## LE FESTIVAL DU BŒUF CHAROLAIS

Ce dimanche 4 décembre était un grand jour tant pour la Société d'Agriculture que pour la Ville de Charolles puisque nombre de personnalités et élus étaient conviées pour la pose de la 1ère pierre de l'extension de la halle du parc des expositions de Charolles (1 500m²), et ce, juste avant l'inauguration du 22ème Festival du Bœuf.

Parmi ces personnalités autour de Pierre Berthier Maire de Charolles et Conseiller Départemental et de Gilles Degueurce : M. Gilbert Payet Préfet de Saône et Loire et Mme Marie Guite Dufay, présidente de la région Bourgogne-Franche Comté qui venait pour la 1ère fois à Charolles, M. Jean Pierre Fleury, président de la FNB, mais aussi M. Saffrey Sous Préfet de l'Arrondissement de Charolles, Mme Edith Gueugneau Députée, M. Accary Président du Conseil Départemental, M. Pallot Président de la Communauté de Communes, M. Gordat Conseiller Régional, M. Decerle Président de la Chambre d'agriculture régionale de Bourgogne et de Saône et Loire, M. Moine Président du Syndicat de la boucherie de Saône et Loire et Bourgogne, MM. Le Lann et Guilhard Président de la Confédération française des bouchers-charcutiers-traiteurs, et bien d'autres.... Toutes ces personnalités présentes sont la preuve que Charolles est un site porteur de grands événements.

Chacun a pu se féliciter de la concrétisation de ce projet porté successivement par le Conseil Départemental, puis par la Commune de Charolles et enfin par la Commune de Charolles.



Un site de rassemblements qui permettra d'accueillir des séminaires et réunions dans le cadre du développement économique de la région, et ce, dans des locaux agréables avec des espaces et de grandes baies vitrées qui s'ouvriront sur le bocage charolais. Pour nous, Sté d'agriculture, ce lieu nous permettra de recevoir dignement nos visiteurs dans l'espace restauration prévu et nos exposants dans la salle d'exposition. Il en sera de même pour la Foire Exposition de Charolles.



Nous espérons ainsi pourvoir réaliser quelques économies en location de chapiteaux.

Comme toujours, la foule n'a jamais cessé d'envahir les allées du Hall et des chapiteaux aménagés, avec environ 4000 visiteurs. Ce chiffre justifie bien l'aménagement de ce site devant le succès sans cesse grandissant de cette manifestation.





Les Maisons Touillon de St Bonnet de Joux et Dansard de Marcigny ont servi pour la Sté d'Agriculture et aussi pour quelques chevilles plus de 2500 repas sur ces 2 journées.

L'ensemble des personnalités présentes, précitées, ainsi que Christian Decerle Président de la Chambre d'Agriculture de Bourgogne et de Saône et Loire, n'ont pas hésité à hisser le festival du Bœuf au « 1<sup>er</sup> rang mondial ».

Ce dernier voit dans ce festival la preuve « qu'une filière équitablement rémunérée est possible »

Quant au Préfet, il saluait *le dynamisme de toute la filière bovine qui a toujours la « volonté de s'en sortir »* 

De beaux encouragements!!





# LE FESTIVAL DU BŒUF,

# C'est le rendez-vous des artistes

## Avec Roth

Le dessinateur, artiste humoristique, Roth, nous a imaginé une banderole pour présenter notre manifestation avec un message porteur, on l'espère.....



## Avec les éleveurs

Oui, le festival est quelque part le rendez-vous des artistes du bœuf (Th. Dromard – Le Jsl). En effet on peut dire que les éleveurs sont des artistes professionnels : il faut tout d'abord choisir le bon taureau pour telle vache pour marier les gênes et les caractéristiques, surveiller les vêlages, soigner et bichonner les veaux jusqu'au sevrage, adapter l'alimentation pour mettre du muscle et du persillé où il faut. Assez vite pour ne pas perdre d'argent, mais pas trop pour préserver la succulence de la viande. C'est 3 à 4 ans de patience et de prise de risques pour ces animaux lourds et fragiles. Mais à la sortie, tout comme les artistes quand le résultat est là, le festival du bœuf est le moment où les bêtes, le talent et le travail sont payés à leur juste prix.

Cette année on comptait encore plus d'élevages : 280 (parmi lesquels : 1 de l'Ain, du Rhône, du Cher et de l'Yonne, 7 de l'Allier, 2 de Côte d'Or, et 5 de la Loire)

Près de 700 bovins répartis ainsi : 36 bœufs, 19 culards, 110 culardes, 336 génisses, 174 vaches et 22 vaches culardes, sachant que nous avions 987 engagements et que la tâche pour supprimer des animaux est très, très complexe......

Des acheteurs, encore plus nombreux, (chevilles, GMS, artisans bouchers) sont venus de toute la France.

Encore une bonne année puisque 98% ont été vendus.



# LE PALMARES DU CONCOURS DE BOVINS DE BOUCHERIE

LES GRANDS PRIX	CATEGORIE	Date de naissance	ELEVAGE	COMMUNE
LICOL D'OR (parrainé par le Crédit Agricole Centre-Est)	CULARDE 2013	24/12/2012	BAUDIN GAEC de La Beluze OUDRY	
SUPER PRIX D'HONNEUR			OODKT	
SUPER PRIX D'HONNEUR	VACHES 2012	01/04/2012	GUEDJOU Charles -	LA COMELLE
SUPER PRIX D'HONNEUR	GENISSES 2014	26/12/2013	BERLAND Michel et Denis GAEC	VIRY
PRIX NAISSEUR	GENISSES 2014			
SUPER PRIX D'HONNEUR	BŒUF 2014	18/01/2014	PIERRE David -	VOLESVRES
PRIX NAISSEUR	BŒUF 2014	16/01/2014	FIERRE DAVIG	VOLESVRES
SUPER PRIX D'HONNEUR	CULARD 2013	18/01/2013	CLEMENT Daniel et Edith GAEC	OUROUX /BOIS STE MARIE
SUPER PRIX D'HONNEUR	VACHE	0.7 (0.0 (0.0 4.5	LORTON Pascal -	OT DONNET DE 10111
PRIX NAISSEUR	CULARDE	05/02/2012	GAEC DES NICOLAS	ST BONNET DE JOUX







LES PRIX D'HONNEUR				
CATEGORIE	ELEVAGE	COMMUNE		
BŒUFS 2013	CARTET EARL	BRIANT		
BŒUFS 2013	PROST Frédéric EARL	MONTCEAUX L'ETOILE		
BŒUFS 2014	LABROSSE Yves	ST RACHO		
CULARDS 2013	TERRIER Frères GAEC	BEAUBERY		
CULARDS 2014	GARCHERY GAEC	CHARBONNAT		
CULARDS 2014	VOLLOT Etienne -	COUCHES		
CULARDES 2013	PROST Frédéric EARL	MONTCEAUX L'ETOILE		
CULARDES 2013	DUFOUR Thierry -	OZOLLES		
CULARDES 2014	BAUDIN - GAEC de La Beluze	OUDRY		
CULARDES 2014	LABOPIN GAEC	MARLY SUR ARROUX		
SECTION 1 -Génisses 2013	GIRIN Georges -	ST ROMAIN LA MOTTE		
SECTION 2 -Génisses 2013	TERRIER Frères GAEC	BEAUBERY		
SECTION 3 -Génisses 2013	PACAUD - GAEC PACAUD de la Collange	NOCHIZE		
SECTION 4 -Génisses 2013	CHAVOT GAEC	ST ROMAIN SS GOURDON		
SECTION 5 -Génisses 2013	SIVIGNON Michel -	OUROUX SS BOIS STE MARIE		
SECTION 7 -Génisses 2014	BALACE - GAEC duTilleul	GUILLON (89)		
SECTION 8 -Génisses 2014	GUILLOUX Pierre Emmanuel	GENELARD		
SECTION 9 -Génisses 2014	LABOPIN GAEC	MARLY SUR ARROUX		
VACHES CULARDES	VERRIEST - SCEA des Moussins	VERNAIS (18)s		
VACHES 2010	ALLOIN BRDG GAEC	VOLESVRES		
VACHES 2010	COULON Laurent EARL	CHARMOY		
VACHES 2011	CHESNARD Daniel -	ST ROMAIN SS GOURDON		
VACHES 2011	ANTOINE Guillaume	BOIS STE MARIE		
VACHES 2012	PERROT Jérôme	MARTIGNY LE COMTE		
VACHES 2013	PUILLET - EARL Elevage de Grange Gothard	BAUDEMONT		

## Avec les apprentis bouchers

C'est de nouveau sous l'œil averti du meilleur ouvrier de France, Romain Leboeuf, que s'est déroulée la 8ème édition du Concours des apprentis bouchers. La présentation de vitrines a été un temps fort de la profession où chacun a pu mesurer le véritable travail artistique, l'implication et l'engagement de nos jeunes apprentis, des enseignants et des établissements de formation venus de toute la France et de Suisse.



Afin de soutenir cette action, nous avons également accueilli avec M. Le Lann, son successeur M. Jean François Guihard, Président du syndicat national des bouchers de France, venu spécialement du Morbihan.

Les 19 équipes participantes (9 en 2014, 14 en 2015) ont réalisé un travail de qualité mettant en avant tout le savoirfaire de leur future profession.

Les visiteurs ont découvert des jeunes passionnés qui ont œuvré pendant plus de 4 heures pour présenter de superbes vitrines. C'est à la fois une reconnaissance des compétences nécessaire à ce métier mais aussi un moyen ludique de mettre en avant l'ensemble de la filière viande.

L'Institut Charolais, la Fédération des Artisans Bouchers, charcutiers, traiteurs et la Société d'Agriculture de Charolles se doivent de remercier et féliciter vivement pour tous les participants qui ont su apporter un véritable rayonnement à la race et à la viande Charolaise. Merci également à tous les partenaires tels que : Interbev, le Syndicat National des bouchers, Bigard, Charolais Viandes.

L'Union professionnelle des bouchers-charcutiers-traiteurs de Saône et Loire tenait un stand collectif où plusieurs artisans bouchers du département proposaient certains de leurs produits dont l'innovante « andouboeuf » .



Notons des déclarations très significatives sur l'importance de cette animation : M. Guihard « la viande, même d'excellence, ne serait rien si elle n'était pas transformée et mise en valeur par les bouchers », pour M. Leboeuf : « aujourd'hui à Charolles, parmi ces jeunes, vous avez

les meilleurs. C'est l'avenir du métier. J'ai été épaté par leur travail. C'est raffiné, il y a de l'application. Je suis admiratif ».

## Au palmarès:

- En section BP: l'EFMA de Bourgoin Jallieu



 En section CAP 2ème année : 1er prix, le CFA des métiers de la viande de Paris,



- 2ème prix, CFA du Roannais à Mably
- 3ème prix, CFA d'Ardèche du nord à Annonay
- 4ème prix, CFA des Mouliniers à St Etienne,
- puis Ex-Aequo les CFA de Laxou, Belfort,

Mercurey, Auxerre, Ambérieu en Bugey, Lanas, Longvic, Groisy, Le Beausset, Marseille, Val de Reuil et 3 de Suisse (Fribourg, Bulle et Berne)

## <u>Au concours cuísine «amateurs »</u>

En effet, cette année encore, les 9 participantes au concours culinaire amateurs ont su mettre en valeur la bonne viande charolaise et plus particulièrement la basse-côte fournie par Charolais Terroir.

#### Au palmarès :

1<sup>er</sup> Prix Mme Martine Picard (L'Hôpital Le Mercier)

Feuilleté de basse-côte de bœuf et son bouquet estival

2<sup>ème</sup> prix Mme Marcelle Bouchot (Vendenesse les Charolles)

Basse-côte d'Azur

3ème prix Mme Jacqueline Chamoux (L'Hôpital le Mercier)

Basse-côte confite au four

Notons cette année la participation de 3 apprentis en charge de cuisiner un filet de bœuf, devant les visiteurs, sous la houlette de Philippe Dumoux : Cédric Malatier (Ozolles) en Terminale Bac pro au Lycée des Métiers Alexandre Dumaine à Mâcon ainsi que Ancelin Grosjean (Malay) et Martial Lasset (Sanvignes les Mines), élèves en 2ème année CAP apprenti cuisinier au Lycée du Sacré Cœur à Paray le Monial.

## Avec le concours photos

Toujours de belles photos à ce concours qui avait pour thème cette année : « une belle tête de bovin charolais ».

Les plus belles têtes ont été photographiées par :

- o Alexis Pacaud de Lugny les Charolles qui obtenu le 1er prix enfants
- o Maud Guilloux de Génelard : 2ème prix enfants
- o Laurine Pacaud de Lugny les Charolles : 3ème prix enfants
- o Philippe Ray de Luneau (03): 1er prix adultes
- o Patricia Nogueira de St Julien sur Dheune : 2ème prix adultes
- o Carole Duvernoy de Préporché (58) : 3<sup>ème</sup> prix adultes

#### D'AUTRES ANIMATIONS ONT SATISFAIT LE GRAND PUBLIC

Un stand des Ets Bigard était composé d'une vitrine de carcasse bovine et d'une présentation de plan de travail de boucherie à l'ancienne





La Maison du Charolais présentait une grande partie des idées cadeaux de sa boutique, mais aussi les produits (à base de viande bovine charolaise) fabriqués à la halle technologique de Charolles par l'Institut charolais (verrines de pâtés, plats cuisinés, tartinades, rillettes...).

# Des espaces plus particulièrement destinés aux enfants sont mis en place.

La Maison du Charolais proposait son atelier artistique avec la décoration de vaches

Dans un autre espace, les enfants dessinaient les bovins et la ferme

Et enfin, une couveuse avec des poussins entrain d'éclore émerveillait les petits, mais les grands aussi !!



Présence de l'Ambassade du charolais pour des dégustations.

#### Plusieurs stands de la filière et de nos partenaires

Le traditionnel **défilé de mode avec le Comité Miss Bourgogne**, toujours très apprécié.

#### 2 actions caritatives

- Le Lion's Club avec les soupes des Chefs vendues au profit des maladies enfants et Alzheimer. Plus de 300 ont été vendues.
- La Sté d'agriculture a vendu des gaufres le samedi soir à l'occasion de l'apéritif aux éleveurs au profit du Téléthon.

L'édition 2016 du Festival du Bœuf n'aura manqué en rien à sa notoriété, grâce à l'engagement des éleveurs, toujours plus nombreux avec des apports classés dans le haut de gamme et nous ne pouvons que les féliciter.

Félicitations et remerciements également à l'animateur de cette manifestation, François Belay, qui a tout au long des 2 journées su mettre en valeur toutes les animations sans exception, mais aussi à Valérie Jeanthon pour son animation au cours de l'apéritif aux éleveurs du samedi soir et pour le défilé de mode.

C'est aussi l'occasion de remercier les bénévoles de plus en plus nombreux aux opérations de montage et démontage de nos manifestations, une vraie reconnaissance et un véritable encouragement.