

Dossier de Presse



Massif Mézenc-Gerbier

Les projets de décret de l'AOC Fin Gras du Mézenc votés par le comité national de l'INAO ce lundi 27 mars 2006



Association Fin Gras du Mézenc
Mathias
43430 Fay-sur-Lignon
Tel. 04.71.59.54.89.

Le mot du Président

Le Comité National des Appellations d'Origine vient d'approuver les projets de décrets de l'AOC "Fin Gras du Mézenc". Ces textes entreront en vigueur dès leur signature par les différents ministres concernés et leur parution au Journal Officiel.

Ce vote est le couronnement de 10 ans d'efforts pour l'ensemble des éleveurs du massif Mézenc-Gerbier de Jonc, mais aussi pour tous les acteurs locaux, les collectivités et les élus qui ont soutenu notre démarche dès ses débuts. Nous les en remercions.

Ce vote est une reconnaissance prestigieuse pour notre agriculture qui se dote ainsi d'une image d'excellence. Nous souhaitons qu'elle bénéficie désormais aux autres productions locales et qu'elles connaissent le même cheminement que le Fin Gras.

Ce vote est aussi une revalorisation inespérée de notre travail d'agriculteurs, et d'agriculteurs du Mézenc en particulier. Notre future AOC nous apportera non seulement la fierté d'en être les producteurs mais elle sera surtout une garantie pour pouvoir vivre et travailler au pays malgré les difficultés.

Ce vote est enfin une labellisation du massif du Mézenc-Gerbier qui est véritablement reconnu en tant que terroir de production de cette future AOC. C'est l'Ardèche et la Haute-Loire qui bénéficieront de l'image de qualité désormais associée au Mézenc, avec toutes les retombées que l'on peut en attendre, sur le plan touristique notamment.

Ce vote c'est le début d'une nouvelle aventure !

Bernard BONNEFOY

Qu'est-ce que le Fin Gras ?

Le Fin Gras est une viande bovine qui se consomme uniquement de février à juin. Cette "saison" est héritée d'une tradition ancestrale, celle du bœuf de Pâques.

C'est pour célébrer cette fête religieuse que les paysans après quelques saisons de travail, engraisaient un bœuf avec un soin tout particulier, ils le "finissaient" au foin pendant l'hiver.

De cette tradition, les éleveurs ont cherché à conserver et à améliorer leurs techniques d'élevage. C'est pourquoi des conditions de production ont été fixées par les éleveurs et seront désormais réglementées par l'AOC.



A la fin de l'été et au plus tard en novembre, les bovins destinés à la production de Fin Gras du Mézenc (cinq bêtes par exploitation en moyenne) rentrent à l'étable. Après avoir profité des vertes prairies, c'est avec du foin que les bovins vont être nourris pendant au moins 110 jours.

Au sortir de l'étable, ce sont des génisses de plus de 24 mois et des bœufs de plus de 30 mois qui vont être achetés par des bouchers.

L'engraissement au foin donne à la viande des qualités gustatives particulières : de fines pointes de gras intramusculaires constellent la viande, on dit qu'elle est persillée. La recette traditionnelle locale la plus répandue pour déguster le Fin Gras est le pot-au-feu.

Bœuf ou génisse, né et élevé sur un terroir d'exception...

Ou comment élever sa bête... très haut

Dès la naissance, des animaux vont être sélectionnés pour devenir "Fin Gras". L'éleveur va effectuer son choix selon la conformation de l'animal, sa capacité à s'engraisser.

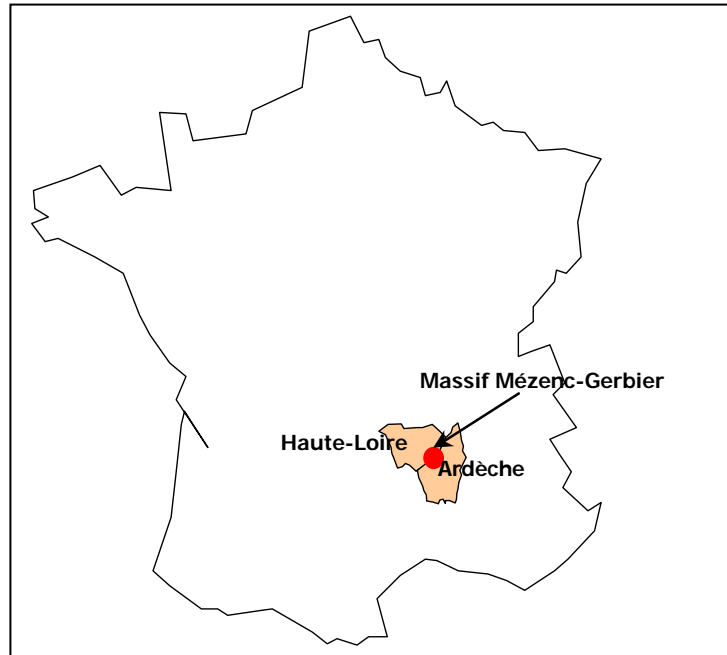
Il est important de préciser qu'il n'y a pas une mais plusieurs races (races à viande) qui sont concernées par la future appellation : Aubrac, Salers, Charolais, Limousin, en race pure ou en croisement entre elles. Les animaux issus de croisement entre une femelle Montbéliarde ou Abondance et un mâle Charolais ou Limousin sont également acceptés.



C'est donc tout le savoir-faire de l'éleveur qui est mis à contribution pour l'engraissement.

Le massif du Mézenc se caractérise par son terroir situé à plus de 1100 mètres d'altitude.

Cas exceptionnel en France, les hommes se sont installés à l'année sur ces hautes terres et vivent avec les contraintes et les avantages liés à cette caractéristique. Leurs métiers, depuis longtemps, se sont aussi adaptés aux singularités locales.



Par leur architecture ou leur implantation, les fermes aux toits de lauze, genêt ou chaume d'autrefois témoignent encore de la nécessaire ingéniosité de ses habitants pour vivre à une telle altitude. D'immenses granges sont nécessaires pour stocker les grandes quantités de foin qui permettront de passer l'hiver, souvent long et rigoureux.

Ce n'est pas tant la quantité de neige qui va être un facteur limitant en hiver, mais plutôt "la burle", ce vent qui souffle très fort, sans discontinuer et qui va créer des congères de taille impressionnante. Les routes deviennent alors rapidement impraticables, malgré le balai des chasse-neige. Le travail de l'éleveur ne s'arrête pas pour autant, il doit aller nourrir ses bêtes, être là en cas de vêlage...

Pourquoi une A.O.C. ?

Les Appellations d'Origine ont été créées en 1905. De nombreux vins sont aujourd'hui reconnus en A.O.C., aux côtés de toutes sortes de produits agro-alimentaires (fromages, fruits, légumes...) ou non alimentaires (foin de Crau, huile essentielle de lavande...).

Le taureau de Camargue a été la première viande bovine française à avoir obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée. Le Maine-Anjou l'a obtenue en 2004. Le Fin Gras du Mézenc sera donc la troisième A.O.C. viande bovine en France et la première A.O.C. viande du Massif Central.

L'appellation protégera les noms "Fin Gras" et "Fin Gras du Mézenc", ces deux dénominations étant indifféremment employées.

Ce signe de qualité garantit la provenance géographique d'un produit : sa production et sa transformation éventuelle doivent se faire sur une aire déterminée. Ainsi le produit A.O.C. réunit des conditions uniques : nature géologique d'un sol, climat, altitude, histoire, traditions, savoir-faire... : sa production ne peut pas être délocalisée, elle est spécifique à un terroir.

Le choix de valoriser un produit par une A.O.C. relève d'une véritable prise de conscience par les producteurs de la nécessité d'actions de développement dans une région géographique pour y maintenir une économie locale.

Dans le massif Mézenc-Gerbier, la diminution du nombre d'agriculteurs et la baisse démographique de manière générale ont incité les éleveurs à se regrouper autour d'un projet qui leur permettrait de dynamiser le territoire. La valorisation du Fin Gras du Mézenc étant considérée comme une locomotive qui entraîne toutes sortes de wagons (autres produits agricoles, autres initiatives).



En 1997, tous les éléments semblent réunis pour déposer le dossier de demande auprès de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) : antériorité, notoriété, lien au terroir.

En 2002, le principe de reconnaissance est délivré aux éleveurs : il reste à rédiger les conditions de production et à délimiter le territoire.

L'I.N.A.O. a nommé une commission d'experts qui s'est réuni à plusieurs reprises pour proposer une délimitation de l'aire de production du Fin Gras ainsi qu'une aire géographique qui correspond à l'aire d'abattage des animaux. Après enquête publique, ce territoire a été validé le 19 mai 2005 : l'aire de production concerne 28 communes entièrement ou partiellement alors que l'aire géographique (qui correspond à la zone d'abattage) s'étend sur 333 communes.

Les 28 communes de l'aire de production :

C'est "la France centrale avec tous ses Vésuves éteints et revêtus d'une splendide végétation. Il n'est pas un point du sol qui n'ait été soulevé, tordu ou crevassé par les convulsions géologiques... je n'imaginais pas qu'il y ait au cœur de la France des contrées si étranges et imposantes".

Georges Sand

Aux confins sud-est du Massif Central et aux sources de la Loire, le Massif du Mézenc est traversé par la frontière administrative de deux départements, l'Ardèche et la Haute-Loire, appartenant à deux régions, Rhône-Alpes et Auvergne.

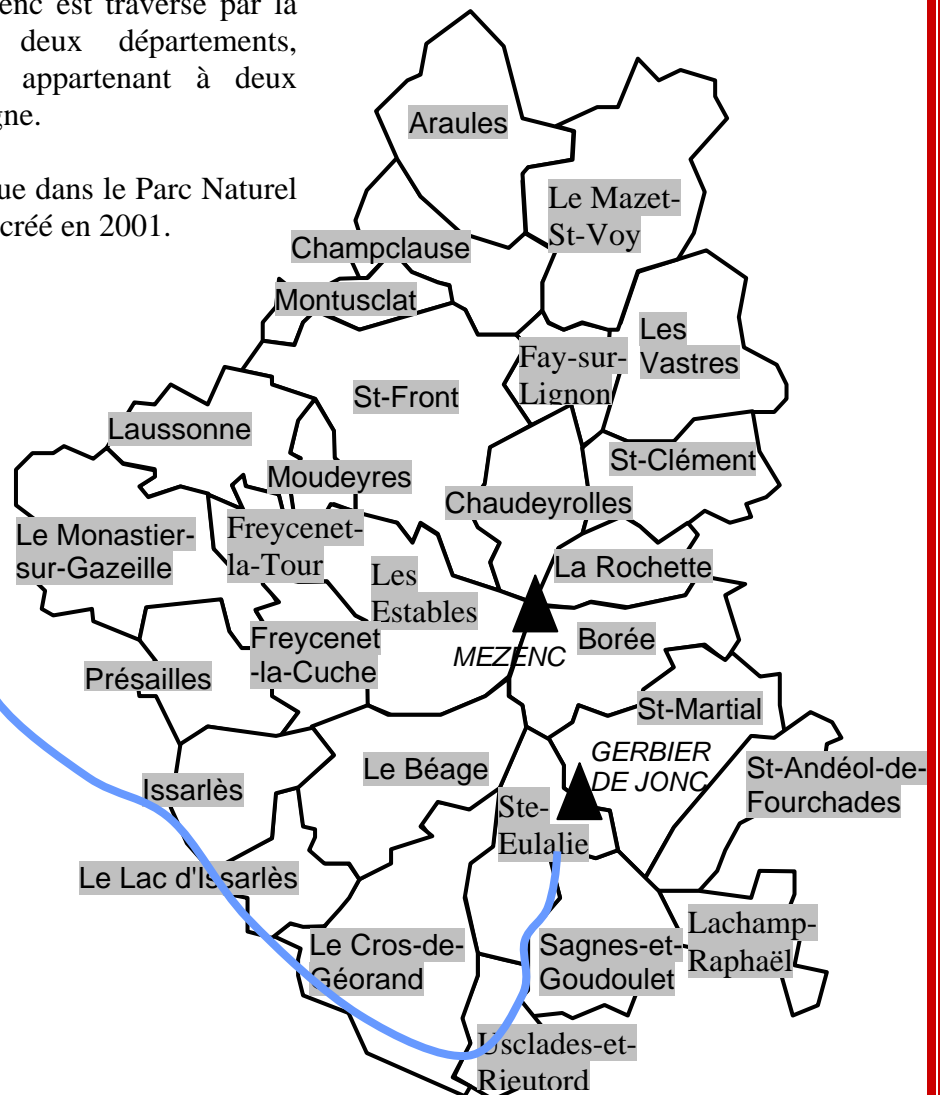
Une partie de ce massif est incluse dans le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, créé en 2001.

Il est aussi parcouru par la ligne de partage des eaux entre la mer Méditerranée et l'Océan Atlantique qui correspond à la jonction des bassins versants du Rhône et de la Loire.

La Loire

Aux confluences des climats méditerranéen, océanique et continental, le Mézenc est riche d'une flore et d'une faune particulièrement diversifiées.

Il abrite de nombreuses espèces rares, et des mesures de protection et de valorisation des milieux les protègent : zone Natura 2000, ZNIEFF, Réserve biologique domaniale, sites classés.



Les 28 communes comprises pour tout ou partie dans l'aire de production du Fin Gras du Mézenc.

Le massif Mézenc-Gerbier est un site encore peu connu du point de vue touristique. Il suscite néanmoins l'étonnement chez ses visiteurs par ses grandes étendues, la richesse de son patrimoine. C'est le pays des "trois toits" avec des fermes traditionnelles couvertes en lauze, genêt ou chaume (paille de seigle), c'est aussi un massif marqué par l'installation des chartreux au Moyen Age (la façade de la Chartreuse de Bonnefoy est encore visible sur la commune du Béage.)

Ce massif est également un site privilégié pour la pratique des sports de pleine nature (randonnée, VTT, escalade, saut à l'élastique ski de fond...).

Tout un foin pour... ... le Bœuf Fin Gras du Mézenc !



C'est à la fin du mois de juin et au début juillet que les éleveurs vont faucher, faire sécher puis mettre en bottes ou en rouleau le foin. Ce dernier sera ensuite placé dans la grange, appelée autrefois la "feneïre". C'est alors tout un processus de traçabilité qui se met en place : le rangement se fait de manière à ce que l'éleveur puisse retrouver le foin de ses meilleures parcelles qu'il donnera aux animaux destinés à être "Fin Gras".

Les bêtes Fin Gras, "rois de l'étable" sont tout particulièrement choyées : l'éleveur leur apporte son meilleur foin et le bovin va lui-même à son tour trier ce qu'il préfère dans son auge. L'éleveur va donc changer très régulièrement le foin proposé à sa bête.

"Pour engraisser on trie le meilleur, quand on le rentre, quand on a des bêtes à engraisser on sait qu'il se tient à tel endroit... on le connaît l'hiver en le donnant... le bon foin, on le donne à celles qu'on veut mieux soigner..." (témoignage d'éleveur extrait de l'enquête ethnologique).



Et quel foin ! L'INRA a montré la valeur qualitative exceptionnelle du foin du Mézenc. Il est en effet rare que l'herbe soit fauchée et séchée sur pré à une telle altitude (de 1100 à 1750 m). On y retrouve donc des espèces végétales non présentes dans d'autres foins et qui sont par conséquent plus rarement consommées par les bovins. C'est le cas de la Cistre ou fenouil des Alpes (*Meum athamanticum*) qui est devenue l'emblème du Fin Gras - on la retrouve sur son logo -. Cette plante habituellement peu appréciée en frais, a la particularité une fois sèche d'avoir des propriétés digestives qui augmentent l'appétence du foin.

Un complément alimentaire à base de céréales, étudié par l'INRA est aussi distribué en quantité limitée.

Hormis l'attention toute spécifique portée à leur alimentation, un autre soin particulier est réservé à ces bovins : ils sont brossés régulièrement... ils doivent être apprêtés pour le temps de la monte...

Quand les bœufs sont "fin" prêts

...pour les défilés

A partir du mois de février, les génisses et les bœufs (mâles castrés) qui répondent aux conditions fixées par l'AOC peuvent être amenés à l'abattoir pour ensuite rejoindre l'étal du boucher sous le nom de Fin Gras.



Pour célébrer l'ouverture de la saison, les éleveurs et leurs bêtes descendent en ville, battre le pavé pour un défilé en musique dans les préfectures des deux départements de production : Privas et Le Puy-en-Velay. Les bouchers accueillent devant leur boutique les éleveurs et leurs bêtes... et les passants attirés par ce fait inhabituel et alléchés par les dégustations!

...pour les présentations

Une fois la saison lancée, d'autres présentations devant des boucheries se font au cours de la saison et notamment à l'approche de Pâques. La communauté des éleveurs se mobilise pour transporter ses animaux jusqu'aux boucheries de proximité ou parfois plus éloignées comme à Lyon.



...pour les foires-concours

Viennent ensuite les foires grasses : sur la commune du Béage le quatrième samedi avant Pâques et aux Etables, le jeudi qui suit. Si la foire est bien l'occasion pour l'éleveur d'exposer son savoir-faire et le fruit de son travail à la communauté des éleveurs, aux élus du territoire, aux passants, c'est aussi l'occasion de négocier une vente avec les bouchers qui ne manquent pas ce rendez-vous. Ces foires ont su garder un aspect traditionnel et la "pâche" permet de conclure l'accord entre éleveur et boucher.

Le concours organisé ce même jour offre la possibilité aux éleveurs d'être récompensé et celle de voir ainsi augmenter le prix de leur vente.



Tout un réseau de commercialisation : de l'étable à la table

Une fois que le boucher a choisi son Fin Gras sur pied : lors d'une foire ou à l'étable, c'est souvent l'éleveur qui emmène lui-même sa bête jusqu'à l'abattoir.

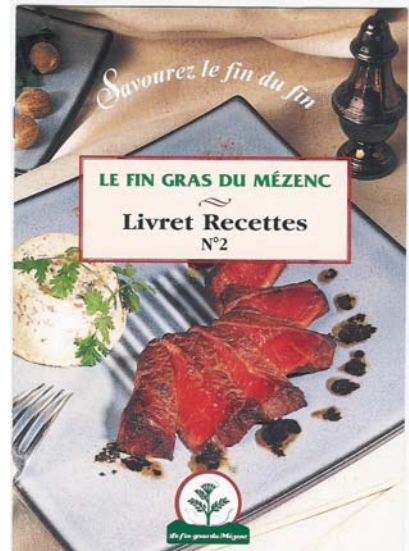
Après maturation de la viande, le boucher va essayer de valoriser l'ensemble des morceaux. Pour cela, il peut aussi proposer un livret de recettes Fin Gras qui va permettre à sa clientèle de réapprendre à utiliser des pièces comme la queue, le collier...

Une trentaine de bouchers commercialisent actuellement du Fin Gras pendant toute la saison, c'est-à-dire de février à juin (le 31 mai marquant la fin de la période d'abattage autorisée). Ces bouchers sont parfois sur la zone même de production, d'autres sont en dehors mais restent à proximité de l'aire géographique du Fin Gras (cf. pourquoi une A.O.C.?) : Lyon, Bourg-Argental, Clermont-Ferrand...

Une trentaine de restaurateurs également se sont engagés à proposer du Fin Gras à leur menu : ce qui n'est possible que pendant la saison du Fin Gras. Le célèbre restaurateur, Régis MARCON à St Bonnet-Le-Froid - trois étoiles au guide Michelin - propose du Fin Gras du Mézenc dans ses menus.

Pour déguster le Fin Gras, un couteau traditionnel, un "yssingelais" est commercialisé par l'association qui porte le dossier.

Pour le consommateur, la saison du Fin Gras peut aussi être une bonne occasion de venir sur le lieu de production, pour déguster cette viande dans ces lieux de commercialisation mais aussi pour découvrir les paysages du massif Mézenc-Gerbier, ses traditions, ses spécificités...



Une traçabilité qui peut se vérifier à partir de l'ADN

Le Fin Gras assure une traçabilité notamment grâce à un suivi ADN. Chaque bête élevée pour être Fin Gras se voit poser une boucle numérotée et prélever un échantillon d'ADN conservé dans une banque qui permet de réaliser des contrôles à chaque étape de son voyage vers le consommateur...

Des milliers de personnes se retrouvent en fin de saison pour la fête du Fin Gras du Mézenc



La saison du Fin Gras se termine lorsque les bêtes sortent de l'étable, rejoignent les prairies, pour se nourrir non plus de foin mais d'herbe fraîche.

Pour la clôture du ban, une grande fête est organisée chaque premier week-end de juin, une année en Ardèche, l'année suivante en Haute-Loire.

En 2005, c'est la commune de Sainte-Eulalie aux Sources de la Loire qui a accueilli la fête ; en 2006, ce sera Moudeyres en Haute-Loire.

C'est le rassemblement des éleveurs et de tous les habitants du massif Mézenc-Gerbier. Au programme, théâtre de rue, marché de produits locaux, expositions, conférence, dégustation de Fin Gras du Mézenc...

Depuis quatre ans, la fête du Fin Gras est aussi devenue celle du Cercle des Sources, initié par l'association Mézenc-Gerbier. Cette action est née de la volonté d'échanger entre régions situées à la source de grands fleuves sur les thématiques de l'eau et de l'élevage. Ces régions montagneuses sont souvent des lieux d'élevage, le Fin Gras du Mézenc étant un formidable exemple de valorisation de l'élevage aux sources d'un grand fleuve, la Loire.

Dans le Cercle des Sources, chacun peut échanger sur ses traditions particulières. Le Cercle des sources réunit à ce jour, les sources de la Loire, du Rhône, du Danube et du Pô.



Ci-dessus :
une vache Hérens au pied du Gerbier de Jonc

La fête du Fin Gras et du Cercle des Sources est l'occasion pour les éleveurs du Mézenc d'inviter éleveurs de vaches Hérens (vaches combattantes) du Valais suisse et du Val d'Aoste, de vaches Vorderwälder et Hinterwälder de la Forêt Noire allemande mais aussi les élus, les techniciens en agriculture et tourisme de ces régions.

La fête du Fin Gras 2006

L'ouverture de la fête du Fin Gras et du Cercle des Sources 2006 aura lieu au Gerbier de Jonc le samedi 3 juin après-midi.

Le dimanche 4 juin, la fête du Fin Gras se continuera sur la commune de Moudeyres (Haute-Loire), qui succède à celle de Sainte-Eulalie (Ardèche) en 2005.

Au programme : défilé des éleveurs et de leurs bovins, spectacle de rue, expositions, marché de produits locaux, randonnées thématiques...

Chronologie de la démarche

1995 L'association des Amis du Mézenc pointe du doigt l'élevage Fin Gras comme élément du patrimoine commun mézencole.

L'association des Elus du Mézenc est créée pour porter ce projet.

1996 L'association Fin Gras du Mézenc naît du regroupement des éleveurs, bouchers et restaurateurs, la Fête du même nom est organisée pour la première fois.

Une vingtaine d'éleveurs s'engagent.

1997 Le dossier de demande de reconnaissance est déposé à l'INAO.

1999 Plus de cent bêtes sont vendues sous la marque Fin Gras du Mézenc.

2000 L'association rassemble plus de cinquante éleveurs et une quinzaine de bouchers.

Le Comité National nomme une commission d'enquête.

2001 Plus de deux cents bêtes sont vendues sous la marque Fin Gras.

2002 Le principe de reconnaissance est délivré par l'Institut National des Appellations d'Origine.

2004 Une enquête publique est effectuée du 1er août au 30 septembre 2004 pour la délimitation de l'aire de production, composée de 28 communes. 370 bêtes Fin Gras sont vendues sous la marque.

2005 Une centaine d'éleveurs commercialisent plus de 400 animaux sous la marque Fin Gras.

2006 Les projets de l'AOC Fin Gras du Mézenc sont votés par le comité national de l'INAO le mardi 28 mars 2006.

2007 Première saison de commercialisation de la viande AOC dès parution des décrets au Journal Officiel.

Association Fin Gras du Mézenc

Mathias

43430 Fay-sur-Lignon

Tél: 04 71 59 54 89

Fax: 04 71 56 31 10

L'association Fin Gras du Mézenc reçoit le soutien financier de :

