



La place du Foirail

«L'Aubrac, un pays, une race »

La race bovine Aubrac



ORIGINE ET EXTENSION

La race Aubrac est **originaire des monts d'Aubrac**, au sud du Massif Central.

Son aire d'extension s'étend essentiellement sur les zones dites difficiles, des terres d'altitude (Puy-de-Dôme, Pyrénées Orientales...), de garrigues ou de causses (Gard, Hérault...)

DES QUALITES MATERNELLES RECONNUES

Réputée pour ses **grandes qualités d'élevage et de rusticité**, l'Aubrac est une race de **mère idéale pour la production de viande**, en race pure comme en croisement avec un taureau de race à viande spécialisée (exemple : le charolais).

Son atout majeur se trouve dans les **résultats de reproduction** :

- ✓ Excellente **fécondité** (un veau tous les ans)
- ✓ Facilité de **vêlage** (surveillance et frais vétérinaires réduits)
- ✓ Aptitude à l'**allaitement** (peu d'achat d'aliments)
- ✓ **Longévité** remarquable

L'ATOUT RUSTICITE

Elevée et sélectionnée dans des conditions difficiles (pâturages en estive, hivernage sur béton et grille), la race Aubrac montre d'**excellentes qualités d'adaptation** :

- ✓ Aptitude à la **marche** et solidité des **aplombs**
- ✓ Faculté à valoriser les **fourrages grossiers**

La vache de race Aubrac reste ainsi **performante et rentable dans tous les milieux**. Elle se distingue particulièrement dans les **systèmes de production d'animaux de boucherie élevés à l'herbe** (pâturage l'été, foin l'hiver).

CONDUITE DE LA REPRODUCTION

La majorité du cheptel est mené en monte naturelle, le taux d'insémination artificielle est peu élevé. Ce choix est étroitement lié au système d'élevage extensif, à l'estive adopté par les éleveurs Aubrac.

*Extrait fiche d'information UPRA Aubrac - 2002
Union pour la Promotion, la Sélection et la Diffusion de la race bovine Aubrac*

FOIRES, CONCOURS ET SALONS DE L'ELEVAGE

Les concours sont un lieu d'échange, de rencontre, de fête, d'achat et de vente. Les éleveurs y participent pour montrer les meilleurs animaux de l'exploitation.

Les concours ont pour objectif de créer une dynamique, une motivation entre éleveurs, dans le schéma de sélection des animaux.

Le Syndicat d'élevage cantonal organise un concours agricole le dernier samedi d'octobre, ici, sur le foirail de Saint-Chély d'Aubrac.



La transhumance D'une nécessité agricole ancestrale vers une tradition, une fête

Le principe de la transhumance, c'est-à-dire le **déplacement des troupeaux des zones basses vers des terres d'altitude où l'herbe y est plus abondante en période estivale**, découle de l'observation des migrations naturelles des premiers troupeaux.

Les origines de la **transhumance – changer de terre** – sont difficiles à établir avec certitude, mais elles sont certaines dès le XVIIIème siècle, période à laquelle se développe la fabrication du fromage avec le système du « buron ».

DES DATES IMMUABLES DE TRANSHUMANCE

25 mai (St Urbain), la montée – 13 octobre (St Géraud), la descente

Les troupeaux libèreront, à la fin du printemps, les zones de fauche pour rejoindre le plateau où une herbe de qualité pousse naturellement en abondance. Ce séjour des bovins sur le plateau de l'Aubrac s'appelle l'estive. Aux premiers froids, les troupeaux rejoindront la vallée et le causse pour y passer l'hiver.

LA FETE DE LA TRANSHUMANCE

En longues files, les troupeaux gagnent l'estive. Le long déplacement – 70 km dans certains cas -, le long séjour isolé des hommes sur la montagne, ont rapidement fait de ce « pèlerinage annuel » une fête pour toutes les régions traversées. A cette occasion, les éleveurs préparent soigneusement les décors qui seront fièrement portés par les vaches : bouquets de houx colorés de fleurs, feuillages, rubans, drapeaux, mais aussi cloches et sonnailles fixées par de larges colliers de cuir. La « Reine » du troupeau, une des plus anciennes, est décorée d'un splendide rameau et donne le rythme de la marche.

Au début des années 80, la transhumance à pied des troupeaux était victime de l'automobile et s'éteignait peu à peu. A l'initiative de plusieurs associations-partenaires locaux et surtout d'éleveurs de race Aubrac, la montée des troupeaux retrouve sa réalité d'antan.

Ainsi, la Fête de la Transhumance a soufflé ses 20 ans en mai 2001.

Aujourd'hui, l'association Traditions en Aubrac poursuit l'organisation de cette grande fête traditionnelle qui se déroule pendant deux jours (weekend le plus proche du 25 mai) :

- ✓ Le samedi, à Saint-Chély d'Aubrac :
 - Présentation des préparatifs de la transhumance avec les éleveurs locaux
 - Marché de pays, contact direct du producteur au consommateur
- ✓ Le dimanche, à Aubrac :
 - Fête de la transhumance, passage des troupeaux toute la journée dans le village d'Aubrac et présentation des éleveurs
 - Animations avec aligot géant, groupes folkloriques, marché, Nuit de l'Aubrac.

La Fête de la Transhumance a atteint une réputation à l'échelle nationale voire même européenne. L'association Traditions en Aubrac souhaite pérenniser cette manifestation d'envergure, qui permet aux nombreux visiteurs de renouer avec les traditions, savoir-faire et savoir-vivre du monde rural.

La viande Aubrac, un produit de qualité

Autrefois, les efforts de sélection portaient sur la production laitière et les aptitudes au travail. L'arrêt de la traction animale a réorienté le gabarit et la musculature liés à cette finalité vers la production d'animaux de boucherie en système allaitant.

Aujourd'hui, deux marques existent :

- **Le Bœuf Fermier Aubrac - Race Aubrac - Label Rouge**
- **La Fleur d'Aubrac - Marque déposée à l'I.N.P.I.**

LE BŒUF FERMIER AUBRAC – RACE AUBRAC – LABEL ROUGE

L'âge minimum d'abattage pour des bêtes « Bœuf Fermier Aubrac Race Aubrac » Label Rouge est de 30 mois pour les génisses et les bœufs, et de 108 mois maximum pour les vaches.

L'élevage est pratiqué de façon extensive. L'alimentation des animaux provient essentiellement de la pâture de l'exploitation (herbe, foin, fourrage). En période d'estives, les animaux s'alimentent sur les prairies, et pendant la période hivernale, leur nourriture est à base de fourrage sec ou fermenté. A partir de l'âge de 18 mois, les animaux de race Aubrac ne reçoivent pas d'ensilage ni de maïs sous quelque forme que ce soit. Les éleveurs peuvent avoir recours à des aliments complémentaires au fourrage, autorisé par le cahier des charges.

En 1996, une poignée d'hommes du pays a décidé de valoriser la race Aubrac et de créer l'association « Bœuf Fermier Aubrac - Race Aubrac ». Grâce à leur volonté et à leurs efforts, ils ont obtenu le label rouge, signe distinctif de la qualité supérieure du produit. Cette recherche constante de qualité confère à la viande une tendreté, un caractère juteux et persillé ainsi qu'une grande saveur.

LA FLEUR D'AUBRAC – MARQUE DEPOSEE A L'INPI

La fleur d'Aubrac est une génisse croisée, de mère de race Aubrac, et de père de race Charolaise.

L'âge minimum d'abattage des génisses est de 24 mois. L'âge maximum est de 42 mois.

L'élevage est pratiqué de façon extensive avec une alternance pâture / étable.

Pendant l'hiver, les animaux sont en étable où ils sont nourris essentiellement de fourrage de l'exploitation. Pendant la « belle saison », les animaux sont dans les pâturages où ils consomment l'herbe des prairies. Le maïs, sous toutes ses formes, est exclu de l'alimentation. Les éleveurs peuvent avoir recours à des aliments complémentaires au fourrage, autorisés par le cahier des charges.

La race Aubrac apporte à la viande parfum et saveur, la race charolaise, tendreté et jutosité. Le résultat est un régal pour les amateurs de bonne viande.

**Pour plus d'informations... adressez-vous
Au Point Information Tourisme - Syndicat d'initiative
à Saint-Chély d'Aubrac**