

Marque Charolais Aveyron

«Qualité, traçabilité, dynamisme»

Le syndicat Charolais de l'Aveyron a déposé une marque à l'institut national de la propriété intellectuelle en décembre 2014 : «Charolais Aveyron». La soirée de présentation et de lancement de cette marque avait lieu jeudi 12 février, à l'Hostellerie de Fontanges, en présence d'éleveurs, d'acteurs économiques et de medias de commercialisation.

«Notre démarche peut être résumée en trois mots : qualité, traçabilité et dynamisme», voici comment Olivier Maruéjols, président du syndicat de la race, a entamé son discours de lancement de la marque. Il explique ensuite comment a germé dans l'esprit des éleveurs une telle démarche.

Regagner de la valeur ajoutée par l'innovation

«80 % des membres de notre structure ont moins de 40 ans ou avec une succession prochaine. Notre groupe est aussi soudé grâce à une seule et même passion : «le blanc!»». La jeunesse et le dynamisme du syndicat se traduit donc par une volonté d'innover pour aller de l'avant.

Olivier Maruéjols explique aussi les difficultés économiques que traversent les éleveurs, surtout depuis un an lorsque le prix a perdu de 15 à 20 %. La création de la marque, par la reconnais-



«La marque Charolais Aveyron appartient à tous les éleveurs de charolais qui sont libres de l'utiliser comme ils le souhaitent», a assuré Olivier Maruéjols, accompagné des membres du syndicat.

sance de la qualité des produits qu'elle désigne, a donc pour objectif de rapporter de la valeur ajoutée sur les élevages.

Pour le président du syndicat, la marque a une double résonance. Tout d'abord la renommée de l'Aveyron dans les grands centres urbains -Paris, Toulouse, Montpellier- n'est plus à prouver et se traduit par une

image de «bon vivre» et de gastronomie. Ensuite, la charolaise est la première race de France et, selon Olivier Maruéjols, la plus connue en tant que race à viande dans l'esprit des consommateurs français.

En outre, cette volonté de protéger l'association des deux mots, Aveyron et Charolais, découle en partie de ce qui s'est

passé avec le nom Laguiole. «Nous voulons garder notre identité et maîtriser le devenir de nos produits», ajoute le président.

Le collectif au service de l'individu

Cette marque créée par le collectif pour le collectif se veut un outil pour les éleveurs qui sont

«libres de l'utiliser comme ils le souhaitent à travers plusieurs créneaux de commercialisation : vente directe, boucheries traditionnelles, grande distribution, marchands, ou en bétail vif». La marque ambitionne donc d'être présente à la fois sur la filière du vif, surfant notamment sur la renommée des animaux aveyronnais à l'étranger, et à la fois sur la filière viande nationale en recréant le lien avec les consommateurs. «Cette marque doit relier les Hommes à un territoire et le territoire au produit» assure Olivier Maruéjols.

Un pas vers l'avenir

Les perspectives imaginées par les éleveurs sont multiples. Le président évoque notamment la mise en place d'outils de commercialisation collective ou le rapprochement avec une filière qui a actuellement le vent en poupe, la démarche Bleu Blanc Cœur. Cette dernière se positionne sur le créneau de l'«alimentation-santé», en proposant des produits riches en Omega 3, grâce à un cahier des charges portant sur l'alimentation animale. «Nous devons répondre aux attentes des consommateurs», conclut le président avant d'inviter tous les convives à profiter du dîner-cocktail 100 % charolais, accompagné de vin de Marcillac, pour préserver ce lien entre produit et terroir.

Bérandère CAREL

Concours culinaire Bœufs de Pâques à Baraqueville

Inscription avant le 1^{er} mars

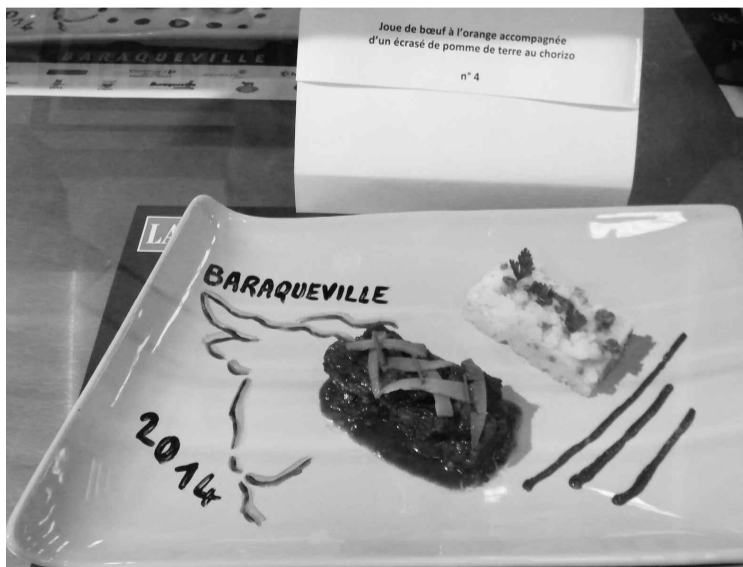
L'association des bœufs gras de Baraqueville, reconduit son désormais traditionnel concours culinaire à l'occasion du 17^{ème} concours des Bœufs de Pâques, les 21 et 22 mars à Baraqueville.

A l'image de l'année passée, les amateurs de cuisine de tous poils pourront s'affronter de manière gourmande lors d'un concours culinaire, jugé par des personnalités éminentes de la gastronomie aveyronnaise. Il s'agit entre autres des chefs étoilés : Nicole Fagegaltier, officiant à l'auberge du Vieux Pont à Belcastel, et Michel Truchon du Sénéchal à Sauveterre de Rouergue.

Pour la cinquième édition du concours les candidats devront cuisiner de la queue de boeuf. L'an dernier le morceau choisi était la joue. La lauréate était Florence Valat avec une recette de joue de boeuf à l'orange (voir encadré).

Les règles du jeu

A partir du 16 mars, les participants pourront retirer à la boucherie Ferrand, rue de l'église à Baraqueville, ou à la boucherie



Azémar, rue neuve à Rodez, environ 1 kg de queue de boeuf. Ils prépareront leur recette chez eux et devront rapporter le plat préparé à l'espace Raymond Lacombe samedi 21 mars en début de matinée. Ensuite chaque candidat aura une heure pour dresser une assiette de présentation, fournie par les organisateurs. Tous les ustensiles de cuisine, ingrédients ou éléments de décor nécessaires au dressage devront être apportés par les participants. Les plats seront jugés

sur le goût, les arômes, la texture, et bien sûr la qualité et l'originalité de la présentation.

Les résultats seront annoncés le même jour pendant la remise des prix. Tous les participants seront récompensés et se verront offrir un repas le samedi midi, un cours de cuisine par un chef étoilé et des bons d'achat chez des restaurateurs étoilés.

En accord avec les participants, les recettes seront libres de droit et diffusables pendant une durée indéterminée.

Pour participer

S'inscrire avant le 1^{er} mars

auprès de Jackye Sérieys au 06.19.29.54.24, ou à la mairie de Baraqueville au 05.65.71.10.10

Joue de bœuf à l'orange

Ingrédients : 1,5 kg de joue de bœuf, 1 gros oignon, 4 carottes, 150g de poitrine de porc, 700 g de champignons de Paris, 30g de farine, sel, poivre, 1 bouquet garni, 60 cl de vin rouge, 50 cl de fond de veau, huile, 1 pincée de gingembre, 1 pincée de paprika, 10 g de chocolat noir, 400 g de tomates pelées, 2 petites oranges.

La veille : mettre la viande, les carottes et les oignons coupés en dés, l'orange coupée en quartiers, bien les répartir, rajouter le bouquet garni. Mouiller avec le vin rouge à hauteur, fermer hermétiquement et laissez mariner 1 nuit.

Le lendemain : Faire revenir les champignons de Paris et les lardons. Egoutter la viande de la marinade. Préchauffer le four à 170°. Dans une cocotte en fonte faire revenir les morceaux de bœuf avec du beurre et de l'huile. Ajouter ensuite la garniture de la marinade, la faire revenir aussi, assaisonner.

Saupoudrer de farine, mélanger bien et mouiller avec la marinade et le fond de veau et les tomates pelées. Porter à ébullition, couvrir la cocotte et mettre au four pendant 3 heures

Pour avoir une viande tendre. Remuer plusieurs fois pendant la cuisson et ajouter de l'eau si nécessaire. En fin de cuisson retirer le bouquet garni et ajouter le gingembre, le paprika et le chocolat. Mélanger le tout puis ajouter les champignons et les lardons.

Servir avec un écrasé de pommes de terre au chorizo doux.