COMMUNIQUÉ DE PRESSE

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.

Contact Presse :
Michèle Frêné / 06.08.83.01.30
mfc@michele-frene-conseil.fr

FÉDÉRATION DES VIANDES AOP FEVAO

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 Oçafrain : « ***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 faîtes 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 – Prisuttu
    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

yeti-creationgraphic.fr - 06 49 31 00 33

/ 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.

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

Retombées médias repérées

DOSSIER

FÊTES L'heure des produits d'exception

DOSSIER Fêtes

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 Carlhian

Cette année encore, la période des fêtes ne s'ouvre pas dans les meilleures conditions pour les Français. Après deux Noël marqués par les restrictions liées au Covid puis un automne 2022 placé sous le signe d'une forte inflation, les familles devront à nouveau procéder à des arbitrages dans la préparation de leurs agapes, dans un contexte de tensions sur le pouvoir d'achat. Selon un sondage LSA/*YouGov* paru début octobre 2023, plus des trois quarts des Français (76 %) se disent bien décidés à célébrer Noël, mais 54 % déclarent que l'inflation devrait *« changer leurs projets »* dans l'organisation des festivités. La prudence des consommateurs est anticipée par 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 commençons par le commencement, à savoir par les entrées, en les abordant côté mer. De ce côté, deux produits font figure d'incontournables, le saumon fumé et la truite fumée. En dépit des difficultés économiques, les deux salmonidés ont vu leurs ventes progresser l'année dernière de + 8 % en valeur pour le saumon fumé et +2,2 % 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 fumeurs français, le saumon et la truite fumés *« seront disponibles tant en qualité qu'en quantité »* 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 2022, ...

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 présentent 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 célébreront les fêtes de fin d'année tout comme ils contenuent à voyager ou à aller au restaurant.

RUNGIS ACTUALITÉS : ***Existe-il des tensions sur les approvisionnements et les prix ?***
YANN BERSON : La situation est contrastée suivant 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 l'ensemble va s'équilibrer 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 paraissent 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 : ***Il est possible de toujours choisir des produits français ?***
YANN BERSON : Dans ces catégories oui, bien sûr. Prenez l'escargot, il y a certes peu de production française. Mais elle est aussi insuffisamment bien valorisée. Beaucoup d'acheteurs se tournent vers les escargots de Bourgogne, qui sont -paradoxalement- des produits importés et négligent les petits gris (Helix aspersa aspersa) 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.

Fêtes DOSSIER

... la consommation globale (domicile + 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 +3,8 %, pour des ventes totales de 32 500 tonnes.

Ces dernières années, la truite fumée s'est taillé une belle place. Cette catégorie représente désormais 18,5 % des ventes de salmonidés fumés. L'origine des produits constitue un atout. Non seulement 93 % 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 Saint Jacques, selon l'étude Toluna-Harris Interactive *« Les Français et les produits aquatiques »* réalisée pour le collectif Poissons, Coquillages et Crustacés.

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 amène la filière normande à animer toute la saison, comme en a encore témoigné l'opération de lancement de la saison à Rungis (lire Instantanés) le 3 octobre et l'organisation de la sixième édition de la « Grande Débarque », les rendez-vous gourmands qui jalonnent la saison. Présente sur trois Label Rouge, la filière normande postule aujourd'hui à une reconnaissance en IGP.

UNE IGP POUR L'HUÎTRE NORMANDE

Autre produit phare de la saison, les huîtres bien sûr. Un produit plus « clivant » que la coquille, avec une proportion importante de non-consommateurs mais aussi d'authentiques aficionados. Le point de bascule est largement générationnel, 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.

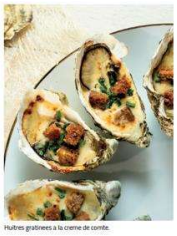
Pour le choix du pays d'origine, il n'y a guère de débat. Si sa production a baissé ces vingt dernières années, la France truste encore tous les podiums ostréicoles avec 88 % des volumes produits dans l'UE soit 81 000 tonnes. C'est au moment de sélectionner le bassin d'élevage et la finition que l'affaire se complique. Les huîtres sont en effet élevées sur l'ensemble du littoral. Des huîtres Marennes Oléron IGP affinées « en claires » aux huîtres plates élevées en Bretagne (les belons), la gamme est particulièrement large.

Premier département ostréicole français avec près de 25 000 tonnes vendues à Noël, la Charente-Maritime propose principalement des Spéciales de claire, des huîtres charnues et douces, affinées dans les claires et les Fines de claire moyennement charnues, assez légères et riches en eau. Quant à l'huître de Normandie, elle a été reconnue en IGP fin novembre. L'aire géographique de production de cette huître creuse, dont les volumes sont équivalents à ceux de Charente-Maritime, 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. L'entrée star -et même le produit star tout court- des fêtes reste le foie gras. Selon la dernière enquête menée par CSA pour l'Interprofession du Foie Gras (CIFOG), il s'agit en effet du produit festif 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 cru représentait toujours en 2021 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 négligeables. En 2021, elles se sont établies à 2 620 t (+12 %), en provenance de Bulgarie et de Hongrie principalement (54 % et 37 %). Le logo collectif Foie Gras de France, lancé en 2019 à l'initiative de l'interprofession, entend informer les consommateurs sur l'origine. *« Il a déjà été adopté par les principaux acteurs du marché »*, souligne le CIfog, qui se félicite également que huit organisations de restaurateurs (dont Euro Toques ou l'AFMR) aient devancé l'obligation réglementaire d'indiquer l'origine des viandes en restauration en signant une charte d'engagement en ce sens. Les chefs constituent 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 cru et transformé 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 convaincre du caractère indispensable de ce produit, producteurs et conserveurs 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.



Huîtres gratinées à la crème de comté.

Chapon farcis avec pommes de terre hasselback.

À CHACUN SA VOLAILLE DE FÊTE

Maintenant que nous en 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 engraissement spécifique ou au chaponnage : poulardes, 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 caille ou le pigeon... connaissent également des pics de consommation. Une période cruciale pour ...

VIANDES AOP

Le choix de l'origine et de la durabilité

À 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 consentir à payer ces produits un peu plus chers, voire nettement plus chers que les produits standards »*, remarquait en octobre dernier Carole Ly, directrice de l'INAO, lors du congrès de la fédération Fevao, qui rassemble désormais ces merveilles issues du terroir et du savoir-faire des éleveurs. 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 (boeuf de Charolles, fin gras du Mézenc, Maine Anjou, taureau de Camargue), trois viandes ovines (Barèges-Gavarnie, prés-salés de la baie de Somme et du Mont Saint-Michel), et trois viandes porcines (coppa, jambon sec et lonzo 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 an. Une « niche » donc, mais une niche « durable », les appellations s'attachant 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 relations de long terme établies entre le grossiste de Rungis Porcgros et la maison Pierre Oteiza autour du jambon Kintoa AOP. *« En travaillant les agneaux AOP de la baie de Somme, j'ai moi aussi l'impression de contribuer à la préservation de mon environnement »*, témoignait ainsi Jackie Masse, chef de cuisine du restaurant « Le Hornard Gourmand » à Fort Mahon (Somme), lors du congrès de la Fevao.

Jackie Masse, chef de cuisine du restaurant aux côtés de l'éleveuse d'agneaux de présalés de la Baie de Somme Laure Poupart.

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 Brillat Savarin truffés ou aux fromages aromatisés aux noix ou liqueur de noix. Mais on s'arrêtera 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'emmental 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'ils proposent pour le futur cahier des charges AOP, de la production de lait à l'affinage.

Tomme de Savoie

© V. RIBAULT / CNEL

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

04.11.23 L'Éclaireur

30.10.23 Mamscook

20.10.23 ACTUAGRI

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

18.10.23 Picardie La Gazette

LA GAZETTE

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

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.

14.10.23 Ouest France / Toutes éditions

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 *Câline*, 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 soucis. 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 sont encore blanches de sel. Beaucoup trop pour les moutons. **« Ils peuvent faire le tour de la baie, soit quarante kilomètres, à la recherche de la bonne nourriture. »**

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.

PHOTO : OUEST

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 reçoivent 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 « mollières » (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 Rouges (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 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 mais des animaux de 16 à 19 kg** (au lieu souvent de 23 kg, NDLR) **»**, indique Maurice Soufflet (Lagache).

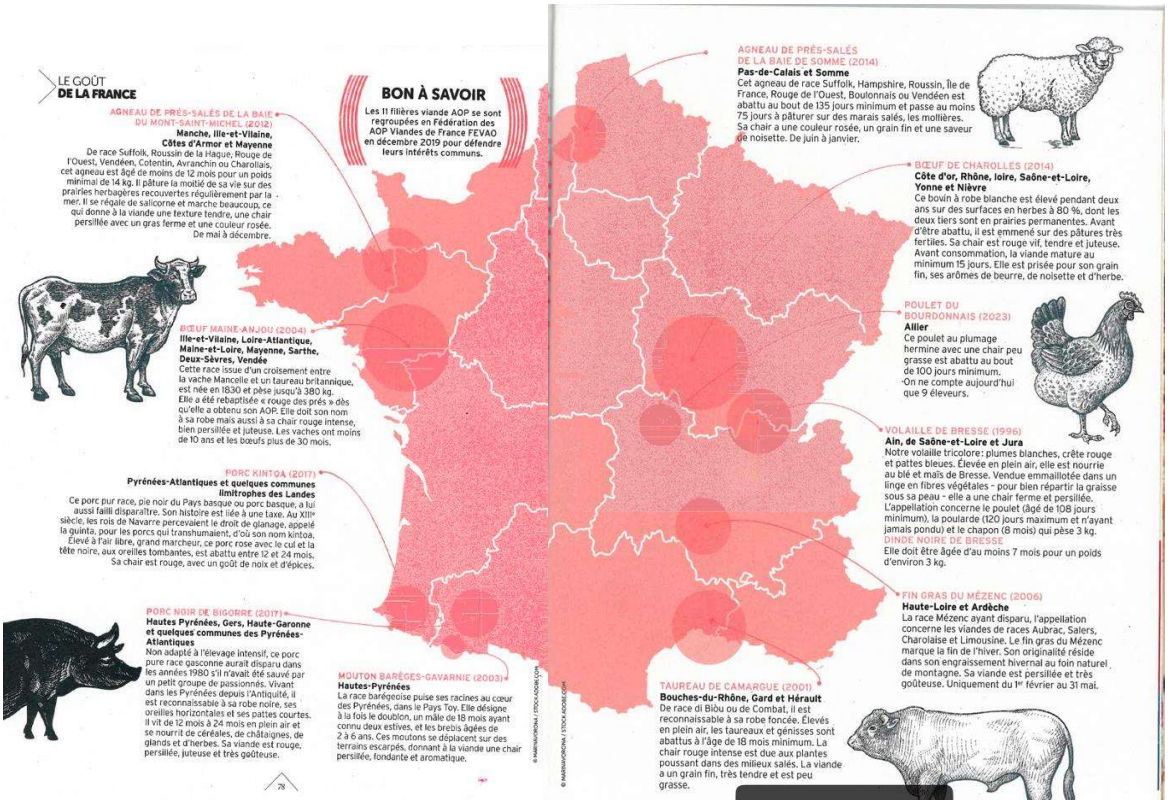
Malgré la concurrence déloyale des marques commerciales qui entretiennent la confusion avec l'AOP, **« les ventes de viandes sous signes de qualité résistent globalement à la crise »**, a rappelé Carole Ly, directrice de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité), le 6 octobre, à Saint-Valery-sur-Somme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

« Nos modèles sont plus résilients et on enregistre une croissance des ventes », a précisé Michel Oçafrain, président de la Fevao et éleveur de porcs Kintoa (Pays basque). Avec une production de 4 600 tonnes, les viandes de la Fevao restent confidentielles à un marché de niche (30 millions d'euros de chiffre d'affaires). **« Mais la restauration collective – qui doit servir 50 % de produits de qualité dont 20 % de bio, selon la loi Alimentation – et demain, les cantines d'entreprises s'avèrent de formidables débouchés pour ces viandes »**, a rappelé Stéphane Travert, ancien ministre de l'Agriculture et député de la Manche.

Gui[illegible]

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



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

30.09.23 : 12h56 / 14h26 et 16h25 France INFO – C'est mon assiette

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

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