



EN ROUTE VERS

la **STG**

BOEUF

TRADITIONNEL

DE RACE

NORMANDE

SOM MAI RE.

1.

UNE PRODUCTION DE QUALITÉ, RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Une demande de reconnaissance en Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) vient d'être déposée auprès de l'INAO par l'Association de Promotion de la Normandie et de ses Produits de Qualité. **Entretien avec Albéric Valais, directeur de l'Organisme de sélection (OS) race normande.**

2.

TRADITION ET QUALITÉ VALIDÉES PAR UN CAHIER DES CHARGES

Un signe de qualité, c'est avant tout le respect d'un cahier des charges et la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ne fait pas exception ! **Explications de Samuel Journée, chargé de mission.**

3.

PAROLES D'ÉLEVEURS

- « *Un reflet de la diversité des terroirs* »
- « *La fierté de porter l'image de la Normandie !* »
- « *J'aime que mes animaux soient à l'extérieur* »

4.

PAROLES DE TRANSFORMATEUR

« *L'or vert, le secret des Normandes* »

5.

PAROLES DE DISTRIBUTEUR

« *Aller ensemble vers le meilleur* »

6.

ABÉCÉDAIRE LES MOTS POUR LE DIRE



1.

UNE PRODUCTION DE QUALITÉ, RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

UN DOSSIER DE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG) VIENT D'ÊTRE DÉPOSÉ AUPRÈS DE L'INAO PAR L'ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA NORMANDE ET DE SES PRODUITS DE QUALITÉ. ENTRETIEN AVEC ALBÉRIC VALAIS, DIRECTEUR DE L'ORGANISME DE SÉLECTION (OS) RACE NORMANDE.

ALBÉRIC VALAIS

Directeur



Pourquoi cette demande de STG pour le bœuf de race normande ?

Par nécessité de mieux informer les consommateurs. Ces dernières décennies en

effet, l'industrialisation du marché de la viande s'est traduite par une standardisation et une banalisation des produits carnés. Le bœuf, mâle castré, n'est même plus identifié en tant que tel ! La dénomination de « *bœuf* » n'est plus aujourd'hui qu'un nom générique qui désigne indistinctement toute viande provenant d'un bovin adulte, mâle ou femelle, quelle que soit sa race. Pourtant, par son mode de production à l'herbe, sans OGM, garant de pratiques respectueuses de l'environnement et du bien-être animal, le bœuf traditionnel de race normande est réellement un produit à part. Il mérite de se démarquer de cette logique « *industrielle* ». Ce travail a été entamé depuis plusieurs années déjà : les producteurs ont commencé à mettre en place des filières spécifiques en relation avec des entreprises de transformation et de commercialisation. La Spécialité Traditionnelle Garantie, signe officiel de qualité européen, est une étape supplémentaire dans cette démarche, une suite logique.

En quoi l'élevage de bœufs de race normande présente-t-il une spécificité digne d'être officiellement reconnue ?

La production de bœufs de race normande trouve son origine dans la longue histoire agricole du Grand Ouest, région caractérisée par un contexte pédoclimatique particulier, qui permet notamment une généreuse production d'herbe. Historiquement, la production de bœufs est restée très importante jusqu'au milieu du 20^e siècle, avant de reculer du fait de l'intensification des méthodes agricoles et l'arrivée dans les années 1970/80 du maïs ensilage. Malgré ces évolutions, les éleveurs de Normandie ont fait perdurer cette pratique traditionnelle de génération en génération, avec des méthodes - ce qu'on appelle un « *itinéraire technique* » - qui ont conservé leur intégrité. Cela s'explique par le caractère mixte lait-viande de la race normande, l'engraissement des mâles venant en complémentarité de l'élevage laitier. Cette pratique constitue donc un modèle économique vertueux et cohérent, économe en infrastructures et basé sur l'herbe et sa valorisation, notamment par le pâturage des prairies éloignées ou non cultivables.

Qu'en disent les transformateurs et les distributeurs ?

À ce jour, deux filières mettent tout particulièrement en valeur le bœuf traditionnel de race normande. La première, liée à l'association « *La Normandie à la Table des Chefs* », qui a pour objectif de promouvoir une viande de qualité, au travers d'entreprises de transformation et de commercialisation telles que « *La Chaiseronne* » dans la Manche, « *Les éleveurs de la Charentonne* » dans l'Orne et les Etablissements Grosdoit en Seine-Maritime. Pour mieux identifier les bœufs commercialisés dans ce cadre, et qui répondent déjà au futur cahier des charges de la future STG, la marque « *Bœuf Normand Herbager* » a été créée et inaugurée lors du Salon de l'Agriculture 2018. La seconde est celle de la grande distribution : une filière s'est mise en place début 2018 avec une grande enseigne au Havre, qui sera bientôt suivie par quatre nouveaux magasins de Normandie, des Hauts de France et d'Île de France. La STG a précisément pour fonction de conforter cette notion de filière.

La filière se met en place, mais qu'en est-il des consommateurs ? Sont-ils demandeurs ?

Le bœuf traditionnel de race normande répond à une triple demande. Une demande de qualité gustative, tout d'abord : c'est un produit particulièrement recherché par les amateurs, qui apprécient son persillé et ses qualités organoleptiques. Il répond aussi à une demande environnementale : l'élevage traditionnel, basé sur l'herbe des prairies permanentes plutôt que sur le maïs ensilé, génère des pratiques écologiquement intéressantes : paysages préservés, biodiversité floristique et faunistique confortée, bien-être animal pris en compte, qualité des eaux protégée, refus des OGM... Enfin, il est une réponse aux interrogations de la société sur notre rapport aux animaux, qui se traduit depuis plusieurs années par une baisse tendancielle de la consommation de viande. La consommation de viande va connaître une évolution comparable à celle qu'a connu le vin au cours des dernières décennies : moins, mais meilleur. ●

2.

TRADITION ET QUALITÉ VALIDÉES PAR UN CAHIER DES CHARGES



UN LABEL, C'EST AVANT TOUT LE RESPECT D'UN CAHIER DES CHARGES ET LA SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG) NE FAIT PAS EXCEPTION ! EXPLICATIONS DE SAMUEL JOURNÉE, CHARGÉ DE MISSION.

**SAMUEL
JOURNÉE**

Chargé
de mission



Salarié de l'association Littoral Normand, mis à la disposition de l'Association des éleveurs de race normande de Seine-Maritime et de l'Eure, dont la mission principale est de

promouvoir la race normande dans ces départements, Samuel Journée a eu un rôle central dans la constitution du dossier STG. « Ces dernières années, nous avons développé une filière de valorisation avec les établissements Grosdoit, important metteur en marché en Normandie. Cette démarche a connu un franc succès, ce qui nous a donné une légitimité pour reprendre le projet de valorisation des bovins de race normande. »

Au début des années 2000, un projet d'Appellation d'origine (AOP) « bœuf normand » voit le jour : « Cette démarche a été abandonnée car le concept d'AOP est très contraignant en ce qui concerne la question de la dénomination et du lien à la zone de production à laquelle il fait référence. En l'occurrence, ici, la Normandie, car cette race bovine s'est déployé bien au-delà de son berceau historique, notamment dans les départements limitrophes, aux caractéristiques pédoclimatiques semblables, par exemple l'Ille-et-Vilaine et les Côtes-d'Armor (Bretagne) ou la Sarthe et la Mayenne (Pays de Loire)... même si la Normandie reste la zone aujourd'hui encore principale du bœuf normand »

Or, la Spécialité Traditionnelle Garantie ne fait pas référence à une origine géographique mais a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit, ou un mode de production traditionnel, ce qui est précisément le cas de l'élevage du bœuf de race normande. Dès lors, le choix de la STG s'imposait...

Samuel s'est donc vu confier une double mission : d'une part, « piloter » le dossier STG, d'autre part inciter à la création de nouvelles filières de commercialisation ou mieux structurer celles qui existent, préalable indispensable pour que la STG puisse voir le jour. Où en est le dossier ? « Après deux ans de gestation, il est maintenant déposé auprès de l'INAO et le cheminement administratif suit son cours. Il vient d'être examiné par la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties. Cette dernière a nommé une commission d'enquête chargée d'accompagner les demandeurs pour la rédaction du cahier des charges de la STG.

Dans les faits, la commission d'enquête viendra à la rencontre des différents acteurs pour échanger et étudier la réalité du produit sur le terrain. Dans quelques mois, lorsqu'il sera prêt, le cahier des charges sera proposé au Comité National de l'INAO pour être voté...

Telle une belle pièce de bœuf de race normande, c'est donc un dossier en cours de maturation... pour un résultat de grande qualité. »

Parallèlement, les échanges avec les éleveurs se poursuivent : « Nous les rencontrons régulièrement pour voir avec eux si leur itinéraire technique correspond bien au cahier des charges de la STG. » Déjà, une centaine d'éleveurs ont manifesté leur intérêt pour la démarche : « À terme un quart des éleveurs de bœufs de race normande pourrait entrer dans le dispositif STG. »

Soutenu par le Conseil régional de Normandie, ce projet de STG s'intègre dans un cadre plus large : « La valorisation de l'ensemble des bovins de race normande, notamment les laitières de la filière AOP fromagère, soumises à un cahier des charges qui présente beaucoup de points communs avec le nôtre, par exemple en termes d'alimentation (prédominance de l'herbe et du foin, absence pour tous d'OGM à partir de 2021). » ●

LE CAHIER DES CHARGES EN BREF

DESCRIPTION

Le « Bœuf Traditionnel de Race Normande » est une viande bovine obtenue à partir d'un mâle castré de race Normande âgé de 30 à 48 mois. [...] L'élevage est de type traditionnel, basé sur une croissance lente des animaux, respectant une alternance d'élevage à l'extérieur en pâture sur prairies naturelles, et à l'étable en période hivernale. Cette alternance et le temps de pâturage estival peuvent varier selon les systèmes et le contexte pédoclimatique de l'exploitation.

L'alimentation du « Bœuf Traditionnel de Race Normande » est basée sur l'herbe et l'absence de maïs ensilage et d'organismes génétiquement modifiés dans la ration.

Lorsque les bœufs sont en bâtiment, ils peuvent être logés soit en stabulation libre sur litière accumulée (avec ou sans aire d'exercice), soit en parc stabilisé d'hivernage, soit en étable entravée. Le plein air intégral est autorisé.

La phase de finition est la dernière étape avant abattage, elle permet de parfaire la conformation bouchère des animaux, de développer le persillé de la viande et donc de développer les qualités organoleptiques. Elle peut avoir lieu au choix au pâturage ou en bâtiment.

Le « Bœuf Traditionnel de Race Normande » est abattu entre 30 et 48 mois d'âge. C'est le laps de temps nécessaire pour que les animaux profitent de deux saisons d'herbe minimum et qu'ils atteignent l'apogée de leurs qualités bouchères et de maturité de la viande. ●

D'après la version N°2 du 10 août 2018

3.

PAROLES D'ÉLEVEURS



DENYS LERÉVÉREND

Exploitant individuel
à Castillon-en-Auge
(Calvados)
Surface : 80 hectares,
dont 60 d'herbe
(à 80% en prairie
permanentes),
15 de maïs et 5 de
blé, plus un verger
haute tige de 7 ha
(production
de cidre à la ferme)
Troupeau : 45 à
50 laitières, 100%
race normande, en
zone AOP, pour une
production de
300 000 litres de lait.

« UN REFLET DE LA DIVERSITÉ DES TERROIRS »

Denys Lerévérend a pris en 1998 la suite de ses parents, après leur départ en retraite. La ferme familiale de Castillon-en-Auge, située à quelques kilomètres à l'ouest de Livarot, s'étendait alors sur 67 hectares et produisait annuellement 180 000 litres de lait. Elle compte aujourd'hui 80 hectares, des terres pour une production de 300 000 litres. « Mes parents, dès 1983, ont choisi d'avoir un suivi très attentif de la sélection du troupeau, orienté vers une bonne production laitière, mais en restant attentif au gabarit de façon à préserver le caractère mixte de la race, lait et viande. » Du 100% race normande, car « elle s'adapte facilement à divers systèmes alimentaires. »

Nous sommes ici au cœur du Pays d'Auge, avec sa longue tradition d'élevage : « Notre particularité, ce sont les « terres de vallée » qui sont traditionnellement dédiées à l'engraissement. » Tous les veaux sont élevés : génisses pour le renouvellement des laitières, ou bœufs finis à l'herbe, « une vingtaine par an, vendus au bout de 32 à 40 mois. » Les terres sont groupées autour des bâtiments d'exploitation, « sauf un îlot de 8 hectares situé à 3,5 kilomètres où je mets les bœufs. »

Denys estime, que pour un jeune qui s'installe, c'est une production intéressante, car elle n'est pas trop contraignante et ne demande pas de mécanisation, donc d'investissements spécifiques, « sauf pour les bâtiments si on veut une production toute l'année, car sinon les bœufs auront un peu de mal à prendre du poids pendant l'hiver. » Cette question de la finition est pour lui très importante, mais le choix initial de l'animal n'est pas pour autant à négliger : « Il faut être très attentif à la sélection des animaux : pour faire un bon bœuf, il faut de la « largeur », c'est-à-dire une poitrine suffisante pour lui permettre de « fixer » la viande. » Et laisser du temps au temps : « La clé de la tendreté, c'est une croissance régulière de l'animal, complétée par une bonne maturation de la viande. »

Denys est attaché à une production de qualité : « Les vrais spécialistes, qui apprécient la très bonne viande, aiment la Normande. » Persuadé que « La STG permettra au caractère gustatif du bœuf normand de sortir du lot. », il pense même qu'à travers cet élevage ancré dans le terroir se révélera dans la viande « la diversité des territoires, chacun avec leurs caractéristiques pédologiques propres. » ●





PATRICK OUTREBON

Patrick Outrebon
- GAEC du Logis à
Campneuville
(Seine-Maritime)
Surface : 270 hectares
répartis sur trois
sites, dont 60 de
prairies permanentes
et 140 de cultures
de vente
Troupeau :
250 bovins, dont
120 vaches laitières
(pour une production
de 790 000 litres
de lait).
100% race normande,
production mixte lait
et viande.

« LA FIERTÉ DE PORTER L'IMAGE DE LA NORMANDE ! »

La ferme du Logis est située aux confins nord-est de la Normandie, dans la vallée de la Bresle, à mi-chemin entre Dieppe et Amiens. La Picardie est toute proche, nous ne sommes pas ici dans le « berceau historique » de la vache normande, ni dans les paysages bocagers typiques de la Normandie occidentale, mais la tradition d'élevage du bœuf y est néanmoins bien présente, comme le rappelle Patrick Outrebon : « L'élevage de bœufs, en Normandie, est une production qui s'est toujours maintenue. Chez nous, on en a toujours fait ! Déjà du temps de mon grand-père... »

Centrée sur la production laitière, la ferme présente la particularité d'être répartie sur trois sites : « Certaines parcelles sont assez éloignées ou nous avons fait le choix de ne pas les labourer. » Elles sont donc entretenues et valorisées par un contingent annuel de quinze à vingt bœufs. Ceux-ci sont généralement commercialisés au printemps, à partir de la fin du mois de mars, mais « Il serait envisageable, pour élargir un peu la saisonnalité de la production, de les finir un peu plus précocement à l'enrubannage et à la luzerne. »

Pour Patrick Outrebon, la STG « Bœuf Traditionnel de Race Normande » présente de nombreux atouts : « Cela permet de valoriser une production qui fait partie depuis longtemps de notre culture agricole. C'est une production assez facile à mener, qui ne demande pas d'investissement important en matériel, en bâtiments ou en temps de travail. Cela permet également, grâce à la rusticité de la race normande, de valoriser toutes sortes de fourrages et d'entretenir des espaces agricoles qui, sinon, repartiraient en friche. » La STG est aussi « une reconnaissance du produit, garanti par un cahier des charges, une preuve que la filière est bien en place. »

La STG est tout cela bien sûr, mais pas seulement : « C'est la fierté de porter l'image de la Normandie ! » ●

MICKAËL BARBIER

EARL de la Pomme
d'Or à Gouvets
(Manche)
Surface : 150 hectares,
dont une centaine
d'hectares d'herbe
(les deux tiers en
prairie permanente),
le reste en céréales
(5 hectares d'orge et
45 hectares de maïs).
Troupeau : 120 vaches
laitières, troupeau
mixte, mais très
majoritairement
en race normande.

« J'AIME QUE MES ANIMAUX SOIENT À L'EXTÉRIEUR »

Mickaël Barbier est installé en EARL depuis une vingtaine d'années sur la commune de Gouvets, à un jet de pierre de l'A84 : « Je n'entends plus la circulation, je m'y suis habitué ! En revanche, l'autoroute a coupé mon exploitation en deux : à l'est, le corps de ferme, à l'ouest, la quasi-totalité des terres. » Dans cette partie très accidentée de la vallée de la Vire, certaines parcelles sont parfois difficiles d'accès ou peu propices au labourage.

Des prairies que Mickaël valorise avec ses bœufs : « J'en élève une dizaine par an, que je mets à l'herbe à l'âge de six à huit mois. Nous avons une bonne production d'herbe, et j'aime bien qu'au printemps tous mes animaux soient à l'extérieur et en profitent. L'été, les bœufs pâturent dans les parcelles les moins accessibles, l'automne, ils nettoient l'ensemble des prairies. » Mickaël s'est essayé à l'élevage de taurillons : « J'évite d'en faire. Contrairement aux bœufs qui sont paisibles, les taurillons, excités par la proximité des vaches, ont tendance à tout casser. »

Les bœufs sont finis à l'herbe et vendus au bout de trois ans. « Le bœuf est un complément de revenu appréciable. C'est un peu ma tirelire ! »

Mickaël est attentif à la finition de ses animaux : « En fin d'hiver, l'herbe contient trop d'eau, elle est moins riche, moins nutritive, ce qui a un impact sur la qualité de la viande. Pour une finition à l'herbe, il faut donc attendre la pousse de printemps. La période idéale pour le bœuf, c'est de mai/juin à octobre/novembre. Pour moi, c'est clairement un produit saisonnier, sauf pour les éleveurs qui ont des bâtiments pour les finir au foin, à l'enrubannage et à l'orge aplati. »

Mickaël pense que la STG « Bœuf Traditionnel de Race Normande » sera un bon outil de valorisation. Il y est prêt : « Le cahier des charges de la STG correspond à ma manière de faire. » ●



4.

PAROLES DE TRANSFORMATEUR



MICKAËL CANU

Directeur de l'abattoir
Socopa de Coutances
(Manche)
500 salariés,
1 500 bêtes abattues
par semaines,
dont 600 normandes

« L'OR VERT, LE SECRET DES NORMANDES »

Le premier poste de Mickaël Canu, à sa sortie des écoles d'ingénieur agro de Quimper et Caen, a été l'abattoir Socopa de Coutances. Dix-sept ans après, il en est le directeur, fonction qu'il a prise en avril dernier. C'est en quelque sorte un retour aux sources pour ce natif de la Manche, « né à Villedieu-les-Poêles et élevé à Sourdeval-les-Bois. » La famille est originaire

de Gavray, et ses parents, petits agriculteurs, élevaient eux-mêmes des bœufs à l'herbe : « Pour moi, la STG « bœuf traditionnel de race normande » s'inscrit dans une histoire à la fois personnelle et régionale : le bœuf, on a en toujours fait dans toutes les fermes normandes. »

L'abattoir Socopa de Coutances est un acteur économique important de la Manche, ancré dans son territoire : « Soixante-dix ans d'existence et toujours en faveur la promotion de la filière normande ! » On y traite que des bovins adultes et des veaux : « C'est un abattoir de première et de deuxième transformation (abattage et désossage). Nos priorités : bien-être animal et sécurité alimentaire. Dix-huit personnes des services vétérinaires sont présentes à temps plein, dont deux vétérinaires diplômés. »

Mickaël Canu est intarissable sur la Normandie : « Je suis très attaché à cette race locale, adaptée à son terroir et qui sait si bien transformer au mieux « l'or vert », l'herbe, qui pousse si généreusement ici. Sa mixité lait-viande en fait, avec la Montbéliarde, une race unique !

Nous avons la chance d'avoir une race qui porte le nom de sa région d'origine, la Normandie, un nom mondialement connu. » Il en apprécie aussi, bien sûr, les qualités bouchères : « Elle a été élue meilleure viande par le magazine Gault et Millau, ce n'est pas par hasard. La race normande a un peu plus de gras que les autres races et il est « persillé ». Ce qui compte avant tout, c'est l'alimentation, le mode d'élevage, pour lequel il faut savoir prendre son temps, sinon le gras reste superficiel. » Pour lui, c'est certain : « Le bœuf traditionnel de race normande a la capacité d'atteindre assez vite le niveau qualitatif des meilleures viandes internationales, comme le bœuf Wagyu du Japon. »

Mickaël en est persuadé : « On va vers plus d'authenticité et de naturel. » Et ne s'inquiète pas outre mesure de la baisse de la consommation que l'on constate depuis quelques années : « Oui, dans l'avenir on mangera moins de viande, mais de qualité supérieure : c'est le même phénomène que ce qui s'est passé dans le vin ces dernières décennies. Moins et meilleur. C'est un fait de société, une attente à laquelle nous avons l'obligation de répondre. La STG est une réponse aux attentes sociétales et environnementales, mais aussi à la demande de produits de qualité. » ●

**« NOS PRIORITÉS :
BIEN-ÊTRE ANIMAL
ET SÉCURITÉ
ALIMENTAIRE. »**

5.

PAROLES DE DISTRIBUTEUR



PASCAL GROSDOIT

Etablissements
Groisdoit à Rouen
(Seine-Maritime)

« ALLER ENSEMBLE VERS LE MEILLEUR »

Créée en 1985, la société Groisdoit, basée à Rouen, a développé son activité originelle de grossiste vers la transformation et la commercialisation. Groisdoit travaille à 65% pour la restauration collective, mais aussi, précise Pascal Groisdoit, son PDG, « pour la restauration commerciale, avec quelques

belles tables. » Sa notoriété grandissant auprès des particuliers, la société a ouvert un magasin en centre-ville de Rouen, à l enseigne du « Bœuf normand » pour la vente sur place, et une boutique en ligne. Ses produits sont aussi présents à Paris (ministères) et à l'export.

Pascal Groisdoit ne tarit pas d'éloges sur ses partenaires éleveurs : « Aujourd'hui, ils font un travail exceptionnel ! Il ne nous manque plus qu'un dernier effort pour encore monter en gamme, de façon à être en phase avec les attentes des consommateurs. Nous nous efforçons de nous adapter à chaque client, sachant que la demande générale s'oriente clairement vers des viandes de plus en plus finies. » Pour lui, c'est clair, la STG « bœuf traditionnel de race normande » a vocation à démarquer nettement cette production des autres viandes comparables. Car, dans un contexte de décroissance de la consommation des produits carnés, « les gens qui continueront à manger de la viande le feront peut-être plus occasionnellement, mais privilégieront des viandes de qualité. »

Pour un distributeur la - relative - saisonnalité du bœuf normand est-elle une difficulté ? « La saisonnalité est certes une contrainte, mais sur le fond, cela peut être une solution d'avenir, car ça a du sens : est-ce qu'on mange des cerises en décembre en Normandie ? Les consommateurs sont prêts à l'entendre et les chefs aussi. Cette saisonnalité lui donne un aspect plus rare, presque précieux. Aujourd'hui l'achat d'un produit, c'est aussi de savoir d'où ça vient et comment ça a été fait. On voit la grande méconnaissance de la filière élevage, un vrai éloignement des urbains de ces réalités. Mais, il y a aussi un retour à une certaine rusticité, à une certaine authenticité, le besoin de s'adosser à du réel. »

Commercialement, la STG est appelée à « porter haut les couleurs de la Normandie et, plus largement, celles de la France. », comme le font déjà les produits laitiers et cidricoles régionaux. Viande et fromages vont donc s'unir, reflet de la mixité de la race normande. La STG va aussi « redonner de la fierté à nos éleveurs, ceux que nous côtoyons quotidiennement et à qui nous voulons redonner confiance pour aller ensemble vers du meilleur. » Il appartient à l'aval de la filière (transformateurs, distributeurs, restaurateurs) de leur donner des informations en retour « sur la qualité du travail qu'ils ont fourni. On ne leur a pas assez dit, par le passé, qu'ils pouvaient être fiers d'eux. » ●

« NOUS NOUS
EFFORÇONS DE NOUS
ADAPTER À CHAQUE
CLIENT... »

6.

ABÉCÉDAIRE LES MOTS POUR LE DIRE



BŒUF

Ce terme désigne un bovin mâle castré, élevé pour la boucherie et abattu entre 24 et 40 mois. Autrefois, les bovins castrés étaient souvent utilisés pour la traction animale. La production de bœufs a fortement régressé en France depuis un demi-siècle, mais l'élevage de bœufs de race normande* est resté une activité traditionnelle, notamment dans l'Ouest de la France. En boucherie, on désigne par « bœuf » toutes les viandes de bovins adultes, qu'il s'agisse de vrais bœufs (dont la viande est considérée comme l'un des meilleures), de femelles (de la génisse à la vache de réforme), ou même de taureaux et de taurillons. Pour la STG de Bœuf Traditionnel de Race Normande les bœufs seront... des bœufs !

BRINGÉE

Caractéristique et facilement reconnaissable, la robe de la race bovine normande* se décline en trois couleurs : caille (blanc), blonde (marron) et bringée (presque noire). Selon la couleur dominante, la vache sera dite caille (fond blanc parsemé de taches de couleur), blonde (une grande tache claire couvre presque tout le corps de la vache, le ventre reste blanc) ou bringée (une grande tache sombre couvre presque tout le corps de la vache, le ventre reste blanc).

CAMEMBERT (DE NORMANDIE)

Reconnu en AOC en 1983, le Camembert de Normandie est un fromage au lait cru à pâte molle de couleur ivoire à jaune clair, légèrement salée, et à croûte fleurie. Pour mettre un terme à la confusion que générerait la coexistence de l'AOP Camembert « de » Normandie et du camembert « fabriqué en » Normandie, qui n'est lié à aucun cahier des charges, un accord a été conclu le 21 février 2018, qui prévoit une modification de l'appellation.

À partir de 2021, cette dernière devrait être déclinée en deux niveaux, deux « itinéraires » : le haut de gamme : actuel AOP qui deviendra « Le Véritable Camembert de Normandie », et le cœur de gamme : actuel « fabriqué en Normandie » qui devra répondre à des exigences qualitatives de production et de transformation, de traçabilité et de contrôles accrues, pour devenir AOP.

Une nouvelle grande appellation qui entraîne tout le monde vers le haut avec notamment pour socle commun : le renforcement de la « normandisation » des troupeaux, le pâturage obligatoire au moins six mois de l'année, l'interdiction des OGM pour la production laitière. Chaque itinéraire aura en plus des exigences spécifiques. Si le cœur

de gamme pourra autoriser le traitement du lait (cru, thermisé, microfiltré ou pasteurisé) et l'afficher sur son étiquette, le « Véritable Camembert de Normandie » - toujours au lait cru et moulu à la louche, introduira des obligations agroenvironnementales dans son cahier des charges, avec des impératifs en matières de haies dans les herbages, au moins les 2/3 du troupeau en race normande (contre 50% actuellement) et toujours plus d'herbe dans l'alimentation des vaches.

Si tout va bien, cette future grande appellation devrait faire faire un bond qualitatif à tous les Camemberts de Normandie, permettre une meilleure rémunération des producteurs de lait, répartir la valeur ajoutée de manière équitable entre tous les acteurs de la filière.

ENRUBANNAGE/ENSILAGE

Il existe deux manières principales de conserver les fourrages : la voie sèche - le foin* - et la voie humide : l'ensilage et l'enrubannage, qui reposent sur le principe de la fermentation lactique anaérobie. Pour le foin, on procède par dessiccation à l'air libre sous l'action du soleil (séchage naturel), ou à l'abri (séchage en grange). Appliqué aux graminées fourragères et au maïs, l'ensilage (fermenté et stocké en silo) s'est imposé au 20^e siècle et a contribué à l'essor de l'élevage. L'enrubannage consiste à stocker le fourrage non pas dans un silo, mais dans des balles cylindriques, enroulées dans une enveloppe étanche.

FOIN (LAIT DE)

Ça bouge, du côté des éleveurs du Grand Ouest ! Parallèlement à la STG* « Bœuf Traditionnel de Race Normande », la STG « Lait de foin » est en effet en train de se développer en France. Déjà connu et protégé par l'Union Européenne dans les pays germaniques sous l'appellation « Heumilch » le « lait de foin » est la première STG laitière à faire son apparition en France. Dans son cahier des charges au moins 75 % d'herbe ou de foin, pas d'aliments fermentés et pas d'OGM.

L'association « Lait de foin », reconnue officiellement en mai 2018 par l'INAO comme ODG* est chargée de favoriser l'émergence, à l'échelon national, d'une filière spécifique répondant aux exigences du cahier des charges validé par l'Union européenne et d'assurer la certification des producteurs. Les premiers « laits de foin » et produits à base de « lait de foin » français devraient arriver sur le marché en mars 2019.

Voir www.laitdefoin.fr

LUNETTES

La vache de race normande* est caractérisée par une tête blanche avec, le plus souvent, des taches sur le mufler et autour des yeux, qu'on appelle des « *lunettes* ». Cette particularité morphologique lui confère une excellente résistance à l'ensoleillement, ce qui ne présente certes pas un intérêt vital dans l'ouest de la France, berceau de la race, mais est très apprécié dans les pays plus ensoleillés comme la Colombie et l'Amérique du Sud... où elle est très présente.

MIXITÉ

Jusqu'au 19^e siècle, les races bovines étaient traditionnellement divisées en trois grands groupes : les races laitières, celles destinées au travail et à la boucherie, et les rustiques, qui cumulaient ces trois qualités. À partir des années 1950, la spécialisation des élevages a entraîné celle des races, tandis que l'arrivée de la mécanisation signait l'abandon progressif de la traction animale. Les bovins se répartissent désormais en quatre groupes : races laitières, bouchères, mixtes (lait et viande) et rustiques. Les frontières entre ces quatre groupes ne sont pas étanches pour autant : ainsi la Montbéliarde et la Normande* sont considérées comme des races mixtes, mais à dominante laitière.

NORMANDE

La Normande actuelle est issue d'efforts successifs de sélection qui remontent au 17^e siècle. D'abord connue sous le nom de « *race du Cotentin* », elle rassemble d'anciennes variétés locales, comme la Cauchoise, la Mayennaise, la Brayonnaise et l'Augeronne. Croisée au 19^e siècle avec des taureaux anglais Durham, elle gagne alors en poids et prend l'aspect qu'on lui connaît aujourd'hui. C'est un animal de grande taille, dont la robe présente des panachures très diversifiées, plus ou moins foncées. Elle est réputée pour sa triple aptitude à produire du lait, du beurre et de la viande. Riche en protéines, son lait se prête particulièrement bien à la fabrication fromagère, notamment du camembert*.

ODG

Un Organisme de Défense et de Gestion (ODG) est un syndicat ou une association qui a pour mission de rédiger le cahier des charges d'un produit sous signe officiel d'identification de la qualité tel que AOP, STG*, Label Rouge... L'ODG est agréé par l'INAO et travaille avec la DGCCRF (Répression des fraudes) pour défendre le produit certifié contre les usurpations.

OS

Un Organisme de sélection (OS) est une association qui regroupe des éleveurs, des entreprises de sélection, des groupements de producteurs, etc. L'OS est chargé d'organiser la sélection d'une race animale : il définit les caractéristiques de la race, gère son livre généalogique et fixe ses objectifs de sélection.

PÉDOLOGIE

La pédologie est la science qui étudie les sols et leurs caractéristiques. Elle s'intéresse aux constituants de la terre (matière organique, minéraux), leur agencement (structure, porosité), leurs propriétés physiques, chimiques et biologiques (activité des microorganismes).

Si l'on y intègre les caractéristiques climatiques locales, on parle de « *conditions pédoclimatiques* » d'une région, d'une exploitation ou d'une parcelle.

RUSTICITÉ

On dit d'un animal (mais aussi d'un végétal) qu'il est rustique quand il résiste bien à des conditions climatiques difficiles ou aux maladies et qu'il est peu exigeant en matière d'alimentation. La Normande* est considérée comme rustique en raison de son aptitude à vivre en plein air sous les latitudes les plus diverses, de sa facilité de vêlage et de sa capacité à valoriser de façon économique toutes sortes de fourrages.

SIQO

Acronyme de « signes d'identification de la qualité et de l'origine » (AOC/AOP, IGP, STG*, Label Rouge, Agriculture biologique), des signes officiels et contrôlés qui garantissent au consommateur que le produit sous SIQO a été élaboré selon un cahier des charges précis garantissant l'origine (AOP/IGP), la qualité supérieure (Label rouge), la recette traditionnelle (STG) ou le respect de l'environnement (AB). En France, les SIQO concernent une exploitation agricole sur quatre et plus de 1 100 produits. En 2016, le chiffre d'affaires hors taxes des produits sous SIQO atteignait environ 30 milliards d'euros (contre 20 milliards en 2012), dont environ 21 milliards d'euros pour les vins et spiritueux, et 4,2 milliards pour les produits issus de l'agriculture biologique. En 2016, la plupart des filières sous SIQO ont accru les volumes produits et leurs chiffres d'affaires.

STG

Créé en 1992, la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) est un signe d'identification de l'Union européenne qui s'applique à des produits destinés à l'alimentation humaine. Ce signe officiel de qualité ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de « *mettre en valeur une composition traditionnelle du produit, ou un mode de production traditionnel* ». Le premier produit français à avoir bénéficié de la STG est la moule de Bouchot. Un second fait son arrivée en France : « le lait de foin » qui a vu le jour en Autriche « Heumilch ». Les certifications des productions françaises de « lait de foin » sont en cours pour une arrivée sur le marché en mars 2019.

TENDRETÉ

La tendreté est une qualité physique caractérisant certaines denrées alimentaires comme la viande, mais aussi, quoique plus rarement, les légumes et les fruits. Dans le cas de la viande, elle est considérée comme une propriété organoleptique. Le terme, apparu au 12^e siècle, s'appliquait à l'origine au domaine des sentiments, avant de se restreindre progressivement au sens concret de « *caractère d'une matière tendre* ».

SOURCES

- Marcel MAZOYER, Larousse agricole, éditions Larousse, 2002.
- Alain RAVENEAU, Inventaire des animaux domestiques en France, éditions Eclactis, 1994.
- Alain REY, Dictionnaire historique de la langue française, éditions Le Robert, 1998.
- INRA Orléans (Denis Baize)
- inao.fr
- lanormande.com

©Crédits photos - Philippe Delval - LoicLeMarchand

Les * renvoient à une autre entrée.



CONTACT PRESSE :

**MICHÈLE FRÊNÉ
MICHÈLE FRÊNÉ CONSEIL
02 31 75 31 00 / 06 08 83 01 30
MFC@MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR**