



Joyaux brun-noir du Jura

Daniel Pape élève le mouton Brun-Noir du pays dans son exploitation agricole à Buix JU.

Vus de l'autoroute, les moutons Brun-Noir du pays BNP ressemblent à des bijoux noirs posés sur les gras pâturages verts. En Autriche, le BNP est officiellement connu sous le nom de Juraschaf – mouton du Jura – une appellation qui permet de le distinguer de leur Schwarzbraunes Bergschaf (mouton brun noir de montagne). Mais en Suisse aussi, le BNP est souvent appelé familièrement mouton du Jura, ce dont l'éleveur Daniel Pape de Buix/JU est fier. Fier de ce mouton qui porte le nom de son pays non seulement dans le reste de la Suisse, mais même au-delà des frontières. Là aussi, il est apprécié pour son asaisonnalité et sa bonne fécondité.

Label «Brun noir du Jura»

Un label avait été créé sous le nom de «Brun noir du Jura» pour commercialiser la viande d'agneau de cette race. Il donnait droit à un supplément pour la viande, que l'on pouvait même acheter chez Manor à Bâle. Mais c'est désormais de l'histoire ancienne, explique Daniel Pape, directeur du label. «Avec la hausse des prix, la viande d'agneau suisse est devenue trop chère. Aujourd'hui, je ne vends plus mes agneaux qu'en privé ou par l'intermédiaire de boucheries de la région.» Mais avec un poids vif pouvant atteindre 50 kg.

Au cours des quatre dernières années, il n'a jamais eu à abattre d'agnelles, ajoute-t-il, tant la demande était suffisante pour les animaux vivants. Aussi bien de la part des éleveurs, qui apprécient sa bonne qualité d'élevage, que de la part des détenteurs de moutons pour le croisement, compte tenu des bonnes qualités maternelles et de l'excellente fécondité de la race.



Entre autoroute et frontière

Dans son exploitation de 29 hectares de SAU, Daniel Pape élève une cinquantaine de brebis BNP. En comptant les deux béliers et les nombreux agneaux, cela représente un total de 100 à 120 moutons. D'avril à décembre, il les fait paître sur des surfaces situées dans un rayon d'environ deux kilomètres autour de sa bergerie, dont une surface d'un peu plus de 3.5 hectares seulement située entre l'autoroute A16 et la frontière avec la France. Six autres hectares se trouvent déjà sur sol français. «Ce sont des surfaces que mes arrière-grands-parents exploitaient déjà», explique-t-il. Sur environ 13 hectares autour de son hameau de domicile, Le Maira, Daniel Pape cultive du blé et du maïs. S'y ajoutent une centaine d'arbres fruitiers. Il distille lui-même les fruits en eau-de-vie, par exemple en



Portrait

kirsch ou en williamine, et produit également de la damassine, une spécialité typique du Jura protégée par l'appellation d'origine protégée (AOP), distillée à partir de la petite prune rouge du même nom. Entre les arbres fruitiers, ses moutons lui servent de tondeuses à gazon. «D'autres propriétaires d'arbres fruitiers les apprécient pour brouter l'herbe», raconte l'éleveur.

Au moment de reprendre l'exploitation de ses parents, il n'a pas souhaité continuer à produire du lait, d'autant plus qu'en région de Basse- Allaine on ne produit pratiquement plus que du lait industriel depuis la fermeture de la laiterie de Buix. Les vaches allaitantes ne l'intéressaient pas non plus. C'est ainsi qu'il pratique désormais l'engraissement de taureaux. Il achète les veaux à l'âge d'environ un mois, les abreuve tout d'abord au lait en poudre, puis les engraisse avec de l'ensilage et du foin jusqu'à ce qu'ils atteignent 540 kg de poids vif à l'âge d'environ 13 mois.

Tout part de Championne

Daniel Pape a toujours possédé quelques moutons. Mais ce n'est qu'il y a 20 ans qu'il a commencé à accroître son cheptel de manière significative. Pas seulement pour l'amour de cette race originaire de la région, mais aussi pour le fait que l'ancienne partie de la stabulation entravée pour les vaches laitières ait pu être réutilisée à bon compte pour l'élevage de moutons.

Tout son élevage repose sur une seule brebis: «La championne du 50ème anniversaire du syndicat d'élevage ovin de Porrentruy et environs, en 1991».

Daniel Pape se considère donc comme un moutonnier par passion. Il aime aussi défendre la cause des autres bergers de sa région. Dans sa ferme, les moutons sont pointés chaque année en septembre. Il est aussi le secrétaire de l'association d'élevage ovin aujourd'hui fusionnée Porrentruy-Les Rangiers. Et pour le 1er avril dernier, à titre de président de la Fédération jurassienne de menu bétail et président du comité d'organisation, il a organisé le marché concours intercantonal de Delémont. Il espère pouvoir à nouveau l'organiser chaque année, après de nombreuses années d'interruption.

Christian Zufferey