

Premier concours officiel de viandes AOC Bœuf de Charolles au CGA !!



Pour ce **premier concours officiel**, qui se tiendra durant le Salon International de l'Agriculture, l'**AOC Bœuf de Charolles** a ouvert une section. Quatre bouchers se sont inscrits, entraînant avec eux la candidature de la cheville Charollais Viandes (Paray-le-Monial) et de quatre éleveurs Bœuf de Charolles :



Jacques Ducrot, au Coteau (42), 04 77 68 16 73

Benoît Lapalus*, à Renaison (42), 04 77 64 40 10

Rémi Roblot, **boucherie Au Charolais** à Bar-le-Duc (55), 03 29 76 20 57,
www.aucharolais.com

Jean Denaux*, **boucherie Saint Sauveur** à Sens (89), 03 86 97 83 61, www.denaux.fr

Deux autres filières tentent l'aventure et présenteront leurs échantillons aux jurés le 25 février prochain : le Bœuf de Chalosse IGP/label rouge et le Bœuf gascon label rouge.

Ce concours se tiendra au salon de l'agriculture à Paris, mardi 25 février à 14h30 au pavillon 5.3. Les résultats, connus le soir même, seront annoncés à 18h sur le site www.concours-agricole.com. **Le ministre de l'agriculture devrait remettre en personne les médailles aux vainqueurs de chaque section, jeudi 27 février à 20h30 au hall 3.**

La mise en place de ce concours de viandes bovines, grandes absentes du Concours Général Agricole ** :

Dans l'été 2012, l'Inao contacte le syndicat Bœuf de Charolles pour travailler conjointement, à la demande du CGA**, à l'élaboration d'un protocole de réalisation d'un concours de Viandes. Fort de ses 10 années d'expériences en analyse sensorielle, le syndicat a relevé ce défi. En travaillant avec le site Inao de Mâcon et l'Institut du Charolais, le syndicat a élaboré une grille d'analyse produit sur viande crue et cuite ainsi qu'un lexique des critères sensoriels qualifiant les viandes bovines. Ces critères se déclinent en 5 grandes catégories : l'aspect crue, l'odeur, la texture, les saveurs et les arômes de l'entrecôte grillée.

A la fin de l'automne 2012, le Commissaire Général du CGA*, M. Fousse, validait la tenue de sections viandes selon le protocole proposé et le soumettait à l'Interprofession.

En 2013 se tenait ainsi à Paris un concours expérimental Viandes, pour lequel trois sections étaient ouvertes grâce à la réactivité et la volonté de leurs bouchers : l'AOC Bœuf de Charolles bien sûr, l'AOC Maine-Anjou ainsi qu'une section Veau de l'Aveyron et du Ségala label rouge. Ce premier concours a permis de tester le protocole du concours et après remarques des participants et des filières, de faire quelques mises au point.

Ce travail a été réalisé fin 2013 par le syndicat Bœuf de Charolles, largement épaulé par l'Institut Charolais qui a réuni, pour ce faire, un jury d'analyse sensorielle. Celui-ci est reconnu pour son expérience et ses compétences (parfois plus de 10 ans de travaux à la commission « caractérisation » du Bœuf de Charolles). En son sein, 3 personnes iront à Paris déguster les échantillons d'entrecôtes mis sous scellés plus tôt par des agents mandatés par le Concours Général Agricole dans chaque boucherie.

L'Institut Charolais organisera par ailleurs des formations auprès des jurés volontaires pour le concours. Ils ont été extrêmement nombreux, dès l'ouverture des inscriptions sur le site du concours général, à vouloir participer au jury des trois sections ouvertes cette année, pour ce premier concours officiel de viandes bovines !! Cet engouement, qui a surpris les organisateurs eux-mêmes, montre l'intérêt des consommateurs à connaître et défendre la richesse des produits carnés...

S'il tient ses promesses, ce concours placera la Viande en haut du podium de la gastronomie française, mettant en lumière ce qui fait d'elle sa particularité gustative : une chaîne humaine dont chaque maillon porte la responsabilité de la satisfaction du consommateur. **Nos bouchers mettent en jeu leurs savoir faire, mettant en œuvre l'entrecôte Bœuf de Charolles, faisons le savoir et que le meilleur gagne !**

Pour tout renseignement : 06 87 85 54 75 ou association.boeuf-charolles@wanadoo.fr
www.boeufdecharolles.fr

*Les 89 meilleurs bouchers - GAULT & MILLAU JUIN/JUILLET 2012

