable d'environ 400 millions de décès dans le monde au 20^e siècle. La vaccination a permis d'éradiquer cette maladie en 1980.

Un monde agricole en mutation

Après les guerres napoléoniennes, la France s'industrialise et les villes grandissent. Il faut nourrir de nouvelles populations urbaines. Les Anglais, pionniers en matière de sélection animale, servent de modèle. C'est dans ce contexte qu'un taureau anglais va bientôt transformer tout l'élevage du Maine.

🌿 Gardiennes du paysage

Sans les vaches, les prairies disparaîtraient sous les ronces et les friches. En broutant l'herbe, en piétinant le sol, en déposant leur fumier, les bovins entretiennent des écosystèmes uniques, favorables à de nombreuses espèces végétales et animales. L'élevage bovin est l'un des gardiens du bocage sarthois : prairies, haies et biodiversité lui doivent beaucoup.



Saosnoises

La Saosnoise, enfant du Saosnois

Parmi toutes les races sarthoises, la Saosnoise occupe une place à part. Elle porte le nom même du pays, a frôlé l'extinction, et est aujourd'hui la fierté d'un cercle d'éleveurs passionnés du nord de la Sarthe.

Un pays, une race

Le Saosnois est ce pays discret qui s'étend entre Mamers, La Ferté-Bernard et Saint-Calais — un bocage de haies et de prairies, de bois et de petits étangs. C'est là qu'une population bovine typique s'est développée au fil des siècles, en puisant dans plusieurs sources génétiques voisines : la Mancelle, la Percheronne (race bovine du Perche voisin), la Normande, et plus tard la Durham britannique. La race prend son nom dans les années 1930 et sera reconnue officiellement par le ministère de l'Agriculture en 1998.

Portrait de la Saosnoise

Caractéristique	Description
Gabarit	Grande — femelles pouvant atteindre 1 000 kg
Ossature	Fine malgré le poids élevé — signe d'une excellente conformation
Robe	Pie rouge · blond-rouge et blanc · caille-blond (panachure typique et rare)
Aptitudes	Autrefois mixte (lait + viande) — aujourd'hui orientée viande
Qualité	Race d'herbage rustique ; carcasses lourdes, viande persillée
Région	Saosnois — nord de la Sarthe
Statut	Race locale en conservation depuis 1998 — petits effectifs bien suivis

Ses origines génétiques

La Saosnoise est le fruit d'un brassage patient. Elle hérite de la Mancelle (sa base et sa rusticité), de la Percheronne (la robustesse du Perche voisin), de la Normande (polyvalence lait-viande) et la Durham (gabarit et aptitudes bouchères). La grande variété de ses robes — pie rouge, blond-blanc, caille-blond — n'est pas un défaut : c'est le reflet direct de ces origines multiples, une richesse génétique que les éleveurs appréciaient autrefois.

Les vaches dans les noms de lieux sarthois

Le bœuf et la vache ont laissé leur empreinte dans la toponymie locale. En Sarthe, on trouve ainsi Beaumont-Pied-de-Bœuf (canton de Château-du-Loir), Cœur-de-Bœuf (deux hameaux, l'un près de La Ferté-Bernard, l'autre près de Bonnétable), Courceboeufs (canton de Ballon), Tirebeuf, Tuebœuf, Passebœuf, Foss ebœuf, Colombœuf, Valembœuf. Le Couet-au-Bœuf (La Ferté-Bernard) est attesté dès 1374. Ces noms rappellent le rôle central que jouait le bœuf de travail dans la vie des fermes et des chemins d'autrefois.

Une race sauvée par ses éleveurs

Au XXe siècle, comme beaucoup de races régionales, la Saosnoise a failli disparaître. Les politiques agricoles d'après-guerre poussaient à la standardisation. Mais dans le Saosnois, des éleveurs têtus refusèrent de laisser mourir leur race. Grâce à leur obstination, la Saosnoise fut reconnue en 1998, et un programme de conservation fut lancé — associant recensement des effectifs, sélection des meilleurs reproducteurs et cryoconservation du matériel génétique.

Le Bœuf sur le toit — naissance d'un mythe parisien

En 1919, le compositeur Darius Milhaud revient du Brésil avec un air populaire en tête : O Boi no Telhado — « le bœuf sur le toit ». Il en fait un ballet-concert pour Jean Cocteau et le groupe des Six. L'ami Louis Moysés rebaptise alors son bar de la rue Boissy-d'Anglas Le Bœuf sur le toit — pour être sûr que Milhaud, Cocteau et leurs amis le suivent. C'est ainsi que naît, le 10 janvier 1922, l'une des salles légendaires de la vie artistique parisienne de l'entre-deux-guerres.

La Durham, l'invitée anglaise qui a tout changé

Au milieu du XIXe siècle, un taureau anglais va transformer radicalement le cheptel sarthois — et bovin français dans son ensemble. Son nom : le Durham, aussi appelé Shorthorn.

Un taureau venu d'Angleterre

La Durham est une race bovine sélectionnée dès le XVIIIe siècle dans le nord-est de l'Angleterre. À une époque où la France désignait encore ses bovins par leur région d'origine, les éleveurs britanniques pratiquaient déjà une sélection rigoureuse, avec registres et objectifs de production chiffrés. La Durham était grande, bien musclée, précoce (elle grossissait rapidement), docile, et polyvalente : lait et viande à la fois.

Vers 1840, les pouvoirs publics français décident d'améliorer le cheptel national en important des reproducteurs Durham. Quinze fermes expérimentales — les « vacheries » — sont créées pour diffuser des taureaux auprès des éleveurs. La Sarthe figure parmi les régions les plus concernées.

Un engouement qui s'essouffle (1860-1880)

Mais à partir de 1860, l'enthousiasme retombe. La Durham est exigeante : elle réclame plus de nourriture, résiste mal aux conditions rustiques des fermes locales, n'est d'aucun secours pour le travail de la terre, et sa viande — jugée trop grasse — n'est plus dans l'air du temps. Vers 1880, la durhamisation est pratiquement terminée. Mais la Durham a joué son rôle de catalyseur génétique : son empreinte reste clairement visible aujourd'hui dans la Maine-Anjou, confirmée par des études sur plus de 50 000 marqueurs moléculaires.

Le taureau qui court à 300 km/h

Le logo de Lamborghini représente un taureau foncé — et ce n'est pas un hasard. Ferruccio Lamborghini, fondateur de la marque, était né sous le signe du Taureau et vouait une grande admiration à la tauromachie. Il voulait que sa voiture incarne la force, la détermination et la fougue du taureau. Chaque modèle Lamborghini porte d'ailleurs le nom d'un célèbre taureau de combat : Murciélago, Gallardo, Aventador... Le bœuf, décidément, va vite.

La Maine-Anjou et la Rouge des prés

Du croisement entre les races locales du Maine et le sang anglais de la Durham va naître l'une des plus belles races bovines françaises : la Maine-Anjou, reconnue en 1908, devenue Rouge des Prés au début des années 2000.

La recette d'une grande race

La naissance de la Maine-Anjou est une belle leçon de génétique appliquée. À la fin du XIXe siècle, les éleveurs du Maine et de l'Anjou pratiquent des croisements intensifs entre la Mancelle locale — grande, rustique, productive — et la Durham importée — précoce, musclée, polyvalente. Le résultat, affiné sur plusieurs décennies, cumule les atouts des deux parents : la robustesse et l'adaptation au terroir humide d'un côté, la conformation bouchère et la précocité de l'autre.

La Rouge des Prés : un nouveau nom, une nouvelle identité

Officiellement reconnue en 1908, la Maine-Anjou s'impose rapidement comme la race de référence du département, remplaçant progressivement la Mancelle. Avec la mécanisation agricole qui supprime la traction animale, la race s'oriente définitivement vers la production de viande dans les années 1950-1970. Afin de distinguer le nom de la race de celui de l'AOC Maine-Anjou attribuée à la viande, la race a été rebaptisée Rouge des Prés. Ce nom évoque sa robe rouge et blanche caractéristique et les prairies bocagères du Maine. Les deux appellations coexistent encore aujourd'hui dans l'usage courant, même si Rouge des Prés est désormais le nom officiel.

Les qualités remarquables de la Rouge des Prés :

Une viande persillée et goûteuse, tendre et savoureuse, rare dans une race de ce gabarit.

- **Une rusticité remarquable** : elle valorise des prairies humides que d'autres races ne sauraient exploiter.
- **Des qualités maternelles** : vaches attentives, lait abondant, vêlages relativement faciles.
- **Un lien fort au terroir** : un vecteur d'identité culturelle autant qu'économique pour la Sarthe.

Origines de la Maine-Anjou

MANCELLE
Race locale du Maine Rustique, grande, productive

+

DURHAM
Race anglaise (Shorthorn) Précoce, musclée, polyvalente

=

MAINE-ANJOU
Reconnue en 1908, rebaptisée Rouge des Prés en 2000

Loane, une vache sarthoise championne à Paris

Le 9 mars 2018, Jean-Pierre et Nicolas Bulot – père et fils agriculteurs à Roupperroux-le-Coquet – ont eu la joie de voir leur vache Loane remporter trois titres au Salon de l'Agriculture de Paris. Cette Prim'Holstein de deux ans et demi y a passé cinq jours et est repartie avec les prix de sa section, de meilleure mamelle catégorie espoirs et de championne espoir. Une fierté sarthoise, primée dans la capitale.

Les races bovines en Sarthe aujourd'hui











La Sarthe présente une grande diversité de races bovines. Si la Rouge des Prés en est l'emblème, plusieurs autres races coexistent sur le territoire, chacune avec ses forces et ses usages particuliers.

La Sarthe appartient à la grande zone d'élevage du Grand Ouest. Avec ses prairies naturelles souvent humides, elle se positionne clairement du côté viande, avec une tradition d'élevage extensif sur herbage et un attachement fort aux races à identité territoriale marquée. La Rouge des Prés, avec sa robe rouge et blanche et sa viande de caractère, en est le symbole le plus visible.

La route de la viande bovine

À l'initiative d'éleveurs passionnés, un circuit de 13 kilomètres a été créé au départ de Jauzé, traversant Courcival et Saint-Aignan. Ce parcours bucolique, à faire à pied ou à vélo et ouvert à tous – y compris aux écoliers et aux élèves d'écoles d'agriculture – permet de découvrir pas moins de 13 races de vaches à viande dans leur milieu naturel. Une belle façon de mettre en valeur la diversité bovine sarthoise et le travail des éleveurs locaux.



Race		Type	Présence	Points forts
Rouge des Prés		Viande	Très forte	Race emblématique, viande persillée, rusticité, histoire
Charolaise		Viande	Très forte	Croissance rapide, musculature, excellent rendement carcasse
Limousine		Viande	Importante	Finesse d'os, facilité de vêlage, viande tendre et maigre
Blonde d'Aquitaine		Viande	Moyenne	Grande taille, bon rendement, viande maigre et ferme
Prim'Holstein		Lait	Notable	Production laitière très élevée, dominante en système intensif
Montbéliarde		Lait	Modérée	Lait riche pour fromagerie, rusticité, santé
Normande		Mixte	Ponctuelle	Lait très riche en protéines, viande goûteuse, rustique
Parthenaise		Viande	Faible	Race voisine (Deux-Sèvres), Label Rouge, sobre
Saosnoise		Viande	Très petits effectifs	Race patrimoniale en conservation, carcasses lourdes

Repères chronologiques

Date	Événement
10 000 av. JC	Domestication des premiers bovins dans le croissant fertile (Proche-Orient). Naissance du Bos taurus, ancêtre de toutes nos races européennes.
1627	Mort du dernier aurochs sauvage connu, en Pologne. La race ne survit plus qu'à travers ses descendants domestiques.
1785	Le naturaliste de Francourt dresse la première liste des variétés bovines françaises. Les « Manceaux » y figurent déjà.
1840 -1850	Arrivée de la Durham (Shorthorn) anglaise. Création de 15 vacheries pour diffuser la race. Début de la durhamisation dans le Maine.
1860	Les limites de la Durham apparaissent : trop exigeante, pas assez rustique. L'engouement commence à s'estomper.
1880	Fin de la durhamisation. L'empreinte génétique de la Durham reste durablement marquée dans les races du Maine.
1908	Reconnaissance officielle de la Maine-Anjou. Elle remplace progressivement la Mancelle dans le département.
1930 -1950	Premières mesures de rationalisation des races. La Saosnoise commence à disparaître des statistiques officielles.
Années 1970	La Maine-Anjou s'oriente définitivement vers la viande.
1998	Reconnaissance officielle de la race Saosnoise par le ministère de l'Agriculture après avoir pratiquement disparu dans les années 1970-1980
2000	Création d'un Organisme de Sélection pour les races locales à petits effectifs. Programme de conservation lancé. Adoption du nom Rouge des Prés à la place de Maine-Anjou
Aujourd'hui	La Rouge des Prés est la race emblématique de la Sarthe. La Saosnoise est maintenue en conservation. La diversité bovine sarthoise est un patrimoine vivant.

Pourquoi conserver les races locales ?

Quelques centaines de Saosnoises face à des millions de Charolaises ou de Holsteins – pourquoi maintenir une race aussi confidentielle ? Les raisons sont plus sérieuses qu'on ne le croit.

Un patrimoine génétique irremplaçable

Chaque race bovine est un réservoir unique de caractères génétiques forgés sur des siècles d'adaptation à un milieu particulier. Si la Saosnoise disparaît, ses gènes – sa résistance à l'humidité, sa rusticité face aux fourrages pauvres, sa longévité – disparaissent avec elle. Or les grandes races spécialisées modernes ont souvent payé leurs performances au prix d'un rétrécissement de leur diversité génétique interne. Les races locales, elles, ont conservé une variabilité précieuse, véritable réserve d'adaptation pour l'avenir.

Un atout face au changement climatique

Sécheresses plus fréquentes, étés plus chauds, fourrages moins abondants : les races rustiques, sélectionnées pour leur sobriété, pourraient demain avoir une valeur qu'on ne leur connaissait plus. Conserver les races locales, c'est parier sur la résilience des systèmes agricoles de demain.

Un lien au territoire et une valeur économique

Une race locale, ce n'est pas seulement de la génétique. C'est une relation entre des hommes, des animaux et un paysage. Dans un marché où les consommateurs cherchent à connaître l'origine de leur viande, à acheter local et à soutenir des pratiques durables, des races comme la Saosnoise ou la Rouge des Prés ont une vraie carte à jouer. Traçabilité, lien au terroir, qualité gustative : autant d'arguments qui parlent au consommateur d'aujourd'hui.

En France, plus de 30 races bovines sont classées « en danger »

L'Institut de l'Élevage et les associations d'éleveurs travaillent à leur conservation avec l'appui du ministère de l'Agriculture. Des programmes de cryoconservation permettent de « congeler » du matériel génétique (semences, embryons) pour les générations futures. La Saosnoise bénéficie de ces dispositifs depuis l'an 2000.

Les vaches dans notre culture

Omniprésente dans les champs, la vache l'est aussi dans notre culture, notre histoire, notre langue et nos représentations. Peintres, poètes, publicitaires, musiciens et cinéastes lui ont tous rendu hommage, à leur manière.

★ Voir les BONUS sur

<https://courcival.fr/association-culturelle/bulletins-de-lassociation/>

La vache sous le pinceau des peintres

La vache a inspiré les artistes depuis la préhistoire. Les grottes de Lascaux (Dordogne), découvertes en 1940 et datées de 17 000 à 19 000 ans avant notre ère, en sont un spectaculaire témoignage. Au Moyen Âge, le bœuf de la Nativité s'invite sur les vitraux et les bas-reliefs de toutes les cathédrales — symbole du labeur et du sacrifice.

Puis vient Paulus Potter, dont le célèbre tableau Le Taureau (1647, Mauritshuis) peint pour la première fois un bovin à très grande échelle — une audace picturale inédite, servie par une précision naturaliste exceptionnelle. Au XIXe siècle, Rosa Bonheur — première grande femme peintre animalière française — obtient une médaille d'or au Salon de 1848 pour ses Bœufs et Taureaux, Race du Cantal et peint le célèbre Labourage nivernais, visible au musée d'Orsay. Eugène Boudin, Constant Troyon, Gauguin et ses vaches bretonnes pie noires compléteront cette galerie bovine de l'art français.

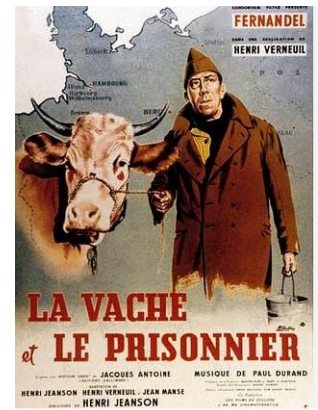
🎵 La chanson qui a traversé les siècles

Parmi toutes les chansons mettant en scène les bovins, deux méritent d'être citées. La première : J'ai deux grands bœufs dans mon étable (popularisée par Pierre Dupont, 1846) — une chanson paysanne si attachante que son narrateur préférerait voir mourir sa femme plutôt que ses bœufs. La seconde : La Vache de Bilbao (trad. espagnole) — une histoire de vache aux yeux bleus amoureuse d'un taureau à l'anneau dans les naseaux, héros d'une corrida. Deux œuvres qui disent tout de la place du bovin dans l'imaginaire populaire.

La vache à l'affiche et à l'écran

La vache a aussi conquis les marques et les médias. La Vache qui rit, lancée par les Fromageries Bel au lendemain de la Première Guerre mondiale, devient dès les années 1930 une icône de la publicité française — amie des mères de famille comme des enfants. Sa concurrente, La Vache sérieuse (puis Grosjean), tentera de lui résister de 1926 à 1959.

Aux États-Unis, Elsie la vache (mascotte de Borden) est élue parmi les dix icônes publicitaires du XXe siècle par le magazine Ad Age en 2000. Et la vache Milka, lilas sur fond alpin, colonise les rayons chocolat.



Au cinéma, c'est Marguerite qui vole la vedette dans La Vache et le Prisonnier d'Henri Verneuil (1959), avec Fernandel. La vache est aussi une étoile : dans le zodiaque, le Taureau est l'une des constellations les plus anciennes, traversée par le Soleil du 14 mai au 22 juin. Selon la mythologie grecque, elle représente Zeus transformé en taureau pour séduire Europe, la princesse phénicienne.

Une histoire vivante

De l'Aurochs de Lascaux aux prairies du Saosnois, l'histoire des vaches de la Sarthe est un long roman collectif, écrit par des générations d'éleveurs qui ont appris à observer leurs animaux, à sélectionner les meilleurs, à construire des races adaptées à leur époque et à leur terroir.

Ce dont nous avons hérité, c'est une diversité bovine extraordinaire : la grande Rouge des Prés, célébrée dans les concours ; la discrète Saosnoise, gardée précieusement par quelques passionnés du Saosnois.

Les vaches de la Sarthe ne sont pas qu'un sujet agricole — elles sont un morceau d'histoire, un lien au paysage, et, pour ceux qui les élèvent avec passion, une raison de se lever chaque matin.