



La parthenaise du territoire aux usages

Après avoir façonné son territoire, la race parthenaise réinvente son avenir grâce aux nouveaux usages alimentaires. Ceux-ci transforment la filière, qui s'adapte progressivement.

Par Pierre Pérot Photos Sébastien Laval

« **É**clairer, Écrivain et Épervier, voilà les trois taureaux qui ont relancé la race ! », s'exclame Daniel Poireau, éleveur de vaches parthenaises et animateur à l'organisme de sélection. Ces trois taureaux, dont les conformations bouchères étaient excellentes, ont permis de définir les nouveaux critères de la race au moment de sa renaissance.

Avant son déclin, ce n'était pas une race à viande. On l'élevait pour le lait, pour la viande et pour tirer les charrues. Son lait donnant du bon beurre, on en a fait une laitière. Mais elle a été supplantée par la Holstein, plus productive.

« Dans le secteur de la viande, les éleveurs des années 1950 et 1960 ont essayé le croisement industriel : on faisait féconder les parthenaises par des charolais pour additionner les qualités, ce qu'on appelle l'effet d'hétérosis », se rappelle Serge Bonnenfant, président de l'organisme de sélection de la parthenaise. Troisième après la charolaise et la normande, la race passe d'une population estimée à 1 million de têtes en 1900 à seulement 15 000 en 1988. Elle est dénigrée. Comme ceux qui viennent des secteurs où on l'élève toujours : « On nous appelait "les grandes cornes" », raconte Serge Bonnenfant. Le Herd Book, livre généalogique de la race, n'a plus que 12 adhérents en 1965. C'est de ce petit groupe que va venir la renaissance.

Dans les années 1970, ces éleveurs font un choix différent, s'orientant vers la viande en race pure. Les animaux manquant un peu de « conformation », ayant des hanches trop saillantes, sont écartés, tandis que ceux qui ont des valeurs bouchères, notamment un bon équilibre entre l'avant et l'arrière, sont utilisés pour

la reproduction. Ayant toujours été reconnue pour la finesse de son goût, la race voit se développer un nouveau type de conduite de l'élevage : la vache allaitante. On ne rentre plus les animaux tous les jours, mais on les met à l'herbe du printemps à l'automne. « Les veaux nés pendant l'hiver sont ainsi sevrés en août et rentrés à l'étable. On laisse alors leurs mères profiter de l'herbe qui

repousse », précise Serge Bonnenfant. En 1988, avec le soutien du Conseil général des Deux-Sèvres, un plan de relance est mis en place. Les éleveurs sont incités à adhérer à un système de contrôle de performance. La station d'évaluation installée au lycée agricole de Melle va définir un noyau de taureaux dont l'excellence, bien établie selon les nouvelles orientations, sera diffusée grâce aux inséminations.

Parthenay, depuis fort longtemps, c'est moins la race que le marché. Ce mercredi de mai 2011, 200 bovins et 1 800 ovins sont l'objet de discussions habituelles entre acheteurs en blouse et vendeurs en combinaison verte. Le marché c'est un observatoire de l'élevage. Un observatoire dont la cotation est révélatrice. Une fois

les ventes terminées, acheteurs et vendeurs, désignés par leurs pairs, se retrouvent pour résumer les prix selon les qualités de viande observées. La tendance est baissière. Les vendeurs plaident pour attendre avant de la répercuter complètement, les acheteurs indiquant que c'est reculer pour mieux sauter. La cotation finie, elle est communiquée aux médias professionnels et à la presse quotidienne régionale.

La cotation porte sur environ 20 % des ventes. Si la volonté locale est de garder cette cotation en place, la filière devient de plus en



Abel Lumineau (ci-dessus), président de la Caveb, et Serge Bonnenfant (page de gauche), président de l'organisme de sélection de la parthenaise.



Julien Guéneau,
le directeur de
l'atelier de découpe
de la Société
des viandes
des éleveurs
de Parthenay.

plus indépendante du territoire. Là est le dilemme de la collectivité parthenaisienne : soutenir marché et cotation même si leur poids n'est plus le même. Depuis 1973, date du déménagement sur cette place nouvelle, lui donnant une visibilité nationale au moment où le marché de la Villette disparaissait, on a pu compter jusqu'à 200 000 bêtes vendues chaque année. Aujourd'hui on en compte environ 20 000. Une fois l'abattoir durement touché par la défaillance de grands opérateurs au début des années 1980, le marché a perdu progressivement de son importance.

L'homme qui inscrivait tout à l'heure les cotations à la craie sur le tableau, c'est Stéphane Juin, le directeur de la société le Marché de Parthenay : *«Notre objectif, c'est de gérer le marché, d'assurer la maintenance des sols et des équipements. On veille aussi à l'agrément sanitaire.»* L'entreprise est surtout la nouvelle garante de la confiance indispensable aux tractations du marché. *«La vente se fait librement, mais on fait le paiement comptant aux éleveurs, ce qui les sécurise après les accidents "italiens" qui sont survenus.»* Le marché devient la garantie indispensable dans un monde où les acheteurs peuvent venir de très loin.

LES TRANSFORMATIONS DE LA TRANSFORMATION

La modernisation du marché en 2008 n'est pas le seul projet des édiles parthenaisiens. Depuis 2011, un industriel italien, Salvatore Tomarchio, a racheté l'abattoir d'où sortent à nouveau 7 000 tonnes/an pour les marchés du Poitou-Charentes, des Pays de la Loire, d'Italie et de Grèce. La filière, plus particulièrement

le groupement des éleveurs locaux, la Caveb et l'association des éleveurs parthenaisiens pour la qualité développent depuis 2007 la Société des viandes des éleveurs de Parthenay (Svep). Abel Lumineau, le président de la Caveb, est aussi celui de cet atelier de découpe. *«Nous faisons abattre les animaux et nous les valorisons ensuite auprès de 60 artisans ou supérettes, de Nantes à Poitiers, d'Angers à La Rochelle.»* Julien Guéneau, le directeur, poursuit : *«Les éleveurs viennent le vendredi pour finaliser le prix devant la carcasse. Le commerçant décide : la viande peut être laissée en carcasse, découpée en quartier, ou plus encore, dévertébrée, désossée, voire dénervée.»*

Chez Jacques-Bernard Laguiseray, client de la Svep, on passe derrière le meuble amovible où est installée la caisse pour atteindre l'atelier où il prépare des saucisses. Les meilleurs morceaux de parthenaise, la côte de bœuf ou l'entrecôte, sont vendus avant même d'être mis en vitrine. *«Il ne faut pas de cuisson lente pour ces morceaux, 5 minutes de chaque côté, ou plus en fonction de l'épaisseur de la côte»,* proteste l'artisan. Un peu de gros sel, peut être quelques champignons ou une salade nature, pour relever le goût. Ces morceaux de choix, il les propose à 18 € le kg. La viande chez le boucher, ce sont aussi les bas morceaux, qui, s'ils sont bien préparés, peuvent être fondants. *«Moi, je mets une joue de bœuf ou du paleron, dans un faitout, et je fais cuire... tout l'après-midi, en laissant juste frémir»,* conseille notre boucher. Mais préparer une carcasse de 300 kg lui prend environ 15 heures. Cette science qu'ont nos bouchers de la mise en évidence des viandes ! Chez l'artisan, la quantité est au choix

Environ 38 600 naissances ont été dénombrées dans 58 départements, mais 90 % des animaux viennent de quatre départements : Deux-Sèvres, Maine-et-Loire, Vendée, Loire-Atlantique. Si les troupeaux gagnent en taille, 200 cheptels regroupent encore 50 % de l'effectif national rassemblé par les 1 200 élevages qui privilégient cette race.

du consommateur, notre boucher sachant faire des produits à 8 € le kg, ou même du pot-au-feu à 4 €. Malgré ce savoir-faire, le métier disparaît progressivement, onze bouchers à Parthenay en 1988, plus que deux bientôt. La boutique est réputée, mais les enfants Laguiseray, effrayés par le temps qu'investit notre artisan, n'ont pas voulu apprendre le métier. Consommation et distribution sont modifiées globalement. Des paramètres dont l'office de sélection de la race tente de comprendre la dynamique pour les sélections à venir.

UNE SÉLECTION ADAPTÉE AUX NOUVEAUX USAGES

Après le travail sur la conformation bouchère, la race veut équilibrer ses qualités. Notamment la croissance de sa matière grasse, relativement tardive. La race s'appuie aussi sur des qualités naturelles qu'elle ne veut pas perdre, en particulier sur ses morceaux avant qui semblent être meilleurs que ceux des autres races. Quatre grands thèmes sont suivis par les agents de l'office de sélection : musculature, squelette, qualités de race, aptitudes fonctionnelles.

Les indicateurs dégagent une note qui doit être au-dessus de 100. L'équation qui définit le travail de sélection évolue avec la nouvelle configuration des troupeaux. *«On va désormais favoriser les qualités maternelles et les facilités de vêlage. Face à des troupeaux toujours plus grands, les éleveurs ne sont plus en mesure de surveiller aussi bien les vêlages, notamment la nuit.*

Les animaux ne s'en portent pas plus mal non plus», note Serge Bonnenfant. La forte dynamique a renversé la situation, la reconnaissance est au rendez-vous. La race est devenue une image pour le département des Deux-Sèvres. Elle symbolise aujourd'hui la nouvelle nature de l'agriculture qui resserre ses relations avec l'alimentation. Le paysage de la Gâtine lui-même se transforme, formant une nouvelle image. Une image qu'habitants, agriculteurs et consommateurs construisent au sein de rapports complexes. Quand vous dégusterez à nouveau une côte de parthenaise, vous en serez, indirectement, l'un des acteurs. ■



Jacques-Bernard
Laguiseray,
l'un des derniers
artisans bouchers
de Parthenay.

Le beurre d'Échiré lutte pour l'excellence

Symbole de l'excellence gastronomique du Poitou-Charentes, le beurre d'Échiré est l'un des trois meilleurs beurres de la région. On le retrouve sur les grandes tables de France. Quatre piliers protègent son excellence.

Le premier, c'est le terroir qui donne ses parfums aux 150 élevages laitiers présents sur l'AOP dans un cercle de 50 km autour de la laiterie. *«Le cahier des charges comporte un terroir délimité, des règles sanitaires de troupeau, des règles de production, contrôlées régulièrement»,* précise Guy Bonnot, le directeur de la Coopérative laitière de la Sèvre à qui appartient la laiterie d'Échiré. *«L'AOP organise des dégustations au laboratoire sensoriel de Surgères. Des consommateurs, des professionnels et des producteurs y notent la texture, la répartition de l'eau, le goût.»*

La seconde part, c'est à la fois la compétence, le matériel et l'hygiène. *«Nos techniciens vérifient régulièrement les paramètres du système qualité. C'est un travail global : à chaque moment on risque de perdre ce qu'on a gagné en amont si on*

n'est pas vigilant sur la suite. De nouveaux locaux nous assurent une "marche en avant" et une hygiène absolue.» Le lait est écrémé dès son arrivée à la laiterie.

En troisième lieu, deux opérations dominent : *«À cette crème, nous ajoutons des ferments lactiques sélectionnés. Cet apport majeur développe les arômes en 12 à 18 heures.»* Puis vient le barattage, *«l'opération choque la matière grasse, casse la membrane du globule gras et donne naissance au grain de beurre. L'œil et l'expérience du baratteur vont déterminer à quel moment "la crème se décolle des parois". Sans cela, le beurre aurait un grain irrégulier. On le tourne donc longuement pour arriver à une texture très fine, régulière, où l'eau est bien répartie.»*

PETITS VOLUMES. Enfin, le travail artisanal : Échiré utilise une baratte en bois de teck et apporte une attention renouvelée grâce à de petits volumes. *«On vend plus cher, mais on n'est pas dans la logique des beurreries industrielles qui intègrent les investissements dans les grands volumes. Une baratte bois c'est*

difficile à entretenir. Ça prend 2 heures 30 pour faire une tonne de beurre. Les outils industriels sortent jusqu'à 10 t de beurre à l'heure. Une fois le barattage terminé, on fait tomber le beurre dans un chariot, manuellement, et on le reprend, à la main, 10 kg par 10 kg pour charger les machines. On fait vivre un nombre plus important de personnes.»

Pourront-ils longtemps maintenir les composantes, notamment en main d'œuvre, sur laquelle repose la valeur de ce produit ? Les acteurs du haut de gamme doivent se regrouper. Ce qu'ont commencé à faire Échiré et de Sèvre et Belle pour constituer la Coopérative laitière de la Sèvre. *«Ce qui a permis le rapprochement et le mariage, c'est que ces deux coopératives étaient toutes les deux tournées vers du haut de gamme.»* L'ouverture d'un magasin à Tokyo a donné une nouvelle forme aux développements engagés, d'autres se préparent : un partenariat avec un chef de la région est envisagé. Avant d'autres innovations que la laiterie ne s'interdit pas mais qui devront maintenir l'authenticité de son produit. **P. P.**