

► Festival du Bœuf

Un nouveau cap cette année

Depuis plus de vingt ans, le Festival du Bœuf n'en finit pas de déployer son ambition : créer un événement d'envergure qui promeuve la bonne viande charolaise de la fourche à la fourchette. Avec l'inauguration d'un nouveau village viande cette année, la société d'agriculture de Charolles est sur le point de réaliser son rêve.

Le Festival du Bœuf ouvre ses portes dans une semaine (1^{er} et 2 décembre). Depuis ses tout débuts, cet événement, qui n'a jamais cessé de prendre de l'ampleur, a toujours été pensé « de la fourche à la fourchette ». C'est ainsi qu'avec opiniâtreté, la société d'agriculture a constamment eu à

cœur d'enrichir le traditionnel concours d'animaux de boucherie d'autres animations, avec la promotion de la viande charolaise comme finalité. Cette année, le Festival va franchir un cap supplémentaire en la matière. En dépit de ses 600 bovins de haute qualité commercialisés chaque année, de son

succès régional et de son incroyable aura auprès de toute la filière, le Festival a toujours peiné à attirer les médias nationaux et un public citadin. Ce n'est pourtant pas faute d'idée ni d'audace, comme en témoignent les éditions précédentes et le copieux programme qui suit...

Témoins de l'ampleur prise par la manifestation depuis une dizaine d'années, plusieurs partenaires ont eu envie d'accompagner le Festival vers une plus grande exposition médiatique. Cette année, le conseil départemental a décidé d'apporter un gros coup de pouce à la société d'agriculture. Avec comme condition d'innover dans la promotion de la filière viande charolaise.

Nouveau défi

La société d'agriculture s'est tournée vers Frédéric Paperin, directeur de la Maison du Charolais et Michel Duprés de la chambre d'agriculture pour imaginer un nouvel espace baptisé « le village viande ». Sur 400 mètres carrés, ce village accomplira la gageure de rassembler tous les acteurs d'une filière charolaise certes passionnante mais toujours turbulente ! D'ores et déjà, le Festival aura réussi à impliquer tous ces opérateurs et maillons dans une communication commune. Et sans sombrer dans un discours trop technique ou se perdre dans les subtilités



d'une filière charolaise complexe, tous auront comme seul leitmotiv de montrer que la viande charolaise est bonne et « près de chez vous ». Message clair matérialisé par un bon repas en famille, révèle le président de la société d'agriculture Gilles Degueurce.

Ce village viande sera le premier espace traversé par les visiteurs. Il prendra place sous un immense chapiteau de cent mètres de long, jouxtant la grande halle de Charolles. C'est là que seront installés aussi les 25 vitrines du concours d'apprentis bouchers, la grande scène ainsi que l'espace restauration. Le village viande s'ajoute à la longue liste des innovations qui ont vu le jour au Festival du Bœuf. Innovations qui pour la plupart ont pris leur essor avec le temps et qui seront encore de la partie cette année.

Personnalités attendues...

Comme chaque année, le Festival accueillera quelques vedettes. C'est encore à confirmer, mais les organisateurs ne désespèrent pas de recevoir le célèbre critique gastronomique Périco Légasse. Moins people,

mais acteur de poids dans la grande distribution, le patron de Système U est attendu pour la signature d'une charte avec les signes de qualité, révèle Gilles Degueurce. Enfin, la société d'agriculture profitera de l'événement pour présenter son taureau d'acier qu'elle destine à la ville de Charolles. C'est en effet en partant du constat que le grand public ne fait pas toujours le lien entre Charolles et la première des races à viande qu'il a été décidé d'investir dans une œuvre d'art évoquant un taureau charolais. Réussi, cet imposant taureau dont les motifs géométriques n'altèrent pas les rondeurs viandées de la race, sera dévoilé, en avant-première, au Festival du Bœuf.

MARC LABILLE

Rendez-vous sur le village viande Charolais-Brionnais

Au cœur du nouveau village viande, une fresque de 15 m de long présentera, sous la forme de scénettes sur fond de paysage bocager, les cinq grands maillons de la filière charolaise : élevage, accompagnement technique, abattage, boucherie, consommation. « Cette mise en scène a été conçue pour que le visiteur se fasse très vite une idée générale de la chaîne de valeur que représente notre filière », explique Frédéric Paperin, directeur de la Maison du Charolais. Parmi les messages véhiculés : un élevage à l'herbe et à taille humaine ; le poids économique de la filière et les emplois induits ; une traçabilité et un suivi qualité irréprochables ; le respect des animaux et l'entretien des paysages ; une filière qui s'engage dans la qualité à travers les signes officiels de qualité ; des bouchers à l'écoute des consommateurs... L'accent est également mis sur ce moment de plaisir partagé que représente un bon repas en famille autour d'une viande charolaise. Instant de bonheur permis par cette formidable chaîne vertueuse décrite ici, fait valoir Frédéric Paperin. Pour que l'expérience soit complète, des dégustations de viande grillée seront assurées par l'Ambassade du Charollais. Le chef Philippe Dumoux animera des démonstrations culinaires et des dégustations de viandes à cuissons plus longues. Le village viande accueillera par ailleurs la fédération nationale des bouchers. Un stand Interbev avec son animateur complètera le tout. Enfin au centre de ce village, la MFR d'Anzyle-Duc aménagera une véritable place de village typique du Charollais-Brionnais. L'occasion d'interpeller les visiteurs sur le territoire de valeur qu'est le Charollais-Brionnais et qui justifie sa candidature au Patrimoine mondial de l'Unesco, conclut Frédéric Paperin.

► Bovins de boucherie : 700 animaux attendus

Près de 700 gros bovins de boucherie sont attendus pour le plus gros concours du genre en France. Cette année, la société d'agriculture de Charolles n'a pas revécu le record de 2017 et ses 1.200 animaux engagés ! L'effectif revient en effet au niveau des années antérieures avec 800 inscriptions. Cette baisse aurait au moins trois explications, analyse le président Gilles Degueurce. D'abord, il y a le nouveau règlement sanitaire IBR qui exclut un certain nombre d'animaux. Il y a bien évidemment la sécheresse qui, faute d'herbe, a compromis la préparation de certains bovins. Enfin, le président reconnaît que la moins bonne vente du Festival de 2017 a marqué les esprits. Au final, la société d'agriculture recense 80 élevages de moins qu'en 2017 ce qui fait tout de même encore 250 exposants inscrits !

Quoi qu'il en soit, les organisateurs seront tout de même obligés d'éliminer une centaine d'animaux car le site de Charolles ne peut en accueillir plus de 700. Comme chaque année, le tri fera en sorte d'exclure le moins d'élevages possible en limitant le nombre à 6 ou 7 bêtes par exposant, détaille Gilles Degueurce. Et le Festival étant le fleuron des concours de bovins de boucherie de haute qualité, les organisateurs veilleront à



ne conserver que des animaux irréprochables et bien finis. Il s'agit aussi que l'offre réponde à la demande, confie le président qui indique qu'au Festival, il faut environ 650 bovins de boucherie chaque année. S'il est toujours difficile de livrer un pronostic sur les ventes à venir, on sait d'ores et déjà que toutes les chevilles habituelles du Festival (abatteurs, groupements, chevillards...) ont réservé leurs espaces privatifs, informe Gilles Degueurce. Avec un commerce morose comme il l'est en ce moment, deux scénarii sont possibles, analyse le président : soit ça se vend mal comme en 2017. Soit au contraire, la grande distribution tente de relancer la consommation en investissant dans la promotion et de belles plaques...

O'SITOIT
L'Energie Positive
Installateur - développeur local depuis 2009

FINANCEZ VOTRE BÂTIMENT grâce au photovoltaïque

**Conception | Installation
Maintenance
Location de toiture**

afaq ISO 9001 ISO 14001 Qualité Environnement AMOR CERTIFICATION CHALIPLEC
ADVANCE Solar Installer SMA

O'SITOIT DIJON
11, rue Martin Lèjéas
ZAE, 21110 Aiserey
France
03 80 36 62 88
www.o-sitoit.com