APPELLATION FRANÇAISE (3/3)

Le taureau de Camargue, le pilier d'un milieu naturel mais très fragile

Alain-Xavier Wurst

Elevé avant tout pour la course camarguaise, le taureau est indissociable de l'équilibre écologique et humain de la Camargue. Sa viande est valorisée dans une filière AOP de grande qualité.

Claire Mailhan (à gauche) et Julie Richard. A.-X. WURST

Troupeau de «cocardiers», les taureaux sélectionnés pour les courses, dans un «pays» (un grand pré) de l'élevage Mailhan. A.-X. WURST

La viande de taureau a une teneur particulièrement élevée en oméga 3. A.-X. WURST

Située au bord de la Méditerranée, entourée des bras du Rhône qui se scindent en deux à Arles, la Camargue se compose de lagunes, marais et mares temporaires d'une salinité variable qui participe à sa grande richesse aussi bien floristique que faunistique.

A quelques kilomètres à l'ouest d'Arles, au Mas des Bernacles, la manade – nom donné aux élevages extensifs de la région – de Jacques Mailhan s'étend sur environ 2000 hectares répartis sur plusieurs parcelles. Elle comprend un troupeau de 350 têtes de taureaux, mâles et femelles, auquel s'ajoutent 70 veaux chaque année.

Elle est l'une des 81 manades habilitées en «Taureau de Camargue AOP», première filière de viande rouge à avoir bénéficié d'une appellation d'origine contrôlée en France, en 1996 (et devenue AOP en 2001). L'originalité de cette filière réside dans le fait que les taureaux sont d'abord et avant tout sélectionnés, depuis plus d'un siècle, pour la course camarguaise. Sur différents critères, aussi physiques que psychologiques, en fonction des affinités propres du «manadier» (l'éleveur). Car à la différence de la corrida espagnole, la course camarguaise célèbre le taureau tout en lui laissant la vie sauve. Le jeu consiste pour les athlètes de l'arène, appelés «raseteurs», à frôler l'animal afin de lui enlever les attributs fixés sur sa tête, tels que la cocarde, les ficelles ou les glands. «Certains manadiers vont sélectionner des taureaux qui courent beaucoup, d'autres vont affectionner des bêtes un peu plus difficiles, qui vont attendre que l'homme vienne sur leur terrain pour réagir… Les taureaux sont très différents selon les manades», dit Julie Richard, animatrice-coordinatrice du Syndicat de défense et de promotion de la viande de Taureau de Camargue AOP. Mais encore faut-il que le taureau soit naturellement enclin à ce jeu-là. Tous les «Biòu» et «Brave», les deux seules races autorisées dans l'appellation, sont essayés en courses dès l'âge de 2 ans. Ceux n'ayant pas les aptitudes requises, soit 85 à 90% des animaux, sont abattus et valorisés comme viande de Taureau de Camargue AOP.

Production saisonnière

«Les Biòu et Brave ne sont pas une race à viande et ne le seront jamais. Il faudrait pouvoir les engraisser, cela reviendrait trop cher, ils font de la musculature à partir de 3 ans seulement», explique Julie Richard. Pour autant, les qualités organoleptiques de cette viande sont remarquables. «Et c'est une viande très maigre, idéale pour la santé. Cuite au gros sel pendant 24 heures, la viande libère des arômes extraordinaires», sourit-elle. Destinée principalement à la clientèle locale, la production est surtout saisonnière, avec un pic en été. L'année dernière, elle a atteint 295 tonnes.

Animaux sauvages de petit gabarit, les taureaux restent toute l'année en extérieur. Ils doivent pâturer dans la zone humide – le cœur de la Camargue – six mois, sans aucun autre apport que l'herbe naturelle. Les autres six mois, le plus souvent en période d'hiver, les animaux sont emmenés dans l'arrière-pays et peuvent alors bénéficier d'un apport fourrager limité. «Le but est de maintenir la rusticité de la race, ce côté sauvage. Mais pour nous, dans le delta, c'est aussi de maintenir l'écosystème et le cercle vertueux des pâturages qui entretiennent les paysages», explique Claire Mailhan, présidente du syndicat. Mais précisément, ces services écosystémiques essentiels ne sont pas valorisés, alors même que le contexte économique se dégrade – ni les courses ni la viande ne rapportent suffisamment pour faire vivre les manades, qui ont toutes des productions agricoles à côté et se sont aussi diversifiées, en organisant des accueils à la ferme, des journées évènements ou encore en proposant des gîtes.

Pas d'alternative au taureau

«Cela coûte de plus en plus cher d'élever les taureaux, on rencontre maintenant des problèmes de sécheresse grandissants, et donc de fourrage, alors que les prix d'une course ne suivent pas», relève Claire Mailhan. La problématique est d'autant plus aiguë qu'il n'y a pas d'alternative au taureau, compte tenu des caractéristiques pédologiques et biologiques du milieu. «Certains ont essayé d'arrêter le pâturage pour essayer de faire autre chose sur des parcelles, mais on voit que le paysage se ferme alors très rapidement», note Julie Richard.

Outre l'entretien des paysages, l'eau douce représente l'autre enjeu majeur de la Camargue.

Avec le réchauffement climatique, la mer monte et on observe des remontées de sel très haut dans le Rhône. «Il faut faire très attention à l'eau que l'on pompe et à quel moment on la pompe. Nous avons besoin de l'eau douce en Camargue pour conserver les paysages», dit Claire Mailhan.

Mais la Camargue se bat, car sans le taureau, elle n'est plus. Une récente association s'est constituée, afin d'inscrire la course camarguaise au patrimoine immatériel de l'Unesco.

C'est vous qui le dites

Quel regard portez-vous sur la pratique de l'élevage et la valorisation de la filière Taureau de Camargue AOP?

Alain Farine
Directeur de l'Association suisse des AOP-IGP

«Le taureau de Camargue est un exemple très parlant d'une filière où le poids culturel prend le pas sur le produit agricole. La tradition est primordiale et tout aussi déterminante que le facteur pédoclimatique. Les gens vivent en symbiose avec l'environnement des marais, façonné depuis des siècles. La sélection des bêtes s'est faite en fonction des critères de course, non pour la viande. La filière est très petite, écouler moins de 300 tonnes par an de viande de Taureau de Camargue AOP est une activité économique marginale. On retrouve des similitudes avec l'élevage de la vache d'Hérens. Là aussi, la production de viande est un produit dérivé. A la différence qu'en Valais, ce sont souvent des privés qui sont derrière les élevages, à côté de leur occupation professionnelle principale, alors que les exploitations agricoles camarguaises sont dédiées à cette activité. En Camargue, ils dépendent complètement de l'écosystème, qui fait vivre tout le monde. Le taureau est un marqueur identitaire très fort, plus que le riz de Camargue, principal produit agricole de la région.» **AXW**

Gérald Dayer
Chef du Service de l'agriculture du Canton du Valais

«L'identité du Taureau de Camargue AOP, c'est de pâturer dans les zones humides et de faire des courses. Pour moi, c'est une vraie AOP ancrée dans la tradition du territoire. Pour autant, la question de la rémunération des prestations réalisées par les paysans de Camargue ne me semble pas encore résolue. Les spectacles de course contribuent à attirer beaucoup de monde dans la région, alors qu'on constate que les principaux acteurs ne reçoivent aucune contribution en retour des institutions publiques. La valorisation de ces prestations multifonctionnelles, pas seulement au niveau environnemental, est à mes yeux un vrai sujet. Il y a un enjeu de promotion interproduits à l'échelle territoriale qui est très important. On retrouve d'ailleurs cette problématique aussi en Suisse. C'est pour cette raison que le Valais soutient l'organisation des combats des vaches d'Hérens, qui sont très importants pour la région et dont les bénéfices sont investis dans le développement de fromageries ou d'infrastructures agricoles, par exemple. C'est une vraie valeur ajoutée.» **AXW**

Loris Ferrari
Chef du Service de l'agriculture du Canton du Tessin

«C'est une petite production de viande, mais j'ai trouvé très intéressant la tradition et le savoir-faire qui l'entoure. La génétique est adaptée au milieu. Le petit gabarit des taureaux permet de valoriser cette production herbagère dans les terrains. C'est un point fort, qui se traduit aussi dans la qualité de la viande, car c'est un élevage extensif. D'un autre côté, le taureau est à l'origine sélectionné pour les courses. Le consommateur associe donc le taureau avec le spectacle, et l'imagine moins comme animal fournissant une viande saine. C'est donc une AOP particulière, parce qu'elle valorise la tradition et la culture, ce qui est un peu contradictoire avec le produit fini. Je pense qu'il y a néanmoins un grand potentiel pour la filière «Taureau de Camargue», même si l'engraissement professionnel n'est pas possible. Il faudrait à mes yeux vendre l'image d'un animal qui fait partie d'un savoir-faire profond, qui contribue à sauvegarder des milieux naturels fragiles, sans oublier non plus les chevaux, qui encadrent les taureaux et qui sont, eux aussi, au service de la biodiversité.» **AXW**

Cocardier d'exception, le taureau Rami, de l'élevage Mailhan Rami, a obtenu 2 fois le «Biòu d'or». A.-X. WURST