

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

« Fin gras » / « Fin gras du Mézenc »

N° CE: [réservé CE]

IGP AOP

1. DENOMINATION

Fin gras / Fin gras du Mézenc

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe : 1.1 – Viande (et abats) frais.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Seule a droit à l'appellation d'origine «Fin Gras» ou «Fin Gras du Mézenc», la viande bovine issue de génisses âgées de 24 mois minimum ou de mâles castrés âgés de 30 mois minimum.

Il s'agit d'un produit saisonnier. Les animaux sont abattus du 1^{er} février au 31 mai inclus, après avoir suivi un engraissement hivernal lent à l'étable, basé essentiellement sur le foin.

Les animaux font l'objet d'un tri rigoureux en vif à différents stades de leur vie, notamment avant la phase d'engraissement et à la fin de l'engraissement sur la base de critères liés à leur développement squelettique, leur développement musculaire, leur état d'engraissement constaté par pression, leurs aptitudes fonctionnelles, et leur présentation générale.

Les caractéristiques des carcasses et de la viande sont liées à un engraissement long et progressif au foin du Mézenc et au tri rigoureux des animaux en vif à différents stades de leur vie.

Les carcasses doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- E,U,R en conformation et 2,3,4 en état d'engraissement, selon la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins EUROP ;

- un poids fiscal (ou poids de carcasse à froid) de 280 kg minimum pour les génisses et de 320 kg minimum pour les bœufs ;
- être cirée à légèrement couverte sans amas ponctuel de gras ;
- un gras externe blanc à blanc crème.

La viande est de couleur rouge franc à rouge pourpre. Elle est persillée (c'est-à-dire avec infiltration de gras intramusculaire). La viande est présentée réfrigérée, à l'exception de la viande décongelée réfrigérée.

Avec des variantes selon qu'elle est présentée crue, en pot-au-feu ou grillée, la viande est tendre à très tendre, onctueuse, avec une bonne jutosité, et des arômes en bouche intenses et persistants.

La découpe de la viande au détail est réalisée au moment de la vente au consommateur final.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Le système d'élevage des bovins est essentiellement un système herbager, ce qui implique un chargement global limité sur l'exploitation et une surface en prairies de fauche et de pâture minimale par animal de 70 ares.

Le système d'élevage des bovins respecte les alternances annuelles pâture / étable et permet de tirer parti des potentialités du milieu naturel caractérisé par des hivers longs et rigoureux. Les animaux pâturent au minimum du 21 juin au 21 septembre. Ils utilisent les pâtures naturelles ainsi que les regains sur prairies de fauche. Ils sont à l'étable au minimum du 30 novembre au 30 mars. Au cours de cette période, le foin leur est distribué à volonté.

La ration de base des animaux est constituée exclusivement d'herbe pâturée ou de foin.

Les prairies de fauche et pâtures utilisées pour l'alimentation des animaux sont situées dans l'aire géographique et sont constituées de flore strictement naturelle spécifique au Mézenc. Les prairies sont entretenues régulièrement et la fertilisation est adaptée de manière à en entretenir la diversité floristique. Le foin, issu uniquement d'une première coupe, est séché sur pré et stocké à part des autres foins pouvant être présents sur l'exploitation.

Durant l'engraissement final, l'animal reçoit une alimentation essentiellement à base de foin, sélectionné pour sa qualité par l'éleveur. Les animaux sont alimentés individuellement à l'auge. Le foin utilisé pendant cette phase d'engraissement doit être distribué au moins quatre fois par jour avec retrait des refus. Un complément alimentaire d'origine végétale, composé de quatre matières premières dont au moins deux céréales, de valeur alimentaire fixée et distribué en quantité limitée est autorisé pour équilibrer la ration. La quantité de complément ne peut pas excéder 700 g d'aliment complémentaire par 100 kg de poids vif de bovin.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Naissance, élevage, engraissement, abattage

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Sans objet

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Jusqu'au distributeur final, la carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette qui précise au minimum :

- le nom de l'appellation ;
- le logo AOP
- le numéro national d'identification de l'animal ou le numéro de tuerie ;
- le numéro de l'exploitation de l'éleveur ;
- le nom, l'adresse, de l'abattoir et son numéro d'agrément ;
- la date d'abattage ;
- pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la mention « le temps de maturation sur os entre les dates d'abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur final est de dix jours pleins au minimum ».

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUES

L'aire géographique comprend les communes suivantes :

Département de l'Ardèche :

Aizac, Ajoux, Antraigues sur Volane, Asperjoc, Astet, Aubenas, Béage (Le), Borée, Burzet, Chambon (le), Cros de Géorand, Genestelle, Gourdon, Issamoulenc, Issanlas, Issarles, Juvinas, Labastide sur Besorgues, Labegude, Lac d'Issarles (Le), Lachamp Raphael, Lanarce, Lavillatte, Laviolle, Lesperon, Marcols les Eaux, Mars, Mazan l'Abbaye, Mercuer, Mezilhac, Montpezat sous Bauzon, Pereyres, Plagnal (le), Pourchères, Privas, Rochette (La), Roux (le), Sagnes et Goudoulet, Saint Alban en Montagne, Saint Andéol de Fourchades, Saint Andéol de Vals, Saint Cirques en Montagne, Saint Clément, Sainte Eulalie, Saint Joseph des Bancs, Saint Julien du Gua, Saint Julien du Serre,-Saint Martial, Saint Priest, Ucel, Usclades et Rieutord, Vals les Bains, Veyras.

Département de Haute-Loire :

Aiguilhe, Araules, Arzac en Velay, Brives Charensac, Chadrac, Champclausse, Chaudeyrolles, Coubon, Espaly Saint Marcel, Estables (Les), Fay sur Lignon, Freycenet la Cuche, Freycenet La Tour, Lantriac, Laussonne, Mazet Saint Voy, Monastier sur Gazeille (Le), Monteil (le), Montusclat, Moudeyres, Polignac, Presailles, Puy en Velay (le), Queyrières, Saint Front, Saint Germain Laprade, Saint Julien Chateuil, Saint Pierre Eynac, Vals Près le Puy, Vastres (Les), Yssingaux.

Département de la Lozère :

Langogne.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique se situe sur la bordure orientale du massif central, non loin du Puy en Velay, et est centrée sur le plateau du Mézenc.

Cette aire géographique est caractérisée par la zone d'influence du plateau du Mézenc en termes d'élevage bovin, avec le développement d'usages d'élevage et d'engraissement spécifiques à base de pâturages et de foin de terres d'altitudes allant de 1100 m à 1500 m. En outre, elle est caractérisée par les usages de consommation du Fin Gras et de vente en boucherie traditionnelle, les usages d'abattage du Fin Gras, et les usages de transport des animaux vers les abattoirs accompagnés des éleveurs.

Les terres d'altitudes sont vallonnées, avec une unité morphologique et géologique marquée par un volcanisme ancien, et des sols profonds légèrement acides.

Le climat est de type continental avec des influences méditerranéennes. Le mois de juillet et la charnière juin-juillet sont marqués par un déficit en eau et des températures élevées, constituant ainsi un moment privilégié pour la fenaison sur les prairies du Massif du Mézenc. Ces conditions naturelles contribuent au développement d'une flore diversifiée et particulière sur ce massif et à la fenaison à une altitude inhabituelle.

Les herbages du Mézenc sont renommés pour leur qualité depuis le XVIII^{ème} siècle. Un « inventaire floristique des prés de fauche et des pâturages du Mézenc », réalisé en 1995, révèle une flore remarquablement diversifiée typique d'un climat montagnard frais (Violette, Bistorte, Fenouil des Alpes, Pâturin des Sudètes). Une analyse des foins du Mézenc a permis de confirmer nettement leur pouvoir nutritif, bien supérieur aux moyennes des foins de montagne établies par l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique). Le Fenouil des Alpes (*Meum Athamanticum* Jacq.), appelé « Cistre » localement, est l'emblème des prés de fauche du Mézenc. La position particulière du Mézenc où l'on fauche jusqu'à 1500 mètres d'altitude permet à cette plante de se retrouver dans les foins et d'être consommée par les animaux (qui la refusent à l'état frais). Elle donne au foin des qualités d'appétence particulières. Dans les autres massifs cette plante est située dans les estives et n'est donc pas consommée.

Un système de production agricole original s'est développé dans l'aire, utilisant des prés de fauche pour élever des bovins sur des terres d'altitude (supérieure à 1100 mètres) réservées ailleurs à l'estive.

L'animal n'est pas élevé pour exprimer au maximum son potentiel de croissance mais pour valoriser au mieux les ressources fourragères dont il dispose. La croissance des animaux est régulière car l'été au pâturage il n'y a quasiment jamais de pénurie

d'herbe entraînée par des périodes sèches prolongées. Le dépôt de gras est régulier même s'il est plus soutenu dans la phase finale.

Les éleveurs de l'aire ont développé des pratiques particulières de fenaison avec un séchage sur pré et trient le meilleur foin pour la période d'engraissement. Les animaux retenus dans la démarche doivent avoir une morphologie permettant un lent engraissement hivernal au foin. Pour cela, les éleveurs trient leurs animaux tout au long de leur vie selon des critères de développement musculaire, de développement squelettique, d'aptitudes fonctionnelles, d'aptitude à l'engraissement et de présentation. A l'entrée à l'étable, ils doivent présenter un état d'engraissement suffisamment faible pour permettre un engraissement de finition lent au foin au cours de l'hiver.

Seuls quelques animaux sont sélectionnés chaque année au sein de chaque élevage pour produire du « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc ». L'engraissement hivernal lent au foin de 110 jours au minimum à compter de l'entrée de l'animal à l'étable, qui intervient au plus tard début novembre, est une phase où les animaux sont conduits individuellement et non par lot, avec une distribution de foin sélectionné sous forme de repas, pour maximiser l'ingestion du foin. A l'étable, chaque animal a une alimentation adaptée selon son état d'engraissement et sa date prévisionnelle de vente. L'engraissement traditionnel du Fin Gras permet le développement d'un gras de couverture qui protège la maturation de la carcasse des phénomènes d'oxydation. Ceci donne des carcasses aptes à une maturation longue (jusqu'à 20 ou 30 jours) sans altération.

L'abattage du Fin Gras comporte des pratiques traditionnelles permettant de conserver à la viande son aptitude à une maturation longue. En particulier, le douchage de la carcasse est interdit sauf en cas de souillure accidentelle et l'émoussage (levée du gras de surface) est interdit. Le ressuage des carcasses est effectué en évitant une réfrigération brutale.

Tant la dénomination traditionnelle « Fin Gras » que la dénomination traditionnelle « Fin Gras » accompagnée du nom géographique « Mézenc » sont utilisées pour désigner cette viande bovine particulière.

5.2. Spécificité du produit

La viande est issue d'animaux élevés à l'herbe et au foin de terres d'altitude réservées ailleurs à l'estive.

Les carcasses sont cirées à légèrement couvertes sans amas ponctuel de gras. Le gras externe est blanc à blanc crème. La viande est de couleur rouge franc à rouge pourpre. Elle est persillée (c'est-à-dire avec infiltration de gras intramusculaire).

La viande d'appellation « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » possède des caractéristiques particulières liées aux plantes consommées sur les plateaux et au système d'élevage. Des dégustations de viande crue et cuite, ainsi que des analyses de laboratoire, ont permis de le vérifier.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les conditions d'altitude, géologiques et climatiques du plateau du Mézenc permettent la présence d'une flore variée particulièrement adaptée à la production d'un foin d'excellente qualité séché sur pré. Des études ont démontré un lien entre les profils terpéniques des foins produits sur le Mézenc (dont le Fenouil des Alpes est la plante emblématique) et le profil terpénique des graisses des viandes.

Une particularité de cette production est basée sur un engraissement lent d'hiver centré sur l'utilisation d'un foin d'excellente qualité et de bonne appétence permettant un engraissement optimal des animaux après 110 jours d'étable. Ceux-ci consomment des grandes quantités de foin grâce aux pratiques d'alimentation mises en place.

Une conduite individuelle de ces animaux et une sélection pointue des caractéristiques de ceux-ci tout au long de leur vie, afin de ne conserver que ceux qui sont le plus aptes à profiter d'un engraissement lent au foin, permet d'en faire des animaux d'exception et de produire une viande savoureuse.

Les caractéristiques du produit sont liées à la fois aux conditions de milieu et à la flore naturelle qui en est issue, mais aussi aux conditions d'élevage développées sur ce milieu (production de foin de haute qualité, tri des animaux, long engraissement hivernal au foin...). Un engraissement long au foin d'animaux âgés permet, en effet, d'obtenir un gras de couverture blanc et des carcasses bien cirées à couvertes (sans amas ponctuel de gras), ce qui est fortement lié à l'obtention du persillé de cette viande et à son goût prononcé.

Un temps de transport limité vers les lieux d'abattage et des pratiques respectueuses du produit tout au long de la chaîne d'abattage permettent de conserver à la carcasses ses spécificité et ses aptitudes à la maturation.

Les éleveurs, les sites d'abattage et les bouchers sont des maillons indissociables de la filière permettant la production de Fin Gras du Mézenc. En effet, ce produit est commercialisé en circuits traditionnels de vente : les bouchers locaux font appel aux abattoirs les plus proches de leurs lieux de vente pour abattre les animaux qu'ils ont pu choisir en élevage. Des présentations d'animaux décorés pour Pâques sont encore de nos jours organisées devant les boucheries. Les foires grasses qui perdurent de nos jours rassemblent ces différents opérateurs autour de cette production saisonnière dont la notoriété est avérée.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)

...