



Grégory Delassus : son cheptel de highlands, une exception française

Éleveur biologique dans le Nord, Grégory Delassus est aujourd'hui le seul en France à proposer une viande affinée de bœuf highland au goût unique de noisette. Une manière de réhabiliter les vertus gustatives de l'agriculture bio.

Depuis quinze ans, Grégory Delassus élève des porcs en agriculture biologique à Borre, près d'Hazebrouck, sur la ferme de ses parents. Un cheptel complété récemment par cent bovins highlands, qui pâturent au cœur du parc naturel de l'Avesnois, à Moustier-en-Fagne. Grâce à une campagne de financement participatif, il vient d'acquérir une armoire de maturation, qui lui permet de proposer une viande affinée unique en France.

Bio Info *Que représente le bio pour vous ?*

Grégory Delassus J'élève des animaux pour nourrir. J'aime l'idée d'être l'éleveur de la famille, de connaître les gens que je nourris. Compte tenu de l'effort particulier qu'implique l'agriculture biologique, la vente directe et les AMAP (*Association pour le maintien d'une agriculture paysanne*) favorisent un échange important. C'est aussi une façon de respecter l'animal, de l'élevage à l'assiette : que l'éleveur offre une belle vie à ses bêtes, que l'abattage et la découpe soient réalisés dans les règles de l'art, et que le consommateur prenne le temps de cuisiner sa viande et la déguste avec plaisir.

Biodiversité

Un bail environnemental

Les highlands de Grégory Delassus ne pâturent pas n'importe où. Ses terres sont situées en zone naturelle sensible. « Je bénéficie d'un bail à clause environnementale avec le conseil général du Nord. C'est une façon de ne pas mettre les zones protégées sous cloche ! Le monde de l'environnement et celui de l'agriculture peuvent coopérer », souligne l'éleveur. Cela lui vaut régulièrement la visite des écogardes qui effectuent des relevés sur la faune et la flore du secteur, véritable havre pour la biodiversité.



La highland, race bovine à viande, est originaire des hautes terres d'Écosse.

En pratique

Portes ouvertes de l'élevage de highlands dimanche 28 septembre à la ferme Les Gilettes, 59132 Moustier-en-Fagne.
Info : www.fermedubeaupays.fr.

B. I. Quelles sont les particularités des highlands ?

G. D. Il s'agit d'une race rustique, particulièrement résistante, originaire d'Écosse. Reconnaisables à leurs cornes et à leur long poil d'hiver, ces vaches, dont on trouvait encore des troupeaux sauvages au début du siècle, sont habituées à des climats rudes. Elles donnent une viande d'une très bonne qualité gustative, au goût persillé.

B. I. Pourquoi proposer de la viande affinée ?

G. D. En bio, nous mettons en avant le respect de l'environnement, de la qualité de l'eau ou de la santé... On oublie de dire que c'est bon ! Je me suis lancé dans l'affinage de bœuf highland pour montrer que l'agriculture biologique donne des produits exceptionnels. La viande est affinée soixante jours dans une armoire de maturation, dans des conditions de température et d'humidité très contrôlées. Cela lui donne un goût unique de noisette. Nous sommes peu en France à proposer cette qualité. En highland bio, je suis le seul.

B. I. Vous êtes fils d'agriculteurs conventionnels. Comment en êtes-vous venu au bio ?

G. D. J'ignorais tout de la bio mais il était inconcevable pour moi de faire de l'industriel. La visite d'exploitations m'a convaincu : les animaux étaient élevés dans les pâtures, la viande était délicieuse et les éleveurs vivaient de leur métier. Ce qui m'a plu ensuite, c'est l'aspect technique et expérimental de la bio, et toute l'innovation qui en découle. C'est parfois difficile, mais c'est grisant !

B. I. En cette période de crise, la filière bio est-elle moins touchée que d'autres ?

G. D. Difficile à dire. Ce qui est sûr, c'est que nos clients font des choix. Plutôt que de consommer de la viande à chaque repas, ils préfèrent en manger seulement deux fois par semaine, en se faisant plaisir avec de bons produits. Leur choix bénéficie d'ailleurs à l'ensemble de la collectivité ! Grâce à eux, l'environnement est préservé et des emplois non délocalisables sont créés. ●

Propos recueillis par
Coline Léger