

# PORTRAIT : Charles Guedjou - Grossiste - Eleveur

**Eleveur, engraisseur, sélectionneur, acheteur, grossiste :**  
cinq métiers, un seul homme. Je vous présente Charles Guedjou.

**C** Charles grandit dans une commune de Saône-et-Loire. La richesse agricole de cette région du Charolais conduit bon nombre de garçons à passer leur jeudi de libre à la ferme. C'est ainsi que le jeune Charles, âgé d'une dizaine d'années, accompagne le boucher de son village dans les élevages. Il s'y occupe des bêtes et observe son mentor les sélectionner minutieusement pour la boucherie. Ce sont ses premiers contacts avec les vaches et les débuts d'une passion qui l'occupe encore 60 ans plus tard.

Sans grand amour pour l'école, c'est assez naturellement qu'à 14 ans, il la quitte pour passer son CAP boucherie au Creusot. A l'issue de son diplôme, il est embauché entant que commis chez un boucher de la région. Avec des semaines de 80 heures, il passe à l'abattage, à la découpe, au dressage des pièces, à la plonge, au service... Mais le jeune Charles s'y trouve trop loin des bêtes. « *J'adorais le métier de boucher mais le contact avec les bovins me manquait. Je voulais les élever et les vendre* ». Charles comprend alors rapidement que pour gagner sa vie il faut aller sur Paris : « *si on veut faire un bon travail d'éleveur et d'engraisseur, il faut des clients qui aient les moyens de mettre la valeur, et à cette époque il n'y a que Paris pour trouver des bouchers prêts à le faire* ».

A peine majeure, Charles se rend aux anciennes Halles de Paris et y rencontre M. Bachoux, associés des établissements Dhumeaux, mandataire en viande. « *J'ai pas d'argent...* » lui dit

Charles ; « *ici, on n'a pas besoin d'argent, on veut des gens qui ont deux bras et une tête !* » lui répond son futur patron, lequel décide de l'embaucher sur le champs. Charles débute ainsi à la coupe. Quelques mois plus tard, remarquant son exceptionnelle connaissance de la viande et son incroyable bagou, son responsable le promet au poste d'aide vendeur de bœuf.

Charles fait alors la connaissance du grand père Metzger, l'un des bouchers les plus renommés de la capitale. Voyant ce jeune garçon courageux et plein d'ambition, il le prend sous son aile et l'emmène régulièrement aux concours d'animaux bovins. A l'époque la grande difficulté pour les mandataires des Halles est d'avoir le bon produit. Charles profite de ses escapades champêtres pour se faire connaître des expéditeurs de viandes et ainsi gagner leur confiance. « *Les expéditeurs nous confiaient leur marchandise moyennant une commission sur le montant de la vente aux bouchers, il fallait donc valoriser le mieux possible leurs produits pour espérer obtenir de la marchandise le lendemain. Les cours pouvaient varier d'une heure à l'autre. Et le seul moyen de communication dont nous disposions à l'époque était le télégramme alors il fallait courir à la Poste plusieurs fois par jour dans ce capharnaüm... Et quand les ventes étaient mauvaises on leur écrivait ENVOYEZ COMMISSION GARDEZ VIANDE !* ».

Charles n'abandonne pas sa première passion et à tout juste 23 ans il prend en location son premier près pour y installer des bovins maigres. Tout comme certains ont la passion



des chevaux, Charles a celle des bovins. Il descend alors en Saône-et-Loire toutes les semaines pour s'occuper de ses bêtes ! Il achète des animaux maigres à des fermiers de sa région. Il commence avec un petit troupeau qui n'aura de cesse que de s'accroître et qui fait aujourd'hui parties des exploitation traditionnelles les plus qualitatives de la région.

Il débute son activité d'éleveur avec la race charolaise non seulement pour des raisons de terroir mais aussi pour sa morphologie. La charolaise est une bête de bonne adaptation, elle est rustique, résistante et s'adapte à n'importe quel terrain et température. Elle s'alimente facilement et contrairement aux Limousines elle a un bon caractère ! Côté viande, elle a l'avantage d'une conformation athlétique qui permet aux bouchers d'obtenir un rendement intéressant avec un bel aloyau et un arrière train bien rebondi.



Charles sait toutefois que la race n'est qu'un critère secondaire pour produire de la bonne viande. Il explique que les trois critères fondamentaux pour obtenir une viande qualitative sont l'alimentation, l'environnement et la génétique.

### *Celui qui murmure à l'oreille des bovins*

Charles explique que l'éducation gustative des bovins est indispensable. « Avec n'importe quelle race on peut faire une vache exceptionnelle si on veut se donner les moyens de fournir une bonne nourriture à l'animal ». Une bonne nourriture c'est du fourrage (foin de prés et de luzerne), des tourteaux de lin, de l'orge, de l'avoine, du maïs en grains et de la pulpe de betterave. Jamais d'OGM insiste Charles ! « Mes vaches sont un peu gourmandes alors parfois je dois les rationner ! ». Du printemps à l'automne, ses bovins ne vivent que d'herbage. A partir du mois d'octobre, il les fait rentrer à l'étable pour leur éviter le froid. Il leur procure ainsi un environnement douillet pour qu'ils profitent bien de l'alimentation. « Il n'y a pas de mystère, il faut les choyer ! ».

Charles rappelle qu'on n'obtient pas une bonne viande si la vache n'a pas été bien traitée. Le bien être de l'animal, l'environnement dans lequel il grandit et surtout l'absence de stress sont des critères primordiaux. Une bête stressée, notamment à l'abattoir, aura par exemple toutes les chances de produire du purpura (la viande est piquetée de tâches rougâtres). « Il m'arrive d'accompagner mes bêtes à l'abattoir même si je n'apprécie pas ce moment. Lorsque l'une d'entre elles est stressée, je demande au boucher de lui mettre un bandeau sur les yeux. Généralement ça la calme. Je déteste les voir souffrir, ça me rend malade... ».

La génétique a aussi une importance cruciale. En effet, lorsque Charles va choisir des bovins maigres chez des naisseurs, la première chose qu'il regarde ce ne sont pas les veaux mais les autres vaches et taureaux du troupeau. Cela lui permet d'identifier le facteur génétique commun sur lequel l'éleveur travaille. Il peut ainsi en déduire la morphologie qu'aura le bovin une fois engraisé.

### *Un rayon de bœuf de luxe exclusivement à Rungis*

Ce travail de passionné, permet à Charles de proposer à ses clients des Blondes d'Aquitaine,

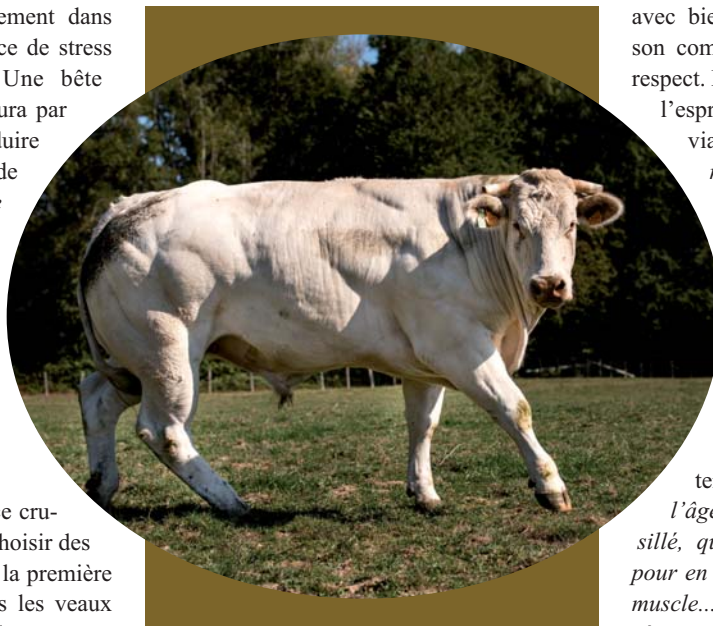


Charolaises, Parthenaise, Limousine, Aubrac, Salers, Blanc Bleues Flamandes sélectionnées par ses soins. Les critères importants que Charles retient pour cette sélection sont la morphologie, l'alimentation, l'état d'engraissement et la finesse de viande.

sent son exigence et lui réservent systématiquement leurs meilleures bêtes.

Pour suivre un homme comme Charles dans la vie privée il faut une âme solide et indépendante. Catherine a cette chance. Ancienne institutrice, passionnée de peinture, elle observe avec bienveillance les agitations expertes de son compagnon pour qui elle a un immense respect. Elle est son socle qui lui permet d'aller, l'esprit serein, à la conquête des plus belles viandes. « J'ai beaucoup de chance, reconnaît il, sans Catherine je n'aurais jamais pu m'exprimer dans mon travail comme je le fais aujourd'hui ».

Aujourd'hui à Rungis, Charles est le vendeur de bovin le plus respecté du Marché. Il est aussi très engagé dans la formation et accueille des étudiants en CQP boucherie de l'ENSMV pour leur apprendre à acheter des carcasses. « Savoir identifier l'âge de l'animal, la conformation, le persillé, quelle partie de la carcasse observer pour en déduire le sexe et donc la tendreté du muscle... Un boucher doit savoir ça s'il veut réussir ses achats ». Les jeunes futurs professionnels se pressent pour tenter d'obtenir un stage auprès de lui : même s'il est très dur, il reste le maître dans sa profession. Il est entouré de deux vendeurs trentenaires tout aussi passionnés que lui : Arnaud et Alex sont prêts pour assurer la relève. Quoi qu'il en soit, comme le dit Arnaud dans un éclat de rire teinté d'admiration, Charles est au top de sa forme et il n'est pas prêt d'arrêter Rungis ou sa ferme !



Ces critères correspondent aux besoins de sa clientèle de bouchers traditionnels haut de gamme (boucherie parisienne et francilienne). Il est difficile de trouver meilleure qualité de viande qu'auprès de Charles Guedjou. Sa force réside dans ses approvisionnements et sa connaissance de la filière. S'il connaît la carcasse, il connaît aussi parfaitement les animaux vivants. Du haut de ses 50 ans d'expérience et de professionnalisme, les éleveurs reconnais-

### **Où rencontrer Charles ?**

GRG SA, 2 rue de l'Aubrac, pavillon des viandes (VIP) du MIN de Rungis  
Contact : 01 45 12 36 00 / 06 83 52 07 47 - [contact@grg.fr](mailto:contact@grg.fr)