Les viandes françaises AOP

Une niche durable même en temps de crise !

Cette fin de semaine, les représentants des viandes françaises reconnues en AOP se retrouvaient en Baie de Somme pour quelques jours d'échanges et de travail commun organisés par leur fédération, la FEVAO*.
... En Baie de Somme, territoire de l'agneau de prés-salés de la Baie de Somme, l'une des 12 viandes françaises distinguées par une appellation d'origine.

Première évidence : la volonté et la nécessité de tous de faire savoir aux metteurs en marché comme aux consommateurs, qu'aux côtés notamment des vins et des fromages, les viandes françaises d'appellation d'origine existent et ont toute leur place.

Parmi les sujets abordés, une question était posée : « **Les viandes AOP françaises sont-elles une niche durable même en temps de crise ?** »

Une niche ? Une niche qui représente malgré tout plus de 4.500 tonnes/ an de viande de bœuf, de porc, d'ovins et de volailles et près de 700 éleveurs.

Michel Oçafrain, président de la FEVAO et président de l'ODG du Porc Kintoa rappelait les fondamentaux d'une AOP : « **Construite par la base et non imposée par le pouvoir exécutif, une appellation d'origine n'est pas une marque : c'est un bien collectif. Elle consacre un patrimoine culturel qu'elle maintient vivant. Elle a la volonté d'une harmonieuse répartition de la valeur ajoutée, de la production jusqu'à la distribution et permet aux éleveurs de vivre dignement. C'est une activité économique non délocalisable, qui s'attache à préserver et à développer l'activité dans des territoires parfois difficiles.** »

Autant dire que la production d'une viande AOP comprend moult valeurs immatérielles qu'il est difficile d'exprimer en termes de prix de revient, qu'il est impossible à loger dans un tableau Excel.

« **Quand on achète une viande AOP, on n'achète pas un prix** », résumait Stéphane Travert, Député de la Manche, ancien ministre de l'Agriculture, qui - avec deux autres parlementaires - participait aux échanges.

*FEVAO : Fédération des Viandes AOP de France

Les viandes AOP : des pépites durables

Alors une niche ? Une pépite a répondu Jackie Masse, restaurateur à Fort-Mahon... une pépite durable.
Bien-être animal et respect environnemental, le consommateur exprime de nouvelles attentes de pratiques vertueuses, qui sont encore plus d'actualité avec la nécessaire adaptation aux changements climatiques. Durabilité sociale, durabilité économique, durabilité

environnementale : les membres de la FEVAO ont particulièrement travaillé ces questions ces deux dernières années, tout d'abord en interne : au sein de chacune des AOP viandes, puis de façon transversale avec les AOP d'autres univers produits, tel le CNAOL (les AOP laitières), sous la houlette de l'INAO et notamment dans le cadre de rencontres régionales.

Carole Ly, la Directrice de l'INAO : « *De nouveaux enjeux émergent qui demandent des adaptations. Les organismes de défense et de gestion des AOP - les ODG - doivent désormais aller au-delà de la préservation d'un patrimoine : ils doivent embarquer ces nouveaux enjeux et adapter les cahiers des charges en ce sens.* »

Quant à la durabilité version durée dans le temps, Jean-François Ravault, Vice-Président de la FEVAO et ancien président de l'AOP Bœuf de Charolles : « *Les AOP viandes sont encore jeunes. Globalement, on peut constater que malgré des situations hétérogènes, elles résistent mieux aux crises que des produits standards. Même si nos AOP sont souvent nées à contre-courant de la ligne de développement dominante, notre approche fonctionne. Nous avons sauvé des races, par exemple ces porcs que le marché trouvait trop gras ou trop lourds. Aujourd'hui, ces bêtes élevées à l'herbe et non au maïs-soja, génèrent une valeur ajoutée et une fierté qui motivent des jeunes à s'installer, qui font vivre le territoire.* »

La conclusion revenait à Michel Oçafraïn : « *Nous allons poursuivre, car nous sommes dans le bon sens.* » ; puis, sollicitant les parlementaires présents pour qu'ils tiennent compte de ces produits, reconnus par l'Europe mais oubliés voire négligés par les parlementaires français : « *Quand vous faites vos lois, pensez à vos AOP. Vous avez là de super produits, qui apportent du plaisir, dont la production est peu consommatrice d'énergie et d'intrants, des produits résilients... Ils ont besoin de votre accompagnement.* »

La Fédération des viandes françaises d'Appellation d'Origine Protégée (FEVAO) a été créée en décembre 2019.

Volailles, ovins, bovins et porcs, la FEVAO regroupe 12 ODG* représentant l'excellence dans chacune de ces filières, une excellence attestée par l'AOP, signe officiel de qualité européen.

La FEVAO c'est à la fois la diversité en termes d'animaux, en termes de territoires et de paysages représentés et une communauté d'esprit et de valeurs

Sa mission : représenter des valeurs partagées par tous, une dimension culturelle et patrimoniale, des pratiques traditionnelles et défendre un modèle à même de maintenir des populations et une vie économique et sociale dynamique en zones rurales

Des produits d'exception, des produits de goût, qui, dans leur singularité respective, font vivre des territoires parfois difficiles, tels sont les viandes AOP françaises :

Filière avicole

- 1 AOP Volaille de Bresse ou Poulet de Bresse – Poularde de Bresse – Chapon de Bresse, Dinde de Bresse
- 2 AOC « Poulet du Bourbonnais », qui vient d'intégrer la FEVAO

Filière bovine

- 3 AOP Bœuf de Charolles
- 4 AOP Fin Gras du Mézenc
- 5 AOP Maine Anjou
- 6 AOP Taureau de Camargue

Filière ovine

- 7 AOP Barèges-Gavarnie
- 8 AOP Prés-salés de la baie de Somme
- 9 AOP Prés-Salés du Mont Saint-Michel

Filière porcine et charcuterie

- 10 AOP Coppa de Corse ou Coppa di Corsica
AOP Jambon sec de Corse ou Jambon sec de Corse – Pristutu
AOP Lonzo de Corse ou Lonzo de Corse – Lonzu
- 11 AOP Kintoa et AOP Jambon de Kintoa »
- 12 AOP Porc Noir de Bigorre et AOP Jambon Noir de Bigorre

+ d'informations sur
fevao.fr

/ Retombées médias repérées

23.02.24	Rustica
30.11.23	France Inter. « C'est la France » 4 minutes. https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/c-est-la-france/13h54-c-est-la-france-du-jeudi-30-novembre-2023-6369250
13.11.23	Rungis Actualités
04.11.23	L'Éclaireur
30.10.23	Mamscook.com https://mamscook.com/2023/10/30/tout-savoir-ou-presque-sur-la-fevao/
20.10.23	ACTUAGRI
18.10.23	Picardie La Gazette
14.10.23	Ouest France / Toutes éditions
Septembre-octobre 23	Les Petits Plats de Laurent Mariotte
30.09.23 : 12h56 / 14h26 et 16h25	France INFO – C'est mon assiette https://www.francetvinfo.fr/replay-radio/c-est-mon-assiette/les-viandes-aop-sur-un-territoire-gage-de-qualite_6064812.html

Une émission obtenue et organisée sur France Bleue Nationale : plateau de 4 personnes, n'a pas pu être réalisée : non disponibilité des éleveurs d'agneaux AOP Prés-salés de la Baie de Somme début décembre.

Retombées médias repérées

DOSSIER

FÊTES

L'heure des produits d'exception

DOSSIER Fêtes

« La consommation globale (domestique + hors domicile) des deux produits a à nouveau progressé de 0,7 %, une progression qui atteint même 1,8 % sur deux ans. En 2022, les ateliers français - qui transforment les trois-quarts des saumons et truites fumées consommées en France - ont augmenté leur production de +5,8 %, pour des ventes totales de 52 500 tonnes. Ces dernières années, la truite fumée s'est taillée une belle place. Cette catégorie représente désormais 18,5 % des ventes de salmônides fumés. L'origine des produits constitue un atout. Non seulement 95 % des truites sont fumées en France, mais la matière première provient en majorité de l'aquaculture française (63 %). Pour ce qui concerne le saumon d'élevage, les poissons viennent majoritairement de Norvège (61 %), devant l'Écosse (26 %), puis l'Irlande (2 %), cette dernière étant plus spécialisée dans les saumons bio.

Mais le saumon et la truite fumés sont loin d'être les seuls produits de la mer à se faire une place dans les menus de fin d'année. L'un des plus appréciés à cette époque de l'année est bien sûr la coquille Saint-Jacques. Parmi les Français qui consomment des produits aquatiques, près d'une personne sur deux (47 %) déclarait consommer des *« Les Français et les produits aquatiques »* réalisée pour le collectif Poissons, Coquillages et Ciguates. Avec près de 40 000 tonnes débarquées dans ses ports en 2022, 2023 soit plus des deux-tiers de la production, la Normandie domine le marché de ce coquillage. Une position qui anime la filière normande à animer toute la saison, comme en a encore témoigné l'opération de lancement de la saison à Rungis (livr Instantanés) le 3 octobre et l'organisation de la sixième édition de la « Grande Débarque »,

les rendre- vous gourmands qui jalonnent la saison. Présente sur trois Label Rouge, la filière normande portule aujourd'hui à une reconnaissance en IGP.

UNE IGP POUR L'HUILE NORMANDE
Autre produit phare de la saison, les huîtres bien sûr. Un produit plus « vivant » que la coquille, avec une proportion importante de non-consommateurs mais aussi d'authentiques aficionados. Le point de bascule est l'arrêté de la Commission nationale d'authenticité (CNA) du 10 octobre 2022, qui a permis de créer l'IGP. Le nombre de consommateurs variant du simple au double entre les moins de 35 ans (21 %) et les 50 ans et plus (40 %), selon l'étude Toluna-Harris Interactive déjà citée. Pour le choix du pays d'origine, il n'y a guère de débat. Si sa production a baissé ces vingt dernières années, la France traite encore tous les podlans ostreoles avec 88 % des volumes produits dans l'UE soit 81 000 tonnes. C'est

VIANDES AOP

Le choix de l'origine et de la durabilité

À l'occasion exceptionnelle, produits exceptionnels. Parmi l'offre très large de viandes bovines, ovines ou porcines de qualité disponibles sur le marché, nombreuses sont celles à promettre un grand plaisir gastronomique. Mais peu peuvent prétendre appartenir au patrimoine national. C'est le cas de la douzaine de viandes françaises AOP et AOC désormais reconnues par l'INAO et qui connaissent un véritable engouement auprès des consommateurs. « En dépit de la crise inflationniste de ces derniers mois, les consommateurs ont continué à consommer ces produits un peu plus chers, voire nettement plus chers que les produits standards », remarque en octobre dernier Carole Ly, directrice de l'INAO, lors du congrès de la Fédération Fevaio, qui rassemble désormais ces merveilleuses issues du terroir et du savoir-faire des élevateurs. Tout le monde connaît bien sûr la volaille de Bresse, reconnue AOC en 1957. Elle a été rejointe en 2022 par une autre volaille, le « Poulet du Bourbonnais ». Entre les deux reconnaissances, quatre viandes bovines (bœuf de Charolais, bœuf de Flandre, viande d'Angoumois, viande de Camargue), trois viandes ovines (Bagnères-Gavarne, prés-salées de la base de Somme et du Mont Saint-Michel), et trois viandes porcines (Ilopapa, jambon sec et toronzo de Corse, Kintoa et jambon de Kintoa, porc noir de Bigorre et jambon noir de Bigorre) ont rejoint ce cercle fermé. L'ensemble fédère un peu plus de 700 producteurs pour environ 4 500 tonnes, produites par un line « niche » donc, mais une niche « durable ». Les appellations s'attachent à préserver leur environnement et à améliorer le respect du bien-être animal y compris dans leur cahier des charges. Un modèle qui se veut également durable commercialement, comme en témoignent par exemple les

Jackie Matsee, chef de cuisine du restaurant au châteaude l'Élevage d'Épaves de la base de Somme-Laure Poiret.

relations de long terme établies entre la grossiste de Rungis Porcgres et la maison Pierre Oteiza autour du jambon Kintoa AOP. « En travaillant les agneaux AOP de la base de Somme, j'ai moi aussi l'impression de contribuer à la préservation de mon environnement », témoigne aussi Jackie Matsee, chef de cuisine du restaurant « Le Homard Gourmand » à Fort Mahon (Somme), lors du congrès de la Fevaio.

Fêtes

DOSSIER

En dépit d'un contexte économique et géopolitique pesant, les Français ne feront pas l'impasse sur les fêtes. Tour d'horizon, par le menu, des produits plébiscités par les consommateurs à cette période de l'année. Les fleurons de l'agriculture française seront à l'honneur.

Dossier réalisé par Bruno Carhian

Cette année encore, la période des fêtes ne s'ouvre pas dans les meilleures conditions pour les professionnels, qui ont adapté leur offre pour répondre aux attentes de toutes les clientèles en termes de produits, de gamme, voire d'origine ou de grammage. Placés au plus près des attentes des détaillants et restaurateurs, les grossistes du Marché de Rungis n'entendent pas pour autant sacrifier la qualité et comptent défendre l'offre française partout où elle est disponible. Mais commencent par le commencement, à savoir par les entrées, en les abordant côtelé. De ce côté, deux produits font figure

d'incontournables, le saumon fumé et la truite fumée. En dépit des difficultés économiques, les deux salmônides ont vu leurs ventes progresser l'année dernière de +8 % en valeur pour le saumon fumé et +2,3 % pour la truite fumée sur le mois de décembre 2022 en GMS. D'après la Fédération des Entreprises du traiteur Frais, qui réunit les principaux fournisseurs français, le saumon et la truite fumés « seront disponibles tant en quantité qu'en qualité » en fin d'année et seront présents « à un niveau équivalent, voire supérieur à l'an passé ». L'appétit des Français pour le saumon et la truite fumés reste insatiable. En 2021, ...

AVIS DE PRO

Yann Berson, patron des enseignes Dispere et Dispere bio (charcuterie, traiteur, épicerie fine, caviste) envisage sereinement le rush des fêtes malgré les tensions sur les matières premières et les prix.

« Pas d'inquiétude, mais quelques tensions sur des produits »

RUNGIS ACTUALITÉS. Comment se présente la période des fêtes ?
YANN BERSON : Globalement, je n'ai pas d'inquiétude pour la fin d'année car on sent que les gens ont besoin de se faire plaisir. Malgré les problèmes de pouvoir d'achat, les Français célèbrent les fêtes de fin d'année tout comme ils continuent à voyager ou à aller au restaurant.

RUNGIS ACTUALITÉS. Existe-t-il des tensions sur les approvisionnements et les prix ?
YANN BERSON : La situation est contrôlée. Les produits, contrairement à l'an

dernier où il y avait peu de foie gras, les quantités seront au rendez-vous cette année avec la reprise de la production. Les prix restent élevés, mais tendent à se stabiliser car la demande sera sans doute moins forte. Le contexte est plus tendu sur le saumon fumé avec des hausses de tarifs significatives et qui ne me passeront pas toujours justifiées. C'est un marché malheureusement trop spéculatif à cette période. Je suis un militant de la première heure de la truite fumée française qui est à la fois qualitative, de proximité et plus accessible en prix. Enfin il y a aussi une certaine baisse des disponibilités en

escargot, mais c'est aussi assez tendu. **RUNGIS ACTUALITÉS. Est-il possible de toujours choisir des produits français ?**
YANN BERSON : Dans ces catégories ou, bien sûr. Prenez l'escargot, il y a certes peu de production française. Mais elle est aussi suffisamment bien valorisée. Beaucoup d'acheteurs se tournent vers les escargots de Bourgogne, qui sont - paradoxalement - des produits importés et négligent les petits gros chers asperges asperges qui sont un peu plus chers, mais souvent de très bonne qualité. La confusion sur le mot Bourgogne ne joue pas en faveur de la production française.

Huîtres garnies de la crevette de comté.

Chignon farci avec garniture de terre-houbaux.

l'origine des viandes en restauration en signant une charte d'engagement en ce sens. Les chefs construisent précisément la cible prioritaire de la filière cette année. Avec la faiblesse de la production et la hausse des prix, les ventes de foie gras en crû ont été fortement malmenées en restauration en 2022 avec une chute des ventes de 25 %, d'après la FIAC, certains établissements retirant même le foie gras de leurs cartes. Pour les connaître de caractère indispensable de ce produit, producteurs et conservateurs ont notamment invité les chefs à réinventer le foie gras en l'adaptant aux... burgers. Le Challenge Foie Gras a ainsi reçu cette année une centaine de candidatures d'apprentis. La finale a eu lieu à l'école Médéric le 19 octobre.

À CHACUN SON VOLLAGE DE FÊTE

Maintenant que nous sommes au plat, arrive un autre met incontournable : la volaille « festive ». C'est évidemment le plat traditionnel du réveillon ou du déjeuner de Noël d'abord oie, puis dinde avant que la gamme ne s'élargisse à d'autres volatils. Plusieurs espèces se prêtent en effet à un engouement spécifique au chaponnage : poulaillers, chapons de coq (élevés au moins cinq mois), chapons de pintade, etc. En fin d'année, la volaille de Bresse, le canard, la canette, la callie ou le pigeon... connaissent également des pics de consommation. Une période cruciale pour...

au moment de sélectionner le bassin d'élevage et la finition que l'affaire se complique. Les huîtres sont en effet élevées sur l'ensemble du littoral. Des huîtres Marennes Oléron IGP affiniées « en claire » aux huîtres plates élevées en Bretagne (des belons), la gamme est particulièrement large. Premier département ostreole français avec près de 25 000 tonnes vendues à Noël, la Charente-Martinique propose principalement des Spécialités de claire, des huîtres charmes et douces, affiniées dans les claires et les Fines de claire moyennement charmes, assez légères et riches en eau. Quant à l'huile de Normandie, elle a été reconnue en IGP fin novembre. L'aire géographique de production de cette huile creuse, dont les volumes sont équivalents à ceux de Charente-Martinique, s'étend sur les communes du littoral de quatre départements (Calvados, Eure, Manche, Seine-Maritime).

LE FOIE GRAS, TOUJOURS LE ROI ?
Passons à présent de la mer à la terre. Entrée star - et même le produit star tout court - des fêtes vers - et même le produit star tout court - des fêtes vers... Selon la dernière enquête menée par CSA pour l'Interprofession du Foie Gras (IFOG), il s'agit en effet du produit préféré de 75 % des Français, devant le saumon fumé (67 %) et même la bûche de Noël (61 %). Là encore, l'origine France occupe une position dominante. En dépit de la grippe aviaire, la production française de foie gras crû représentait toujours en 2022 +60 % de la production mondiale avec 12 300 t (contre 19 000 en 2015). Pour faire face à la demande, le marché français importe cependant des quantités non

FROMAGE

Les Savoie à l'honneur

Les fromages d'hiver particulièrement destinés aux repas de fêtes de fin d'année ne manquent pas, que l'on pense aux camemberts, bries et Bûche de Savoie truffés ou aux fromages aromatisés aux noix ou légumes secs. Mais on s'attend à cette année sur les fromages de Savoie, fromages très prisés en hiver également, qu'ils soient servis froids ou chauds et dont certains prétendent à une nouvelle montée en gamme. Début novembre, l'ensemble de Savoie, la raclette de Savoie et la tomme de Savoie IGP ont en effet déposé leur demande de reconnaissance en AOP auprès de l'INAO. Les trois filières ont présenté les nouvelles orientations qu'elles proposent pour le futur cahier des charges AOP de la production de lait à l'affinage.

Tomme de Savoie.

04.11.23

L'Éclairleur

L'Éclairleur
Vieux-Trois-villes-seurs - Vallée de la Bresle

Je m'abonne

Demières actus Société Économie Faits divers Politique Loisirs-Culture Sports Rugby

Enquête. Violences dans les transports en commun : la lutte est encore insuffisante ! >

Y'a plus d'saison
pour profiter du bord de mer en Occitanie

AGUES-M
JE DÉCOU

Actu > Hauts-de-France > Somme > Saint-Valery-sur-Somme

La viande d'agneau de prés salés de la Baie de Somme est une AOP : ce que ça signifie

L'appellation d'origine protégée "Prés salés de la Baie de Somme" a été reconnue en 2007. Elle fait partie des onze filières de viandes françaises qui en bénéficient.

30.10.23

Mamscook

Mamscook
Ma cuisine généreuse

MAMAN SALT MAMAN SUCRÉ MAMAN AU QUOTIDIEN MAMAN EN PÊTE LES BOISSONS DE MAMAN LES RENCONTRES DE MAMAN

MAMAN VOUS DIT TOUT DE PROCHES D'IL MAMAN ET LES CONCOURS MAMAN TESTE POUR VOUS À PROPOS DE MAMAN

MAMAN ET LES CONCIÈRES DU MONDE LES VOYAGES DE MAMAN

Risotto au safran et au citron caviar

Tout savoir, ou presque sur... la FEVAO!

Spaghetti à la menthe et aux noix

Il y a quelques temps, j'ai été invitée à l'assemblée générale de la FEVAO. Elle avait lieu dans le magnifique cadre de la Baie de Somme. Si je n'ai pu aller de moi-même, je me suis fait représenter par quelqu'un d'autre, avec toujours la même question, au sujet de la FEVAO. Avant que quelqu'un ne me dise tout ça...

20.10.23

ACTUAGRI

actuari

Rechercher

Numéros Hebdomadaires

- 20/10/2023 Actuari N° 2594 de la semaine du 16 au 20 octobre 2023
- 13/10/2023 Actuari N° 2593 de la semaine du 9 au 13 octobre 2023
- 06/10/2023 Actuari N° 2592 de la semaine du 2 au 6 octobre 2023
- 29/09/2023 Actuari N° 2591 de la semaine du 25 au 29 septembre 2023
- 22/09/2023 Actuari N° 2590 de la semaine du 18 au 22 septembre 2023
- 15/09/2023 Actuari N° 2589 de la semaine du 11 au 15 septembre 2023
- 08/09/2023 Actuari N° 2588 de la semaine du 4 au 8 septembre 2023
- 01/09/2023 Actuari N° 2587 de la semaine du 28 août au 1er septembre 2023
- 25/08/2023 Actuari N° 2586 de la semaine du 21 au 25 août 2023
- 11/08/2023 Actuari N° 2585 de la semaine du 7 au 11 août 2023

Sommaire

A La Une

20/10/2023
Les viandes AOP font mieux que résister à la crise

« La crise inflationniste de ces deux dernières années a montré que le modèle des viandes AOP n'était pas seulement résilient du point de vue écologique mais aussi économique », s'est félicité Michel Oçafraïn, président de la fédération des viandes AOP de France (Fevaso) lors de son congrès annuel organisé les 5 et 6 octobre sur le territoire de l'agneau des présalés de la Baie de Somme. « Globalement, il est vrai que les consommateurs ont continué à consentir à payer ces produits un peu [...] Lire la suite

20/10/2023
Les viandes AOP font mieux que résister à la crise

20/10/2023
Le biofioul prêt à remplacer le fioul d'origine fossile

19/10/2023
Aprifel réclame une politique volontariste

19/10/2023
Des viticulteurs à l'action à la frontière espagnole

Les Derniers Articles

Connexion

Michèle Fréné - 5bis Avenue des Écoles. 14460 Caen-Colombelles
06.08.83.01.30 / mfc@michele-frene-conseil.fr

Réservé aux abonnés

Consommation

AG de la Fédération des viandes AOP de France à Saint-Valery-sur-Somme

Des membres de la **Fédération des viandes AOP de France** se sont retrouvés en Assemblée générale à **Saint-Valery-sur-Somme**. L'occasion notamment de **présenter des mesures** permettant de mieux encore mettre en valeur **un des joyaux de la baie de Somme : l'agneau de prés-salés**.

PAR ISABELLE BOIDANGHEIN - 18 OCTOBRE 2023

Marine Delignières, animatrice dédiée à la Chambre d'agriculture de la Somme.

Les viandes de terroir ne connaissent pas la crise

La Fédération des viandes d'appellation (Fevao), en assemblée générale à Saint-Valery-sur-Somme (Somme), le 6 octobre, s'est félicitée de la bonne santé de ses douze filières d'élevage.

Précédé de l'intrépide *Céline*, son chien de berger, Roland Moitrel parcourt les herbus à perte de vue, à la recherche de ses moutons. « **Je conduis un troupeau de 320 brebis** », explique l'éleveur, président de l'AOP (appellation d'origine protégée) Prés-salés de la Baie de Somme. Dans ces pâtures, les 7 000 hectares d'herbus sont recouverts par la mer, cinquante jours par an. Pas de oucis. Les brebis et les agneaux raffolent des plantes halophytes (qui vivent en contact avec des fortes concentrations de sel), comme l'obione, la puccinelle ou la salicorne. Mais ce matin, trois jours après la grande marée du début octobre, ces plantes ont encore blanches de sel. Beaucoup trop pour les moutons. « **Ils peuvent faire le tour de la baie, soit quarante kilomètres, à la recherche de bonne nourriture.** »

La volaille de Bresse reconnue dès 1957

Conformément au cahier des charges de l'AOP, les agneaux pâturent en pleine liberté, avec leur mère, au moins soixante-quinze jours. Jour et nuit. « **Les animaux rentrent en bergerie vers le 15 décembre** (où ils s'égouttent du foin et des céréales sans OGM et sans ensilage). Ils ressortent au 15 mars pour pouvoir proposer des agneaux début juin », explique Roland Moitrel, installé depuis trente-huit ans dans les marais salés. Comme les dix autres éleveurs de l'AOP, il livre des agneaux de juin à décembre. En passant par la société Guy Lagache, un des deux grossistes, dont l'atelier de découpe est distant de dix kilomètres de son élevage. Les agneaux ont vécu plus de 35 jours, quand ils sont abattus à Lige (Pas-de-Calais), à 80 km.

Environ 2 000 agneaux Prés-salés de la Baie de Somme (40 tonnes de viande) sont vendus localement dans

Roland Moitrel, président de l'AOP Prés-salés de la Baie de Somme et éleveur ovin, depuis trente-huit ans, à Saint-Valery-sur-Somme.

soixante-dix boucheries et restaurants ainsi que deux conserveries. La viande rosée, juteuse, persillée, appréciée des esthètes culinaires, s'affiche à plus de 40 € le kilo dans les commerces. Mais l'éleveur touche de 11,50 à 13 € le kilo, les animaux les moins lourds étant primés. « **On a de la demande pour vendre à Paris des animaux de 16 à 19 kg** (au lieu souvent de 23 kg, NDLR) », indique Maurice Soufflet (Lagache).

Malgré la concurrence déloyale des marques commerciales qui entretiennent la confusion avec l'AOP, « **les ventes de viandes sous signes de qualité résistent globalement à la crise** », a rappelé Carole Ly, directrice de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité), le 6 octobre, à Saint-Valery-sur-Somme (Somme), lors de

l'assemblée générale de la Fédération des viandes d'appellation (Fevao). Créée en 2019, la Fevao réunit douze filières d'appellation, de la volaille de Bresse, reconnue dès 1957, au poulet du Bourbonnais, le petit dernier (2022), en passant par l'agneau de Prés-salés du Mont Saint-Michel (2009). Comme les vins ou fromages, les viandes d'appellation (appellation d'origine contrôlée et sa version européenne, l'AOP) garantissent une tradition locale d'élevage fondée sur une agriculture durable, le *neq plus ultra* de la boucherie et de la salaison.

« **Dans nos AOP, des jeunes s'installent, remplacent les départs en retraite et sont fiers de répondre aux attentes sociétales** (environnement, bien-être animal) », souligne Jean-

François Ravault (AOP Bœuf de rolls) en dénonçant le poids de l'agriculture intensive.

« **Nos modèles sont plus résilients et on enregistre une croissance des ventes** », a précisé Michel Oça président de la Fevao et éleveur de porcs Kintoa (Pays basque), une production de 4 600 tonnes. Les viandes de la Fevao restent confinées à un marché de niche (30 millions d'euros de chiffre d'affaires). « **Mais la restauration collective - qui doit viser 50 % de produits de qualité - et demain, les cantines d'écoles - se s'avèrent de formidables débouchés pour ces viandes** », a rappelé Stéphane Travert, ancien ministre de l'Agriculture et député de la Manche.

TOP ventes
petits plats
les petits plats
de Laurent Mariotte
N°12
SEPTEMBRE-OCTOBRE - 2023

Mes 60 RECETTES
POUR CUISINER AU QUOTIDIEN

ANTI-GASPI ET FAMILIALES, ROULEZ BOULETTES!

Paella, farcis, peches rôties...
L'ÉTÉ INDIEN DANS L'ASSIETTE

COOKIES, MUFFINS, BROWNIES
C'EST BIEN MEILLEUR QUAND C'EST MAISON

GOURMANDE... LA RENTRÉE!

1
n°1
DE LA PRESSE CUISINE

Anncy
LES DÉLICES DU LAC

Les bons plats qui facilitent la vie

RUSH DE LA SEMAINE

CPPAP
L 14481 - F 3,95 €

LE TOUR DE FRANCE DES VIANDES AOP

Volaile de Bresse, agneau de prés salés, fin gras du Mézenc...
Ces noms évocateurs de nos terroirs nous inspirent naturellement confiance. Mais où sont-ils et qui sont-ils exactement?
Tour d'horizon en 11 filières, dont une petite nouvelle, née en 2023!

TEXTE LOUISE DELARCA

AOP OU AOC ?
L'AOP est le signe européen de l'AOC, il protège un produit et établit un lien entre un terroir et un savoir-faire spécifique. Toutes les étapes de production du produit s'effectuent dans une zone délimitée.

LE GOÛT DE LA FRANCE

BON À SAVOIR
Les 11 filières viande AOP se sont regroupées en Fédération des AOP Viandes de France FEVAO en décembre 2019 pour défendre leurs intérêts communs.

AGNEAU DE PRÉS-SALÉS DE LA BAIE DE SOMME (2014)
Pas-de-Calais et Somme
Cet agneau de race Suffolk, Hampshire, Roussin, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Boulonnais ou Vendéen est abattu au bout de 135 jours minimum et passe au moins 75 jours à pâturer sur des marais salés, les mollères. Sa chair a une couleur rosée, un grain fin et une saveur de noisette. De juin à janvier.

BOUEUF DE CHAROLLES (2014)
Côte d'Or, Rhône, Loire, Saône-et-Loire, Yonne et Nièvre
Ce bovin à robe blanche est élevé pendant deux ans sur des surfaces en herbes à 80 %, dont les deux tiers sont en prairies permanentes. Avant d'être abattu, il est emmené sur des pâtures très fertiles. Sa chair est rouge vif, tendre et juteuse. Avant consommation, la viande mûrit au minimum 15 jours. Elle est prise pour son grain fin, ses arômes de beurre, de noisette et d'herbe.

POULET DU BOURDONNAIS (2023)
Allier
Ce poulet au plumage hermine avec une chair peu grasse est abattu au bout de 100 jours minimum. On ne compte aujourd'hui que 9 éleveurs.

VOLAILE DE BRESSE (1996)
Ain, de Saône-et-Loire et Jura
Notre volaille tricolore : plumes blanches, crête rouge et pattes bleues. Elevée en plein air, elle est nourrie au blé et maïs de Bresse. Vendue emmaillottée dans un linge en fibres végétales - pour bien répartir la graisse sous sa peau - elle a une chair ferme et persillée. L'appellation concerne le poulet (âgé de 108 jours minimum), la poulette (120 jours maximum et n'ayant jamais pondu) et le chapon (8 mois) qui pèse 3 kg.

DINDE NOIRE DE BRESSE
Elle doit être âgée d'au moins 7 mois pour un poids d'environ 3 kg.

FIN GRAS DU MÉZENC (2006)
Haute-Loire et Ardèche
La race Mézenc ayant disparu, l'appellation concerne les viandes de races Aubrac, Salers, Charolais et Limousin. Le fin gras du Mézenc marque la fin de l'hiver. Son originalité réside dans son engraissement hivernal au foin naturel de montagne. Sa viande est persillée et très goûteuse. Uniquement du 1^{er} février au 31 mai.

TAUREAU DE CAMARQUE (2001)
Bouches-du-Rhône, Gard et Hérault
De race de Blou ou de Combat, il est reconnaissable à sa robe foncée. Elevés en plein air, les taureaux et génisses sont abattus à l'âge de 18 mois minimum. La chair rouge intense est due aux plantes poussant dans des milieux salés. La viande a un grain fin, très tendre et est peu grasse.

BOUEUF MAINE-A-JOU (2004)
Ile-et-Vilaine, Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Mayenne, Sarthe, Deux-Sèvres, Vendée
Cette race issue d'un croisement entre la vache Mançelle et un taureau britannique, est née en 1830 et pèse jusqu'à 380 kg. Elle a été reconstituée et rouge des prés a été qu'elle a obtenu son AOP. Elle doit son nom à sa robe mais aussi à sa chair rouge intense, bien persillée et juteuse. Les vaches ont moins de 10 ans et les boueufs plus de 30 mois.

POURC KINTOA (2017)
Pyrénées-Atlantiques et quelques communes limitrophes des Landes
Ce porc pur race, pie noir du Pays basque ou porc basque, a lui aussi failli disparaître. Son histoire est liée à une tarte. Au XIII^{ème} siècle, les rois de Navarre percevaient le droit de gîte, appelé la qualité, pour les porcs qui transhumait, d'où son nom kintoa. Elevé à l'ail, foin, grand marcheur, ce porc rose avec le cul et la tête noire, aux oreilles tombantes, est abattu entre 12 et 24 mois. Sa chair est rouge, avec un goût de noix et d'épices.

POURC NOIR DE BICOÛRE (2011)
Hautes Pyrénées, Gers, Haute-Garonne et quelques communes des Pyrénées-Atlantiques
Non adapté à l'élevage intensif, ce porc pure race gasconne aurait disparu dans les années 1980 s'il n'avait été sauvé par un petit groupe de passionnés. Vivant dans les Pyrénées depuis l'Antiquité, il est reconnaissable à sa robe noire, ses oreilles horizontales et ses pattes courtes. Il vit de 12 mois à 24 mois en plein air et se nourrit de céréales, de châtaignes, de glands et d'herbes. Sa viande est rouge, persillée, juteuse et très goûteuse.

MOUTON BARÈRES-GAVARNIE (2003)
Hautes-Pyrénées
La race baréquoise puise ses racines au cœur des Pyrénées, dans le Pays Toy. Elle désigne à la fois le doullon, un mâle de 18 mois ayant connu deux estives, et les brebis âgées de 2 à 6 ans. Ces moutons se déplacent sur des terrains escarpés, donnant à la viande une chair persillée, fondante et aromatique.

Accueil / replay radio / C'est mon assiette

Les viandes AOP, sur un territoire gage de qualité

▶ écouter (3min)

C'est mon assiette

Bernard Thomasson

Le samedi à 12h56 et 16h26

Il existe en France 12 viandes, seulement, qui possèdent le label AOP, Appellation d'Origine Protégée. Coup de projecteur sur ces produits d'excellence.

Bernard Thomasson
Radio France