

LA RACE BOVINE CORSE

par Andrea GADDINI

[GADDINI Andrea (2023) La razza bovina corsa. *Eurocarni*, 4:128-132]

Traduction en français par l'auteur

En Corse, une île de zone géographique et culturelle italienne, mais qui fait partie de la France depuis 1769, on élève une race de bovins particulièrement rustique et d'une grande longévité, qui a réussi à surmonter des siècles d'adversité, grâce à sa résistance, et qui parvient toujours à se défendre malgré la prédominance mondiale des autres races à viande de son pays.

La résistance de la race lui donne également un faible coût de production en élevage, grâce à son habileté à vivre au pâturage toute l'année, même dans des conditions environnementales difficiles, dans les montagnes de l'intérieur de l'île, dans le maquis et dans la brousse.

Origine

La race ne vit qu'en Corse, où au 19e siècle, elle représentait tous les bovins élevés. Il existe peu de données fiables sur son origine: Francescu Casabianca, ancien directeur du Centre de Corte de l'INRA (*Institut National de la Recherche Agronomique*), explique que la race corse a une forte affinité génétique avec la race sarde, tandis qu'il y a une marquée ressemblance morphologique avec la Brune de l'Atlas, encore élevé au Maroc avec un million de têtes, en particulier pour la face noire, la raie de mulot claire et le pis blanc.

La ressemblance, en particulier de la robe, est également évidente avec d'autres races insulaires de la Méditerranée, en plus que la Sarde, également les races espagnoles Majorquine et Minorquine, dans les îles Baléares.

D'après d'autres, la race dériverait directement de la domestication de bovins sauvages locaux (aurochs). En 1913, Dechambre comparait la race corse aux bovins bruns des Cévennes, dans le sud de la France, malgré son poids corporel plus élevé, pour leur pelage fauve, leur charpente trapue et leur profil droit.

Dès 1921, les bovins corses furent utilisés par les frères Heinz et Lutz Heck, respectivement directeurs des zoos de Berlin et de Munich, pour tenter de reconstituer l'aurochs, le bovin sauvage disparu dans les années 1600, en croisant des animaux de différentes races. Outre le Corse, Heinz utilisa la Grise Hongroise, la Highland, la Frisonne et d'autres, tandis que Lutz croisa la Corse, l'espagnole Raza de Lidia (celui utilisé pour la tauromachie), la Camargue, la White Park, la Highland et d'autres.

La race est reconnue comme spécifique et décrite en détail depuis 1946 par Edmond Quittet du Ministère de l'Agriculture français, dans son ouvrage "*Les races bovines françaises*".

Depuis les années 1950, les bovins corses subirent de lourds croisements, d'abord avec des races laitières, puis avec des races à viande, pour améliorer leur conformation et leur vitesse de croissance.

Effectif

En 2014, on comptait 617 femelles fertiles (données INRA), mais l'effectif réel est difficilement quantifiable, du fait de l'absence de standard de race et de la présence d'animaux croisés mais présentant des caractéristiques morphologiques similaires à celles typiques de ces bovins.

Le nombre total de "vraies" vaches corses, selon certains éleveurs, serait compris entre 3 000 et 4 000 têtes, d'autres sources parlent de 10 000 vaches reproductrices au début des années 2000, mais le décompte comprend certainement des exemplaires issus de croisements.

Selon les données DAD-IS (*Domestic Animal Diversity Information System*) de la FAO, au 21 juin 2022, il y avait 5 220 animaux, en baisse constante, avec 46 taureaux et 1 375 vaches reproductrices, dont 69 en pureté, dans 296 élevages.

L'effectif moyen des troupeaux jusqu'à il y'a cinquante ans était de quelques têtes, alors qu'aujourd'hui ils comptent en moyenne 60 à 70 exemplaires, probablement en raison de l'abandon des petits éleveurs, causé par la faible rentabilité.

Caractéristiques morphologiques

Le poids vif des taureaux est de 350 à 500 kg et celui des vaches de 200 à 300 kg. La hauteur au garrot est très petite, égale à 115 cm, mais dans le passé elle était encore plus basse, en moyenne 110 cm, et elle a augmenté suite à des croisements avec des races améliorées.

Il n'y a pas de standard de race, ni de herd-book, et les caractéristiques morphologiques sont très variables. Par conséquent aussi la couleur de la robe n'est pas constante et n'est pas fixe, bien qu'elle soit fréquemment fauve foncé avec des extrémités noires ou presque noires, ou bringé (*sainado*), et en tout cas rougeâtre, avec des nuances de fauve ou de fauve pâle (*geria*), avec raie de mulot blanche (*virunato*), fauve (*muvrado*, c'est-à-dire semblable au mouflon), blanche et rougeâtre, mais aussi noire (*breno*), grise (*mudo*), gris foncé (*bughju*), brune ou noire et blanche. On peut relever des taches sombres autour des yeux, et dans ce cas l'animal s'appelle *luccio*. Le museau est pigmenté ou non, suivant la robe.

L'allure est dégagée, la tête fine et expressive, le squelette léger mais solide, plutôt fin et longiligne. La côte est profonde et l'aspect général est celui d'un animal gracile, harmonieux et équilibré. Ils sont des bovins intelligents, éveillés mais de tempérament plutôt calme.

Les cornes ont aussi des dimensions très variables et sont en forme de lyre chez la femelle ou en forme de croissant et orientées vers l'intérieur, d'une couleur blanc jaunâtre avec des pointes noires ou ardoise, et chez certains exemplaires, elles peuvent être très grandes.

Caractéristiques de production

Le Corse est une race à viande, autrefois utilisée dans toute l'île pour la traction. En 1913, Dechambre raconte avoir vu ces bovins attelés à l'araire de bois, encore en usage à l'époque dans l'île, avec d'excellentes performances. Les bœufs de la région de Giussani (en langue corse *Ghjunsani*) étaient particulièrement réputés, étant plus puissants que les autres, car leur taille était grande, et ils étaient très appréciés par les vachers (en corse : *bujiaghi*).

Les bovins corses convertissent efficacement les rares ressources alimentaires disponibles sur les pâturages et se nourrissent également du feuillage et des fruits des arbres et arbustes, notamment des glands et des châtaignes et, grâce à leur conformation compacte et robuste, ils peuvent se déplacer sans difficulté dans les zones accidentées de l'intérieur de l'île.

Le bétail corse utilise souvent les nombreuses et populaires plages de l'île comme pâturage, constituant à leur manière une attraction touristique et un sujet pour des photographies et des films.

La traite n'est pas pratiquée : en effet, les fromages traditionnels corses sont fabriqués à partir de lait de brebis ou de chèvre, mais la production laitière des vaches est plus que suffisante pour servir un veau par an.

Le produit principal est le veau (*vitellu*), tué dans les huit mois, élevé au pâturage avec sa mère, à la viande d'une couleur rose intense, tendant vers le rouge, mais encore très tendre, qui donne également d'excellents résultats dans la charcuterie.

Un autre typologie est le *manzu*, abattu entre 9 et 16 mois, avec une viande plus foncée et plus savoureuse. Le terme *manzu* est également utilisé, de façon inappropriée, pour désigner la viande d'animaux de moins de 8 mois, élevés en pâturage, et donc différente du veau blanc. Un autre produit, moins courant, est la viande de boeuf, provenant souvent de taureaux en fin de carrière reproductrice, engraisés pour l'abattage. Certains agriculteurs trouvent un débouché commercial important sur le marché *halal*, destiné aux consommateurs islamiques.

La vache corse a un vêlage très facile, qui ne nécessite pas d'intervention humaine, et sa forte aptitude maternelle garantit une excellente croissance des veaux, même dans les zones montagneuses de l'intérieur de l'île, dans des conditions environnementales et climatiques défavorables, comme une chaleur estivale intense. et des hivers très froids. Les bovins corses présentent une excellente croissance compensatoire qui leur permet de récupérer rapidement après des stress alimentaires, comme ceux provoqués par la sécheresse estivale.

En Corse, il n'y a pas de loups mais il y a eu des attaques de renards, qui s'attaquent aux veaux au moment de la naissance, et de chiens sauvages. Dans certaines zones, il y a des

problèmes de coexistence sur les pâturages avec des moutons et des chèvres.

Autrefois, la transhumance était largement pratiquée, mais aujourd'hui elle est en déclin en raison de la résistance des bergers à rester en isolement pendant des mois, notamment pour les jeunes. Traditionnellement, comme pour beaucoup d'autres races rustiques transhumantes, le départ pour les alpages (*muntagnera* ou *muntanera* en langue corse) est sollicité par les vaches elles-mêmes, ainsi que pour le retour en plaine, qui s'effectue généralement en octobre.

Le vitellettu

La caractérisation d'un produit haut de gamme est en cours : il s'appelle "**vitellettu**", c'est-à-dire un petit veau de montagne, âgé de 5-6 mois, d'un poids carcasse de 60-70 kg, caractérisé par sa typicité et respect du système pastoral traditionnel de l'île.

Pour le moment, le *vitellettu* est peu connu et commercialisé, et on essaie d'avoir un pic de production pendant la période estivale, coïncidant avec la demande maximale pour l'afflux de touristes, en programmant les vèlages pour les mois de décembre à février.

On s'efforce de privilégier un élevage extensif maîtrisé, qui se déroule principalement sur le maquis également dans le cadre de sa reconnaissance comme surface fourragère de pacage menée depuis 2011, et sur l'emploi de veaux avec une origine race corse (père et mère), pour obtenir à terme, un signe de qualité sur ce produit.

Le processus de caractérisation du produit est suivi techniquement par l'Institut de l'Élevage avec l'appui d'autres organismes publics, tels que France Agrimer (*Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer*), les Chambres d'Agriculture et l'Odarc (*Office du Développement Agricole et Rural de Corse* ou *Uffiziu di u Sviluppu Agricolu e Rurale di Corsica*).

Conservation

La possibilité de reconstituer une race corse conservant ses caractéristiques rustiques est confiée aux animaux élevés de manière extensive, adaptés au pâturage en maquis et en alpage, surtout dans l'arrière-pays de l'île.

Ces animaux sont une base possible pour la reconstitution des noyaux purs de la race, mais se caractérisent cependant par de fortes différences de morphologie, notamment de la robe et de la taille, qui est pourtant très réduite. (*Denis*)

Un autre obstacle au travail de récupération est le fait que dans les années 1990, les bovins élevés en Corse étaient automatiquement classés comme corses, alors qu'ils avaient souvent des origines métissées.

Ce n'est qu'en 1982 que débute un programme de collecte de semence de taureaux de race pure, même si l'insémination artificielle n'est pas pratiquée actuellement.

En 2003, des efforts ont été faits pour définir un véritable standard de la race, partagé avec les professions, et pour valoriser, en plus de la viande, également d'autres produits, comme la charcuterie.

La race corse est aujourd'hui officiellement reconnue comme Race Bovine Locale à Petits Effectifs, sous le nom de "*Razza vaccina Corsa*". Plusieurs organismes publics se sont engagés dans des travaux de conservation : l'INRA (actuellement INRAE, *Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement*), l'Odarc avec la gestion des accouplements, tandis que depuis 2010 l'association *Corsica Vaccaghja* joue un rôle moteur dans les actions de conservation, en prenant en charge les procédures de reconnaissance de la race bovine corse.

En 2008, les éleveurs corses se sont regroupés sous la marque collective "*Corsicarne*" qui prévoit une marque déposée et un cahier des charges de bonnes pratiques, et qui de toute façon ne se limite aux animaux de race corse.

En 2015, les chambres d'agriculture ont mis en place un plan de gestion pour maintenir et développer la race, sauvegarder son patrimoine génétique et trouver des débouchés commerciaux stables et rentables pour la viande produite.

La race corse fait partie de l'Arche du Goût Slow Food, qui regroupe des produits traditionnels, des races locales, des savoir-faire préservés au fil du temps par les communautés

auxquelles ils appartiennent.

Crédits

Merci à Jacques Abbatucci et au Dr Francescu Casabianca pour les précieuses informations.

Jacques Abbatucci : l'importance de l'autonomie

À Serra-di-Ferro, en Corse-du-Sud, se trouve la ferme Fil Di Rosa, dirigée depuis 1986 par Jacques Abbatucci, qui a su mettre en place une promotion moderne de la race corse, axée résolument sur la vente en ligne du produit, consistant principalement de veau, élevé en agriculture biologique depuis 2000.

Le produit est soutenu par une image particulière, à savoir par la robe bringé du bétail, expressément sélectionné, porté par environ 60% des vaches, et par la marque "vache tigre" enregistrée en 2006 par Abbatucci.

L'éleveur est particulièrement attentif à l'autosuffisance de l'exploitation, en ce qui concerne l'alimentation du bétail, l'approvisionnement en énergie et en moyens techniques, l'abattage et la commercialisation de la viande.

L'autosuffisance alimentaire est déjà atteinte : les environ 300 vaches paissent toute l'année sur les 600 hectares de la ferme avec des compléments d'orge concassée, de sorgho et de foin de prairie naturel, le tout bio et fermier. Les vaches gestantes et celles des premiers mois d'allaitement paissent dans le maquis sur les collines, où elles profitent également des feuilles d'arbustes et d'arbres, tels que les oliviers sauvages, les arbusiers, les chênes, puis se déplacent ensemble vers les pâturages de plaine avec les veaux proches du sevrage. L'alimentation au pâturage tout au long de l'année permet d'obtenir une viande aux saveurs différentes selon les saisons. Les génisses sont guidées au pâturage par des vaches âgées, capables de trouver les zones où poussent les herbes les plus appréciées, selon la période.

Les animaux sont plutôt méfiants envers les inconnus, aussi en raison de leur vie principalement au pâturage, mais les exemplaires trop agressifs sont abattus.

En ce qui concerne l'approvisionnement en eau également, la ferme est autosuffisante, à tel point que la grave sécheresse de l'été 2022 n'a pas causé de problèmes graves.

Le premier vêlage des vaches a lieu à l'âge de trois ans, et leur vie productrice dure généralement jusqu'à 14-15 ans avec des pics jusqu'à 18 ans, tandis que les taureaux commencent leur vie reproductive vers l'âge de deux ans.

La fertilisation des sols est réalisée avec du fumier mixte, issu de volailles et de chevaux, et l'installation d'une centrale de méthanisation est prévue, avec la possibilité d'alimenter les machines agricoles en biométhane.

La viande est principalement issue de veaux âgés de 6 à 8 mois, tués dans l'abattoir fermier, inauguré en 2021, et transformés dans l'atelier de découpe attenante, qui a reçu la marque de salubrité CEE depuis 2007. La transformation dans l'abattoir de la ferme garantit des transferts de bétail très courts et donc un plus grand respect du bien-être animal.

La maturation moyenne est d'une dizaine de jours et la vente s'effectue à la fois dans le point de vente de l'entreprise, surtout pendant les mois d'été, ceux qui ont la plus grande affluence touristique en Corse, et en ligne, malgré le handicap des coûts de transport accrus du fait de l'insularité.

La classe de conformation des carcasses prédominante est VR1, suivie de VR2, mais Abbatucci de toute façon n'apprécie pas le système Europ (en France la classe de conformation "S" n'est pas activée), qui privilégie la quantité de viande de la carcasse à sa qualité.

La viande de veau tigre est également utilisée pour produire des saucisses, après maturation avec des ferments expressément produits en Allemagne.

L'entreprise est aussi en mesure de proposer dans toute la France un service traiteur spécial, destiné aux fêtes de plus de cent personnes, dans laquelle le personnel s'occupe de la cuisson au feu de bois d'olivier d'un veau entier pendant 10-12 heures et de son portionnement.

Les frères de Jacques Abbatucci sont également engagés dans le secteur agro-alimentaire : Jean-Charles est un viticulteur renommé et Henri tient un restaurant dans lequel les produits des

frères ont évidemment une place prépondérante.

Bibliographie

- BARROUX Rémi (2015) Les Abbatucci, trois frères dévoués aux saveurs corses. *Le Monde*, 28 octobre 2015. www.lemonde.fr
- DECHAMBRE Paul (1913). Traité de zootechnie. Tome III : Les bovins. *Charles Amat-Asselin & Houzeau, Paris, France*.
- DENIS Bernard (2010) Races bovines. Histoire, aptitudes, situation actuelle. *Éditions Castor & Pollux, Chaumont, Champagne, France*. Pag. 280.
- DERVILLÉ Marie, PATIN Stéphane, AVON Laurent (2009) Races bovines de France. *Éditions France Agricole, Paris, France*. Pag. 227-229.
- GADDINI Andrea (2009) Storia dell'uro, antenato dei bovini moderni. *Taurus*, 4: 34-38.
- SERPAGGI Ange (2021) Du veau, du vin, un resto. *In Corsica*, n. 63, Janvier 2021: 26-33.

Sites visités :

- Corsicarne <https://corse.chambres-agriculture.fr/chambre-dagriculture-de-haute-corse/vous-etes-agriculteur/elevage/nos-projets-elevages/corsicarne/>
- Gusti di Corsica / Odarc <https://www.gustidicorsica.com/>
- Odarc https://www.odarc.corsica/Filiere-bovine_a22.html
- Races de France <https://www.racesdefrance.fr>
- Slow Food <https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/razza-bovina-corsa/>
- Tempi fa, Tempi d'oghje. France 3, Corse, Via Stella <https://www.francetvpro.fr/>
- Vache tigre <https://www.vachetigre.com/>