

Agriculture | Aqui! TV7 : La Parthenaise, nouvel atout charme de l'élevage bovin régional



En 2016, elle était LA « petite » nouvelle du Salon de l'Agriculture. Le symbole de l'avènement de la fusion régionale, entre Aquitaine, Limousin et Poitou-Charentes. Avec sa robe froment et ses yeux amande maquillés de noir, la Parthenaise, tout droit venue de son berceau racial des Deux-Sèvres, présentera donc cette année pour la deuxième fois aux visiteurs du Salon. L'occasion de redécouvrir une race désormais régionale, qui, après avoir frôlé la disparition, se félicite désormais, et à raison d'un développement de 5% par an ! Rencontre avec Didier Dupuis, éleveur et Président de l'Organisme de Sélection (OS) de la race, et Lilian Babin, éleveur et propriétaire de 2 animaux présents sur le Salon.

Soucieux de se mettre en ordre de marche de la grande Région, le Salon de l'agriculture n'avait pas attendu l'existence formelle de la bien nommée « Nouvelle-Aquitaine » pour inviter dès l'an dernier la race Parthenaise à Bordeaux. « Une invitation que nous avons accepté avec plaisir ! », lance Didier Dupuis, président de l'OS Parthenaise, éleveur avec son fils, d'un troupeau de 1000 têtes. Parmi les dignes représentants de sa race présent sur la manifestation, le beau taureau Fanfaron et ses 1096 kg a d'ailleurs fait belle impression sur Aquitania, le Salon de la génétique bovine.

Et pour être régionale, la Parthenaise, et son nom ne la trahit pas, est régionale. Sur les 45 000 vaches que compte la race, 10 000 sont toujours dans le berceau racial deux-sévriens. Un chiffre sur lequel on n'aurait pas parié 30 ans en arrière. « En 1980 ne restait plus que 7 000 vaches, en 2016 le troupeau national est de 45 000 têtes, avec une progression de la race de 5% par an », commente pas peu fier le Président de l'OS. Au niveau national, la race compte désormais 1400 élevages.



Des éleveurs "naisseurs-engraisseurs" Un développement qui s'est accompagné par le choix d'orienter cette race, à l'origine élevée tant pour ses caractéristiques lait que viande, dans une spécialité bovin viande. Là encore ce sont les années 80 qui ont été décisives dans cette stratégie, explique le Président de l'OS. « Les Parthenaise ont un rendement de viande de 65 à 70% ; et de la viande d'excellente qualité! » « Très persillée, goûteuse, avec très peu de gras », détaille Lilian Babin l'éleveur de Vernoux-en-Gatine . Une qualité qui bénéficie d'ailleurs d'un Label Rouge depuis 2006. « Nous avons plus de mille vaches par an qui passent au Label Rouge Parthenaise », complète-t-il. Il faut dire qu'une des spécificités de cette production, c'est que les éleveurs sont naisseurs-engraisseurs. « On vend très peu de broutards, on garde le veaux, jusqu'à la boucherie ». Conséquence « naturelle » en termes de débouchés commerciaux : « nous avons beaucoup de boucheries traditionnelles comme clients. Aussi des grandes et moyennes surfaces, mais seulement celles qui ont de véritables bouchers qui travaillent la viande, pas celles qui se contentent de vendre des barquettes en plastique... »

Si la race profite d'un beau renouveau au niveau national, l'export n'est pas en reste. Bien sûr, si on retrouve la Parthenaise surtout en Europe (et notamment en Irlande et aux Royaume-Unis), on peut la retrouver en Australie ou encore en Outre-Mer et un peu dans les pays orientaux. « Un bon argument de vente pour séduire les pays orientaux, c'est qu'elle a les extrémités noires... onglons, oreilles, contours de l'oeil, queue... Or le noir ça attire moins les moustiques ou autres parasites... ! » Décidément la Parthenaise a tout pour plaire... jusqu'au bout des cornes!



Solène M

Crédit Photo : Aq
Publié sur aqui.fr le 16/10/20
[Url de cet art](#)