

ST. CHRISTOPHE-EN-BRIONNAIS et CHOCOLATS DUFOUX à CHAROLLES le 14 mai 2025.



s'être tenu longtemps dans la rue principale. Les marchés deviennent hebdomadaires à partir de 1961, le jeudi matin, jours des écoliers. En 1971: ouverture du hall de paiement, remplaçant le célèbre « Mur d'Argent » sur lequel les usagers avaient l'habitude de régler leurs transactions. Sans cesse, depuis les installations s'agrandissent et s'adaptent aux impératifs européens. Nous avons appris que dans les années 70/80, une moyenne de 2000 têtes de bétail étaient négociées chaque jeudi. Un record a été de 4000 bêtes, attachées en bout de barres et un peu partout dans le foirail.

2005 : par souci de fréquentation et de praticité de transport, le jour du marché est désormais le mercredi après-midi au lieu du jeudi matin. Il cependant fermé entre Noël et le Jour de l'An, ainsi que les mercredis férié. 2007 : le projet du marché au cadran naît. Il est développé sous l'égide de Clément Le Page, Architecte à Arcature, pour aboutir le 3 juin 2009 à l'ouverture du marché au cadran. Les transactions au marché au cadran (jeunes bovins, broustards, animaux dit "maigres") débutent vers 7h (variable d'un mercredi à l'autre en fonction du nombre de bovins) et reprennent à 13h jusqu'à la fin de la journée (selon le nombre de bovins).

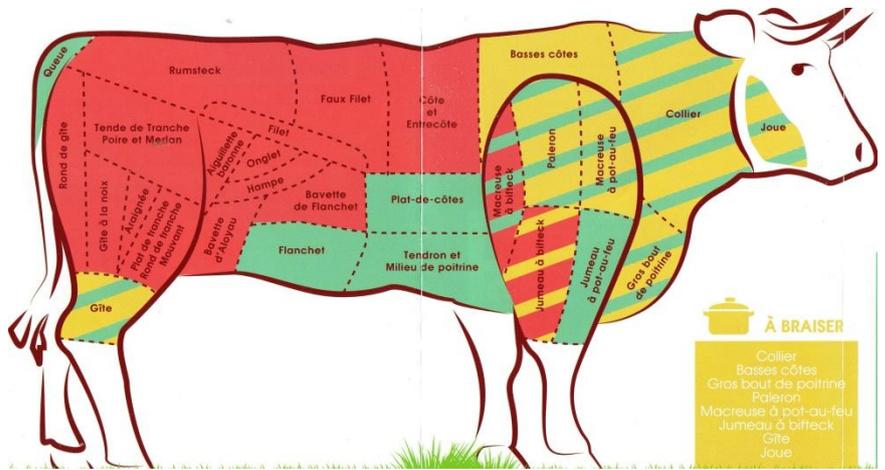


Quant au marché traditionnel de gré à gré (animaux dits "gras"), les ventes débutent à 12h15 et se terminent à 12h45(voir photo ci-contre). Notre guide nous a fait parcourir une partie du foirail et nous avons assisté, de loin, au déchargement des bestiaux et à l'acheminement jusqu'au cadran. Et aussi dans les parc acheteurs Il est malheureusement interdit de photographier et pour ne pas effrayer le bétail, nous avons dû observer à travers les claires-voies des palissades. Un peu frustrant ! Mais néanmoins grâce à son humeur et sa voix qui porte notre guide nous a fait vivre tout cela en direct. Qui savait que dans la découpe d'un bœuf de 740 kg, il ne resterait que 297 kg de viande commercialisable dont 145 kg à cuisson rapide et 124 kg à cuisson lente ? Qui savait que l'on peut trouver de la « poire » et du « merlan » chez son boucher ? Ce sont des pièces situées sur le haut de la cuisse arrière, sous le rumsteck.

Ce fut sous un beau soleil de printemps avancé que Daniel Roca nous a invités à 8h30 à St. Christophe-en-Brionnais. Nous avons été accueillis au chalet du foirail par Gérard PEGUET, Président de l'Antenne Touristique de St. Christophe. Il avait su par son frère Claude, Ancien Prat'sien et Gadzarts de la promo CI 168, que nous visiterions ce jour. Il a donc mis un point d'honneur à nous accueillir en tant qu'ancien Proviseur de La Prat's de 2025 à 2008. Cette information nous avait été également communiquée par Michel Prat. Nous avons appris que ce marché existe depuis 500 ans et ne s'est pratiquement jamais arrêté. L'origine du marché est difficile à fixer (environ du Xème siècle): en 1488, Charles VIII accorde les premières foires à perpétuité et Louis XIII les confirme en 1627. En 1868, le marché occupe l'emplacement actuel après

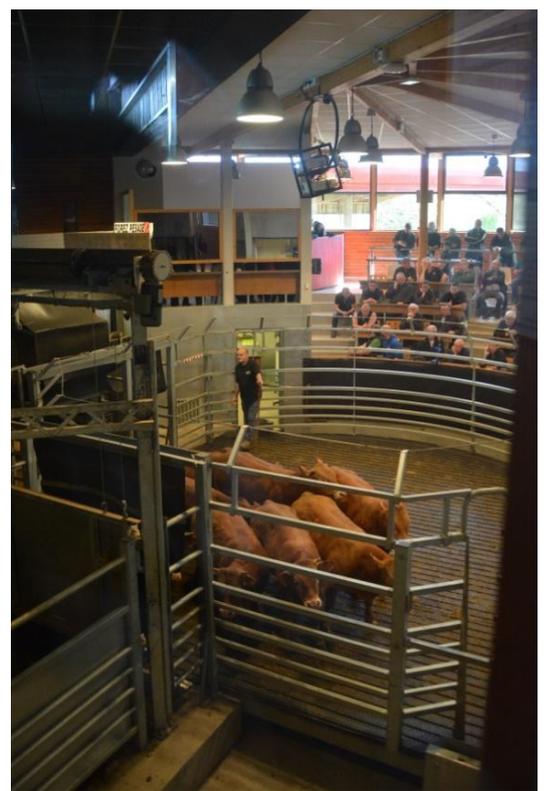


Nous avons maintenant que toutes les races françaises sont répertoriées sous un code et que les règles de traçabilité d'une viande sont plus strictes que celle appliquées aux humains. Ainsi à titre de boutade, une bête arrivant à St. Christophe, « a plus de papier administratifs qui l'accompagnent, que vous en voyageant en Europe ! », nous a affirmé Claude Peguet. On comprend mieux la lutte des éleveurs pour la vente en France d'une viande de qualité et leur colère face à l'importation de viandes étrangères nettement moins contrôlées. En particulier des Etats-Unis et du Brésil où un bœuf n'a jamais



foulé la terre ni vu un brin d'herbe de pré (ou de près), voire même engrainé aux hormones et autres anabolisants.

Pour nos races à viande françaises réputées : Aubrac, Limousine, Salers, Blonde d'Aquitaine et bien-sûr Charolaise, nous avons respectivement les codes: 14, 34, 23, 79, 38. Quelques explication sur le principe de fonctionnement du cadran, qui venait juste



d'être entièrement informatisé. Cela fonctionne par enchère dégressives, chaque acheteur (ou son représentant) appuyant sur une touche de télécommande, envoie une impulsion qui baisse d'une valeur convenue et relance ainsi l'enchère et la machine fait donc un tour de cadran. Sur l'écran du cadran on peut voir les origines du père et de la mère, la vraie charolaise et donc 38,38, 38, comme l'exemple ci-dessous. A droite le cadran en direct.





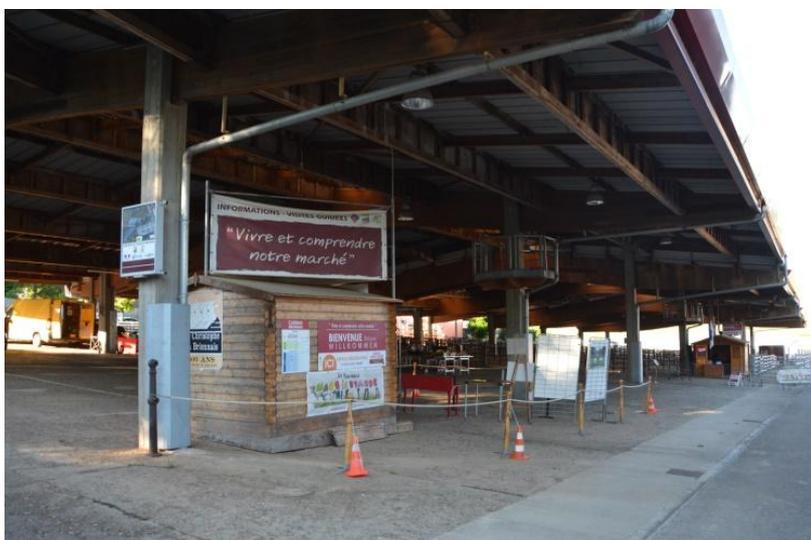
En sortant du cadran, nous avons pu prendre connaissance des gros efforts que fait le marché de St. Christophe en termes d'environnement. Cela a conduit à revêtir une grande partie des toits du foirail de panneaux photovoltaïques capables de fournir l'énergie électrique qui est reversée dans le réseau et pour laquelle EDF rémunère St. Christophe.

Un grand effort a été fait sur la consommation d'eau. Toutes les eaux de pluie sur les

10 000 M3 de toit sont récupérées dans 2 grandes cuves béton (360 M3). Après un traitement minimal (décantation, filtration), l'eau est utilisée pour l'abreuvement des bêtes, le nettoyage des camions et du foirail, autorisant ainsi une autonomie de 4 semaines et environ 10 000€ d'économie par an.

Les effluents de lavage sont traités dans une station d'épuration spécifique pour séparation des eaux usées et des matières solides, elles-mêmes compactées et utilisées pour la fabrication de compost. Environ 80 à 100 M3 d'eau sont traités par semaine occasionnant un environ tonne de déchets solides.

La déambulation et la visite nous ont donné faim et les explications données nous ont donné l'envie de déguster une petite tranche de bavette. La viande fut excellente et par bonheur, juxtant le chalet de dégustation, une vigneronne de Blanot, venait présenter ses produits du Domaine du Grison (Blondeau). Les blancs et rouges proposés étaient excellents et ont permis de soulager certains gosiers desséchés. Le bruit des bouchons de crémant qui sautent troublait le calme relatif du lieu.



Puis nous nous sommes rendus à la maison du patrimoine pour y visionner un petit film retraçant l'histoire du Marché et son fonctionnement. Ce fut également l'occasion d'acheter quelques souvenirs à la mémoire du Marché charolais: porte-clefs, planches-à-découper de taille diverses, gadgets, etc.



Nous avons rejoint nos voitures pour nous rendre à la Ferme Auberge du Domaine du Noyer à 2 km du bourg.

Arrivée dans une superbe ferme à la charpente magnifique.

La salle à manger dispose d'une magnifique cheminée où un bœuf pourrait quasiment cuire en entier.

Là, notre organisateur a dû nous annoncer 2 nouvelles : une bonne et une mauvaise. Prudents nous avons demandé la mauvaise n premier : nous n'au-

rions pas la traditionnelle entrecôte charolaise comme plat ! La bonne nouvelle : nous aurons en remplacement une superbe côte à l'os. En l'attendant nous avons pris l'apéritif avec Claude Peguet, qui nous avait rejoint.

La côte à l'os était magnifiquement cuite et copieuse. Certain n'ont pas hésité à se servir deux fois. Et pour faire descendre toute cette viande superbe un bon coup de vin de Cahors, seulement trois magnums ont été consommés !

Pas le temps de faire la sieste et reprise des voitures en direction de Charolles pour nous rendre à l'atelier des Chocolats Dufoux. Pour mémoire Bernard Dufoux, originaire de Chaufaillies est venu s'installer rue centrale à La Clayette en 1960, en tant que pâtissier. Très vite le succès fût là, en particulier les bûches de Noël au chocolat qui ont fait sa réputation.

Très vite il s'est mis au chocolat et avec ses palets d'or, il a régalé des milliers de personnes et attiré à La Clayette bon nombre d'acteurs, chanteurs et autres personnalités du théâtre.

Notre guide a été employé pendant plus de trente ans dans la Maison Dufoux. Aussi avons-nous eu toutes les explications depuis la fève de cacao, jusqu'à l'élaboration des ganaches et autres garnitures. En plus nous avons pu déguster toutes sortes de chocolats, sans restriction. Puis un tour à la boutique avant de nous séparer.



- Grande Allée de Tenay - 71800 St Christophe en Brionnais - 03 85 25 98 05

