

Marc Lohez
18 avril 2004

Les nouveaux élevages : de l'exotisme dans le terroir

De l'esturgeon sibérien en Aquitaine, du bison américain dans l'Est et dans les moyennes montagnes, des ratites (autruches émeus...) à peu près partout : Le Français mange décidément de tout ; mais cette curiosité gastronomique a conduit quelques éleveurs à tenter l'aventure à l'intérieur de l'hexagone depuis une décennie.

L'arrivée de ces « animaux immigrés » correspond à deux logiques différentes : l'esturgeon sibérien, d'eau douce, est venu remplacer voici vingt ans une espèce originaire de l'Estuaire de la Gironde en voie de disparition, mais dont le caviar était exploité depuis le début du vingtième siècle. L'élevage de bisons et de ratites est venu en partie se substituer à des importations, autorisées seulement depuis 1993 pour la viande d'autruche et d'émeus. Quoiqu'il en soit, ces nouveaux élevages ont des buts similaires : gagner en valeur ajoutée, diversifier et souvent associer d'autres activités à l'agriculture, dans le cadre du tourisme. Qui sont les nouveaux éleveurs ? On trouve tout aussi bien de jeunes agriculteurs ayant reconverti en partie l'exploitation familiale que des néo-ruraux souvent moins utopistes que leurs aînés des années soixante-dix.

Les avantages sont certes nombreux : le prix est sensiblement plus élevé pour le même poids de viande, il est possible de commercialiser des sous-produits (cranes et peaux de bisons, plumes d'autruches) et la « traçabilité » de ces viandes leur a donné de nouveaux attraits au moment de la crise de la vache folle. Mais ce ne sont pas des élevages de tout repos : pour s'en tenir à l'autruche, ce grand animal capable d'envoyer son éleveur à l'hôpital d'un seul coup de patte peut tout aussi bien mourir d'une crise cardiaque... sur une simple panique. Il faut ajouter à cela la nécessaire obtention d'un certificat de capacité, car les ratites ne sont pas reconnues comme des animaux domestiques. La production nationale ne suffit d'ailleurs pas toujours et les importations continuent, même en dehors du cas bien compréhensible du caviar. Ainsi l'autruche française est-elle une bonne illustration de la mondialisation : les animaux qui ont servi à lancer les premiers élevages viennent d'Afrique du sud. Mais les contraintes indiquées plus haut ont conduit nombre d'éleveurs à chercher des conditions de production ou d'approvisionnement... ailleurs. Certains ont abandonné le métier d'éleveur et prospectent pour l'importation de viandes en France. D'autres se sont fait exportateurs des méthodes d'élevages et ont constitué des troupeaux dans les bassins méditerranéens (Chypre, Afrique du nord, Balkans) afin de gagner en coût et en condition de production. Mais ces derniers gardent en général un élevage en France qui va profiter de la plus value apportée par le "terroir".

Nourriture exotique ou gastronomie de terroir ?

La promotion de ces produits souligne leurs qualités gustatives et diététiques : le caviar d'Aquitaine serait comparable au célèbre béluga, les viandes de ratites et de bisons, tendres, ont un goût plus prononcé que les viandes indigènes, apportent moins de cholestérol et sont plus riches en fer (pour le bison). Mais on peut se demander si leur principal attrait ne réside tout de même pas dans l'image exotique qu'elle va susciter chez le consommateur, un instant

transformé en pionnier du Far-West ou en explorateur des terres australes. Ces viandes nouvelles constitueraient-elles alors une atteinte à notre gastronomie traditionnelle ? Ce n'est pas si sûr ; si les recettes américaines abondent sur le site d'un éleveur de bisons du Limousin (qui y associe des vins du nouveau monde), les sociétés de conditionnement proposent des découpes très familières : pavés, steaks, magrets et des plats préparés aux couleurs locales : une société du Gers pense à commercialiser des « cassolettes gasconnes »... d'autruche, une entreprise lot et garonnaise offre une recette de tournedos d'Autruche aux giroles. Les éleveurs qui transforment eux-même les viandes produisent des conserves et salaisons souvent très proches de celles élaborées avec les animaux traditionnels : terrines et pâtés de ratites dans le sud-ouest, saucissons de bison en montagne. La viande de porc sert d'ailleurs parfois de complément.

La restauration n'est pas en reste : souvent clients d'élevages de la région et utilisant ce label de production locale, les chefs accommodent ces viandes exotiques aux sauces et coutumes nationales ou régionales : un pavé d'autruche au cidre et au vin rouge à Saint-émilion, de l'émeu à la bière en carbonnade chez un restaurateur lillois. Il y a bien parfois quelques mariages étonnants, mais la cuisine française qui a beaucoup procédé par emprunts et par mélanges n'en est plus à cela près. Des cuisines traditionnelles de terroir à la nouvelle cuisine, notre gastronomie a très bien su intégrer ces « immigrés ». Ces élevages permettent même parfois un retour à nos racines gastronomiques : certains élevages de bisons s'insèrent dans un ensemble bovin comprenant également vaches écossaises et aurochs reconstitués (à partir de croisements à rebours) ; ce travail de retour à la nature par les espèces les plus rustiques possibles s'accompagne de la redécouverte de recettes médiévales : l'exotisme géographique rencontre ici l'exotisme historique. L'arrivée et l'intégration locale des nouveaux élevages illustre bien l'évolution utilitaire de la notion de « terroir » : comme le patrimoine, celui-ci devient un atout de mise en valeur touristique en sollicitant le goût de la découverte et le souci de l'authentique.

Des visites à la ferme au produit touristique global.

Un bon nombre de ces nouveaux élevages se visitent ; on peut y déguster les produits de la ferme, où de très traditionnels fromages et pâtés de volailles côtoient parfois la viande et les salaisons de ratites ou de bison ; pour les enfants des écoles alentours, aller voir les bisons ou les autruches de la ferme voisine est souvent inévitable. Mais beaucoup d'éleveurs ont compris qu'il tenaient là une attraction leur permettant une diversification maximale de leur activité : on mélange alors les atouts du zoo et de la ferme-auberge : quelques-uns de ces élevages ont d'ailleurs adhéré au réseau « Bienvenue à la ferme » créé par les chambres d'agriculture et qui rassemble sous ce label les agriculteurs accueillant le public pour les dégustations, la restauration, l'hébergement et des activités. ? Nombre de granges ont été reconverties en salles de dégustation voire en auberge : une réalité trentenaire dans l'élevage français mais que les viandes exotiques rendent plus attractive encore : car il s'agit alors bien souvent d'une véritable « initiation » à des goût inédits.

Mieux encore, certains associent visites, gastronomie et activités : autour du bison notamment, il est possible de créer de véritables parcs à thèmes, dans une ambiance nord-américaine : la visite aux bisons précède le tir à l'arc ou l'équitation et la nuit dans les tipis ou dans des maisons de rondins. Les touristes noteront à peine la différence avec les ranchs d'outre-Atlantique : on est en présence d'exploitations de quelques dizaines d'hectares contre plusieurs milliers en Amérique.

Les succès de ces nouveaux élevages participent à l'intégration d'une partie de notre agriculture au tourisme. Paradoxalement, leur exotisme revivifie parfois la notion de terroir et l'image même de la gastronomie française qui prouve une fois encore ses extraordinaires capacités d'adaptation.

Marc Lohez

© Les Cafés Géographiques - cafe-geo.net