

FEDERATION DES VIANDES AOP DE FRANCE

FEVAO

fevao.fr

LA VOIX DES VIANDES FRANÇAISES AOP⁵





SOMMAIRE

P 3 LA NECESSAIRE PROTECTION DES VIANDES FRANCAISES AOP

- P 4 CREATION DE LA FEDERATION
- P 5 LES VALEURS DE LA FEDERATION
- P 6 OBJET DE LA FEDERATION
- P 7 GOUVERNANCE

P 8>21 FICHES PRODUCTEURS

P 22 INFORMATIONS GENERALES SUR LES AOP

- P 23 QU'EST-CE QU'UNE AOP ?
OBJECTIFS DES AOP
- P 24 LES APPELLATIONS D'ORIGINE EN FRANCE
- P 25 LES FILIERES AOP EN FRANCE
- P 26 ENJEUX ET IMPACTS DES AOP



LA NECESSAIRE PROTECTION DES VIANDES FRANCAISES AOP

L'**Appellation d'origine protégée** (AOP) est un signe officiel, reconnu par l'État français et par l'Europe. Elle reconnaît des produits qui ont un lien fort avec un lieu géographique, mais aussi qui respectent un savoir-faire particulier.

C'est la **notion de terroir** qui fonde le concept des appellations d'origine. Il s'agit d'une zone géographique particulière, où un produit tire ses spécificités de son aire de production. Au cours de l'histoire de cet espace délimité, un savoir-faire collectif de production s'est construit. C'est de la combinaison des facteurs naturels et humains que découlent l'originalité et la typicité des produits.

La mise en place des appellations d'origine présente un intérêt car elles permettent de protéger un patrimoine national, de contribuer au développement rural et territorial et de fixer la valeur ajoutée et les emplois sur un territoire. Pour les consommateurs, l'AOP constitue une information vraie et transparente sur l'origine des produits ainsi que sur les méthodes de production/fabrication. C'est un gage de vérité et d'authenticité.

C'est pour défendre ce signe officiel garantissant l'origine des produits « viande » que la « **Fédération des Viandes d'A.O de France** » - FEVAO a été créée. Défendre les valeurs des AOP, les éleveurs et les transformateurs, leurs outils de production et leur contribution au maintien d'une agriculture d'excellence, telle est la mission de la FEVAO.



FEDERATION DES VIANDES AOP DE FRANCE

FEVAO



Création de la Fédération

La « **Fédération des Viandes d'AO de France** », appelée **FEVAO** a été créée en décembre 2019.

Après plusieurs mois de préparation de ce projet, les filières AOP viande représentées par leurs Organismes de Défense et de Gestion (ODG) étaient réunies sur invitation de l'AOP Prés-salés du Mont-Saint-Michel qui fêtait également ses 10 ans.



Valeurs de la Fédération

Bien que représentant des productions issues d'espèces animales différentes, les filières viande reconnues en AOP en France estiment partager avant tout les valeurs qui font l'essence même d'une AOP :

- **L'authenticité des productions** par le lien au terroir plein et entier reconnu par l'AOP et bien identifié dans l'esprit des consommateurs. C'est ce lien au terroir qui leur confère toute leur singularité.
- **La dimension culturelle et patrimoniale** des produits dont l'ancrage des modes de productions constitue un élément important dans la culture et le patrimoine immatériel des territoires concernés,
- **Le savoir-faire des hommes et des femmes** (ainsi que sa préservation et sa transmission) constitue lui aussi un élément patrimonial indissociable du terroir, l'origine des productions AOP étant intimement liée aux modes de vie des populations.
- **L'intérêt économique et social** des filières AOP pour leurs territoires respectifs qui sont susceptibles d'être confrontés à des difficultés, notamment en zone de montagne et qui peuvent, par la valorisation de ces productions d'excellence, contribuer au maintien des populations et d'une vie économique et sociale dynamique en zone rurale.
- **Les pratiques traditionnelles** de ces productions généralement de petites tailles, contribuent à façonner les paysages et à préserver l'environnement, assurant la transmission depuis des siècles d'un patrimoine naturel d'une grande valeur.

C'est pourquoi, considérant que ces valeurs communes les conduisent à partager l'intérêt de les défendre et de les valoriser, 12 filières AOP ont décidé de se fédérer et de créer une nouvelle structure qui, en favorisant les échanges, permettra aux viandes AOP d'augmenter leur visibilité et de défendre leurs intérêts communs.

Des opérations de promotion collective seront mises en place et la Fédération jouera son rôle d'interlocuteur unique face à toutes les instances nationales, européennes ou internationales à chaque fois que ce sera nécessaire.

ODG : Structure collective, fédératrice des acteurs de l'AOP qui porte et gère la démarche sous AOP.

Objet de la Fédération

Conformément à ses statuts, la Fédération a pour objet de :

- **Structurer et animer un réseau d'organismes de défense et de gestion** (ODG) des AOP viandes de France ainsi que toutes autres parties prenantes engagées dans la défense de l'origine des produits viande sous AOP sur les territoires de France ;
- **Assurer la reconnaissance, la promotion et la défense de la notion d'AOP pour les produits « viande » ;**
- **Lutter contre l'usurpation et la contrefaçon pénalisant les AOP** ainsi que tous types d'atteinte contre les AOP ;
- **Développer des actions d'information visant à accroître la notoriété** de ses adhérents, et plus généralement des AOP viandes, auprès du grand public et des consommateurs par tout moyen d'actions promotionnelles mais également auprès de tous les partenaires susceptibles de représenter un intérêt pour le développement des activités des filières concernées ;
- **Adhérer à d'autres structures** dont les missions contribuent à la réalisation de l'objet de la Fédération ;
- **Développer les échanges et la connaissance entre ses adhérents** en mettant en place tous types d'actions permettant de soutenir et aider les AOP membres, de développer un esprit de solidarité, de dynamiser et vitaliser les activités de chaque filière. La Fédération pourra initier des projets collectifs ou travailler à mutualiser des moyens,
- **Défendre les intérêts matériels et moraux de ses adhérents par tous moyens** et auprès de toutes les instances nationales, européennes et internationales, notamment par voie d'action en justice.

Gouvernance de la Fédération

Jean-François Ravault, ancien président de l'AOP Bœuf de Charolles, élu depuis novembre 2025, a succédé à Michel Oçafrain, administrateur de l'AOP Kintoa. Tout comme lui, il est depuis la création de la fédération en 2019, particulièrement attaché au travail collectif des femmes et des hommes réunis autour des filières AOP viandes.

« Les produits en AOP partagent le fait d'exprimer leurs terroirs à travers leurs spécificités, ils véhiculent la culture et l'identité des territoires. A contrecourant d'une société où tout va toujours plus vite, ils font l'éloge du temps. Face à des consommations éphémères, ils veulent apporter de la saveur et provoquer du plaisir. » Michel Oçafrain

Composition du Bureau de la FEVAO qui tient compte de la représentation de toutes les espèces :

- Président : **Jean-François RAVALT** (AOP Bœuf de Charolles)
- Vice-président : **Sophie DEFFIS** (AOP Porc Noir de Bigorre)
- Vice-président : **Yannick FRAIN** (AOP Prés-salés du Mont-Saint-Michel)
- Trésorier : **Michel OCAFRAIN** (AOP Kintoa)
- Vice-trésorier : **Cyril DEGLUAIRE** (AOP Volaille de Bresse)
- Secrétaire : **Bernard BONNEFOY** (AOP Fin Gras du Mézenc)
- Vice-secrétaire : **Sébastien PORTE** (AOP Poulet du Bourbonnais)
- Membres : **Philippe VINCENSINS, Roland MOITREL, Claire MAILHAN**

Afin d'assurer la représentativité actuelle des membres, le Conseil d'Administration a intégré l'ensemble des 12 ODG en son sein.

Le travail de la FEVAO est basé sur la représentativité et la démocratie : 1 ODG= 1 voix.

La Maison du Fin Gras à Chaudeyrolles (43), siège de l'AOP Fin Gras du Mézenc, a été choisie pour recevoir le siège social de la FEVAO.



Les membres de la Fédération

La France compte **12 filières viandes (ODG) en Appellation d'Origine Protégée**, qui représentent au total 16 produits sous AOP :

Filière AVICOLE

- 1 • AOP « Poulet du Bourbonnais »
- 2 • AOP « Volailles de Bresse ou Poulet de Bresse - Poularde de Bresse - Chapon de Bresse, Dinde de Bresse »

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 » et AOP « Lonzo de Corse ou Lonzo de Corse – Lonzu »
- 11 • AOP « Kintoa » et AOP « Jambon du Kintoa »
- 12 • AOP « Porc Noir de Bigorre » et AOP « Jambon Noir de Bigorre »



Ce que nous représentons

Données économiques* consolidées ► ce qu'on représente

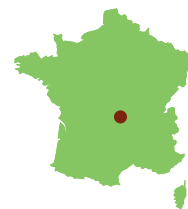
Volumes produits ►	4 221 tonnes
Nombre d'élevages ►	804
Nombre d'abattoirs ou chevilles ►	33
Bouchers et points de vente engagés avec les AOP ►	plus de 2000
Emplois directs ►	Plus de 1700
Nombre d'hectares « sanctuarisés » ►	36 423 ha
Nombre de communes concernées ►	Plus de 2600
Nombre de départements concernés ►	24
Nombre de Régions concernées ►	10
Répartition des ventes ►	France, Europe, International
Circuits de commercialisation ►	Restauration, boucheries, GMS, épiceries fines, vente à la ferme ...

* Données FEVAO, 2024





AOP Poulet du Bourbonnais



ODG : SYVOFA

78 rue de Paris - 03200 VICHY - Tél. : 04.70.97.64.42

Site web : aop-pouletdubourbonnais.fr e-mail : info@syvofa.com

Reconnaissance en Appellation d'Origine ► 2023

QUELQUES CHIFFRES

1 accoureur

8 fermes

1 abatteur

1 fabricant d'aliments

19,7 tonnes commercialisées (14572 poulets)



SAONE-ET-LOIRE



PUY-DE-DOME

LOIRE

CAHIER DES CHARGES

- Un élevage en plein air : un parcours herbeux ombragé de 3 000 m² minimum pour 500 poulets.
- 101 jours minimum d'élevage : abattu à plus de cent jours, le poulet du Bourbonnais bénéficie ainsi d'une croissance plus lente.
- Une alimentation sans OGM riche en céréales locales additionnées de produits laitiers : l'aliment est composé d'un minimum de 70 % de céréales provenant de l'aire géographique.
- Comme pratiqué traditionnellement, 2 à 3 semaines avant l'abattage celles-ci sont additionnées de produits laitiers afin de donner plus de moelleux et de persillé à la chair.
- De petits poulaillers en bois sur plancher : 70m² maximum. Lots de 500 poulets maximum. Ceux-ci sont dotés d'un plancher en bois améliorant l'isolation et donc le confort des poulets.
- Une zone de production délimitée : principalement concentrée sur le département de l'Allier

LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LE TERROIR

L'histoire du Poulet du Bourbonnais remonte à la fin du XIX^e siècle, au cœur du bocage bourbonnais durant le métayage. Ce statut prévoyait des contrats entre propriétaires et exploitants dans lesquels la production de lait et de volailles de basse-cour n'était pas ou très peu comptabilisée. Ainsi, la vente des volailles constituait un revenu secondaire d'importance réalisé par les femmes des métayers à la faveur du marché proche que constituait la station thermale de Vichy.

Les poules étaient choisies avec soin pour assurer la réussite de la couvée. Logées dans de petites cabanes en bois avec un plancher, les Poulets du Bourbonnais s'égaillaient dans les prés herbacés et arborés alentours.

Levées avant le soleil, les fermières battaient le beurre à la fraîcheur et mettaient à cailler le petit lait. Distribué aux Poulets du Bourbonnais, il permettait de finir leur engraissement en leur donnant ce goût unique et cette chair persillée.

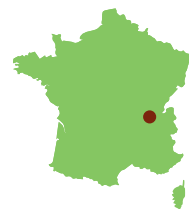
Ces savoir faire ont été reconnus par une appellation d'origine judiciaire en 1961, aujourd'hui disparue.

Aujourd'hui, les éleveurs ont à cœur de perpétuer le savoir-faire de ces femmes courageuses et d'offrir un produit d'exception.



AOP Volaille de Bresse

AOP Dinde de Bresse



ODG : Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse et de la Dinde de Bresse
Bois de Chize - 71500 Branges - Tél. 03.85.75.10.07
Site web : pouletdebresse.fr **e-mail** : civb@pouletdebresse.fr.

Reconnaissance en Appellation d'Origine ► 1957

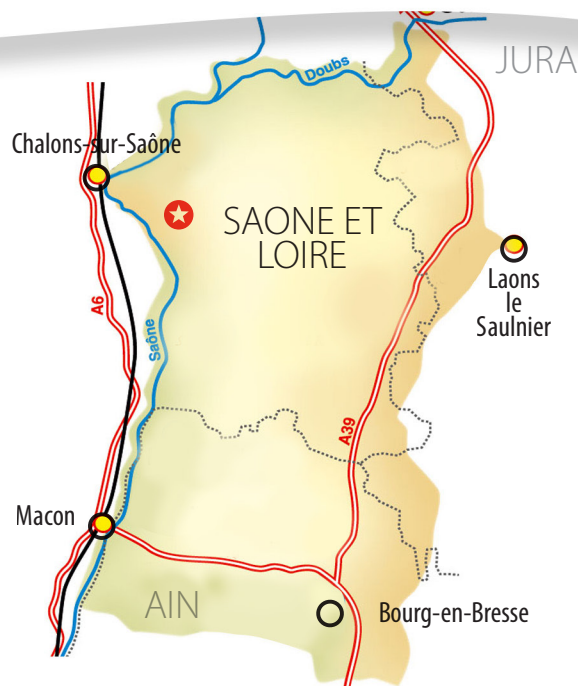
QUELQUES CHIFFRES

1 sélectionneur - accoureur

100 fermes (dont 15 éleveurs de dindes et 37 éleveurs-abatteurs)

4 abatteurs

1 006,2 tonnes commercialisées (710 000 volailles de Bresse et 13 000 dindes de Bresse)



CAHIER DES CHARGES

La volaille de Bresse, issue de race Gauloise blanche de Bresse, compte 3 types d'animaux différents :

- Le Poulet est un mâle ou une femelle âgé d'au moins 108 jours.
- La Poularde est une femelle âgée d'au moins 120 jours, mais n'ayant jamais pondu, et pesant au moins 1.8 kg
- Le Chapon est un mâle castré âgé d'au moins 8 mois et pesant au moins 3 kg.
- Elevage en poussinière des poussins pendant 35 jours maximum puis accès à l'extérieur avant le 35ème jour.
- Alimentation à base de maïs et autres céréales sans OGM provenant exclusivement de la zone AOP et de produits laitiers, complétés par l'alimentation sur prairies.
- Phase d'engraissement de 10 jours minimum pour les poulets, 3 semaines pour les poulardes et 4 semaines pour les chapons.

La Dinde de Bresse est issue de la race « dinde noir de Bresse », âgée d'au moins 7 mois et pesant au moins 3 kg.

- L'engraissement dure 21 jours en bâtiments.

LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LE TERROIR

L'histoire de la Volaille de Bresse commence à l'époque romaine, 400 ans avant Jésus-Christ. Les envahisseurs se déplacent avec leurs cheptels qui enrichissent les races locales. Depuis, la volaille de Bresse s'est installée peu à peu comme une offrande, un cadeau raffiné. La chair savoureuse d'un poulet de Bresse tire son origine d'un terroir délimité par l'Appellation d'Origine Contrôlée.

L'herbe y est grasse, abondante et riche de vers de terre, de mollusques, de protéines végétales et animales qui constituent un tiers de son alimentation. On voit dans les prés verts, les pattes bleues, plumes blanches et la crête rouge des volailles de Bresse qui ont de grands espaces à leur disposition.



AOP Bœuf de Charolles



ODG : Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande
Boeuf de Charolles - 43 Route de Mâcon - 71120 Charolles
Tél. 03.85.70.04.10

Site web : boeuf-de-charolles.fr

e-mail : contact@boeufdecharolles.fr

**Reconnaissance
en Appellation d'Origine ► 2010**

QUELQUES CHIFFRES

155 éleveurs

3 entreprises de cheville

2 abattoirs (Roanne et Paray le Monial)

Une soixantaine de points de vente (20 bouchers et 40 GMS)

854 tonnes commercialisées (1 800 bêtes)



CAHIER DES CHARGES

- L'aire géographique repose sur le berceau historique de la race charolaise, composée de petites régions naturelles aux caractéristiques semblables, autour de la ville de Charolles.
- Les animaux sont nés, élevés et abattus sur le terroir délimité par l'INAO.
- Race charolaise exclusivement.
- Alimentation à base de la principale ressource naturelle du terroir : l'herbe.
- 5 animaux finis maximum par hectare de pré d'embouche identifié.
- Aliments sans OGM.

LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LE TERROIR

Alors que la race charolaise est mondialement connue, dans le Charolais, berceau de la race, les éleveurs accordent un soin particulier aux « prairies de finition » appelées « prés d'embouche » qui permettent pendant 4 à 6 mois d'assurer la finition des bovins et donner au Bœuf de Charolles toute sa typicité.

Des côtes viticoles de la Bourgogne à la plaine roannaise, les collines et vallons constituent une palette de prés variés.

Les exploitations comptent au moins 80 % de surface en herbe, dont une bonne part en prairies permanentes, ce qui assure un entretien de l'environnement caractéristique de cette région parsemée de haies, de murets de pierres sèches et de points d'eau naturels. C'est le bocage.

Avec une excellente capacité de maturation, la viande est veinée de gras et persillée et offre une jutosité importante en bouche qui favorise l'expression intense de ses odeurs et arômes (sous-bois, foin...).



AOP Fin Gras du Mézenc



★ ODG : Association Fin Gras du Mézenc
 Le Bourg - 43430 Chaudeyrolles - Tél. : 04.71.56.17.67
Site web : maisondufingras.com **e-mail** : contact@maisondufingras.com

Reconnaissance en Appellation d'Origine ► 2006

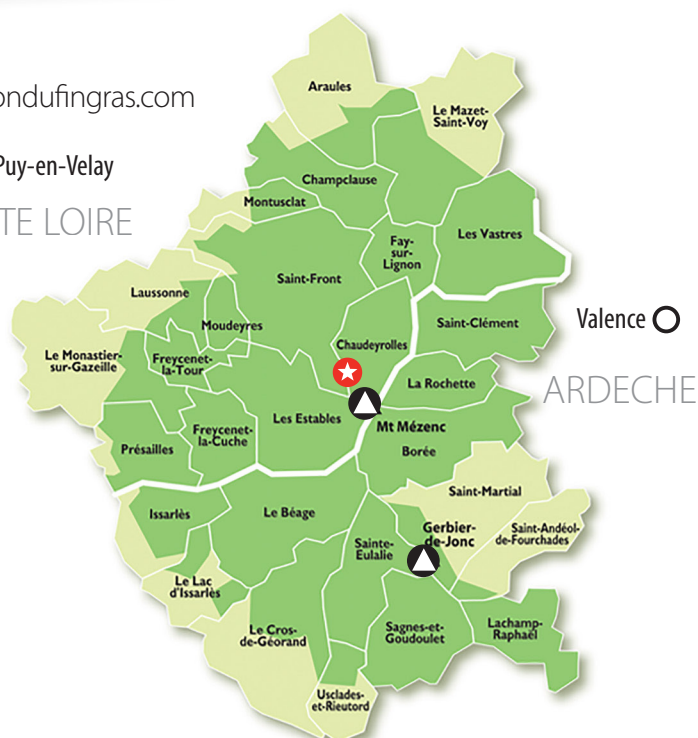
QUELQUES CHIFFRES

126 éleveurs
 4 abattoirs
 12 grossistes
 146 bouchers
 Plus de 50 restaurants
 426,1 tonnes commercialisées (1 220 animaux agréés)



○ Le Puy-en-Velay

HAUTE LOIRE



CAHIER DES CHARGES

- Bœufs et génisses nés, élevés et engraisés sur le Massif du Mézenc (altitude moyenne supérieure à 1100 m).
- Races à viande Aubrac, Salers, Charolaise, Limousine ou croisées.
- Génisses de plus de 24 mois et bœufs de plus de 30 mois.
- Engraissement hivernal au foin naturel de montagne, ensilage et enrubbage interdits.
- Un produit saisonnier : abattage des animaux du 1er février au 31 mai.
- Maturation de la viande 10 jours minimum.

LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LE TERROIR

Sur cette montagne habitée jusqu'en haut, la production des bœufs de Pâques s'était installée en même temps que les Hommes au fil des siècles grâce à la capacité de récolte d'un foin abondant et propre à l'engraissement. Ainsi, avec une forte production de bœufs pour le travail jusqu'à l'arrivée de la mécanisation, les paysans du Mézenc ont su développer une excellente valorisation de leurs animaux qui bénéficiaient déjà au 18ème siècle d'une notoriété considérable dans toute la vallée du Rhône.

Les animaux sont engraisés pendant le dernier hiver au foin de montagne produit sur la zone d'élevage et issu de prairies d'altitude situées dans le Massif du Mézenc. Ces foin fins et d'une très grande concentration en plantes aromatiques, très nourrissants et très appréciés par les bœufs et génisses lors de la période hivernale permettent un engraissement lent et optimal des animaux. Au cours de ces hivers longs et rigoureux, l'éleveur accorde une attention toute particulière à ses animaux en cours de finition.



**MAINE
-ANJOU**

AOP Maine-Anjou



ODG : Syndicat de Défense de la Viande AOP Maine-Anjou
AGRO QUALITE - Tél. 02.96.800.300
e-mail : aopmaineanjou@gmail.com

**Reconnaissance
en Appellation d'Origine ► 2004**

QUELQUES CHIFFRES

46 éleveurs
1 abattoir à Alençon
10 points de vente
132 Bovins commercialisés (267 animaux)



CAHIER DES CHARGES

- Bovins exclusivement de race Rouge des Prés.
- Animaux nés, élevés et abattus dans l'aire géographique
- Vaches âgées de moins de 10 ans ayant vêlé au moins une fois ou mâles castrés âgés de plus de 30 mois.
- Poids de carcasse minimum de 380 kg pour les vaches et 400 kg pour les mâles castrés.
- Finition au pâturage ou au foin pendant 60 jours minimum.

LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LE TERROIR

La notoriété de la viande "AOP Maine Anjou" est historiquement liée à la production de bœufs "Maine Anjou" qui a fait la notoriété de cette catégorie d'animal sur le Marché de La Villette autour des années 1940, alors que la race ne s'est pratiquement pas développée en dehors de son berceau d'origine.

La zone de production est bien localisée et bien délimitée par les composants du milieu naturel.

Alors que les grandes régions traditionnelles d'élevages allaitants se situent toutes sous des climats plus humides, les paysages occupés par les animaux destinés à la production de l'AOP "Maine Anjou" sont majoritairement constitués de sols à faible réserve en eau. Les prairies sont donc marquées par la sécheresse d'avril-mai à septembre-octobre. La rusticité des animaux fait que ces vaches peuvent se contenter de fourrages pauvres et mobiliser fortement leurs réserves corporelles, à certaines périodes de l'année. Le savoir-faire des éleveurs porte sur leur capacité à alterner fauche et pâture et contrôler la hauteur d'herbe en sortie de pâture.



AOP Taureau de Camargue



★ ODG : Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande AOP Taureau de Camargue
 Mas du Pont de Rousty, 13200 Arles - Tél. 06.99.96.49.40
 e-mail : taureaudecamargueaop@gmail.com

Reconnaissance en Appellation d'Origine ► 1996

QUELQUES CHIFFRES

76 éleveurs

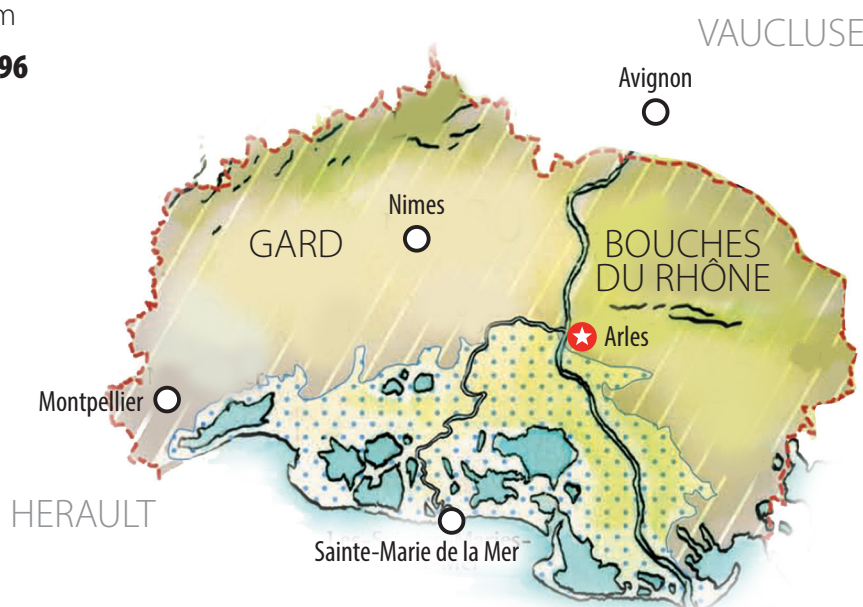
1 abattoir (Tarascon)

4 ateliers de découpe

Une trentaine de boucheries

Plus de 50 restaurants

En 2024 > **241 tonnes commercialisées**



CAHIER DES CHARGES

- Né, élevé et abattu dans la zone de l'appellation.
- Deux races : la raço di Biòu et la race Brave.
- Pâture 6 mois par an dans la zone dite humide, ce qui entretient les milieux naturels et maintient la biodiversité..
- Bien-être optimal : élevage extensif en semi-liberté, en extérieur exclusivement garantissant la typicité du Taureau de Camargue
- Elevé dans le respect des traditions camarguaises

LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LE TERROIR

Depuis des siècles, le Taureau de Camargue fournit une viande goûteuse, tendre et peu grasse. Vivant en totale liberté au sein des milieux naturels camarguais, il est le garant emblématique de leur maintien et contribue à la richesse de leur biodiversité. Pour valoriser la typicité de cette viande, les manadiers ont engagé leur démarche de reconnaissance en 1992 ce qui a fait du Taureau de Camargue la première viande bovine française à bénéficier d'une AOC.



AOP Barèges-Gavarnie



ODG : Association Interprofessionnelle du Mouton de Barèges-Gavarnie
Maison des associations - Soucastets - 65120 LUZ-SAINT-SAUVEUR
Tél. 06.79.38.39.18

Site web : aop-bareges-gavarnie.com e-mail : areda65@orange.fr

**Reconnaissance
en Appellation d'Origine ► 2003**

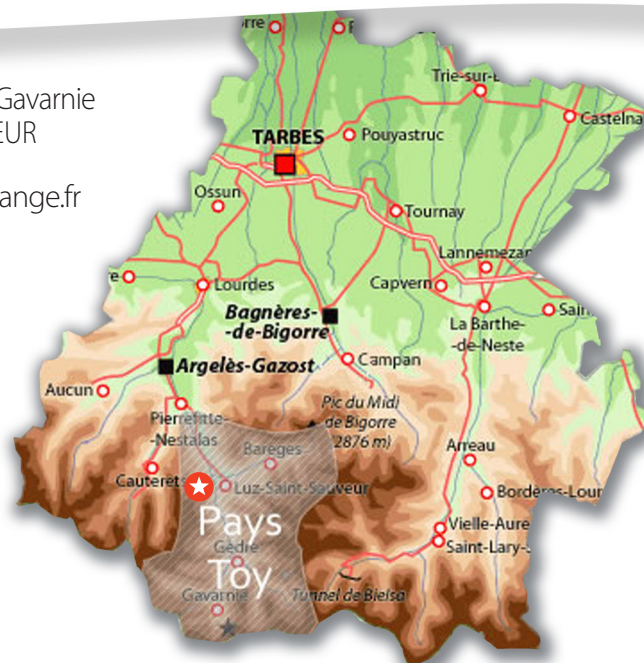
QUELQUES CHIFFRES

8 éleveurs

1 abattoir et 1 atelier de découpe

boucheries, vente directe par les éleveurs, GMS,
grossistes-distributeurs ; restaurants gastronomiques et étoilés...

8 tonnes commercialisées



CAHIER DES CHARGES

- La Barégeoise, une race locale ancrée sur son territoire, le Pays Toy.
- Des brebis âgées de 2 à 6 ans et des doublons (mâles castrés) de plus de 18 mois.
- Des animaux engraisés à l'herbe dans les pâturages de montagne.
- Des animaux élevés au rythme des saisons grâce à un savoir-faire ancestral.

* mâle castré

LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LE TERROIR

Au fil des siècles, le mouton du Pays Toy a acquis une notoriété telle que les plus grands marchés de "bêtes à laine" se tenaient à Luz, chef lieu de canton, du 15 août à fin novembre. Le point d'orgue reste la Foire aux Côtelettes à la Saint Michel.

Le Barèges-Gavarnie se caractérise par l'optimisation du milieu montagnard.

Les troupeaux sont conduits en fonction des ressources en herbe, du fond de vallée aux zones intermédiaires puis sur les estives. Sur ces pâturages d'altitude (de 1600 à 2600m) les animaux pacagent en liberté trouvant une nourriture variée et abondante.

Cette période de transhumance confère à la viande une excellente saveur gustative aux arômes de réglisse et de serpolet.



Agneau A.O.P.
Prés Salés de la Baie de Somme

AOP Prés-Salés de la baie de Somme



ODG : Association de défense de l'AOP "Prés-Salés de la Baie de Somme"

19 place Saint-Martin 80230 SAINT-VALERY-SUR-SOMME

Tél. : 06.81.21.75.69

Site web : agneaubaiedesomme.com e-mail : odg.aop.pres.sales.bs@gmail.com

**Reconnaissance
en Appellation d'Origine ► 2007**

QUELQUES CHIFFRES

10 éleveurs

1 abattoir à Fruges

2 grossistes

Une trentaine de boucheries

Une quinzaine de restaurants

2 Conserveries

En 2024 > **32,7 tonnes commercialisées** (1 569 agneaux)



La Manche

SEINE MARITIME

Calais

Boulogne-sur-Mer

NORD

PAS-DE-CALAIS

Arras

Abbeville

Amiens

SOMME

CAHIER DES CHARGES

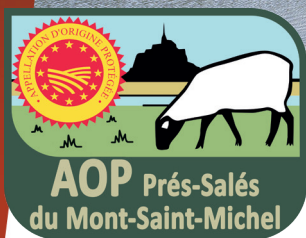
- Agneaux de races « Suffolk », « Hampshire », « Roussin », « Ile de France », « Rouge de l'Ouest », « Boulonnais » et « Vendéen » en races pures ou en croisements.
- Nés, élevés et abattus dans la zone d'appellation.
- 75 jours minimum de pâturage en baie,
- 135 jours de vie minimum avant abattage.
- Alimentation sans OGM, ensilage interdit.
- Animaux âgés de moins de 12 mois à l'abattage.
- 16 kg carcasse minimum.

LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LE TERROIR

Au cœur de l'aire géographique, les animaux destinés à la production de l'appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme » sont élevés sur un territoire en équilibre entre la mer et la terre : le marais salé appelé localement « mollières », ainsi que sur le territoire des communes limitrophes qui forment la plaine maritime picarde.

Le marais salé constitue un territoire à forte contrainte résultant d'une confrontation perpétuelle entre la mer et la terre sur la partie haute de l'estran. Les marais salés, dont le sol est formé d'une vase marine appelée tangué, sont recouverts par la mer au moins 50 jours par an, ce qui entraîne le développement d'une végétation halophyte appréciée des ovins. La surface des marais salés évolue constamment sous l'influence des phénomènes de sédimentation et d'érosion.

Les agneaux sont élevés sous la mère en pleine liberté. Chaque jour, ils parcourent de nombreux kilomètres ce qui permet un meilleur développement des muscles et confère à la viande un gras persillé. La viande en est d'autant plus tendre, plus juteuse, avec un goût plus fin.



AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel



★ ODG de l'AOP « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel »
 Polder Saint Louis – 35610 Roz sur Couesnon – Tél. 06 10 79 62 78
 Site web : aop-pressales-montsaintmichel.fr e-mail : contact@aop-pressales-montsaintmichel.fr

Reconnaissance en Appellation d'Origine ► 2009

QUELQUES CHIFFRES

8 éleveurs en cours de production

2 abattoir (Vitré et Méautis)

2 grossistes

15 boucheries-restaurants

En 2024 > **21 tonnes commercialisées** (1 158 agneaux)



CAHIER DES CHARGES

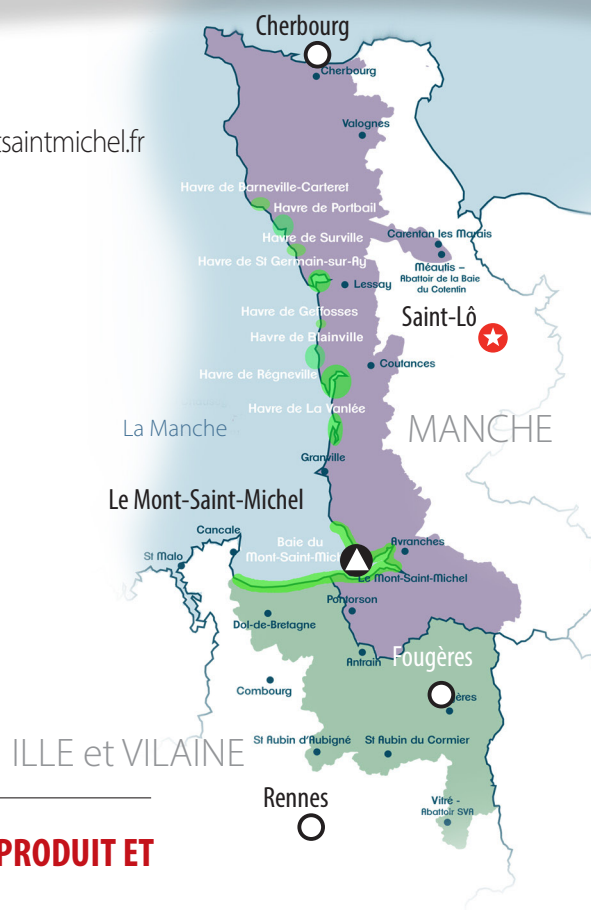
- Agneaux issus de parents de races suffolk, roussin de la Hague, rouge de l'Ouest, vendéen, cotentin, avranchin ou charollais.
- Nourris au lait de leur mère un mois et demi.
- Sa période de pâturage maritime doit être de plus de 50% de sa vie et au moins de 70 jours.
- Agneaux âgés de moins de 12 mois.
- Durée maximale de transport à l'abattoir - 4 heures.
- Poids minimum de 14 kilos.

LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LE TERROIR

Depuis mille ans, l'agneau qui pâture les prés-salés de la Baie du Mont-Saint-Michel et des Havres du Cotentin est considéré comme un met festif aux qualités gustatives exceptionnelles. A l'origine, la création d'un élevage ovien à proximité du Mont-Saint-Michel est dictée par la volonté des seigneurs locaux du Moyen-Âge de gagner sur la mer toute portion de terre susceptible de l'être.

Le mode d'élevage tire toute sa spécificité de sa zone de pâturage – les marais salés (herbus ou prés-salés) – qui sont de vastes prairies régulièrement recouvertes par la mer. Un savoir-faire ancestral de construction d'une gestion pastorale spécifique pour conserver l'identité paysagère et écologique, perdure grâce aux pratiques des éleveurs.

Un lien étroit s'établit ainsi entre la viande « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » et son terroir par la consommation de la végétation particulière des marais salés (Végétation adaptée à la salinité du sol et à la submersion, plantes dites halophiles) et l'exercice physique auquel se livrent les ovins pour se la procurer (climat rigoureux, marche prolongée).





AOP Jambon sec de Corse / Prisuttu AOP Coppa de Corse / Coppa di Corsica AOP Lonzo de Corse / Lonzu



ODG : Syndicat de Défense et de Promotion des Charcuteries de Corse AOP
Station expérimentale d'Altiani - 20270 Aléria
Tél. : 04.95.21.64.28

**Reconnaissance
en Appellation d'Origine ► 2012**

QUELQUES CHIFFRES

81 éleveurs transformateurs

1 transformateur

3 abattoirs (Ponte Leccia, Bastelica, Cozzano)

Une centaine de points de vente (boutiques de produits corses principalement)

En 2024 > Lonzu : **2 tonnes**. Coppa : **3.8 tonnes**. Prisuttu : **17 tonnes**.



CAHIER DES CHARGES

- Race locale endémique : Nustrale (croissance lente, et rusticité)
- Elevage en totale liberté sur parcours forêts chênes et châtaigniers, bois pâturés, prairies, et estives
- Chargement maximum de 8 porcs /ha
- Finition des porcs charcutiers sur parcours (automne et hiver) aux glands et/ou châtaignes
- Abattage exclusivement hivernal
- âge d'abattage 18 mois et poids carcasses [85kg - 140 kg]
- Epaisseur de lard carcasse >2.5 cm
- Transformation des pièces au sel sec de mer sans aucun autre conservateur
- maturation/affinage long en conditions ambiantes naturelles :
 - lonzu > 3 mois (en moyenne 4-5 mois)
 - coppa di Corsica > 5 mois (en moyenne 7-8 mois)
 - Prisuttu > 12 mois (en moyenne 18-24 mois)

LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LE TERROIR

Les porcs de race locale "Nustrale" sont élevés, durant 18 mois, en totale liberté sur des parcours montagnards à dominante chênes verts et châtaigniers. Les cycles d'élevage sont calés sur celui des saisons et des ressources fourragères. À l'automne et durant toute la période d'hiver, les porcs élevés en bande se nourrissent de glands et de châtaignes.

La finition, l'élevage sur parcours et la race Nustrale constituent le socle du lien au terroir.

3 éléments qui permettent de disposer d'une qualité de viande exceptionnelle: persillé intense, qualité du gras, couleur rouge soutenue de la viande...

La transformation en charcuterie sèche a lieu exclusivement durant l'hiver et est réalisée par l'éleveur lui-même suivi d'un affinage long en condition ambiante naturelle. Les 3 catégories de produits en AOP présentent des caractéristiques gustatives différentes, mais tous expriment une forte typicité qui se traduit par une forte expression aromatique, une texture sèche et onctueuse, et un goût de noisette.



AOP Kintoa

AOP Jambon de Kintoa



ODG Filière Porc Basque Kintoa - 64430 Les Aldudes

Tel : 05.59.37.55.71

Site web : kintoa.fr e-mail : contact@kintoa.fr

Reconnaissance en Appellation d'Origine ► 2016

QUELQUES CHIFFRES

73 éleveurs (en 2024)

1 abattoir (Saint-Jean-Pied-de-Port)

5 transformateurs artisanaux

1 séchoir collectif + 1 séchoir individuel

412,5 tonnes commercialisées en AOP Kintoa (3 409 carcasses)

26,6 tonnes de jambon de Kintoa AOP en sortie d'affinage (5 576 jambons)



CAHIER DES CHARGES

- Porcs de race pure « Pie noir du Pays Basque » (ou « Porc Basque »)
- Sevrage de 4 à 8 semaines minimum
- Engraissement sur parcours à l'âge de 5 mois maximum et jusqu'à leur abattage.
- Alimentation : ressources naturelles présentes sur le parcours + aliment non OGM, composé de céréales issues de l'aire géographique
- Abattage : entre 12 et 24 mois
- Poids froid carcasse : 100 kg minimum
- Epaisseur de lard dorsal supérieure ou égale à 25 mm
- Jambons affinés 10 mois minimum (+1 mois supplémentaire par kg de poids frais dépassant 10kg) sur cadre en bois en conditions naturelles et frottés au Piment d'Espelette AOP.
- Durée totale d'élaboration des jambons : 16 mois minimum +1 mois supplémentaire par kg de poids frais dépassant 10kg (20 mois en moyenne)

LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LE TERROIR

Kintoa c'est d'abord l'histoire d'une race sauvée de la disparition et de la relance d'un mode d'élevage autrefois lié à la transhumance des troupeaux au Pays de Navarre.

L'élevage et la transformation des porcs font l'objet d'un savoir-faire ancestral et naturel permettant d'aboutir à une viande tendre et juteuse qui va libérer en bouche des arômes exceptionnels, à base de noix et d'épices grillées.

Grâce au climat local doux et humide, la pousse de l'herbe sur les parcours est quasiment constante sur toute l'année. Cette alimentation est souvent complétée par des fruits sous les arbres, caractéristiques du milieu naturel basque (chêne pédonculé, châtaigniers, hêtre).

Race adaptée à la vie en parcours dans ce paysage, de par ses caractéristiques physiques, c'est un porc marcheur, rustique, qui valorise très bien la végétation des parcours. Ceci entraîne une évolution musculaire qui produit une viande plus ferme et plus chargée en myoglobine, et donc plus rouge.



LE NOIR DE BIGORRE

AOP Porc Noir de Bigorre

AOP Jambon Noir de Bigorre



ODG : Consortium du Noir de Bigorre

Route de Lourdes - 65 290 LOUEY

Site web : noirdebigorre.com e-mail : contact@noirdebigorre.com

Reconnaissance
en Appellation d'Origine ► 2015

QUELQUES CHIFFRES

60 éleveurs

7 transformateurs dont 1 abattoir (Tarbes)

Environ 1400 points de vente

(bouchers, charcutiers, épicerie fines, cavistes, réseaux traditionnels)

En 2024 > Viande fraîche Noir de Bigorre : **1 268 tonnes** (9 910 carcasses)Jambon Noir de Bigorre : **162 tonnes commercialisées**

PYRENNES-ATLANTIQUES

○ Pau

○ Tarbes

Hte-PYRENNES

Hte-GARONNE

GERS

Auch



CAHIER DES CHARGES

- Porc de race pure Gasconne.
- Truies en gestation sur parcours enherbés.
- Elevage et engraissement des porcs sur parcours d'herbe et sous-bois identifiés par l'INAO.
- Densité maximum de 20 porcs / ha de prairie.
- Alimentation à base de 70% de céréales minimum provenant de l'aire géographique AOP (non OGM), d'herbe et de fruits.
- Age d'abattage : 12 mois minimum.
- Elaboration des jambons : salage au sel gemme des salines de l'Adour puis séchage et affinage 20 mois minimum

LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LE TERROIR

Le Porc Noir de Bigorre est le porc autochtone présent dans les Pyrénées centrales depuis des temps immémoriaux. Reconnaisable à sa robe noire et à ses oreilles horizontales, c'est un porc de race pure qui vit en liberté sur son territoire d'origine, la Bigorre, aux confins des Hautes-Pyrénées, du Gers et de la Haute Garonne.

Il se déplace en petits troupeaux pour se nourrir, profitant d'une alimentation saine basée sur les ressources naturelles de son milieu : herbe, glands, châtaignes, céréales à paille cultivées sur l'aire géographique, et autres ressources du milieu. Aucun OGM n'est autorisé. Animal noble par excellence, il est le fruit d'un écosystème qui relie le milieu naturel, l'animal et l'homme.

L'élaboration du Jambon Noir de Bigorre demande elle-aussi un savoir-faire spécifique et une grande persévérance. Elle est liée aux conditions naturelles de température et d'humidité. Après un salage doux avec du sel gemme provenant des salines du bassin de l'Adour, les jambons sont affinés à l'air libre, de 20 mois à 24 mois. L'affinage est réalisé dans la même aire géographique que l'élevage.



INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR **LES AOP**



QU'EST-CE QU'UNE AOP ?

L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



Logo officiel des AOP

Ce signe européen permet de protéger le nom du produit dans tous les pays l'Union européenne.

Il doit être obligatoirement apposé sur les produits afin d'informer les consommateurs.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



C'est donc en premier lieu un **nom reconnu sur le marché par les consommateurs**.

Ce produit bénéficie d'une notoriété liée à la fois à un **terroir de production** (un climat, un type de sol, des ressources naturelles) mais aussi à une **tradition** et à un **savoir-faire** perfectionné au fil du temps. Terroir, savoir-faire et tradition confèrent au produit un caractère unique : un aspect particulier, un arôme original...

¹ Source : INAO

Quelles que soient les Viandes AOP, elles présentent toutes les 3 points communs suivants :

- > Des qualités et une typicité organoleptique liées à un terroir identifié
- > Une notoriété liée à ces qualités historiquement reconnues
- > Un savoir-faire collectif garant de la durabilité des ressources naturelles

OBJECTIFS DES AOP

La mise en place des appellations d'origine présente un intérêt à plusieurs titres :

- > Pour les États et les collectivités locales : **être doté d'outils d'aménagement du territoire permettant de protéger un patrimoine national et contribuer au développement rural et territorial, fixer la valeur ajoutée et les emplois sur un territoire ;**
- > Pour les producteurs : possibilité d'**augmenter la valeur ajoutée** et donc la marge sur les produits, **lutter contre les contrefaçons, différencier** un produit sur le(s) marché(s), **transmettre** les savoir-faire entre les générations et développer de manière pérenne les exploitations agricoles et les entreprises.
- > Pour les consommateurs : disposer d'une **information vraie et transparente** sur l'origine des produits ainsi que sur les méthodes de production/fabrication.

L'expérience des AOP agricoles et agro-alimentaires témoigne de la faculté de ces outils pour dynamiser les économies locales (ex : Champagne, Fromage de Laguiole, Piment d'Espelette, etc...).



LES APPELLATIONS D'ORIGINE EN FRANCE

Les appellations d'origine existent depuis 1905 en France, la crise du phylloxéra et la crise viticole de la fin du XIX^{ème} siècle, ayant entraîné leur création. Le but de la loi de 1905 était de réprimer les fraudes sur l'origine des produits. Il fallait donc définir légalement le produit loyal, préciser quelle était la région qui, seule, avait le droit de porter le nom d'une appellation d'origine déterminée.

Un décret-loi daté de **1935** vient **officialiser** la création des AOC (appellations d'origines contrôlées), mais également de l'organisme en charge de **définir, homologuer, protéger et contrôler** ces nouvelles appellations agricoles, l'**INAO**.

Seuls les vins et eaux de vie sont concernés dans un premier temps. Cette appellation sera déployée et **généralisée** à l'ensemble des produits agricoles en 1990.

Il faudra attendre 1992 pour que l'Union Européenne s'inspire de la démarche française des AOC, en annonçant la création d'une **politique commune de valorisation de la production agricole et agro-alimentaire, les AOP**. Depuis, l'AOP concerne tous les vins et les produits agroalimentaires européens dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier.

Les AOP sont actuellement régies par les textes suivants :

- > Code rural et de la pêche maritime, articles L.641-1 et suivants
- > Règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles

L'INAO

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est un établissement public à caractère administratif. Il est placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Les missions de l'INAO :

- > **Instruction des demandes de reconnaissance sous AOP**
- > **Protection des AOP et des dénominations**
- > **Supervision des contrôles des AOP**
- > **Délimitation des zones de production et protection des terroirs**
- > **Coopération internationale**
- > **Information sur le dispositif des AOP**

² Source : ibid.

LES FILIÈRES **AOP** EN FRANCE

Les produits couverts

Les AOP concernent à ce jour les produits suivants :

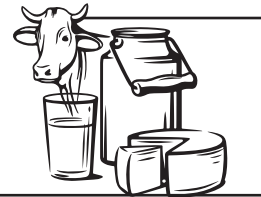
- > Vins et spiritueux
- > Produits agricoles et agro-alimentaires

Données économiques / En France (3)

- 27,33 milliards d'euros de chiffre d'affaires pour l'ensemble des produits sous AOP

Les produits laitiers

- 51 produits (principalement des fromages)
- 2,33 milliards d'euros de CA
- 10 % de la production commercialisée de fromages en France
- Production estimée pour les fromages : 206 838 tonnes



Les fruits, légumes, viandes, huiles d'olive...

- 54 AOP agroalimentaires



Produits viticoles

- 388 vins et eaux-de-vie
- 56,2 % des volumes commercialisés
- 25 milliards d'euros de chiffres d'affaires



³ Donnée INAO 2023 - Cnaol 2023

ENJEUX ET IMPACTS DES AOP

Pour toutes ces filières citées et les autres aussi, la mise en place d'appellations d'origine constitue un véritable enjeu pour plusieurs raisons :

Durabilité :

- > Collectifs d'éleveurs engagés dans la transmission du patrimoine immatériel et culturel local (paysages, biodiversité...)
- > Cahiers des charges protecteurs des ressources naturelles, des animaux et des savoir-faire empiriques qui en sont issus
- > Gouvernance des appellations garantissant la transparence et la représentation de tous les opérateurs de la filière
- > Productions à taille humaine dans lesquelles la valorisation du produit doit permettre une juste rémunération

Dimension territoire :

- > L'AOP peut être un élément de dynamiques territoriales ;
- > Protéger les entreprises locales et les consolider ;
- > Valoriser le lien entre les produits sous AOP et le tourisme – patrimoine, valorisation des autres produits (panier de biens) et autres activités sur un même territoire etc...

Protection/Confiance :

- > Le produit a besoin d'être protégé en raison de ses **spécificités** (métier, savoir-faire, qualité, notoriété etc...) et de son **origine** au regard de la concurrence **déloyale** ;
- > La protection par les marques est coûteuse et pas satisfaisante ;
- > Il faut que les consommateurs aient la garantie de l'**authenticité** du produit et fassent un choix **responsable** lors de l'acte d'achat ;
- > Des produits bons pour le corps et l'esprit (qualités culinaires, gustatives et nutritionnelles).

Les enjeux sont donc multiples et importants pour les professionnels, les consommateurs et la société de manière globale.





Contact

- ▶ e-mail : **fevaofrance@gmail.com**
- ▶ site internet : **fevao.fr**
- ▶ Eléonore Sauvageot : **06 87 85 54 75**



Document réalisé grâce au financement de

