

Utilisez les vertus du lait d'ânesse

Asinus®

Le journal du lait d'ânesse

Édition 2010

**Lait d'ânesse
source de jeunesse !**

Lire page 2

Passion savon

Lire page 3

Sur la route de la glace

Lire page 4

**L'homme
qui murmurait
à l'oreille des ânes**

Lire pages centrales

Une gamme complète

Lire page 8

Pour commander

Découper page 9

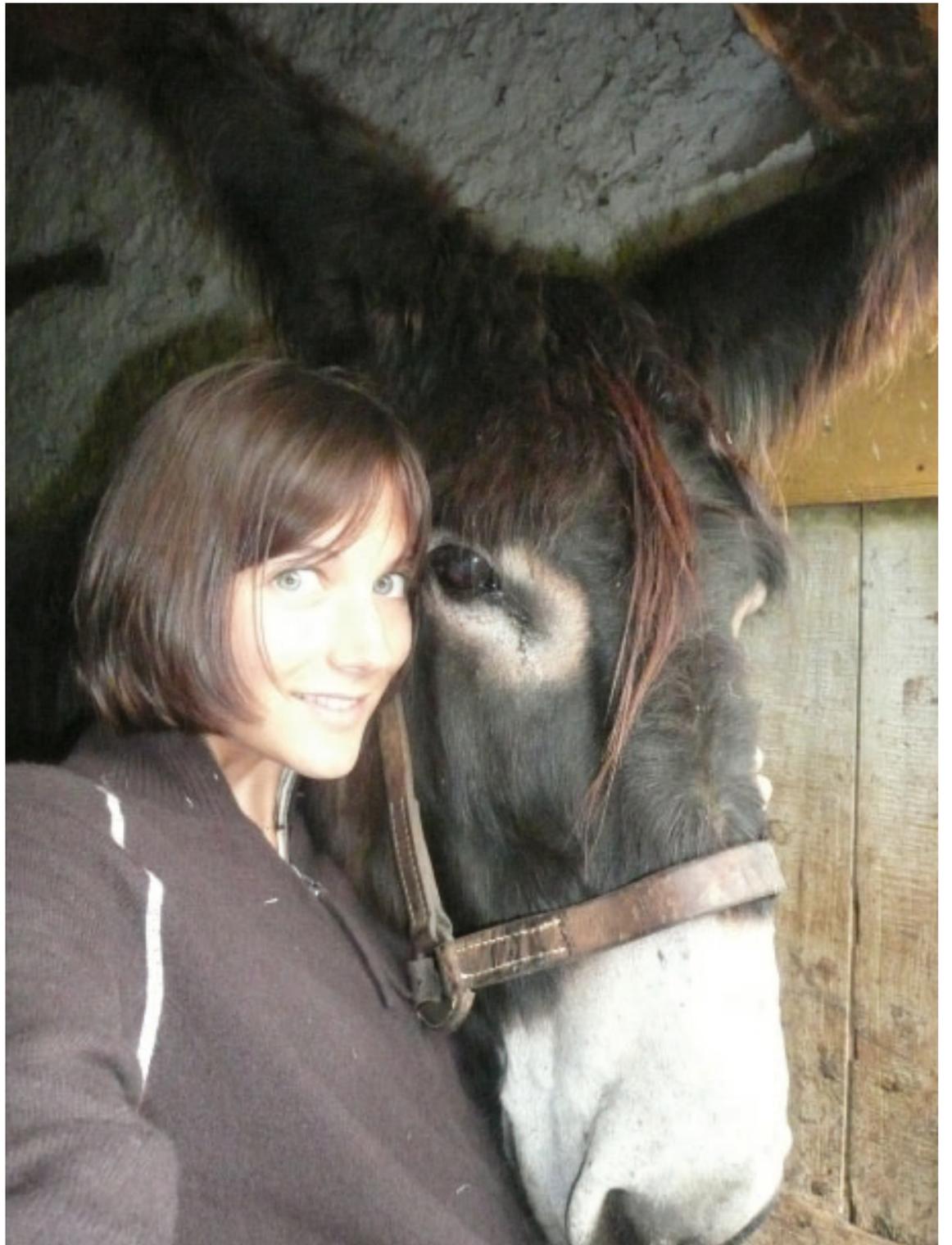
L'asinerie en estive

Lire page 11

Brèves asines

En dernière page

www.asinus.fr



Jeanne-Lise Phung, élève ingénieur, relate son expérience à la découverte de l'élevage asin (lire page 5)

Asinus

au Salon de l'agriculture 2010

*Retrouvez Olivier au hall 4, allée A, stand n°57
près du village des ânes (Il est sous le béret !)*

Olivier : 06 82 93 44 80

Nouveautés 2010

- Shampoing et serum contour des yeux
- Gamme cosmétique : licence ECOCERT 2010

Lait d'ânesse, source de jeunesse !

L'élevage asin est compliqué mais surtout très contraignant. En effet, la traite doit être effectuée six fois par jour à la main ! Chaque ânesse ne produit en moyenne que deux litres par jour, ce qui est très peu.

Une composition exceptionnelle

Cléopâtre, reine d'Égypte, prenait selon la légende des bains au lait d'ânesse pour garder sa peau jeune et belle. Le lait d'ânesse restera indéfectiblement auréolé du prestige que lui a accordé la magnifique reine !

Le lait d'ânesse est celui qui, par sa composition, se rapproche le plus de celui de la femme ! Consommé chaud juste après la traite, le précieux breuvage possède des vertus difficiles à retrouver avec les méthodes actuelles de production et de conservation.

Au début du XIX^e siècle se développèrent des maternités qui donnaient aux nourrissons le lait produit par leurs ânesses. Cette boisson était aussi distribuée dans les grandes villes par les marchands à titre de fortifiant, jusqu'au milieu des années 50.

Ce lait entre dorénavant à hauteur de 5 à 10% dans la composition de la gamme des savons *Asinus*.

Le lait s'oxydant très vite, il est impératif de le congeler et éventuellement de le déshydrater pour le transporter.

En effet, chez les équidés comme chez les humains, la digestion restitue les éléments essentiels. C'est pour cela qu'ils sont présents en grande quantité dans le lait.

Le lait d'ânesse apporte des vitamines (A, B₁, B₂, B₆, D C E), des minéraux (calcium, phosphore...), des oligo-éléments, des acides gras polyinsaturés, des immunoglobulines et des alkyls glycérols intervenant dans le système immunitaire.

Il est très digeste, car ne contient pas de caséine coagulable. Des recherches scientifiques ont montré que le lait d'ânesse convient aux enfants allergiques à la bêtalactoglobuline qui est la protéine du lait de vache. Ceci s'explique par le fait que cette protéine n'est présente qu'en faible quantité dans le lait d'ânesse.

Sa composition proche de celle du lait humain explique le fait qu'il apporte des éléments es-



Vente de lait d'ânesse dans les rues de Toulouse en 1910

sentuels au bon fonctionnement de l'organisme.

D'étonnantes vertus

La composition exceptionnelle du lait d'ânesse en fait un complément revitalisant, régénérant, reconstituant, stimulant et fortifiant. Il est donc idéal pour les enfants, les personnes convalescentes, âgées, fatiguées ou tout simplement soucieuses de leur équilibre physique.

Il renforce l'immunité, améliore le transit intestinal et favorise la détoxification. De plus, il est très efficace pour la digestion.

Il est aussi particulièrement efficace sur les peaux à problème où il cumule des effets dépuratifs et reconstituants. Ceci est dû à l'action du lait sur la flore intestinale et le foie qui travaille mieux. La peau peut donc se régénérer plus facilement et donc éliminer toutes les impuretés. Son action limite donc les allergies cutanées et les pathologies de la peau qui sont en relation avec les troubles nerveux.

Il est par ailleurs recommandé en cas de vieillissement précoce, rides et peau sèche. Son action sur la peau est rapide et durable.

Le lait d'ânesse peut se boire mais on le valorise principalement sous forme de savon et de produits cosmétiques.

Le savon peut être parfumé aux huiles essentielles telles que l'orange, la cannelle, la lavande, la verveine, le géranium et bien d'autres encore !

éditorial

L'entreprise tient le cap

Aujourd'hui, notre initiative de production et de valorisation conjointe du lait d'ânesse a atteint un rythme de croisière et a servi de modèle à nombre d'autres petits producteurs.

Malgré la crise, les produits Asinus ont maintenus la progression de leur diffusion. Le soin constant que nous apportons à la qualité de produits et le site internet permettant la vente en ligne sécurisée ont certes été une contribution déterminante à ce gain de croissance.

Un savon neutre longtemps réclamé par notre clientèle, un serum contour de yeux, un shampooing et la crème visage format voyage viennent étoffer la gamme cosmétique bio en 2010.

De nouveaux petits ânes vont naître dès avril et gambaderont avec leurs parents entre la ferme du Fajou en piémont et l'estive dans le pays du Couserans maintenant situés dans le nouveau Parc naturel régional des Pyrénées ariégeoises.

Merci de votre fidélité et à l'année prochaine !

SARL SABO

30 rue René Plaisant 09200 Saint-Girons

Tél./fax : 05 61 04 65 91



Sandrine, Olivier et Sabine

Après «Secret Story», Cindy lance sa gamme de cosmétiques au lait d'ânesse



Impliquée dans l'émission estivale de TF1 «Secret Story», Cindy a lancé en décembre 2009 une gamme cosmétique «Magic Milk» à partir du lait d'ânesse produit par l'Asinerie de Feillet.

Passion Savon

A l'adolescence, je me demandais souvent ce qu'était le savon ? Était-il fabriqué, récolté ? Pour moi, le mystère restait entier.

Avec gentillesse, M. Esposito, maître savonnier dans une importante savonnerie marseillaise, me proposa d'apprendre. Durant plus de trois ans, nous nous rencontrions à peu près trois après-midi par mois et il me divulguait des techniques, des trucs et des secrets essentiellement centrés sur la fabrication du savon grenu (les savons de Marseille et d'Alep en font partie). Il m'apprit la façon de faire le savon blanc de Marseille d'avant 1823, avec de l'huile d'olive première pression qui, lorsqu'il est bien liquidié sur gras, devient blanc avec une légère nuance verte.

Cet homme transforma ma petite curiosité en véritable passion. Il m'offrit peu avant sa mort l'édition originale du "Traité pratique de savonnerie" de Édouard Moride, paru en 1888, un très beau livre de référence qui m'aide beaucoup.

Christophe Nadal a créé sa savonnerie en 1994 avec sa femme Florence à Le Brugeron, au cœur du magnifique Pays d'Olliergues, dans le Puy-de-Dôme. Enfant à Marseille, capitale historique de la savonnerie, il allait avec sa grand mère acheter des savonnettes à la Savonnerie du Capricorne, en bas de l'ascenseur de Notre-Dame de la Garde !

Imprégné de cette culture méridionale et aujourd'hui désuète, il garde un souvenir inoubliable quand sa mère l'envoyait remplir des bouteilles de différentes huiles dans un magasin au Cours Jean Ballard, près du vieux port !

D'immenses cuves cylindriques vertes couvraient les murs jusqu'au plafond et deux allées avaient été créées par une séparation de cubes de savon de Marseille. L'odeur du savon, du gras, de l'huile d'olive était formidable !

Après avoir quitté Marseille, j'ai exercé un tout autre métier et ne trouvant pas de savon comme j'en avais l'habitude, je le fabriquais dans ma cuisine, dans une marmite en fonte ! L'épanouissement personnel peut-il s'accomplir sans un travail en adéquation avec sa passion ? Et je décidais de revenir vers le savon !

Je fis un stage dans une autre spécialité, la savonnerie. Je repartis pour Marseille dans la savonnerie du Capricorne chez M. Constantin, inventeur du sa-

von au miel. J'ai rencontré mon père spirituel qui m'apprit avant tout à questionner et à comprendre la moindre de ses interrogations. Il pouvait passer des heures à regarder les abeilles qui abordaient une fleur pour savoir s'il n'y avait pas une logique dans cela. Le stage de 6 mois devint une collaboration de 2 ans.

Quand Olivier est venu me voir à mes débuts avec son lait d'ânesse, j'ai envisagé toutes les manières possibles pour créer un savon respectant ce produit si rare, surtout à l'époque. A ma connaissance, nous étions les premiers.

J'ai réalisé de nombreux essais pour déterminer le bon pourcentage, la bonne façon de l'intégrer et de le conserver, selon les méthodes que je connaissais. J'ai commencé par la saponification à froid et je me suis rendu compte après analyse que les éléments essentiels du lait d'ânesse étaient en grande partie altérés par la chaleur car la saponification est une réaction exothermique, elle crée de la chaleur jusqu'à 70°C.

L'autre solution est une mé-



thode mécanique, à partir de savon déjà fabriqué et par broyage, les produits sont insérés sans les chauffer ni les dénaturer par aucune réaction chimique non contrôlable.

Quand cette pâte est homogène et stabilisée en eau, elle est boudinée avec une machine qui la recompose et on passe les savons au moule pour leur donner une forme agréable.

La difficulté pour le lait d'ânesse était sa nouveauté, nous n'avions aucune référence sur laquelle nous pouvions nous ba-

ser. Après moult essais, 5% de lait dans le savon nous a paru un bon compromis. Il changeait complètement l'effet sur la peau en la rendant douce et bien nourrie et il n'interférait pas dans le rôle détersif du savon qui sert avant tout à laver.

Nous avons cependant testé un savon avec 10% de lait (même jusqu'à 50%, quel désastre !), il ne perd pas son effet nettoyant mais par contre fond plus vite (or, nous pensons aussi à votre porte monnaie).

Voilà mon métier, l'enseignement de mes deux maîtres me sert tous les jours en technique mais surtout pour envisager la nouveauté, pour essayer de comprendre et de faire au mieux sans barrière de méthode, sans parti pris et surtout avec toute l'humilité nécessaire pour travailler un produit si noble.

Christophe Nadal
Savonnerie
de la Goutte noire
63880 Le Brugeron
Tél. 04 73 72 60 92

Vous avez dit savon...

La savonnerie est l'art et la manière de créer, par une réaction chimique entre un corps gras et une base, un sel d'ester d'acide gras qu'est le savon. Trois grands types de fabrication existent :

- **La méthode de saponification à froid** : les corps gras et la soude sont mélangés et après avoir amorcé la réaction, elle se continue de façon autonome. Tous les éléments se trouvant dans les huiles et qui ne constituent pas le savon seront dans un dispersant qui lie les molécules de savon entre elles (entre autres l'eau et la glycérine). Son principal avantage est sa simplicité de fabrication. Il est chargé en glycérine, ce qui est positif en cosmétique car les glycérols sont de très bons hydratants. Par contre, elle rend le savon beaucoup moins durable et moins lavant.

- **La méthode mi-cuit ou d'empâtage** : surtout utilisée pour la fabrication des savons noirs et liquide, la saponification est effectuée par petits ajouts successifs de lessives de soude ou potasse pour que la liaison des huiles et bases soit complète, sous chauffe pour faciliter la réaction. Le savon n'est pas lavé mais la faculté de la glycérine à séquestrer l'eau est utilisée pour avoir un savon liquide ou pâteux.

- **La méthode marseillaise ou savon liquidié** : elle débute comme la méthode mi-cuit et continue par le relargage, bain d'eau salée qui rend le savon insoluble et permet d'enlever les lessives épuisées. Suit la cuisson pour finir de transformer tous les acides gras des huiles en savon. Pour le débarrasser de ses impuretés et lui donner la quantité d'eau normale et d'alcali libre, le savon est lavé avec une lessive faible ou de l'eau pure, ce qui lui permet d'absorber l'eau et de céder des électrolytes (entre autre la glycérine), cela s'appelle la liquidation. La pureté du savon fait l'attrait de cette méthode longue de 4 jours de fabrication. Le produit final nettoie parfaitement !

La savonnerie est l'art et la manière de rajouter au savon qui lui nettoie, un autre effet, adoucissant, nourrissant, hydratant ou protecteur. Le but de cette méthode est de garder l'intégrité totale du produit ajouté.

Dos d'âne et Asinus à la Foire de Nancy



Lors de la 75^e Foire internationale de Nancy du 29 mai au 8 juin 2009, Annette Normand de la Sarl « Dos d'âne » qui représente la gamme Asinus en Champagne-Ardenne et en Lorraine.

Le stand a rencontré un réel succès auprès des visiteurs. Rendez-vous est d'ores et déjà donné en 2010.

Sur ce concept, Asinus recherche des partenaires-revendeurs pour d'autres régions, pourquoi pas à partir du nouveau statut d'auto-entrepreneurs ?

A la découverte d'un passé révolu

Sur la route de la glace

Malgré le réchauffement climatique, des névés persistent en été en quelques rares endroits de la chaîne des Pyrénées centrales. Après une première tentative vers le Port d'Orle, Olivier exploite pour le symbole historique et culturel son gisement de glace situé à 1400 m au fond du

Respectueux des traditions rurales, admiratif devant le courage et la modestie des Anciens, Olivier a voulu faire revivre pour la première fois en cet été 2002 cette pratique estivale montagnarde " d'avant l'électricité " qui consistait à façonner des blocs de glace dans les névés, à les emmitoufler dans des couvertures pour les porter le plus rapidement possible d'abord à dos d'homme puis grâce à des attelages dans les villes pas trop éloignées pour offrir les agréments de la fraîcheur aux plus nantis de leurs habitants. La Route de la Glace était née...

pour refroidir une sorbetière artisanale utilisée sur le stand des produits Asinus.

L'édition 2010 s'avère prometteuse et devrait attirer beaucoup de muletiers de France.

Qu'on se le dise !

Serge Moreau



petit village du bout du monde surprend cependant avec sa cité composée de plusieurs immeubles urbains, survivance d'une courte période d'opulence due à moins de deux décennies d'exploitation d'une mine de tungstène fermée fin 1986.

La caravane longe le cours du Salat sur environ 40 km : le charmant bourg de Seix, la porte de Kercabanac, à la confluence du Salat et de l'Arac, prêter son nom à un roman de Loup Durand, puis la route des tunnels



magnifique cirque d'Anglade. C'est la neige permanente la plus basse des Pyrénées. Ce site est sur la commune de Couflens-Salau, celle là même qui accueille aussi l'asinerie en estive.

venus de France entière, certains comme Laurent venu de Vichy avec son cheval et sa mule.

Parmi tous les équidés, les 14 mules ont eu le prestige de transporter ensemble plus d'une tonne de glace répartie en ballots enveloppés et harnachés sur des bâts achetés aux stocks de l'armée Suisse. Cet animal, puissant et endurant, est le champion pour ce type de portage.

La déclivité est forte par endroit sur les sentes d'Anglade, où le sol parfois meuble et humide, oblige de bien équilibrer les charges sur le bât, ce qui n'empêche pas quelques glissades heureusement sans conséquence.

Ambiance conviviale et festive

L'arrivée à Salau est saluée par la municipalité et les quelques habitants tous réunis pour le repas festif lié à l'événement : ce

établie sur une ancienne voie ferrée dont le destin international ne réussira jamais à traverser les Pyrénées... pour arriver enfin à Saint-Girons où la fête rurale bat son plein. Malgré l'isolation des couvertures, c'est environ 20% de la masse froide qui a fondu en une journée !

Non consommable en l'état, la glace est offerte aux tavernes saint-gironnaises pour rafraîchir les boissons servies à de nombreux visiteurs mais également



En pratique !

La randonnée 2010 se déroulera du 28 juillet au 1^{er} août. Toutes les bonnes volontés seront les bienvenues pour participer à l'intendance de l'événement et à l'extraction de la glace

Il faut être autonome pour la nourriture et le couchage à 1000 m d'altitude (prévoir vêtements chauds) même si une tente marabout est installée, il est préférable de prévoir une tente personnelle. Il sera possible de faire cuire sa nourriture sur un bon feu de bois.

Une participation de 10 € est à prévoir pour le repas du jeudi soir à Salau.

Contactez Olivier Campardou : Tél. 06 82 93 44 80

Un gros travail

Cette étonnante production est livrée une fois l'an à Saint-Girons le premier dimanche d'août à l'occasion de ce grand événement annuel que constitue " *Autrefois le Couserans* ". La route de la glace s'organise sur deux jours pour l'extraction avec un campement sur le site, une journée de descente vers Saint-Girons le vendredi et les deux jours de participation à la fête avec en point d'orgue le célèbre défilé costumé en ville le dimanche matin.

D'une année l'autre, selon l'énergie disponible cet été là, la Route de la Glace prend une ampleur variable : le cru 2005, quatrième édition, a été grandiose avec ces nombreux participants

Toute la ville dédiée à la vie rurale d'antan

Autrefois le Couserans

31 juillet et 1^{er} août 2010 à Saint-Girons (Ariège)

18^e année

www.autrefois-le-couserans.com

Véçu

Mon stage parmi les ânes

Rencontre avec un animal "original"

J'ai toujours côtoyé le milieu du cheval par la pratique de l'équitation, mais mon amour des équidés n'a jamais été restreint aux oreilles courtes.

Depuis que je suis petite, les ânes suscitent chez moi beaucoup de curiosité. J'ai toujours trouvé que ces animaux dégagent, peut-être en raison de leur passé de martyr et de bête de labour, une certaine dévotion mais aussi une grande douceur vis-à-vis de l'homme. Suite à mon stage, je confirme ces qualités, mais je me dois d'ajouter qu'elles sont à mériter au prix d'un fort (et parfois sale) caractère, qu'il faut apprendre à ménager !

Olivier m'a tout de suite confié la responsabilité d'aller nourrir les ânesses suitées dans les prairies dans les prairies du Fajou. Il a d'abord fallu faire preuve d'autorité pour ne pas me faire piétiner par les gourmandes et ne pas tomber à la renverse, le seau de granulés entre les mains !

Mais l'assurance ne m'a pas tant manquée, surtout grâce aux conseils d'Olivier, qui connaît mieux que personne les comportements et réactions de chacune de ses ânesses. Par la suite, j'ai pu observer moi-même les ânes en passant du temps à leur côté dans le champ. J'ai été d'autant

Voici la petite histoire de Jeanne-Lise, une Parisienne à la découverte des ânes et de leurs trésors. C'est dans le cadre d'un stage en exploitation de sa première année d'école d'ingénieur agronome qu'elle s'est retrouvée en Ariège, en compagnie d'Olivier Campardou et de ses 30 ânes, ânon et ânesses. Ce témoignage a été publié dans le n°35 des " Cahiers de l'âne " en encadré du reportage de Valérie Thevenot sur la " Route de la Glace ".

plus fascinée que ces animaux acceptaient volontiers ma présence, sans manifester ni crainte, ni hostilité, dès l'instant que je respectais les distances de certains et satisfaisais la curiosité des autres. Les ânon restent bien sûr plus craintifs, mais au bout de deux semaines, j'ai, avec joie, réussi à gagner la confiance

de quelques-uns d'entre eux.

La traite ? Pas si évident !

C'est au début du mois de Juillet, après la transhumance du cheptel d'ânesses suitées depuis la vallée de Saint-Girons jusqu'à l'estive de Salau, qu'a com-

mencé pour moi l'apprentissage de la traite. Et cela n'a pas été évident ! Tout d'abord le geste manuel à acquérir doit permettre de recueillir un lait propre (non souillé par aucun contact extérieur, que ce soit l'animal ou moi-même), s'adapter aux trayons de chaque ânesses (aucune ne se ressemble !) et ne



pas blesser cette zone sensible et fragile. Il m'aura fallu environ 15 jours avec l'aide de graisse à traire pour acquérir une technique satisfaisante.

De plus, la traite implique un contact rapproché avec l'animal qui n'est pas toujours de tout repos. Au début, certaines ânesses sont très réticentes à la traite et expriment leur mécontentement par des coups de pieds bien dirigés. Olivier s'est chargé de remettre ces mauvais élèves dans le droit chemin, et au bout de quelques jours (et de pas mal de bleus), toutes les ânesses étaient parfaitement dociles.

Reste toujours le problème des mouches et des taons et des coups de patte de défense qu'ils occasionnent. Pour cela une seule solution : apprendre à anticiper !

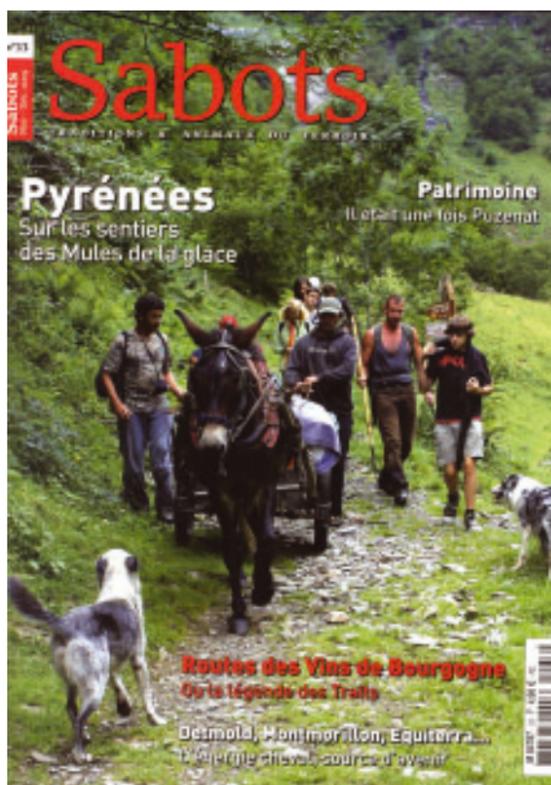
Jeanne-Lise Phung



Les Cahiers de l'Âne

4 route de Paray
91320 Wissous

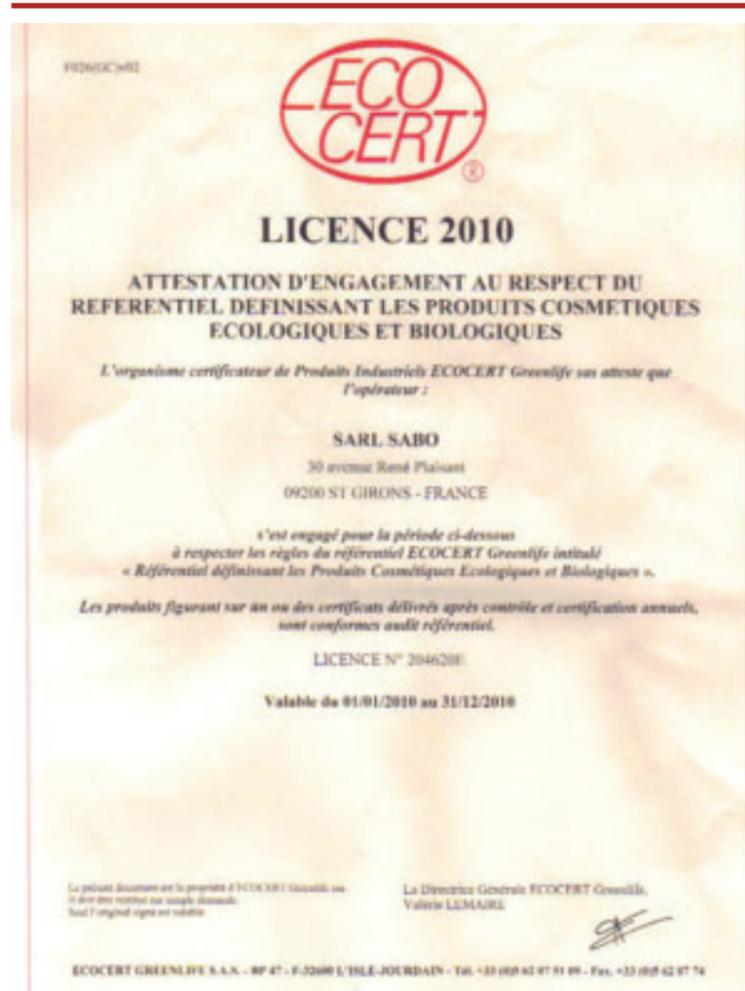
Tél. 01 60 10 70 32 • 5,50 euros



Sabots

63 rue des Rosiers
14000 Caen

Tél. 02 31 15 53 53 • 4,90 euros



Quand la tradition...

L'homme qui murmurait



Précurseur en Europe pour la production de lait d'ânesse et de produits élaborés, Olivier Campardou vit en Ariège, au pied des Pyrénées, dans le pays du Couserans où l'on vit bien, plus doucement qu'ailleurs. Solide sous son immense béret, l'homme est jovial, mais pas seulement ! Il fulmine de projets ou d'actions qu'il mène à bien, comme la production et la transformation du lait d'ânesse mais la Route de la Glace (lire page 4), une exposition photo sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle et quelques voyages à la découverte du monde...



Aquarelle de Christian Hirlay, illustrateur au Grand Village, 2 impasse du Chêne 36600 Vicq-sur-Nahon ; Tél./fax : 02 54 40 38 19

Au temps fort de la crise de l'emploi, voulant vivre au pays, c'est dès 1995 qu'il se lance dans l'élevage d'ânesses dans l'optique de transformer le lait... en savonnets ! Il connaît bien les ânes. Dès 8 ans, il en possédait déjà un, acheté contre l'avis familial à l'une des deux foires aux ânes de Saint-Girons.

C'est décidé, il va faire du lait d'ânesse et ceci pour deux raisons principales : il ne veut pas quitter le pays et avec son épouse d'alors, ils ont une vraie passion pour les équidés.

Des débuts agricoles...

Mais pour en vivre à deux, il faut aller vite. Charlotte prend le statut d'agricultrice pendant que Olivier prépare son BEPA et avec l'aide d'amis, ils achètent leurs premières bêtes. Le troupeau se compose progressivement d'une quarantaine d'ânesses et de trois étalons. On y trouve des ânes des Pyrénées, des ânes d'Espagne, Grand Noir du Berry, âne du Cotentin et de Provence.

En 1998, Olivier est le premier jeune agriculteur français reconnu avec un élevage particulier : celui des ânes. Les subventions obtenues sont investies mais il faut trouver des débouchés et commercialiser les produits le plus rapidement possible pour tenir la trésorerie à flots : le début d'une frénésie de démarches

multiples qui conduisent Olivier à se rendre à diverses foires équine en France, puis de prendre rendez-vous annuellement avec le Salon de l'agriculture, à l'étranger notamment en Espagne et d'entreprendre la mise au point d'une gamme de produits dont il va superviser la réalisation, la présentation et la commercialisation. Enfin, une gamme presque complète puisqu'il n'a jamais été question de fabriquer du saucisson d'âne !

Le lait d'ânesse, de A à Z

Sur les 40 ânesses réparties en deux sous troupeaux pour des raisons de durée de gestation, soit 15 ânon par an dont seulement une en moyenne produisent du lait, les autres sont soit en attente de la saillie, soit en gestation. La traite dure 4 mois, de la mi-juin à la mi-octobre, soit environ 1800 litres de lait par saison. Trois traites par jour donnent 2 à 3 litres de lait par ânesse. Le lait frais congelé dans des bouteilles de 5 litres à -18 degrés est envoyé au Centre de valorisation des Glucides à Dury (Somme) spécialisé dans le séchage du lait par atomisation. 140 kilos de poudre de lait sont ainsi obtenus.

Le lait déshydraté est aussi vendu en l'état mais aussi à des spas pour des bains (*Aquensis* à Bagnères de Bigorre, *Amanoa* à Auxerre, *Anne Fontaine Bien-*

être à Paris...) et depuis peu à *Magic Milk* (lire page 2).

Mais l'essentiel du lait part chez Christophe Nadal, l'un des derniers savonniers à travailler à l'ancienne (lire page 3) qui fabrique la gamme de 14 savonnets différentes. Les savons sont composés à base de produits naturels telles que l'huile de palme, l'huile de coprah et de lait d'ânesse, d'huiles essentielles et de colorants naturels (argile verte, rouge...).

5% de lait d'ânesse peut paraître insuffisant. Des essais démontrèrent qu'avec un fort pourcentage de lait, les propriétés

Une longue histoire

Le lait d'ânesse était à l'honneur chez les peuples anciens. Si nul n'ignore la légende des bains au lait d'ânesse de la Reine Cléopâtre, sachons que les Grecs le considéraient comme un excellent remède et les Romains en faisaient une boisson de luxe ! Hippocrate le recommandait pour toutes sortes de maux. Olivier nous le propose aujourd'hui sous forme de lait de jouvence.

Bien plus tard, en France, François 1^{er} qui, extrêmement fatigué par la guerre et les excès, se mit, sur les conseils d'un Juif venu tout spécialement de Constantinople, au régime exclusif de lait d'ânesse et qui rapidement, retrouva toute son ardeur.

"Un jour, d'une ânesse, le lait me rendit la santé, et je dois à cette circonstance davantage aux ânes qu'à la faculté", ainsi s'exprimait Il y eut aussi la marquise de Pompadour qui, suite à de graves ennuis gynécologiques se vit ordonner par le docteur Quesnay d'abandonner ses nourritures échauffantes, de boire du lait d'ânesse et de prendre le bon air.

Au début du XIX^e siècle, se développèrent des maternités qui donnaient aux nourrissons le lait produit par leurs ânesses. Cette boisson était aussi distribuée dans les grandes villes par les marchands à titre de fortifiant, jusqu'au milieu des années 50. Petit à petit, le lait d'ânesse tomba dans l'oubli jusqu'à nos jours.

María Esther Heredia Lecaro, épouse Capovilla, fut la doyenne de l'humanité : elle est décédée à 116 ans et 347 jours en août 2006. Cette Equatorienne buvait régulièrement depuis des années du lait d'ânesse !

Aujourd'hui, le lait d'ânesse réapparaît sous des formes nouvelles grâce au courage et à la détermination de quelques passionnés qui remettent au goût du jour un produit quelque peu tombé en désuétude.

Intervention du docteur Parrot, à l'Académie de Médecine en 1882

"Les écuries où l'on tient les ânesses, saines, propres, bien aérées, ouvrent sur les dortoirs où sont les enfants à allaiter. Traitée avec douceur, l'ânesse se prête facilement à allaiter le nourrisson qu'on lui présente. Son trayon est bien adapté à la bouche de l'enfant pour la préhension et la succion.

L'infirmière s'assoit sur un escabeau à droite de l'animal et près de sa croupe. Elle porte avec sa main gauche la tête de l'enfant, ses genoux servant d'appui au reste du corps. La main droite sert particulièrement à agir sur la mamelle, qu'elle presse de temps en temps pour faciliter l'écoulement du lait, surtout si l'enfant est faible. On fait téter les enfants cinq fois pendant la journée et deux fois pendant la nuit. Une ânesse peut nourrir trois enfants de cinq mois "

... rencontre l'innovation

à l'oreille des ânes



sont affectées : l'altération du lait pose un problème de conservation et le savon ne mousse plus.

En collaboration avec un laboratoire de cosmétologie, toute une gamme de produits de beauté pour la peau a été développée sous la marque *Asinus*.

Huit produits ont été développés avec un excellent succès, dont une crème pour le visage qui est le produit-phare de la gamme. Elle est dosée à 50% de lait d'ânesse, ce qui en fait un produit hors du commun !

Depuis 2009, cette gamme comprend des ingrédients d'origine naturelle et de l'agriculture biologique.

Inspiré par ce qui existait en Espagne il y a 50 ans dans toutes les pharmacies, Olivier Campardou a voulu recréer une agréable pastille au lait d'ânesse. Il a sollicité le savoir-faire affirmé d'un fabricant de la célèbre pastille *Vichy*.

Après quelques tests positifs, de sympathiques paquets de 40 g sont disponibles et connaissent d'ores et déjà un succès grandissant.

Différents outils commerciaux

Pour diverses raisons, Olivier a créé *Asinus* en 2002 et c'est la marque déposée pour la gamme de produits. Puis, en 2007, une nouvelle société *SABO* chargée plus spécifiquement de commercialiser les produits élaborés est lancée.

Une part importante des produits est vendue directement au consommateur par correspondance et sur des lieux bien identifiés comme le Salon de l'Agriculture à Paris, la célèbre Foire aux ânes de Lignères-en-Berry chaque lundi de Pentecôte, "Autrefois le Couserans" le premier week-end d'août à Saint-Girons et chaque samedi sur le pittoresque marché de cette même petite ville des Pyrénées centrales, où Olivier connaît tout le monde !

Le journal, entre vos mains le sixième numéro, est largement diffusé et constitue un support essentiel pour la vente directe, la promotion et l'impact médiatique. Bien au-delà des adeptes de l'âne, une fidèle clientèle visiblement satisfaite des produits

proposés passe commande ainsi régulièrement.

En complément, pas moins de 300 revendeurs en France et des distributeurs en Suède, en Finlande, en Suisse, Espagne et même au Japon sont dépositaires de tout ou partie de la gamme.

Prendre de l'altitude

Olivier effectue chaque été depuis 2007 une transhumance depuis la ferme qu'il loue à Rimont dans le piémont vers la haute vallée du Salat. Les animaux sont transportés en juin sur l'estive de la Plagne où les touristes et les clients sont reçus l'après-midi (lire page 11), ils pourront alors déguster le lait d'ânesse au goût doux et aqueux, assez indéfinissable et acquérir les produits. La descente de l'estive s'effectue fin octobre.

Au sens figuré, entre tradition

Apollinaire Bouchardat, membre de l'Académie de médecine de Paris, intervention du 8 août 1877

" L'allaitement direct au pis d'un animal est une conquête hygiénique d'une incontestable valeur. M Parrot attribue, avec grande raison le succès qu'il a obtenu à l'analogie du lait d'ânesse avec celui de la femme... De tous les laits examinés par les chimistes, le lait de femme est celui dont l'alcalinité est la plus prononcée. Le lait d'ânesse, comme celui de la femme est légèrement alcalin, quelquefois neutre, très exceptionnellement acide " plus loin, au cours de la même séance, notre pharmacien-nutritionniste précise " Un avantage que présente l'ânesse nourrice, c'est sa grande sobriété. On pourra, sans qu'elle en souffre, régler son alimentation ; elle se contente de fourrage sec et de bonnes racines ; peut-être sera-t-il convenable d'y associer du sel marin en très faible quantité... On pourra prendre pour guide l'excellent travail de M. Pélégot portant sur l'influence de la nourriture sur la qualité de lait d'ânesse "



et modernité, Olivier prend aussi de l'altitude en continuant à avoir des idées plein la tête, en voyageant à l'occasion à la rencontre de l'authenticité, en dé-

léguant ses savoirs pour mieux impulser d'autres projets !

Synthèse : Serge Moreau
Photog. : Raphaël Kann

L'allaitement direct

En 1877, l'assistance publique décide d'expérimenter à l'hospice des enfants assistés, différents allaitements artificiels, dont celui dit " direct " avec les concours de divers animaux comme des vaches, des ânesses, des chèvres et même des chiens.

Pour optimiser cette expérience, une nourricière fut construite en 1881 par Marie-Jules Parrot, médecin-chef à l'hospice des enfants assistés (Saint-Vincent-de-Paul).

Ce pavillon comprenait une coquette étable adossée au dortoir à laquelle se joint une pièce dite " réfectoire " où l'on pouvait voir le spectacle pittoresque d'un enfant allaité par une ânesse, seule espèce retenue pour l'expérience !



Une gamme complète au lait d'ânesse

Cosmétiques biologiques :
crème pour le visage, lait de toilette,
crème hydratante pour le corps,
lotion tonique, lait de douche,
masque de beauté



Savons (100 g)
de fabrication artisanale
parfumés aux huiles essentielles



Nouveaux produits :
shampooing,
serum contour des yeux,
crème visage 30 ml
et le savon
biologique neutre



Asinus

N°6 • Printemps 2010

Journal gratuit tiré à 15 000 exemplaires

Asinus est une marque déposée depuis 2002

édité par **Sarl SABO,**

30 avenue René Plaisant 09200 St-Girons

Tél./fax 05 61 04 65 91 • Courriel : sarlsabo@yahoo.fr

Directeur de la publication : Olivier Campardou

RCS Foix - SIRET n° 491 566 865 00029

Maquette : Serge Moreau

Remerciements à Sabine Löwe, Jeanne-Lise Phung,

Jacques Clouteau, Raphaël Kann, Serge Moreau, Christophe Nadal,

Imprimerie S3G Print - 47310 Estillac

Classes «découverte» à la ferme



Deux classes de l'école primaire du Sacré-Cœur de Saint-Girons sont venues en octobre 2009 à la ferme découvrir la production de lait d'ânesse. Temps splendide, déplacement en attelage, participation et vive curiosité de élèves... ont été les ingrédients d'une journée sympathique !

Les enseignantes Marie-Pierre Escaich et Marie Allain ont su valoriser cette visite par un important travail en classe



Le jeudi 18 octobre 2009, nous avons eu la chance d'assister à la traite des ânesses de Monsieur Campardou.

Quand nous sommes arrivés, Monsieur Campardou nous attendait avec une mule attelée et la mule nous a tirés chacun notre tour jusqu'à la ferme. C'était très amusant !

Ensuite, nous nous sommes assis dans l'herbe et face au troupeau d'ânesses et Monsieur Campardou nous a expliqué beaucoup de choses sur les ânes, les ânesses, les ânonnes et la traite des ânesses. Il a aussi répondu à nos nombreuses questions.

Pendant ce temps, les ânesses attendaient patiemment que leur maître mène les traites, deux chiens surveillaient les enfants qui n'étaient pas sages et un chevreuil est venu nous saluer. Que de belles surprises ! Puis Monsieur Campardou a commencé à traire les ânesses à la main. Quelle patience ! Pour finir nous avons pu approcher et caresser les ânesses puis les ânonnes.

Avant de partir Monsieur Campardou nous a offert un sac rempli de bonbons et de savons au lait d'ânesse. Nous avons passé une excellente journée sous le soleil.

Merci Monsieur Campardou !

Les classes de CP/CE1 et CE2 de l'École du Sacré-Cœur



L'été à la montagne

En Couserans, pays des Pyrénées centrales, épousant le cours du Salat, ce tumultueux affluent de la Garonne qui naît à Salau, la petite commune de Couflens est dominée par un relief montagneux imposant, rude, sauvage mais ô combien attachant.

Le massif du Mont-Rouch, deuxième sommet du Couserans à 2858 m, semble opposer toute pénétration vers la Catalogne immédiatement voisine par la montagne. Le Port de Salau, col muletier le plus bas des Pyrénées centrales (2038 m) autorise un franchissement de la chaîne

Dans la foulée de la «route de la glace», des liens de travail et d'amitiés se sont liés avec les habitants de Couflens-Salau dès 2003, en particulier avec Henry Richl, le maire. Il m'a permis de réaliser mon rêve car cela faisait longtemps que j'avais envie de «prendre de la hauteur» en conduisant mes bêtes dans les alpages pyrénéens.

tuées à 1000 mètres d'altitude au pied du mont Rouch.

Trois magnifiques torrents y coulent et la cascade de Léziou constituent la source du Salat. Les ânesses ont passé leur première saison en 2007. La production a été de 1000 litres d'un lait de montagne aux qualités

versé par les cellules acineuses dans les alvéoles puis dans une ramification de canaux, pour arriver enfin dans les citernes.

La main ne récupère que 20% du lait total des mamelles mais ne tire pas celui des cellules alvéolaires soit les 80% restant. Pour obtenir ce dernier, la sti-



La yourte au pied des cimes..



autrefois largement usité pour le commerce et la contrebande !

Le village de Salau, qui compte une soixantaine d'habitants, fut connu pour ses mines de tungstène qui fermèrent au milieu des années 80. Un tunnel transfrontalier a maintes fois été projeté sans jamais aboutir à ce jour.

25 hectares de prairie ont été loués à une association foncière pastorale et une dizaine d'hectares supplémentaires sur le site de La Plagne. Les terres sont si-

inégales !

La traite est réalisée sur l'estive de Salau de juin à septembre après naissance des ânon, lesquels se trouvent dans un petit enclos à quelques mètres de leur mère. Lors de la traite, la présence et la stimulation du petit sont nécessaires afin de pouvoir recueillir la majorité du lait accumulé dans les mamelles. En effet, les ânesses ne donnent pas aisément leur lait. Lorsque l'ânon tète, le lait est dé-

mulé du petit est nécessaire. Certaines ânesses acceptent de donner leur lait à la seule vue de leur progéniture, d'autres n'ont même pas besoin de voir leur ânon pour cela, ce qui impose des contraintes d'organisation.

Alexandra, appuyée de Belle, notre chienne Berger des Pyrénées, a organisé la production durant les saisons estivales 2007 et 2008, conduisant le troupeau de 50 ânesses avec un grand sérieux.

Hypothèse pour l'estivage 2010 : on continue avec sans doute possibilité de location d'ânes pour la randonnée locale vers les deux cascades de Léziou et Begé.

Outre une petite grange pour nous abriter et protéger le matériel, nous disposons d'une véritable yourte mongole, dans laquelle nous proposons des nuitées à nos clients ou randonneurs de passage. Le troupeau reste en estive de fin juin à fin octobre et attend votre visite !



The Boss, dit «Berettou»

Visite de l'estive
avec dégustation de lait d'ânesse
tous les après-midi en semaine
de 14 h à 18 h en juillet et août
Nuitée en yourte
pour 2 à 4 personnes : 50 euros,
réservation : 05 61 04 65 91



Brèves asines...

Les Helvètes chez Asinus



En mars 2009, La journaliste Raphaëlle Aellig et son équipe de la *Télévision Suisse Romande* nous ont rendu visite pour la réalisation d'un long reportage pour l'émission hebdomadaire « *Passe-moi les jumelles* » diffusée en Suisse francophone et sur TV5.

Dans une franche convivialité, c'est pas moins de 5 jours de tournage qui ont été nécessaires pour ce documentaire de 20 minutes sur les traditions paysannes du Couserans avec Olivier comme fil conducteur.

Ce reportage intitulé « *Danse avec les ânes* » diffusé le 8 avril 2009 est visible sur internet (*recherchez : Passe moi les jumelles*)



Sauvetage des ânes

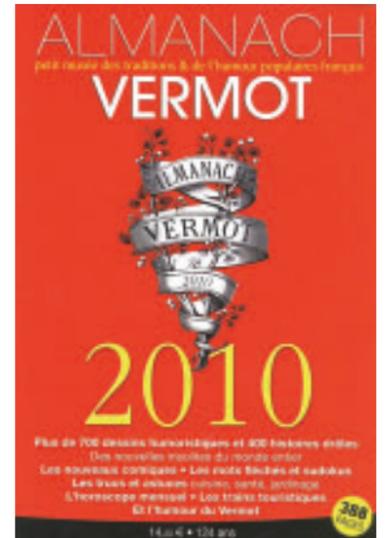
Lors de la première offensive hivernale, quatre jeunes ânes sur l'estive à Salau se sont bloqués sur de fortes pentes soudainement enneigées à 1500 m d'altitude.

Rendus inaccessibles, il a fallu faire appel aux Pompiers spécialistes du Secours en montagne. Deux heures d'efforts intenses ont été nécessaires pour extraire les jeunes fugueurs de ce mauvais pas !

Il convient de remercier ici l'énergie, la compétence et le dévouement de Jean-Christian, Sylvain et de David sans lequel ce sauvetage aurait été compromis.



Institution



L'*Almanach Vermot* fête sa 124^e édition en 2010. A chaque jour son article, ses blagues, sa citation... Ainsi, au 6 août, honneur est fait à Olivier, au lait d'ânesse et à l'Ariège... en toute discrétion, l'article a été découvert par hasard !

Asinus

Sarl SABO 30 avenue René Plaisant

09200 Saint-Girons (France)

Tél./fax : + 33 (0)5 61 04 65 91

site et vente en ligne : www.asinus.fr

Courriel : sarlsabo@yahoo.fr

Asinus

chez les Vikings

En été 2008, le staff d'Asinus est allé en Scandinavie à la rencontre d'Ali (ph. de gauche), seule productrice de lait de renne en Finlande et Gunnard (ph. de droite), seul producteur de lait d'élan en Suède.

Depuis ce voyage, nous sommes dorénavant distribué en Finlande.



Deux ânes rejoignent le troupeau

Afin d'assurer la reproduction, Léon et Quentin, ce dernier ayant appartenu à Hugues Auffray, ont rejoint notre troupeau de 43 ânesses qui les ont adoptés à l'unanimité !

