

Exposition

# la vache !

Tout sur le plus « humain » des bovins

13 avril – 31 décembre 2012

## ■ Communiqué de presse

Pages 1 & 2

## ■ D'où viennent nos vaches ?

Pages 3 & 4

- Une diversité des usages des bovins dans le monde
- A l'origine de nos vaches : l'Aurochs
- Les vaches dans le règne animal

Page 3

Page 3

Page 4

## ■ Quelles sont les caractéristiques de nos vaches ?

Pages 5 à 7

- 40 races de vaches en France
- Ça rumine !
- Les vaches communiquent entre elles et avec les hommes
- La vache donne du lait par sa mamelle, pour les veaux... et les hommes
- Les bovins possèdent des cornes qui représentent leur force

Page 5

Page 5

Page 5

Page 6

Page 6

## ■ Toutes les richesses de la vache

Pages 8 à 11

- A l'origine du monde : la fertilité de la terre
- Sous le joug
- Un animal plein de ressources
- Le cuir et ses métiers
- La consommation de viande de bœuf
- Le lait et ses transformations : une histoire très ancienne
- La vache, une figure familière

Page 8

Page 9

Page 9

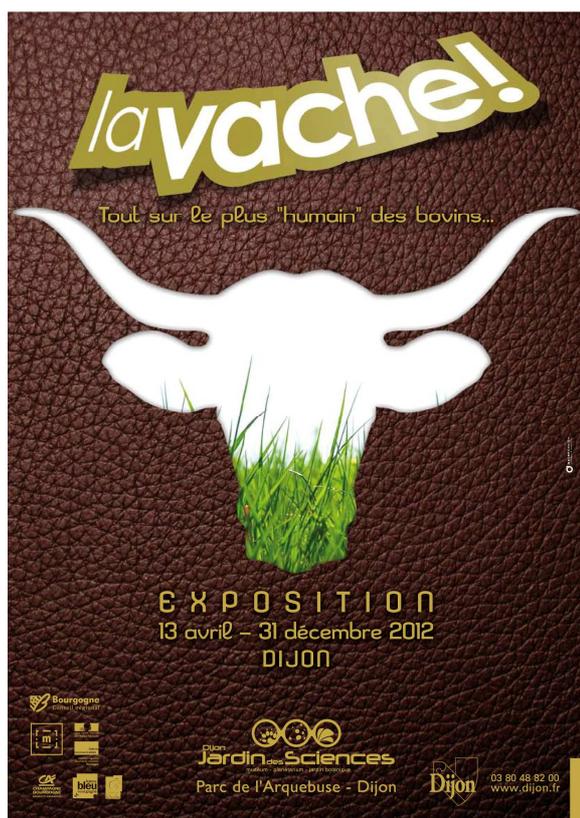
Page 10

Page 10

Page 11

Page 11

<b>■ La vache sélectionnée et élevée selon ses usages</b>	<b>Pages 12 à 14</b>
● La sélection : amélioration et spécialisation des races	Page 12
● En France : deux filières de la production à la consommation	Page 13
● Des vaches laitières	Page 13
● Des vaches plutôt à viande	Page 14
<b>■ Questions vaches !</b>	<b>Pages 15 à 18</b>
● La « vache folle » : une crise de confiance	Page 15
● Comment la santé des hommes et celle des animaux est-elle assurée ?	Page 15
● Où en est l'économie bovine ?	Page 16
● Quel est l'impact de l'élevage des bovins sur l'environnement ?	Page 17
● La vache : un patrimoine culturel français ?	Page 18
<b>■ Remerciements</b>	<b>Page 19</b>
<b>■ Partenaires</b>	<b>Pages 20 à 22</b>
● Lycée Le Castel – Dijon	Page 20
● Maison du Charolais – Charolles	Page 21
● Institut de recherche pour le développement	Page 21
● Décadrage – Dijon	Page 21
● Crédit agricole de Bourgogne – Dijon	Page 22
● Association du personnel scientifique des musées de Bourgogne	Page 22
● France Bleu Bourgogne – Dijon	Page 22
<b>■ Renseignements pratiques</b>	<b>Page 23</b>



# la vache !

**Tout sur le plus « humain » des bovins  
13 avril – 31 décembre 2012**

**Imposantes et placides, les vaches font partie  
des paysages de nos campagnes.**

**Quelle est leur origine ?**

**Quelles sont les caractéristiques des races françaises ?**

**Quels usages et quelles ressources pour l'homme ?**

**Quel type d'élevage pour nos vaches ?**

**De la production à la consommation, quelles filières ?**

**Sans tabou ni jugement, l'exposition aborde les questions que se  
pose le consommateur sur l'économie, la santé, l'environnement...  
et plus globalement sur le devenir de la ruralité.**

**En 2012, le Jardin des sciences de la ville de Dijon propose de partir à la rencontre des vaches !**

A partir d'une scénographie originale, ludique et adaptée à tous, cette exposition temporaire réalisée par le Jardin des sciences s'intéresse aux vaches des campagnes de France :

**► D'où viennent nos vaches ?**

Diversité des bovins et des usages dans le monde ; à l'origine de nos vaches : l'Aurochs ; les vaches dans le règne animal

**► Quelles sont leurs caractéristiques ?**

40 races de vaches en France : toutes semblables, toutes différentes ; découvrir la rumination, les moyens de communication, la mamelle, les cornes...

**► Les usages et richesses des vaches :**

Force physique en transport et en agriculture, consommation de la viande et des produits laitiers dans l'histoire, utilisation des cornes, de la peau, de la bouse...

**► Leur élevage dans une agriculture moderne :**

La sélection : amélioration et spécialisation des races ; élever des vaches plutôt laitières ; élever des vaches plutôt à viande

**► Questionnements sur la vache :**

La vache dans l'économie, la santé et la sécurité sanitaire des aliments, l'environnement, la société et le patrimoine autour de la ruralité.

Surtout, l'exposition abordera les réalités de l'élevage des bovins aujourd'hui, et les grands questionnements posés par les modèles de production, les circuits économiques, les modes de consommation sur la santé, l'écologie, la ruralité...

Pièces ostéologiques, maquettes et moulages grandeur nature, œuvres d'art, objets ethnographiques, photographies, films et multimédias, nombreux outils pédagogiques sont ainsi regroupés au sein de l'exposition afin de dresser le portrait détaillé des vaches de nos campagnes.

Un programme d'activités culturelles (ateliers scientifiques et artistiques, visites thématiques, projections de films avec conférences/débats, concert de percussion et de « boîtes à meuh », expositions artistiques menées dans le jardin en partenariat...) propose en parallèle à l'exposition, de nombreux rendez-vous pour tous les publics.

## Autour de l'exposition...

### ■ Du 13 avril à septembre

#### Exposition photographique "Portraits de vaches"

Réalisée par des élèves du lycée Le Castel  
grâce au soutien du Crédit Agricole de Champagne-Bourgogne  
**Arboretum de l'Arquebuse**

### ■ Du 1<sup>er</sup> juillet au 29 septembre

#### Exposition "Mille et une histoires (de) vaches !"

Exposition de vaches décorées par les enfants accueillis dans les centres péri et extra scolaires (pôle réussite éducative – service jeunesse de la ville de Dijon)

**Dans le parc**

### ■ Dimanche 3 juin de 15h à 18h

#### « Batucacloche » spectacle déambulatoire

(Défilé/concert avec objets de percussion, en partenariat avec le Conservatoire à rayonnement régional de Dijon). Le public est invité à participer à ce défilé... amenez vos instruments !

**Dans le parc**

### ■ Jeudi 14 juin à 19h30

#### « Les dossiers de l'écran du planétarium » : La ruralité

en collaboration avec la mission culture scientifique de l'université de Bourgogne.  
Projection du film « Je vous trouve très beau » d'Isabelle Mergault suivie  
d'une discussion/débat avec des représentants de l'université de Bourgogne.

### ■ Du 15 au 21 octobre (à confirmer)

#### Animations sur les produits de la vache (Semaine du goût)

**Grande orangerie**

Programme sous réserve de modifications.

Certaines manifestations peuvent être annulées en cas d'intempéries (se renseigner au préalable).

## Jardin des sciences

Pavillon du Raines

Parc de l'Arquebuse - 14, rue Jehan de Marville - 21000 DIJON

## ENTRÉE LIBRE

Renseignements et réservations de groupes :

03 80 48 82 00 / [museum@ville-dijon.fr](mailto:museum@ville-dijon.fr) / [www.dijon.fr](http://www.dijon.fr) / [www.lavache.org](http://www.lavache.org)

**Horaires** (sous réserve de modifications) :

■ **En semaine** : 9h – 12h30 / 14h – 18h

■ **Samedis et dimanches** : 14h – 18h (du 2 mai au 31 août, fermeture à 19h les dimanches)

■ **Jours de fermeture** : tous les mardis, ainsi que les 1<sup>er</sup> & 8 mai, 14 juillet, 1<sup>er</sup> & 11 novembre et 25 déc.

Les hommes ont côtoyé des bovins sauvages avant de domestiquer une espèce d'aurochs, il y a environ 10 000 ans. Cette domestication s'est faite de manière progressive, et non uniforme. A l'heure actuelle, si quelques espèces vivent à l'état sauvage, beaucoup de bovins sont domestiqués. Les usages qu'en font les hommes partout dans le monde sont très diversifiés.

## ● Une diversité des usages des bovins dans le monde

Aujourd'hui, les usages des bovins sont multiples partout dans le monde. Si les pays industrialisés n'utilisent plus l'animal pour sa force motrice, c'est encore le cas dans de nombreuses régions, en Afrique ou en Asie par exemple. Les Japonais consomment surtout de la viande de bovins, mais très peu de produits laitiers, alors que les Européens les apprécient beaucoup. En Somalie, les Massai consomment le lait, mais aussi le sang des bovins en petite quantité lors de cérémonies rituelles...

## ● A l'origine de nos vaches : l'Aurochs

De grands bœufs primitifs nommés aurochs (*Bos (Bos) primigenius*), vivaient il y a environ 500 000 ans sur les continents asiatique, européen et africain actuels. Ils se seraient progressivement diversifiés, et une sous-espèce, nommée *Bos (Bos) primigenius taurus*, serait à l'origine des bœufs domestiqués. A l'origine, les bovins n'étaient pas présents à l'état sauvage partout dans le monde (absents par exemple en Australie et en Amérique du Sud actuels).

L'Aurochs sauvage a survécu en Europe jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, le dernier spécimen, une vache de 30 ans, a été abattu en 1627 dans la forêt de Jaktorow près de Varsovie. Au sein du bétail actuel, il est difficile de pouvoir dire avec certitude si une population bovine est demeurée très proche de l'ancêtre sauvage. Cependant, l'Aurochs reconstitué, obtenu par croisements « à rebours » de bovins rustiques dans les années 1920 et 1930, permet de se faire une idée plus précise de l'animal sauvage.

### Dans l'exposition :

▶ Plaque décorative : décor de scène de chasse à l'aurochs

Faïence de Nevers, 17<sup>e</sup> siècle (Musée de Nevers)

▶ Frontal d'aurochs

Provenant de dragages de la Saône à Alleriot (Saône et Loire), non daté - Musée Denon, Chalon-sur-Saône

▶ Visite virtuelle de la grotte de Lascaux vers 17 000 av J.C., Lascaux (Dordogne) - [www.lascaux.fr](http://www.lascaux.fr)

▪ Quelques ancêtres des vaches...

**55 millions d'années**

***Diacodexis* : le plus ancien artiodactyle connu**

Mammifères placentaires ongulés (dernière phalange terminée par un sabot), les *Dichobunidae*, comme *Diacodexis*, sont les plus anciens-artiodactyles connus (la patte se redresse, les métacarpiens et métatarsiens 3 et 4 se sont soudés pour former « l'os canon », le nombre de doigts tend à être pair). De la taille d'un lapin actuel, ils vivaient en Amérique du Nord, Europe, et Asie actuelles.

**35 / 40 millions d'années**

***Archaeomeryx* : le tout premier ruminant connu**

Herbivores adaptés à la rumination. Le système digestif est composé de quatre poches (panse, bonnet, feuillet et caillette) Ils mâchent plusieurs fois leurs aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien broyés. De la taille d'une souris actuelle

**25 / 30 millions d'années**

***Cainotherium* : un autre ruminant connu**

De la taille d'un rat actuel

**18 millions d'années**

***Eotragidae* : le plus ancien ruminant vrai connu**

Ils sont les plus anciens représentants connus des ruminants vrais.

Leur adaptation à la rumination était très développée.

De la taille d'un lapin actuel, ils vivaient en Europe, Afrique, et jusqu'au Pakistan actuel.

# Quelles sont les caractéristiques de nos vaches ?

Les vaches sont des ruminants, elles ont des cornes, une mamelle, des sabots... des caractères qui les distinguent d'autres animaux. Elles communiquent entre elles et avec les hommes par des postures, des gestes, des sons, des contacts particuliers.

## ● Quarante races de vaches en France

La France compte une quarantaine de races de vaches, issues de sélections récentes. Chacune a une histoire, une origine géographique qui lui donne souvent son nom (normande, bordelaise, montbéliarde...), et possède des caractères propres qui permettent de la reconnaître : une robe, des cornes particulières, une musculature plus ou moins développée, une taille plus ou moins grande...

### ▪ Des robes différentes

Dans l'exposition :

- ▶ Peaux de vache à manipuler
- ▶ Poster des 40 races de vaches françaises

## ● Ça rumine !

La vache passe beaucoup de temps à ruminer, c'est sans doute ce qui la rend à nos yeux si calme et tranquille... La rumination, c'est avant tout un mode de digestion propre aux ruminants, capables de digérer la cellulose contenue dans les plantes, selon un processus qui dure environ 3 jours, au cours desquels les aliments vont cheminer dans l'appareil digestif. Il est composé de trois poches (panse, bonnet, feuillet) où des bactéries transforment les végétaux, et d'une quatrième poche (la caillette), qui correspond à l'estomac car elle contient les sucs digestifs. Les ruminants ont la particularité de mâcher plusieurs fois leurs aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien broyés.

### ▪ La dentition de la vache est adaptée à la rumination

Dans l'exposition :

- ▶ Mâchoire de vache – Jardin des sciences Dijon

## ● Les vaches communiquent entre elles et avec les hommes

Les bovins sont des animaux grégaires, ils vivent en groupe, comme c'est le cas chez de nombreux grands herbivores. Sauvages, cela leur permet de mieux se prémunir des prédateurs. Même lorsque les bovins sont domestiqués, le troupeau mâle ou femelle (ils sont souvent séparés en France) est dirigé par un maître ou une maîtresse, puis comprend des dominants et des dominés. Les vaches communiquent entre elles et avec les hommes qui les élèvent par des postures, des odeurs, des sons (meuglement ou beuglement) ou encore des contacts physiques particuliers.

- Par des postures
- Par des odeurs
- Par des contacts physiques
- Par le meuglement (ou beuglement)

Dans l'exposition :

- ▶ Sur écran : Vidéo et sons captés dans des fermes bourguignonnes par des lycéens (option cinéma et audiovisuel) du lycée Le Castel dans le cadre d'un projet pédagogique mené en partenariat pour cette exposition.

## ● La vache donne du lait par sa mamelle, pour ses veaux... et les hommes

Comme tous les mammifères, la vache nourrit son « petit » avec du lait issu de sa mamelle. C'est un aliment complet, riche notamment en matières grasses et en sucres. Avec la domestication, l'homme a prélevé une partie du lait de la vache pour ses propres besoins. Ainsi, dans de nombreuses cultures, la vache représente la mère par excellence : le lait qu'elle fournit à l'homme vient comme un prolongement du lait maternel. Aujourd'hui encore, les légendes croisent les réalités : dans le monde 85 % du lait que les hommes consomment provient des vaches.

### ■ La vache produit du lait à la naissance de son veau

#### Dans l'exposition :

- ▶ Schémas de fonctionnement de la mamelle et de la composition du lait
- ▶ Moulage de mamelle... à manipuler (sous réserve)

### ■ La vache : mère de légendes

#### Dans l'exposition :

- ▶ Illustration : vache Audumla en Scandinavie - Manuscrit Arni Magnusson Institute in Iceland
- ▶ Plaque publicitaire Biberon Robert, Bourgogne, 19e siècle - Musée de la Vie bourguignonne, Dijon
- ▶ Biberon Robert, Dijon, 19e ou 20e siècle - Musée de la Vie bourguignonne, Dijon
- ▶ Bouteille de lait, Laiterie A. Lechenet, Dijon, Bourgogne, 20e siècle – Musée de la Vie bourguignonne, Dijon
- ▶ Pot à lait, Bourgogne, 19e siècle - Musée de la Vie bourguignonne, Dijon
- ▶ Hathor nourrissant Pharaon, Papyrus n°9 Les larmes du Géant, De Gieter, Dupuis, 1986
- ▶ Athom heart Mother, Pink Floyd 1970 - collection particulière

## ● Les bovins possèdent des cornes qui représentent la force

La corne des bovins est constituée d'une cheville osseuse entourée d'un étui corné, qui ne tombe jamais et qui est toujours terminé par une pointe unique. Tous les bovins, femelles comme mâles, possèdent des cornes, qu'ils utilisent pour se défendre et se mesurer entre eux. Les cornes symbolisent, dans de nombreuses cultures, la force et la puissance, et particulièrement celle du mâle. Dans les royaumes guerriers qui se succèdent au Moyen-Orient à partir du 5e millénaire avant Jésus-Christ, le taureau était un dieu. Aujourd'hui encore, certaines pratiques et traditions rappellent cette symbolique.

#### Dans l'exposition :

- ▶ Tête de bovin avec cornes - Jardin des sciences
- ▶ Coupe longitudinale de corne de bœuf - Musée de l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort
- ▶ Statuette de Taureau chargeant, Antoine-Louis Baryé (1796-1875), 19 siècle – Musée Rolin, Autun

### ■ Le mot Taureau vient d'une racine grecque qui signifie « force »

#### Dans l'exposition :

- ▶ Taureau à trois cornes celte, moulage en plâtre patiné à l'identique de l'original en bronze découvert en 1756 à Avriigny, (Haute-Saône) conservé au musée des Beaux-Arts de Besançon – Musée Baron Martin, Gray
- ▶ Taureau tricorne, découvert en 1889 dans les ruines d'un temple à Beire le Châtel, époque gallo-romaine - Musée Archéologique, Dijon

■ **S'approprier la force du taureau**

**Dans l'exposition :**

- ▶ Thorgal, Rosinski – Van Hamme Le lombard, Bruxelles, 1993 - collection particulière
- ▶ Billet d'entrée à la Corrida dédié par le toréro Manolo Vacquer, Séville, 1983 – collection particulière
- ▶ Souvenir d'Espagne, 20e siècle – collection particulière

■ **A chacune ses cornes**

**Dans l'exposition :**

- ▶ Illustrations de différentes cornes de vaches selon leur race (Editions Gulfstream)

Les hommes, depuis des milliers d'années ont su tirer parti des nombreuses richesses des bovins (viande, lait et produits laitiers, cuir, os, déjections), et de leur force de travail aux champs et dans les transports. Ils font partie de la culture des hommes, de leurs images et de leurs légendes : à l'origine du monde, les vaches nourrissent les hommes et les Dieux, les taureaux transmettent leur force et leur fertilité... ils figurent fréquemment sur les œuvres d'art ou les objets du quotidien.

## ● A l'origine du monde : la fertilité de la terre

Dans de nombreuses cultures, le rôle essentiel des bovins dans la principale activité économique du monde antique, l'agriculture, à laquelle ils fournissent la première force motrice, comme animal de bât ou de trait, explique la place qu'ils occupent dans les mythologies et les croyances liées aux origines de la vie. Dès le 4e millénaire, les hommes sacrifient des bovins et les associent à leurs pratiques religieuses. Dans la culture occidentale, le christianisme transformera peu à peu l'image du taureau, virile et fertile, en valorisant le bœuf, docile et travailleur.

### ■ Dans la constellation du Taureau, les pléiades sont associées au calendrier agricole.

#### Dans l'exposition :

- ▶ Grotte de Lascaux II - Auroch et constellation du Taureau ré incrustée en regard, d'après les calculs de Chantal Jégues-Wolkiewiez., 2011 © Philippe Goetgheluck (reproduction)

### ■ La semence du taureau à l'origine des êtres vivants

#### Dans l'exposition :

- ▶ Génie ailé sacrifiant un Taureau, Bas-relief, François Rude, 1811- Musée des Beaux-arts de Dijon  
© Musée des Beaux-arts de Dijon. Photos François Jay (reproduction)

### ■ Virilité, force et fertilité du taureau dans la mythologie grecque

#### Dans l'exposition :

- ▶ Le Minotaure, Pablo Picasso, 1933 - © Musée des Beaux-arts de Dijon - Photos François Jay (reproduction)
- ▶ Plat rond, L'enlèvement d'Europe, Faïence de Nevers, 17e siècle - Musée Blandin, Nevers
- ▶ L'enlèvement d'Europe, Palissy Bernard (continuateur de), 16e siècle – Musée des Beaux-arts de Dijon

### ■ Le bœuf : un animal très chrétien

#### Dans l'exposition :

- ▶ Illustration : Adoration des Bergers, Robert Campin, vers 1420 – Musée des Beaux-arts de Dijon Photos François Jay (reproduction)
- ▶ Plaque à l'effigie de Saint-Luc - Musée Blandin, Nevers
- ▶ Pince de Burdizzo - Musée de l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort
- ▶ Ecraseur de Chassignac - Musée de l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort
- ▶ Bœuf Nivernais, attribué à Rosa Bonheur, 19e siècle - Musée Blandin, Nevers
- ▶ Taureau, François Pompon, 1931 - Musée des Beaux-arts de Dijon

## ● Sous le joug

Le joug est le plus ancien des instruments employés pour utiliser la traction animale. Depuis l'Antiquité, il représente le symbole de la soumission des bovins. Les représentations de bœufs attelés sont nombreuses, dans tous les pays où les bêtes ont été domestiquées, sauf en Inde, où cette pratique est parfois proscrite (car annihilant la valeur fertile de l'animal). Ce type d'attelage a régressé dans les pays occidentaux, voire disparu avec l'utilisation du cheval et du tracteur, mais il demeure encore utilisé, par exemple en Asie du Sud et dans certaines régions du Bassin méditerranéen.

### Dans l'exposition :

- ▶ Sculpture Char à bœuf, Pierre, 20e siècle - Musée Blandin, Nevers
- ▶ Joug, Bourgogne, 19e siècle - Musée de la Vie bourguignonne, Dijon
- ▶ Coussinets de joug, dits « chapeau de bœuf », Bourgogne, 19e siècle – Musée de la Vie bourguignonne
- ▶ Paire de fers à bœufs, Bourgogne, 19e siècle - Musée de la Vie bourguignonne, Dijon
- ▶ Fer à bœuf provenant d'un dragage de la Saône - Musée Vivant Denon, Chalon-sur-Saône
- ▶ Élément de char ou de couteau en forme de bœuf harnaché, métal, provenant de Buxy (Saône et Loire), 1-2e siècle - Musée Vivant Denon, Chalon-sur-Saône
- ▶ Gourde, faïence de Nevers, 1797 - Musée Frédéric Blandin, Nevers

## ● Un animal plein de ressources

Outre la force motrice et la nourriture (lait et viande), les produits issus des bovins en font des animaux précieux pour les hommes : leurs cornes servent de récipients, d'instruments de musique, ou sont utilisées pour réaliser divers objets ; leurs os sont utilisés en tabletterie, ou sont transformés en colle ; enfin leurs déjections (leurs bouses) deviennent engrais, matériau de construction, combustible...

- **La vache : un bien précieux pour le peuple Massai**
- **La bouse : matériau de construction et de chauffage**
- **Les os : matériaux pour la tabletterie à Dijon**

### Dans l'exposition :

- ▶ Petits objets manufacturés en os, réalisés sur place par un artisan à partir des ossements de bovidés abattus dans la ferme : épingles, manche, cuillère, gonds de meubles (étude C. Grapin) d'époque gallo-romaine (IIème s. ap. J.-C.), Dijon, parking Sainte-Anne, fouilles de 1992 (L. Pelletier dir.) – Musée archéologique de Dijon

- **La colle d'os et la colle au lait**

### Dans l'exposition :

- ▶ Boite de colle d'os et de nerfs, colle d'ébénisterie Briançon
- ▶ Etiquette de bouteille de vin collée au lait, cuvée des sorcières, Domaine Dominique et Yvon Michéa à Malain - collection particulière

- **Objets de corne**

### Dans l'exposition :

- ▶ Coupelle, corne de Zebu, 20e siècle - collection particulière
- ▶ Cuillère de service en corne, 20e siècle - collection particulière
- ▶ Corne d'appel (objet touristique), Alpes italiennes, 20e siècle - collection particulière
- ▶ Coffin ou Coué, Bourgogne, 20e siècle - musée de la Vie bourguignonne Dijon

## ▪ De l'engrais à base de corne

## ▪ La moelle de bœuf utilisée en pharmacie

Dans l'exposition :

▶ Pot à pharmacie, Medulla Bovina, 18e siècle - collection particulière

## ● Le cuir et ses métiers

Les premiers hommes utilisaient déjà des peaux, pas seulement celles des bovins, pour se vêtir et aménager leurs habitations. Peu à peu, différentes techniques de tannage, en usage dès l'âge du fer, ont permis d'obtenir des matières protectrices et chaleureuses à la fois souples et imperméables, vertus très appréciées avant l'invention des matières synthétiques !

Les bovins ne sont pas les seuls animaux dont on utilise la peau. Ils fournissent aujourd'hui en France la majorité des peaux utilisées par les métiers du cuir.

Parmi les métiers du cuir, les tanneurs et mégissiers traitent et apprêtent la peau, qui est ensuite confiée aux artisans du cuir tels que les cordonniers, bottiers, maroquiniers selliers, bourreliers, gantiers... qui transforment le cuir en objets pour l'habillement ou la maison.

Dans l'exposition :

▶ Outillage de bourrelier : aiguille courbe, alène à brider, lissoir à coutures, ciseau ou burin, mèche ou poinçon, aiguille courbe, alène, Bourgogne, 19e ou 20e siècle – Musée de la Vie bourguignonne

▶ Jeu de 7 familles : famille de cordonniers, Dijon, 20e siècle - Musée de la Vie bourguignonne

▶ Sac en cuir de bovin, Mexique, vers 1970 - collection particulière

## ● La consommation de viande de bœuf

Les hommes consomment de la viande, issue de la chasse ou de l'élevage, depuis la préhistoire, mais les goûts évoluent selon les lieux et les cultures. En Gaule il y a 2200 ans, la viande de bœuf est la viande la plus consommée, et les meilleurs morceaux sont les mêmes qu'aujourd'hui. Des méthodes de conservation sont mises au point, essentiellement à base de sel. Au cours du Moyen-âge, la consommation de bœuf est dévalorisée dans les milieux aristocratiques, mais le métier de boucher reste prospère, pour des consommateurs plus modestes. A partir du 16e siècle, la viande de bœuf est à nouveau valorisée, notamment dans les livres de cuisine, jusqu'à nos jours.

## ▪ La consommation de bœuf en Gaule il y a 2200 ans

Dans l'exposition :

▶ Visite virtuelle du site d'Acy-Romance : Les gaulois des Ardennes vers 180 av J.C., Acy-Romance

## ▪ Conserver la viande

Dans l'exposition :

▶ Couperet de boucher, Bourgogne, 20e siècle - collection particulière

▶ Couteau de boucher, Bourgogne, 20e siècle - collection particulière

▶ Pots à conserve, 20e siècle - collection particulière

▶ Saloir à viande, 19e siècle - collection particulière

## ● Le lait et ses transformations : une histoire très ancienne

Le lait a reçu de nombreux usages à travers l'histoire, consommé tel quel, ou bien transformé en produits laitiers. Les hommes transformaient le lait en fromage dès le néolithique, comme des analyses menées sur des prélèvements de l'intérieur de pots l'ont montré. De nombreuses techniques de fabrication, de conservation, d'affinage, de préparations culinaires ont été expérimentées, mises au point, transmises, et valorisées culturellement, qui font encore aujourd'hui la diversité des fromages à travers le monde. La France particulièrement a développé une tradition fromagère exceptionnelle : un français peut consommer un fromage différent pendant plus d'un an !

### Dans l'exposition :

- ▶ Pressoir à fromage, 19e siècle – collection personnelle
- ▶ Moules à fromage, Dijon, 20e siècle - Musée de la Vie bourguignonne, Dijon
- ▶ Moules à beurre, 19e siècle - collection particulière
- ▶ Entonnoir à égoutter le lait caillé, égoutasse, pot à crémer, moule à fromage en terre cuite, assiettes, pot à conserver le beurre salé, Ouest de la France, 19e siècle – collection particulière
- ▶ Beurrier, anonyme Hollandais, 18e siècle - Musée des Beaux-arts de Dijon
- ▶ Jeu pour différencier les produits laitiers (yaourt, crème, beurre, fromage...)

## ● La vache, une figure familière

Dans les années 1960 et 1970, des artistes proches des mouvements artistiques comme le pop art, l'hyperréalisme ou la nouvelle figuration intègrent dans leurs œuvres des objets quotidiens ou des figures familières et très médiatisées. Clairement engagés dans une critique avisée de la société contemporaine, ils superposent des images contrastées, voire contradictoires, invitant le visiteur à prendre conscience des contradictions de la société. En modifiant le sens des figures familières, ils s'en servent pour (se) poser des questions essentielles, et développer l'esprit critique. La vache fait partie de ces figures, qui, soudainement inscrites dans un contexte qui n'est pas le leur (celui de la campagne), interpellent notre propre vision de la ruralité.

### Dans l'exposition :

#### ▶ Bernard Rancillac, Notre Sainte-Mère la Vache, 1966 - Musée des Beaux-arts de Dole

« Au-dessus d'un paysage désertique parcouru par deux Indiens chancelants, un gamin et une femme, agrippés à un bourricot porteur d'eau, j'ai placé dans un ciel d'un bleu carnassier, tel un soleil, une boîte de "Vache qui rit", symbole de la société de consommation occidentale et rappel du carcan religieux hindouiste qui, en sacralisant la vache, la rend inconsommable à ces millions de malheureux qui crèvent la faim. J'utilise un moyen de composition dualiste pour traduire les rapports de force inadmissibles qui s'établissent entre les grandes puissances industrielles et tout ce qui se retrouve dans l'immense poubelle baptisée tiers monde. »

Bernard Rancillac

#### ▶ Vache de Samuel Buri, 1971 - Fondation Christoph Merian Stiftung, Bâle

Cette vache fait partie d'un troupeau d'une trentaine, toutes différentes, créées par Samuel Buri en 1971, et présentées dans une exposition parisienne mettant à l'honneur la Suisse et ses artistes. En présentant un troupeau de vaches, l'artiste rappelait la permanence des traditions liées à cet animal en Suisse, le « pays où la vache est reine ». En les parant de robes multicolores, il les sortait de leur contexte rural pour en faire des vaches urbaines, pour des regards urbains. Par la suite, le troupeau a été séparé, quelques exemplaires rejoignant les musées, comme la fameuse « vache-paysage » que les Dijonnais connaissent bien, exposée au musée des Beaux-arts de Dijon.

Si la sélection des bovins pour les usages des hommes est ancienne, elle s'est systématisée depuis les années 1960 en France, alors que l'organisation de l'élevage se spécialisait en deux filières : la filière viande et la filière lait.

### ● La sélection : amélioration et spécialisation des races

Par la domestication, l'homme isole un groupe d'animaux et contrôle leur reproduction. Il sélectionne les animaux qui correspondent à ses besoins, en croisant les individus possédant les caractéristiques souhaitées. Celles-ci ont évolué dans le temps : lorsque les bovins étaient surtout élevés pour leur force, les hommes recherchaient des bêtes solides, trapues et résistantes. Depuis les années 1960, certaines races élevées uniquement pour donner du lait ont été améliorées pour en produire beaucoup à chaque traite. Chez les races à viande, c'est plutôt la musculature que l'on cherche à développer par sélection...

#### ▪ L'agronomie romaine et la sélection

**Dans l'exposition :**

- ▶ Os provenant de l'oppidum du Titelberg, Epoque Romaine - Collection particulière
- ▶ Statuette en terre cuite en forme de taureau, Epoque romaine - Musée Vivant Denon, Chalon-sur-Saône

#### ▪ La naissance de la sélection moderne

**Dans l'exposition :**

- ▶ Livre : La Sélection Animale  
Compte-rendu des Travaux du Congrès de la Sélection Animale (Paris 7 et 8 décembre 1936) –  
Musée du Pays châtillonnais, Chatillon-sur-Seine
- ▶ Herd book de la race tachetée de l'est (ancienne simmental française, 1932 – 1936)  
collection OES Simmental France

#### ▪ La sélection des races aujourd'hui

**Dans l'exposition :**

- ▶ Illustration : sélection de la race Limousine © France Limousin Sélection
- ▶ Diplôme Performances laitières et beurrières, Chatillon sur Seine, 1931 – Musée du pays Châtillonnais
- ▶ Paillettes d'insémination - Coopérative d'insémination artificielle de Fontaines (Saône et Loire)

#### ▪ Belles de concours

**Dans l'exposition :**

- ▶ Plaques de concours - Maison du Charolais
- ▶ 6 photographies de la série « BESTIAUX, un patrimoine français »  
15 ans de photographies au Salon de l'agriculture - Yann Arthus-Bertrand.

## ● En France : deux filières de la production à la consommation

---

En particulier à partir des années 1960, en même temps que les races ont été spécialisées vers un type de production, le système de production des bovins s'est réparti en deux filières : lait et viande. Chaque filière, à tous les stades de la production est organisée avec ses métiers et ses spécificités propres. Au niveau de l'élevage, les différences sont minimales et la France a développé un système complémentaire : les éleveurs sont aussi des agriculteurs, qui produisent sur place jusqu'à 95 % de l'alimentation de leurs animaux (pâturages compris).

- **Des vaches à lait dans l'Ouest et l'Est, les vaches à viande au Centre, dans des élevages à taille humaine.**
- **Laitières ou allaitantes, les vaches sont élevées au pré.**
- **L'éleveur est un agriculteur qui produit l'essentiel (92%) de la nourriture sur place.**
- **Le chemin du lait.**
- **Qu'elles soient laitières ou allaitantes, les vaches finissent dans notre assiette !**
- **La majorité des produits laitiers et de la viande bovine est vendue en grande surface.**

### Dans l'exposition :

- ▶ Schéma sur l'organisation de la filière
- ▶ Cartes de France de répartition des vaches laitières et allaitantes
- ▶ Carte production bovine en Bourgogne distinguant laitières et allaitantes
- ▶ Schéma de répartition de l'alimentation
- ▶ Planche pédagogique "la foire au gros bétail", Bourgogne, 20e siècle - Ecomusée de la Bresse bourguignonne
- ▶ Diaporama sur grand écran : « une journée de vaches » par Gaspard R

## ● Des vaches laitières

---

La France a une forte tradition laitière : elle est le deuxième pays laitier de l'union Européenne, après l'Allemagne. En France, le lait est associé à l'une des plus grandes traditions françaises, celle du fromage. Actuellement, 80 000 fermes laitières, soit une exploitation agricole sur cinq, se répartissent environ 3,7 millions de vaches laitières. Les fermes qui produisent du lait en France possèdent 45 à 50 vaches laitières, plus des génisses et des veaux. Depuis les années 1960, les recherches agronomiques ont porté essentiellement sur deux critères principaux pour augmenter la productivité des vaches laitières : la sélection de races productives et les apports nutritionnels.

- **Les races laitières dominées par les prim'holstein.**
- **Depuis les années 1960, les vaches laitières ont doublé leur productivité.**
- **L'époisses : une appellation d'origine contrôlée.**

### Dans l'exposition :

- ▶ Photographie grandeur nature d'une salle de traite en Bourgogne - © Jean Clerc
- ▶ Unité de traite – collection particulière
- ▶ Schéma d'évolution de la productivité des laitières depuis les années 50
- ▶ Velte à lait, 20e siècle – collection particulière

## ● Des vaches plutôt viande

La France possède le plus important troupeau de races à viandes (ou allaitantes) en Europe : plus de 4,1 millions de têtes. Les élevages spécialisés dans la production de viande sont au nombre de 130 000. Les offices de sélection bovine prennent systématiquement en compte les qualités bouchères des bovins dans leurs critères de sélection. La viande est constituée des muscles de l'animal, qui a subi une maturation. La qualité et le goût de la viande varient selon la race, le muscle et le type de fibres dont il est constitué, la teneur en collagène et en graisses, les conditions de vie de l'animal et en dernier lieu la cuisson. Aujourd'hui, les français consomment chacun 25 kg de viande bovine par an, ce sont les premiers consommateurs en Europe, devant la Suède (23 kg).

### ■ Les races des vaches à viande : la charolaise en tête

#### ■ Du muscle à la viande

Les muscles unissent les os et permettent notamment le mouvement. Ils contiennent des fibres musculaires, des tissus adipeux (du gras) et du tissu conjonctif (qui enveloppe et unit les fibres musculaires entre elles), dont le plus présent est une protéine nommée collagène. Celui-ci n'est pas réparti de façon équivalente dans tous les muscles, cela dépend de son activité : il est plus présent dans les muscles de mouvement (cou, épaule, jambes, flanc, poitrine) et moins dans les muscles des régions de la longe, du bas du dos et des côtes. La teneur en collagène et en graisses influencent la texture, la tendreté et l'intensité du goût de la viande, mais aussi la manière de la cuire : une cuisson rapide à feu vif (grillée, poêlée ou rôtie) pour les parties tendres, une cuisson lente (bouillie ou braisée) pour les parties plus dures et fibreuses.

#### Dans l'exposition :

- ▶ Coupe transversale d'une cuisse de bœuf - Musée de l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort
- ▶ Coupes transversales des muscles de la jambe du bœuf - Musée de l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort
- ▶ Vache charolaise en résine – Maison du Charolais

Dans les années 1990, la crise de la vache folle marque une période de questionnements, de méfiance parfois de la part des consommateurs, sur l'évolution des filières bovines, depuis la production jusqu'à la consommation. Au-delà, alors que les modes de vie des hommes sont de plus en plus urbanisés, cette réflexion sur la vache interpelle les fondements culturels de la société, autour de la notion de la ruralité.

**Dans l'exposition :**

► « Teazer » réalisé par des lycéens (option cinéma et audiovisuel) du lycée Le Castel dans le cadre d'un projet pédagogique mené en partenariat pour cette exposition.

## ● La « vache folle » : une crise de confiance

En 1996, les médias s'embrasent autour d'une épizootie (épidémie touchant les animaux) touchant massivement les troupeaux de bovins en Angleterre, puis dans d'autres pays d'Europe, dont la France : l'encéphalopathie spongiforme bovine, appelée couramment maladie de la vache folle, est susceptible de se transmettre à l'Homme. Parmi les causes avancées, l'alimentation de ces herbivores par des farines issues en partie d'animaux provoque l'émoi, puis l'indignation. La crise sanitaire se double d'une crise économique (chute des ventes de viande bovine pendant de nombreux mois) mais aussi culturelle. Au-delà, elle a entraîné le renforcement de la traçabilité et des règles d'hygiène, l'interdiction de certaines pratiques et une plus grande transparence sur l'ensemble de la filière.

**Dans l'exposition :**

► Extrait journal télévisé, Midi 2 – 24 mai 1990 : vaches folles en Grande Bretagne - INA

## ● Comment la santé des hommes et celle des animaux est-elle assurée ?

La consommation de viande et de produits laitiers est recommandée pour garantir l'équilibre alimentaire des hommes. La sécurité sanitaire des aliments, la santé des hommes et celle des animaux est l'affaire de tous, du producteur au consommateur. Depuis la crise de la vache folle, la traçabilité et le contrôle sanitaire des bovins ont été renforcés, ainsi que les règles favorisant le bien-être animal.

### ■ Qu'est-ce que la traçabilité ?

Tout bovin né dans l'Union Européenne est connu et déclaré. En France, l'identification des bovins s'organise selon un système national qui existe depuis 1978 et a permis la mise en place du suivi sanitaire et de la traçabilité.

### ■ Comment la sécurité sanitaire est-elle garantie ?

Les règles d'hygiène et les contrôles à tous les stades de la production de viande ou de lait cherchent à garantir la sécurité sanitaire maximale des aliments. En pratique, cette surveillance permet en France un niveau de risque limité : des règles drastiques sont imposées dans les établissements d'élevage, en particulier dans les salles de traite des élevages laitiers ; tout traitement d'antibiotiques, d'antiparasitaires et d'autres médicaments est suivi et reporté sur le passeport de chaque bête. A l'abattoir, les carcasses sont systématiquement analysées pour minimiser les risques de transmission. Le lait est également soumis à des contrôles rigoureux et fréquents et le résultat de ces analyses (composition et qualité bactériologique) détermine le prix du lait payé à l'éleveur. Ainsi, plus de 90% du lait collecté en France est classé en qualité supérieure.

### ■ En France, les animaux sont-ils bien traités ?

Le bien-être des animaux d'élevage est une question prise en compte dans les règles de bonne conduite des éleveurs, ainsi que dans la réglementation européenne. L'éleveur en est un des principaux acteurs : il veille chaque jour à leur donner une nourriture adaptée, leur prodigue les premiers soins, est formé à l'anatomie et au comportement des animaux. La visite régulière de vétérinaires permet aussi de détecter des situations de mauvais traitements. Les éleveurs sont proches de leurs bêtes, mais ils ne perdent pas de vue que les bovins ne sont pas des animaux de compagnie : ils sont élevés dans une finalité alimentaire, pour donner leur lait et/ou leur viande.

### ■ Comment l'alimentation des bovins est-elle garantie en France ?

En dehors de l'alimentation produite sur place (pâturages et fourrages), la réglementation impose un étiquetage précis de tous les aliments achetés par l'éleveur et destinés à l'alimentation des animaux. La composition exacte de l'aliment commercialisé doit être portée sur l'étiquette. Dans le cadre de plans de surveillance de la qualité sanitaire des produits animaux, la recherche de ces substances est régulièrement réalisée dans les viandes et les autres produits d'origine animale, afin de vérifier le respect des interdictions réglementaires : actuellement, les bovins français ne sont pas nourris aux OGM (organismes génétiquement modifiés), l'utilisation des farines animales est interdite depuis 1990, l'ajout d'additifs à action anabolisante (type hormones de croissances) ou antibiotique dans les aliments distribués aux bovins français est interdit (ainsi que la viande bovine produite à l'étranger). La sécurité sanitaire des aliments relève aussi de la responsabilité du consommateur : respect de la chaîne du froid, des règles d'hygiène et des dates de péremption.

### ■ Le lait de vache peut-il être un aliment dangereux pour la santé des hommes ?

Le lait et les produits laitiers sont consommés depuis des milliers d'années, partout dans le monde, sous diverses formes et leurs apports nutritionnels, notamment en calcium, sont aujourd'hui bien connus. Les organismes de santé estiment que ces apports sont importants pour la santé des hommes. Cependant, certaines personnes peuvent être allergiques aux protéines de lait (2 à 3% des enfants entre la naissance et 2 ans sont concernés et elle disparaît dans la plupart des cas après 4 ans), ou intolérantes au lactose (10% des adultes en France).

#### Dans l'exposition :

- ▶ Boîtes de médicaments : liqueur utérine, feu spécial, pommade Trocard
- ▶ Pince à casseaux (VF), casseaux articulés, seringue DELVO, seringue VERBOREX
- ▶ Bâton à saigner, flamme et autres ustensiles vétérinaires – Musée du Pays du Châtillonnais

## ● Où en est l'économie bovine ?

Depuis les années 1960, l'élevage a connu d'importantes évolutions : sélection de races plus productives, augmentation de la taille des exploitations, modernisation des pratiques et des équipements... Afin notamment de nourrir les hommes de plus en plus nombreux, se sont développés des systèmes industriels de production et des pratiques capitalistes de gestion. Pour autant, à l'échelle de la planète comme en France, ces modèles sont minoritaires. Dans les années 1990, à la suite de la crise qui a ébranlé économiquement toute la filière bovine, ses acteurs ont cherché à rassurer les consommateurs en garantissant des pratiques de production plus transparentes et plus proches de leurs attentes.

### ■ Le nombre de bovins augmente-t-il dans le monde ?

A l'échelle mondiale, les quantités de productions animales, dont celles des bovins, sont en hausse, elles auront peut-être doublé en 2050. Le nombre de personnes vivant de l'agriculture est estimé à 1 milliard de personnes, soit 46% des habitants dans les pays du sud.

**987,2 millions, c'est le nombre de bovins domestiqués dans le monde.**

Inde : 280 millions

Brésil : 175 millions

Chine : 105 millions

Etats-Unis : 96 millions

Union Européenne : 88 millions, dont 19,4 millions pour la France (10e rang mondial).

### ■ L'élevage des bovins est-il industriel ?

A l'échelle de la planète, les élevages de deux ou trois vaches sont très largement majoritaires. Pour beaucoup de personnes vivant dans des pays pauvres et/ou en développement, ces animaux représentent une source d'alimentation (notamment le lait) qui leur permet surtout de survivre. A l'inverse, dans quelques pays comme les Etats-Unis ou le Brésil, tournés vers la production à grande échelle, en particulier pour l'exportation de viande, c'est surtout la dernière phase d'élevage (l'engraissement) qui est pratiquée dans des fermes industrielles accueillant des centaines, voire des milliers de bovins. Mais ce modèle de production n'est pas majoritaire, y compris dans ces pays. Il représente aujourd'hui 10% de l'élevage des bovins et des ovins dans le monde. Aujourd'hui, les systèmes de polyculture sont considérés comme les plus prometteurs d'un point de vue économique, social et environnemental, surtout s'ils s'appuient sur des espèces adaptées localement.

**58,5 millions de tonnes. C'est la production mondiale de viande bovine**

Usa : 12,1 millions de tonnes

Brésil : 9 millions

Union Européenne : 7,9 millions dont France : 1,6 millions de tonnes.

Chine : 6,1 millions

### ■ Le commerce du lait de vache est-il mondialisé ?

La production laitière est chaque année en hausse. 39 millions de tonnes de lait et de produits laitiers ont été exportés et échangés sur le marché mondial en 2009, soit à peine 6% de la production du globe. Le lait voyageant mal, l'essentiel du lait est consommé dans les régions de production, tandis que le beurre, le fromage et la poudre de lait sont plus propices aux échanges.

**700 millions de tonnes. C'est la production mondiale de lait**

En France une vache laitière produit en moyenne 6 107 litres de lait, contre 9 343 aux USA, mais 1 300 au Brésil et en Inde.

## ● Quel est l'impact de l'élevage des bovins sur l'environnement ?

---

Toute activité exerce une pression sur l'environnement : celle de la production de viande, de lait et de produits laitiers n'y échappe pas : émissions de gaz à effet de serre, consommation d'eau et d'énergie, production de compléments alimentaires, emprise sur les terres... Concernant l'élevage, la France a cependant un atout indéniable : les pâturages permettent une compensation des émissions de gaz à effet de serre estimée à 75%. En outre, l'élevage sur herbe favorise la biodiversité dans les prairies et l'entretien des paysages. Il en va autrement si l'on considère les conditions de production à l'échelle mondiale et en particulier dans les pays émergents, confrontés à trois enjeux de taille : répondre à l'augmentation de la consommation ; ne pas trop empiéter sur les cultures alimentaires humaines ; maîtriser les impacts de l'élevage sur l'environnement.

### ■ L'élevage des bovins augmente-t-il les gaz à effets de serre ?

Le « bilan carbone » d'une activité consiste à mesurer et comparer les émissions de gaz à effet de serre produites et absorbées lors de toutes les opérations de cette activité. En France, la part de l'élevage bovin dans les émissions nationales brutes de gaz à effet de serre est estimée à 11 %. Cependant, ces émissions sont en grande partie compensées par le stockage de carbone dans le sol des prairies, qui représente 1/5e du territoire (13 millions d'hectares de prairies et parcours montagnaux). L'élevage des herbivores est, avec l'agriculture et la forêt, la seule activité économique qui capte du carbone en même temps qu'elle en émet.

### ▪ **Quelles pressions l'augmentation du nombre de bovins fait-elle peser sur l'environnement ?**

La question de la pression environnementale de l'élevage des bovins se pose à l'échelle mondiale, notamment concernant la consommation d'eau nécessaire à la production de l'élevage à la vente (estimée à 200 l/kg en France), la déforestation, ainsi que la culture de plantes fourragères pour les compléments alimentaires (7kg de céréales/kg de viande), venant potentiellement en concurrence avec les terres cultivées pour l'alimentation humaine. En France, le nombre de bovins est moins important aujourd'hui que dans les années 1990 (-12 %), cependant certaines conditions (utilisation d'intrants, fertilisation, méthanisation, recyclage...) de production de viande, de lait et de produits laitiers peuvent être améliorées pour réduire la pression environnementale.

### ▪ **Les vaches favorisent-elles la biodiversité ?**

L'agriculture et l'élevage ont créé les paysages de campagne que nous voyons. Avec 10 millions d'hectares de surfaces toujours en herbe, la France est, de tous les pays de l'Union Européenne, celui où demeure ancrée la plus forte tradition herbagère. Les éleveurs gèrent souvent, en plus de leurs surfaces agricoles, des espaces de régulation écologique : bois, bosquets et haies, mares, zones humides... La prairie est un milieu favorisant la biodiversité de la faune et de la flore : mammifères, oiseaux, insectes, végétaux... Elle agit également comme un filtre naturel de l'eau, ce qui représente un vrai intérêt pour les zones de captage. Les politiques publiques encouragent les productions « fragiles » (montagne), et notamment l'élevage à l'herbe.

### ▪ **Les races de vaches sont-elles uniformisées ?**

#### **Dans l'exposition :**

- ▶ Livre « Races bovines »: 1856 - Musée du Pays Châtillonnais, Châtillon-sur-Seine
- ▶ Maquette sur la sélection réalisation Jardin des sciences (Véronique Lerallu)
- ▶ Maquette La Bouse : un petit écosystème réalisation Jardin des sciences (Monique Prost)

## ● **La vache : un patrimoine culturel français ?**

La société française, comme celle de l'Europe, et plus généralement celle des pays industrialisés, est une société urbaine, non seulement par le nombre des habitants des villes, supérieur à celui des ruraux depuis le début du 20e siècle, mais aussi par le mode de vie. Pour autant, les français sont très attachés aux paysages de la campagne, au terroir. Les mouvements artistiques, puis folkloristes aux 19e et 20e siècles ont transmis une vision idéalisée et sentimentale de la campagne, des traditions rurales et leurs images devenues patrimoine national. La culture citadine d'aujourd'hui en est encore largement marquée.

### ▪ **Quand la vache se fait faire le portrait : le mouvement de promotion de la ruralité à la fin du 19 siècle**

#### **Dans l'exposition :**

- ▶ Exposition virtuelle « La vache dans l'art dans les musées de Bourgogne » en partenariat avec l'association du personnel scientifique des musées de Bourgogne

### ▪ **Le besoin de nature dans un monde urbanisé**

#### **Dans l'exposition :**

- ▶ 6 photographies de la série « BESTIAUX, un patrimoine français »  
15 ans de photographies au Salon de l'agriculture - Yann Arthus-Bertrand.
- ▶ Sculptures :
  - Vache, anonyme Hollandais, 18e siècle - Musée des Beaux-arts de Dijon
  - Génisse, Pompon François, 1909 - Musée des Beaux-arts de Dijon
  - Fleur d'amour, Pompon François, 1927 - Musée des Beaux-arts de Dijon
- ▶ Carte postale, type de galvacher - musée de la Vie bourguignonne - Dijon

## Exposition conçue et réalisée par l'équipe du Jardin des sciences

### ● PRETEURS

Yann Arthus-Bertrand, Jérôme Chanclu, Cuir Center Dijon, Romanée Jacquet, Marie-José et Jean-Marie Jacquet, Colette et Yves Jolivet, Johann Lallemand, Nathalie Mairet, Patrice Meniel, Monique Prost, Salaisons du Sancy, Sylvette Soulier, Entreprise Tassin, Zephyr, Chapuis frères SARL.

Musée des Beaux-arts (Dijon),  
Musée de la Vie bourguignonne Perrin de Puycousin (Dijon),  
Musée archéologique (Dijon),  
Organisme et entreprise de sélection de la race simmental française – (OES - Dijon),  
Musée de la faïence Frédéric Blandin (Nevers),  
Ecomusée de la Bresse Bourguignonne (Pierre-de-Bresse),  
Musée du Pays Châtillonnais (Châtillon-sur-Seine),  
Musée Rolin (Autun),  
Musée Vivant Denon (Chalon-sur-Saône),  
Musée Baron Martin (Gray),  
Musée des Beaux-arts (Dole),  
Musée de l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort (Maisons-Alfort),  
Christoph Merian Stiftung (Bâle-Suisse).

### ● CREDITS PHOTOGRAPHIQUES ET MULTIMEDIAS

Michel Bailly, Biosphoto, Bibliothèque Nationale de France, Jean Clerc, CNIEL, Delbosco, DRAAF, Agreste Bourgogne, France Limousin Sélection, Gaspard R, Yves Gauthier, Editions Glénat, Pascal Goetgeluck, éditions Gulfstream, Institut National de l'Audiovisuel, Institut de Recherche pour le Développement, Laboratoire Photographique de la Ville de Dijon, Emmanuel Lattes, Light Cone, Maison du Charolais, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, Alimagri, Département de la recherche, de l'enseignement supérieur et de la technologie (secrétariat général / SCPCI) du Ministère de la Culture et de la Communication, Musée du Parchemin, Musée de la Vie bourguignonne- Perrin de Puycousin, Office de Tourisme de Semur-en-Auxois, Réunion des musées nationaux, Section multimédia du Lycée Le Castel, Syndicat de l'Epoisses, Direction départementale de protection des populations de Côte-d'Or.

### ● INFORMATION ET CONSEILS SCIENTIFIQUES

Philippe Rochard (CNIEL), Isabelle Tisserand (Interbev / CIV), Juliette Rogers, Georges Risoud (syndicat de l'Epoisses), Gilles Laferté, Frédéric Imbert (Chambre d'agriculture de Côte d'Or), Patrice Meniel (ARTEHIS), Nathalie Mairet (interprofession laitière), Hervé Vignon (OES Simmental France), Claude Royer, Pierre Aubert et Anne-Elise Taconet (Direction départementale de la protection des populations), Olivier Gaugry (Fromagerie Gaugry).

**Création graphique des supports de communication** : Nicolas CASTELLO - Octandesign

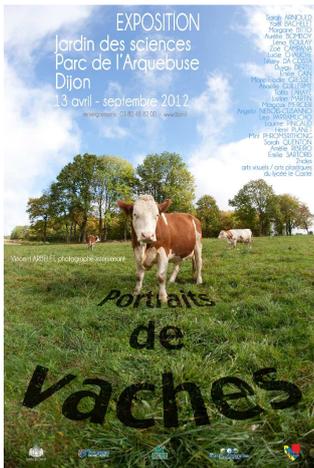
**Composition graphique** : Laurence Berthel - Tout feu tout flamme

**Multimédia** : Décadrage



● LYCEE LE CASTEL – rue Daubenton - 21000 DIJON  
03 80 76 70 00 – lyc-lecastel.fr

Le partenariat avec le Jardin des sciences a permis la réalisation des opérations suivantes :



■ Exposition « Portraits de vaches » présentée dans l'Arboretum du parc jusqu'en septembre.

L'exposition « Portraits de vaches » a été réalisée par des élèves de 2<sup>de</sup> (options arts plastiques et arts visuels) du Lycée Le Castel de Dijon dans le cadre de l'exposition du Jardin des sciences « La vache ! Tout sur le plus « humain » des bovins » et grâce au soutien du Crédit agricole Champagne-Bourgogne.

Plusieurs séances de prises de vues dans deux exploitations agricoles de la région ont été nécessaires pour aboutir à la sélection des images présentées.

Ainsi, une trentaine de portraits ont été réalisés puis imprimés en grand format sur toiles plastifiées avant d'être suspendus aux troncs des arbres...

Les élèves ont été accompagnés dans la réalisation de ce projet par le photographe professionnel Vincent ARBELET. Il leur a apporté son savoir et son expérience, notamment lors du travail de prise de vue, de sélection et de retouches d'images.

Cette manifestation s'inscrit dans le cadre d'un projet pédagogique et artistique soutenu par le conseil régional de Bourgogne.

■ Réalisation d'une série de courts films (3 à 6 mn) par des élèves d'option cinéma et audiovisuel sur des grands questionnements d'aujourd'hui :

- « La Vache et le progrès »
- « La Vache est-elle folle ? »
- « La Vache est-elle écologique ? »
- « Vaches à viande et vaches à lait »
- « Rencontres, la vache et la ruralité » (à partir d'une rencontre entre deux classes, l'une urbaine, l'autre rurale et de questions portant sur la connaissance des vaches en particulier, et de la ruralité en général).

Ces films, ainsi que de courtes bandes sonores sur le comportement des vaches ont été réalisés avec le concours de professionnels, Stéphane LAFOIX (réalisateur de films d'animation) et Antoine LENOBLE (concepteur sonore audiovisuel). Ils sont présentés au sein de l'exposition. Un « teaser » de l'ensemble sera diffusé en boucle, dans la partie de l'exposition du Jardin des sciences intitulée "questionnements". Dans le cadre de leur initiation aux nouvelles écritures audiovisuelles, les élèves ont suivi toutes les phases du projet de web documentaire réalisé autour de l'exposition, de sa conception à sa finalisation.



● **MAISON DU CHAROLAIS – 71120 CHAROLLES**  
03 85 88 04 00 - [www.maison-charolais.com](http://www.maison-charolais.com)

---

A Charolles, au sud de la Bourgogne, la **Maison du Charolais** vous invite à découvrir la **Charolaise, race bovine d'exception**, fruit d'un élevage respectueux de son environnement naturel et devenue l'emblème de son territoire d'origine, le **Charolais Brionnais**.

A ses côtés, l'**Institut Charolais**, par la **recherche**, la **promotion** et l'**innovation**, valorise cette **viande de qualité**, appréciée des gastronomes, dans des recettes savoureuses.

Des pièces présentées dans l'exposition ainsi que des supports multimédias ont été mis gracieusement à la disposition du Jardin des sciences.

● **INSTITUT DE RECHERCHE POUR LE DEVELOPPEMENT**  
[www.indigo.ird.fr](http://www.indigo.ird.fr) et [www.ird.fr](http://www.ird.fr)

---



L'Institut de **Recherche pour le Développement (IRD)** est un organisme français de recherche original et unique dans le paysage européen de la recherche pour le développement. Privilégiant l'interdisciplinarité, l'IRD centre ses recherches, depuis plus de 65 ans, sur les relations entre l'homme et son environnement en Afrique, Méditerranée, Amérique latine, Asie et dans l'Outre-Mer tropical français. Ses activités de recherche, de formation et d'innovation ont pour objectif de contribuer au développement social, économique et culturel des pays du Sud.

La banque d'Images Indigo permet de stocker, sauvegarder et diffuser des images scientifiques de l'Institut sur les pays du Sud. La prise de vue et les légendes sont assurées par les scientifiques eux-mêmes : Un capital unique couvrant l'Afrique, l'Asie, l'Amérique latine et l'Océanie ainsi que les ROM-COM. Indigo compte aujourd'hui plus de 40 000 documents et s'enrichit chaque année de plusieurs milliers d'images.

De nombreuses photographies ont été gracieusement mises à la disposition du Jardin des sciences.

● **DECADRAGE – 06 27 38 71 33**  
[decadrage@free.fr](mailto:decadrage@free.fr)

---



L'association **Décadrage**, développant avec des auteurs audiovisuels et graphistes des contenus ludiques et interactifs issus des nouvelles technologies de l'internet et cherchant à étendre sa visibilité dans ce domaine, a proposé au Jardin des sciences d'enrichir et de prolonger l'exposition « La Vache ! » dans le temps et l'espace sous forme d'un web-documentaire qui proposera une visite virtuelle de l'exposition et l'approfondissement de ses thématiques.

[www.lavache.com](http://www.lavache.com)

● CREDIT AGRICOLE DE CHAMPAGNE-BOURGOGNE – 18 rue Davout - DIJON  
03 80 63 56 35 – [www.ca-cb.fr](http://www.ca-cb.fr)



Le Crédit Agricole de Champagne-Bourgogne a permis, grâce à un mécénat, la réalisation de l'exposition réalisée par les élèves du Lycée Le Castel : « Portraits de vaches ».

● ASSOCIATION DU PERSONNEL SCIENTIFIQUE DES MUSEES DE BOURGOGNE  
[www.musees-bourgogne.org](http://www.musees-bourgogne.org)



Ce partenariat porte sur la réalisation d'une exposition virtuelle sur la vache dans l'art à partir d'une sélection d'œuvres présentées dans les collections des musées de Bourgogne.

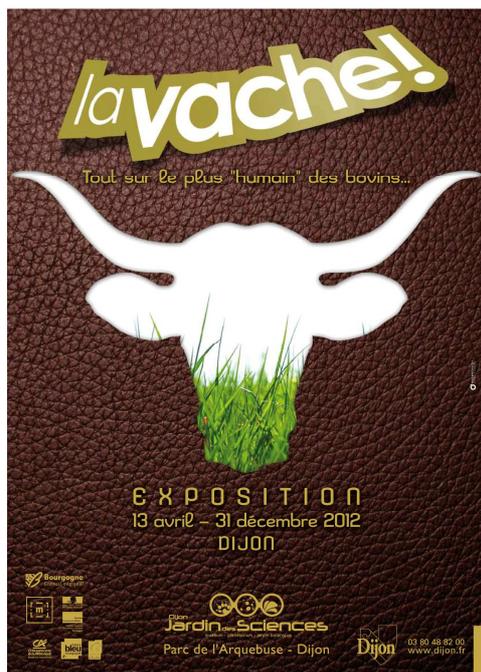
Cette exposition est présente :

- Dans l'exposition « La Vache ! », sur un écran sous forme de diaporama.
- Sur le site des musées de Bourgogne : [http://www.museesbourgogne.org/expos\\_virtuelles](http://www.museesbourgogne.org/expos_virtuelles)

● FRANCE BLEU BOURGOGNE – rue Guillaume Tell – 21000 Dijon      103.7 MHz  
03 80 59 21 21 – [www.francebleu.fr](http://www.francebleu.fr)



France Bleu Bourgogne assure la promotion de l'exposition « La Vache ! Tout sur le plus « humain » des bovins » ainsi que de tous les événements culturels proposés en parallèle.



# la vache !

Tout sur le plus « humain » des bovins

13 avril – 31 décembre 2012

- ENTRÉE LIBRE -

## ● DATES

Du 13 avril au 31 décembre 2012

## ● LIEU

### Jardin des Sciences

Pavillon du Raines

Parc de l'Arquebuse - 14, rue Jehan de Marville - 21000 DIJON - France

Téléphone : 03 80 48 82 00 / Télécopie : 03 80 48 82 05

E-mail : [museum@ville-dijon.fr](mailto:museum@ville-dijon.fr)

## ● HORAIRES Sous réserve de modifications

En semaine : 9 h – 12 h 30 / 14 h – 18 h

Samedi et dimanche : 14 h - 18 h (du 2 mai au 31 août, fermeture à 19 h les dimanches)

## ● JOURS DE FERMETURE

Les mardis, ainsi que les 1<sup>er</sup> & 8 mai, 14 juillet, 1<sup>er</sup> & 11 novembre, 25 décembre

## ● RENSEIGNEMENTS ET RESERVATIONS DE GROUPES

03 80 48 82 00 / [museum@ville-dijon.fr](mailto:museum@ville-dijon.fr) / [www.dijon.fr](http://www.dijon.fr) / [www.lavache.org](http://www.lavache.org)

### Contacts presse

Christine THIRY-GALLEMARD  
[cthiry@ville-dijon.fr](mailto:cthiry@ville-dijon.fr) / 03 80 48 82 04

Karine LANGE

[klange@ville-dijon.fr](mailto:klange@ville-dijon.fr) / 03 80 48 82 00

### Contact scientifique

Sophie JOLIVET – Commissaire de l'exposition  
[sjolivet@ville-dijon.fr](mailto:sjolivet@ville-dijon.fr) / 03 80 48 80 48