

Cahier des charges « Génisse Fleur d'Aubrac »

Demande d'enregistrement en Indication Géographique Protégée
Règlement (CE) n° 510 / 2006 du Conseil du 20 mars 2006



Intervenants	Nom	Coordonnées
Demandeur	Association Interprofessionnelle des Viandes Bovines issues du troupeau Aubrac (AVBA)	c/o CEMAC 10 rue de Lavernhe 12 210 LAGUIOLE Tél. : + 33.(0)5.65.44.34.59 Fax : + 33.(0)5.65.48.46.18 Email : cemac.laguiole@wanadoo.fr <u>Président</u> : Mr Antoine RAYMON
Organisme Certificateur	QUALISUD	<u>Siège social</u> : BP 102 Agropôle 47 000 AGEN <u>Siège administratif</u> : 15 avenue de Bayonne 40 500 SAINT SEVER Tél. : +33.(0)5.62.88.13.90 Fax : +33.(0)5.62.88.13.91 Email : qualisud.toulouse@wanadoo.fr
Maître d'œuvre cahier des charges	Languedoc Roussillon Elevage	Maison des Agriculteurs B Mas de Saporta, CS 40022 34 875 LATTES CEDEX Tél. : +33.(0)4.67.06.23.60 Fax : +33.(0)4.67.92.70.01 Email : lre@lr-elevage.com

SOMMAIRE

I. Le groupement demandeur	p.1
1.1. Objets et missions	p.1
1.2. Composition	p.2
1.3. Motivations de la demande	p.2
II. Le nom du produit	p.4
III. Le type de produit	p.5
IV. La description du produit	p.6
4.1. Caractéristiques des animaux	p.6
4.2. Caractéristiques des carcasses	p.8
4.3. Caractéristiques de la viande	p.8
4.4. Présentation du produit à la vente	p.8
V. La délimitation de l'aire géographique	p.9
5.1. Présentation de l'aire IGP	p.9
5.2. Liste des communes proposées pour l'aire de l'IGP « Génisse Fleur d'Aubrac »	p.14
VI. Les éléments prouvant l'origine du produit	p.19
VII. La description de la méthode d'obtention du produit	p.28
7.1. Elevage	p.28
7.1.1 - Mode d'élevage	p.28
7.1.2 - Alimentation	p.33
7.1.2.1 - <i>De la naissance au sevrage</i>	<i>p.33</i>
7.1.2.2 - <i>Du sevrage à la finition</i>	<i>p.33</i>
7.1.2.3 - <i>Finition</i>	<i>p.34</i>
7.1.2.4 - <i>Plan d'alimentation</i>	<i>p.34</i>

7.1.3 - Conduite sanitaire et traitements	p.36
7.2. Chargement et transport des animaux	p.36
7.3. Abattage	p.36
7.3.1 - Conditions de manipulations des génisses	p.37
7.3.2 - Ressuage des carcasses	p.37
7.4. Maturation de la viande respect de la norme NF V 46-001	p.37
7.5. Découpe et conditionnement	p.38
7.6. Présentation à la vente	p.38
VIII. Les éléments justifiant le lien avec l'aire géographique	p.39
8.1. Le Pays de l'Aubrac : un sol particulier & un climat particulier	p.39
8.1.1 - Un Pays ... avec quelques particularités de sol	p.39
8.1.2 - ... mais soumis à une même rigueur de climat	p.40
8.2. Le savoir-faire des hommes de ce Pays	p.41
8.2.1 - Les hommes de ce Pays ont façonné une race bovine spécifique : la race Aubrac	p.41
8.2.2 - Un croisement spécifique : la « Génisse Fleur d'Aubrac », l'alliance de la force et de la finesse	p.42
8.2.3 - Un mode d'élevage traditionnel spécifique à la zone, basé sur l'utilisation des estives	p.43
8.2.3.1 - <i>Départ pour la montagne (transhumance)</i>	p.43
8.2.3.2 - <i>Les conditions d'estive</i>	p.43
8.2.3.3 - <i>Descente de la montagne</i>	p.44
8.2.4 - Un système d'élevage conservé malgré l'évolution des productions	p.44
8.3. Réputation du produit	p.46
8.3.1 - Evolution dans le temps de l'élevage bovin en Pays Aubrac	p.46
8.3.1.1 - <i>Des origines au milieu du XVIII^{ème} siècle</i>	p.46
8.3.1.2 - <i>Le XIX^{ème} siècle</i>	p.47
8.3.1.3 - <i>De 1900 à nos jours</i>	p.47

8.3.2 - Notoriété du produit Génisse Fleur d'Aubrac	p.48
8.3.2.1 - <i>Evocations du produit Génisse Fleur d'Aubrac dans certains articles de presse et ouvrages</i>	p.48
✓ <i>Revue de presse 1991 / 2007</i>	p.48
✓ <i>Renommée de la Génisse Fleur d'Aubrac dans certains ouvrages</i>	p.50
8.3.2.2 - <i>Manifestations autour du produit Génisse Fleur d'Aubrac</i>	p.50
IX. Références concernant la structure de contrôle	p.51
X. Eléments spécifiques de l'étiquetage liés à la mention IGP	p.52
XI. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires ou nationales	p.53
Sommaire des annexes	p.58

I. Le groupement demandeur

Cette demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) émane de :

l'Association Interprofessionnelle des Viandes Bovines issues du troupeau Aubrac (AVBA)
(Association loi 1901)

dont le siège se situe à :

c/o CEMAC - COBEVIAL
10 rue de Lavernhe
12 210 LAGUIOLE

Tél. : + 33.(0)5.65.44.34.59 - Fax : + 33.(0)5.65.48.46.18
Email : cemac.laguiole@wanadoo.fr

1.1. Objets et missions

Créée en 1997, cette Association a pour objet de défendre et de promouvoir la production de viande bovine en Aubrac.

✓ Cette Association a pour objets et missions d'être reconnue comme Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Génisse Fleur d'Aubrac » et à ce titre, de remplir les missions suivantes :

- élaborer le projet de cahier des charges de l'IGP,
- proposer l'organisme chargé du contrôle du cahier des charges de l'IGP,
- élaborer le plan de contrôle en concertation avec l'organisme chargé du contrôle,
- donner son avis sur le plan de contrôle,
- contribuer à l'application du cahier des charges de l'IGP par les opérateurs et participer à la mise en œuvre du plan de contrôle,
- tenir à jour la liste des opérateurs qu'elle transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'INAO,
- participer aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir - notamment contre toutes utilisations abusives du terme « Génisse Fleur d'Aubrac » pour la viande de génisse - à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur,
- mettre en œuvre les décisions du Comité National de l'INAO qui la concernent,
- communiquer à l'INAO, sur sa demande, toute information collectée à l'occasion de l'exécution de ses missions.

✓ Cette Association a également pour objets :

- d'assurer la défense des intérêts communs des adhérents aussi bien en ce qui concerne la production que la transformation et la commercialisation de génisses bénéficiant de l'IGP « Génisse Fleur d'Aubrac ».
- de mettre en œuvre toutes dispositions destinées à assurer un approvisionnement régulier des distributeurs.
- de mettre en œuvre des actions de promotion collective, de communication et de marketing ayant pour objet l'élevage bovin et les produits issus de l'élevage bovin.

L'Association peut adhérer à toute organisation à caractère interprofessionnel de niveau régional, national ou européen, existante ou qui serait créée avec un objet comparable au sien.

1.2. Composition

✓ L'Association est constituée de 2 catégories de membres :

- les membres **actifs** (opérateurs de la filière),
- les membres **associés**.

✓ Les membres actifs sont : les opérateurs de l'IGP « Génisse Fleur d'Aubrac » : éleveurs, Organisations de Producteurs, abatteurs.

D'une manière plus large, est considéré comme membre actif, toute personne morale ou physique effectivement impliquée dans les activités de production et de transformation prévues dans le cadre du cahier des charges de l'IGP « Génisse Fleur d'Aubrac ». Les membres actifs définissent la politique de l'Association et sa mise en œuvre.

✓ Les membres associés sont : l'UPRA Aubrac, les Chambres d'Agriculture concernées, Languedoc Roussillon Elevage, IRQUALIM.

D'une manière plus large, les membres associés peuvent être des personnalités qualifiées ou émaner d'organisations professionnelles, d'administrations et de collectivités territoriales concernées par le produit (organisme de sélection, entreprise de sélection, Chambre d'Agriculture, Syndicat de vétérinaires etc.). Les membres associés ne disposent pas de voix délibérative et leur adhésion a un caractère facultatif. Ils participent aux activités définies au sein de l'Association.

1.3. Motivations de la demande

Les habitudes des consommateurs en matière d'alimentation ont fortement évolué ces dernières années. Les diverses crises qui ont secoué les filières agroalimentaires, et notamment la filière bovine, permettent d'identifier clairement les exigences des consommateurs : un fort besoin de sécurité sanitaire, une exigence de connaissance et de transparence des produits et de leur origine, ainsi qu'un intérêt net pour l'authenticité et les qualités organoleptiques des produits.

Dans un souci évident d'adéquation du produit au marché, les éleveurs doivent prendre en compte ces nouvelles exigences et utiliser les outils réglementaires nationaux et européens mis à leur disposition.

Les éleveurs du Pays de l'Aubrac proposent des génisses élevées selon un mode d'élevage spécifique à la zone.

Aussi, dans le cadre de son objet et compte tenu de l'évolution de la demande des consommateurs, l'Association a décidé de s'engager dans une démarche d'IGP « Génisse Fleur d'Aubrac » afin d'identifier et de protéger la production de génisses obtenues traditionnellement en Pays de l'Aubrac.

II. Le nom du produit

La demande d'Indication Géographique Protégée porte sur le nom :

"Génisse Fleur d'Aubrac".

III. Le type de produit

Règlement (CE) n°1898 / 2006 de la Commission du 14 décembre 2006

Annexe II : classification des produits aux fins du règlement (CE) n°510 / 2006 du Conseil du 20 mars 2006

1. Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité

Classe 1.1. Viandes (et abats) frais

IV. La description du produit

4.1. Caractéristiques des animaux

Les caractéristiques du produit concerné par l'IGP « Génisse Fleur d'Aubrac » sont les suivantes :

- le type d'animal : il s'agit d'une **génisse** c'est-à-dire d'une femelle n'ayant jamais vêlé.
- la race : les génisses proviennent de troupeaux allaitants et ont pour parents :
 - une mère de race **Aubrac**,
 - un père de race **Charolaise**.
- les génisses sont **nées, élevées et engraisées** dans la zone IGP.
- les génisses sont élevées chez un seul éleveur de leur naissance jusqu'à l'abattage ou peuvent faire l'objet **d'une seule cession**. La cession doit être réalisée dans les conditions suivantes :
 - elle doit être réalisée entre deux élevages qualifiés,
 - le dernier éleveur doit garder l'animal **4 mois minimum**,
 - l'éleveur à qui la génisse est cédée est situé dans la zone IGP.
- les génisses sont élevées selon un cycle pâturage / étable.
- les génisses sont nourries de fourrages de l'exploitation **avec exclusion du maïs** sous toutes ses formes à partir de l'âge de **18 mois**.
- les génisses **sont abattues dans la zone IGP** à un âge compris entre **24 & 42 mois**.

Depuis toujours, l'histoire zootechnique de l'Aubrac a été jalonnée d'expériences de croisements, notamment avec le Charolais. Ce croisement Charolais x Aubrac a permis de mettre en évidence des performances d'élevage et d'engraissement des veaux dues à l'effet d'hétérosis.

Des travaux réalisés dans les années 1960, dirigés par le Professeur Rivière et comprenant une équipe du CNRS (Béranger, Liénard, Jest, Petit, Rouquette etc.) ont préconisé le croisement de la vache Aubrac avec des taureaux Charolais de type viande.

La race Aubrac est une race précoce qui peut obtenir rapidement un état d'engraissement suffisant à l'abattage.

La race Charolaise, plus tardive, permet de prolonger la durée d'engraissement de l'animal tout en continuant à produire de la viande. Cette production, limitée à la première génération, permet d'obtenir un meilleur rendement (+ 2 à 3 %) et un développement musculaire supérieur, soit une meilleure conformation de la carcasse tout en conservant la finesse d'os ainsi que la finesse et la saveur de la viande de la race Aubrac.

Les animaux issus du croisement Charolais x Aubrac ont une robe claire, tirant vers le blanc, mais leurs muqueuses gardent généralement la couleur sombre caractéristique de la race Aubrac. Ils bénéficient de la rusticité de par leur mère et d'un développement musculaire plus important de par leur père.

PRODUIT STANDARD	PRODUIT « GENISSE FLEUR D'AUBRAC »
Race	
Aucune obligation en matière de race.	Mère de race Aubrac (race rustique). Père de race Charolaise (race à viande). Produit Génisse Fleur d'Aubrac F1.
Type d'animal	
La viande bovine standard peut provenir de jeunes bovins (génisses, taurillons), de vaches et de bœufs.	Le produit est une génisse de 24 à 42 mois. Aucune démarche n'est aussi sélective puisqu'elle ne concerne que les génisses.
Mode d'élevage	
Pas de cahier des charges. Pas de qualification des élevages. Tous modes d'élevage allant du hors sol au système alliant pâturage et étable toute l'année.	Respect du cahier des charges. Qualification des élevages. Systèmes extensifs : chargement inférieur ou égal à 1,4 UGB / ha. Mode d'élevage basé sur l'optimisation des ressources pastorales et selon un cycle pâturage / étable.
Identification et traçabilité	
Conforme à la réglementation.	Animaux conformes aux exigences du présent cahier des charges.
Alimentation	
Conforme à la réglementation. Possibilité de distribuer du maïs pendant toute la vie de l'animal, y compris en finition.	Tenue d'un plan d'alimentation. Régime alimentaire : ressources fourragères de l'exploitation (herbe). Alimentation complémentaire : - fabricants d'aliments habilités, - formules d'aliments référencées. Le maïs est exclu sous toutes ses formes à partir de l'âge de 18 mois.
Durée de séjour en exploitation qualifiée et nombre de cessions autorisées	
Aucune contrainte.	La durée de finition du produit dans la dernière exploitation est de 4 mois au minimum. Une seule cession entre élevages qualifiés est autorisée.
Sélection des carcasses	
Pas de tri des animaux. Prise en compte du poids, de la conformation et de l'état d'engraissement.	Tri des animaux. Poids minimum : 280 kg. Conformation : E, U et R. Etat d'engraissement : classes 2 et 3. pH = ou < à 6. Maturation minimale : 7 jours après abattage. Apposition de Certificats de Garantie de l'Origine sur les carcasses.
Zone de naissance, d'élevage, d'engraissement et d'abattage	
Aucune contrainte.	Aire IGP « Génisse Fleur d'Aubrac ».

4.2. Caractéristiques des carcasses

Les principales caractéristiques des carcasses sont les suivantes :

- race : croisement Charolais / Aubrac,
- poids minimum de 280 kg,
- conformation : E, U et R de la grille EUROP,
- état d'engraissement : classes 2 et 3 de la grille EUROP,
- couleur : elle doit-être rouge franc,
- pH \leq 6, dans les 24 heures après abattage, dans le long dorsal au niveau de la 13^{ème} lombaire,
- maturation minimale : 7 jours après abattage,
- absence de défaut d'aspect : défaut d'émoussage, trace de varron, hématome.

4.3. Caractéristiques de la viande

La viande de Génisse Fleur d'Aubrac se caractérise par une couleur rouge franc. C'est une viande relativement maigre légèrement persillée.

4.4. Présentation du produit à la vente

La viande est vendue :

- en carcasse ou demi-carcasse (frais),
- en découpe demi-gros (frais),
- en muscles / Prêt A Découper (frais ou surgelé),
- en muscles / découpés (surgelé),
- en Unité de Vente Consommateur (frais ou surgelé).

V. La délimitation de l'aire géographique

5.1. Présentation de l'aire IGP

⇒ Les Génisses Fleur d'Aubrac sont **nées, élevées et engraisées** dans l'aire de l'IGP.

⇒ Les Génisses Fleur d'Aubrac sont **abattues** dans l'aire de l'IGP. Cette obligation se justifie d'abord par la volonté de prendre en compte le bien-être des génisses pendant leur transport et de ne pas leur imposer de longs trajets, générateurs de stress. De plus, le stress influe sur le rendement des carcasses et la qualité de la viande. Les professionnels se doivent donc de le limiter au maximum pour ne pas réduire à néant tous les efforts consentis par les éleveurs au cours de la phase de production et pour ne pas subir de pertes financières.

⇒ L'aire de l'IGP « Génisse Fleur d'Aubrac » a été définie par la combinaison de 3 critères de base :

- un milieu physique typé essentiellement composé de massifs primaires et volcaniques ayant une altitude élevée, moyenne de 700 à 1 000 mètres,
- la présence ancienne, forte et continue de la race Aubrac,
- des pratiques d'élevage particulières basées sur l'utilisation de l'herbe.

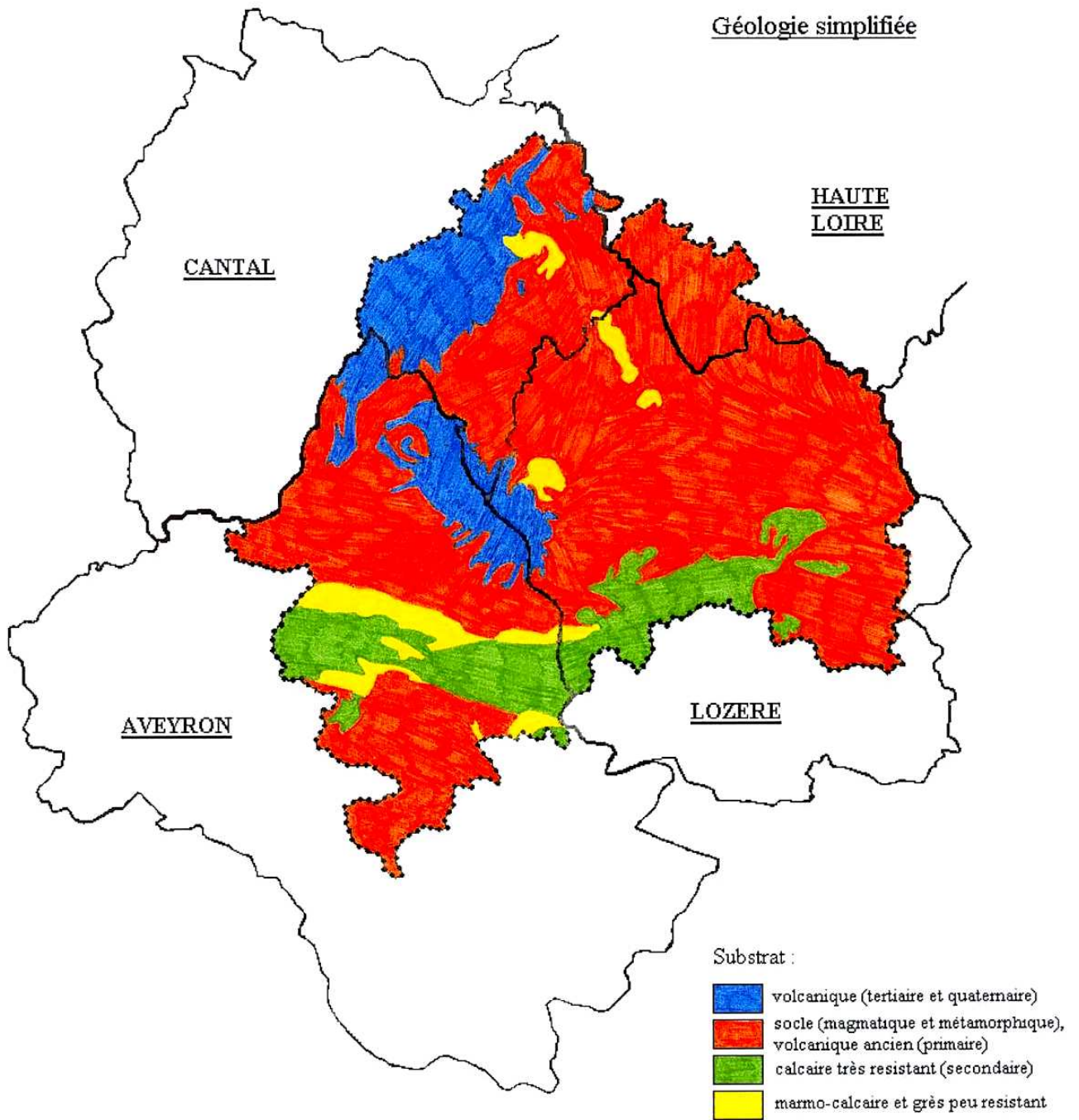
⇒ La conjugaison de ces 3 critères a permis d'aboutir à une définition de l'aire de l'IGP « Génisse Fleur d'Aubrac » comprenant **313 communes** réparties sur les 4 départements que sont l'Aveyron, le Cantal, la Haute-Loire et la Lozère.

Critère n°1 :

un milieu physique typé essentiellement composé de massifs primaires et volcaniques ayant une altitude élevée, moyenne de 700 à 1 000 mètres.

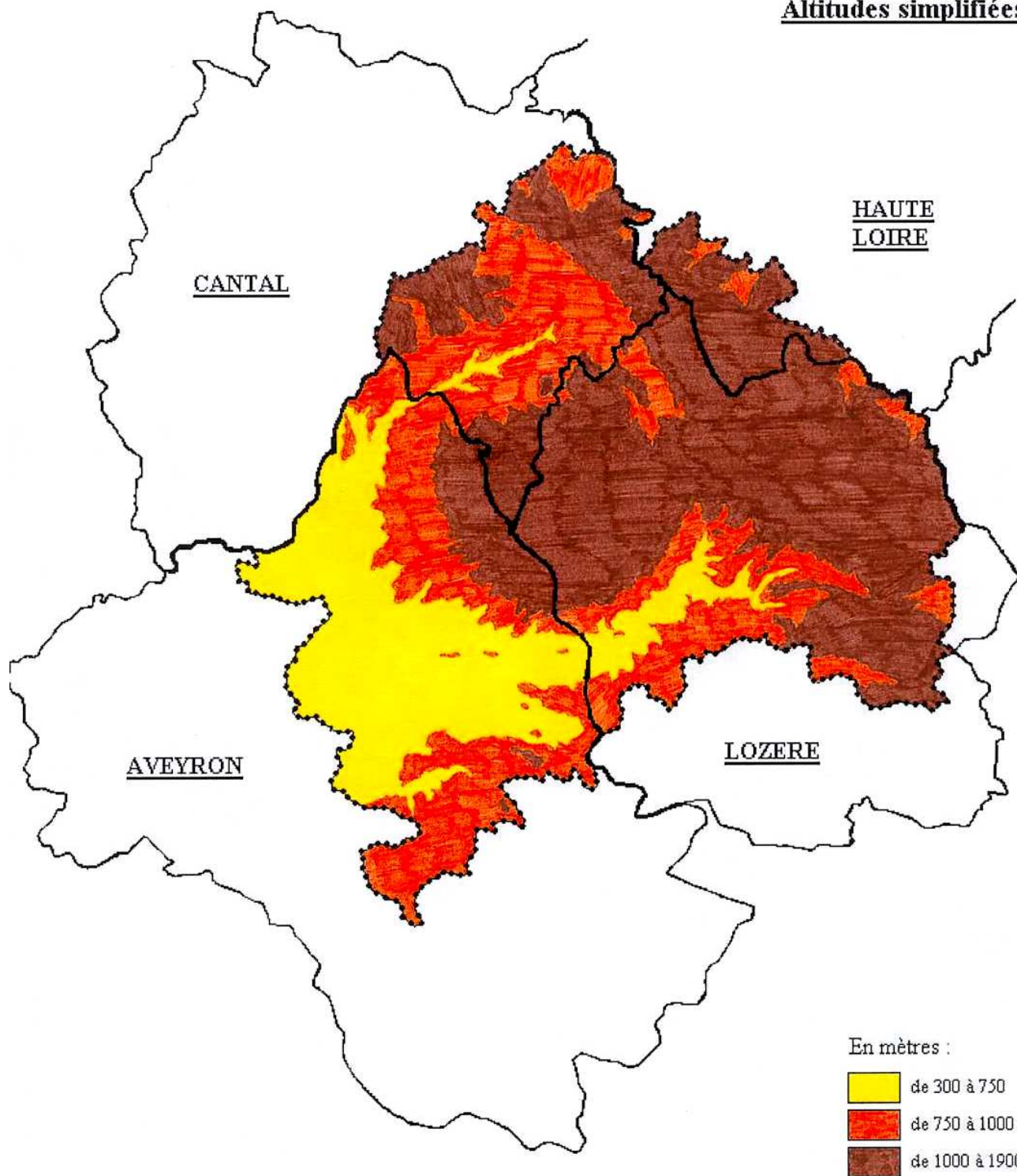
(cf. cartes ci-après)

L'aire de l'IGP « Génisse Fleur d'Aubrac » se caractérise à 75 % de sa surface par du volcanisme et une altitude élevée.



Source : réalisée d'après la carte des ressources minérales du Massif Central – B.R.G.M., Emberger & Périchaud 1979.

Altitudes simplifiées



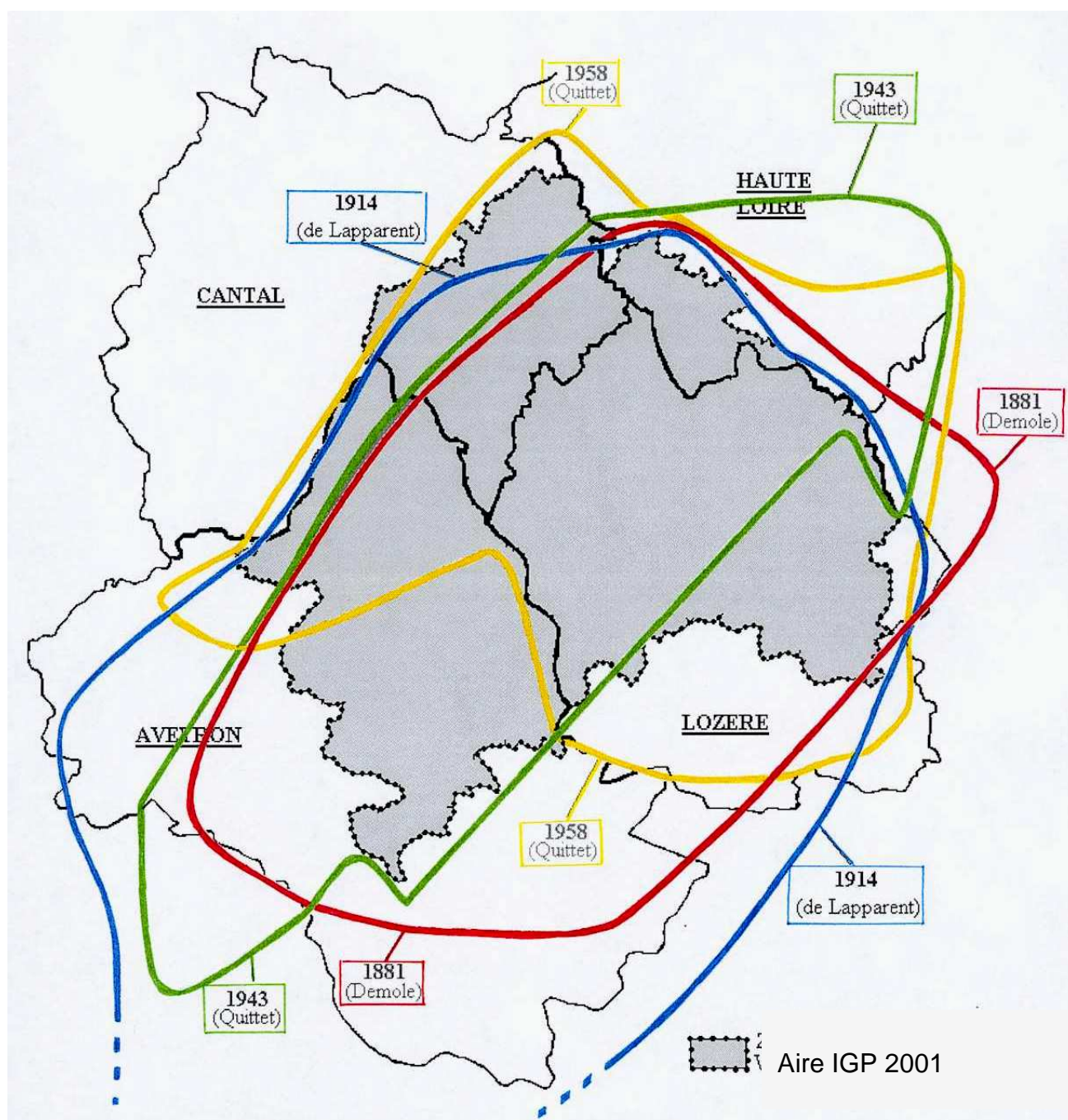
Source : réalisée d'après la BD ALTI de l'IGN.

Critère n°2 :

la présence ancienne, forte et continue de la race.

(cf. carte ci-après)

La race Aubrac est une race ancienne dont la présence sur l'aire de l'IGP remonte à des décennies. La carte ci-après est le reflet très parlant de la légitimité de l'aire de l'IGP retenue. En effet, la juxtaposition de la zone et des différents tracés de localisation de la race dans le temps démontre bien leur lien.



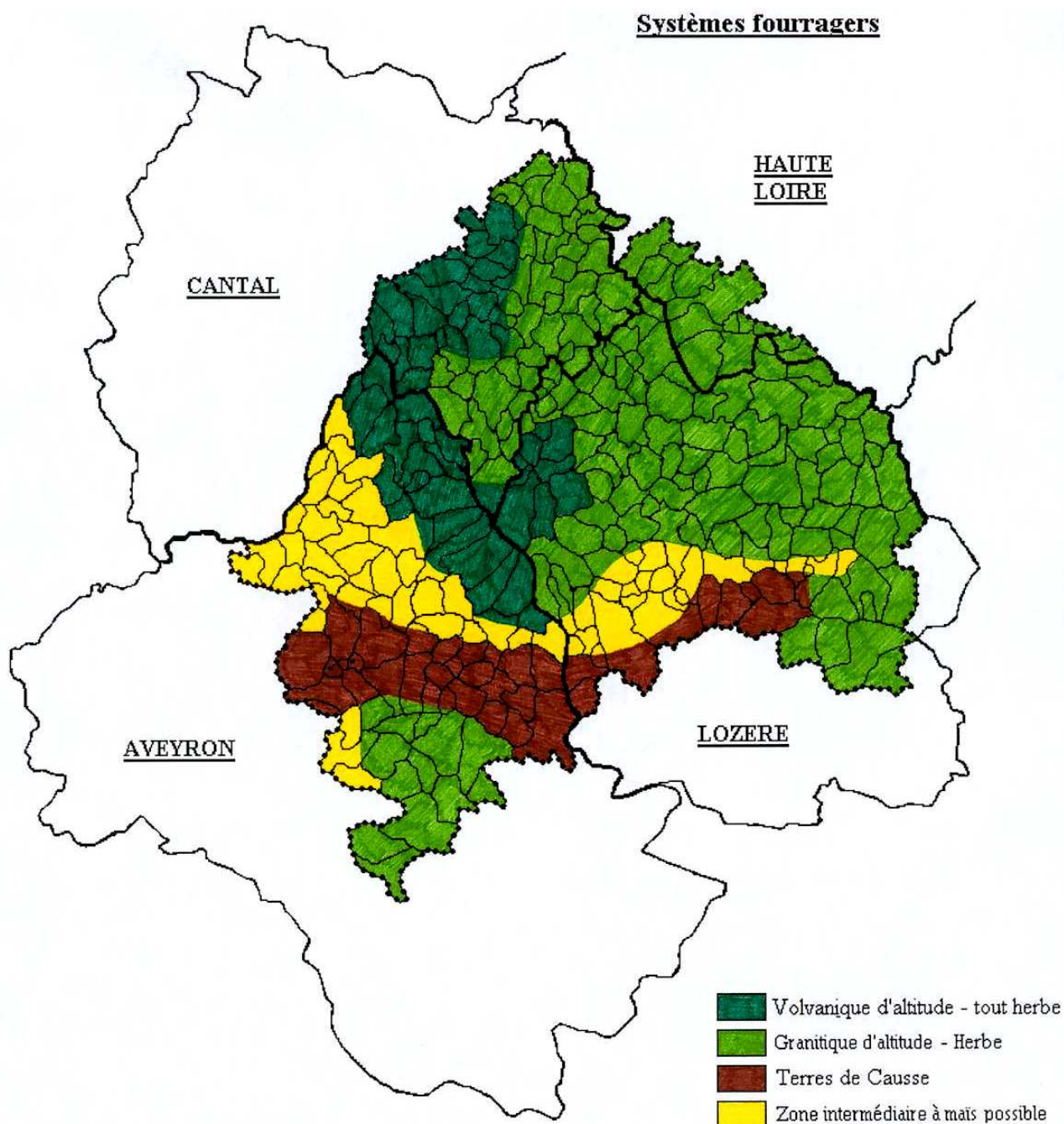
Sources : réalisée d'après les recherches de Demole (1881), de Lapparent (1914) et de Quittet (1943-1958).

Critère n°3 :

des pratiques d'élevage particulières basées sur l'utilisation de l'herbe.

(cf. carte ci-après)

La carte ci-après caractérise les systèmes fourragers présents sur l'aire de l'IGP. Le système fourrager est la clé de voûte du système d'exploitation, c'est la base de l'alimentation du cheptel.



Source : d'après le service Référence Auvergne – Chambre d'Agriculture – EDE – ENITAC – Institut de l'Élevage.

5.2. Liste des communes proposées pour l'aire de l'IGP « Génisse Fleur d'Aubrac »

DEPARTEMENT DE L'AVEYRON (96 communes)

Agen-d'Aveyron	Montrozier
Alpuech	Mur-de-Barrez
Alrance	Muret-le-Château
Arques	Murols
Aurelle-Verlac	Le Nayrac
Bertholène	Onet-le-Château
Bessuéjols	Palmas
Bozouls	Pierrefiche
Brommat	Pomayrols
Buzeins	Pont-de-Salars
Campagnac	Prades-d'Aubrac
Campouriez	Prades de Salars
Campuac	Recoules-Prévinquières
Canet-de-Salars	Rodelle
Cantoin	Rodez
La Capelle-Bonance	Saint-Amans-des-Cots
Cassuéjols	Saint-Chély-d'Aubrac
Castelneau-de-Mandailles	Saint-Côme-d'Olt
Le Cayrol	Sainte-Eulalie-d'Olt
Condom-d'Aubrac	Saint-Félix-de-Lunel
Conques	Sainte-Geneviève-sur-Argence
Coubisou	Saint-Geniez-d'Olt
Coussergues	Saint-Hippolyte
Cruéjols	Saint-Laurent-de-Lévézou
Curan	Saint-Laurent-d'Olt
Curières	Saint-Martin-de-Lenne
Enguiales	Sainte-Radegonde
Entraygues-sur-Truyère	Saint-Saturnin-de-Lenne
Espalion	Saint-Symphorien-de-Thénières
Espeyrac	Salles-Curan
Estaing	Salles-la-Source
Flavin	Sebazac-Concourès
Florentin-la-Capelle	Sébazac
Gabriac	Séguir
Gaillac-d'Aveyron	Sénergues
Golinhac	Sévérac-le-Château
Graissac	Sévérac-l'Eglise
Huparlac	Soulages-Bonneval
Lacalm	Taussac
Lacroix-Barrez	La Terrisse
Laguiole	Thérondeles
Laissac	Trémouilles
Lapanouse	Vézins-de-Lévézou
Lassouts	Le Vibal
Lavernhe	Villecomtal
La Loubière	Villefranche-de-Panat
Montézic	Vimenes
Montpeyroux	Vitrac-en-Viadène

DEPARTEMENT DU CANTAL (69 communes)

Alleuze	Neuvéglise
Andelat	Oradour
Anglards-de-Saint-Flour	Paulhac
Anterrieux	Paulhenc
Bonnac	Pierrefort
Brezons	Rageade
Celoux	Rézentières
Cézens	Roffiac
Chaliers	Ruynes-en-Margeride
La Chapelle-Laurent	Saint-Flour
Chaudes-Aigues	Saint-Georges
Chazelles	Saint-Just
Clavières	Saint-Marc
Coltines	Sainte-Marie
Coren	Saint-Martial
Cussac	Saint-Martin-sous-Vigouroux
Deux-Verges	Saint-Mary-le-Plain
Espinasse	Saint-Poncy
Faverolles	Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues
Ferrières-Saint-Mary	Saint-Urcize
Fridefont	Sériers
Gourdièges	Soulages
Jabrun	Talizat
Lacapelle-Barres	Tanavelle
Lastic	Les Ternes
Lavastrie	Tiviers
Lieutadès	La Trinitat
Lorcières	Ussel
Loubaresse	Vabres
Malbo	Valjouze
Maurines	Valuéjols
Mentières	Védrines-Saint-Loup
Montchamp	Viellespesse
Narnhac	Villedieu
Neussargues-Moissac	

DEPARTEMENT DE LA HAUTE-LOIRE (14 communes)

Auvers	Pinols
La Besseyre-Saint-Mary	Saint-Christophe-d'Allier
Chanaleilles	Saint-Vénérand
Croisances	Saugues
Desge	Thoras
Esplantas	Vazeilles-Près-Saugues
Grèzes	Venteuges

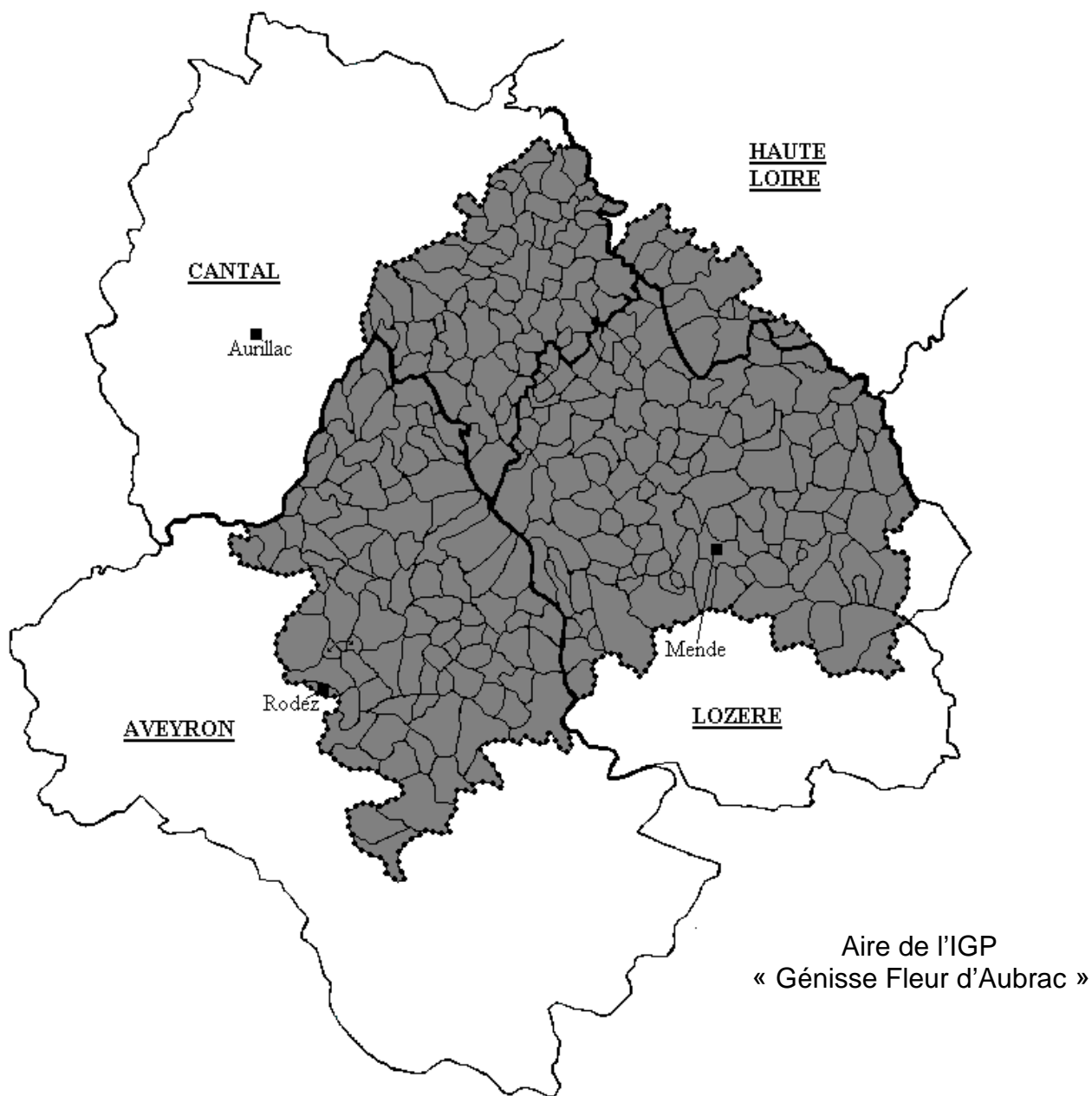
DEPARTEMENT DE LA LOZERE (134 communes)

Albaret-le-Comtal	Grandvals
Albaret-Sainte-Marie	Grèzes
Allenc	Les Hermaux
Altier	Javols
Antrenas	Julianges
Arzenc-d'Apcher	Lachamp
Arzenc-de-Randon	Lajo
Aumont-Aubrac	Langogne
Auroux	Lanuéjols
Les Monts Verts	Laubert
Badaroux	Les Laubies
Bagnols-les-Bains	Laval-Atger
Balsièges	Luc
Banassac	Malbouzon
Barjac	Le Malzieu-Forain
La Bastide-Puylaurent	Le Malzieu-Ville
Belvezet	Marchastel
Les Bessons	Marvejols
Blavignac	Mas-d'Orcières
Le Bleynard	Mende
Les Bondons	Le Monastier-Pin-Moriès
Le Born	Montbel
Brenoux	Montrodat
Brion	Nasbinals
Le Buisson	Naussac
Canilhac	Noalhac
La Canourgue	Palhers
Chadenet	La Panouse
Chambon-le-Château	Paulhac-en-Margeride
Chanac	Pelouse
Chasseradès	Pierrefiche
Chastanier	Le Pont-de-Montvert
Chastel-Nouvel	Prinsuéjols
Châteauneuf-de-Randon	Prunières
Chauchailles	Recoules-d'Aubrac
Chaudeyrac	Recoules-de-Fumas
Chaulhac	Le Recoux
La Chaze-de-Peyre	Ribennes
Cheylard-l'Evêque	Rieutort-de-Randon
Chirac	Rimeize
Cubières	Rocles
Cubiérettes	Saint-Alban-sur-Limagnole
Cultures	Saint-Amans
Esclanèdes	Saint-Bauzile
Estables	Saint-Bonnet-de-Chirac
La Fage-Montivernoux	Saint-Bonnet-de-Montauroux
La Fage-Saint-Julien	Saint-Chély-d'Apcher
Fau-de-Peyre	Sainte-Colombe-de-Peyre
Fontanes	Saint-Denis-en-Margeride
Fontans	Saint-Etienne-du-Valdonnez
Fournels	Sainte-Eulalie
Fraissinet-de-Lozère	Saint-Flour-de-Mercoire
Gabrias	Saint-Frézal-d'Albuges
Grandrieu	Saint-Gal

DEPARTEMENT DE LA LOZERE (suite)

Saint-Germain-du-Teil	Saint-Privat-du-Fau
Sainte Hélène	Saint-Saturnin
Saint-Jean-la-Fouillouse	Saint-Sauveur-de-Ginestoux
Saint-Juéry	Saint-Sauveur-de-Peyre
Saint-Julien-du-Tournel	Saint-Symphorien
Saint-Laurent-de-Muret	Les Salelles
Saint-Laurent-de-Veyrès	Les Salces
Saint-Léger-de-Peyre	Serverette
Saint-Léger-du-Malzieu	Servières
Saint-Maurice-de-Ventalon	Termes
Saint-Paul-le-Froid	La Tieule
Saint-Pierre-de-Nogaret	Trélans
Saint-Pierre-le Vieux	La Villedieu

AVEYRON.....	96 communes
CANTAL.....	69 communes
HAUTE-LOIRE.....	14 communes
LOZERE.....	134 communes
Au TOTAL	313 communes



VI. Les éléments prouvant l'origine du produit

Remarques préliminaires :

- l'ensemble des documents de traçabilité cités ci-après sont ceux en vigueur au jour de la rédaction de ce cahier des charges.
- tout autre système et tous autres supports créés ultérieurement permettant d'enregistrer **les informations exigées** seront acceptés.

Lieu / opération	Eléments de traçabilité	Documents
E l e v a g e		
Naissance	Avant le démarrage dans l'IGP, lors de la visite de qualification initiale, la situation géographique de l'éleveur est vérifiée. Les génisses doivent être nées et élevées dans l'aire de l'IGP. Ceci implique donc une vérification de la localisation de l'élevage. Le siège social ainsi que l'ensemble des bâtiments et des pâtures, y compris celles situées en territoire de transhumance (utilisées pour la production des Génisses Fleur d'Aubrac), doivent être situés dans l'aire de l'IGP. Elevages qualifiés.	Diagnostic de qualification de l'élevage Liste des élevages qualifiés Liste des élevages suspendus pour non conformités
	Identification des veaux par pose de 2 boucles d'identification portant le même n° national d'identification dans les 7 jours suivant la naissance des animaux.	Boucles agréées N° national d'identification
	Mise à jour document de notification / registre des bovins et notification des événements dans un délai maximum de 7 jours après l'événement.	Le document de notification et le registre des bovins font partie du registre d'élevage
	Délivrance du passport qui comporte les informations sur l'identité de l'animal, son statut sanitaire et ses mouvements.	Passports complets et valides (ASDA verte ou jaune pour les ateliers dérogatoires et étiquettes de mouvements)
	Tenue du registre d'élevage.	Registre d'élevage
Cession / Finition	Elevages qualifiés . Création d'un certificat de vente (s'il y a cession). Création de l' attestation génisse qui comporte les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • nom et adresse du dernier éleveur détenteur de l'animal, • n° national d'identification de l'animal, • date de naissance de l'animal, • lieux et départements des estives que l'animal a suivi, • nom et n° du cheptel de l'éleveur auquel le dernier détenteur a acheté l'animal (s'il y a eu cession). 	Diagnostics de qualification des élevages Liste des élevages qualifiés Liste des élevages suspendus pour non conformités Certificats de vente Attestations génisse N° national d'identification
A b a t t a g e		
Transport	Création d'un bon d'enlèvement qui comporte les mentions réglementaires dont : <ul style="list-style-type: none"> • nom et adresse de l'éleveur dernier éleveur détenteur de l'animal, • n° national d'identification de l'animal, • date et heure de départ de l'élevage. 	Boucles agréées Passports complets et valides (ASDA verte ou jaune pour les ateliers dérogatoires et étiquettes de mouvements) Attestations génisse Bons d'enlèvement N° national d'identification

Lieu / opération	Éléments de traçabilité	Documents
Abattage (suite)		
Arrivée en bouverie	<p>Les Génisses Fleur d'Aubrac sont abattues dans l'aire de l'IGP.</p> <p>Le bon d'enlèvement et l'attestation génisse sont réceptionnés à l'abattoir.</p> <p>Vérification de la concordance passeport / boucles présentes sur les oreilles de l'animal / bon d'enlèvement.</p> <p>L'animal est enregistré dans un registre d'entrées abattoir. <u>L'apporteur saisit</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les date et heure d'arrivée à l'abattoir, • le n° de travail de l'animal, • la date de naissance de l'animal, • l'identité du transporteur, • l'identité de l'abatteur. <p><u>Le bouvier récupère</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le n° national d'identification de l'animal, • le n° de travail de l'animal, • la date de naissance de l'animal, • le sexe de l'animal, • la race de l'animal, • la race du père, • la race de la mère, • le n° cheptel de l'éleveur dernier détenteur de l'animal. <p><u>Il doit également saisir</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le n° de l'éleveur naisseur (s'il y a eu cession), • le pays d'origine de l'éleveur naisseur (s'il y a eu cession), • le pays d'origine de l'éleveur dernier détenteur de l'animal, • les observations éventuelles sur l'état d'arrivée de l'animal. <p><u>Il vérifie la concordance de ses données</u> avec celles inscrites par l'apporteur et par un visuel sur l'animal.</p>	<p>Boucles agréées</p> <p>Passeports complets et valides (ASDA verte ou jaune pour les ateliers dérogatoires et étiquettes de mouvements)</p> <p>Bons d'enlèvement</p> <p>Attestations génisse</p> <p>Registre des entrées abattoir</p> <p>N° national d'identification</p>

Lieu / opération	Eléments de traçabilité	Documents
Abattage (suite)		
Arrivée en bouverie (suite)	<p><u>Edition sur l'ordinateur en bouverie par le bouvier d'une étiquette de traçabilité.</u> Sur l'étiquette de traçabilité figurent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le nom de l'abattoir, • la date d'arrivée en abattoir, • le n° national d'identification de l'animal , • le n° de travail de l'animal, • le n° d'entrée de l'animal, • l'espèce de l'animal, • l'âge de l'animal, • l'identité de l'abatteur. <p>L'étiquette de traçabilité est collée sur le dos de l'animal. Le n° d'entrée attribué permettra de rappeler toutes les informations relatives à l'animal au poste de pesée par le peseur. Le n° d'entrée est inscrit sur le passeport. Le passeport est transmis au poste de pesée pour une 2^{nde} vérification.</p>	Etiquette de traçabilité N° national d'identification N° d'entrée Passeport
Abattage	L'animal abattu commence à être dépouillé par les agents chargés de la dépouille : ils reportent au crayon à viande sur la face interne des cuisses le n° d'entrée de l'animal qu'ils lisent sur l' étiquette de traçabilité . L' étiquette de traçabilité ne suit plus l'animal : elle reste sur le cuir et peut servir à l'identifier lors du salage.	N° d'entrée Etiquette de traçabilité
Classement, marquage et pesée	<p>Le poste de pesée gère 2 ordinateurs chacun équipé d'une imprimante pour garantir le transfert des informations entre l'ordinateur et l'édition du ticket de pesée.</p> <p><u>Le peseur :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • lit le n° d'entrée sur la carcasse, • récupère le passeport et vérifie que le n° d'entrée qui y est inscrit est le même que celui inscrit sur la carcasse, • saisit le n° d'entrée sur l'ordinateur qui lui affiche toutes les informations saisies au poste de bouverie, • vérifie la concordance des données. <p><u>S'il n'y a aucun écart, il :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • saisit le classement et les observations éventuelles, • procède à la pesée, • permet la création d'un n° d'abattage différent du n° d'entrée et propre à l'espèce. <p>Le n° d'abattage est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse, les demi carcasses et les quartiers.</p>	Ticket de pesée N° d'entrée Passeport N° d'abattage

Lieu / opération	Eléments de traçabilité	Documents
Abattage (suite)		
Classement, marquage et pesée (suite)	<p><u>Edition par l'ordinateur au poste de pesée d'une étiquette carcasse.</u> Sur l'étiquette carcasse figurent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'identité de l'abattoir (nom, pays, n° sanitaire), • l'espèce de l'animal, • la catégorie de l'animal, • le classement (conformation et état d'engraissement), • le pays d'origine de naissance de l'animal, • le pays d'origine d'élevage de l'animal, • la date de naissance de l'animal, • le type racial de l'animal, • le code race de l'animal, • la race du père, • le sexe de l'animal, • l'identité de l'abatteur, • le n° d'abattage , • le n° national d'identification de l'animal, • le n° de travail de l'animal, • la date d'abattage, • la qualification de la carcasse, • le poids carcasse froid, • le n° ticket, • le n° de cheptel du dernier éleveur détenteur de l' animal, • le n° de cheptel de l'éleveur naisseur (s'il y a eu cession), • l'âge de l'animal (nombre d'années et de mois). <p>Cette étiquette carcasse est agrafée par le peseur en 4 exemplaires (1 sur chacun des quartiers de l'animal).</p> <p>Remarque : pour les bovins destinés aux filières de qualité, un logiciel est intégré dans l'ordinateur de pesée. Ce dernier permet une sélection automatique des carcasses après vérification des éléments suivants : cheptel de provenance de l'animal (élevage qualifié), race, sexe, âge, poids, conformation et état d'engraissement.</p> <p>Si les différents paramètres correspondent aux critères de sélection requis par la filière, un identifiant filière, « FLA=OUI » pour « Génisse Fleur d'Aubrac », apparaît dans la case « qualification de la carcasse » de l'étiquette carcasse.</p> <p>Si l'un des critères de sélection requis par la filière n'est pas conforme, l'ordinateur inscrit la mention : « FLA=NON » dans la case « qualification de la carcasse » de l'étiquette carcasse.</p> <p>Par la suite, lors de la certification des carcasses « Génisses Fleur d'Aubrac », la mention « FLA=OUI » peut être rayée au crayon à viande par l'agent habilité à sélectionner les carcasses si le pH est supérieur à 6 vingt quatre heures après l'abattage. Le crayon à viande utilisé est indélébile et conjointement, l'agent habilité à la sélection des carcasses inscrit sur l'étiquette carcasse la mention « non Fleur » et la raison du déclassement, « pH > 6 ». Le motif de déclassement pour pH trop élevé est l'ultime motif de déclassement pour lequel une carcasse peut être écartée de la filière « Génisse Fleur d'Aubrac ».</p>	Etiquette carcasse N° d'abattage N° national d'identification

Lieu / opération	Eléments de traçabilité	Documents
Abattage (suite)		
Classement, marquage et pesée (suite)	<p><u>Edition par l'ordinateur au poste de pesée</u> d'un ticket de pesée comportant à minima les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Concernant l'établissement d'abattage</u> : <ul style="list-style-type: none"> • raison sociale et adresse, • n° de téléphone et fax, • n° sanitaire, • n° SIRET. • <u>Concernant l'abatteur</u> : <ul style="list-style-type: none"> • nom ou raison sociale ou code détenteur de l'animal au moment de l'abattage, • <u>Concernant le document de pesée</u> : <ul style="list-style-type: none"> • date, • heure et minute de pesée. • <u>Concernant l'animal</u> : <ul style="list-style-type: none"> • n° national d'identification. • <u>Les informations concernant la pesée et le classement</u> : <ul style="list-style-type: none"> • poids de la tare déduit pour le calcul du poids net, • poids déduit dans le cas du maintien d'une ou des oreilles sur la carcasse, • poids des déductions complémentaires correspondant au matériel utilisé pour la présentation des carcasses (esses, élingues...), • taux d'abattement pratiqué pour tenir compte du ressuage de la carcasse, • poids net (poids chaud), • poids net après abattement (poids fiscal ou poids froid), • catégorie, • classement (conformation et état d'engraissement). <p>Le ticket de pesée est édité en 3 exemplaires : 1 sera archivé par l'abattoir, 1 sera conservé par l'abatteur et 1 sera conservé par l'éleveur.</p>	Ticket de pesée N° national d'identification
Identification des carcasses	<p>Le n° d'abattage est mentionné sur les étiquettes carcasse fixées à la carcasse. Il y a également inscription au crayon à viande du n° d'abattage sur la face interne des côtes par le peseur. Cette action permet de relier l'étiquette carcasse à la carcasse.</p>	Etiquette carcasse N° d'abattage

Lieu / opération	Eléments de traçabilité	Documents
Abattage (suite)		
Fin de la tuerie	<p>En fin de tuerie, il y a vérification de la validité des informations de la tuerie et édition d'un journal de traçabilité qui mentionne :</p> <ul style="list-style-type: none"> • identité de l'abatteur, • n° d'abattage de l'animal, • n° de cheptel de l'éleveur naisseur (s'il y a eu ce ssion), • n° de cheptel de l'éleveur dernier détenteur de l'a nimal, • n° national d'identification de l'animal, • la date de naissance de l'animal, • le code race de l'animal, • la date d'abattage, • le poids, • le classement. <p>Il y a transfert des informations sur un centre serveur. Les passesports sont remis au service d'inspection vétérinaire.</p>	<p>Journal de traçabilité N° d'abattage N° national d'identification Passeports</p>
Certification des carcasses	<p>L'agent habilité sélectionne les carcasses conformes aux exigences du cahier des charges sur les <u>bases des caractéristiques suivantes</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • race : croisement Charolais / Aubrac, • poids : 280 kg minimum, • conformation : E, U et R, • état d'engraissement : classes 2 et 3, • couleur : elle doit être rouge franc, • pH ≤ 6 dans les 24 heures après l'abattage. <p>L'agent habilité remplit une autorisation de certification qui reprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> • n° national d'identification de l'animal, • n° d'abattage de l'animal, • date de naissance de l'animal, • n° de cheptel de l'éleveur naisseur (s'il y a eu ce ssion), • n° de cheptel du dernier éleveur détenteur de l'ani mal, • nom du dernier éleveur détenteur de l'animal, • l'identité de l'Organisation de Producteurs à laquelle cet éleveur est adhérent, • le poids, • le classement, • la destination, • le n° du CGO (Certificat de Garantie de l'Origine). 	<p>Autorisation de certification N° national d'identification N° d'abattage CGO (Certificat de Garantie de l'Origine)</p>

Lieu / opération	Éléments de traçabilité	Documents
Abattage (suite)		
Certification des carcasses (suite)	<p>Les carcasses sélectionnées sont identifiées par une marque distinctive (par exemple : tampon, roulette).</p> <p><u>L'agent habilité tient à jour un registre de certification.</u></p> <p><u>L'agent habilité appose ensuite un CGO pré-numéroté</u> sur les carcasses certifiées précisant à minima les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • marque commerciale et logo, • coordonnées du groupement demandeur, • coordonnées de l'Organisme de Contrôle, • caractéristiques certifiées communicantes, • numéro national d'identification de l'animal, • la date de naissance de l'animal, • le nom et les coordonnées de l'éleveur dernier détenteur de l'animal, • le lieu d'abattage, • le n° d'agrément de l'abattoir, • la date d'abattage, • l'origine : France, • le type racial : race à viande, • la catégorie : génisse. 	<p>Marque distinctive (roulette) Registre de certification CGO N° national d'identification</p>
Découpe et conditionnement		
Découpe en gros	Chaque demi carcasse et chaque quartier reçoivent un CGO .	N° d'abattage CGO
PAD	<p>A l'entrée en découpe, les n° d'identification des carcasses (n° d'abattage) sont notés sur une fiche de découpe et un n° de lot de découpe est attribué afin de permettre la traçabilité. Chaque lot PAD correspond à un seul lot de découpe. Le lot de découpe est identifié par une étiquette PAD qui reprend les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • n° de lot de découpe, • dénomination du morceau, • date d'abattage, • date de découpe, • DLC, • dénomination « Génisse Fleur d'Aubrac ». 	<p>N° d'abattage Bons de livraison Fiche de découpe N° de lot de découpe Comptabilité matière</p>

Lieu / opération	Éléments de traçabilité	Documents
Découpe et conditionnement (suite)		
UVC	<p>Chaque UVC est identifiée par une étiquette poids / prix qui reprend les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • n° de lot de découpe, • origine, • lieu et la date d'abattage. <p>De plus, une étiquette UVC (sticker) pré-numérotée affiche :</p> <ul style="list-style-type: none"> • marque commerciale et logo, • coordonnées du groupement demandeur, • coordonnées de l'Organisme de Contrôle, • caractéristiques certifiées communicantes, • numéro national d'identification de l'animal, • la date de naissance de l'animal, • le nom et les coordonnées de l'éleveur dernier détenteur de l'animal, • le lieu et la date d'abattage, • le n° d'agrément de l'abattoir, • l'origine : France, • le type racial : race à viande, • la catégorie : génisse. <p>Les déchets et les sous-produits (morceaux non conformes aux exigences du présent référentiel) de chaque lot de découpe sont comptabilisés. On doit reconstituer, lot par lot, les carcasses ou morceaux PAD ayant servi à la découpe.</p> <p>Réalisation d'une comptabilité matière et d'une comptabilité étiquette.</p> <p>Le responsable de l'atelier de découpe est responsable de la tenue à jour des enregistrements des données relatives aux comptabilités matière et étiquettes des morceaux de découpe de viande de génisse certifiée.</p>	<p>Étiquette poids / prix N° de lot de découpe Étiquette UVC N° national d'identification Comptabilité matière Comptabilité étiquette</p>
Distribution		
Réception des viandes	<p>Chaque pièce de viande est accompagnée de son CGO. Les marques de certification sont retirées le plus tard possible.</p>	<p>CGO Comptabilité matière</p>
Vente en exclusivité	<p>La vente est assurée en exclusivité : il n'y a pas d'autres viandes que celle sous IGP.</p>	<p>CGO</p>
Vente en double rayon	<p>Les viandes sous IGP doivent pouvoir être identifiées. Les factures font office de comptabilité entrées de l'IGP. Une comptabilité sorties doit être tenue.</p>	<p>Factures Comptabilité sorties</p>
Information du consommateur	<p><u>Le consommateur est informé de 3 manières :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • par les étiquettes UVC pré-numérotées, • par les CGO, • par les pique prix et la PLV. 	<p>Étiquettes UVC CGO Pique prix PLV</p>

VII. La description de la méthode d'obtention du produit

7.1. Elevage

Les génisses sont **nées, élevées et engraisées** dans l'aire de l'IGP « Génisse Fleur d'Aubrac ». Le siège social de l'élevage ainsi que l'ensemble des bâtiments et des pâtures y compris celles situés en territoire de transhumance (utilisées pour la production des Génisses Fleur d'Aubrac) doivent être situés dans l'aire de l'IGP.

7.1.1 - Mode d'élevage

Le mode d'élevage des Génisses Fleur d'Aubrac est caractérisé par une alternance pâturage / étable. Cette alternance est liée aux conditions climatiques spécifiques du Pays de l'Aubrac qui déterminent deux grandes phases dans les activités liées à l'élevage :

- la période d'été (d'avril / mai à novembre / décembre) durant laquelle les animaux pâturent librement (**4 mois minimum**). En cas de sécheresse excessive, les génisses en finition peuvent être rentrées à l'étable durant cette période.
- la période d'hiver (de novembre / décembre à avril / mai), durant laquelle les animaux sont à l'étable et mangent des fourrages mis en réserve. Les bâtiments sont spacieux, aérés et les animaux ont accès en permanence à un système d'abreuvement. Ils peuvent également avoir accès à un parcours.

Par conséquent, les génisses alternent obligatoirement pâturage / étable au cours du cycle.

La **base du système d'élevage** du Pays de l'Aubrac **est donc l'utilisation de l'herbe**. En fonction de l'implantation géographique des exploitations, la conduite de l'élevage présente quelques particularités :

- en altitude (autour de 1 000 mètres), les sols à dominante volcanique et les précipitations abondantes et régulières assurent une pousse de l'herbe continue durant toute la saison de pâturage. Les surfaces d'exploitation sont en majeure partie constituées de prairies permanentes sur lesquelles les animaux pâturent. C'est également une zone d'estive importante.
- en moyenne altitude (800 / 1 200 mètres) : cette zone dénommée « granitique » est la plus étendue (près de la moitié du Pays de l'Aubrac). Les sols sont formés sur arène granitique et sensibles à la sécheresse estivale. Mais on trouve, notamment en Margeride et dans le Lévezou, de nombreux parcours et devèzes qui permettent aux animaux de pâture pendant l'été.
- en faible altitude (inférieure à 800 mètres) : cette zone correspond aux contreforts de la zone granitique. Les sols sont séchants, ce qui entraîne un déficit marqué d'herbe en été d'où la nécessité d'estiver les troupeaux en cette saison en altitude.

Les conditions de production de type « hors sol » ou « zéro pâturage » sont interdites.

Le facteur de densité des animaux doit être au maximum de **1,4 UGB** par hectare de Surface Fourragère Principale (SFP) en moyenne annuelle sur l'exploitation.

Le système de production est présenté sur les pages suivantes.

Système de production de la Génisse Fleur d'Aubrac

Etape 1 : sortie des génisses en décembre, janvier, février, mars.

Objectif : 24 mois / 600 kg de poids vif.

Premier hiver

Premier été

Deuxième hiver



OBJECTIFS DE CROISSANCE

1000 g/j

600 g/j

600 g/j

800 g/j
(40 j)

1000 g/j
(60 j)



15 janvier :
naissance

15 septembre :
sevrage,
1^{er} tri,
1^{er} allotement

15 octobre :
rentrée

Mise à
l'herbe
en mai

15 octobre :
2^{ème} tri,
2^{ème} allotement

25 mois :
600 kg
de poids
vif
320 kg
carcasse

Année N

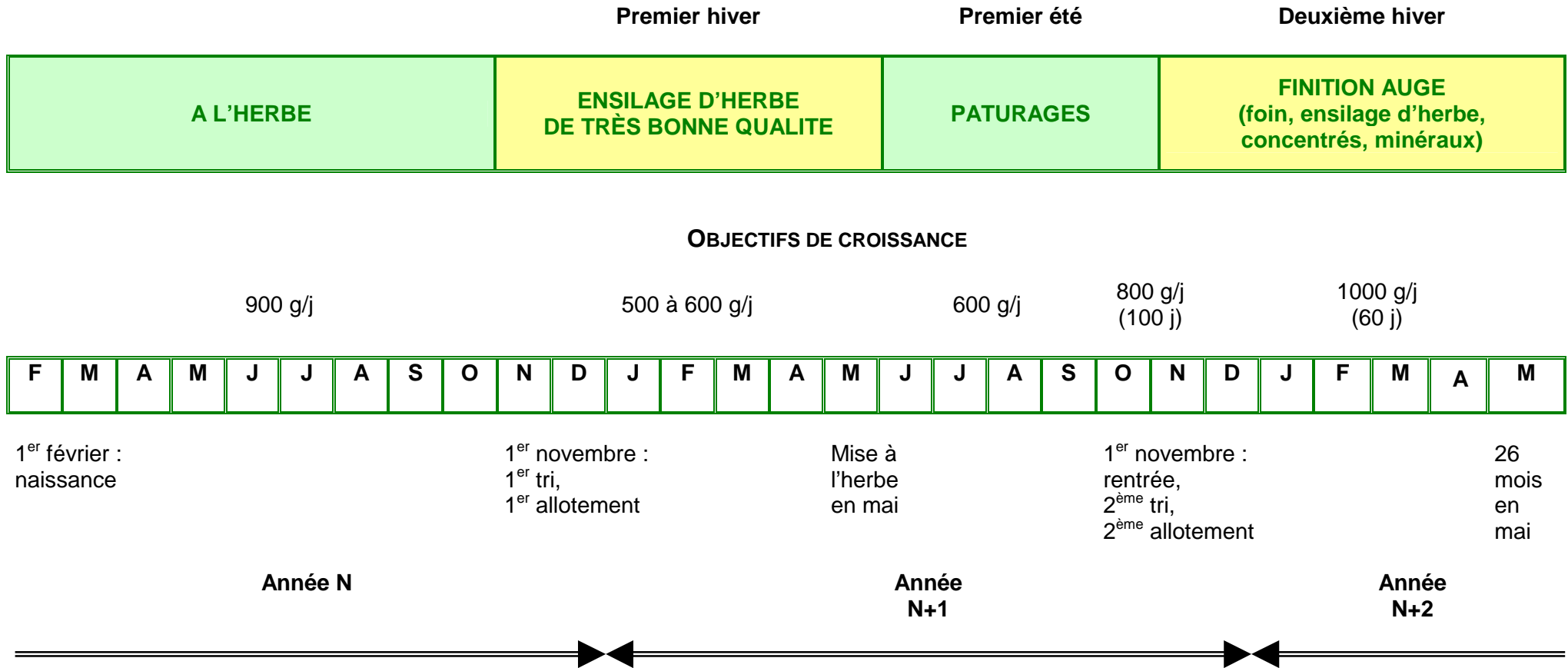
Année
N+1

Année
N+2



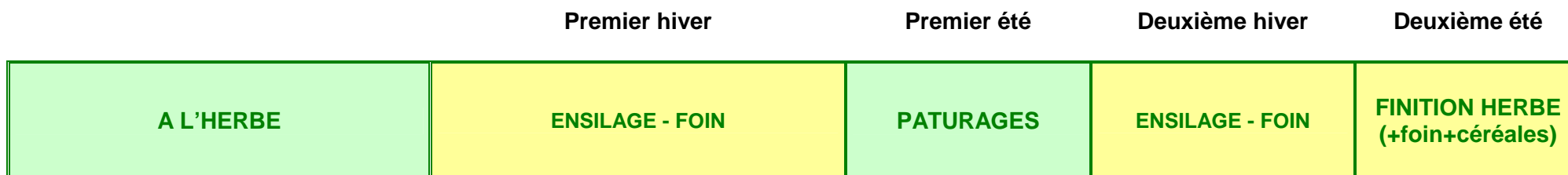
Etape 2 : sortie des génisses en avril, mai, juin, juillet.

Objectif : 26 à 28 mois / 650 kg de poids vif.

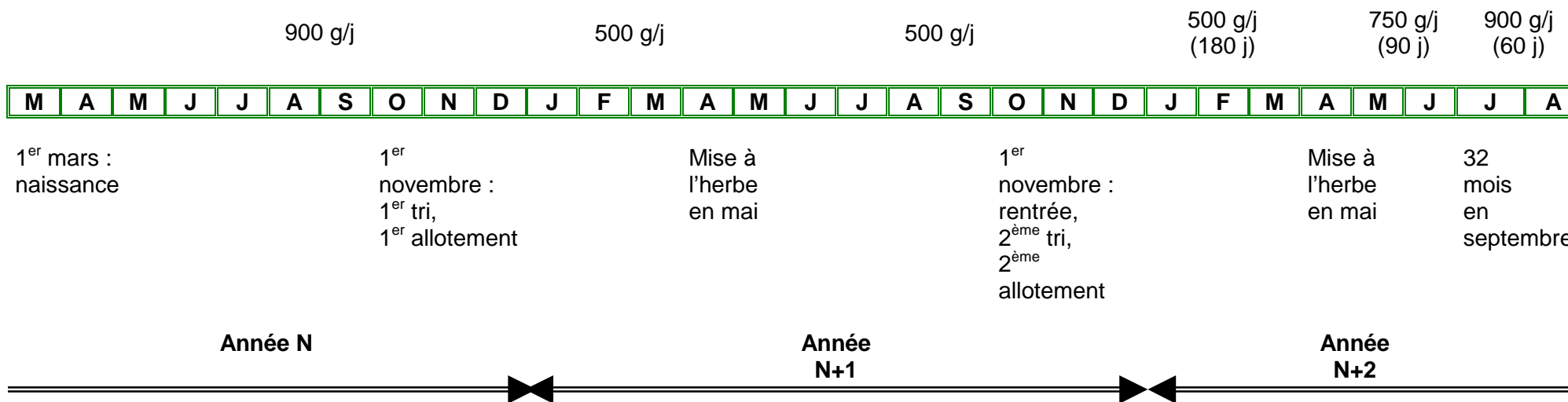


Etape 3 : sortie des génisses en août, septembre, octobre, novembre.

Objectif : 30 mois / 700 kg de poids vif.



OBJECTIFS DE CROISSANCE



7.1.2 - Alimentation

Les génisses, après sevrage, reçoivent une alimentation dont tous les composants sont connus ; elle est à base de fourrages frais ou conservés selon les techniques autorisées : séchage, ensilage, enrubannage.

Le stockage des aliments séparés des produits potentiellement toxiques a pour but d'éviter toute contamination accidentelle des aliments destinés aux génisses par des produits utilisés par ailleurs sur l'exploitation (engrais, phytosanitaires, carburant...). Une contamination présenterait des risques tant pour la santé des animaux que pour la santé humaine. Par conséquent, le **stockage des aliments destinés aux génisses est séparé physiquement et sans risques de contamination des produits potentiellement toxiques**. Ces derniers ne sont pas accessibles aux animaux qui pourraient s'échapper accidentellement de leur aire de vie.

7.1.2.1 - De la naissance au sevrage

Les veaux têtent leur mère à l'étable et au pâturage. Dès la mise à l'herbe, ils broutent à volonté. Le **sevrage est de type naturel** et ne peut intervenir **moins de 6 mois** après la naissance. L'allaitement artificiel est **interdit**. Si les conditions climatiques l'exigent, l'éleveur peut distribuer quelques mois avant le sevrage, un aliment concentré complémentaire.

7.1.2.2 - Du sevrage à la finition

L'essentiel de l'alimentation doit provenir **des ressources fourragères** de l'exploitation sauf en cas de conditions climatiques exceptionnelles (sécheresse...).

Les fourrages sont **composés** :

- d'espèces végétales spontanées, annuelles et / ou vivaces,
- de prairies temporaires à base de graminées, de légumineuses ou des deux,
- de prairies permanentes et naturelles.

Les fourrages peuvent être consommés en vert (herbe), en sec (foin) et / ou conservés par voie humide (ensilage) selon les modes de production et les méthodes de conservation de l'éleveur.

Les ressources alimentaires de l'élevage sont répertoriées.

La distribution d'aliment complémentaire accompagne la ration dont la base reste les fourrages de l'exploitation : cette distribution permet de garantir un équilibre entre l'apport en amidon et en cellulose dont dépend la bonne qualité du gras.

L'aliment concentré complémentaire, fourni par un fabricant d'aliments ou fabriqué sur l'exploitation, est constitué exclusivement à partir de :

- céréales,
- issues ou sous-produits de céréales,
- graines oléagineuses,
- produits et sous-produits de graines oléagineuses (tourteaux),
- produits et sous-produits de graines légumineuses,
- pulpes issues de tubercules, racines ou fruits,
- mélasses,
- luzerne déshydratée,
- produits laitiers,

- huiles et graisses végétales,
- minéraux (carbonates, phosphates, sel, magnésie),
- levures et coproduits de levures.

Seuls les additifs conformes à la réglementation sont utilisés.

Le maïs est exclu sous toutes ses formes à partir de l'âge de 18 mois.

7.1.2.3 - Finition

L'élevage se termine par une période de finition en stabulation ou en pâturage d'une durée minimale de **4 mois**.

Les génisses ont à disposition de l'aliment complémentaire qui accompagne la ration dont la base reste les fourrages de l'exploitation ; cette distribution permet de garantir un équilibre entre l'apport en amidon et en cellulose dont dépend la bonne qualité du gras.

Cet aliment concentré complémentaire, fourni par un fabricant d'aliments ou fabriqué sur l'exploitation, est constitué exclusivement à partir de la liste positive précisée dans la phase allant du sevrage à la finition.

L'aliment concentré de finition, distribué aux animaux, ne doit pas excéder 400 kg par animal.

Le maïs est exclu sous toutes ses formes à partir de l'âge de 18 mois.

7.1.2.4 - Plan d'alimentation

La conduite alimentaire des animaux doit être nécessairement adaptée en fonction des périodes de vêlage (les vêlages s'étalent pratiquement sur le premier trimestre de l'année mais il y a quelques exceptions en décembre et en avril), des besoins physiologiques des animaux, de la période de l'année et de la sortie prévisionnelle des génisses.

De plus, l'aval exige un approvisionnement régulier en nombre toute l'année.

Enfin, les génisses ne peuvent pas être abattues avant l'âge de **24 mois**.

Le plan d'alimentation présenté prend donc en compte des différentes caractéristiques de la filière citées ci-dessus. Les fourchettes définies correspondent également au type de conduite adoptée selon la sortie des génisses.

Age (mois)	Croissance / poids	Conduite alimentaire préconisée	
Naissance 1	900 g / jour à 1000 g / jour	Elevage au pis de la mère jusqu'à 6 mois minimum	
6		<ul style="list-style-type: none"> • Consommation d'herbe à volonté de la mise à l'herbe au sevrage • Si les conditions climatiques l'exigent, l'éleveur peut distribuer ~ 1,5 kg / jour maximum d'aliment concentré complémentaire (uniquement quelques mois avant le sevrage) 	
9 Sevrage			
10	250 kg à 280 kg	Rentrée étable	
16	500 g / jour à 600 g / jour	<ul style="list-style-type: none"> • Ensilage d'herbe ~15 kg (pour les génisses nées en janvier et décembre) • Foin ~ 2 à 6 kg (selon les périodes) • Concentré ~ 0,8 kg à 0,9 kg (80% céréales + 20 % tourteau) ou Foin à volonté avec ~1,3 kg de Concentré (75% céréales + 25 % tourteau) • Minéraux 	
17	340 kg à 400 kg	Mise à l'herbe	
21	500 g / jour à 600 g / jour	<ul style="list-style-type: none"> • Pâturage exclusivement (bonnes pâtures) 	
22	420 kg à 500 kg	Rentrée étable :	
27	500 g / jour à 1000 g / jour	Si finition à l'auge	Si finition à l'herbe
		Pré-engraissement 100 à 200 jours et finition 60 à 70 jours <ul style="list-style-type: none"> • Foin à volonté ou foin et ensilage d'herbe • Concentré ~ 2 à 4 kg • Minéraux 	<ul style="list-style-type: none"> • Foin à volonté • Concentré ~ 1 kg • Minéraux
28	510 kg	↓ Abattage	Remise à l'herbe
30	850 g / jour		Finition 60 jours avec ~ 3 à 4 kg de concentré *
31		↓ Abattage	
..... 42			

* Les génisses commercialisées au-delà de 32 mois suivent à nouveau un cycle pâturage / étable et sont finies à l'auge avant abattage. Le produit commercialisé est toujours de la génisse, c'est à dire une femelle n'ayant jamais vêlé et abattue entre 24 et 42 mois.

Remarque : rentrée à l'étable (vers 22 mois)

Dans le cadre d'une finition à l'auge, la finition est de 4 mois minimum avec mise à disposition des animaux de :

- foin à volonté (ou foin et ensilage),
- concentré \cong 2 à 4 kg,
- minéraux.

Dans le cadre d'une finition à l'herbe, pendant la période hivernale, les animaux disposent de :

- foin à volonté,
- concentré \cong 1 kg,
- minéraux.

Ils sont ensuite remis à l'herbe et la finition sera de 4 mois minimum.

L'agent chargé du suivi de l'élevage vérifie le bon état corporel des animaux.

7.1.3 - Conduite sanitaire et traitements

Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au maintien ou au rétablissement de la bonne santé des animaux et à la maîtrise de la reproduction.

Les traitements par piqûre se font préférentiellement au niveau du cou. Chaque fois que la pharmacopée le permet, les piqûres sont évitées.

7.2. Chargement et transport des animaux

Les génisses sont tenues propres avant l'expédition et celles porteuses du varron sont écartées.

L'éleveur remplit **une attestation génisse** qui suit l'animal lors de son départ de l'exploitation.

Les génisses doivent faire l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir afin de vérifier le respect des conditions de transport.

L'embarquement et le débarquement des génisses font l'objet d'attentions particulières qui doivent répondre aux conditions de **la norme NF V 46-001** (conditions de valorisation du potentiel de tendreté), annexe A (recommandations pour le traitement de l'animal de la ferme à l'abattage).

L'utilisation de tranquillisants est interdite.

Le transport des génisses (arrêts éventuels exclus) ne doit pas excéder **4 heures**.

7.3. Abattage

Les génisses sont **abattues** dans l'aire de l'IGP « Génisse Fleur d'Aubrac ».

7.3.1 - Conditions de manipulations des génisses

La manipulation des génisses fait l'objet d'attentions particulières qui doivent répondre aux conditions de la norme NF V 46-001 (conditions de valorisation du potentiel de tendreté) annexe A (recommandations pour le traitement de l'animal de la ferme à l'abattage).

7.3.2 - Ressuage des carcasses

Les carcasses sont ressuées et maintenues au froid avec un abaissement lent de la température conformément aux préconisations de la norme NF V 46-001 (conditions de valorisation du potentiel de tendreté).

Entre autre, l'opération de ressuage doit être conduite de façon à proscrire tout **dépôt de condensation** sur les carcasses, dû notamment au mélange de carcasses de températures trop différentes.

La **température** de la viande ne doit pas descendre à moins de **+10°C** tant que le pH est supérieur à 6, ce qui est équivalent à une durée de 10 heures. La température est prise à cœur dans le faux-filet au niveau de la 13^{ème} vertèbre dorsale.

Après ressuage, chaque carcasse doit avoir un **pH** inférieur ou égal à **6**. La mesure du pH est effectuée, conformément à la description de l'annexe B (méthode de routine de contrôle du pH des carcasses) de la norme NF V 46-001, avec un pH-mètre équipé d'une électrode combinée. L'étalonnage de l'appareil est réalisée avant chaque série de mesures. En cas de difficultés, la méthode de référence de l'annexe C (mesure du pH) de la norme NF V 46-001 devra être utilisée.

7.4. Maturation de la viande respect de la norme NF V 46-001

Pour les morceaux à griller, les dispositions seront mises en œuvre pour qu'un délai suffisant soit respecté entre l'abattage et la mise à la consommation. Pour chaque situation, le compromis entre une durée suffisamment longue pour une bonne maturation et pas trop longue afin de minimiser les défauts de conservation sera recherché.

La durée de maturation entre l'abattage et le premier tranchage doit être **au minimum de 7 jours pour les viandes à griller ou à rôtir**. Cette maturation est réalisée dans les conditions suivantes : à l'issue d'une réfrigération qui a permis à la viande d'atteindre une température inférieure ou égale à + 7°C à cœur, les viandes mûrissent, qu'elle s soient en carcasses ou en quartiers ou après une découpe et désossage, en muscles sous-vide ou non. Pour ces derniers, la température des locaux sera comprise entre 0°C et + 3°C afin de favoriser une bonne conservation de la viande. Il n'est pas indispensable d'effectuer une maturation du filet, compte tenu de sa tendreté naturelle. Il en est de même pour la hampe et l'onglet à cause du risque de dégradation de leur aspect marchand. Pour les viandes à braiser ou à bouillir, cette maturation n'est pas nécessaire.

Pour les viandes conservées sous vide, la durée minimale de maturation est portée à **10 jours**.

7.5. Découpe et conditionnement

Les carcasses peuvent être recouvertes d'un film (exemple : stockinette).

Le découpeur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail de l'atelier de découpe, de leur application et de leur efficacité.

La viande peut être conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

La congélation des carcasses et donc des quartiers est interdite. Par contre, la congélation des muscles en Prêt A Découper, des muscles déjà découpés et des Unités de Vente Consommateur est autorisée.

7.6. Présentation à la vente

La viande est vendue :

- en carcasse ou demi-carcasse (frais),
- en découpe demi-gros (frais),
- en muscles / Prêt A Découper (frais ou surgelé),
- en muscles / découpés (surgelé),
- en Unité de Vente Consommateur (frais ou surgelé).

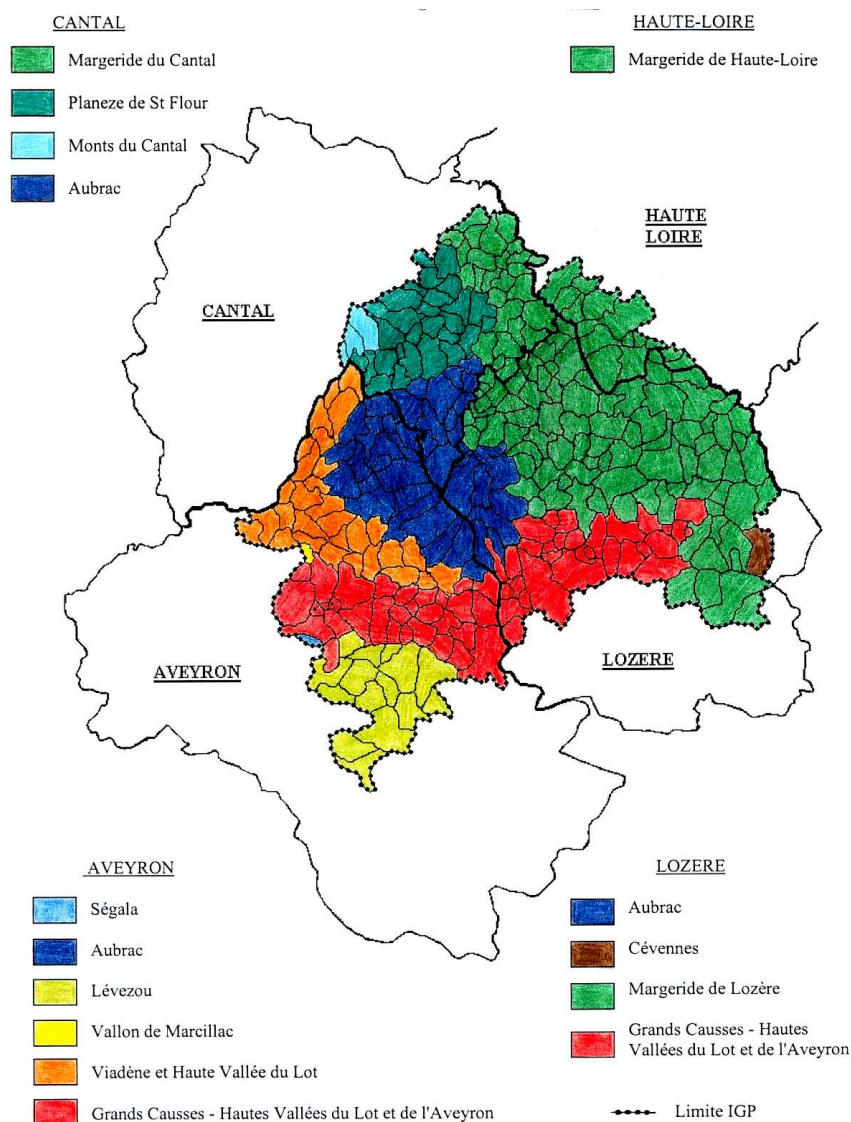
VIII. Les éléments justifiant le lien avec l'aire géographique

8.1. Le Pays de l'Aubrac : un sol particulier & un climat particulier

8.1.1 - Un Pays ... avec quelques particularités de sol

Le Pays de l'Aubrac regroupe quelques petites régions naturelles des montagnes du Sud du Massif Central (voire carte ci-dessous & ANNEXE 1) :

- l'Aubrac proprement dit,
- la Margeride (du Cantal, de la Haute-Loire et de la Lozère),
- la Viadène et la Haute Vallée du Lot,
- la Planèze de Saint Flour,
- les Grands Causses et Haute Vallée de l'Aveyron,
- le Lévezou.



La Planèze de Saint Flour et l'Aubrac procèdent du volcanisme. Les sols sont issus de la décomposition de roches basaltiques et se présentent sous forme de « terres noires » riches en matières organiques et assez peu favorables au labour.

Le volcanisme local se caractérise essentiellement par des coulées de laves, apparentes sur tout le plateau de l'Aubrac (zones des estives et zone habitée), qui sont venues recouvrir le socle primaire sous jacent. Ce dernier affleure directement en particulier en Margeride, en Viadène et en Lévezou, la dégradation des roches primaires donnant des sols sableux, légers et faciles à travailler. La Viadène et la Margeride possèdent plutôt des sols d'arènes issus de granites blancs alors que les terres du Lévezou, de mêmes potentialités, proviennent de gneiss.

Aux bordures des plateaux, au contact des grandes transgressions marines du secondaire des sols métamorphiques de type schistes caractérisent les pentes de la Haute Vallée du Lot (petite région des Boraldes, torrents parallèles descendant du plateau de l'Aubrac).

Situés en zone intermédiaire par rapport aux grands plateaux calcaires des Causses, des grès rouges datant de la fin de l'ère primaire (Permien) donnent des terres rouges acides qui particularisent le Causse Comtal et la Haute Vallée de l'Aveyron.

8.1.2 - ... mais soumis à une même rigueur de climat

Cette rigueur tient à l'altitude et à la longueur de l'hiver.

⇒ Le Pays de l'Aubrac est globalement situé à plus de 600 mètres d'altitude y compris les secteurs de mixité grès rouges et calcaires de la Haute Vallée de l'Aveyron. Les points les plus bas correspondent aux bordures de rivières de la Vallée du Lot. Cette dernière traverse les zones schisteuses des Boraldes et sépare les deux zones granitiques de la Viadène et du Plateau de Sénergues (707 mètres au Pic de Kaymard). Le Lévezou s'étage de 600 à 1 100 mètres. Les altitudes moyennes de la Planèze de Saint Flour et de la Margeride sont respectivement de 900 et de 1 000 mètres.

Les points les plus hauts correspondent aux Monts d'Aubrac (1 470 mètres au Signal de Mailhebiau), au Mont Lozère (1 680 mètres) et aux Monts de la Margeride (Signal de Randon : 1 550 mètres et Mont Mouchet : 1 496 mètres).

L'altitude et le relief ont conduit les hommes vivant dans tous ces territoires à développer des « économies pastorales » basées sur l'herbe de montagne...

⇒ La longueur de l'hiver, contrainte forte de ces « économies pastorales », est au minimum de 140 à 150 jours et même assez fréquemment de 160 à 180 jours, avec des extrêmes à quasiment 200 jours dans les zones les plus hautes.

Cette donnée entraîne la nécessité de volumes de stocks fourragers importants pour assurer l'hivernage des animaux. Le foin est une denrée chère et l'idée de nourrir le maximum de vaches et d'animaux jeunes avec les stocks disponibles est bien présente dans les pratiques des éleveurs. Il y a également nécessité d'utiliser des bâtiments d'élevage adaptés à la rigueur du climat montagnard. Ceci découle de l'option fréquente qui consiste à limiter le plus possible, en période hivernale, le niveau quantitatif des rations journalières des bovins : souvent 10 kg de foin par jour seulement par vache allaitante (foin de qualité) ou bien 7 à 8 kg de foin et 3 à 4 kg de paille alimentaire.

Malgré les handicaps du relief et du climat hivernal montagnard, on peut dire néanmoins que la pluviométrie annuelle locale est assez abondante et qu'elle ne constitue pas un facteur limitant

pour la pousse de l'herbe au printemps et en été, ce qui est un avantage par rapport aux zones de plaine.

8.2. Le savoir-faire des hommes de ce Pays

8.2.1 - Les hommes de ce Pays ont façonné une race bovine spécifique : la race Aubrac

Ce façonnage, lent et patient, mené sur plusieurs générations a produit **une race bovine remarquablement adaptée aux conditions du milieu ambiant : altitude, longueur de l'hiver, coût des stocks fourragers et pâturages de prairies permanentes** (repousses de prairies de fauche, « devèzes » exclusivement pâturées, estives proches ou plus éloignées, etc.).

D'ailleurs, la carte relative à l'aire d'extension de la race Aubrac au cours du temps confirme bien le lien de la race avec son territoire (cf. 5.1).

L'objectif de base des éleveurs du Pays, grâce à leur race bovine, a toujours été de tirer le meilleur parti de leurs ressources naturelles herbagères en visant le maximum possible de valeur ajoutée... C'est ainsi que les produits retenus pour les échanges économiques étaient tous jadis des produits finis : des bœufs de trait appariés, dressés ou non (le tracteur de l'époque), des fromages de garde et des femelles d'élevage très intéressantes pour la production de veaux de boucherie sous la mère alors fort développée en Ségala aveyronnais ou en Margeride de Haute-Loire et de Lozère.

Avec cette finalité, il va sans dire que la productivité numérique était considérée par les éleveurs comme fondamentale : un veau par vache et par an en février, mars et une bonne lactation d'été sans aucune dérive... Tels ont été les critères de sélection massale de plusieurs générations successives d'éleveurs : réforme immédiate de toute reproductrice ne satisfaisant pas à ces critères. Ainsi, la race Aubrac présente les aptitudes et les qualités d'élevage suivantes :

- fécondité excellente : âge au 1^{er} vêlage à 86 % entre 32 et 40 mois,
- grande facilité de vêlage : 90 % de mise-bas sans aide,
- régularité de vêlage : 80 % de naissances avant le 1^{er} avril,
- longévité : âge moyen des réformes 11 ans après 9 veaux,
- qualités maternelles et capacités d'allaitement confirmées,
- bonne aptitude à la marche et capacité à pâturer en tous sites.

De multiples observations faites en particulier par les chercheurs de l'INRA débouchent sur le constat que **la vache d'Aubrac est à la fois très économe d'alimentation stockée et très performante sur les critères de reproduction. On la qualifie souvent de « vache accordéon »**. En effet une vache Aubrac de 600 à 650 kg vif est capable en alimentation stockée quantitativement restreinte (rationnement, mais au sens restriction du terme) de perdre entre le début et la fin de l'hiver 80 à 100 kg de poids vif puis de reprendre ensuite son poids vif initial sur 60 à 80 jours de bon pâturage de printemps...

Et ceci sans qu'il soit observé une quelconque influence négative sur les performances de reproduction. Les grandes races spécialisées viande soumises aux mêmes conditions alimentaires, dans le même milieu, peuvent également fluctuer de poids mais avec beaucoup moins d'ampleur et sur des périodes plus longues, le tout avec enregistrement de chutes très sensibles de leurs résultats de reproduction (moins de veaux produits).

La principale qualité de la race Aubrac, est de produire à moindre coût avec des fourrages grossiers, grâce à des systèmes de production de viande autonomes et rentables basés sur la matière première : l'HERBE.

Ce seul critère racial fonde déjà l'appartenance de toutes les petites régions du Pays de l'Aubrac à une méthode d'élevage bovin qui leur est spécifique : une méthode basée sur une race rustique très économe produisant régulièrement un veau par an avec un maximum d'herbe pâturée ...

8.2.2 - Un croisement spécifique : la Génisse Fleur d'Aubrac, l'alliance de la force et de la finesse.

De mère de race Aubrac et de père de race Charolaise, la Génisse Fleur d'Aubrac est un produit original et unique alliant le meilleur d'une race rustique et d'une race à viande bien connue. **C'est une production bien maîtrisée par les éleveurs du Pays de l'Aubrac qui la pratiquent depuis longtemps.**

En effet, à partir des années 60, on assiste à une extension rapide du croisement Charolais x Aubrac.

Depuis la fin de la dernière guerre, les changements techniques et économiques de la production agricole (suppression de la traction animale, de la traite en montagne, intensification fourragère, organisation coopérative dans le traitement du lait, etc.) ont posé le problème de l'amélioration génétique du cheptel en Aubrac. Ce croisement permet de produire des veaux mieux conformés que leurs homologues de race pure et dont la valeur commerciale est beaucoup plus élevée.

La race Charolaise est originaire de Saône et Loire. Le Charolais a montré une remarquable facilité d'adaptation à tous les climats. Raceur puissant et améliorateur, il est utilisé pour améliorer la qualité des races à viande.

Excellente race de boucherie, elle est douée d'un fort potentiel de croissance, d'une excellente capacité d'ingestion lui permettant de valoriser au mieux les pâturages et à l'engraissement intensif, d'un indice de consommation (IC) souvent plus faible que celui d'autres races. D'une remarquable conformation, ces animaux produisent des carcasses lourdes avec une viande maigre légèrement persillée recherchée par les bouchers pour son absence de graisse de couverture.

Ainsi, à l'époque où la traite des vaches Aubrac fut progressivement abandonnée, le croisement Charolais a contribué au maintien de la race Aubrac. Ce croisement met en évidence les performances d'élevage et d'engraissement des génisses ayant une vitesse de croissance élevée et une excellente conformation bouchère.

Ces performances font également apparaître une plus value des croisées charolais, liée à :

- un meilleur rendement (+2 à 3 %),
- un développement musculaire supérieur (rapport poids de carcasse / longueur).

8.2.3 - Un mode d'élevage traditionnel spécifique à la zone, basé sur l'utilisation des estives

Deux grandes phases déterminent les activités liées à l'élevage :

- la période d'hiver, durant laquelle les animaux sont dans l'étable et mangent le foin mis en réserve,
- la période d'été où les animaux paissent sur les pâturages des montagnes de l'Aubrac.

8.2.3.1 - Départ pour la montagne (transhumance)

L'Aubrac constitue un système pastoral bien particulier. Contrairement aux alpages pyrénéens ou alpins, les « montagnes » autour de Laguiole, Lacalm, Nasbinals ou Saint Urcize ont été conquises et aménagées par l'homme (cf. 8.3.1).

Le 25 mai (jour de la Saint-Urbain), les troupeaux partent pour la montagne où ils passent l'été. Avant de quitter la plaine, les vaches ont été habituées à un changement progressif de régime, elles ont brouté la première herbe autour de la ferme sans renoncer à leur ration sèche.

Sur leurs pâturages, les communes de l'Aubrac recevaient et reçoivent toujours, en plus du cheptel de l'exploitation propre, des bovins provenant d'exploitations plus ou moins éloignées.

8.2.3.2 - Les conditions d'estive

Dans le temps, l'utilisation des estives a évolué :

- Estive avec production de lait et de fromage :

Le troupeau est composé de vaches et de leurs veaux. Ce type d'exploitation est considéré comme traditionnel et nécessite la présence d'une équipe de 2 à 6 hommes pour effectuer les travaux de traite et de fromagerie. Les estives ont toujours compris des bêtes sans lait, soumises au même régime de vie en plein air pour la durée de l'été avec la différence que ce bétail n'est pas, en général, surveillé.

En 1904, Marre évalue le nombre de vaches laitières transhumant à 14 016 (Aveyron : 7 116, Lozère : 4 900, Cantal : 2 000) avec 294 burons en activité.

En 1964, on comptait une soixantaine de montagnes où la traite avait lieu et 232 montagnes destinées à produire de l'engraissement de bovins pour la viande. Il y avait 60 burons en activité, 12 en 1972 et quelques-uns aujourd'hui.

- Estive avec production de viande "Montagne à Manade" :

On constate donc que **le nombre d'estives chargées de bovins destinés à la production de viande s'accroît d'année en année.**

Le troupeau est composé de vaches, de leurs veaux, de génisses ou de taurillons, vivant en liberté sur la montagne. Il fait l'objet d'une surveillance sporadique par l'exploitant, il est plus rarement

placé sous la surveillance permanente d'un "manier". Les montagnes à manade sont de grands pâturages clôturés où le bétail est mis à l'herbage.

8.2.3.3 - Descente de la montagne

Vers le milieu d'octobre, le 13 généralement (jour de la Saint Géraud), le troupeau descend de la montagne et regagne ses cantonnements d'hiver. Cependant, les animaux ne sont pas soumis, tout de suite, au régime de la stabulation permanente ; ils consomment, jusqu'à l'apparition des gelées, les dernières herbes des prairies de l'exploitation.

8.2.4 - Un système d'élevage conservé malgré l'évolution des productions

L'option de mettre le pâturage au centre du système de production (en particulier en pratiquant la transhumance) concernait à l'époque la triple finalité : bœufs de travail, fromage et bovins engraisés.

Aujourd'hui les éleveurs du Pays de l'Aubrac, sous l'influence de la mécanisation et à cause des difficultés de travail liées aux fabrications fromagères d'estive ont abandonné cette triple finalité...

Certains, peu nombreux, ont choisi la production laitière et ont repris à leur compte une fabrication modernisée du fromage de Laguiole en s'appuyant sur l'AOC.

Mais tout en gardant le même esprit d'attachement à des systèmes spécifiques, la majorité des éleveurs du Pays de l'Aubrac a choisi la production de viande à partir de troupeaux allaitants. Sur cette orientation plus « spécialisée », ils ont gardé les 3 maîtres mots cités plus haut : pâturage / rusticité / valeur ajoutée.

La meilleure combinaison des pratiques développées sur ces 3 axes a débouché sur la mise en place d'un système particulier que l'on peut intituler : « **Système Viande et Elevage du Pays de Aubrac** ».

Les caractéristiques de ce système sont les suivantes :

1 - En tout premier lieu l'utilisation d'espaces herbagers à vocation de pâturage.

Le caractère extensif ou semi - extensif de cette option est à relier à des structures moyennes d'exploitations avec généralement plus de 50 hectares de surfaces dites pastorales dont les dénominations peuvent être assez variées :

- des pâtures naturelles non fauchables en zones hydromorphes ou pentues,
- des « devèzes » clôturées proches ou éloignées destinées spécifiquement à certains lots d'animaux (devèze des bœufs, devèze des « bourrets » ou des « bourrettes » / animaux de 1 à 2 ans, devèze des doublonnes ou génisses de 2 ans),
- des landes et parcours en particulier landes à genêts,
- des pâtures sous bois de pins sylvestres, par exemple en Margeride,
- des montagnes ou estives en continuité directe des sièges d'exploitation,
- et bien évidemment des montagnes ou estives support des activités de transhumance : montagnes basaltiques, granitiques ou schisteuses de l'Aubrac (voire ANNEXE 1).

2 - En second lieu des troupeaux de vaches allaitantes de tailles suffisantes avec des conduites de type extensif.

Rarement inférieurs à 40 unités, les troupeaux d'une proportion grandissante d'éleveurs atteignent aujourd'hui une dimension de 60 à 70 vaches allaitantes. Des effectifs de plus de 100 vaches ne sont pas rares et la nécessité d'adaptation des structures (agrandissement) pour atteindre des dimensions économiques satisfaisantes conduit beaucoup de jeunes éleveurs à raisonner leur installation avec des objectifs de plus de 80 vaches.

Résultante de conduites fourragères de nature extensive privilégiant le pâturage, les chargements retenus ne sont pas très importants mais ils traduisent en quelque sorte la richesse naturelle des herbages utilisés.

Généralement, sans autres apports que des amendements calcaires (pH bas de sols particulièrement acides) mais avec une excellente gestion des fertilisants organiques (fumiers et lisiers), ils atteignent fréquemment 1 UGB / ha dans les zones basaltiques (les plus riches) et sont de l'ordre de 0,6 à 0,8 UGB / ha dans les zones de granites, de schistes ou de grès rouges (potentialités naturelles quantitatives un peu plus faibles mais égale richesse qualitative des pâtures de printemps).

Toutes les pratiques développées ainsi ne sont pas très éloignées de celles qui caractérisent l'Agriculture Biologique.

3 - La confirmation du choix de la race Aubrac comme pivot de système.

La race Aubrac est la plus apte à transformer en atouts les handicaps du milieu grâce à sa rusticité, c'est à dire à sa capacité à mobiliser ses réserves corporelles en période difficile (longueur de l'hiver) et à les reconstituer en période favorable (pâturages de printemps et d'été).

Elle produit régulièrement un veau par an sans risques au vêlage et sans exigences trop lourdes de travail au niveau des conduites. Elle est ainsi la mieux placée par rapport au critère de plus en plus important que représente la productivité du travail qui peut s'exprimer par le nombre d'UGB / UTAT (Unité de Travail Annuel Total).

4 - Le choix de produits spécifiques fabriqués essentiellement à base d'herbe pâturée.

Les producteurs qui travaillent en croisement avec un taureau Charolais ont permis ces dernières années au Pays de l'Aubrac de retrouver une pleine et entière légitimité économique en production de viande bovine.

La plupart des mâles croisés Charolais x Aubrac sont bien vendus en maigre sur le marché italien, mais sous forme de maigres âgés ayant assurés, sur de bonnes pâtures (« devèzes »), d'excellentes croissances (1 200 g / jour sans apport de concentrés). Il s'agit des bourrets d'herbes de 480 à 500 kg vif directement vendus à la sortie des pâtures à 15 - 17 mois en été ou en début d'automne (du mois d'août au mois d'octobre). Ces animaux sont expédiés en Italie où ils sont particulièrement appréciés.

Certaines génisses croisées Charolais x Aubrac peuvent aussi être vendues maigres en « bourrettes » de 18 - 20 mois en été, mais la recherche d'une valeur ajoutée supérieure sur les meilleurs animaux (souvent issus d'un tri sévère) conduit de plus en plus d'éleveurs à préparer des génisses de boucherie en Génisses Fleur d'Aubrac notamment, âgées de 24 à 42 mois.

Les maîtres mots de ce « système d'exploitation élevage » sont :

- herbages naturels valorisés essentiellement en pâtures,
- race rustique,
- et valeur ajoutée maximum sur les produits.

Il existe donc un lien entre le produit - issu d'un croisement entre une mère de race Aubrac et un père de race Charolaise - et l'aire géographique, lien qui s'explique par l'historique et les savoir-faire.

8.3. Réputation du produit

8.3.1 - Evolution dans le temps de l'élevage bovin en Pays Aubrac

Cette évolution peut être découpée en trois périodes.

8.3.1.1 - Des origines au milieu du XVIII^{ème} siècle

Les premières citations de la présence d'un élevage dans le Pays de l'Aubrac remontent aussi loin que le permettent les documents écrits. Des témoignages de Pline l'Ancien, du géographe grec Strabon, des documents conservés aux archives municipales d'Agen datés de 1552 attestent de la grande importance **d'un système d'élevage du Pays de l'Aubrac où l'estive jouait un rôle primordial.**

Les mutations successives de la fonction de montagnes guident ensuite l'évolution de l'économie locale et vont permettre de comprendre l'évolution de l'élevage dans le Pays de l'Aubrac.

Au XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, deux sortes de montagnes dites "nobles" appartenaient soit à des Seigneurs Ecclésiastiques (Dômerie d'Aubrac, Ordre de Malte, Abbaye de Bonneval), soit à des Seigneurs Laïcs (Seigneur de Peyre à l'Est de l'Aubrac, Montagnes nobles de la Viadène).

Avec la Révolution vint la vente de la plus grande partie des montagnes de l'Aubrac, en leur qualité de biens nationaux. Des archives en subsistent et nous donnent le premier recensement des pâturages ainsi nommés avec leur superficie.

Un changement important se manifeste vers le milieu du XVIII^{ème} siècle, dans l'économie des montagnes, marqué par l'apparition des premières fromageries, autrement dits burons.

8.3.1.2 - Le XIX^{ème} siècle

Autour des montagnes historiques partiellement loties à la suite des ventes révolutionnaires, de nouvelles montagnes ont été créées durant le XIX^{ème} siècle.

La production de fromages marchands, en effet, s'est engagée dans une phase d'expansion sans précédent. **Rodat**, en 1820, donne l'explication de ce nouveau mode de production : "*La production de lait est une économie à courte vue ; pour la viande le cycle est beaucoup plus long, au moins trois ans*". Le fromage devient la nourriture de l'ouvrier des villes et le fromage de Laguiole est très apprécié.

Cette expansion concorde avec celle de la race locale, la race Aubrac, création de grands éleveurs. Elle est également favorisée par le développement démographique de la première moitié du XIX^{ème} siècle, lequel assure aux éleveurs, pour longtemps, le surplus de main d'œuvre qu'exige la nouvelle orientation.

Deux mouvements importants se sont développés au cours du XIX^{ème} siècle : d'une part, la division partielle des montagnes historiques en surfaces plus petites comprises entre 60 et 100 ha, correspondant à la forme d'organisation optimale des montagnes historiques de traite ; d'autre part, la création de montagnes très souvent associées aux exploitations voisines.

8.3.1.3 - De 1900 à nos jours

Entre 1900 et 1965, l'évolution se poursuit non plus dans le sens de la création de nouvelles montagnes mais dans celui de l'amélioration des surfaces en herbe sur l'ensemble de l'Aubrac et de la transformation des techniques pastorales et des types de production. La traction animale disparaît progressivement et par conséquent la vente de bœufs de travail, principal débouché de l'Aubrac ; les salaires agricoles n'ont cessé de monter (d'où une augmentation du coût des buronniers) ainsi que les besoins des agriculteurs qui essayent d'obtenir un niveau de vie convenable tout en équipant correctement les exploitations. En raison de cette évolution, la traite est abandonnée. De 1900 à 1940, les buronniers disparaissent progressivement. Face à ces changements, en particulier du fait de l'abandon de la traite, les éleveurs ont réorienté leur activité vers la production de viande, extensive, à partir de troupeaux de vaches allaitant leurs veaux.

Les montagnes sont alors devenues des « montagnes à **Manade** ». Le développement du système "Manade" s'est accompagné :

- d'une amélioration du cheptel bovin : grâce à des soins plus judicieux et surtout grâce à une nourriture plus abondante, les bêtes atteignent progressivement un poids normal. Les paysans disposent enfin d'une race bien adaptée aux conditions économiques de l'époque, la race Aubrac.
- d'une extension rapide du croisement Charolais x Aubrac qui aboutit peu à peu à **l'émergence de la filière Génisse Fleur d'Aubrac.**

8.3.2 - Notoriété du produit Génisse Fleur d'Aubrac

8.3.2.1 - Evocations du produit Génisse Fleur d'Aubrac dans certains articles de presse et ouvrages

✓ **Revue de presse 1991 / 2007 (voire ANNEXE 2)**

Remarque préliminaire : la quasi totalité des articles de presse cités ci-dessous évoquent dans leurs titres la « Fleur d'Aubrac ». Il s'agit-là d'une accroche journalistique à destination du grand public, étant entendu que ces articles portent bien évidemment sur la « Génisse Fleur d'Aubrac », ces termes étant repris dans le développement des dits articles.

L'histoire de la Génisse Fleur d'Aubrac débute en 1988 par une enquête commandée par le Centre Régional d'Etudes Alimentaires (CREAL) auprès des consommateurs de l'Hérault. Celle-ci révèle l'existence d'un débouché local intéressant pour les viandes de qualité. Dans le même temps, la boucherie artisanale doit faire face à une baisse de sa part de marché au profit de la grande distribution.

Ainsi, en 1991, sous l'impulsion de Languedoc Roussillon Elevage (LRE), organisme chargé de promouvoir les produits régionaux, le projet Génisse Fleur d'Aubrac naît. Cette même année, la Chambre des Métiers de l'Hérault, en collaboration avec les techniciens de la Chambre d'Agriculture, organise une phase test de valorisation de carcasses de génisses auprès d'une dizaine d'artisans bouchers du département en vue de définir les principales caractéristiques bouchères que le produit devra présenter.

Cette phase aboutit à la création de l'Association des Produits de l'Aubrac (APA), le 15 mai 1991.

La première évocation « presse » du projet Génisse Fleur d'Aubrac se fait **le jeudi 18 juillet 1991** dans les colonnes des pages 6 & 7 du Réveil Lozère.

Une campagne de lancement de la Génisse Fleur d'Aubrac, montée par le CREAL & la Chambre Régionale de Métiers du Languedoc Roussillon, débute **le 14 octobre 1991** par **une journée festive consacrée au baptême de la Génisse Fleur d'Aubrac** dans le cadre de la Foire Internationale de Montpellier. Un déjeuner de presse est organisé et un dossier de presse est remis à chacun des participants. Les premiers animaux sont commercialisés sous le nom Génisse Fleur d'Aubrac dans le courant du mois d'octobre 1991.

La **notoriété** de la Génisse Fleur d'Aubrac se développe et de nombreuses références à la Génisse Fleur d'Aubrac paraissent régulièrement dans la **presse spécialisée** comme dans la **presse grand public**. En effet, les professionnels de la Génisse Fleur d'Aubrac ont à cœur de communiquer sur l'actualité de la démarche, d'informer ainsi partenaires et consommateurs sur leurs avancées et leurs difficultés... En voici quelques exemples :

- Novembre 1998 : Réussir Bovins Viande « *Reconquête de territoires difficiles : en Lozère chez Jean-Paul Rodier* » en page 59.

- 15 avril 1999 : Le Réveil Lozère « *Agri-infos : Fleur d'Aubrac, étaler la production* » en page 8.
- 13 mai 1999 : Le Réveil Lozère « *Fleur d'Aubrac : trouver de nouveaux débouchés* » en page 1 et en page 4 + supplément spécial « *7^{ème} Fête de la Transhumance, dimanche 23 mai 99* ».
- 21 mai 1999 : Lozère Nouvelle « *Voyage : les chevaliers gourmands à Bercy* » en page 38.
- Avril 2000 : Réussir Bovins Viande, dossier valorisation des races à petit effectif, « *Aubrac, vendre une race et un terroir* » en page 30, « *Les évolutions se font aussi par les marges* » en pages 31 et « *Fleur d'Aubrac : plus de demande que d'offre* » en page 32.
- 16 novembre 2000 : Le Réveil Lozère « *Viande bovine : Fleur d'Aubrac, une filière en manque d'éleveurs* » en page 1, « *Spécial Fleur d'Aubrac : engraissement de génisses, filière cherche producteurs* » en page 10 et « *Spécial Fleur d'Aubrac : Qualité, la certification pour 2001* » en page 11.
- 17 novembre 2000 : Midi Libre « *Lozère : les éleveurs de bovins se mobilisent pour faire face à la crise de la vache folle* » en page 1, « *En cette période de craintes alimentaires, Fleur d'Aubrac, un gage de qualité vraiment certifiée* » en page 4 et encart publicitaire en page 42.
- 28 février 2002 : Le Réveil Lozère « *Agri-infos : après sept ans de gestation, le projet d'IGP Aubrac enfin réalité* » en page 9.
- Avril 2002 : Réussir Bovins Viande, dossier économie, « *Aboutissement de l'IGP Aubrac : rattacher la race à son territoire (...) La filière Fleur d'Aubrac va être la première à en profiter* » en page 36 et page 37.

Une journée festive est organisée pour fêter l'évènement conjointement à la commercialisation de la 10 000^{ième} Génisse Fleur d'Aubrac. Cette journée se déroule à Chantegrenouille, Saint Laurent de Muret (Lozère) **le lundi 27 mai 2002** sous l'égide du Président de la région Languedoc Roussillon Mr Jacques BLANC, du Président de la région Midi Pyrénées Mr Martin MALVY, du Président de l'AVBA Mr Antoine RAYMON & du Président de l'APA Mr Raymond FONTUGNE. Elle rassemble plus de 200 personnes : éleveurs, organisations de producteurs, artisans bouchers, structures agricoles, journalistes... Un dossier de presse est remis à chacun des participants et un écho régional est donné à cette manifestation par différents journaux comme le quotidien Midi Libre.

- 29 mai 2002 : Midi Libre « *La Fleur d'Aubrac s'épanouit sur les marchés régionaux* », en page 1 et « *Dix mille bêtes ont bénéficié du label en 10 ans... Fleur d'Aubrac : bouquet de saveurs sur un plateau... Cette production de génisses associant la race locale et la race charolaise ne connaît pas la crise* », en page 21.

Au cours des années qui suivent, les professionnels développent **la promotion** de leur produit, notamment au travers de leur participation à différents salons (Salon International de l'Agriculture à Paris en mars 2004, Salon de la boucherie et du goût à Marseille en novembre 2005, Salon des produits et des filières de qualité à Marvejols en avril 2006), à différentes foires (7^{ème} édition du festival des bœufs gras de Pâques à Laguiole en mars 2006).

- 02 mars 2004 : Midi Libre « **Promotion. Hier, sur le stand Région : la filière viande unie sur l'autel de la qualité. Une opération séduction pour allécher le client !** ».

- 12 janvier 2006 : Le Réveil Lozère « **Promotion. La Fleur d'Aubrac part en campagne.** En novembre, a eu lieu à Marseille le Salon de la boucherie et du goût, le rendez-vous annuel des professionnels du secteur. La filière Fleur d'Aubrac a tenu un stand » en page 1 et en page 6.
- 06 avril 2006 : Le Réveil Lozère « **Promotion. L'esplanade de Marvejols sera en effervescence dimanche, pour accueillir le premier Salon des produits et des filières de qualité. Exposition, dégustation, produits fermiers et artisanaux seront au rendez-vous. Sensibiliser le grand public aux filières et aux produits de qualité** » en page 1 et en page 4. « **Fleur d'Aubrac. Depuis 1992, la famille Noal s'est engagée dans la filière Fleur d'Aubrac. Aujourd'hui à la ferme de Ferluquet, une dizaine de génisses part chaque année sous ce label. Une activité complémentaire à la production de broutards...** » en page 5.
- 13 avril 2006 : Le Réveil Lozère « **Salon. Humm, c'est bon ! Qu'est-ce que c'est ?** » en page 1 et « **Evènement. La première édition du Salon des produits et des filières de qualité qui s'est tenu dimanche dernier à Marvejols a été une belle réussite. La rencontre entre le grand public et la profession agricole a eu lieu. Humm, c'est bon ! Qu'est-ce que c'est ?** » en page 16.

Outre les nombreux articles de presse faisant référence à la Génisse Fleur d'Aubrac, les partenaires de la filière ont toujours eu à cœur de communiquer sur leur produit auprès des consommateurs au travers de **posters** (affichés en boucheries), de **prospectus publicitaires** et de **listes des points de vente** (distribués lors de foires, salons, journées événementielles etc.)... ce matériel publicitaire ayant été régulièrement renouvelé au fur et à mesure des années passées.

✓ **Renommée de la Génisse Fleur d'Aubrac dans certains ouvrages**

Le Guide des Produits du Terroir (Editions du Seuil) a délivré en 1997 un **Label Excellence Terroir** à l'APA & aux éleveurs pour la génisse de l'Aubrac Fleur d'Aubrac (voire ANNEXE 3).

La Génisse Fleur d'Aubrac est citée dans l'inventaire du patrimoine culinaire de la France (Editions Midi-Pyrénées & Languedoc Roussillon).

8.3.2.2 - Manifestations autour du produit Génisse Fleur d'Aubrac

Chaque année, lors de la montée des bovins en estives sur l'Aubrac une Fête de la Transhumance est organisée avec dégustation de viande de Génisse Fleur d'Aubrac.

En 2000, a eu lieu le 1^{er} Festival du Bœuf Gras de Pâques à Laguiole (Aveyron) : plus de 150 animaux étaient présentés dont la moitié était des Génisses Fleur d'Aubrac. Ce concours est l'un des rares en France - et le seul en Aveyron - à être reconnu par la Fédération Nationale des Concours d'Animaux de Boucherie de haute qualité, la FNCAB. Depuis, ce Festival a lieu tous les ans.

Dans tous les concours, depuis plus d'une dizaine d'années, des Génisses Fleur d'Aubrac sont systématiquement présentées.

IX. Références concernant la structure de contrôle

La conformité des produits au présent cahier des charges est contrôlée par un Organisme Certificateur agréé et accrédité sur les bases de la norme EN 45 011 :

QUALISUD

Siège social :

BP 102 Agropôle
47 000 Agen

Siège administratif :

15 avenue de Bayonne
40 500 Saint Sever

Tél. : +33.(0)5.62.88.13.90
Fax : +33.(0)5.62.88.13.91
Email : qualisud.toulouse@wanadoo.fr

X. Eléments spécifiques de l'étiquetage liés à la mention IGP

Les Certificats de Garantie de l'Origine (CGO) et étiquettes doivent comporter les mentions suivantes :

- catégorie : génisse.
- la dénomination de vente du produit « Génisse Fleur d'Aubrac »,
- coordonnées de l'Organisme de Contrôle,
- logo IGP,
- caractéristiques certifiées communicantes,
 - Génisse née de mère de race Aubrac et de père de race Charolaise,
 - Elevage alternant pâturage et étable,
 - Génisse née et élevée en Pays de l'Aubrac.
- numéro national d'identification de l'animal.

XI. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires ou nationales

Les principaux points à contrôler du cahier des charges sont décrits ci-après.

ETAPE : IDENTIFICATION & TRACABILITE

L'ensemble des éléments de traçabilité, présentés sous forme de tableau, pour chacune des étapes d'élaboration du produit « Génisse Fleur d'Aubrac », dans le chapitre VI. Les éléments prouvant l'origine du produit, doivent être présents.

ETAPE : ORIGINE DES BOVINS

Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation	Documents associés
Lieu de naissance, d'élevage & d'engraissement Situation géographique de l'élevage	Aire IGP « Génisse Fleur d'Aubrac »	Lors de la visite de qualification, la situation géographique de l'élevage est vérifiée Examen visuel sur l'exploitation de l'identification des génisses et examen de documents	Diagnostic de qualification de l'élevage Registre des bovins Registre d'élevage
Génétique du troupeau et / ou des génisses destinées à être des « Génisses Fleur d'Aubrac »	Mère de race Aubrac Père de race Charolaise Génisse Fleur d'Aubrac = produit F1	Lors de la visite de qualification, vérifications visuelle et documentaire des races présentes dans le troupeau Examen visuel sur l'exploitation de l'identification des animaux Examen du passeport de l'animal avec code race mère Aubrac (14) et code race père Charolais (38)	Diagnostic de qualification de l'élevage Passeport Registre des bovins Registre d'élevage

ETAPE : ELEVAGE			
Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation	Documents associés
Alimentation des « Génisses Fleur d'Aubrac »			
Conduite des veaux : modalités d'allaitement	Allaitement maternel Sevrage naturel et pas avant 6 mois	Examen du troupeau	
Provenance des ressources fourragères	De l'exploitation pour l'essentiel	Les ressources alimentaires de l'élevage sont répertoriées Evaluation des ressources disponibles Examen des documents	Fiche descriptive de l'exploitation dans le registre d'élevage Plan d'alimentation
Composition des fourrages (herbe, foin, ensilage)	Espèces végétales spontanées, annuelles et / ou vivaces Prairies temporaires à base de graminées, de légumineuses ou des deux Prairies permanentes et naturelles	Vérification sur site	
Composition des aliments concentrés complémentaires	Liste positive des constituants explicitée dans le cahier des charges Le maïs est exclu sous toutes ses formes à partir de l'âge de 18 mois	Examen de la composition des aliments Examen des documents conservés par l'éleveur (5 ans minimum)	Contrat d'engagement entre le fabricant d'aliment et l'ODG Formules ouvertes Listes des fabricants habilités et de leurs formules référencées Plan d'alimentation Etiquette et / ou facture et / ou bon de livraison
Durée de finition	4 mois minimum	Examen des documents d'enregistrement des dates de début / fin de finition dans le registre d'élevage	Registre d'élevage

ETAPE : ELEVAGE (suite)			
Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation	Documents associés
Mode d'élevage			
Durée de pâturage	4 mois minimum par an	Examen des documents d'enregistrement des dates de début / fin de pâturage	Instructions d'élevage Diagnostic de qualification Fiche descriptive de l'exploitation dans le registre d'élevage Registre d'élevage
Densité des animaux	1,4 UGB max / ha de SFP	Rapprochement superficie SFP / totalité du cheptel présent sur l'exploitation	

ETAPE : CHARGEMENT & TRANSPORT DES ANIMAUX			
Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation	Documents associés
Durée du transport	4 heures maxi	Examen du bon d'enlèvement et du registre entrées de l'abattoir Vérification de la date et de l'heure de l'enlèvement sur le bon d'enlèvement Vérification de la date et de l'heure de la réception abattoir dans le registre entrées de l'abattoir	Bon d'enlèvement Registre entrées abattoir

ETAPE : ABATTAGE			
Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation	Documents associés
Lieu d'abattage Situation géographique de l'abattoir	Aire IGP « Génisse Fleur d'Aubrac »	Lors de la signature du contrat d'engagement entre l'abattoir et l'ODG, la situation géographique de l'abattoir est vérifiée	Contrat d'engagement entre l'abattoir et l'ODG

ETAPE : ABATTAGE (suite)			
Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation	Documents associés
Caractéristiques des carcasses			
Race	Croisement F1 Charolais x Aubrac	Vérification du passeport	Passeport
Age d'abattage	24 mois mini 42 mois maxi	Vérification du passeport, de l'étiquette carcasse	Planning mises en place / enlèvements Passeport Etiquette carcasse
Classement (conformation, état d'engraissement) carcasse	Conformation : E, U et R Etat d'engraissement : 2 et 3	Vérifications visuelle et documentaire de l'application de la procédure de classement Contrôle visuel sur carcasse Contrôle ticket de pesée	Document attestant de la qualification du personnel Procédure de classement Ticket de pesée
Pesée carcasse	280 kg mini	Vérification documentaire sur ticket de pesée après vérification concordance ticket de pesée / n° carcasse	Document attestant de la qualification du personnel Procédure de classement Ticket de pesée
Couleur	Rouge franc	Contrôle visuel	Procédure de classement

ETAPE : MATURATION DE LA VIANDE			
Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation	Documents associés
Maturation des produits	7 jours mini après abattage pour les viandes à griller ou à rôtir 10 jours mini après abattage pour les viandes conservées sous vide	Contrôle documentaire	Contrat d'engagement du distributeur Procédure de stockage CGO Facture

SOMMAIRE DES ANNEXES

ANNEXE 1

Méthode de définition de la zone selon les Petites Régions Naturelles INSEE.

ANNEXE 2

Extraits de la revue de Presse 1991 / 2007.

ANNEXE 3

Renommée de la Génisse Fleur d'Aubrac : exemple de diplôme.

ANNEXE 1

Méthode de définition de la zone selon les Petites Régions Naturelles INSEE

Des « terroirs d'élevage montagnards » historiquement occupés par la race Aubrac & façonnés en continu par des pratiques d'élevage particulières.
Race rustique / Autonomie / Pâturages extensifs de grande qualité

Trois dimensions indissociables :

- Les territoires d'altitude : un milieu physique typé. Essentiellement des massifs primaires & du volcanisme & un climat de montagne rigoureux.
- La présence historique de la race : une notoriété ancienne reconnue, une crise forte mais aujourd'hui & demain, une reconquête de ses « terroirs d'origine ».
- Des pratiques d'élevage particulières : l'attachement à un système d'élevage local dans lequel l'élaboration du produit est très fortement liée aux pâtures de qualité : « devèzes », estives de proximité, estives éloignées (transhumance)... L'attachement à un bon équilibre entre conduite en race pure et conduite en croisement strict F1 (Aubrac x Charolais).

Méthode de travail pour définir la zone souhaitée :

- Un examen approfondi de toutes les communes regroupées au sein des petites régions naturelles INSEE (totalité ou partie seulement).
- Des appréciations formulées sous l'angle de trois thèmes, avec l'attribution d'étoiles.

Les 3 grands thèmes d'appréciation :

- les conditions naturelles des territoires,
- l'historique territorial sous l'angle de ses liens avec la race,
- les surfaces pastorales, axe fort des systèmes d'élevage.

Avec 4 arguments complémentaires :

- l'appréciation paysagère avec présence actuelle des cheptels,
- la présence raciale forte,
- la continuité / linéarité du contour territorial,
- la prise en considération d'une barrière physique naturelle forte.

La somme des étoiles attribuées a permis de dégager pour l'IGP :

- le cœur de noyau,
- le noyau dur,
- les bordures retenues,
- les bordures écartées.

Résultats chiffrés des appréciations

	Petite région naturelle INSEE	Nombre de communes	Cheptel actuel	Nombre d'étoiles attribuées
Cœur de noyau IGP	Aubrac proprement dit	41	34 067	20
Noyau dur IGP	Margeride	136	21 383	15
	Lévézou	15	1 339	11
	Viadène & Haute Vallée du Lot	31	8 503	16
	Haute Vallée du Lot & de l'Aveyron	27	8 062	15
	Planèze de Saint-Flour	27	6 049	14
Bordures retenues IGP (jugement à l'échelle de la commune)	Rougier de Marcillac → Villecomtal	1	67	7
	Cévennes → Altier : en entière continuité de la Margeride de Lozère	1	118	12
	Ségaldas de l'Aveyron → Rodez : abattoir	1	1	7
	Monts du Cantal → Brezons, Malbo & Lacapelle Barrès : ligne de crête	3	544	9
Bordures écartées IGP (jugement à l'échelle de la petite région naturelle INSEE)	Rougier de Marcillac			7
	Bassin de Massiac			5
	Cévennes			9
	Ségaldas de l'Aveyron			5
	Châtaigneraie du Cantal			5
	Monts du Cantal Est			7

Remarque : le nombre de vaches par communes est déterminé en fonction du siège de l'exploitation. Ainsi, il est important de signaler que la présence des vaches va bien au-delà de la commune si l'on tient compte des pâturages. Une commune sans vache Aubrac recensée au niveau de l'exploitation peut-être, bien entendu, peuplée de vaches en pâture !

 **ANNEXE 2**

Extraits de la revue de Presse 1991 / 2007



DOSSIER DE PRESSE

UNE DATE : LUNDI 14 OCTOBRE 1991

UNE FÊTE : LE BAPTEME DE « FLEUR D'AUBRAC »

4 PARTENAIRES : LES VASTES PATURAGES DE L'AUBRAC

UN CLIMAT CONTRASTE

DES HOMMES ET DES ANIMAUX FORGES
DANS LE MEME MOULE

LE SAVOIR FAIRE DES HOMMES

FICHE D'IDENTITE

NOM : FLEUR D'AUBRAC

ANNEE DE NAISSANCE : 1991

LIEU DE NAISSANCE : SUR LE PLATEAU DE L'AUBRAC

ROBE : CANELLE OU GRIS FAUVE

SIGNES PARTICULIERS :

SA RACE : Issue d'un croisement AUBRAC CHAROLAIS

SON AGE : C'est une génisse de 22 mois à 4 ans

LE MODE D'ELEVAGE : Elle est élevée selon une méthode traditionnelle extensive, dans de verts pâturages foisonnant d'herbes riches et parfumées

SON EMBLEME : Elle se reconnaît grâce au trèfle à 4 feuilles qu'elle arbore dans toutes les boucheries de renom

SES FREQUENTATIONS CULINAIRES :

En grillade aromatisée d'herbes ou en sauce, mijotée généreusement dans des vins blancs ou rouges, de notre région, elle vous apportera tous les plaisirs d'une saveur et d'une finesse exquis

L'AUBRAC

Fleur d'Aubrac, ce nom est presque un pléonasme tant les vertes prairies de ce plateau de montagne sont, aux premières caresses du soleil de Juin, un invraisemblable parterre multicolore.

Situé sur les contreforts Sud du Massif Central, l'Aubrac étage ses vastes espaces entre 1000 m et 1500 m d'altitude ; le relief est d'origine volcanique, adouci par des siècles de pluies et de vents. Sa disposition géographique le soumet à de fortes variations climatiques dominées par un hiver rude et trop long et un été bref mais éclatant.

Ces rigueurs n'ont pas favorisé le peuplement humain qui est toujours resté d'une faible densité. Quelques éleveurs répartis en hameaux et en fermes isolées passent l'année dans de robustes maisons de basalte et de granit, bâties pour défier temps et intempéries.

La vocation pastorale de cette région, autrefois nommée « Montagne à graisse », ne s'est jamais démentie et, aujourd'hui encore, quarante mille bovins viennent l'été pâturer une herbe courte mais riche, savoureuse et parfumée. Une race est née, du sol et du climat, du savoir-faire des hommes : la race d'AUBRAC. Bien adaptée à son environnement, elle a appris à profiter des quelques mois d'abondance pour affronter ensuite les disettes hivernales.

C'est cette race rustique, croisée avec la Charolaise, forte productrice de viande, qui donne aujourd'hui la génisse « Fleur d'Aubrac ». Appuyée sur des habitudes commerciales séculaires, puisque le marché de Nîmes était l'un des débouchés traditionnels des produits locaux, la génisse « Fleur d'Aubrac » vient proposer au consommateur moderne sa qualité faite de nature et d'espace.

LE SAVOIR FAIRE DES HOMMES

Loin des modes et des techniques de production hors-sol inadaptées à leur région, les paysans aveyronnais et lozériens ont appris à soigner leurs animaux avec le souci de rigueur qui imprègne toute leur vie.

L'amour du travail bien fait, une efficacité laborieuse et économe, sont les fruits d'une nature exigeante et difficile, perfectionnée de génération en génération. Les méthodes d'élevage et les techniques alimentaires sont simples : les produits de la ferme sont utilisés sous forme de pâturage à la belle saison, et de fourrages secs pendant l'hiver.

Les animaux sont traités avec attention et patience par celui qui les a fait naître, qui les connaît et qui les aime. Et c'est tout ceci qui se retrouve dans les fortes qualités gustatives de la viande « Fleur d'Aubrac ».

Gageons que ce produit traditionnel saura, après ce baptême, ajouter à une clientèle qui le connaît et l'apprécie, de nouveaux consommateurs séduits par ses qualités propres et sa petite part de rêve.

Monsieur RAYMON Eleveur

LES ENJEUX ECONOMIQUES

1) Répondre à la demande de viande de qualité des consommateurs

La consommation de viande bovine est en cours de segmentation et actuellement, à cause de la part de plus en plus importante prise par les libre-services dans la distribution de viande, le consommateur, en l'absence de critères de choix efficaces, « segmente » le marché en fonction du point de vente.

Or, il existe une demande concernant la viande dite « de qualité » ; cette notion intègre des éléments, tels que goût, tendreté, couleur, mais aussi concernant les conditions d'élevage des animaux (« naturelles », c'est-à-dire à partir des produits de la ferme, sans anabolisant) pour le consommateur.

A ces critères s'ajoutent ceux de rendement à la découpe, et de conformation, pour les bouchers.

Il est donc tout à fait important, lorsqu'on produit ce type de viande de le faire savoir au consommateur.

Les zones de montagne, et particulièrement l'Aubrac de la Lozère et de l'Aveyron, ont tous ces atouts pour placer leur production de viande sur le marché régional des viandes de qualité.

50 000 tonnes de viande bovine sont consommées annuellement sur la région, soit environ 150 000 carcasses sur lesquelles le créneau qualité est estimé à 10-15% des quantités consommées, représentant 15 000 à 22 500 carcasses par an, dont la plus grande partie passerait d'abord par la boucherie traditionnelle.

La production régionale potentielle est de 4 500 carcasses par an. Elle devrait donc y trouver sa place, d'autant plus que les bouchers connaissant la race rustique Aubrac pour l'avoir traitée saisonnièrement, en ont une bonne image, mais considèrent également que leur production est trop confidentielle.

2) Pour les éleveurs bovins allaitants de ces zones de montagne, confrontés à des conditions de marché très difficiles depuis 2 ans, il s'agit de diversifier leurs sources de revenus.

Le bassin allaitant du Massif Central, (et surtout la Lozère et l'Aveyron), pratique le croisement entre des mères Aubrac, rustiques et bien adaptées à ces zones, et une race à viande apportant les qualités bouchères de conformation : le charolais.

Cette région produit principalement du broutard, c'est-à-dire des animaux maigres de 6 à 9 mois, ou un peu plus âgés vendus en grande partie en Italie, à des ateliers d'engraissement qui en feront des animaux fermes.

Or, depuis deux ans, ces produits ont accusé des baisses de prix d'environ 25 %, signifiant l'annulation du revenu pour l'éleveur.

Les raisons en sont complexes.

En effet, l'Italie est face à une offre d'animaux pléthorique.

La France qui y exporte 700 000 têtes de 6 à 20 mois par an, doit compter en plus avec les animaux issus des troupeaux allaitants mis en place par des éleveurs laitiers, en réaction aux dispositifs des quotas en particulier dans l'Ouest de la France. Et les veaux naissants en provenance des pays de l'Est ont déjà pris place dans certains ateliers, italiens ou français.

Les quantités de viande mises sur le marché ont augmenté, d'une part par les « taurillons des quotas » (ateliers d'engraissement mis en place par des éleveurs laitiers, limités par les quotas, dans l'Est et l'Ouest de la France) et d'autre part par les abattages massifs de vaches laitières en Allemagne unifiée (16 % du cheptel en 1 an).

Face à cela, la consommation, elle, a tendance à diminuer et ce d'autant plus qu'on ne donne au consommateur aucun critère de différenciation de produit.

Il était donc tout à fait vital pour les éleveurs de ces zones de diversifier les types de productions bovines, en particulier vers des animaux finis compatibles avec les ressources fourragères existantes : la génisse de 24 à 34-36 mois aujourd'hui et peut-être demain du bœuf ?

Cette production contribue à sécuriser une partie des ressources de l'exploitation en s'inscrivant sur des créneaux de commercialisation différents. Et d'autre part c'est une valeur ajoutée produite sur la montagne.

150 éleveurs sont aujourd'hui concernés, organisés en groupements de producteurs. Mais c'est 300 éleveurs qui sont prêts à rentrer dans le dispositif, avec un potentiel de production de 2 500 génisses en 1992, et 4 500 en 1994... à condition toutefois, que les prochaines mesures prises dans le cadre de la PAC ne viennent remettre en cause l'intérêt de ce type de production.

COMMUNIQUER

LE GOUT NATURE

Le CREAL a été chargé par l'Association des Produits de l'Aubrac de mettre en place une communication permettant de mettre en avant les qualités de leurs produits.

Après avoir mené une réflexion collective, il est apparu évident que la « Fleur d'Aubrac » devait communiquer ses charmes et son goût nature non seulement auprès des bouchers charcutiers de la région mais aussi auprès du consommateur qui souhaite retrouver les plaisirs de la table.

Le slogan « la nature sur votre table » était tout indiqué pour exprimer ce qu'est la « Fleur d'Aubrac ».

DANS LA BOUCHERIE TRADITIONNELLE :

Le Syndicat des Bouchers de l'Hérault, soucieux de replacer les commerces de ses adhérents dans les créneaux commerciaux des viandes de qualité, s'est associé à cette démarche et souhaite demain que ses adhérents commercialisent ce produit.

Pour les soutenir dans leur politique et démarquer notre génisse,

- une panoplie d'outils de promotion sont mis à leur disposition à savoir :
 - . panneaux de certificats de naissance
 - . affiche
 - . pique logo
 - . réglotte de signalisation
 - . pin's
- un stand à la Foire de Montpellier habillé aux couleurs de « Fleur d'Aubrac » nous permettra de présenter le produit à l'ensemble de la boucherie régionale.

En effet les bouchers adhérents doivent jouer le jeu et mettre en avant en permanence « Fleur d'Aubrac ».

Ils doivent être un vecteur interne de communication interne très actif afin que le nombre de distributeurs ne reste pas confidentiel.

ET DEMAIN...

UNE COMMUNICATION GRAND PUBLIC...

Un spot 6 secondes qui devrait toucher plus directement les consommateurs de Midi Pyrénées et Languedoc-Roussillon.

Cela suppose toutefois que la génisse Aubrac ait été adoptée par bon nombre de distributeurs.

UNE VOLONTE PROFESSIONNELLE COLLECTIVE

Pour sortir leur produit de l'anonymat, l'ARBELR et le CREAL dès 1989 ont entamé une réflexion sur la mise en marché de ce produit et consenti un temps d'effort important pour arriver à ce premier résultat. Très rapidement, ces deux Organismes ont souhaité un partenariat actif entre les éleveurs et les bouchers qui veulent bien promouvoir cette viande, et de ce fait ensemble, ils ont créé une Association en collaboration étroite avec les Organismes Départementaux et Régionaux.

Il convient aussi de rappeler que l'aide précieuse de la Région Languedoc-Roussillon a permis l'éclosion d'un tel produit.

L'ASSOCIATION DES PRODUITS DE L'AUBRAC

Cette Association est constituée de différents collèges :

- producteurs et distributeurs

Côté producteurs, deux groupements : **CEMAC** (Aveyron)

Nombre d'éleveurs concernés par la production de génisses « Fleur d'Aubrac »	50 actuellement 150 objectif
--	---------------------------------

Objectifs de production en génisses nombre d'animaux :	2500
--	------

SICAM (Lozère)

Nombre d'éleveurs concernés par la production de génisses « Fleur d'Aubrac »	100
--	-----

Objectifs de production en génisses nombre d'animaux :	900 en 91 1500 en 92 2000 en 93
--	---------------------------------------

Côté distributeurs : Maison de la Boucherie de l'Hérault

Par la suite, l'Association souhaiterait être rejointe par d'autres partenaires respectant le Cahier des Charges établi en commun :

Génisse de croisement Aubrac Charolais

Age : de 22 à 40 mois

Poids minimum : 280 KG

Engraissement satisfaisant, en respectant les normes sanitaires en vigueur

Couleur de viande : rouge franc.

Tout ceci dans un but bien précis : donner un produit de qualité dans le panier de la ménagère qui recherche une viande naturelle.

UN PRODUIT AUX SAVEURS EXQUISES

La démarche de l'Association consiste à offrir au consommateur une viande naturelle à partir d'animaux élevés dans les grands espaces des zones de montagnes.

Ses qualités sont aujourd'hui indiscutables.

Plusieurs tests ont été réalisés sur les qualités gustatives et organoleptiques, c'est-à-dire sur les propriétés sensorielles de cette viande par rapport au goût (c'est la saveur), par rapport à la vue (la couleur) et par rapport au toucher (la consistance).

Les résultats sont très bons : tendreté de la viande, saveur exceptionnelle et tenue de la viande.

Remise de prix particulière et symbolique à l'Espérou

Une «Fleur d'Aubrac» à l'arrivée

C'est un message de confiance que les éleveurs souhaitent faire entendre par cette action.

■ Il est des hommes, sur les hautes terres aveyronnaises et lozériennes, qui cultivent les prairies. En regardant le ciel, en arpentant la terre, ils croisent dans la verdure les quatre feuilles tendres devenues leur emblème. Tendre, le trèfle l'est. Comme cette viande, issue des plus beaux pâturages du Massif Central. Nous sommes au pays de la Fleur d'Aubrac. Les plus belles génisses naissent là sur un plateau béni par la nature intacte.

Meurtris par la crise provoquée par les bovins anglais, l'association Terres en Fête, les FDSEA et CDJA de l'Aveyron, de la Lozère et du Gard et l'association des Produits de l'Aubrac montreront aujourd'hui leur savoir faire et leur goût du combat.

Fiers de leurs bêtes, fiers de leur terre, fiers

de leurs méthodes d'élevages ancestrales et irréprochables, ils ont décidé de frapper un grand coup. Ils offriront ce soir, à l'arrivée de l'étape finale de l'Espérou, une génisse Fleur d'Aubrac.

Un prix unique, certes. Mais plus symbolique qu'anecdotique, les paysans - les vrais - témoignent ainsi de la confiance qu'ils ont en leur savoir-faire. Cette viande est exactement le contraire d'un produit banalisé, standardisé.

La Fleur d'Aubrac est parmi les meilleures viandes du monde. Fruit de la terre et de l'attachement des hommes pour cette terre, elle est aussi la réussite de tout un «pays» qui aime la vie et veut continuer à vivre en régaland les gourmets. Rustique ? La Fleur d'Aubrac. Rustique ! Toujours...



Devant Jacques Blanc, président du Conseil Régional, de MM. Roger Bène, directeur général du «Midi Libre»; Dominique Ressousche, président de la F.D.S.E.A; M. Raymond Fontugne, président de l'association des Produits de l'Aubrac, M. Hermet, éleveur à Le Buisson, du GAEC de Combettes, présente «Marguerite», magnifique génisse Fleur d'Aubrac, dans une robe canelle qui paraît très impressionnée et semble réserver la beauté de ses yeux doux en amande, délicatement ourlés de noir pour son futur propriétaire... l'heureux gagnant du Grand Prix.

Communiqué

La distribution

■ La coopérative des bouchers de l'Hérault regroupe une trentaine de bouchers qui commercialisent les génisses «Fleur d'Aubrac» sur le département de l'Hérault. Mais également chez des bouchers de Lozère, d'Aveyron et du Gard. Sans oublier la région parisienne.

Département de l'Hérault

Sébastien BOURRAS, J.-P. MAHE, Aiguelongue Traiteur, Roland EUZET, Pierre JOURDAN, Gabriel GINIEZ, Ansdre REINARD à Montpellier.

Freddy DAVID, à Lespignan.
Jean-Pierre DURAND, à Sète.
Roland EUZET, à Prades-le-Lez.
Michel GRAS, à Teyran
Patrick HOUOT, à Pignan.
F. MARTINEZ, à Villeneuve-les-Béziers.
Josiane MONDON, à Saint-Jean-de-Védas.
Gilles TROCELLIER, à Saint-Drézéry.
Roland VALETTE, à Lunel.
Ludovic RICOME, à Saint-Bauzille.
André REINARD, à La Grande-Motte.
S.a.r.l. DENIS, à Frontignan.
Antoine RONDA, à Sète.
Daniel GRAS, St-Clément-de-Rivière.
Claude GRES, à Balaruc-les-Bains.
J.-M. LACOMBE, à Bessan et à Cers.
André MIREVAL, à Mauguio
André SIRE, à Béziers.
Olivier VITOU, à Pérols.
Karl BECHARD, à Lunel.
Jean-Luc MAURIN, à Bassan.

Département du Gard

Nicolle MEYNIER, à Bessèges.

Département de la Lozère

FAVY Père et Fils (Champion) à Marvejols.

Département de l'Aveyron

Boucherie GAMEL à Réquista et à Villefranche-de-Panat.

Boucherie BLANQUET, à Rodez.
Hôtel de l'Aubrac (Brouzes) à Laugiole.

LA PRODUCTION

Elle est assurée par 200 éleveurs réunis autour de quatre groupements de producteurs répartis sur deux départements Aveyron-Lozère

- 1 CEMAC**
Place du Foiraill, 12210 LAGUIOLE
- 2 BOVI PLATEAU CENTRAL**
2, rue Pasteur 12000 RODEZ
- 3 COOP. VELAY GEVAUDAN**
48170 CHAUDAUYRAC
- 4 SICA MONTAGNE**
1, avenue du Père Coudrin - 48000 MENDE

L'évolution de la production depuis 1992

Année	Nombre de têtes
1992	425
1993	670
1994	845
1995	900

Principaux objectifs pour 1996

- dépasser le seuil de 1.000 génisses
- obtenir le signe officiel de qualité: le certificat de conformité du produit (C.C.P.) associé à une indication géographique protégée (I.G.P.)

Contacts

- **Terres en fêtes: président fondateur, Eric Barraud, Maison de l'Agriculture, 7, rue Bernard-Aton, B.P. 144, 30011 Nîmes Cédex. Tél. 66.67.08.12; Fax 66.21.68.24.**
Vocation: aider à valoriser l'image, les fonctions territoriales et économiques de l'élevage français dans son ensemble.
- **Distribution: CO.BO.34, Maison de la Boucherie, 371, Av. du Marché-Gare, 34000 Montpellier.**
- **Association des Produits de l'Aubrac, 1, av. du Père-Coudrin, 48000 Mende, Tél. 66.49.11.47; Fax 66.49.05.33. Président M. Fontugne, tél. 66.32.14.00.**

NUMERO 506 - 13 MAI 1999 - 6 F

7^{ème} Fête de la transhumance

Dimanche 23 mai 99
Col de Bonnecombe

De 12 H à 17 H : passage des troupeaux

Toute la journée : exposition, vente de produits régionaux et pêche au lac de Bonnecombe

Voir programme détaillé dans le supplément

REUSSIR

LE REVEIL

LOZERE

■ Châteauneuf de Randon

Succès pour le Parm

Mardi 27 avril dernier, le comité de pilotage du Parm conduit par la MSA dressait son bilan de 5 années d'actions sur le canton de Châteauneuf de Randon. La population s'est bien mobilisée pour mener des actions dans différents domaines, agriculture, enfance, patrimoine, etc...

(Page 3)

■ Collecte des plastiques

Les prévisions doublées

Depuis le début de la collecte expérimentale des plastiques, déjà près de 100 tonnes ont été collectées, ce qui correspond au double des prévisions. Ce succès est le résultat de la mobilisation de chacun et n'est sans doute pas fini puisque la collecte se poursuit.

(Page 6)

■ International

Embargo sur le boeuf américain

Une étude scientifique aurait permis de déceler l'existence d'une hormone cancérigène dans des viandes produites aux Etats-Unis. Les américains contestent cette analyse et menacent l'Union Européenne de représailles.

(Page 7)

■ Leaders

"Pour une campagne vivante"

Lors du congrès de la FDSEA qui s'est tenu à Marvejols le 7 avril dernier, Luc Guyau, président de la FNSEA, s'était engagé à répondre aux questions de la salle. Promesse tenue : voici dans ce numéro et dans les deux prochains ses réponses.

(Page 16)



Fleur d'Aubrac

Trouver de nouveaux débouchés



Avec 1086 génisses fleur d'Aubrac commercialisées, l'activité de l'association des produits de l'Aubrac est restée stationnaire en 1998. Même si des efforts restent encore à faire de part et d'autre, tous les acteurs de la filière s'accordent à en reconnaître le succès

et à envisager son développement en recherchant de nouveaux débouchés. Pour 1999, la filière devra porter ses efforts sur la communication afin de mieux faire connaître son produit.

(Page 4)

■ CERL

Polémique autour de la commercialisation

La qualité est la seule planche de salut pour l'agriculture lozérienne. Encore faut-il qu'elle soit correctement valorisée par des débouchés rémunérateurs. Et dans ce domaine, il y a encore fort à faire pour qui veut s'en donner les moyens. Tel est en substance le message délivré lors de l'assemblée générale du Centre d'économie rurale qui

s'est tenue à Mende le 7 mai dernier.

Pour Christian Malavieille, président de la structure "cette politique de qualité et d'identification prend tout son sens face à la réforme de la PAC."

(Page 5)

■ Journée régionale de l'apprentissage

Des projets pour la Lozère

Avec plus de 11 000 apprentis au 1^{er} janvier 1999 contre seulement 8 000 il y a 5 ans, l'apprentissage est en bonne voie de réussite dans le Languedoc-Roussillon. Une fois n'est pas coutume, la journée régionale de l'apprentissage qui se tient chaque année, s'est déroulée cette fois-ci en Lozère, le 5 mai dernier. Il faut dire que dans ce

domaine de formation, le département ne manque pas de projets, tant dans le secteur des métiers que dans le secteur de l'agriculture. Une table ronde était d'ailleurs organisée sur le sujet au CFA de Marvejols, en présence de Jacques Blanc, président du Conseil régional.

(Page 8)

Agri Infos

Fleur d'Aubrac

Trouver de nouveaux débouchés

Avec 1 086 génisses Fleur d'Aubrac commercialisées, l'activité de l'association des produits de l'Aubrac est restée stationnaire en 1998. Même si des efforts restent encore à faire de part et d'autre, tous les acteurs de la filière s'accordent à en reconnaître le succès et à envisager son développement en recherchant de nouveaux débouchés.



Fleur d'Aubrac

Pour 1999, la filière devra faire porter ses efforts sur la communication pour mieux faire connaître son produit.

■ Depuis la création de Fleur d'Aubrac en 1992, le nombre de génisses commercialisées par la filière n'a cessé de progresser, passant de 425 l'année de sa création à plus de 1 000 sur les deux dernières années. Si 1997 avait connu une augmentation significative d'activité avec 1 098 génisses commercialisées, 1998 est restée stationnaire à 1 086 génisses vendues.

Une situation que Gabriel Cabiron, président de la coopérative des bouchers de l'Hérault (Cobo 34) n'a pas manqué d'apprécier. «Même si la filière ne s'est pas développée en nombre l'an passé, elle n'en reste pas moins un exemple», affirme-t-il, «puisque les partenaires sont capables de se mettre régulièrement autour de la table pour discuter des problèmes.»

PÉRIODES DE DÉFICIT

Et des problèmes, malgré les efforts de chacun, il en reste toujours. Ce n'est pas nouveau, la plus grosse difficulté reste d'arriver à faire correspondre la demande des bouchers à la production des éleveurs et ce, tant en nombre

d'animaux qu'en qualité de carcasse. «Il y a toujours des périodes où la filière est déficitaire, notamment de mi-octobre à décembre», précise Philippe Crouzet, directeur de Cobeval, «tandis qu'à d'autres moments, nous sommes plutôt en «surchauffe». Et quand on parle de régularité, il s'agit aussi d'arriver à servir tout au long de l'année le boucher avec la qualité de carcasse qu'il désire, tant en poids qu'en état d'engraissement. S'il veut une génisse de 350 kg, c'est qu'il a la capacité de vendre cette quantité là dans son magasin, à 10 kg près. Il ne s'agit donc pas de lui livrer une carcasse de 400 kg !»

UTILISATION FRAUDULEUSE

Mais il est un autre problème qui secoue également la filière : l'utilisation frauduleuse du nom Fleur d'Aubrac. Raymond Fontugne, président de l'association, s'en indigna : «On nous signale régulièrement des bouchers et même des restaurateurs qui se servent de l'appellation et de l'image de qualité

qu'elle véhicule, sans pourtant en avoir dans leur frigo, ou alors de manière très occasionnelle. Il est vrai que, jusqu'à présent, nous n'avons pas réagi mais il devient urgent de prendre les mesures nécessaires : de telles pratiques pénalisent l'ensemble de la filière.»

En 1998, comme pour les années précédentes, c'est la Cobo 34 qui est restée le principal débouché de la filière, avec près de 700 génisses vendues. Les bouchers de Lozère et d'Aveyron ainsi que le magasin Champion de Marvejols ont pour leur part écoulé 335 animaux tandis que le débouché des détaillants

parisiens a légèrement fléchi (56 génisses vendues contre 71 en 1997). Mais cette situation ne se veut pas figée. «Pour 1999, nous devons rechercher de nouveaux partenaires pour trouver de nouveaux débouchés, que ce soit au niveau local ou en région parisienne» affirme Raymond Fontugne «je lance donc un appel aux bouchers...»

Mais le développement des ventes passe aussi par une meilleure communication sur le produit et sur la filière. «Nous avons des efforts à réaliser dans ce domaine» poursuit Philippe Crouzet, «aussi bien dans les lieux de vente qui distribuent déjà le produit que sur des supports tels que la presse régionale qui peuvent le faire connaître. C'est donc au programme de l'année à venir.»

STATU QUO SUR L'IGP

Nul doute non plus que la demande d'IGP en cours (Indication géographique de provenance) devrait avoir des conséquences positives sur la filière. Le dossier est cependant en statu quo, comme l'a expliqué Antoine Raymon, président de l'association des viandes bovines de l'Aubrac (Avba) en charge de l'affaire. «La commission des labels de mars aourné le dossier en demandant à l'association de revoir sa copie sur deux points»

détaille-t-il, «le premier concerne le nom lui-même qui, selon elle, prête à confusion. Donc, plutôt que Viande bovine Aubrac, cela deviendrait Viande bovine du pays de l'Aubrac. Le second point concerne la transhumance dont il faut expliquer plus précisément la relation dans le système d'exploitation de l'Aubrac. Bref, rien d'insurmontable.»

Les partenaires entendent bien continuer sur cette voie qui leur permettra alors d'utiliser au mieux la CCP (Certification conformité produit) déjà acquise.

Des aides à la régularité

Philippe Crouzet a profité de cette assemblée générale pour annoncer une nouvelle aide financière aux éleveurs. «Dans le cadre des financements du Plan Massif-Central, en partenariat avec l'OIV, une aide importante devrait pouvoir être apportée aux éleveurs sur les deux prochaines années» a-t-il affirmé. «La réunion de travail du 18 mai prochain devrait statuer sur les montants et les modalités de mise en oeuvre. On sait toutefois qu'elle pourrait être modulée selon les périodes de l'année, afin d'encourager les éleveurs qui font des efforts de régularité dans leur production.»

Syndicat Abondant

Voyage au berceau de la race

Une douzaine d'éleveurs lozériens se sont rendus à Megève, lors du concours spécial abondant, les 10 et 11 avril derniers. Impressions de voyage.

■ Si la Haute-Savoie reste le berceau de la race Abondance, d'autres départements ont atteint un niveau génétique intéressant. Pour preuve la présence au concours spécial abondant de quelques éleveurs du Massif-Central, dont certains, parmi nos voisins proches, ont même été primés. Il s'agit d'une génisse de Haute-Loire, appartenant à Joseph Tollance (Landes), qui remporte la section des lères lactations à 100 jours ; elle affiche 3 012 kg de lait à 37,7 et 37,9. La seconde venait du Cantal, de l'élevage de Michel Pitot (Ruynes en Margeride) :

Jonquille (Tintouin/Tinbut) termine seconde de la section des lères lactations terminées avec des performances de 5 278 kg de lait à 39,5 et 33,8. Les éleveurs lozériens ont pu constater une nette amélioration de la mamelle des animaux présentés, ainsi qu'une amélioration des performances : certains animaux affichaient des lactations supérieures à 9 000 kg, malgré la rusticité de la race.

SECHAGE EN GRANGE

Deux visites de ferme ont complété ce voyage. Une des exploitations a aménagé une grange traditionnelle à faible coût où elle réalise du séchage en grange pour atténuer les caprices du temps lors de la récolte. Le foin, ramassé avec une auto-chargeuse, puis soufflé dans la grange sur un

caillebotis bois, est séché par une gaine en bois munie d'un extracteur en bout, sortant l'humidité. A noter que l'ensilage (maïs ou herbe) est interdit.

Les 18 laitières du troupeau et leur suite sont inséminées en race pure, avec parfois l'aide d'un taureau abondant pour assurer les retours en alpage.

Le lait est collecté tous les jours pour faire du fromage : son prix de base varie de 2,30 F à 2,70 F suivant la saison.

Ce voyage a également été l'occasion de rencontrer des éleveurs qui mettent en vente chaque année des génisses amouillantes. Par l'intermédiaire du syndicat, il pourrait donc se réaliser des achats dès cet automne. Certains n'ont d'ailleurs même pas voulu attendre cette échéance et ont acheté des animaux sur place.

Des professionnels de la traite à votre service : conseils de spécialistes, pièces d'origine, révision d'entretien...



Proximité et qualité du service chez votre concessionnaire :

BUISSON et Fils

15, bd Britexte
48000 Mende
Tél. 04.66.65.12.42

Tout le service dont vous avez besoin pour la traite au quotidien.

WESTFALIA

Le progrès dès maintenant

FETE DE LA TRANSHUMANANCE



Col de Bonnecombe-Lozère

DIMANCHE 23 MAI 99

Association «AUBRAC SUD LOZERE»

Avec le soutien
du Conseil général



Avec le soutien
de la région
Languedoc-Roussillon



A Plagnes, chez Elisabeth et André Cayrel

La «fine fleur» de l'Aubrac

Depuis 1991, Elisabeth et André Cayrel, éleveurs de bovins à Plagnes, commune de Trélans, se sont engagés sur la voie de la qualité reconnue en produisant de jeunes femelles sous appellation «Fleur d'Aubrac». Une façon pour eux d'assurer leur avenir face aux baisses des prix annoncées.

■ C'est à Plagnes, sur les contreforts du plateau aubracois que sont installés Elisabeth et André Cayrel. Là, sur 178 ha, ils élèvent un troupeau à dominante Aubrac de 80 vaches nourrices et leur suite. Traditionnellement, comme beaucoup d'autres éleveurs du secteur, ils produisent du broutard, ces jeunes veaux destinés à être engraisés principalement en Italie. Mais, depuis maintenant 8 ans, le couple d'éleveurs a choisi de s'engager sur le chemin de la qualité reconnue par un signe officiel, en produisant une quinzaine de génisses «Fleur d'Aubrac» par an.



Elisabeth et André Cayrel : Ils produisent une quinzaine de génisses Fleurs d'Aubrac par an.

Un choix qui n'est en fait que la suite logique de l'orientation donnée sur l'exploitation puisque les Cayrel, poussés par l'envie de vendre un produit de qualité supérieure, avaient déjà commencé à engraisser leurs meilleures génisses

pour les vendre à des bouchers locaux. Aussi, est-ce tout naturellement qu'en 1991, ils adhèrent à cette démarche visant à promouvoir les jeunes femelles de races Aubrac ou croisées Charolaises, nées, élevées et abattues sur leur zone d'origine. Pour ce faire, ils ont accepté de s'engager à respecter un cahier des charges bien précis concernant les méthodes d'élevage de leurs animaux.

NOURRIES A L'HERBE

Ainsi, c'est à 8 mois que les futures «élues» subissent un premier tri, en fin de saison de pâturage : elles sont alors sélectionnées sur leur conformation et leur état de développement. «En fait, déjà à la naissance, l'oeil de l'éleveur permet de déterminer les génisses qui pourront faire l'affaire» précise André Cayrel. Car n'est pas «Fleur d'Aubrac» qui veut : à 18 mois, après la deuxième saison de pâturage, les génisses déjà sélectionnées subiront un deuxième test et certaines pourront même s'y faire recaler. Puis elles seront appelées à subir leur sort funeste à l'âge de 24 à 28 mois, pesant alors quelque 340 kg de carcasse, avant

voire même dans les assiettes parisiennes. Durant toute leur période d'élevage, elles n'auront mangé que de l'herbe sous ses différentes formes (foin, enrubannage, regain) ainsi que des céréales : les meilleures pâtures de l'exploitation leur sont en effet réservées, gage de qualité supplémentaire. Car, pour les deux éleveurs, qui en sont aussi les premiers consommateurs avec leur table d'hôte, la qualité est la motivation première de leur métier, que ce soit dans le domaine de l'élevage ou celui de l'accueil (voir encadré). Et c'est peut être également un moyen de rendre leur avenir plus sûr, au regard des baisses de prix annoncées par la politique agricole actuellement en négociation. Une sorte de pari sur l'avenir...

La Région mise sur l'authenticité

Fleur d'Aubrac, au même titre que d'autres démarches qualité telles que les agneaux Elove pour la Lozère, mais aussi la Rosée de Pyrénées ou encore l'agneau de pays du Languedoc-Roussillon, font partie de la même signature fédérative «Authenticité Languedoc-Roussillon», initiée par le Conseil régional.

Grâce à cette bannière de reconnaissance, que l'on peut retrouver sur les lieux de vente (grandes surfaces comme commerce traditionnel), il s'agit en fait pour la collectivité territoriale de montrer et de promouvoir la diversité et l'authenticité des produits de la région en les rattachant à leur terroir. Car cette signature est avant tout garante d'une origine et d'une certaine méthode de fabrication : elle concerne aussi bien les productions végétales (fleurs, fruits...) qu'animales (viande bovine, ovine) ou même les produits de la mer.

Dans le secteur de la viande plus particulièrement, l'objectif de la Région est faire connaître au consommateur toutes les démarches qui peuvent exister en matière de qualité. Pour le moment en effet, peu de signes officiels existent encore mais la plupart des démarches actuelles s'orientent vers cette reconnaissance, au travers d'actions plus structurées.

Mais, en matière de filières de qualité, l'action de la collectivité ne s'arrête pas à cet aspect promotionnel des produits sur les lieux de vente ou par voie de presse. Elle permet également aux éleveurs qui le souhaitent de s'inscrire dans de telles démarches en contribuant à la modernisation de leur outil de production. Elle participe aussi à la mise aux normes européennes des abattoirs régionaux car ils sont un maillon indispensable de la filière, le seul garant de la traçabilité aujourd'hui réclamée par tous. La Région aide également les structures collectives de producteurs à réfléchir sur les conditions de mise en oeuvre d'une politique de qualité grâce au concours d'un ingénieur spécialisé. En dernier lieu, elle soutient divers concours (concours de races bovines, concours de fromages, de vins, de miels...), sans oublier le réputé salon international de l'agriculture où, chaque année, sur un espace Languedoc-Roussillon, est présentée une large palette de produits régionaux.

Bref, une véritable mise en valeur du savoir-faire des producteurs régionaux.

Publi-rédactionnel

Des gîtes à plus de 1 200 m d'altitude

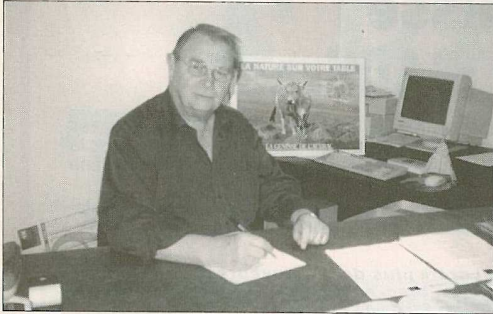
En plus de leur métier d'éleveurs, les époux Cayrel ont développé une activité d'accueil en gîtes ruraux. Une activité qui relève d'ailleurs plus spécialement du domaine d'Elisabeth.

A plus de 1 200 m d'altitude, sur la commune de Trélans, ils ont ainsi aménagé un gîte rural, élu gîte de l'année en 1994, qu'ils louent à la semaine en saison estivale ou au week-end voire à la nuit hors-saison. En pleine nature, ils ont également restauré un ancien buron qui peut accueillir randonneurs et vacanciers tout au long de l'année.

Une table d'hôte, où la viande Fleur d'Aubrac trouve tout naturellement une place de choix dans les menus, vient compléter les possibilités d'accueil.



M. Cabiron, boucher de l'Hérault «Il faut sécuriser le client»



Créée en mars 1992, la Coopérative des Bouchers de l'Hérault (Cobo 34) réalise 90% de son chiffre d'affaires en Fleurs d'Aubrac, ce qui a représenté 700 à 800 animaux l'an passé. Une initiative jugée positive par le président M. Cabiron qui y voit une façon de sécuriser le consommateur. Rencontre.

La coopérative des bouchers de l'Hérault est l'un des principaux débouchés pour les génisses Fleur d'Aubrac. Rien d'étonnant, puisqu'elle est partie prenante de cette filière de qualité depuis son origine. M. Cabiron, son président, se souvient : «tout a commencé durant l'été 1991. J'ai alors été contacté par une délégation composée de membres de l'administration régionale et de Languedoc Roussillon Elevage qui s'interrogeaient sur l'opportunité de mettre en place une filière viande de qualité pour valoriser les jeunes femelles croisées Aubrac et Charolaises. Etant d'origine à la fois aveyronnaise et lozérienne, je ne pouvais que souscrire à cette idée !»

LES PREMICES DE L'IDENTIFICATION

Et c'est ainsi que l'histoire débute. Bouchers et éleveurs au travers de leurs groupements respectifs (la Cemac pour l'Aveyron et Sica Montagne pour la Lozère) se rencontrent dès la rentrée pour mettre leur plan d'action sur pied. Première étape, la création de l'association Fleur d'Aubrac. «C'est la première initiative du genre, regroupant éleveurs et bouchers autour d'un même objectif» précise M. Cabiron, «un seul regret, cependant, c'est que les départements voisins n'aient pas adhéré à la démarche.»

Puis, dès le début de 1992, un cahier des charges se met en place pour permettre une meilleure adéquation entre les besoins des bouchers et la production des éleveurs. Déjà,

bien avant les problèmes de vache folle, on commence à parler de l'origine des animaux et de la traçabilité. La coopérative des bouchers, baptisée Cobo 34, voit le jour dans la foulée, regroupant 19 membres sous forme de Sarl coopérative artisanale.

Bien sûr, tout n'est pas rose au départ. Seulement 10% des bouchers de l'Hérault suivent le mouvement et, du côté des éleveurs, la qualité escomptée n'est pas toujours au rendez-vous. Pourtant, bon an mal an, la Fleur d'Aubrac fait son chemin. «De 300 génisses commercialisées au départ, on est passé aujourd'hui à environ 800. On peut donc parler de réussite» affirme sans hésiter le président des bouchers : «quant aux éleveurs, il faut bien avouer qu'ils ont également réalisé de gros progrès, même s'il reste encore des efforts à faire. En effet, ici, dans le Sud, on aime la viande pas trop grasse. Or, les Aubrac ont tendance à faire du gras... A ce sujet, le choix de l'abattoir de Marvejols comme principal outil de la filière n'est pas le fruit du hasard : cela permet justement aux éleveurs d'aller se rendre compte sur place de ce que devient leur production.»

CREER UN CLIMAT DE CONFIANCE

Au bout du compte, M. Cabiron juge l'initiative plutôt positive, même s'il reste encore à régulariser le mieux possible la production en qualité comme en quantité. «On ne peut que se féliciter de cette filière et d'en avoir eu l'idée avant l'apparition de la vache folle» explique-t-il, «durant cette crise, les bouchers qui vendaient de la Fleur d'Aubrac s'en sont mieux sortis car les clients avaient confiance : ils savaient d'où venaient les animaux. Je pense en effet que, pour créer un climat de confiance réciproque, il est très important que le consommateur puisse être servi avec des animaux toujours de même origine. Même si c'est un peu plus cher, cela apporte une certaine sécurité à la clientèle qui peut alors venir avec l'esprit tranquille. Et ça, dans le contexte actuel, c'est un plus loin d'être négligeable.»

BUFFLO, C'EST VISIBLEMENT L'ALIMENT QU'IL VOUS FAUT.

UNICOR

VOTRE PARTENAIRE ÉLEVAGE EN LOZÈRE AUMONT AUBRAC / CHATEAUNEUF DE RANDON / MARVEJOLS / MENDE

Un projet - Une formation - Un emploi

Trois filières

Scientifique et technologique	Professionnelle	Supérieure
Vous êtes en 3^{ème} ou en 2^{ème}	Vous êtes en 3^{ème}	Vous avez un Bac
<ul style="list-style-type: none"> - Préparez un Bac S Biologie Ecologie - Préparez un Bac STAE Production animale (optionnel proposé à la rentrée 2010) - Entrez en seconde EGT, 1^{ère} S ou 1^{ère} STAE - Options : Equitation, occitan - Débouchés : poursuite d'étude en BTS PA, IUT, grandes écoles 	<ul style="list-style-type: none"> - Préparez un BEPA CPA Conduite des productions agricoles - Options : Agriculture biologique (projet), équitation, occitan - Débouchés : ouvrier agricole, poursuite d'étude en Bac pro - Préparez un Bac PRO CGEA Conduite et gestion de l'exploitation agricole - Options : Equitation, occitan - Débouchés : Installation, ouvrier agricole spécialisé, poursuite d'étude en BTS PA 	<ul style="list-style-type: none"> - Préparez un BTS PA Productions animales - Recrutement : sur dossier - Modules d'initiative locale : Production laitière ovine - Production de viande bovine - Production de chevaux de sang - Débouchés : Technicien d'élevage, technicien commercial, employé spécialisé, éleveur.

Renseignez vous

Lycée Bouldoire
2, avenue des Martyrs de la Résistance - 48100 Marvejols - Tél. 04.66.32.07.42 Fax 04.66.32.06.59
Email : Bouldoire@wanadoo.fr
<http://perso.wanadoo.fr/lycee.agricolebouldoire/>



Chez votre boucher

La Génisse "Fleur d'Aubrac"

Des bienfaits du climat, de la richesse et du savoir faire des hommes est née la race Aubrac, saine, forte, rustique. Son croisement avec la Charolaise, belle productrice de viande, a généré une génisse fine fleur de la qualité, baptisée "Fleur d'Aubrac".

La viande de génisse "Fleur d'Aubrac" apporte tous les plaisirs gustatifs d'une finesse exquise et d'une saveur naturelle.

Aujourd'hui, en Lozère plus de 80 éleveurs produisent des génisses Fleur d'Aubrac en partenariat avec COBEVIAL (Coopérative bétail et viande de Lozère) et l'Association des produits de l'Aubrac.



Vous trouverez la Fleur d'Aubrac dans les meilleures boucheries

Aveyron

- Hôtel de l'Aubrac (Brouzes) - Laguirole
- Blanquet - Rodez
- Garnel - Villefranche de Panat

Hérault

- Aiguelongue traiteur - Montpellier
- Karl Bechard - Lunel
- Sébastien Bourras - Montpellier

- Raymond Combemale - Montpellier
- Freddy David - 34170 Lespignan
- Michel Delon - Montpellier
- Sarl Denis - Frontignan
- Roland Euzet - Montpellier
- Roland Euzet - Prades-le-Lez
- Gabriel Ginies - Montpellier
- Michel Gras - Teyran
- Daniel Gras - St-Cit-de-Rivière
- Claude Gres - Balaruc-les-Bains
- Pierre Jourdan - Montpellier
- Jean-Marie Lacombe - Cers

- Jean-Marie Lacombe - Bessan
- René Maillard - Sète
- Françoise Martinez - Villeneuve-Les-Beziers
- Jean-Luc Maurin - Bassan
- Joël Melchor - Portiragnes
- Jocelyne Michel - St-Mathieu-de-Trévier
- André Mireval - Maugeio
- Josiane Mondon - St-Jean-de-Vedas
- Georges Notre - Palavas-les-Flots
- Sarl Ricome - St-Bauzile-de-Putoi
- Boucherie Robert - Pignan
- Antoine Ronda - Sète

- Laurent Such - St-Geniès-de-Mourgues
- Gilles Trocellier - Saint-Drezery
- Roland Valette - Lunel
- Olivier Vitou - Perols

Lozère

- Favry Père et Fils - Marvejols
- Roland Flavier - Meyrueis
- Sarl Bonnal - Mende
- Boucherie Devèze - Mende
- Boucherie Pagès - St-Chély d'Apcher
- Boucherie Souchon - Nasbinals

SAINT-CHÉLY-D'APCHER

■ Voyage

Les Chevaliers gourmands à Bercy



Une grande journée dans la capitale pour la délégation de la Confrérie des chevaliers gourmands du Gévaudan qui a participé à cette manifestation, à "l'authentique" qu'est la descente, en sapinière (barques à fond plat), depuis le Massif-Central jusqu'à Paris.

Des embarcations qui ont mis plusieurs semaines pour pouvoir, enfin, s'amarrer, comme autrefois, sur ce quai de Bercy qui voyait décharger, arrivant par voie d'eau, toutes ces denrées et autres marchandises en provenance du Massif.

Le marché qui a suivi, sur le quai en face duquel s'élevait la Grande bibliothèque de France, et qui fut suivi d'un buffet, a permis aux Parisiens, et, apparemment ils n'en furent pas tous informés à temps, de déguster tous ces produits arrivant de l'Auvergne et du Gévaudan.

Parmi ceux-ci, le "mitonné de fleur d'aurac aux senteurs de la Margeride", sur une recette originale de la Confrérie des chevaliers gourmands du Gévaudan. Mais aussi ces délicieuses fougasses et autres brioches à la réalisation desquelles plusieurs boulangers barrabans, dont MM. Chardaire, Rouzaire et Peschaud notamment, avaient consacré une partie de cette nuit, précédant l'arrivée des sapinières à Paris.

Elles ont embaumé de leur parfum plusieurs compartiments du train qui, au départ de Clermont, après un voyage par route jusqu'à la capitale auvergnate, les ont amenées jusqu'à Paris-Lyon.

Puis de là, sur un "carretou" poussé par le Grand maître et entouré par toutes les confréries, direction les quais de Bercy, où l'arrivée fut très chaude... Pas moins de 40° à l'ombre. De quoi piquer une tête dans la Seine !

Déjà sur les lieux, pour les accueillir avec la joie que l'on devine, une joie

réci-proque, plusieurs personnalités lozé-riennes, dont Raymond Trébuchon, président de ligue Auvergnate et Massif-Central ; Aimé Pignol, président de la Chambre de métiers, qu'accompagnait madame ; Jean-Louis Lyon, directeur de la même Chambre et Francis Castan, président de la Commission tourisme à la Chambre de commerce et d'industrie.

Lozère : les éleveurs de bovins se mobilisent pour faire face à la crise de la vache folle



PAYS DE LOZÈRE



Midi Libre

LOZÈRE

5,00 F ■ N° 20.112 ■ ESPAGNE 200 P

VENDREDI 17 NOVEMBRE 2000

RÉGION

Nîmes

La chute des "négrigie du nougat"

Une organisation trait de forr dividendes de l'exploitation de vendeurs à la sauvette. Quinze nes interpellées et neuf écrouées.

MIDI INFOS

Prix Taittinger
Un Biterrois couronné

Vache folle : l'Etat visé par les victimes

Les deux premières plaintes de familles françaises pour « empoisonnement ». Une affaire inquiétante qui rappelle celle du sang contaminé

FRANCE 20

TERRES FERMES

En cette période de craintes alimentaires

"Fleur d'Aubrac", un gage de qualité vraiment certifiée

Le travail déjà réalisé devrait permettre à la viande bovine lozérienne de sortir du lot

■ Alors que la viande bovine subit, ces dernières semaines, une sérieuse baisse de la consommation à l'ombre du spectre de la vache folle, des secteurs semblent un peu épargnés.

Ainsi, les filières qualité démarquées tirent un tant soit peu leur épingle du jeu. Origine de l'animal connue, modes de production régis par des cahiers des charges précis, voilà autant d'atouts qui apportent désormais une certaine sécurité au consommateur.

Fleur d'Aubrac fait partie de ces filières préservées. Fleur d'Aubrac, ce sont des génisses (jeunes vaches n'ayant pas encore vêlé) nées de mères Aubrac et de père Aubrac ou Charolais. Elles sont élevées selon les méthodes traditionnelles des zones de montagne, c'est à dire qu'elles alternent des périodes passées en étable et d'autres au pâturage. Elles sont nourries

d'herbe, de fourrages produits sur les exploitations et sont abattues à un âge compris entre 24 et 42 mois. Bref, pour bénéficier de l'appellation Fleur d'Aubrac, elles doivent être nées, élevées, abattues en Aubrac et respecter ce cahier des charges.

- ▶ Génisses nées, élevées et abattues en Aubrac
- ▶ Manque de matière première
- ▶ Des contrôles effectués au hasard chez 10 % des éleveurs

Depuis la création de la filière, en 1992, le nombre d'animaux commercialisés sous le label n'a cessé de croître pour se stabiliser, ces dernières années, et ce, malgré des crises alimentaires à répétition, aux alentours de 1 100 génisses vendues chaque année. Rappelons que le principal client de la filière reste la coopérative des bouchers de l'Hérault (COBO 34) pour 65% des animaux produits, suivie du magasin Champion de Marvejols (100 à 120 génisses vendues par an), de quelques bouchers locaux et parisiens.

Et la raison de cette stagnation n'est pas le manque de clients, bien au contraire, mais plutôt un manque de matière première. Comme le souligne Gabriel Cabiron, président de la COBO et l'un des initiateurs de la filière, « quand on a démarré, le seul souci



Une génisse "Fleur d'Aubrac" élevée avec des méthodes authentiques et traditionnelles.

était de trouver des débouchés. Aujourd'hui, c'est l'inverse : la filière n'est même pas capable de fournir régulièrement son principal client. Alors, répondre aux sollicitations extérieures que l'on a en ce moment, il n'est même pas question d'y penser ! La balle est désormais dans le camp des éleveurs... »

Des éleveurs qui, jusqu'à ces dernières semaines, avaient plutôt tendance à préférer vendre des animaux maigres du fait d'un marché porteur. Philippe Crouzet, directeur de la coopérative Cobeval 48, le précise : « Nous sommes en permanence sur le fil du rasoir par rapport à la demande et surtout durant les périodes critiques, c'est à dire en été et en fin d'année, où nous manquons vraiment de manquons de marchandise. Or, pour satisfaire la clientèle, il faut être capable de la servir 52 semaines par an ».

Définir exactement la zone de production

Et le phénomène est d'autant plus crucial que, psychose listeria et autre vache folle aidant, le consommateur a tendance à se tourner vers des produits identifiés. Consciente de cet atout bien avant l'heure, la filière Fleur d'Aubrac a décidé, dès 1996, de jouer la carte de la certification et de l'origine. Elle s'est donc engagée sur la voie de la CCP (Certification conformité produit) qui garantit au consommateur un mode de production à l'aide d'un cahier des charges et de l'IGP (Indication géographique protégée) qui garantit une origine, celle de la "Viande bovine du pays de l'Aubrac". Malheureusement, avant de voir aboutir les dossiers, le chemin est long et les procédures complexes. Il aura fallu plus de 4 ans pour qu'une solution se dessine.

Malgré tout, le bout du tunnel semble proche : le cahier des charges relatif à la CCP devrait être validé en fin

d'année. L'ensemble des élevages adhérant à la démarche devront donc être qualifiés. Pour ce faire, ils recevront la visite d'un technicien afin de vérifier la conformité de l'élevage au cahier des charges et de déterminer les points à améliorer s'il y a lieu. L'éleveur, pour sa part, doit également s'engager à respecter le dit cahier des charges qui traite de l'identification des animaux, de leur logement, de la race, de la conduite du troupeau, de l'aspect sanitaire...

Mais l'éleveur n'est pas le seul concerné : l'ensemble des structures de la filière doivent elles aussi être habilitées : groupement de producteurs, abattoirs, bouchers, marchands d'aliments... Et, pour bien verrouiller le système, outre les contrôles en interne, un organisme certificateur extérieur réalisera des contrôles au hasard chez 10 % des éleveurs. Pour que la sécurité et la traçabilité soient maximales.

Restera ensuite encore à définir exactement la zone de production. Mais là, c'est une autre histoire... ●

Face à la crise de la vache folle les éleveurs bovins prennent leur avenir à bras-le-corps

L'intersyndicale des métiers de la production bovine s'est réunie dernièrement pour une cellule de crise. La vache folle inquiète à juste titre tous ces professionnels. Pour redonner confiance aux consommateurs, ils ont décidé, d'un commun accord, d'ouvrir les portes de leurs exploitations, mais aussi celles des abattoirs du département

■ « Nous ne produisons pas de la merde et nous allons le prouver en ouvrant les portes de nos élevages et de nos abattoirs à tous ceux qui souhaitent plus d'informations sur notre filière ». Les éleveurs sont excédés par la psychose ambiante qui règne autour de la viande de bœuf. Ils entendent mettre fin à des rumeurs qui salissent leur métier d'homme de la terre.

« Nous n'avons jamais constaté de cas d'ESB chez nous parce que nous n'utilisons pas de farines animales. Il existe en Lozère des labels

qualité qui nous permettent d'être au-dessus de toutes suspicions. Nous allons nous battre pour reconquérir la confiance des consommateurs mais aussi nous porter partie civile et condamner toute personne qui salirait notre profession en trichant », lance Dominique Ressouche, le président de la FNSEA Lozère.

Autour d'une table tous les représentants d'une profession font cause commune face aux événements qui menacent tout le secteur de la production de viande bovine.

Jean-Louis Pagès, les représentants des bouchers de Lozère explique : « Pour l'instant pas encore la crise de la vache folle. Nous vendons des animaux de la région en totale transparence. De plus il est bon de rappeler que les muscles ne sont pas porteurs du prion ».

La Lozère ne semble donc pas encore touchée par la pandémie de la maladie de l'ESB.



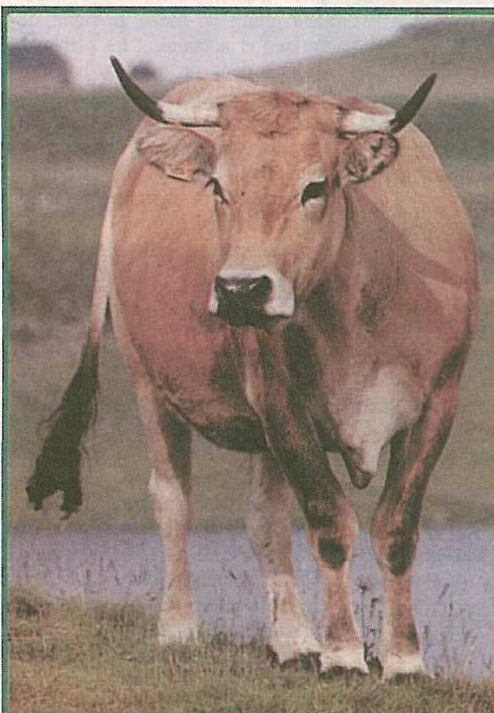
Les professionnels se mobilisent et communiquent.

Grandes surfaces et boucheries traditionnelles ont encore la confiance des consommateurs.

Les abattoirs sont confrontés à d'autres problèmes. Si à Marvejols tout va pour le mieux, à Langogne c'est la catastrophe. La direction enregistre une baisse de 50 % d'activité. On y frôle le chômage technique. Tout ceci n'a rien à voir avec la conjoncture lozérienne. Les clients de la structure Langonnaise se situent principalement sur la frange méditerranéenne où la crise déferle comme une lame de fond.

Christian Morlas, le directeur de l'abattoir de Marvejols rappelle : « Les vaches françaises sont les plus surveillées du monde. Des examens ante mortem éliminent toutes les bêtes suspectes. En France nous trouvons des cas d'ESB parce que nous les cherchons, ce n'est pas le cas de tous nos partenaires européens ». •

J.-P. A.



Champion
MARVEJOLS

- Génisses nées de mère de race AUBRAC
- Élevage traditionnel alternant pâturage et étable
- Animaux abattus à Marvejols

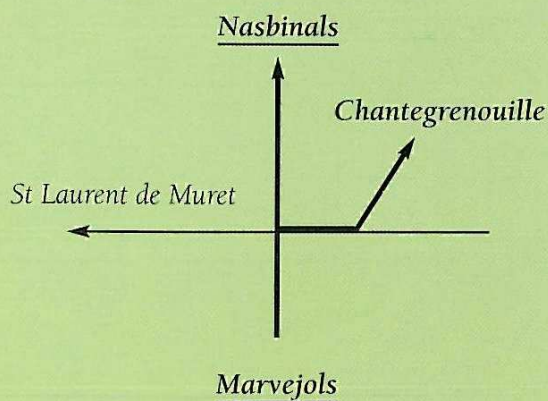
Champion
MARVEJOLS



**un partenariat
depuis 5 ans !!!!**

27 MAI 2002 :
JOURNEE DU 10EME ANNIVERSAIRE DE LA GENISSE FLEUR D'AUBRAC

Accès : Sortie A75 Marvejols,
direction St Laurent de Muret



HELIANTHE



REGION
MIDI
PYRENEES



REGION
LANGUEDOC
ROUSSILLON
PRODEXPORT



REGION
MIDI
PYRENEES



REGION
LANGUEDOC
ROUSSILLON
PRODEXPORT



A l'occasion
des 10 ans de la Génisse Fleur d'Aubrac
et de l'obtention
de la Certification de Conformité de Produit,

Jacques BLANC
Président de la Région Languedoc-Roussillon,

Martin MALVY
Président de la Région Midi Pyrénées

Antoine RAYMON
Président de l'Association Viande Bovine
du pays de l'Aubrac

Raymond FONTUGNE
Président de l'Association des produits
de l'Aubrac

vous invitent à fêter ces événements

le **LUNDI 27 MAI 2002**
à partir de 10h 00
à
Chantegrenouille, Saint-Laurent-de-Muret
(Lozère)

Programme :

- | | |
|-------------------|---|
| 10 h 00 / 12 h 00 | Présentation de la filière
"Fleur d'Aubrac", visite guidée
de l'exploitation. |
| 12 h 00 | Discours. |
| 12 h 30 | Apéritif. |
| 13 h 00 | Menu dégustation
"Fleur d'Aubrac". |

27 MAI 2002 :
JOURNÉE DU 10ÈME ANNIVERSAIRE DE LA GÉNISSE FLEUR D'AUBRAC

10ème anniversaire de la Génisse Fleur d'Aubrac



Lundi 27 Mai 2002
« Chantegrenouille »

Dossier de Presse

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

1 – Présentation de la « Fleur d'Aubrac »

- Sa fiche d'identité et ses particularités
- Sa distribution
- Organisation de la filière
- Le savoir-faire des éleveurs
- L'engagement dans la qualité de tous les acteurs de la filière

2 – La sécurité alimentaire et la filière bovine du département de la Lozère

3 – Le discours de M. Jacques Blanc, Président de la Région Languedoc-Roussillon sur la sécurité alimentaire

4 – Le discours de M. Fontugne, Président de l'Association des Produits de l'Aubrac

LA FLEUR D'AUBRAC, UN PRODUIT UNIQUE ET ORIGINAL

Fiche d'identité

NOM

FLEUR D'AUBRAC

LIEU DE NAISSANCE

Le pays de l'Aubrac tel que défini dans l'IGP (Indication Géographique Protégée)

SIGNES PARTICULIERS

- Sa robe cannelle ou gris fauve
- Sa race issue d'une mère Aubrac et d'un père Charolais
- Son âge génisse de 24 à 42 mois

SON MODE D'ELEVAGE

Issu du savoir-faire ancestral des éleveurs du pays de l'Aubrac
Selon une méthode traditionnellement extensive
Dans les pâturages fleuris du pays de l'Aubrac

SON EMBLEME

Le trèfle à 4 feuilles qu'elle arbore dans toutes les boucheries de renom

UNE VIANDE DE QUALITE

- Tendreté de la viande
- Saveur exceptionnelle
- Couleur rouge franc

LA FLEUR D'AUBRAC, UN PRODUIT UNIQUE ET ORIGINAL

L'alliance de la force et de la finesse

Un produit original et unique alliant le meilleur de deux races à viande.

- La mère est de race Aubrac pure
 - Une race rustique : elle est présente depuis longtemps sur ces territoires aux conditions extrêmes, façonnée par la rigueur du climat (longue période hivernale), le savoir-faire des éleveurs, la conduite en grands troupeaux sur de grands espaces. Elle a une résistance légendaire aux intempéries.
 - L'Aubrac, est une race qui a une aptitude hors du commun à valoriser l'herbe, les espaces pastoraux à la flore variée de ces zones, et une bonne aptitude à la marche : ses muqueuses et ses sabots sont noirs. Sa seule présence est la garantie d'un élevage à la base d'herbe. On l'appelle « la vache accordéon » ! En période difficile, elle sait mobiliser ses réserves, sans mettre en péril ses fonctions vitales, et les reconstituer dès les jours d'abondance revenus.
 - Une race apportant un goût bien spécifique à la viande, ainsi qu'une finesse particulière de ses fibres, reconnue lors de deux années consécutives au Salon de l'Agriculture.
 - Aujourd'hui, par ces caractéristiques, elle est devenue une race d'avant garde.
- Le père est de race Charolaise pure
 - Cette race complète avantageusement la race Aubrac pour permettre une production de viande.
 - Elle apporte la capacité à développer des masses musculaires et une charpente corporelle, ainsi qu'une croissance rapide, avec un peu de gras.
- La Génisse Fleur d'Aubrac est le résultat de la sélection précoce des jeunes femelles exclusivement, issues du croisement de ces deux races. Elles sont ensuite élevées dans ces systèmes extensifs, dont la plupart sont basés sur la transhumance vers les pâturages d'été dès la fin du mois de mai, jusqu'au mois d'octobre.
 - Elles têtent 8 à 9 mois leur mère, qu'elles suivent dans les pâtures, puis sont sevrées en fin d'automne et alimentées avec les ressources fourragères de l'exploitation.
 - Après leur premier hiver passé en étable, avec le reste du troupeau, elles alternent pâture et étable. Elles ont une capacité particulière à croître en valorisant les ressources herbagères et pastorales.

Afin d'obtenir la saveur et la tendreté optimales durant la période de finition (4 mois), leur régime à base d'herbe se poursuit, complété par des céréales.

LA FLEUR D'AUBRAC, UN PRODUIT UNIQUE ET ORIGINAL

La production

EVOLUTION DU NOMBRE DE FLEUR D'AUBRAC COMMERCIALISEES

1992	425
1993	679
1994	849
1995	865
1996	887
1997	1 098
1998	1 086
1999	1 050
2000	1 155
2001	1 206

NOMBRE D'ELEVEURS FLEUR D'AUBRAC PAR GROUPEMENT DE PRODUCTEURS

BOVI PLATEAU CENTRAL	36
CEMAC	148
COBEVIAL	74

	258

DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Un mode de distribution traditionnel

En 1992, La CO. BO. 34 s'est constituée pour fédérer des bouchers autour de la commercialisation de Fleurs d'Aubrac.

Ce choix de boucherie artisanale marque la volonté de se démarquer en distribuant un produit régional de haute qualité.

La CO. BO. 34 est le distributeur le plus important et commercialise en 2001 65% de la production de Fleurs d'Aubrac.

La CO. BO. 34 c'est :

- 50 adhérents
- un chiffre d'affaires de 2.29 millions d'euros

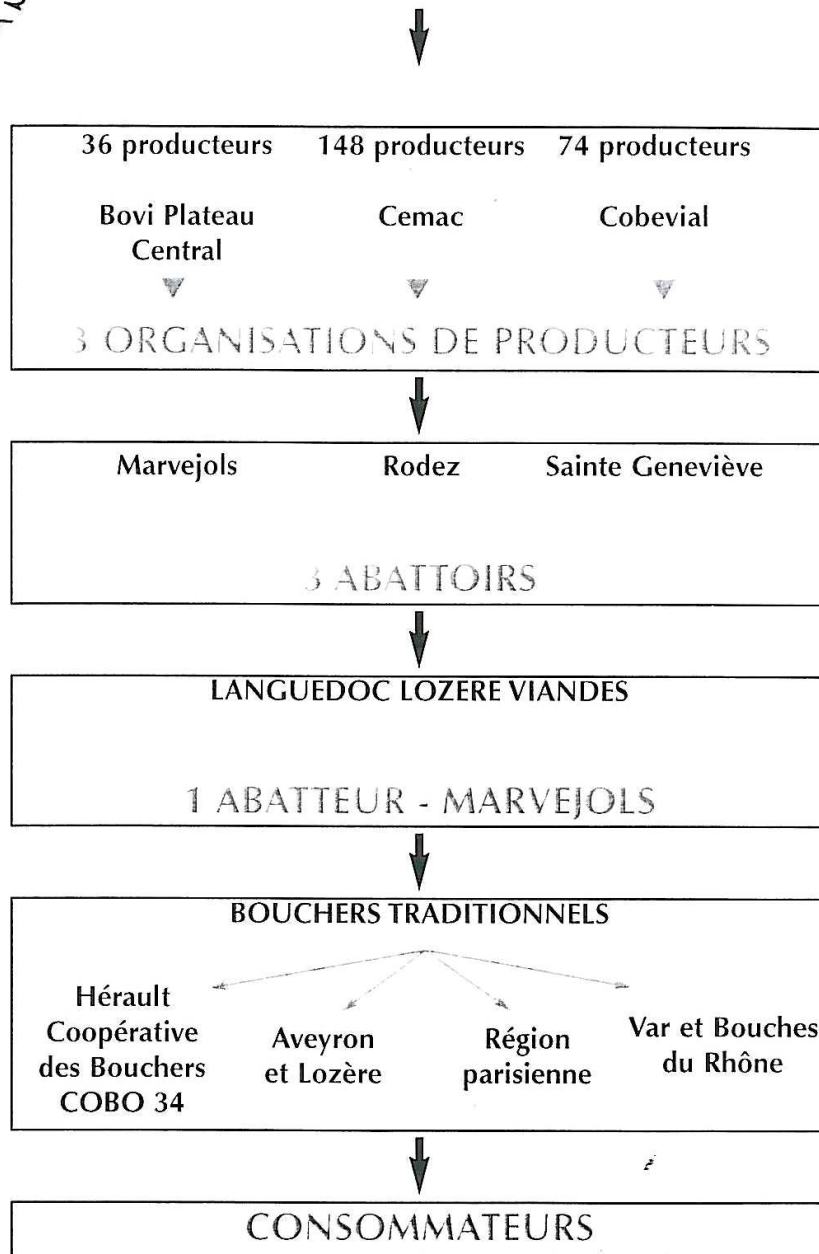
Sa mission :

- commercialiser des produits sélectionnés français
- animer le réseau de la boucherie héraultaise



ORGANISATION DE LA FILIÈRE

Des hommes : un savoir faire ancestral



HELIANTHE



DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Le savoir-faire des éleveurs

UN MODE D'ALIMENTATION NATUREL

- La Fleur d'Aubrac est élevée selon les méthodes traditionnelles des zones de montage avec une alternance pâturages – étable.
- Le régime alimentaire de base est l'herbe. Les céréales sont utilisées en période de finition.
- Le maïs est exclu, sous toutes ses formes, de la naissance à la commercialisation de la Fleur d'Aubrac.

DES NORMES D'ELEVAGE STRICTES

- Abattue entre 24 mois minimum et 42 mois maximum
- Poids minimum de 280 kg
- Conformation : classes E, U et R de la grille EUROP
- Etat d'engraissement classes 2 et 3 de la grille EUROP
- pH < ou = à 6

Maturation minimale : 7 jours

DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

L'engagement de la qualité de tous les acteurs de la filière

LA GARANTIE D'UN ORGANISME CERTIFICATEUR

Implanter et maintenir la production de génisses Fleur d'Aubrac sur le marché régional et national suppose de la démarquer mais également de lui donner un signe officiel de qualité garanti par un Organisme Certificateur indépendant et impartial.

En 1991, la marque collective « Fleur d'Aubrac » est déposée à l'INPI.

L'Association des Produits de l'Aubrac s'engage sur la définition de 2 cahiers des charges : CCP et IGP.

En 1995 : la Fleur d'Aubrac obtient l'accord pour l'utilisation de l'indication « Provenance Montagne ».

En 2002 : le cahier des charges CCP est validé par les autorités nationales (CNLC), et le cahier des charges IGP est en cours d'homologation à Bruxelles après avoir reçu un avis favorable de l'INAO.

LE SYSTEME QUALITE FLEUR D'AUBRAC

APA : Association des Produits de l'Aubrac est un groupement Qualité détenteur du cahier des charges et responsable de son application.

Il est contrôlé par un Organisme Certificateur « Qualisud ».

Chaque partenaire de la filière s'engage dans le respect du cahier des charges :

Les éleveurs :

- Naissance et élevage dans la zone de production
- Tri précoce des animaux
- Mode d'élevage
- Une seule cession autorisée durant la vie de l'animal

Les groupements :

- Organisation des plannings de production
- Appui technique et qualité

Les abattoirs :

- Un jour d'abattage réservé
- Assure la traçabilité
- Refroidissement des carcasses

L'abatteur :

- Certifie l'animal

Les bouchers :

- Traçabilité
- Maturation de 7 jours minimum

La sécurité alimentaire et la filière bovine du département de la Lozère

Etayées par des cahiers des charges rigoureux, les filières viande bovine qui sont développées sur le département de la Lozère ont pour motivation d'associer les qualités intrinsèques des produits des dispositifs sécuritaires rigoureux.

Partant du principe qu'une organisation qualité se conçoit dans sa globalité, sans rupture ni segmentation durant tout le cycle du produit, les cahiers des charges qui encadrent ces démarches couvrent les parties production, transformation et commercialisation, mais proposent également des garanties innovantes en matière de traçabilité et de sécurité alimentaire.

Ainsi, malgré la suppression de l'utilisation des farines de viande et d'os dans l'alimentation animale depuis le 15 novembre 2000, des prélèvements d'aliments concentrés sont réalisés régulièrement dans des élevages et analysés par le Laboratoire Départemental, ce qui permet de vérifier l'absence de toute substance non réglementaire.

Dans un même ordre d'idée, les sites d'abattage sont pourvus de logiciels informatiques qui ont été spécialement conçus et développés pour les filières bovines du département. Ces derniers permettent de procéder à une deuxième vérification des critères de sélection des animaux certifiables. Ce dispositif écarte ainsi tout risque d'erreur.

Enfin, à très court terme, un consommateur internaute pourra en relevant chez son boucher le numéro de certification de l'animal commercialisé retrouver des informations sur l'exploitation d'origine du bovin et ses caractéristiques.

A ce jour, toutes les procédures disponibles pour garantir le principe de précaution ont été mises en œuvre et l'évolution des systèmes à venir sera suivie de très près.

En Lozère, l'adhésion à une démarche qualité est un choix motivé des éleveurs, traduisant la volonté de travailler de façon raisonnée sur des entreprises à taille humaine.

Le discours de M. Jacques Blanc sur la sécurité alimentaire

« Fleur d'Aubrac », la reconnaissance de la tradition et du savoir-faire

L'initiative prise depuis plus de 10 ans par les producteurs de génisses « Fleur d'Aubrac » et les artisans bouchers de l'Hérault nous permet aujourd'hui de fêter le couronnement de cette démarche, grâce aux décisions favorables relatives à la Certification de Conformité Produit (CCP) et à l'Identification Géographique Protégée (IGP).

Dès l'origine, la Région a été sensible à la nature même de cette production, marquée par le souhait de défendre une tradition d'élevage respectueuse de l'environnement et de la tradition mais qui a également associé des artisans bouchers toujours soucieux de proposer un produit naturel dont la qualité et la garantie d'origine ont permis de ne jamais perdre la confiance des consommateurs du Languedoc-Roussillon.

C'est ainsi qu'à travers une succession de crises qui ont été très dommageables pour nos exploitations d'élevage, cette démarche a démontré, s'il le fallait, que nos traditions d'élevage qui allient à la fois une alimentation naturelle essentiellement issue de nos pâturages extensifs, symboles de l'Aubrac, et les méthodes respectueuses de notre environnement, ont facilité le passage de ces crises et le maintien d'une activité primordiale pour nos territoires de montagne.

Il faut associer à cette démarche l'ensemble des autres partenaires de la filière élevage, qui par leur contribution et leur engagement ont soutenu et accompagné la filière « Fleur d'Aubrac » jusqu'à son couronnement.

La Région a, par son soutien de la démarche dès son origine, permis que l'ensemble des partenaires puisse trouver un accompagnement permanent pour atteindre cet objectif.

Il s'est agi de soutenir la modernisation et l'adaptation des différents maillons de la filière et de faciliter une large diffusion vers les consommateurs du Languedoc-Roussillon.

La démarche « Fleur d'Aubrac » constitue un des piliers de la politique d'élevage mise en place au niveau régional. Elle s'appuie notamment sur une qualité de production issue d'un terroir préservé qui doit permettre le développement de cette agriculture de qualité, le maintien et l'installation de jeunes agriculteurs.

La reconnaissance officielle de la démarche « Fleur d'Aubrac » constitue de ce fait une reconnaissance pour la politique engagée en matière de qualité et d'aménagement du territoire, la production et l'abattage des animaux étant localisée en zone de montagne.

Les éleveurs de « Fleur d'Aubrac » sont également associés aux démarches engagées en matière de production d'alimentation du bétail issue de protéines végétales garanties sans OGM produites localement sous le sceau de la marque fédérative « Authentiquement Languedoc-Roussillon ».

En conséquence, nous poursuivons nos efforts pour associer la confiance des consommateurs à la qualité de nos productions.

La reconnaissance officielle de « Fleur d'Aubrac » va sans nul doute contribuer amplement à la motivation de toute la filière d'élevage régional. Elle constitue un encouragement à persévérer dans cette voie, donner aux éleveurs la satisfaction que leur production est reconnue, ce qui est un gage de pérennité, donner aux consommateurs l'assurance que le Languedoc-Roussillon est une terre de qualité, ce qui est une marque de confiance.

Le discours de Monsieur Fontugne, Président

ASSOCIATION DES PRODUITS DE L'AUBRAC

15 Mai 1991, 21 Février 2002 : dates historiques pour la filière des génisses « Fleur d'Aubrac ».

La première date marque la création de l'Association des Produits de l'Aubrac, et la deuxième reconnaît et récompense tous nos efforts avec l'obtention du Signe Officiel de la Qualité.

Le signe obtenu est une CCP : Certification de Conformité de Produit appelé « Génisse Fleur d'Aubrac ».

Mais le fait d'utiliser le mot AUBRAC en tant que territoire nous a aussi obligé à déposer parallèlement un dossier IGP (Indication Géographique Protégée). Notre ami Antoine RAYMON reviendra sur ce dossier dans son intervention.

Notre demande a été publiée au Journal Officiel en août 1996. Elle a donc nécessité près de six ans de travail et je dirais même de combat pour aboutir.

Que de rencontres, de Conseils d'Administration avec les organisations professionnelles agricoles de nos 4 départements concernés : Aveyron, Cantal, Haute-Loire et Lozère et de nos trois régions Midi Pyrénées, Auvergne et Languedoc-Roussillon pour élaborer ces dossiers et présenter ces 2 demandes de CCP et d'IGP auprès des instances nationales et européennes.

Je voudrais tout particulièrement remercier les collaborateurs de ces différents organismes pour tout le dévouement et le travail accompli depuis le début. Ils nous ont permis, enfin, d'avoir ce signe de qualité. Merci à vous toutes et à vous tous.

J'associe également à ces remerciements tous les services de l'Etat et plus particulièrement ceux qui ont en charge la responsabilité du respect de la qualité et de la traçabilité des produits.

Enfin, saluons la qualité du travail réalisé par les membres du Comité IV de l'INAO. Certains sont venus enquêter sur le terrain pour faire remonter auprès des commissions nationales la spécificité de nos départements de montagne avec la transhumance et notre élevage basé sur la production d'herbe.



10 ans d'existence, 10 ans d'efforts

Aussi, aujourd'hui, le Conseil d'Administration a souhaité fêter cet événement et vous réunir tous, vous les acteurs de cette filière au cœur de ce terroir sur une ferme de l'Aubrac.

Je voudrai remercier toute la famille GRANIER : Michel et son épouse et leur fils Vincent qui nous accueillent sur leur exploitation ; Michel, membre fondateur de notre Association et qui a déjà produit près de 150 génisses Fleur d'Aubrac à ce jour.

Bravo et encore merci pour la qualité de ton accueil !

~~~~~

Je donnerai la parole successivement :

- A Monsieur Antoine RAYMON, éleveur de l'Aveyron , Président de l'Association Viande Bovine du Pays de l'Aubrac, mais également Conseiller Général du Canton de Saint Chély d'Aubrac qui nous éclairera sur le dossier IGP.
- Puis à Monsieur Gabriel CABIRON, Président de la Coopératives des Bouchers de l'Hérault à Montpellier, le premier client de notre filière en 1992 et qui est toujours là.
- Ensuite à Monsieur André MIRMAN, Président de la Chambre d'Agriculture de Lozère.
- Et enfin les Présidents de nos régions Midi Pyrénées et Languedoc-Roussillon clôtureront nos travaux.

~~~~~

Mais avant de leur céder le micro, je voudrais vous dire encore quelques mots :

Notre filière est toujours en progression : plus de 1200 animaux labellisés l'année dernière et un objectif de 1500 à très court terme.

Cette progression, on la doit d'abord à tous ces éleveurs qui, depuis le début, ont cru à ce produit et au signe de qualité et cela, bien avant toutes les crises que nous venons de traverser. Vous améliorez tous les jours la qualité de vos animaux et vous faites des efforts pour étaler la production, mais vous devez poursuivre dans cette démarche pour assurer aux consommateurs la traçabilité nécessaire et la qualité de viande recherchée.

Elevage



La fleur Aubrac s'épanouit sur les marchés régionaux

Les éleveurs des 313 communes de la Lozère, de l'Aveyron de la Haute-Loire et du Cantal, qui composent l'aire de « la Fleur d'Aubrac », ont célébré lundi le dixième anniversaire de la filière destinée à valoriser les génisses du terroir. De nombreux bouchers qui apprécient la finesse et le goût de cette viande issue d'une mère Aubrac

et d'un père Charolais n'ont pas manqué ce rendez-vous. Ils savent plus que tout autre l'attrait que portent les consommateurs à la traçabilité. L'an dernier, en pleine crise de la vache folle, la demande de fleurs d'Aubrac n'a pratiquement pas fléchi.

Photo Arnaud MONNIER

REGION 21

ÉLEVAGE

Cent mille bêtes ont bénéficié du label en dix ans

« Fleur d'Aubrac » : bouquet de saveurs sur un plateau

Cette production de génisses associant la race locale et la charolaise ne connaît pas la crise

■ A Chantegrenouille lundi, ils étaient plus de deux cents, affrontant le vent aigre qui balayait des grains glacés. Sur l'Aubrac, à l'aplomb de Saint-Laurent-de-Muret, le printemps est timide même s'il émaille les prés d'une profusion de narcisses. Les éleveurs étaient venus des quatre coins du plateau, de l'Aveyron tout proche, du Cantal, de la Haute-Loire, de la Lozère bien sûr, bref de bon nombre des 313 communes qui composent l'aire de la « Fleur d'Aubrac ».

Les artisans bouchers, eux, avaient fait plus de route : depuis l'Hérault mais aussi le Gard, voire l'Ardeche ; pour certains depuis la région parisienne et la Côte d'Azur. Sur l'Aubrac donc, lundi matin, c'est toute une filière qui avait rendez-vous pour fêter dix années d'existence, une filière rassemblée à deux pas

des estives où ont débarqué, dimanche au terme de la transhumance, de longues théories de vaches enrubanées.

Le Montpelliérain Gabriel Cabiron cultive avec fierté ses racines enfouies dans le granit du plateau. Aveyronnais par son père, Lozérien par sa mère, l'homme

- ▶ Les bouchers de l'Hérault écoulent 65 % des génisses
- ▶ Abattue entre 24 et 42 mois
- ▶ 280 kg au minimum
- ▶ 258 éleveurs sur quatre départements

préside Cobo34, la coopérative des bouchers de l'Hérault. Elle écoule aujourd'hui 65 % de la production de « fleurs d'Aubrac ». Il se souvient : « Il y a un peu plus de dix ans à Montpellier nous n'avions guère le choix. Il arrivait beaucoup de viande étrangère. Aussi, quand, au cours d'une réunion organisée à Mende à la direction de l'agriculture, on a parlé d'une filière régionale fondée sur une génisse à base d'Aubrac et de Charolais, je n'ai pas hésité un seul instant ».

« Fleur d'Aubrac » a écloé le 15 mars 1992 sur les marchés régionaux, répondant à une idée simple : en dehors d'une identification du produit au terroir point de salut pour les petites productions régionales. Or, si les zones d'élevage du nord du Languedoc-Roussillon bénéficient de marchés impor-



Dans les pâturages de Saint-Laurent-de-Muret, des « Fleurs d'Aubrac » arrivées à maturité.

Photo Arnaud MONNIER

tants pour les broutards - la Lozère en exporte chaque année 27 000 essentiellement vers l'Italie - tout restait à faire pour bien valoriser les jeunes femelles.

Raymond Fontugne, éleveur à Antrenas, préside l'association des produits de l'Aubrac. Il explique : « La fleur d'Aubrac est une génisse abattue entre 24 mois et 42 mois au moment où elle pèse 280 kg au minimum. Elle est ce que l'on appelle une FI, issue d'une mère Aubrac pure et d'un père pur Charolais. De la viande de la première elle a la finesse, le goût et la couleur ; du second elle hérite de la masse musculaire ». Un bon produit pour la boucherie. Un bon produit également pour l'éleveur sur ces terres à l'important potentiel fourrager mais au climat difficile qui contraint à garder les troupeaux dans les étables six mois par an : « La race Aubrac est particulièrement adaptée à nos montagnes où l'altitude moyenne est de l'ordre de mille

Du foin, du regain et un peu d'orge

mètres. C'est une bonne mère, féconde et facile au vêlage », relève encore Raymond Fontugne.

Regroupés au sein de 3 structures coopératives - La Cemac et Plateau Central pour l'Aveyron, Cobeval pour la Lozère, les 258 éleveurs ont commercialisé l'année dernière 1 206 bêtes très exactement, toutes abattues par Languedoc-Lozère Viandes à Marseilles.

Des éleveurs qui se conforment à un cahier des charges strict en matière d'alimentation. « L'un des objectifs est, bien sûr, de tirer parti de la ressource fourragère. Le foin, généralement produit sur l'exploitation, constitue donc l'essentiel de la nourriture apportée à la génisse. En finition nous donnons un complément à base d'orge. Le maïs est proscrit », jure l'éleveur de Chantegrenouille.

Pour lui, l'intérêt de consacrer une partie de son troupeau à la production de « Fleur d'Aubrac » n'est pas tant

dans le niveau du prix de vente que dans la régularité des cours et des débouchés. « L'année dernière, au plus fort de la crise de la vache folle, la demande n'a pratiquement pas fléchi chez nos bouchers et maintenant elle ne cesse d'augmenter », affirme Gabriel Cabiron. Sur le plateau, « Fleur » a quitté hier matin les pâturages de Chantegrenouille. Elle était la 100 000^e génisse labellisée en dix ans. ●

Jean-Pierre LACAN

Carte d'identité

● Il aura fallu presque une décennie pour que les éleveurs l'obtiennent mais, depuis février c'est désormais une réalité : « Fleur d'Aubrac » est devenue une Identification géographique protégée (IGP). Pour l'heure, la production (1 206 bêtes homologuées l'année dernière) reste relativement confidentielle sur cette zone d'élevage où le troupeau allaitant compte 51 000 têtes en Lozère et près de 200 000 en Aveyron. ●

Promotion → L'Esplanade de Marvejols sera en effervescence dimanche, pour accueillir le premier "Salon des produits et des filières de qualité". Exposition, dégustation, produits fermiers et artisans seront au rendez-vous.

Sensibiliser le grand public aux filières et aux produits de qualité

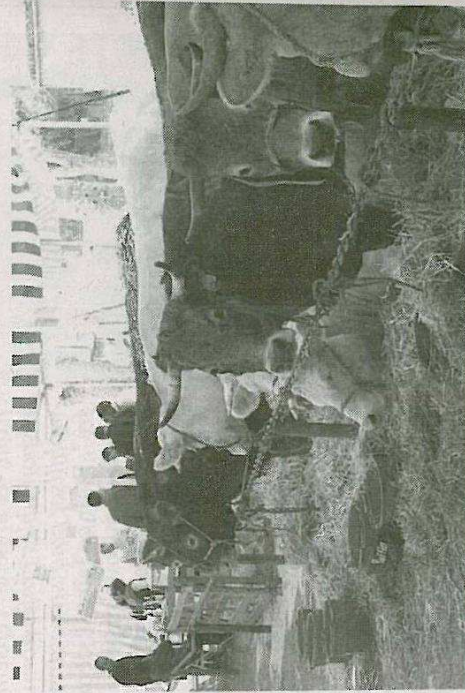
Dimanche aura lieu à Marvejols, le "Salon des produits et des filières de qualité" qui réunira une trentaine de producteurs fermiers et d'artisans du secteur, ainsi qu'un panel trié sur le volet, d'une dizaine d'animaux issus des filières de qualité du département (génisses "Fleur d'Aubrac", "Bœuf Fermier Aubrac" et "de Lozère"). Cette manifestation est organisée par le Comité de Développement Agricole de Marvejols en étroite collaboration avec la municipalité de Marvejols, le lycée Terre Nouvelle et la Chambre d'Agriculture. Tout au long de la journée, les éleveurs, les artisans bouchers et les techniciens présenteront

aux visiteurs les méthodes d'élevages raisonnées et les caractéristiques des produits, fleuron agroalimentaires de notre département de montagne. Des dégustations sur pierrades seront organisées durant la journée et les visiteurs auront la possibilité de se restaurer à midi grâce à des assiettes garnies. Le salon se situera sous un chapiteau sur l'Esplanade de la ville.

De la foire au "Salon des produits et des filières de qualité".

Traditionnellement, le Comité de Développement Agricole de Marvejols organisait une quinzaine de jours avant les fêtes

Pascales, la foire aux génisses. Elle regroupait principalement un public très ciblé de professionnels (éleveurs et artisans bouchers). Depuis quelques années, ces organisateurs constatent une baisse de fréquentation ce qui les a amenés en 2004, à donner une nouvelle orientation à cette manifestation. Souhaitant sensibiliser le grand public sur la gamme des filières de qualité développées en Lozère pour l'espèce bovine, la foire aux génisses a donc évolué sur une présentation d'animaux organisée en week-end et couplée à l'exposition avicole départementale, qui cette année n'aura pas lieu.



L'an dernier, la promotion des filières de qualité lozérienne avait pu être couplée à l'exposition avicole.

Fleur d'Aubrac → Depuis 1992, la famille Noal s'est engagée dans la filière "fleur d'Aubrac". Aujourd'hui à la ferme de Ferluguet, une dizaine de génisses part chaque année sous ce label.

"Une activité complémentaire à la production de broutards"

À Ferluguet de la Fage Montivernoux, il est difficile d'échapper au cliché de ce que représente une exploitation agricole sur les contre-forts de l'Aubrac. A 1200 mètres d'altitude les possibilités de production sont restreintes. Ici, l'Aubrac, la vache du pays, s'impose encore naturellement pour un élevage allaitant extensif. C'est le cas chez la famille Noal. Pierre et Michel ont repris progressivement la suite de leur père, en 1994 pour le premier et 1998 pour le second.

Formés au Lycée Terre Nouvelle de Marvejols, les deux frères sont aujourd'hui associés en Gaec. L'exploitation repose sur 71 mères aubrac dont le renouvellement est assuré par le taureau de la maison et l'insémination artificielle, et 160 hectares de SAU.

Environ trente-cinq mâles et dix femelles en moyenne annuellement partent en tant que broutards vers l'Italie. Une



Michel et Pierre Noal devant leur production "fleur d'Aubrac".

dizaine de femelles assurent le renouvellement. Dix génisses croisées charolais sont conservées pour la "fleur d'Aubrac". Enfin quelques vaches de réforme de neuf ans seront valorisées en "bœuf fermier Aubrac" label rouge.

Dès la création de la "fleur d'Aubrac" en 1992, Jean Noal

s'est engagé dans cette filière permettant de valoriser au mieux quelques beaux animaux. Ses fils ont donc suivi sa trace et poursuivent toujours cette activité. "C'est tout à fait complémentaire des broutards et certaines années cela compense les difficultés d'écoulement vers l'Italie", explique Pierre Noal.

En quelques chiffres

■ En 2005, 1278 carcasses ont été labellisées et abattus sur deux sites agréés, Marvejols (95 % d'abattages) et Rodez (5 % d'abattages). Les éleveurs lozériens agréés ont produit 647 animaux soit en moyenne 5,1 génisses par élevage. Le poids moyen des carcasses est de 379 kg et ce chiffre a augmenté de 10 % en 10 ans. Le produit est commercialisé dans 45 boucheries traditionnelles (Hérault, Gard, Paris, Lozère,...) et un supermarché (Champion à Marvejols).

"Comme nous gardons les génisses vingt-cinq à vingt-six mois, nous en profitons de décaler leur commercialisation sur le printemps ce qui constitue aussi un avantage en terme de trésorerie", ajoute Michel Noal.

Pour atteindre les 280 kg de carcasse exigée par le cahier des charges selon une base d'alimentation essentiellement à l'herbe et au foin, les meilleures femelles seront sélectionnées. Ce travail, fruit d'une excellente concertation entre les deux hommes, débute par un premier tri d'une quinzaine de jeunes de cinq mois. Quatre

mois plus tard, un second tri intervient renvoyant vers le circuit "normal" les moins productifs.

Il est aussi mis à profit le contrôle de croissance (VA4 pour l'exploitation), afin de suivre au mieux l'évolution des génisses qui seront finies à l'abri du bâtiment avant d'être vendues entre février et avril à Cobéval.

"Ceci reste un complément et nous ne sommes pas équipés pour faire plus, souligne Pierre Noal. Sur ce type de produit, il faut miser sur la qualité plutôt que la quantité".

BENOÎT PARRET

EXTERIEUR 1

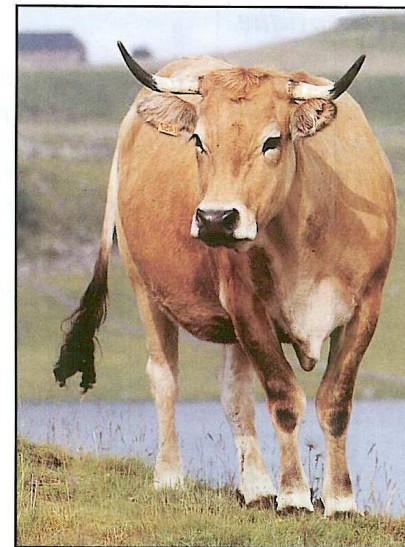
La Génisse
"Fleur d'Aubrac"
donne une viande de qualité
dont l'Association
des Produits de l'Aubrac
et l'Association Viande
Bovine de l'Aubrac
assurent la promotion.

Association
des Produits de l'Aubrac
1, Avenue Pierre Sépard
48100 MARVEJOLS
Tél. 04.66.32.43.08
Fax 04.66.32.04.02

Association
Viande Bovine de l'Aubrac
Rue de Lavergne
12210 LAGUIOLE
Tél. 05.65.44.34.59
Fax 05.65.48.46.18

Impression des 4 - 04.66.32.10.48

*La Génisse de
l'Aubrac*



La nature sur votre table

Fleur d'Aubrac

Sur les contreforts sud du Massif Central, entre 1.000 et 1.500 m. d'altitude à la charnière de la Lozère, de l'Aveyron et du Cantal :

**L'Aubrac
une région authentique**

Aujourd'hui, quarante mille bovins viennent, chaque été, pâturer l'herbe savoureuse et parfumée de ses plateaux.



De la richesse du sol, des bienfaits du climat et du savoir faire des hommes est née la race Aubrac.

**Forte
Rustique**

Son croisement avec la race Charolaise, qui possède des qualités bouchères génère une génisse, fine fleur de la qualité, baptisée avec justesse :

"Fleur d'Aubrac"

La viande de la génisse "Fleur d'Aubrac" est une viande savoureuse.

Un produit traditionnel issu du savoir-faire ancestral des éleveurs Lozériens, Aveyronnais et Cantaloux.

**Un produit
réellement naturel**

Tout au long de son existence, la génisse "Fleur d'Aubrac" ne côtoie qu'espace et nature, ne consomme que les produits naturels de la terre d'Aubrac.

Dans les bonnes boucheries, vous reconnaîtrez la viande de la génisse "Fleur d'Aubrac" grâce à son emblème le trèfle à quatre feuilles.

En grillade, simple ou aromatisée, ou en sauce, tendrement mijotée dans des vins blancs ou rouges, la viande de la génisse :

"Fleur d'Aubrac"

apporte tous les plaisirs gustatifs d'une finesse exquise et d'une saveur naturelle.



**Avec la viande
de la génisse
"Fleur d'Aubrac"
mettez la nature
sur votre table.**



Caractéristiques du produit

Type racial :

Race à viande

*Génisse née de mère
de race Aubrac*

Age :

*Entre
2 ans et 3 ans 1/2*

Alimentation :

*100%
végétale et minérale*



Organisation de la filière

Tous
les
partenaires
s'engagent
à
respecter
le
Cahier
des
Charges
Fleur
d'Aubrac

Eleveurs de l'Aubrac



Pré-sélection
des génisses



Groupements de producteurs
de l'Aveyron et de la Lozère



Abattoirs
Agrément CE



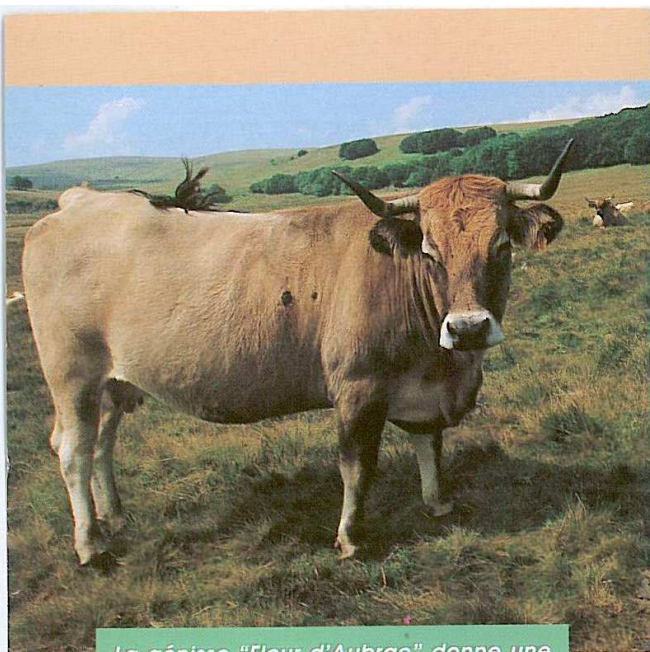
Sélection de la viande
Fleur d'Aubrac



Distribution de la viande
Fleur d'Aubrac

Bouchers





La génisse "Fleur d'Aubrac" donne une viande de haute qualité dont l'Association des produits de l'Aubrac promeut l'image de marque.

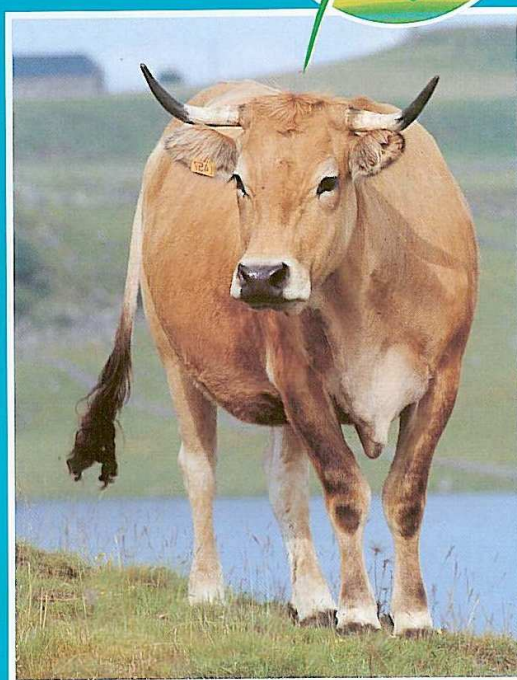
Cette Association des produits de l'Aubrac est née de l'union des producteurs de l'Aubrac et de la Maison de la Boucherie de l'Hérault sous l'égide de la Région Languedoc-Roussillon, de l'Association Régionale Bovine et Equine Languedoc-Roussillon (A.R.B.E.L.R.), du CREAL et de la Chambre d'agriculture de la Lozère.



ASSOCIATION DES PRODUITS DE L'AUBRAC
1, avenue du Père Coudrin - 48000 Mende
© 04.66.49.11.47 - Fax : 04.66.49.05.33

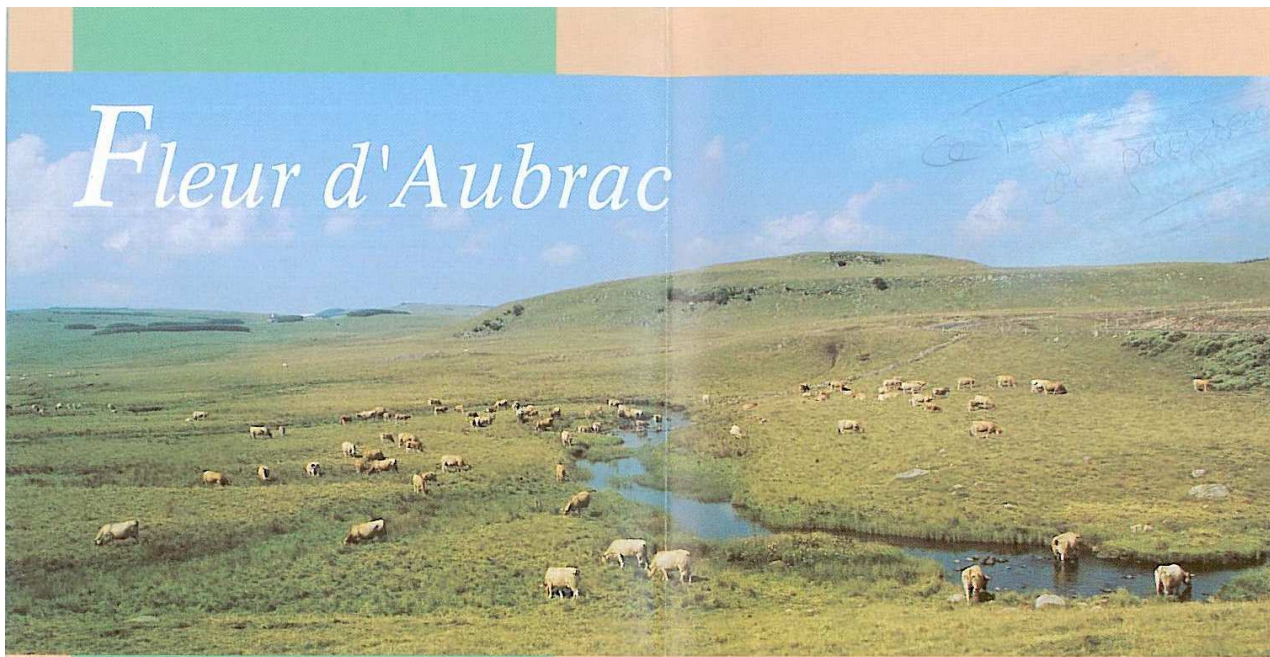
PHOTO BOUILLON

LA NATURE SUR VOTRE TABLE



LA GENISSE DE L'AUBRAC

Fleur d'Aubrac



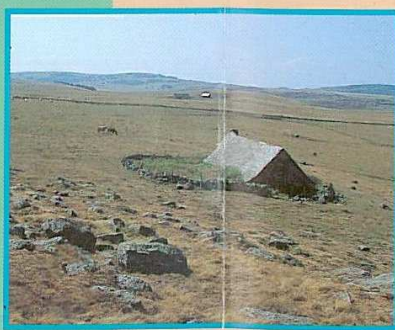
Sur les contreforts sud du Massif Central, entre 1000 et 1500 m. d'altitude, à la charnière de la Lozère et de l'Aveyron :

L'Aubrac une région authentique. Une vocation pastorale séculaire. Une tradition : l'élevage.

Aujourd'hui, quarante mille bovins viennent, chaque été, paturer l'herbe savoureuse et parfumée de ses hauts plateaux. De la richesse du sol, des bienfaits du climat et du savoir faire des hommes est née la race d'Aubrac.

Saine. Forte. Rustique.

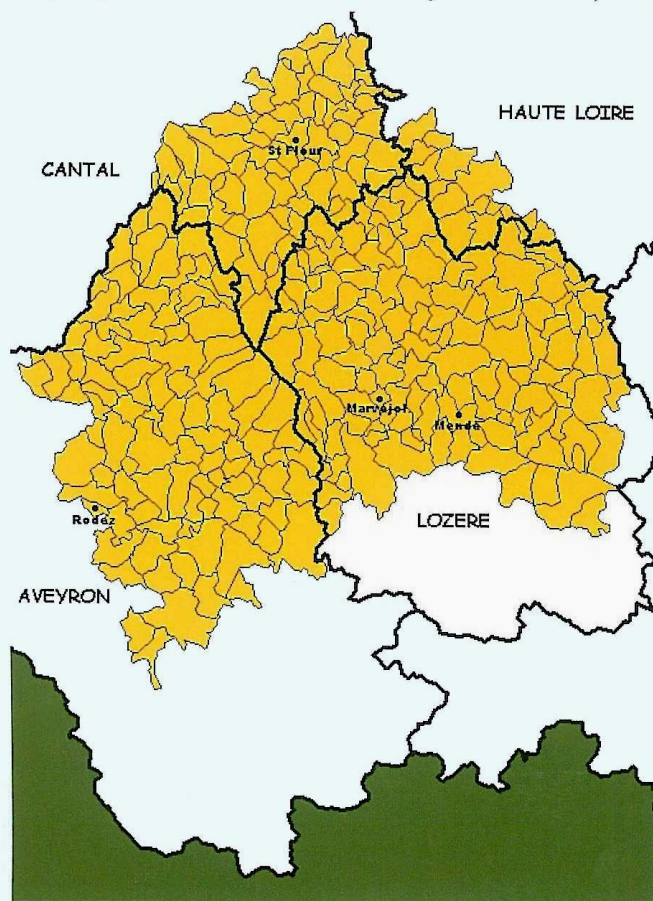
Son croisement avec la Charolaise, belle productrice de viande, a généré une génisse, fine fleur de la qualité, baptisée avec justesse : "Fleur d'Aubrac".



La viande de la génisse "**Fleur d'Aubrac**" est une viande savoureuse. Un produit traditionnel issu du savoir faire ancestral des Eleveurs lozériens et aveyronnais. Un produit réellement naturel. Tout au long de son existence, la génisse "**Fleur d'Aubrac**" ne côtoie qu'espace et nature, ne consomme que les produits naturels de la terre d'Aubrac. Dans les bonnes boucheries, vous reconnaîtrez la viande de la génisse "**Fleur d'Aubrac**" grâce à son emblème : le trèfle

à quatre feuilles. En grillade, simple ou aromatisée, ou en sauce, tendrement mijotée dans des vins blancs ou rouges, la viande de la génisse "**Fleur d'Aubrac**" apporte tous les plaisirs gustatifs d'une finesse exquise et d'une saveur naturelle. Avec la viande de la génisse "**Fleur d'Aubrac**" mettez la nature sur votre table.

Un pays : l'Aubrac, les grands espaces



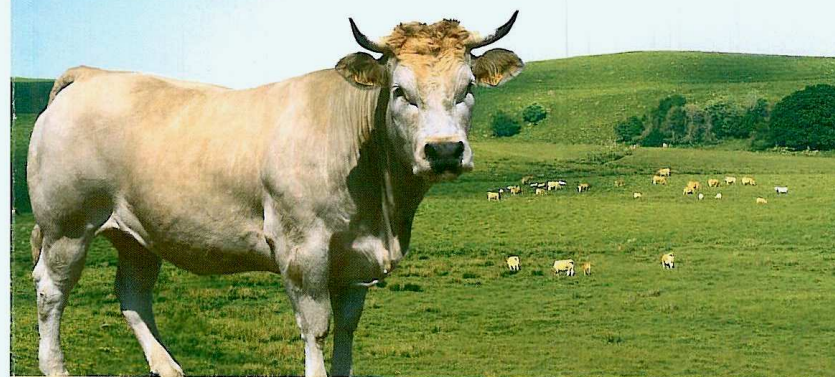
Toutes les génisses sont nées, élevées et abattues dans cette zone.

Imprimerie dos 4 - 04 66 32 10 48

LA GÉNISSE DU PAYS DE L'AUBRAC



Génisse FA
CC.25.96



ASSOCIATION DES PRODUITS DE L'AUBRAC

Avenue Pierre Sémard - 48100 MARVEJOLS

Tél. 04.66.32.43.08 - Fax 04.66.32.04.02

E-mail : cobeval-48@wanadoo.fr

La viande de génisse "Fleur d'Aubrac"
procure tous les plaisirs gustatifs grâce à sa finesse
exquise et sa saveur naturelle.

*Elle répond à l'attente des consommateurs
en terme d'image et de qualité.*

FLEUR D'AUBRAC
GÉNISSE « FLEUR D'AUBRAC »
Certificat de Garantie de l'Origine

VIANDE
N° 000001-A
BOVINE

Caractéristiques certifiées :
Génisse née de mère
de race **AUBRAC** et de père
de race **CHAROLAISE**.
Élevage alternant
pâturage et étable.
Génisse née et élevée
en Pays de l'**AUBRAC**.

QUALISUD
CC 11 - B.P. 102
Agropole - 47000 Agen
Homologation N° CC 25.96

**CRITÈRES
QUALITÉ
CERTIFIÉS**
décret du 12.03.96

N° d'identification de la génisse : _____

Date de naissance : _____

Origine : **FRANCE**
Type racial : **RACE A VIANDE**
Catégorie : **GÉNISSE**

Abattoir
N° d'agrément : 4809201
MARVEJOLS
Date d'abattage : _____

Découpe
N° d'agrément
de l'Atelier de découpe : _____

ÉLEVEUR - NOM : _____

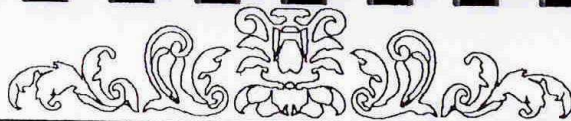
Adresse : _____

Association des Produits de l'Aubrac - Avenue Pierre Sémard - 48100 Marvejols
Contact : M. FONTUGNE | 04.66.32.14.00

*La viande de génisse
"Fleur d'Aubrac"*
L'alliance de la force et de la finesse.
La nature sur votre table

 **ANNEXE 3**

Renommée de la Génisse Fleur d'Aubrac : exemple de diplôme



le
GUIDE
des
PRODUITS
du
TERROIR

Editions  du Seuil

Label Excellence Terroir

Décerné à : L'Association des Produits de l'Aubrac et aux éleveurs

Pour : la génisse de l'Aubrac Fleur d'Aubrac

B. BARDINET

P. CORPART

ANNÉE 1997

