

# Le « Boeuf normand herbager », emblème d'une reconnaissance des vertus gastronomiques de la vache normande

Lors du Salon de l'Agriculture, lundi 24 février, gros plan sur la valorisation de la

vache normande.  
ABONNÉ PAPIER : ACTIVEZ VOS ACCÈS NUMÉRIQUES

**Périco LEGASSE**  
**Vous êtes déjà abonné au journal ?**

Indiquez votre numéro d'abonné afin de profiter du contenu numérique.

PUBLIÉ LE 01/03/2020 À 11:00 MIS À JOUR LE 01/03/2020 À 11:00 TEMPS DE LECTURE : 2 MINUTES

Clé / Numéro abonné

Retrouvez votre numéro d'abonné sur vos factures ou en appelant le service abonnements au 02 35 14 57 57



Q Ville, date, auteur, personne, etc ...

x

Bertrand Bellanger, président du Conseil départemental de Seine-Maritime, Pierre-André Durand, préfet de la région Normandie, Hervé Morin, président du Conseil régional et Sébastien Lecornu, ministre des Collectivités territoriales, élu de l'Eure, étaient au Salon.

01 / 02

Avec sa vache, son cidre fermier et son camembert au lait cru, le pavillon de la Normandie avait un air de bocage triomphant lundi 24 février au Salon de l'Agriculture.

Il fut même à l'honneur lorsque le candidat à la mairie du Havre, par ailleurs chef du gouvernement de la République, Édouard Philippe, accompagné du ministre de l'Agriculture, Didier Guillaume, s'arrêta longuement sur le stand normand pour échanger avec les représentants de la filière bovine. Furent abordées les questions sur l'alimentation des enfants en produits locaux dans les cantines scolaires, sur l'avenir du patrimoine normand et sur la préservation de la race normande. Le genre de circonstances où les oreilles politiques sont toujours attentives.

**Pour recevoir les notifications Paris-Normandie !**

Inscrivez-vous vite à nos notifications pour ne rien manquer de l'actu Normande.

Cliquez ici pour vous inscrire.



## L'ABONNEMENT NUMÉRIQUE

- Accès à 100% des contenus sur le site web
- Votre journal et ses suppléments en version numérique

**JE M'ABONNE**

## SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

Réunissant différents acteurs, Pascal Orvain, président de l'Organisme de sélection de la race normande, Albéric Valais, son directeur, par ailleurs membre du Comité national des appellations d'origine (INAO), Samuel Journée, responsable de l'Association des éleveurs de vaches normandes, Pascal Grosdoit, promoteur du label Bœuf normand herbager, Patrick Mercier, président de l'Organisme de défense et de gestion du Camembert de Normandie AOP, cette journée saluait les avancées relatives à la valorisation de la race normande, notamment le classement du bœuf local en STG (Spécialité traditionnelle garantie).

En France, les démarches de labellisation d'un produit agricole ont besoin de temps pour aboutir, les instances officielles exigeant de tout vérifier avant de valider un dossier. Celui concernant la vache normande est ancien, les premières démarches remontant à une trentaine d'années, à l'initiative d'un éleveur de l'Orne, Daniel Ballon, sans lequel rien n'aurait jamais commencé et auquel la région peut rendre un hommage appuyé.

En effet, sur les 560 000 vaches qui composent le cheptel normand, près de 180 000 sont aujourd'hui de race normande. On revient de loin ! L'idéal eût été une reconnaissance en Appellation d'origine protégée, fleuron des distinctions françaises, dont bénéficient déjà nos cidres et nos fromages, mais les enjeux politico-économiques liés à la vision productiviste que le syndicat majoritaire porte sur l'agriculture normande (avec les résultats calamiteux que l'on sait), font que ce projet n'a jamais pu voir le jour.

Q **Donnée que les Normands, à l'époque divisés en deux régions, n'aient pas su s'entendre pour demander cette AOP pourtant accordée à d'autres races comme le bœuf de Charolles, en 2010, le fin gras du Meuzenc, en 2006, ou la maine-anjou, en 2004.** ✕

C'est donc vers une STG, pour l'heure uniquement destinée au bœuf, moins lourde et plus accessible en termes de contraintes et procédures, que se sont dirigés les éleveurs des cinq départements. Son intitulé, « Bœuf traditionnel de race normande », s'inscrit dans des pratiques anciennes liées à l'histoire et à une certaine idée de l'agriculture.

Si prisée jadis par la boucherie, notamment à Paris, cette production a failli disparaître.

Il s'agit d'une démarche éthique et qualitative qui entend rechercher l'excellence de la race normande sur le plan gustatif. Une excellence liée à la génétique, aux méthodes d'élevage, au type d'alimentation, au procédé d'abattage, à sa maturation et sa préparation bouchère. De pure race normande, telle que définie par le cahier des charges de l'OS (Organisme de sélection), cette viande de bœuf présente tous les critères d'authenticité requis pour prétendre au label STG.

Le bœuf traditionnel normand est un mâle castré élevé à l'herbe pendant trois saisons de pâturage, avec exclusion du maïs d'ensilage et de toute forme d'OGM dans son alimentation. Il est abattu en moins de quatre heures afin que sa conformation et son métabolisme s'imprègnent des vertus du terroir. L'obtention de ce statut est un tournant majeur qui ouvre de sérieuses perspectives pour la filière bovine.



**Pour recevoir les notifications Paris-Normandie !**

Inscrivez-vous vite à nos notifications pour abater en moins de quatre heures. Cliquez sur Autoriser !

Non

Autoriser

## Bœuf Normand herbager

### Le label de l'excellence

Lancée par la maison Grosdoit, négociant en boucherie impliqué dans la réhabilitation et la promotion de la race normande, la marque « Bœuf normand herbager » consacre les vertus de cette viande d'exception en attendant l'arrivée du label STG. Elle se distingue par sa robe soutenue, avec un gras externe à la noix dont la couleur jaune pâle atteste d'une nourriture à l'herbe, amplement persillée, de bonne jutosité, généreuse en bouche, au grain soyeux, mais ferme offrant des saveurs persistantes. Une viande de haute tenue qui honore les bonnes tables par la finesse de sa texture et la délicatesse de ses arômes.

Répondant parfaitement à l'équation du moins, mais mieux, le bœuf normand herbager apporte la réponse aux défis du moment, sa différence de prix étant compensée son excellence organoleptique. On ne le trouve pour l'heure en vente au détail que sur Rouen, mais le site Bœuf l'Éclair en propose régulièrement. Ceux qui ont le bonheur de déguster une entrecôte ou un faux filet de ce bœuf-là saisissent vite la différence entre la Normandie et les autres. Cuite dans les règles de l'art, saisie à la poêle ou à la plancha, croûtée, servie bleu ou saignante, elle rappelle que le bocage normand recèle un vrai trésor gastronomique.

**BŒUF NORMAND HERBAGER**, la Boutique du bœuf normand, 28 place de la Pucelle, à Rouen. Tél. : 02 32 83 83 83 ou boeufclair.com

**AUCHAN, AVENUE DU BOIS AU COQ**, centre commercial Grand Cap, au Havre. Tél. : 02 35 54 71 71.

**RESTAURANTS**. Rotomagus, La Barbue, D'Eux mêmes, Alba, Paul, à Rouen, Auberge des ruines à Jumièges, Le Come'in à Neufchâtel-en-Bray, Le Margote, au Havre.

## Perico Legasse

Journaliste, critique gastronomique

### Abonnement

Simple et rapide, choisissez l'abonnement qui vous correspond !



### Pour recevoir les notifications

Paris-Normandie !

Abonnez-vous

abonnement qui

Inscrivez-vous vite à nos notifications pour ne rien manquer de l'actu Normande.

Vous êtes déjà abonné ?

Cliquez sur Autoriser !

Non

Autoriser