une des Gloires de notre province

Le bœuf charolais

PAR CLAUDE DE RINCQUESEN

Chacun d'entre nous, Morvandiaux, se souvient d'avoir entendu parler de ces petits bœufs « barrés », râblés, durs au travail ; mais si au début de ce siècle on les voyait encore, ici ou là, travailler sur nos pentes granitiques et dans les bois, déjà était apparue, dès le milieu du XIXe siècle, cette race nivernaise et charolaise blanc crème, qui avait elle aussi de fortes aptitudes au travail.

Les galvachers et les charretiers professionnels étaient équipés de beaux bœufs blancs, forts, dociles, précieux pour les charrois de bois. Mais dans les petites fermes du Haut-Morvan, il n'y avait que des vaches et je me souviens des petites exploitations de Joux, hameau d'Anost, où les surfaces et les revenus ne permettaient pas le luxe de posséder bœufs (ou chevaux). La vache était polyvalente en donnant son travail – parfois même une heure avant de vêler –, quelques litres de lait, et bien sûr un veau. Celui-ci était vendu à l'âge de 2 mois pour la boucherie, ou gardé, si c'était une femelle, pour remplacer une vieille vache, ou encore, lorsqu'il s'agissait d'un mâle, élevé, dressé, puis vendu pour le travail, notamment à la saison des betteraves dans les grandes plaines de culture.

Mais au fait, d'où nous viennent ces bœufs blancs et charnus ?

PHOTO : CLAUDE DE RINCQUESEN

Une origine obscure

Promenons-nous dans les bocages du Charolais, du Brionnais, de l'Auxois, du Bazois, du Nivernais, du Morvan... Suivons le bœuf, le vrai, le beau, le blanc, le charolais bien sûr ! Celui que nos professionnels de la filière viande baptisent des noms de « Tendre charolais », « Charolais du Centre », « Charolais Morvan-Bourgogne », tous trois labels rouges, ce qui est à coup sûr une reconnaissance officielle, l'égale des grandes appellations de nos vins.

Fleurons de l'économie des campagnes bourguignonnes, ces bovins blancs ou crème, issus du rameau sud-ouest de la race jurassique du centre de l'Europe, verraient leur origine remonter, d'après les uns à une importation de Toscane, selon les autres à un croisé qui l'aurait ramené d'Orient au XIe siècle ; ou peut-être faut-il se fier aux dires d'une charte de l'an 878 qui cite la *villa* de *Bogenis* : la *villa* du « bœuf blanc », à l'origine de la ville de Beaujeu.

Mais plus sûrement cette race s'est d'abord établie dans le Brionnais, puis dans le Charolais et, au XVIIIe siècle, dans le Nivernais ; comme il est dit plus haut, à la fin du XIXe siècle ces bœufs blancs, aptes eux aussi au travail, ont supplanté en Morvan ces petits bœufs pie-rouge dont les qualités avaient tant fait pour la réputation des galvachers du Morvan.

Plus près de nous, notons que, dès avant la Révolution, un emboucheur pionnier, Emiland Mathieu, imagina de conduire les bœufs gras du Brionnais à Paris... Il lui fallait dix-sept jours ! Autre innovation : le premier concours de reproducteurs charolais se déroule en 1848 à Saint-Christophe-en-Brionnais, avant de s'installer plus tard à Charolles. Encore une date importante pour l'avenir génétique de la race bovine charolaise : la création du *herd-book* charolais, en 1864, par le marquis de Saint-Phalle.

L'incroyable expansion

Nous arrivons de la sorte au XXe siècle avec l'expansion mondiale de cette race bovine fameuse qui s'adapte aussi bien au froid du Canada qu'à la chaleur de l'Afrique ; le voyageur verra ces bovins blancs en Norvège ou en Chine, au Brésil et en Russie, bref dans 70 pays répartis entre les cinq continents, tous acheteurs de nos reproducteurs charolais, de cette race qui survit fort bien en terres pauvres et sait faire merveille dans les gras pâturages, cas presque unique d'adaptabilité quasi universelle d'une race animale. Ce sont ces mêmes qualités qui font qu'actuellement les vaches charolaises représentent à elles seules 25 % du cheptel bovin français et 5 % du cheptel européen. En Bourgogne, on dénombre 450 000 vaches allaitantes sur près de 13 000 exploitations. Un détail qui a son importance pour les amateurs de viande biologique : déjà le système du veau qui tète longtemps sa mère, puis de l'adulte qui est presque toute l'année au pré, est bien proche du « bio ». De plus « Bio Bourgogne viande » (mouvement d'élevage biologique de Bourgogne) voit sa part de production et de marché progresser de façon significative chaque année.

Foires, marchés, concours...

Restons en Bourgogne pour citer maints rassemblements qui n'ont plus à faire la preuve de leur qualité et de leur renom. Sans dresser de liste exhaustive, citons en particulier, parmi bien d'autres, le marché hebdomadaire du jeudi à Saint-Christophe-en-Brionnais, la foire de Charolles, les concours de Moulin, Nevers, Autun, Avallon, Semur-

Photo : Claude de Rincquesen

Photos : Yvon Lefranque

Photo : Claude de Rincquesen

en-Auxois. Parlons aussi de la grande vente annuelle de reproducteurs de la ferme de Marault à Magny-Cours (qui a succédé à celle de Vichy) ou encore du marché au cadran de Moulins-Engilbert. Mais veuillez pardonner à un voisin de Saulieu de mentionner tout particulièrement cette réunion qui a lieu chaque troisième week-end d'août. Dès 1884 naît le « comice agricole syndiqué de Saulieu » ; puis en 1945 le marquis François de Vogüé crée le « concours des bovins de boucheries de qualité » qui évoluera vers la création, en 1951, de la première foire aux bœufs gras. Elle rassemblait... 10 exposants, qui présentaient au total 40 bovins, à l'ombre des tilleuls de la place Monge. Il me revient à ce propos des souvenirs très... humides de pluies d'orages en août : à midi, avant de se rendre au repas officiel dans le réfectoire du collège, il était impératif de se changer de la tête aux pieds !

A partir de 1968, à l'école Monge de Saulieu, l'exposition se met aux couleurs de la gastronomie avec la dégustation des meilleurs morceaux de charolais. Elle prend de l'ampleur au milieu des années 1970 où elle atteint la centaine d'exposants pour 350 bovins présentés ! Cette foire-concours devient pour le charolais la première manifestation de Bourgogne et l'une des premières de France.

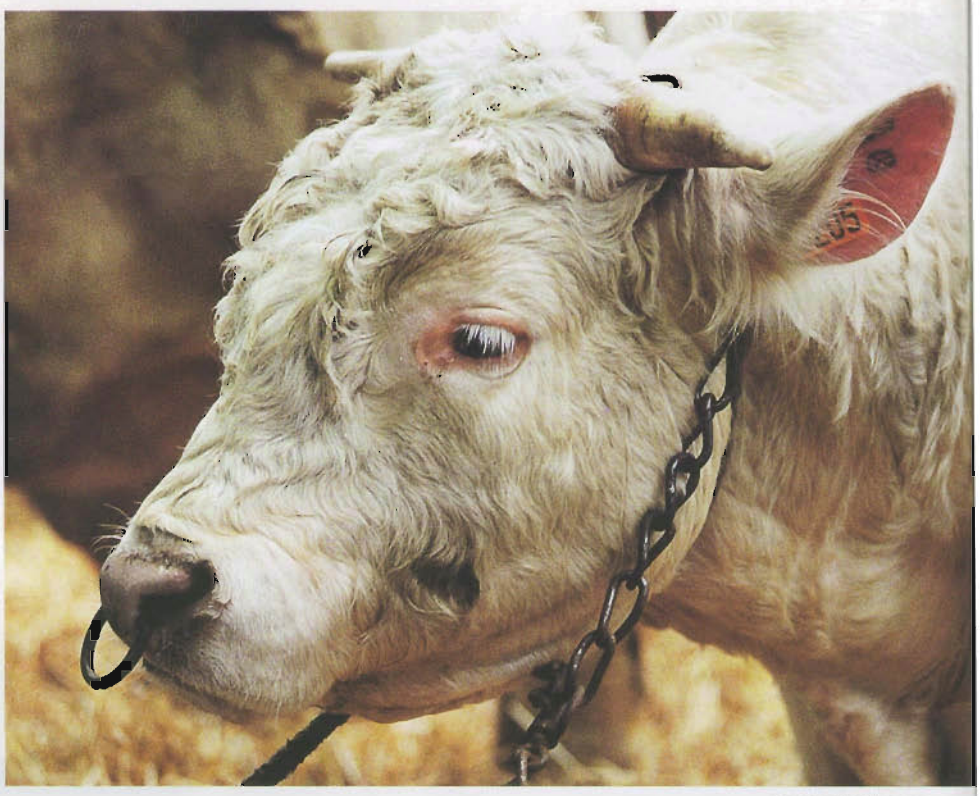
Heureusement, fidèle à sa tradition de foires (jadis 14 par an), Saulieu et sa municipalité (le docteur Lavault étant maire) décident la construction d'un vaste hall des expositions, inauguré en 1979. On y accueille maintenant pendant deux jours jusqu'à 350 bovins. Notons également qu'en 1970 naquit à Saulieu une nouvelle conception : « la fête du charolais en Bourgogne » avec ses dégustations, ses animations et ses partenariats avec les villages viticoles de Bourgogne.

Terminons ces évocations rapides de l'histoire en soulignant la création par le président Bernard de Vogüé, en 1978, de la Fédération nationale des concours d'animaux de boucherie de haute qualité (FNCABHQ) parmi lesquels celui de Saulieu se classe en très bonne place.

Les promoteurs de la race bovine charolaise

Evoquons bien évidemment (sans aucun ordre chronologique) la fondation en 1983 de la confrérie de l'Ambassade du charolais, présidée par le comte Bernard de Vogüé (par ailleurs chevalier du Tastevin). Cette ambassade compte à ce jour environ 700 membres, adoubés au cours de plus de 110 chapitres d'ordonnancements. Cette association s'est fixé comme mission de diligenter des études sur l'élevage des bovins et la qualité de leurs produits, sur la définition d'un langage de la viande et la promotion par tous ses membres de la viande charolaise au sein des grandes manifestations telles que foires, concours, marchés, foires gastronomiques, journées gourmandes, semaine du goût, etc. Puis en 1994, grâce à sa « fête du charolais », Saulieu accède à la consécration

nationale par les Arts culinaires de « Saulieu, site remarquable du goût », parmi les cent sites analogues de France. Ainsi la fête du charolais est devenue et reste le grand rendez-vous des professionnels de la filière viande. Un concours de très haut niveau avec de nombreux prix qui consacrent les meilleurs élevages ; la fameuse plaque du prix d'honneur et les animaux primés bénéficient d'une notoriété médiatique et d'une plus-value incontestable.
Enfin ne quittons pas cette fête sans signaler qu'à partir de 1995 les filières viande se sont associées pour mettre en valeur les signes de qualité et garantir une parfaite traçabilité du produit carné dans nos assiettes. Soulignons que les restaurateurs et autres métiers de bouche sédéloiciens accompagnent cette démarche par la création de menus typiquement charolais.



Photos : Yvon Letrange

Le bassin allaitant

Si les meilleurs animaux se retrouvent certes à Saulieu, mais aussi à Corbigny, Moulins-Engilbert, Avallon, Autun, on voit aussi des foires primées à Lormes, Mhère, Etang-sur-Arroux, au comice de Montsauche, à l'abattoir de Luzy et la traditionnelle foire d'Anost, pour ne citer que quelques-uns des rendez-vous annuels autour de nos bœufs blancs.
Le terme agronomice-administratif de bassin allaitant couvre en effet tout le massif granitique, humide et « montagneux » du Morvan ; ici, point de pré d'embouche et donc peu d'animaux de viande « finis » ; les éleveurs sont des « naisseurs » dont les jeunes bovins partent en engraissement dans le Bazois à l'ouest, l'Auxois à l'est, à la rigueur la Terre Plaine au nord et l'Autunois au sud et même bien plus loin, en Italie, où nos broutards partent transformer les maïs de la plaine du Pô.
Hélas ! cet élevage est aléatoire, les cours fluctuants, la rentabilité incertaine ; il est souvent hasardeux d'investir, coûteux de soigner, décourageant d'élever. Mais vaut-il mieux tirer le diable par la queue en pleine nature morvandelle ou bien attendre le RMI et les Assedic en cité de banlieue ? Là, le vieux proverbe qui conseillait de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier est peut-être à remettre en vigueur malgré l'attrait apparent de la monoculture. Ne faut-il pas parfois rechercher la diversification, l'agrotourisme, la protection active de l'environnement pour compléter les revenus, quitte à courir après la semaine des 35 heures sans aucune chance de la rattraper... ?
S'il valait la peine de parcourir ensemble

Et si nous parlions un peu viande...

l'histoire de nos bovins bourguignons, c'est que nous cernons mieux ainsi l'origine de ces précieux morceaux que nous apprécions dans nos assiettes pour tout à la fois notre diététique et notre gourmandise.
Le charolais est en effet une viande de grand cru, reconnue pour ses remarquables qualités nutritionnelles : moins riche en graisse saturée que bien d'autres produits carnés, on constate que plus l'animal est « fini » sur pied, plus le pourcentage de graisse intermusculaire diminue. Par contre sa richesse en fer, en protéines, en vitamines B, fait de cette viande un excellent élément pour notre équilibre alimentaire.
Contrairement à tous genres d'animaux élevés à la hâte, en batterie, et tués jeunes, la viande de bœuf charolais est un produit mûr, complet, élaboré, qui seul apporte un produit sapide, savoureux, surtout si votre boucher l'a laissé suffisamment longtemps se rassir après abattage. Il est pourtant à redécouvrir par beaucoup puisque chaque Français ne consomme en moyenne que 25 kilos de carcasse de bœuf par an, soit en réalité 15 kilos de viande nette !
Pourtant, est-il encore besoin de vanter auprès des gourmets cette viande persillée, fine, tendre, succulente, onctueuse, d'un beau rouge vif foncé et brillant ? Tous les gastronomes conviendront (sans aucun chauvinisme...) que la viande bovine charolaise est une référence de qualité, une image forte, et, selon Bernard Loiseau, une viande mythique !
L'eau ne viendrait-elle pas à la bouche de tous les gourmands si on leur parle d'une bonne daube (avec un côte-chalonnaise) ou encore d'une côte de bœuf rôtie sauce échalote et persil (accompagnée d'un côte-de-nuits ou d'un côtes-de-beaune) et pourquoi pas d'un bœuf bourguignon (arrosé avec un rouge des Hautes Côtes ou de l'Auxerrois) ? Mais on peut aussi vous parler de fondue bourguignonne, de brochettes d'entrecôte marchand de vin ou tout simplement d'un bon steak épais et saignant à la tendreté inégalable.
Sachons faire la meilleure place à cette viande aux morceaux nobles pour repas festifs et, par ailleurs, aux morceaux plus humbles et moins chers et injustement méconnus, pour le quotidien.
Et bravo à ces bovins sans lesquels le Morvan ne serait plus lui-même, saluons ces vivantes taches blanches qui ornent si bien nos prés.