

## **Coutancie**

### **Le prestige du bœuf**

**Le Bœuf de Coutancie, produit en Périgord vert, connaît un engouement médiatique mondial. Ses inégalables qualités gustatives résultent d'une démarche novatrice mise en place dans les années quatre-vingt, sous la fervente impulsion de Charles Dufraisse.**

De petites collines noires, sortes de terrils de compost, se découpent sur les ondulations boisées. Derrière, sous de vastes hangars, ruminent de paisibles bovins à la robe rousse. Leur litière en écorces de résineux leur assure une rare propreté et un air assaini. Le domaine de Coutancie est le palace du bœuf limousin.

« Un produit banal comme le bœuf est méconnu non seulement du grand public, mais aussi des membres de la filière, éleveurs, bouchers... Ces dernières années, des journalistes ont tiré à boulets rouges sur le bœuf : hormones, pollution, maladies, famines à cause des terres arables utilisées pour nourrir les bêtes... Que des aspects négatifs... On oublie tout ce qu'il nous apporte. » Charles Dufraisse pourrait se livrer pendant des heures à un plaidoyer de son animal préféré. Il lui a consacré sa vie. Et même un livre, qui abat bien des idées reçues.

Il faut d'abord savoir que quand on parle de viande de bœuf, on désigne aussi bien celle du bœuf, que celle de la vache de plus de dix-huit mois. Les grandes races à viande sont multiples à travers le monde. Leur élevage correspond souvent au goût des consommateurs autochtones, qui varie d'une région à l'autre. Ainsi les races européennes continentales contiennent-elles moins de 10 % de lipides, contre plus de 20 % pour les races anglaises. Parmi les premières, au-delà des races rustiques, on distingue principalement : la charolaise, la limousine, la blonde d'Aquitaine, la bleu blanc belge, la chianina en Italie.

### **Défricheur de savoir-faire**

L'histoire du Bœuf de Coutancie prend naissance dans cette passion pour ce gros animal placide. « Le bœuf m'était d'emblée sympathique, sourit Charles Dufraisse. La production d'un bœuf de qualité reste artisanale, son industrialisation est difficile. » Au début des années quatre-vingt, Charles se désole de constater l'effondrement de la qualité et du prix du bœuf, à cause de l'utilisation abusive des anabolisants par les éleveurs. « La viande prenait une couleur arc-en-ciel ! »

Avec le Bœuf de Coutancie, il n'en est pas à sa première aventure innovante. Alors qu'il a acheté le domaine en 1956, ils s'aperçoit quelque temps plus tard qu'il appartenait au XVII<sup>e</sup> siècle à un ancêtre homonyme, maître de forges. Difficile de trouver plus complice comme signe du destin sur l'enracinement familial. Très vite, le Charles contemporain est actif dans des organisations agricoles vouées au développement de la recherche et de la technique. Liberté et invention sont les moteurs de sa carrière. « J'ai déposé sept brevets dans ma vie, sans avoir jamais su serrer un boulon ! » Les voyages alimentent sa curiosité féconde, confrontent son savoir-faire avec celui d'éleveurs du monde entier. Dans les années soixante-dix, soucieux avant l'heure de son environnement alors qu'en France on ne jure que par les engrais chimiques, il participe à Philadelphie à une convention sur le thème du compostage. Des chercheurs américains regardent avec bienveillance cet unique éleveur tricolore qui s'intéresse à ce thème d'avenir, et lui confie quelques secrets, qui vont bouleverser le fonctionnement de Coutancie. Il collabore avec l'université de Beltsville, pour la mise au point d'un procédé de

transformation des fumiers en amendement organique inodore, utilisable en agriculture biologique. Charles crée la société Biofertile, administrée aujourd'hui par son fils cadet François, tandis que son fils aîné Bernard gère la SCEA de Coutancie. L'extrême qualité de l'alimentation du Bœuf de Coutancie rejaillit sur le compost produit. À Coutancie, rien ne se perd, tout se transforme. Application avant la lettre du développement durable. Quand on se situe dans le très protégé Parc naturel Périgord-Limousin, créé depuis, cela semble un gage minimal d'harmonie.

La famille est omniprésente et s'enrichit, à l'image de la figure tutélaire de Charles Dufraisse, de voyages et d'échanges. François fait également fructifier une entreprise de machines agricoles, qui témoignent jusque sur le continent américain de l'ingéniosité de la lignée Dufraisse.

## **Un peu d'Orient en Périgord-Limousin**

Après cette révolution dans le traitement du compost, Charles ne peut se contenter d'agir en périphérie. Il lui faut transformer le cœur du domaine, l'élevage bovin. La crise de la profession, plutôt que de l'altérer, va stimuler l'esprit entreprenant de l'éleveur de Saint-Priest-les-Fougères. Mission d'intérêt public : redonner sa dignité gustative au mal-aimé des cuisines françaises. À une époque où seule la productivité est privilégiée, sans aucune traçabilité, produire une viande à la qualité organoleptique<sup>(1)</sup> maximale devient un gage. Pour Charles, cette fois, direction le Japon, afin de frotter ses méninges aux méthodes fameuses qui ont fait la notoriété du Bœuf de Kobe. Denrées haut de gamme, ses carcasses peuvent atteindre des prix faramineux. La race wagyu se caractérise par des muscles extrêmement persillés<sup>(2)</sup>, proches d'une dégénérescence grasseuse qui n'est pas adaptée aux goûts de l'Occident. Charles Dufraisse relève néanmoins des similitudes entre les méthodes des éleveurs japonais et celles prônées autrefois par les éleveurs limousins. Si, à Kobe, la bière apporte aux animaux levure et alcool, les topinambours fermentés du Limousin contribuaient eux aussi à une alimentation très énergétique. Au Japon, on masse énergiquement les bêtes avec de la paille de riz, en Limousin à l'aide d'une brosse à poils durs.

Charles puise en outre chez les éleveurs nippons des idées neuves de commercialisation. Seuls des bouchers agréés sont autorisés à vendre le Bœuf de Kobe, qui bénéficie d'une présentation luxueuse. Côté marketing, Charles s'inspire aussi des châteaux viticoles du Bordelais. Il crée une marque, le Bœuf de Coutancie. Une pratique novatrice dans le monde de l'élevage. La commercialisation ne doit toutefois pas être la charrue que l'on déconseille de mettre avant les bœufs. Autrement dit, la qualité de la viande prime sur toute autre considération. Charles cherche alors des partenaires, et désireux de s'appuyer sur une rationalité scientifique, signe une convention avec l'INRA<sup>(3)</sup>. Un abattoir de Blois est également de la partie. Pendant deux ans, seront testées les propriétés gustatives des races à viande françaises. La limousine, goûteuse et délicieusement persillée, emporte les suffrages. De nombreuses dégustations à l'aveugle organisées depuis, en Amérique, en Australie ou en Europe, confortent ce choix. Pour le légitimer encore davantage, Charles Dufraisse met sur pied un jury composé de restaurateurs, de bouchers, d'employés de l'abattoir et de consommateurs avertis. « Jusqu'à peu, on ne possédait aucune véritable échelle de référence sur le goût de la viande. Les concours d'animaux de boucherie se situaient uniquement au niveau de l'aspect de l'animal vivant. »

## **Le discret des cuisines devient star des médias**

Toutes ces expérimentations vont aboutir à un strict cahier des charges. L'alimentation est constituée de fourrages enrubannés<sup>(4)</sup>, de céréales, de protéagineux et de bière, l'habitat de logettes individuelles équipées de rouleaux masseurs, après le séjour des animaux en stabulations libres. Pour la conformité aux normes européennes, les animaux disposent aujourd'hui d'un espace individuel de près de 20 m<sup>2</sup>, soit le double des recommandations officielles. Au niveau de l'alimentation, la bière a été avantageusement remplacée par du maïs récolté humide et mis à fermenter<sup>(5)</sup>. La durée d'engraissement est particulièrement longue, et les bêtes ne sont abattues qu'entre quatre et huit ans<sup>(6)</sup>. Une commission d'agrément composée de trois membres de l'abattoir est alors chargée d'attribuer ou de refuser la marque Bœuf de Coutancie selon des critères visuels et gustatifs. Actuellement, sur la soixantaine d'animaux du domaine abattus par semaine, seuls une vingtaine bénéficient de la marque. Les carcasses sont achetées par un réseau de bouchers franchisés, dans toute la France<sup>(7)</sup>, mais essentiellement sur la Côte d'Azur et en région parisienne. Contrairement au Bœuf de Kobe, le prix modéré du Bœuf de Coutancie ne le rend pas inaccessible, même s'il a été disponible en coffrets chez Fauchon ! De grands restaurateurs l'ont intégré à leur carte <sup>(8)</sup>. Sa réputation est telle que des banquiers ou des armateurs étrangers n'hésitent pas à affréter des jets pour se ravitailler au domaine. Moins anecdotique, la reconnaissance du Bœuf de Coutancie a été fulgurante auprès des professionnels. L'attribution des Lauriers d'or de la qualité et de la tradition, la récompense de l'Académie de la Viande l'ont consacrée. Relayée par l'agence France-Presse, la démarche de Coutancie a fait l'objet de reportages internationaux. Octogénaire alerte, Charles Dufraisse est toujours aux petits soins pour son immense cheptel. Infatigablement tourné vers l'avenir, il plante aussi des chênes truffiers, des arbres fruitiers. Mais il se voue avant tout au partage de ses connaissances. Invité comme conférencier, il expose le concept du Bœuf de Coutancie. Cuisinier pour toute la famille, il mitonne des recettes locales. « Il faut bien essayer de transmettre les traditions... » Le goût du Périgord se cultive très tôt, dans la famille Dufraisse.

**Hervé Brunaux**

(1) Organoleptique : qui affecte les organes des sens (goût, odeur, couleur, aspect, consistance, etc.).

(2) Persillé : parsemé de minces filets de graisse (indice de qualité pour les gourmets).

(3) INRA : Institut national de Recherche agronomique. L'INRA mène des recherches « pour une alimentation saine et de qualité, pour une agriculture durable et compétitive, et pour un environnement préservé et valorisé ».

(4) L'enrubannage des fourrages permet de récolter l'herbe à un stade de qualité nutritive optimale. Elle ne perd pas de jus, et ne dégage pas de mauvaise odeur comme l'ensilage.

(5) Non OGM, comme toutes les autres plantes utilisées. L'exploitation parviendra bientôt à produire la totalité de ses besoins en céréales.

(6) Comparativement, la maturité physiologique d'un bovin de race anglaise est de deux ans.

(7) Pour l'Aquitaine, la boucherie Serge, à Andernos-les-Bains (33).

(8) En Dordogne, Le Moulin du Roc, à Champagnac-de-Belair.

Domaine de Coutancie  
24450 Saint-Priest-les-Fougères  
05 53 52 85 65

## **RECETTE**

La recette préférée de Charles Dufraise

### **Côte de bœuf à la Périgourdine**

Temps de cuisson : 15 minutes (servir de préférence saignante)

Mode de cuisson : gril, poêle

Ingrédients pour 4 personnes :

1 côte de bœuf de 1 kg 500 pour 4 personnes

50 g de truffes

sel de mer, poivre

Sortir la viande 3 à 4 heures à l'avance.

Préparer les truffes en les hachant finement.

Enduire légèrement la viande d'huile pour le gril. Dans le cas d'une cuisson à la poêle, la matière grasse utilisée (graisse de canard, saindoux ou gras de rognons) doit être très chaude (fumante).

Saisir la côte sur les deux faces puis la retourner toutes les trois minutes.

À la fin de la cuisson, saler et poivrer sur les deux faces.

Appliquer les truffes hachées au moyen d'une spatule sur la face la plus chaude.

Recouvrir rapidement par un plat chaud ou une feuille d'aluminium doublée, laisser reposer 5 minutes.

Accompagner de pommes de terre sarladaises et d'un vin de Bergerac.