

SIGNÉ POITOU-CHARENTES

La passion du veau de Chalais

Chalais et son veau ont une longue histoire commune. En 1933, le célèbre critique littéraire Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky et surnommé «le prince des gastronomes», faisait mention du veau de Chalais et évoquait sa viande au goût de lait et à l'extrême tendreté. En effet, nourri uniquement au lait de sa mère (ou d'une «tante») dont l'alimentation est essentiellement à base de fourrages, le veau de Chalais est alors une garantie de qualité et une viande haut de gamme. Dans les années 1960-1970, on dénombrait même jusqu'à 250 veaux sur le marché hebdomadaire de Chalais et chaque année un comice célébrait et récompensait le meilleur veau. Mais dans les années 1980, l'arrivée de la culture productiviste et des veaux de batterie sonne le glas de cette production extensive et la fin du comice. Toutefois, en 1992, une poignée d'éleveurs de Chalais et des alentours, désolés de ce déclin, décident, en collaboration avec la mairie de Chalais, de redonner vie au comice. L'année suivante, ils créent l'Association pour la promotion du veau de Chalais, qui se donne pour objectifs principaux de relancer une filière tombée dans l'oubli, promouvoir une viande de qualité exceptionnelle et dénicher des nouvelles parts de marché afin de contrer une filière bovine en crise. Dès 1995, la marque «veau de Chalais» est ainsi déposée à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI). Puis, en

2003, à la suite d'une rencontre avec l'Irqua, les responsables de l'Association pour la promotion du veau de Chalais décident de tenter d'obtenir l'identifiant «Signé Poitou-Charentes» : la production de veau de lait est alors soumise à un cahier des charges strict – beaucoup plus contraignant, par exemple, que pour l'obtention du label rouge «veau élevé sous la mère» – qui définit la zone de production et stipule des conditions de race, d'origine, de logement, d'alimentation et d'abattage, notamment. Une rigueur et un souci de qualité qui portent leurs fruits puisqu'en 2007, la quinzaine d'éleveurs regroupés au sein de l'association finissent par décrocher cet identifiant.

VERS L'AOP. Depuis 2009, l'association ambitionne de recevoir une reconnaissance AOP. Le verdict devrait tomber à la fin 2011. «*La demande d'AOP est particulièrement chronophage et gourmande en énergie*, explique Muriel Enique, animatrice de l'association. *Mais il s'agirait d'une reconnaissance suprême si nous l'obtenions et ce serait la première fois que l'on verrait une AOP pour du veau.*»

Pour constituer le dossier de demande de cette AOP, Muriel Enique et les responsables de l'Association pour la promotion du veau de Chalais ont dû effectuer des recherches historiques afin

de démontrer le lien du veau et du terroir chalaisien. Recherches fructueuses car ils ont pu trouver des traces de production et de vente de veaux de lait à Chalais dès les années 1875 : «*Alors que dans les années 1850, le veau de lait était élevé et vendu à Paris, nous avons découvert que, par la suite, la production s'est éloignée de la capitale, pour des raisons principalement économiques. Et, alors que le phylloxéra venait de décimer les cultures viticoles dont vivaient tous les agriculteurs de la région de Chalais, la nécessité d'une reconversion à laquelle s'ajoute l'arrivée du chemin de fer menant à Paris ont fait que de nombreux paysans se sont lancés dans le veau de lait devenu ensuite le veau de Chalais*», raconte Muriel Enique, avant de préciser : «*Bien sûr, je pense que d'autres territoires ont essayé de produire du veau de lait, mais le terroir exceptionnel dont on bénéficie aux alentours de Chalais a fait le reste et a permis de vraiment pérenniser cette production.*»

En effet, les sols pauvres en fer de la région favorisent le goût et la qualité de la viande du veau, nourri par un lait maternel également pauvre en fer. En outre, Muriel Enique a retrouvé dans un manuel scolaire des années 1930, *La géographie par l'observation*, le département de la Charente de Louis Brunet, une carte où Chalais est représenté par un veau...

UNE DEMANDE CROISSANTE. En attendant la réponse pour l'AOP, les producteurs du veau de Chalais, qui est commercialisé uniquement dans les boucheries de la région ou en vente directe, restent sereins. Car la filière se porte bien. «*Nous avons une forte demande des consommateurs : le veau de Chalais bénéficie d'une image de produit de qualité et d'une production liée au terroir, un peu comme un patrimoine historique. À travers la viande de ces veaux, les clients recherchent l'authenticité et le goût d'antan.*» D'ailleurs depuis février 2011, la zone d'appellation «Signé Poitou-Charentes» s'est agrandie : trois communes de Dordogne (Saint-Barthélemy-de-Bellegarde, Montpon-Ménéstérol et Eygurande), deux cantons de ce département (Ribérac et Saint-Aulaye) et deux cantons de Gironde (Guîtres et Coutras), soit une vingtaine d'élevages, peuvent désormais prétendre à la production de veau de Chalais. Un véritable renouveau.

Aline Chambras



XAVIER CHANSSARD

Aurochs, porc noir et limousine

Dans la vallée de l'Argenton, à Pogné en Charente, paissent 90 aurochs reconstitués, le plus gros troupeau français. «En 2003, pour pouvoir reprendre les terres de mon grand-père, il fallait que je les exploite. J'ai donc cherché des espèces rustiques, sans entretien, et comme j'ai toujours été passionné de préhistoire, mon choix s'est porté tout simplement sur les aurochs», explique Xavier Chansard. Le dernier individu de cette espèce est mort en Pologne au XVII^e siècle. À partir de croisements de différentes branches de *Bos taurus taurus*, l'éleveur essaie de retrouver la forme si particulière de *Bos primigenius*. Bon an, mal an, la silhouette des bovins de Pogné ressemble bien à celle que les hommes peignaient il y a 18 000 ans sur les parois des grottes de Lascaux mais ils sont bien plus petits que le vrai aurochs : «Nos animaux ont quelque 40 centimètres de moins, nous n'arrivons pas à retrouver la taille de l'époque.»

Mais ce n'est pas là son ambition première : «Je travaille le goût avant tout. Je veux faire découvrir de nouvelles saveurs. Dans les années 1960, on a privilégié la productivité à la diversité des goûts. Du coup, en France, en quelques années, certaines races sont passées de 400 000 à 400 têtes.»

Aussi, en plus de l'aurochs reconstitué dont la viande sans gras, tout en restant tendre, reste très proche de celle de la vache,

«avec un goût légèrement plus prononcé», Xavier Chansard s'est mis aussi à élever, toujours en bio, une centaine de porcs noirs gascons. «J'ai choisi cette race aussi pour son potentiel à rester dehors et pour ses exceptionnelles qualités gustatives.» En effet, la viande est moelleuse et savoureuse. On reconnaît les accents habituels du porc mais modulés complètement différemment. Quant à ses 120 vaches limousines, elle produisent «une des viandes les plus goûteuses, avec la fibre la plus fine qu'on puisse trouver chez une vache». Et, l'éleveur vient d'ajouter à son

cheptel de bêtes à cornes trois immenses bœufs africains, des watusis, aussi destinés à la viande, «pour faire un test».

MODULER LES SAVEURS. S'il ne peut pas moduler la finesse de ce grain due à l'espèce, Xavier Chansard nuance les saveurs des viandes et la quantité de graisse en actionnant deux leviers : l'alimentation et le bien-être. Les vaches sont nourries au méteil, comme les porcs, et engraisées à la farine de triticales, aux pois et à l'avoine. Les aurochs broutent l'herbe de leur prairie et sont nourris au foin en



Noémie Pinganaud

RECETTE DE L'IRQUA

Tajine de veau de Chalais aux échalions, miel et safran « Signé Poitou-Charentes »

Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

- 1 kg d'échalions « Signé Poitou-Charentes »
- 1,5 kg de veau de Chalais à braiser « Signé Poitou-Charentes »
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1/4 de gramme de safran « Signé Poitou-Charentes »
- 3 cuillères à soupe de miel « Signé Poitou-Charentes »
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe d'huile vierge de tournesol « Signé Poitou-Charentes »
- Sel de l'île de Ré IGP en cours
- Poivre du moulin

Pelez et émincez finement les

échalions. Salez les morceaux de viande des deux côtés. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile.

Déposez la viande et laissez-la cuire 5 mn, sans la bouger, pour qu'elle dore bien. Retournez-la et laissez cuire de nouveau 3 à 5 mn. Ajoutez les échalions, les épices, le sucre et le miel. Laissez cuire 10 mn. Versez de l'eau tiède à mi-hauteur, salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter 45 mn sur feu très doux. Environ 10 mn avant la fin de la cuisson, retirez le couvercle pour que la sauce réduise légèrement. Conseil : pour un tajine savoureux, demandez au boucher un mélange d'épaule, de flanchet et de tendron découpés en gros cubes.

hiver. Quant au bien-être, il le préserve notamment en évitant la surpopulation, en faisant régner le calme pendant les transports et avant l'abattage. «Les bovins stressent plus que les cochons et, surtout, répercutent leur nervosité sur la qualité de la viande.»

Depuis qu'il a un laboratoire, Xavier Chansard transforme aussi ses produits. En plus des pièces à la découpe, il prépare des salaisons de porc gascon (jambon, coppa, jésus, pancetta et saucisson à l'ail) ou d'aurochs (viande séchée, saucisson et jésus), de la charcuterie (rillettes, pâtés et mousse de foie) et des plats préparés (sauté de veau, tripes, bourguignon). On peut le trouver à la boutique de sa ferme, sur les marchés de producteurs et aussi, avec son barbecue, sur les foires et festivals de Charente.

Anh-Gaëlle Truong

Les jardins de l'aurochs vert
16700 Pogné 05 45 30 36 27
www.aurochsvert.com