Le retour de la Parthenaise

La race parthenaise a bien faillu disparaître dans les années 70. Grâce à l'obstination d'une poignée d'éleveurs, la race est aujourd'hui sauvée et s'installe dans le créneau haut de gamme des viandes de boucherie

Jean-François Devendsaix

Au dernier salon de l'Agriculture, un champion parthenais conduit par Didier Poireau, éleveur et technicien de l'UNSPRA.

Au début des années 50, le beurre de la Parthenaise avait la plus haute cote aux Halles de Paris. On y payait au meilleur prix la production des laiteries de Saint-Christophe-sur-Roc, Echiré, Ménigoute, La Viette, Saint-Loup, etc., qui ne collectaient que du lait de vache parthenaise au grand dam d'ailleurs des éleveurs qui avaient choisi d'exploiter d'autres races Ce succès tenait à deux raisons.

La première était due au rendement beurrier exceptionnel de la race de la Gâtine : 18 litres du lait d'une Parthenaise, extrêmement riche en matière grasse, suffisent pour fabriquer 1 kg de beurre alors qu'il faut, pour le même résultat, 21 litres d'une Normande ou d'une Pie Noire.

La fabrication du beurre était donc particulièrement économique pour ces petites coopératives laitières. La seconde raison tenait au goût particulièrement fin du beurre parthenais. Certains affirment que ce goût devait plus au terroir de la Gâtine qu'à la race elle-même mais des études récentes de l'INRA tendent à prouver que la finesse du beurre est due à la présence importante de globules gras de grande taille.

Les multiples raisons du déclin

C'était alors l'âge d'or de la Parthenaise qui résultait du choix qu'avaient fait, avant la dernière guerre, les éleveurs, les sélectionneurs et les services de l'Etat d'engager la Parthenaise dans la production laitière alors même que la race était déjà en déclin.

En 1932 le troupeau parthenais était tombé à 728 000 têtes, ayant perdu 300 000 têtes en vingt ans. La motorisation de l'agriculture portait en effet un coup dur à la race dont l'une des principales qualités était de produire d'excellents animaux de trait. Depuis la fin du XIXe siècle, les vignerons des Charentes, de la Gironde, les céréaliers de la Beauce venaient chercher, dans la région, des boeufs de trait parthenais qui, dressés et liés au joug, avaient une puissance et une endurance exceptionnelles.

La disparition progressive des petites exploitations aggravait aussi le déclin de la race. La vache parthenaise y était en effet l'animal rêvé : elle travaillait au champ comme le boeuf, et quand elle avait tiré la charrue, elle produisait ses 2 500 kg de lait à l'année qui permettaient de fabriquer un très bon beurre après le sevrage du veau. Et pour couronner le tout, le boeuf ou la vache trouvait facilement preneur pour la viande dans des marchés à la renommée

nationale comme ceux de Parthenay, Bressuire, Champdeniers ou Coulonges-sur-l'Autize.
La concurrence conjointe des autres races allait porter un coup qui faillit être fatal à la Parthenaise. D'une part celle de la Normande et la Pie Noire qui sont plus productives en lait bien que celui-ci soit moins riche en matière grasse et d'autre part celle de la race charolaise. De nombreux éleveurs commencent en effet, dans les années 30, à croiser des taureaux charolais aux fortes performances bouchères à leurs vaches parthenaises les moins bonnes laitières.
Ce phénomène prend de plus en plus d'ampleur jusqu'entre 1965 et 1970 où la moitié des vaches parthenaises inséminées le sont avec de la semence de taureau charolais.
Tous ces facteurs font que la Parthenaise ne compte plus en 1949 que 415 000 têtes pour tomber à 338 000 en 1958 et 170 000 en 1963 où il ne reste plus qu'une douzaine d'éleveurs adhérents au herd-book, gardien de la race pure. Il faut dire aussi que l'on est, à cette époque de l'après-guerre, en pleine période "productiviste" et que la mode est à la rationalisation extrême. Pour illustrer cet état d'esprit, citons le professeur Quittet qui, dans un rapport au ministre de l'Agriculture, écrit en 1957 : *«Seules, les grandes races bovines ont leur place dans le paysage bovin français. Les petites races locales doivent, à tout prix, disparaître.»* !

L'ABANDON DE L'OPTION LAITIÈRE AU PROFIT DE LA VIANDE

C'est vers 1970 que cesse ce que d'aucuns ont appelé «l'obstination de la Parthenaise pour la production laitière». L'élément déclencheur est la loi sur l'élevage qui crée des Etablissements départementaux de l'élevage (EDE).
En 1971, les quelques éleveurs encore inscrits au herd-book, l'EDE des Deux-Sèvres et la Coopérative d'élevage et d'insémination artificielle (CAEIA) de Saint-Symphorien tombent d'accord pour mettre en avant l'option viande. La CAEIA achète trois taureaux parthenais, âgés de 15 mois, qui possèdent un petit gabarit à la conformation très arrondie présentant une qualité viande équivalente au Charolais.
Il faut préciser en effet, et ceci est capital, que, schématiquement, les animaux de type laitier ont des muscles longs et que les animaux de type viande ont des muscles ronds. La sélection de la race parthenaise portant, depuis des décennies, sur la production laitière, les caractères viandés de l'animal avaient, en grande partie, disparu.
Dans le même mouvement la poignée d'éleveurs purs et durs s'inscrivent, pour la première fois, au Syndicat départemental de contrôle des performances des animaux de boucherie des Deux-Sèvres (SCPABE).
Il faudra dix ans pour remporter le combat de la Parthenaise, race à viande. Jusqu'en 1975, les belles génisses partent à la viande mais dès 1975, les éleveurs gardent les meilleures pour la reproduction. On sait alors que la partie est sur le point d'être gagnée.

VERS LE LABEL ROUGE POUR UNE VIANDE DE QUALITÉ SUPERIEURE

L'Unité nationale de sélection et de promotion de la race (UNSPRA) parthenaise, fondée en 1983, enfonce le clou par une politique de sélection rigoureuse.
Des bouchers participent à la promotion d'une race toute en muscles où le rendement en viande nette est de plus de 77 %, surpassant toutes les races. Cette viande, rouge, maigre mais persillée, est très appréciée des consommateurs et ses fans assurent qu'elle est la meilleure de toutes les viandes bovines.
En 1987, le cheptel parthenais est stabilisé à 7 070 vaches et depuis il ne fait que croître : en cinq ans il est passé à 9 000 vaches pour 25 000 têtes de race pure et le nombre d'éleveurs a doublé. Et, fait plus encourageant, 40 jeunes éleveurs du Maine-et-Loire et 80 de Vendée "démarrent" leur troupeau avec des Parthenaises. L'objectif de l'UNSPRA est d'atteindre les 15 000 vaches de race pure en l'an 2000. Ce sera peu encore face aux divisions limousines et charolaises fortes respectivement de 600 000 et 1 500 000 vaches.
Mais un fait est significatif : des éleveurs utilisent aujourd'hui des taureaux parthenais pour les croiser avec des vaches charolaises... Juste retour des choses !
L'UNSPRA parthenaise, en liaison avec l'association de promotion des viandes de qualité supérieure (APVQS), veut maintenant faire reconnaître la qualité de la viande par un label rouge. Une étude est d'ores et déjà lancée par "Qualité France".
La ville de Parthenay n'est pas en reste pour accompagner le renouveau de la race parthenaise. Les grandes fêtes de la Pentecôte sont baptisées Carna Fiesta et l'on y déguste un boeuf, grillé sur la grande place du Drapeau, Parthenais bien sûr...

Claude Fouchier

LE STANDARD DE LA PARTHENAISE

LA TETE
Tête expressive, front large, carré, chanfrein rectiligne, naseaux bien ouverts, mufle gros, joues fortes, oeil noir. Le chignon est peu saillant. Oreilles grandes et très mobiles. Encolure courte, très musclée chez le mâle. Fanon moyen.

TRONC
Très developpé, squelette puissant.
Garrot large.
Dos droit. Poitrine profonde.
Côtes arrondies.
Hanches et bassin larges.
Cuisses et fesses musclées et arrondies. Queue longue.

MEMBRES ET APLOMBS
membres forts, articulations nettes et larges. Aplombs réguliers. Pieds sains et solides.

UNSPRA

Des animaux bien conformés

PEAU ET ROBE
Peau souple d'épaisseur moyenne, se détachant bien du tissu sous-jacent.
Couleur froment à muqueuses noires.
Le pelage comprend trois couleurs : noir, gris perle et froment.

Résultats sur carcasse entière à la découpe :
os : 14%
gras : 3,1%
déchets : 5,7%
viande nette : 77,2%

Unité nationale de sélection et de promotion de la race parthenaise (UNSPRA)
Les Ruralies - BP 4 - 79230 Vouillé - Tél 49 75 68 75