TEXTE CLAUDE DE RINCQUESEN

Nos grands boeufs blancs sur nos verts prés

Photo CLLC

Photo CLLC

S'il est une activité de base pour la population des campagnes morvandelles, c'est bien l'élevage; plus particulièrement celui des bovins de race charolaise.

Le relief accidenté, le sol pierreux et acide, le climat rude et humide, favorisèrent de tout temps l'élevage en prairie plutôt que les cultures. Et si la Bourgogne veut mettre en valeur les richesses de son terroir, elle aurait tort de se limiter à ses célèbres vignobles quand nous avons d'autres produits, dont les qualités gustatives et nutritives sont incontestables : la viande de nos bovins du Charolais, du Brionnais, du Nivernais, et bien sûr du Morvan tient une place de choix parmi les cassis, moutardes, escargots, fromages et autres chapons ou truites de nos torrents !

UN PEU D'HISTOIRE

D'où nous vient cette superbe race à viande ? Peut-être du centre de l'Europe, un Croisé l'aurait ramenée en Beaujolais en l'an 878. Plus sûrement, établis au sud de la Saône-et-Loire au XVIIIe siècle, ces boeufs blancs supplantèrent en Morvan les petits boeufs pie-rouge « les barrés », dont le travail avait tant fait pour la réputation de nos galvachers. Ces bovins charolais, excellents au travail, étaient utilisés par les charretiers dans nos bois et par les betteraviers dans les campagnes champenoises. Mais dans les villages les plus pauvres on ne gardait que la vache à tout faire : le travail, un veau, un peu de lait trait à la main dans une casserole pour la consommation familiale

Et voici qu'en cette fin de 19e siècle, Emiland Mathieu imagine de conduire les boeufs gras du Brionnais à Paris (en 17 jours), que le premier concours de charolais se déroule en 1848 à Saint-Christophe avant de s'installer à Charolles, et que le marquis de Saint-Phalle crée en 1864, avec une douzaine d'éleveurs de la Nièvre et du Cher, le Herd-book Charolais. Cette race bovine est douée d'une telle adaptabilité qu'elle se développe en Norvège, au Brésil, en Afrique et en Chine. Chez nous, maintenant que les troupeaux sont mieux sélectionnés, les prés mieux entretenus, nos vaches blanches prospèrent sur les pauvres terres granitiques du Morvan, et font merveille sur les pâturages calcaires du Bazois et de l'Auxois.

Rien d'étonnant à ce que les charolaises représentent 25% du cheptel bovin français et soient au nombre de 450 000 vaches allaitantes en Bourgogne. Détail important le veau qui tête sa mère, puis mange l'herbe ou le foin des pentes du Morvan produit un bovin adulte qui répond aux préoccupations actuelles de l'écologie.

POUR LA RENOMMÉE DE LA CHAROLAISE

C'est donc une des gloires de notre province que les éleveurs morvandiaux savent produire. Mais encore faut-il faire savoir que nous avons ce savoir-faire. Il semble bien que nous en ayons eu le souci depuis longtemps : tandis que naissent et perdurent les foires, marchés et concours à Saint-Christophe-en-Brionnais, Charolles, Autun, Nevers, Moulins-Engilbert, Avallon, Semur-en-Auxois etc... dès 1884 naît le « comice agricole syndiqué » de Saulieu puis, à l'initiative de François de Vogüé en 1951, le premier « concours de bovins de boucherie de qualité », qui deviendra un des tout premiers de France. D'abord sous les tilleuls de la place Monge, puis sous le hall des expositions décidé par Philippe Lavault (maire de Saulieu) à partir de 1979.

Tout ce mouvement en faveur de la race charolaise dont la succulence des produits ne déçoit pas les consommateurs, devait conduire les responsables professionnels, les élus, les amateurs de produits de bon goût issus de

notre terroir à intensifier et diversifier les actions visant au développement de cet élevage et donc à l'essor économique de nos producteurs et transformateurs de la filière viande en Morvan.

Créée en 1978 par Bernard de Vogüe, la Fédération Nationale des Concours d'Animaux de Boucherie de Haute Qualité, comprend le Concours de Saulieu qui se place dans le peloton de tête.

Ce furent ensuite la naissance de l'Ambassade du Charolais et de sa confrérie ; l'inauguration, le 31 mai 1999 de l'Institut Charolais (à Charolles) ; l'agropôle de Marault (à Magny Cours) ; la reconnaissance en 1994, grâce à la « fête du charolais », de Saulieu « site remarquable du goût » parmi les 100 sites analogues en France. Il convient de souligner aussi la remarquable présentation de l'élevage charolais à l'écomusée de Moulins-Engilbert !

Enfin, à titre moins anecdotique qu'il y pourrait paraître, disons que nos bœufs ont inspiré sculptures et peintures à François Pompon, Henri Bouchard ou Rosa Bonheur, artistes dont les oeuvres sont visibles sur la route 906 à Saulieu, dans les musées de Dijon, Paris, Moscou ou New-York, nous rappelant ainsi que le charolais c'est l'art de bien vivre.

UNE VIANDE DE HAUT GOÛT

Mais il est temps de revenir à l'essentiel en rappelant une conclusion parue dans la « Lettre de l'Ambassade » de mars 2001 : la viande généreuse de notre race bovine charolaise, qui pigmente de blanc nos verts pâturages et emplit de rouge nos larges assiettes, nos grands cuisiniers ne s'y sont pas trompés. Pour nous mettre l'eau à la bouche (ou plutôt, avec modération, un bon bourgogne) citons quelques exemples :

- la côte de boeuf à la moutarde et aux échalotes de Troisgros à Roanne
- le carré de charolais rôti de Auduc à Saulieu
- la pièce de charolais au jus caramélisé de ratafia de Bouché à Autun
- le filet de boeuf à la ficelle en pot au feu de légumes de Lameloise à Chagny
- l'aiguillette baronne de charolais marinée et braisée, de Berteau à Saulieu
- la daube à ma façon de Mitanchey à Dijon
- les filets de charolais aux champignons sauvages et purée de potiron de Salamolard à Quarré-les-Tombes
- la joue de boeuf braisée aux légumes glacés de Bertron (Relais Bernard Loiseau) à Saulieu
- l'effilochée de boeuf charolais en chartreuse et pavé grillé, petite sauce courte aux topinambours de Michaël Goudinet, finaliste au concours 2007 « le boeuf, les races à viande de France »
- le boeuf à la ficelle de Chanrion à La Clayette ...

Comment ne pas avoir faim de boeuf charolais avec ces exemples que confièrent quelques grands chefs de notre terroir morvandiau-bourguignon à la « Lettre de l'Ambassade du Charolais » ?

Photo CFA

LA VIANDE BOVINE CHAROLAISE, METS SAPIDE ET GOÛTEUX

Que dit-on ici ou là ? Quelques citations :

- une raison de devenir ambassadeur, défendre un produit savoureux issu de nos herbages naturels.
- marier cette succulente assiette avec un grand verre de jus de la treille (avec modération)
- outre ses vins, la Bourgogne se doit de faire connaître une autre richesse de son terroir : une viande du cru, celle du Charolais.
- lu lors d'une fameuse « disnée » de l'Ambassade à Saulieu : « c'est sur les herbages de la Bourgogne qu'a grossi le bon gros boeuf charolais à la chair tendre quoique ferme, sapide, juteuse, persillée d'une fine graisse, légère, fondant à la cuisson, donnant du jus et du moelleux, à la saveur de noisettes » .
- autre écho : symbole de la qualité d'une race bovine et du savoir d'hommes de la terre aimant leur métier, la viande charolaise est devenue un des fleurons de la gastronomie française et un grand cru du Morvan et de la Bourgogne .
- affirmé par INTERBEV : la viande charolaise est très renommée pour sa finesse, sa tendreté et sa saveur. Une bonne viande de boeuf charolais doit être d'un beau rouge vif assez foncé et brillante. La graisse, légèrement jaune, doit former entre les fibres de la chair un fin réseau : c'est la viande « persillée ». Elle est ferme et élastique sous le doigt, son odeur est agréable. Ces qualités dépendent de l'âge, du sexe de l'animal, de sa nourriture et même de la saison.
- pour cela, contrairement à tous les genres d'animaux élevés à la hâte, en batterie, et tués jeunes, la viande de boeuf charolais est un produit mûr, complet, élaboré, qui seul apporte un produit sapide et savoureux, surtout si votre boucher l'a laissé suffisamment de temps se rassir après l'abattage.

LA VIANDE BOVINE CHAROLAISE ET NOTRE SANTÉ

Sans vouloir alourdir notre propos sur cette production régionale , disons néanmoins que :

- la viande de boeuf est fort utile pour le développement musculaire, en particulier chez les adolescents ; ceci avec un taux de matières grasses égal ou inférieur à 5%
- comparée à la viande d'autres races bovines, celle du charolais est moins riche en graisses saturées .En moyenne, elle contient 65% d'eau, 20% de protides, 4 à 5%de lipides, plus sels minéraux, vitamines, fer assimilable ....
- il est donc faux de dire que la viande rouge de boeuf est trop grasse et qu'elle est déconseillée en cas de maladie cardiovasculaire ; au contraire il est vrai que la viande rouge est équilibrée et diversifiée, qu'elle favorise la formation de l'hémoglobine et qu'elle contient un antioxydant qui permet de lutter contre le vieillissement.
- il est également faux de prétendre que la viande rouge donne le cancer !

Comment contredire Bernard Loiseau lorsqu'il qualifiait le produit bovin charolais de « viande mythique » ?

L'AVENIR DE NOS ÉLEVEURS

Si tout cela est bel et bon, nous pourrions penser que tout va pour le mieux dans le meilleur des mondes..., la réalité diffère quelque peu ! Nos villages perdent hélas une partie de leur équipement tant privé (commerce et artisanat) que public (poste, école, gendarmerie, trésor public etc.) Les jeunes femmes ne veulent plus épouser les contraintes vécues par leur mari. Les problèmes ne manquent pas dans le domaine du CNASEA, des crédits, de la réforme de la PAC, des charges en tous genres, des épizooties, et bien sûr des fluctuations des cours. Tout ceci est particulièrement sensible en région fragile comme le Morvan.

On comprend dès lors pourquoi toutes sortes de forces publiques ou privées, soucieuses de l'avenir de notre territoire, oeuvrent - et certaines depuis longtemps - en faveur de l'avenir de nos éleveurs : comices , ambassade, institut charolais, chambres d'agriculture, syndicats, Région Bourgogne, Herd-book, INTERBEV, Parc régional du Morvan etc... Notons en passant l'importante action dans le domaine de la génétique des 2 500 éleveurs regroupés au sein du Herd-book charolais, dont le siège est à la ferme du Marault à Magny-Cours.

Et déjà, pour aider à de meilleures ventes, plusieurs organismes certificateurs offrent depuis des années leurs labels, censés aider à la commercialisation :

Charolais du Bourbonnais ou du Centre, Charolais Morvan-Bourgogne, Charolais Terroir ou Tendre Charolais, Fédération des labels rouges charolais, Viande Parc du Morvan … et, récemment, un espoir pour 2010 : l'obtention de l'A.O.C. « boeuf de Charolles » pour la zone des pays Charolais-Brionnais et Autunois-Morvan.

Mais est-il sûr que le client de base s'y reconnaisse et s'éclaire de ces appellations pour le choix de sa viande? On peut être sceptique quant à la réponse.

Actuellement, il est permis de fonder quelques espoirs sur le programme LEADER, justement axé sur la valorisation et la promotion des productions du Morvan, ainsi que sur la conservation dynamique du patrimoine. Il est évident que la production de viande bovine charolaise y a toute sa place, pour y profiter du travail et des crédits des collectivités territoriales et de l'Europe.

Ne manquons pas non plus de signaler la création en 1999, de l'institut du Charolais, le long de la grande route Centre-Europe/Océan, à Charolles ; dès 1997, naissait la Maison du Charolais, qui devait accueillir ensuite l'Institut de développement agro-alimentaire charolais. Ceci permet un travail en équipe des professionnels et techniciens, en matière de recherche, formation et promotion pour ce qui concerne la viande charolaise. Un tel espace permet de découvrir cette race célèbre au sein de l'ensemble muséographique. Depuis le belvédère, le visiteur peut apprécier le bocage charolais. On peut bien sûr juger des qualités de la viande avec des dégustations succulentes. Il est enfin possible de profiter des espaces d'accueil (salles de réunions par exemple).

Photo CLLC

Notre tour d'horizon sur le monde de la viande bovine charolaise, tant en Morvan que dans ses contours, se poursuit par la rencontre avec les responsables de deux associations motrices : l'Ambassade du Charolais et le Concours de la Fête du Charolais en Bourgogne. (comice de Saulieu)

L'AMBASSADE DU CHAROLAIS

Créée à Charolles en 1983, l'Ambassade veut relancer l'image de marque de la viande charolaise par des actions de revalorisation et la création d'une confrérie.

La nouvelle ambassade voulait à l'époque, et y travaille toujours, diligenter des études sur la génétique, l'alimentation des animaux, la teneur en lipides des viandes… Elle a aussi pour but d'assurer la présence de la race et de la viande bovine charolaise sur les foires, concours, marchés, comices ...

Second volet de son activité, la Confrérie, dont le but est d'illustrer pour tous le travail de l'Ambassade et d'accueillir les représentants de toutes les professions concernées. Au cours d'un cérémonial simple mais attrayant, les intronisés reçoivent l'insigne de la confrérie et prêtent le serment de partout et toujours faire connaître et défendre la viande de charolais. L'Ambassade du Charolais a deux implantations : son siège social à la Maison du Charolais (Institut) à Charolles et son secrétariat 3, place Monge à Saulieu.

On peut saluer ici tous les efforts de l'Ambassade en faveur d'un produit qui fait vivre des hommes, lesquels entretiennent ainsi notre territoire. Les chapitres annuels récompensent ceux qui s'impliquent dans la filière viande et s'intéressent donc au maintien du milieu rural.

L'actuel président, Bernard Martin, voudrait que l'Ambassade ne restreigne pas trop son rôle au seul secteur festif, mais qu'elle accentue ses efforts dans la voie de la promotion globale du charolais. En outre, et peut-être davantage en cette période de « crise », s'il est toujours bon de faire déguster les morceaux nobles (il existe une clientèle pour ceux-là) il faut promouvoir davantage les morceaux moins nobles et même les abats, fort goûteux, bien qu'injustement décriés. Ces autres dégustations seront profitables aux consommateurs, car il existe une forte demande de viande bovine à bas prix. Elles permettront aussi une meilleure valorisation de toutes les parties de nos bovins.

Ce n'est qu'en tenant compte des désirs de la clientèle que nos éleveurs, notamment morvandiaux, assureront la rentabilité de leurs élevages.

D'autre part Bernard Martin, se réjouit que malgré les décès des uns, l'éloignement géographique d'autres, la fin de l'implication de ceux qui étaient impétrants es qualité, l'Ambassade rassemble toujours plus de 800 membres ; on peut parler d'environ 200 ambassadeurs en Côte d'Or, autant en Saône et Loire et d'autres en Ile de France, Loire, Vendée, Ain, Allier, Cher, Aube, Doubs, Hérault, Marne, Rhône, Savoie et même Suisse, Allemagne, Belgique ou Angleterre. Mais curieusement seulement quelques dizaines dans la Nièvre et l'Yonne. C'est donc une des autres volontés du président : étendre le rayonnement de l'Ambassade dans ces deux autres départements de Bourgogne.

Bernard Martin tient aussi beaucoup à faire entrer des jeunes, actifs, motivés, qui sachent non seulement produire ou transformer, mais aussi vendre cette viande de tout notre bassin allaitant, qui comprend le secteur des

naisseurs en Morvan et des engraisseurs dans l'Auxois et le Bazois (par exemple dans les superbes pâturages proches de Corbigny, Moulins-Engilbert et Luzy) sans oublier bien sûr le Charolais et le Brionnais.

Dans un domaine plus scientifique, mais toujours avec en vue l'intérêt du producteur et du consommateur, les recherches doivent être accentuées pour toujours plus de qualité, avec l'aide de Vitagora et de l'Institut du Charolais : mieux valoriser les animaux grâce au biologique, réétudier tous les maillons de la chaîne (du pré à l'assiette), concevoir des emballages actifs qui protègent la viande de manière positive, et bien sûr affirmer que cette viande est l'amie de notre santé, qu'elle ne donne pas le cancer !

Outre les grands problèmes de qualité dont on cherche toujours plus la perfection, en dehors des fluctuations dans la demande des consommateurs, s'impose bien sûr la grande question des cours. Nous n'aborderons pas ici le fameux problème tant à la mode des marges pour les intermédiaires. Contrairement à la production du lait, mieux représentée par divers syndicats et coopératives, la production de viande est « atomisée », face à des groupes de plus en plus gros. Nos groupements de producteurs, créés voici quelques années sont devenus, selon le mot du président Martin, des groupements d'acheteurs ..., il y a plus qu'une nuance ! Car l'éleveur d'un bovin de viande est un producteur. Satisfait à juste titre de ses animaux, mais plutôt individualiste et content de ses petits « coups » personnels, il n'est pas un vendeur. A chacun son métier.

Alors ... le remède ? Il ne peut venir que de l'entente, de la coopération, d'un front commun. Des précurseurs nous ont ouvert la voie et sont à l'origine de bien des actions actuelles :

- les grands marchés de Saint-Christophe-en-Brionnais et du marché au cadran de Moulins-Engilbert, qui font que l'éleveur n'est plus tout seul dans sa ferme.
- les comices dont bien sûr celui de Saulieu, avec l'action déterminante successive d'équipes dévouées, nombreuses et dynamiques autour des présidents François de Vogüé, son fils Bernard, Guy Régnier et actuellement Jean Michel Cap. Combien de réalisations et de groupements sont issus de ces hommes et de ces femmes qui ont oeuvré au Comice !

LE COMICE AGRICOLE DE SAULIEU

Oui, ils sont fort nombreux les artisans bénévoles et fidèles du Comice, devenu la Fête du Charolais, et tous les présidents, dont Jean Michel Cap, le président actuel que nous avons rencontré dans son bureau de Saulieu, rendent hommage et remercient vivement la centaine de volontaires sans lesquels cette réalisation n'aurait pas lieu chaque année au mois d'août ; grâce aussi au précieux concours de la municipalité.

Interrompant pour nous sa fenaison à Sincey-les-Rouvray, le président Cap souligne bien sûr le rôle économique direct du Comice : mettre en valeur l'excellent travail de préparation et de finition des animaux de boucherie du Morvan, de l'Auxois, de l'Autunois etc... pour la satisfac-

tion personnelle du « paysan-éleveur » et surtout l'obtention d'une intéressante plus-value lors de la commercialisation des animaux présentés. Les plaques et diplômes obtenus sont en effet très recherchés par les acheteurs (bouchers, chevillards ou grande distribution).

Le second axe des efforts de l'équipe est d'être toujours plus proche du consommateur, ce qui est toujours plus nécessaire étant donné que les citadins sont de plus en plus éloignés de la nature et de leur lointaine origine rurale. Bien des enfants ne savent plus que le lait vient du pis de la vache et croient que tout se fabrique en usine ...! C'est pourquoi la fête du charolais 2009 comprenait un vaste chapiteau « Rencontres charolaises » pour non pas des colloques ou conférences, mais une présentation vivante apportant aux consommateurs des informations sur :

- les beaux métiers d'éleveur, boucher, restaurateur.
- la valorisation de l'herbe de nos prairies (avec des céréales en complément) pour arriver à ces viandes goûteuses et saines.
- les recettes, avec des chefs renommés, de plats haut de gamme avec les morceaux nobles, mais aussi des mets succulents avec des morceaux moins réputés et pourtant très bons, et...moins chers !

Tout cela bien sûr avec dégustations à l'appui : 1800 repas servis en 2008 !

Et puis le Comice agricole de Saulieu devenu, rappelons-le, la Fête du charolais en Bourgogne en 1970, se veut représenter tout l'ensemble du monde rural avec :

- les présentations, concours, ventes de Chevaux de trait, ovins et aussi l'exposition (devenue nationale) de l'aviculture.
- les présentations et le travail de matériels anciens autour d'un thème, comme le labour en 2008 ou la moisson en 2009.

Pour compléter l'ensemble, l'aspect festif est loin d'être négligé : danses folkloriques cette année. Associée à cette fête, on observe la présence remarquée de l'Ambassade du Charolais avec la soirée de l'ordonnancement de nouveaux impétrants et la fameuse « disnée » dans la grande salle de l'espace Jean Bertin. Rien d'étonnant à ce que cette manifestation ait valu à Saulieu depuis 1995, le titre de « site national du goût ».

La même équipe s'investit aussi dans les Journées gourmandes du Grand Morvan à Saulieu chaque week-end de l'Ascension, elle participe aux Journées du Goût dans les écoles en octobre, à « l'Auxois s'invite à Dijon » et au stand Bourgogne du Salon de l'agriculture à Paris.

C'est donc aussi tout cela, notre Morvan et ses alentours, avec sa vie rurale et agricole si précieuse pour l'avenir de notre territoire et de ses habitants. Mais attention, on ne garde que les acquis pour lesquels on lutte ; la désertification n'est pas une fatalité mais il nous faut tous ensemble défendre et promouvoir nos productions.

Alors une suggestion avant de nous quitter : un bon petit repas avec une truite pêchée non loin du Saut de Gouloux, un bon rosbif tiré d'un boeuf près de Saulieu, un fromage fermier de Château-Chinon campagne, et une tarte aux myrtilles de Glux-en-Glenne... Bon appétit et large soif !