

## ► Festival du Bœuf La viande charolaise atteint son public !

Le 25<sup>e</sup> Festival du Bœuf a tenu toutes ses promesses. Plus de 4.000 personnes se sont rendues à cet événement incontournable de la filière charolaise. D'année en année, la manifestation s'enrichit pour mieux promouvoir la viande et l'élevage charolais.

Les 25 ans du Festival du Bœuf ont été fêtés en beauté. Une fois de plus, la manifestation a tenu toutes ses promesses avec un bilan de nouveau excellent : une fréquentation en hausse à plus de 4.000 entrées estimées ; 1.400 repas servis rien que par le traiteur Dansart, auxquels il faut ajouter les burgers préparés par Le Pré d'Union ; 300 repas servis le samedi... Et il faut signaler aussi les

500 déjeuners offerts par les chevilles à leurs nombreux clients venus spécialement pour le concours de bovins de boucherie (lire en page 5). Fidèle à ses racines, le Festival du Bœuf changeait cependant d'allure cette année grâce à la nouvelle infrastructure mise à disposition par la Ville de Charolles. Incontestablement, la manifestation y a gagné en termes de confort, d'espace et de circulation. Ce fut plus

particulièrement notable pour la restauration et le concours de vitrines des apprentis bouchers, deux événements qui prennent place désormais dans le bâtiment neuf.

### 52 apprentis bouchers en compétition !

Le concours de vitrines réunissait cette année 52 jeunes concurrents issus de 26 établissements de formation du nord de la France à La Corse en passant par la Loire-Atlantique et la Suisse. Comme le soulignait Pascal Moine, président des bouchers de Saône-et-Loire, « c'est le plus grand concours national d'apprentis bouchers ouvert au public et le premier concours qui participe au meilleur apprenti de France ». Organisé par l'Institut charolais et le syndicat de la boucherie avec le soutien d'Interbev, de Charolais Viande, de Bigard, de la chambre des métiers et de l'OS Charolais France, le concours de vitrines a pour président de jury Romain Lebœuf, meilleur ouvrier de France 2015. Aux côtés des



Dimanche matin, les 26 binômes d'apprentis bouchers s'affairaient autour de leur plan de travail.

apprentis, on pouvait également admirer l'équipe de France de la boucherie qui prépare le championnat du monde qui aura lieu en septembre prochain en Californie. Le travail des bouchers, apprentis ou expérimentés, a beaucoup plu au public et la remise des prix aux jeunes fut une nouvelle fois très applaudie.

### Échanges, animations, dégustations...

Comme il avait su le faire avec son concours de vitrines, le festival innovait encore cette année avec un concours des viandes charolaises d'excellence (lire encadré). « Une suite logique », présentait le président de la société d'agriculture Gilles Degueurce. Ce premier essai, qui s'est clos par une remise des prix où l'on a vu quatre signes de qualité charolais réunis sur une même scène, est un symbole fort. Une initiative ambitieuse qui s'inscrit pleinement dans le parti pris du "village viande" créé au festival l'an dernier. Reconduit cette année, cet espace réunissant tous les acteurs de la filière charolaise a parfaitement rempli son rôle au carrefour des voies reliant la restauration et les bovins de boucherie. Échanges, animations, dégustations... y sont allés bon train.

Très actifs, les membres de l'Ambassade du Charolais ont accompagné 30 visites guidées sur le site, lesquelles ont été très appréciées.

### Émission radio et court-métrage !

Samedi, la société d'agriculture a participé à plusieurs tables rondes diffusées sur Radio Cactus. Enfin, sur l'écran géant du "village viande", les visiteurs ont été captivés par un court-métrage qui tournait en boucle. Il s'agit d'un film produit et joué par le comédien Fabrice Deville. Présent au Festival pour la seconde fois cette année, l'acteur de la série "Un si Grand Soleil" sur France 2 a voulu offrir à la profession « une promotion décalée du travail d'éleveur ». Un court-métrage décapant, tourné à Vaudebarrier, qui a visiblement fait mouche auprès du public et notamment des éleveurs qui sont venus féliciter et remercier chaleureusement le comédien.

MARC LABILLE

Plus de photos sur Agri71.fr

Agri71.fr



Sur le village viande, les échanges sont allés bon train entre visiteurs et représentants de la filière.

## Concours viandes charolaises d'excellence La boucle est bouclée !

Présidé par Monique Mathieu et supervisé par l'Institut Charolais, le concours des viandes charolaises d'excellence s'est déroulé le samedi à la Maison du Charolais. Une vingtaine de membres de jury étaient réunis pour classer des morceaux de viande au sein de quatre signes officiels de qualité (labels rouges, IGP, AOP). Pour des morceaux de viande rigoureusement identiques (muscles, cuisson...), les juges ont examiné la couleur, l'aspect, la tendreté, la jutosité... suivant les principes de l'analyse sensorielle développée par l'Institut Charolais. Un examen digne d'une dégustation de vins, expliquait Frédéric Paperin, directeur de la Maison du Charolais. Le classement mettait à l'honneur la boucherie, l'abatteur ainsi que l'éleveur à l'origine de cette viande.

### Palmarès

#### AOP Bœuf de Charolles

Or : boucherie de Beauregard, Gourdon - abatteur Charollais Viande - éleveur Gaec Tillier, Saint-Vincent-Bragny.  
Argent : charcuterie Dupaquier, Cluny - abatteur Charollais Viandes - éleveur Bruno Ducerf, Saint-Julien-de-Civry.



La remise des prix du concours des viandes charolaises d'excellence.

Bronze : boucherie du Téméraire, Charolles - abatteur Charollais Viandes - éleveur Jean-Charles Ducrot, Changy.

**IGP Charolais de Bourgogne**  
Or : boucherie U Express, Cuisseaux - abatteur Bigard Cuisseaux - éleveur Laurent Freron, Sagy.

Argent : boucherie Carrefour Toison D'Or, Dijon (21) - abatteur Sicarev Migennes - éleveur Romaric Gobillot (58).

**Label Rouge Charolais Terroir**  
Or : boucherie Magnol, Clermont-Ferrand (63) - abatteur Livrozet Viandes - éleveur Gaec Fénéon JGP et fil, Saint-Julien-de-Civry.

Argent : Migros Thoiry (01) - abatteur Gesler - éleveur EARL

Monnet, Oyé.

Bronze : boucherie Super U, Chamonix (74) - abatteur Gesler - éleveur Gaec du Petit Bois, Saint-Julien-de-Civry.

**Label Rouge Tendre Charolais Plaisir Charolais**

Or : boucherie Coop Amour, Chalon-sur-Saône - abatteur Charollais Viandes - éleveur Gilles Foret, Rigny-sur-Arroux.  
Argent : boucherie Au Tendre Charolais, Givry - abatteur Charollais Viandes - éleveur Gaec du Bois Vinot, Châtenoy-le-Royal.

Bronze : boucherie Centrale Victor La Rocca (58) - abatteur Socopa Villefranche-d'Allier - éleveur Philippe Moncelon, Saint-Bonnet-de-Four (03). ■

## Palmarès concours de vitrines des apprentis bouchers



- 1<sup>er</sup> CFA IMT Institut des métiers et techniques, Grenoble.
  - 2<sup>e</sup> EFMA - Bourgoin.
  - 3<sup>e</sup> CFA CMA 45.
  - 4<sup>e</sup> École professionnelle de la Boucherie - Paris.
- Challenge jugement animaux vivants
- 1<sup>er</sup> CEPAL Laxou.
  - 2<sup>e</sup> CEFMA de Tourcoing.
  - 3<sup>e</sup> CFAIE Val de Reuil.