

On en mangerait, des belles rousses de l'Avesnois !

Au cœur de ce parc naturel du Nord, Grégory Delassus élève en plein air et en bio des highlands, vaches écossaises au pelage frisé et à la chair succulente.

saveurs

« Je n'ai jamais trouvé de vache qui ait plus de goût que la highland. C'est une race primitive qui vient des hautes terres du nord de l'Écosse. Elles sont rustiques sans être sauvages. Je les apprivoise jour après jour et elles suivent mon quad dans les champs au printemps... L'essentiel est qu'elles soient détendues, qu'elles s'habituent à ma présence pour fournir la viande la plus savoureuse possible. Ce qui donne le goût d'une viande, c'est d'abord l'alimentation de la vache. Mes highlands mangent principalement de l'herbe dans les prairies du parc naturel régional de l'Avesnois. Leur muscle sera plus savoureux que celui d'une vache élevée dans une ferme industrielle avec du maïs. Parmi leurs particularités, cette toison épaisse qui leur évite d'avoir à produire une grosse couche de graisse en hiver pour se protéger du froid. Elles n'ont donc pas de mauvais gras, mais seulement quelques veines grasses qui donneront une touche persillée. Nous n'avons pas d'impératifs de production. Nos bœufs grandissent en quatre ans, la viande a donc le temps de prendre du goût.

Avant d'élever des highlands, la base de ma production était l'élevage de porcs, dans le sillage de ce que faisaient mes parents. Je me suis tourné très vite vers l'élevage biologique. Mes animaux courent dehors toute la journée, ils ne mangent que de l'herbe et participent à tout un écosystème. J'ai toujours voulu vivre dans la nature et le bio répond à toutes mes attentes. Il m'a permis de revenir à la base de notre métier. On élève des bêtes pour nourrir des gens de la meilleure manière possible, en contribuant à la biodiversité.

Il y a cinq ans, j'ai donc décidé, tout en gardant mon élevage porcin d'Hazebrouck, d'implanter une deuxième ferme, pour les vaches cette fois, dans des prairies du parc naturel régional de l'Avesnois. C'est un

UN ÉLEVEUR PASSIONNÉ
au milieu de ses bêtes, nourries
exclusivement à l'herbe,
« rustiques sans être sauvages ».



espace naturel protégé que je loue à la région Hauts-de-France : ils savent que mon élevage protégera l'écosystème.

L'avantage de l'écopâturage

Mes bêtes régulent la zone naturelle. Sans leur intervention, celle-ci se boiserait rapidement en limitant l'implantation de la faune et de la flore de la région et en créant un milieu fermé. Nous avons en effet besoin d'un équilibre entre espaces boisés et clairières ouvertes. Les vaches

highlands sont des débroussailleuses : elles pâturent l'herbe en la laissant rase, mais elles s'occupent aussi des haies et peuvent arracher les écorces avec leurs cornes ! J'ai d'ailleurs des consignes très détaillées pour gérer cette zone où il ne faut aucune intervention d'engins de fauche. Le conservatoire d'espaces naturels (CEN) gère le nombre de vaches que je peux mettre dans les prairies grâce à des relevés au sol. Cet aspect technique de l'élevage bio m'intéresse beaucoup. Je sais qu'on critique

souvent les producteurs de viande qui mobilisent des espaces pour leurs bêtes mais ici, dans l'Avesnois, je ne suis pas en concurrence avec des surfaces agricoles productives. On ne pourrait pas faire pousser de légumes sur ces terres qui sont bien trop humides. J'arrive donc à valoriser des espaces qui ne le seraient pas autrement et j'ai ramené avec moi toute une clientèle très sensible à l'environnement et qui fait vivre cet espace.

Un lien fort avec les clients

L'avantage du bio, c'est aussi le contact avec mes consommateurs *via* la vente directe. Je n'ai aucun intermédiaire. Je vends ma production à la ferme d'Hazebrouck où j'éleve mes porcs, mais aussi dans les halles de Wazemmes, à Lille. J'ai créé une des premières Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) de viande en 2009. Les consommateurs s'abonnent à un panier de viande qu'ils reçoivent chez eux. Comme les Amap de maraîchers, cela permet à un agriculteur d'avoir toute sa production prépayée, même en cas de mauvaise saison. Avec mes clients, nous partageons la même réflexion sur une consommation de viande responsable et la même philosophie : en manger moins mais de meilleure qualité. »

INTERVIEW FLORENCE DAULY

PHOTOS DAVID PAUWELS POUR LA VIE

Ferme du Beau Pays, à Borre (Nord) ;
www.fermedubeaupays.com



Voici une recette typique du Nord, à préparer la veille, car elle mijote lentement et longtemps.

La carbonnade flamande

Ingrédients pour 8 personnes

- » 2,1 kg de bœuf (épaule, jarret)
- » 75 cl de bière brune
- » 2 oignons
- » 200 g de pain sec
- » 30 g de sel
- » Poivre
- » 30 g de moutarde à l'ancienne
- » Un peu de gras de bœuf
- » En option : 1 bonne cuillère à soupe de graines de lin.

Mettre du gras de bœuf dans une poêle avec la viande et colorer les morceaux de bœuf sur chaque face pour obtenir cette couleur marron caractéristique du plat.

Faire revenir ensuite les oignons pour que cela caramélise et qu'ils cuisent dans le gras de bœuf.

Déglacer avec de la bière brune. Ajouter moutarde, sel, poivre et couronner le tout avec les morceaux de pain sec. Ajouter des graines de lin.

À mettre au four la veille pendant 6 heures à 80° C.

À servir avec des frites préparées dans une friteuse en deux cuissons et avec un Picon-bière.

Des bovins d'élite

» Grégory Delassus compte parmi les bonnes adresses répertoriées par Franck Ribière et Vérane Frédiani dans leur reportage et livre sur la viande française, *Steak in France*. Après avoir cherché la meilleure viande produite dans le monde dans leur premier documentaire *Steak (R)évolution, à la recherche du meilleur steak du monde*, les deux réalisateurs sélectionnent cette fois les meilleurs éleveurs bovins hexagonaux. C'est d'ailleurs à la suite de cette rencontre avec Franck Ribière que Grégory Delassus est devenu le fournisseur officiel de la chef Anne-Sophie Pic, trois étoiles au guide Michelin. Il travaille également avec Nicolas Pourcheresse et Maxime Schelstraete, deux chefs membres du collectif Mange Lille, créé pour promouvoir la gastronomie de la capitale des Hauts-de-France.

www.mangelille.com