

Saveur | La Blonde, star en son pays béarnais les 13 et 17 août prochains !



La Blonde d'Aquitaine dont le berceau de race est signé sur le blason de Sauveterre-de-Béarn dans les Pyrénées-Atlantiques est particulièrement mise à l'honneur en ce mois d'août à travers de nombreux événements : la Balade en Paysage d'Éleveurs le 13 août à Oràs, suivie de la traditionnelle Fête de la Blonde le 17 août à Sauveterre-de-Béarn. Une double occasion pour Blond'Aqui et la chambre d'agriculture 64 de promouvoir la race auprès du grand public, et notamment des vacanciers. Une mise en valeur aux champs comme dans l'assiette, ainsi que du savoir-faire des éleveurs et engraisseurs locaux. Ou la fierté d'une race comme élément d'un patrimoine.

Vache à muqueuse claire et valorisant le territoire piémont-pyrénéen, la Blonde d'Aquitaine est de loin la première race de vache à lait du Sud-Ouest. Cependant depuis le début du 21^{ème} siècle, un recul de l'élevage de l'ordre de 2 % par an laisse de plus en plus de places à d'autres races dans le territoire... De quoi motiver les éleveurs à se mobiliser pour continuer à la faire connaître tant pour eux-mêmes que pour leurs paysages.

"Sensibiliser le public à la culture du goût et au savoir-faire des éleveurs"

Après une édition 2018 à Guinarthe-Parentie ayant accueilli près de 300 participants, c'est à Oràs que ce tiendra ce 13 août la balade en Paysage d'Éleveurs. Au cœur du berceau de race de la Blonde d'Aquitaine, une visite guidée menée par les éleveurs du territoire fera le lien entre l'agriculture et le village d'Oràs, entre Gaves et coteaux, afin d'éveiller les sens autour du goût et de produits du territoire de qualité.

Au-delà de la balade sympathique, entre lecture de paysage, découverte des cultures et de l'élevage et diverses animations proposées par les acteurs locaux, l'objectif avoué des organisateurs est bien de « réaffirmer la race Blonde d'Aquitaine comme une race de « plein air », et de partager le lien entre son alimentation, herbe et céréales sur son goût, sa couleur et son persillé ». D'autres termes, « de sensibiliser le public au « bien manger », à la culture du goût et au savoir-faire des éleveurs ».

Concrètement l'accueil du public aura lieu à la salle des fêtes d'Oràs d'où un bus amènera les marcheurs au point de départ du circuit qui s'achèvera à la salle des fêtes où se tiendra le repas autour bien sûr de la Blonde d'Aquitaine « dans tous ses états et ses morceaux ». Une dégustation guidée et agrémentée de produits locaux, préparée par Jean-Michel Ihidoy, boucher-traiteur à Sauveterre-de-Béarn.



La présentation de vaches grasses, la nouveauté de la Fête de la Blonde

Et pour ceux qui voudraient pousser plus loin encore la découverte de cette race, rendez-vous est donné, quelques jours plus tard, le 17 août, à Sauveterre-de-Béarn pour la belle et traditionnelle Fête de la Blonde. Nouveauté 2019, les éleveurs organisent une présentation de vaches grasses issues du berceau de la race et sélectionnées en amont par des techniciens des organisations de producteurs. L'occasion de mettre à l'honneur des animaux nés, élevés et engraisés dans le département et majoritairement en Béarn des Gaves pour promouvoir les naisseurs engraisseurs du département.

Un moment, une fois encore dédié à la découverte du savoir-faire des éleveurs, avec leurs qualités de finisseur pour produire une viande d'excellence qui sera valorisée. Car en effet, les éleveurs du territoire de Blondes d'Aquitaine se différencient dans leurs méthodes de travail et résultats des autres éleveurs français de la race. « Dans le département, les animaux sont plus petits, finis avec du foin et des céréales de la ferme, et souvent ont allaité des veaux pendant de nombreuses années avant de devenir des bons « Boeufs Gras ». » Une différenciation poussée même à l'échelle du territoire du 64.

En effet, « la diversité géographique du département donne un caractère identitaire au terroir : le travail en montagne confère à la zone les traditions et savoir-faire des pâturages, de la transhumance et des estives, tandis que le travail dans le nord du département leur confère les compétences de finisseurs pour ces fameux « Boeufs Gras » », détaillent les organisateurs.



Et s'asseoir autour d'une bonne table

La Blonde d'Aquitaine, grasse, ou non, n'aura donc plus de secret pour le visiteur consommateur un peu curieux du steak servi dans son assiette. Car cette présentation d'animaux sera aussi l'occasion de mieux comprendre le monde de la viande et de toute sa filière, des éleveurs, aux transformateurs et bouchers.

Au programme aussi de la Fête de la Blonde 2019: le 20ème chapitre de la Confrérie de la Blonde d'Aquitaine, un concours de confection de Pot-au-feu (de Blonde d'Aquitaine), des animations de rue (danse, musique, jeux basco-béarnais), un marché artisanal, un vide grenier, l'exposition et le concours « art vache », concert et feu d'artifice en soirée, mais aussi de nombreuses occasions de s'asseoir autour d'une bonne table tout au long de la journée : du petit déjeuner omelette au piment, jambon et gras double dès 8 heures, au souper de la Blonde à partir de 20heure, en passant par le grand repas de la Blonde à l'heure du déjeuner! Parce que écouter, voir et comprendre c'est bien... mais en la matière, déguster c'est mieux!



Solène M

Crédit Photo : Chambre d'agriculture

Publié sur aqui.fr le 11/08/20

[Url de cet art](#)