



# LA RACE BRIGASQUE



## Origine et implantation

La Brigasque tire son nom du village de la Brigue, située dans la vallée de la Roya, dans les Alpes Maritimes. Très présente jusque dans les années 1960, les effectifs de la race se sont effondrés brutalement, pour atteindre à peine plus de 500 têtes dans les années 2000, dont seulement 3 élevages professionnels.

Aujourd'hui la race est encore majoritairement présente dans son berceau d'origine des Alpes Maritimes.

A partir de 2010, la Brigasque connaît un renouveau et commence à se diffuser. En 2018, on compte plus de 1300 brebis et une dizaine d'élevages professionnels. Le regain d'intérêt pour la transformation et la vente directe des produits, pour le maintien de la biodiversité et des systèmes pastoraux extensifs profitent au développement de la race.

Créée en 2012, l'Association des Éleveurs de Brebis Brigasques favorise le lien entre éleveurs, les échanges de béliers et l'achat d'agnelles.

Elle gère également la fabrication des tapis, et met en place une collecte de données techniques.



## Standard de race et aptitudes



La Brigasque est une race ovine laitière rustique, de grande taille (70 à 80 cm pour a brebis, 75 à 85 cm pour le bélier) et de poids moyen (50 à 60 kg pour la brebis, 70 à 80 kg pour le bélier).

Elle a les membres longs et fins, le bassin large et la poitrine étroite. La tête, les membres ainsi que la peau sont toujours colorés ou tachetés de nuances allant du marron clair au gris. La Brigasque est cornue dans les deux sexes (individus mottes acceptés pour les femelles), avec des cornes coiffantes et faiblement annelées. Le chanfrein est très busqué, le nez fin et les muqueuses noires ou tachetées. Les oreilles sont longues, portées à mi hauteur et en avant. La présence de pampilles est possible.

La toison est majoritairement blanche, avec quelques zones rousses, souvent sur le cou. Elle forme de longues mèches et pèse environ 2,5 kg. La laine est grossière (laine, poil et jarre). Le dessous du cou, le ventre et les membres sont découverts.

La Brigasque a une attitude très fière et élégante. C'est une race peu grégaire, très calme et docile.

Les mamelles sont bien attachées, séparées en deux quartiers bien distincts. Les trayons sont très développés et situés sous la mamelle, ce qui facilite la traite manuelle.

On estime la production entre 100 l (lactation d'hiver) et 150 l (lactation d'été). La lactation est longue (9 mois et plus), avec un pic peu marqué et une grande capacité à remonter avec la poussée de l'herbe.

La prolificité est faible, environ 1,1.

Les agneaux naissent assez gros et ont une croissance rapide (5 à 6 kg pour les mâles à la naissance et 17 à 21 kg à 5 semaines).

La Brigasque est une très grande marcheuse, adaptée aux alpages de montagne sèche et aux parcours méditerranéens. Sa rusticité lui permet de valoriser des herbages pauvres ou ligneux et de supporter de grands écarts de température. Sa grande facilité de traite manuelle permet également de conserver du pastoralisme à forte valeur ajoutée dans des zones difficilement accessibles.

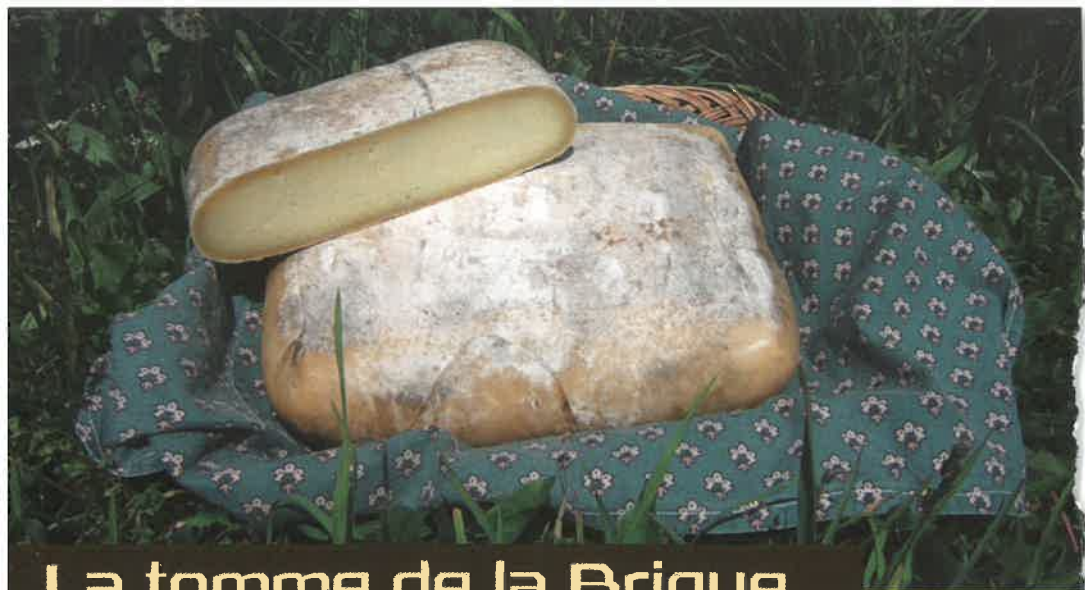


La brebis Brigasque est élevée dans des systèmes pastoraux extensifs, reposant en totalité ou en grande partie sur les alpages et parcours. Si la traditionnelle transhumance hivernale sur la côte d'azur n'est plus possible en raison de l'urbanisation, plusieurs élevages hivernent encore dans l'arrière pays niçois, et transhument jusqu'à quatre fois dans l'année.

Depuis une dizaine d'années on assiste au développement d'autres systèmes moins extensifs, implantés en haute ou moyenne montagne. Toujours basés sur le pâturage des alpages ou parcours ils se combinent avec une autonomie fourragère. Dans ces systèmes la transformation du lait s'effectue toute l'année au même endroit.

On trouve généralement quelques chèvres associées aux troupeaux de Brigasques.

En système pastoral très extensif, la distribution de fourrage est très faible et réservée aux quelques mois d'hiver. Dans tous les systèmes les aliments concentrés ou céréales sont distribués uniquement autour de la mise bas et les premiers mois de lactation, et arrêtés dès que la pousse de l'herbe est suffisante. Certains élevages n'y ont pas du tout recours.



## La tomme de la Brigue



La tomme de la brigue est le fromage traditionnellement associé à la race. C'est un fromage au lait cru, à pâte pressée non cuite et à croûte frottée. Sa particularité est de ne pas être égoutté dans un moule mais mis en forme et pressé dans une toile, ce qui lui donne une forme de coussin. Ce procédé donne des fromages de poids variable, allant de 3 à 7 kg, et dont l'affinage dure de un mois et demi à cinq mois.

La tomme contient fréquemment un peu de lait de chèvre, et sa fabrication donne lieu à celle de brousse, vendue fraîche ou affinée.

# La Laine



La laine des éleveurs est collectée par l'association, puis transformée en tapis par une entreprise artisanale sarde. Le choix de la Sardaigne s'explique par la capacité de cette entreprise à transformer les laines jarreuses et par leur expertise en fabrication de tapis.

Les tapis sont décorés de motifs reproduisant les gravures de la vallée des merveilles, berceau de la race. La vente directe de tapis constitue un complément de revenus pour les éleveurs. Par le biais de l'association, elle permet d'aider à la création de nouveaux troupeaux.



## Contact

AEBB Mairie de la Brigue  
Place saint martin - 06430 la brigue

06 80 58 62 21 / [jb.m@live.fr](mailto:jb.m@live.fr)

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR  
MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE