

## Le bœuf de race Aubrac.



Nous vous proposons la viande des veaux et bœufs de race Aubrac de notre petit troupeau. Savez-vous pourquoi nous avons choisi la race Aubrac ?

**La croissance de l'Aubrac est lente.** Pour parvenir à maturité, il faut à l'Aubrac autant de temps que des races « *bodybuildées* ». Mais elle est alors bien moins lourde. Ce qui veut dire qu'une bête *hyper musclée* fabrique ses kilos beaucoup plus vite qu'une Aubrac. La fibre de sa viande ne peut pas être aussi fine et dense. Par exemple un bœuf Limousin pèse le même poids à 1 an qu'un bœuf Aubrac à 2 ans... Quand vous cuisez un *steack*<sup>1</sup>, une viande *bodybuildée* rend de l'eau, ce qui n'est pas le cas d'une viande d'Aubrac. Il n'y a pas de secret, une viande riche en eau est moins goûteuse. Il en va de même pour toutes les bêtes, y compris le poulet.

Nous aurions avantage à préférer des races à croissance rapide ?

Nous laissons ce raisonnement aux industriels et à la grande distribution.

**Notre but est la qualité.** Notre production est limitée. Notre conception du métier de Paysan fait que votre satisfaction est notre motivation. Il arrive que notre étal ne permette pas de vous servir autant que vous le souhaiteriez.

Deux exemples : le filet-tournedos d'un bœuf Aubrac ne pèse que 4 à 5 kg. Un bœuf a 18 côtes.

Vous voudriez 15 kg de tournedos ou 23 côtes ? Nous ne le pouvons pas !

Quand nous étiquetons « Filet-Tournedos », c'est vraiment du filet-tournedos, jamais d'autres morceaux !

C'est le respect de nos traditions, de la nature, de nos animaux et de notre clientèle, Vous, qui nous permet de vous offrir cette belle qualité que vous reconnaissez, et nous empêche de « faire » 15 kg de tournedos par bête !

---

<sup>1</sup> On peut dire *steak* ou *beefsteak* en anglais, et *bifteck* en français, terme francisé.



**Pour en savoir plus** sur la race Aubrac, lisez la suite...

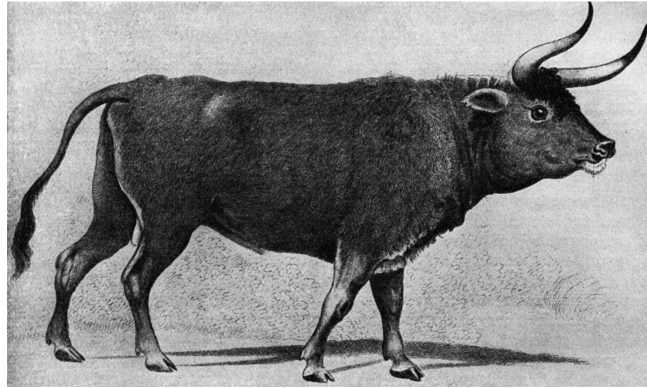
La race Aubrac est originaire des plateaux d'Aubrac, au sud du Massif central. C'est une vache de taille moyenne, couleur fauve avec les oreilles, le toupet de la queue et le bout des cornes noirs... et des lunettes blanches.

Jadis bœufs de travail, l'Aubrac est aujourd'hui une race allaitante destinée à la production de viande. L'Aubrac est apprécié pour sa rusticité et ses qualités maternelles, qui lui permettent de bien élever ses veaux.

**L'Aubrac** est un haut plateau volcanique et granitique situé au centre-sud du Massif central. Les hautes terres d'Aubrac culminent à près de 1500 m et ont une altitude moyenne de 1200m. On les rattache en général aux hautes terres d'Auvergne comme le Cézalier.



**La race Aubrac** descendrait de bovins issus de la domestication locale de l'aurochs en Espagne et dans le Sud-Ouest de la France et se sont adaptés au rude climat de l'Aubrac. On trouve des traces d'un élevage organisé au XVIII<sup>e</sup> siècle. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, la race Aubrac aurait pu disparaître à cause de croisements excessifs. Les éleveurs de la région réagissent, organisent des concours et une sélection.



**Les burons** étaient au centre des systèmes pastoraux florissant à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle. Les éleveurs envoient encore leurs animaux dans la montagne pendant quatre mois. Jadis ils étaient confiés aux buronniers. Ils faisaient circuler les animaux dans la montagne suivant la pousse de l'herbe et pratiquaient *la fumade*. Les animaux étaient clos dans un petit périmètre durant la nuit pour qu'elles en fertilisent la terre. Le parc était déplacé régulièrement.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la race connaît son apogée. Comme d'autres bovins, l'Aubrac était autrefois élevée en polyvalence travail-lait-viande. Les premiers tracteurs faisant leur apparition dans les fermes, la vocation d'animal de travail a perdu son intérêt bien que la traction animale se soit maintenue en Aubrac et en Auvergne jusque dans les années 1960. Comme l'Aubrac n'est pas une grande productrice de lait, sa reconversion s'est faite dans les années 1960 à 80 vers la production bouchère de bœufs et veaux. Aujourd'hui la race est tournée vers la production de viande. Elle sort du lot par sa rusticité et ses qualités maternelles.

**L'Aubrac était originellement** une petite vache robuste, courtes sur pattes. Sa robe variait du brun au gris clair. Elle avait déjà sa tête caractéristique, ses yeux entourés de blanc et maquillés de noir. Ses cornes, originellement courtes, se sont allongées avec l'absorption de la *race d'Anglès* (village du Massif-Central, dans le Tarn) voisine également de la Salers.

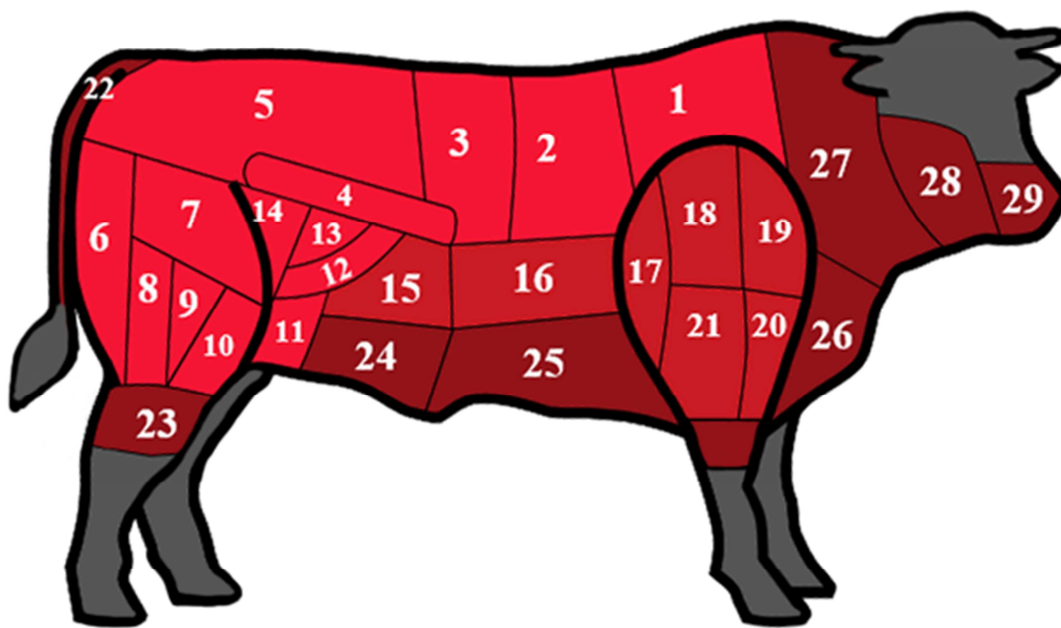


Troupeau de vaches de race d'Anglès.

Aujourd'hui sa robe est fauve. Sa peau est noire, visible aux naseaux et autour des yeux. L'encolure des taureaux est plus sombre. Elle reste une vache de format moyen mais elle a pris de la carrure. Belle et expressive, sa tête se termine par un mufle court et large. Certains caractères conduisent au refus de l'inscription d'animaux qui les présentent, notamment un développement musculaire trop marqué

La race Aubrac valorise bien les prairies du Massif Central. Élevé en étable l'hiver quand le froid est trop vif, le troupeau passe la majeure partie de l'année à l'herbe. L'Aubrac supporte sans difficulté les longs mois d'hiver, même à l'attache. Elle résiste aux amplitudes thermiques et à la rigueur du climat. Elle n'est pas sensible à l'humidité. Elle a la capacité de mobiliser ses réserves corporelles lorsque son alimentation est pauvre, avant de les reconstituer dès que la période le permet. La vache Aubrac est très maternelle. Bien que donnant moins de lait que les races « spécialisées » elle nourrit très bien son veau. La sélection de l'Aubrac est gérée par l'UPRA-Aubrac

### Tous les morceaux du bœuf<sup>2</sup> :



**1.** Basses côtes. **2.** Côtes, entrecôtes. **3.** Faux-filet. **4.** Filet. **5.** Rumsteck. **6.** Rond de gîte. **7.** Tende de tranche, poire, merlan. **8.** Gîte à la noix. **9.** Araignée. **10.** Plat de tranche, rond de tranche, mouvant. **11.** Bavette ou bifteck d'aloyau. **12.** Hampe, **13.** Onglet. **14.** Aiguillette baronne, **15.** Bavette de flanchet. **16.** Plat de côtes, **17.** Macreuse à bifteck. **18.** Paleron, **19.** Jumeau à bifteck. **20.** Jumeau à pot-au-feu. **21.** Macreuse à pot-au-feu. **22.** Queue. **23.** Gîte. **24.** Flanchet. **25.** Tendron, milieu de poitrine. **26.** Gros bout de poitrine. **27.** Collier. **28.** Joue. **29.** Langue.

<sup>2</sup> Certains morceaux sont groupés traditionnellement, en général en fonction de leur emplacement, de leur texture et de leur mode de cuisson (morceaux à bourguignon, à griller ou à braiser, à pot-au-feu, par exemple).