CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « FIN GRAS» OU « FIN GRAS DU MÉZENC »

homologué par le décret n°2012-252 du 21 février 2012, *JORF* du 23 février 2012
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche,
de la ruralité et de l'aménagement du territoire n°9-2012

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE
Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO),
Arborial, 12 rue Henri Rol-Tanguy,
TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél.: 01-73-30-38 00,
Fax : 01 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Association Fin Gras du Mézenc
Siège : Mairie des Estables - 43150 Les Estables
Adresse postale : Le Bourg - BP 4 - 43340 Fay sur Lignon
Tél, : 04 71 59 59 86
Fax : 04 71 56 31 10
Courriel : yannick@aoc-fin-gras-du-mezenc.com

Composition : producteurs/transformateurs (X) autres ().

Statut juridique : C'est une association régie par la loi du 1er juillet 1901. Elle est composée de deux collèges représentant : des éleveurs de bovins; des ateliers d'abattage.
Par ailleurs, des bouchers et des élus locaux du massif et des personnes physiques ou morales motivées par l'objet de l'association sont associés à titre consultatif.
L'association compte aujourd'hui une centaine d'éleveurs adhérents.

TYPE DE PRODUIT
Classe : 1.1 – Viande (et abats) frais.

1. NOM DU PRODUIT :

« Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT:

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 ne peuvent être abattus que du 1er février au 31 mai inclus, après avoir suivi un engraissement hivernal lent à l'étable, basé essentiellement sur le foin.

Les caractéristiques des carcasses et de la viande sont notamment liées à un engraissement long et progressif au foin du Mézenc.

Elles sont en outre la résultante d'un tri rigoureux des animaux en vif à différents stades de la vie de l'animal sur la base de critères présentés au point 5 : développement squelettique, développement musculaire, état d'engraissement constaté par pression, aptitudes fonctionnelles, présentation générale.

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 EUROPA ;
- 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.

Présentée crue, la viande est rouge, brillante et luisante. Elle présente un fin réseau de persillé bien réparti. Elle est tendre et fondante et se coupe facilement. Les arômes en bouche sont intenses et persistants.

Cuisinée en pot-au-feu, la viande donne un bouillon riche en arômes et présentant de nombreuses bulles de gras. La viande est fondante et onctueuse et présente des arômes intenses et persistants.

La viande grillée est tendre, onctueuse. Elle présente une bonne jutosité qui persiste en bouche et un goût prononcé.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE :

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc », où doivent se dérouler les étapes suivantes : naissance, élevage, engraissement et abattage des animaux, est composée de 85 communes et se situe sur la bordure orientale du Massif central, non loin du Puy-en-Velay.

Limites de l'aire géographique
L'aire géographique comprend les communes suivantes :

Département de l'Ardèche (07) : 53 communes

Aizac, Ajoux, Antraigues-sur-Volane, Asperjoc, Astet, Aubenas, Le Béage, Borée, Burzet, Le Chambon, Cros-de-Géorand, Genestelle, Gourdon, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Juvinas, Labastide-sur-Bésorgues, Labégude, Le Lac-d'Issarlès, Lachamp-Raphaël, Lanarce, Lavillatte, Laviolle, Lespéron, Marcols-les-Eaux, Mars, Mazan-l'Abbaye, Mercuer, Mézilhac, Montpezat-sous-Bauzon, Péreyres, Le Plagnal, Pourchères, Privas, La Rochette, Le Roux, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Alban-en-Montagne, Saint-Andéol-de-Fourchades, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-Cirgues-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 la Haute-Loire (43) : 31 communes

Aiguilhe, Araules, Arsac-en-Velay, Brives-Charensac, Chadrac, Champclause, Chaudeyrolles, Coubon, Espaly-Saint-Marcel, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Lantriac, Laussonne, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Le Monteil, Montusclat,

Moudeyres, Polignac, Présailles, Le Puy-en-Velay, Queyrières, Saint-Front, Saint-Germain-Laprade, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac, Vals-près-le-Puy, Les Vastres, Yssingeaux.

Département de la Lozère (48) : 1 commune

Langogne.

Les prairies destinées à la pâture ou la production de foin sont identifiées sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation fixés par la commission permanente du comité national en charge des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en sa séance du 22 juin 2011, proposés par la commission d'experts désignée à cet effet. La liste des critères est consultable auprès des services de l'INAO et du groupement.

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE :

Identification des opérateurs :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » doit adresser une déclaration d'identification au groupement dans les délais suivants :
- pour les opérateurs autres que les ateliers d'abattage, au plus tard le 1er mai de l'année de dépôt de la première déclaration de jeune bovin prévue ;
- pour les ateliers d'abattage, au plus tard 3 mois avant le premier abattage d'animal destiné à la production de viande d'appellation d'origine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc ».

Cette déclaration permet l'identification de l'ensemble des opérateurs intervenant dans le processus d'élaboration de la viande « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc », ainsi que de leurs outils de production (bâtiments d'élevage, prairies, ateliers d'abattage) par les services de contrôle. Elle permet de connaître à la fois la localisation géographique et l'organisation des moyens de production.

Tout opérateur qui souhaite ne pas affecter tout ou partie de ses moyens de production à l'appellation d'origine doit souscrire auprès du groupement, pour l'année en cause et avant le 1er mai, une déclaration de non-intention d'affectation des moyens de production en cause à l'appellation.

Identification, suivi des animaux et des conditions de production

Le suivi documentaire mis en œuvre a pour objectif de suivre l'animal dès sa naissance jusqu'à la commercialisation de la viande.

Les éleveurs tiennent à jour un registre d'inventaire du troupeau dans lequel figurent notamment le numéro d'identification de l'animal, sa race ainsi que celle de ses parents, sa date de naissance, sa date d'entrée dans le troupeau et l'identification du troupeau de naissance le cas échéant, sa date de sortie et sa destination.

Chaque année, à l'automne, les éleveurs effectuent les déclarations suivantes auprès du groupement :

- une déclaration des jeunes bovins destinés à la production de Fin Gras ou Fin Gras du Mézenc au plus tard le 20 octobre précédant la fin du 15ème mois de l'animal ;
- une déclaration de mise en engraissement final des bovins au plus tard le 20 octobre précédant l'abattage de l'animal, précisant sa date d'entrée à l'étable.

L'éleveur est tenu de déclarer chaque castration au groupement dès la réalisation de l'opération et au plus tard avant la fin du 15ème mois de l'animal.

Les éleveurs tiennent en outre à disposition des agents de contrôle les éléments suivants :

- une identification et un descriptif des prairies utilisées comme pâtures ou pour la production de foin ;
- une attestation du nombre d'unités gros bovins (UGB) de la totalité de l'exploitation en moyenne sur l'année précédente ;
- un cahier de culture permettant de suivre la date et la nature des apports de fertilisants organiques et les quantités d'azote minéral utilisées par parcelle ;
- les factures d'aliments complémentaires et un bulletin d'analyse (ou une fiche technique) en décrivant la composition ;
- la description du système de stockage du foin produit conformément au cahier des charges (s'il y a présence de plusieurs types de foin sur l'exploitation).

Les ateliers d'abattage tiennent à jour un registre d'entrées et de sorties permettant d'identifier la provenance et la destination des bovins, des carcasses ou de la viande, ainsi que les informations suivantes :

- l'identification de l'animal, numéro de tuerie ;
- l'identification de l'éleveur fournisseur ;
- la date d'entrée ;
- la date et l'heure d'abattage ;
- poids de carcasse ;
- date de notation de la carcasse ;
- note de la carcasse ;
- date de sortie et destination.

L'ensemble de ces documents est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles. Ils peuvent être tenus sous forme informatisée.
Les éleveurs conservent les données contenues dans les registres et le cahier de culture durant l'année à laquelle elles se rapportent et pendant les cinq années suivantes.
Les ateliers d'abattage conservent les données contenues dans les registres jusqu'au 1er juin qui suit l'année d'abattage des animaux concernés par ces données.

Contrôles sur les animaux :

À compter de leur entrée dans la démarche, chaque bovin fait l'objet d'un examen en vif annuel à chaque automne, ainsi qu'un examen en début et en fin de la période d'engraissement final.

Lors de chaque examen en vif, réalisé en période d'élevage avant engraissement, est appliqué un barème basé sur l'estimation de critères liés :

- au développement musculaire ;
- au développement squelettique ;
- aux aptitudes fonctionnelles ;
- à la présentation générale.

Lors de l'examen réalisé avant l'engraissement final, l'aptitude à l'engraissement est en outre notée.
Lors de l'examen réalisé après engraissement final les critères suivants sont notés :

- développement musculaire ;
- état d'engraissement ;
- présentation générale.

La grille d'examen en vif ci-dessous est appliquée :

Examens en vif en période d'élevage avant engraissement

Critères	Appréciation	Objectif
Développement musculaire	Observation visuelle du dessus de l'épaule, de la largeur du dos, de l'épaisseur du dessus, de la largeur de culotte et de l'arrondi de culotte.	• développement musculaire moyen à important, • développement squelettique en bon rapport avec le format de race, • bonnes aptitudes fonctionnelles, • pas de signe notable de mal-être des animaux, bonne présentation.
Développement squelettique	Observation visuelle de la taille, de la longueur et de la grosseur des os	
Aptitudes fonctionnelles	Observation visuelle des aplombs avants, des aplombs arrières et de la rectitude du dessus.	
Présentation générale	Observation de l'apparence générale de l'animal, de sa propreté, de ses conditions d'élevage.	

Examen en vif en début d'engraissement

Critères	Appréciation	Objectif
Développement. musculaire	Observation visuelle du dessus de l'épaule, de la largeur du dos, de l'épaisseur du dessus, de la largeur de culotte et de l'arrondi de culotte	• développement musculaire moyen à important • développement squelettique en bon rapport avec le format de race • bonnes aptitudes fonctionnelles • pas de signe notable de mal-être des animaux, bonne présentation et bon développement depuis le précédent passage • état d'engraissement suffisamment faible pour une finition lente au cours de l'hiver
Développement. squelettique	Observation visuelle de la taille, de la longueur et de la grosseur des os	
Aptitudes fonctionnelles	Observation visuelle des aplombs avants, des aplombs arrières et de la rectitude du dessus	
Aptitude à l'engraissement	Observation visuelle et par pression des doigts à l'attache de la queue et au niveau des côtes	
Présentation générale	Observation de l'apparence générale de l'animal, de sa propreté, de ses conditions d'élevage	

Examen en vif en fin de période d'engraissement

Critères	Appréciation	Objectif
Développement. musculaire	Observation visuelle du dessus de l'épaule, de la largeur du dos, de l'épaisseur du dessus, de la largeur de culotte et de l'arrondi de culotte	• Développement musculaire moyen à important : dessus d'épaule large, dos large, dessus épais, culotte large et arrondie
État d'engraissement	Observation visuelle et par pression des doigts à l'attache de la queue et au niveau des côtes	• Bon engraissement : présence de graisse à l'attache de la queue, côtes recouvertes d'une épaisseur de graisse, la peau roule aisément sous la main
Présentation générale	Observation de l'apparence générale de l'animal, des ses aplombs, de sa propreté, de ses conditions d'élevage, de sa docilité, de sa mise en valeur	• L'animal a de bons aplombs, se tient correctement, est propre, calme et docile

Le résultat de la notation en vif est relevé sur une fiche de notation. A l'issue des examens en vifs, seuls sont destinés à produire de la viande d'appellation d'origine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » les bovins qui font l'objet d'un avis favorable.
L'examen en vif réalisé en fin de période d'engraissement précédant l'abattage intervient au plus tôt le 15 janvier de l'année d'abattage.

A l'issue de l'examen final qui se déroule en fin de période d'engraissement, seuls les animaux qui ont fait l'objet d'une notation conforme au regard de ces différents critères peuvent être destinés à produire de la viande d'appellation d'origine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » et se voient apposer à l'oreille une boucle spécifique d'identification.

Notation des carcasses et identification de la viande
L'identification de la viande en appellation d'origine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » est réalisée à l'issue de la notation des carcasses par l'atelier d'abattage à la fin de la période de ressuage.
Elle est réalisée, sur une fiche de notation, selon un barème de conformité des critères suivants :
- répartition du gras externe et interne ;
- couleur du gras externe ;
- tendreté ;

ainsi que :
- les critères relatifs au classement des carcasses ;
- l'âge ;
- le type d'animal ;
- le poids fiscal de la carcasse ;
- la conformité de la notation en vif et sa date de limite de validité.

L'abattoir transmet les fiches correspondantes au groupement à chaque fin de journée de notation.

Les barèmes relatifs à la répartition du gras externe et interne, à la couleur du gras externe et à la tendreté sont les suivants :

Critères	Appréciation	Objectif
Répartition du gras externe et interne	Observation du gras au niveau de la séparation de l'aiguillette et du rumsteck et du grappage de l'intérieur de la carcasse.	Note de 1 (maigre) à 5 (très gras) Notes 2,3 et 4 : conformes. C'est-à-dire : carcasse cirée à légèrement couverte sans amas ponctuel de gras
Couleur du gras externe	Observation du gras au niveau de la séparation de l'aiguillette et du rumsteck et du grappage de l'intérieur de la carcasse.	Note de 1 (blanc) à 5 (jaune) Notes 1, 2 et 3 : conformes. C'est-à-dire : gras externe blanc à blanc crème
Tendreté	Observation par pression des doigts à l'extrémité de la hampe.	Note de 1 (ferme) à 5 (très tendre) Notes 3, 4, et 5 conformes. C'est-à-dire : viande tendre à très tendre

Seules les carcasses ayant des notes conformes pour chacun des critères peuvent bénéficier de l'appellation d'origine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc ».

L'identification des carcasses conformes au cahier des charges est effectuée par l'apposition immédiate d'un tampon portant la mention « Fin Gras du Mézenc » ou « FGM » sur le faux-filet, le gîte, l'épaule, le carapaçon de chaque demi-carcasse ou de tout autre système validé par le directeur de l'INAO et distribué par le groupement.

Chaque demi-carcasse est accompagnée d'une étiquette qui précise :
- la dénomination « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » ;
- le logo AOP ou la mention « appellation d'origine protégée » ;
- jusqu'à l'enregistrement communautaire : la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée » ;
- la mention relative à la maturation des viandes à griller ou à rôtir, ainsi que toutes les données relatives à l'identification de l'animal.

Les pièces de découpe qui en sont issues doivent être accompagnées de documents mentionnant les mêmes informations. Ces informations suivent la viande jusqu'à la vente au consommateur.

Modèles de déclarations, de boucle, de tampon / de système de marquage des carcasses :

Les documents suivants répondent à un modèle approuvé par le directeur de l'INAO :
- déclaration d'identification ;
- déclaration de non-intention d'affectation des moyens de production en cause à l'appellation ;
- déclaration des jeunes bovins ;
- déclaration de castration ;
- déclaration de mise en engraissement final ;
- fiche de notation des animaux en vif ;
- fiche de notation des carcasses.

Les autres données sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

Les modèles de boucle apposée à l'issue de l'examen en vif et le système de marquage des carcasses classées en AOC sont approuvés par le Directeur de l'INAO.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

Les animaux doivent être nés, élevés et abattus dans l'aire géographique précisée au point 3.

Les prairies

Les prairies de fauche et pâtures utilisées pour l'alimentation des animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » sont situées dans l'aire géographique et présentent les caractéristiques floristiques, géo-pédologiques et climatiques du Mézenc qui, alliées à des pratiques agricoles adaptées, donnent un foin particulier.
Les prairies de fauche et pâtures sont constituées strictement de flore naturelle. Une prairie de fauche ou une pâture semée ne peut être utilisée pour l'alimentation des animaux destinés à produire de la viande d'appellation d'origine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » qu'à l'issue d'une période de 10 ans après le semis.

Les prairies sont utilisées annuellement de manière à entretenir la diversité floristique.

Les prairies de fauche sont fauchées au moins une fois par an. Seule la première coupe est utilisée pour l'alimentation des animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc ».

Le foin est séché sur pré et stocké dans des conditions lui permettant d'être identifié des autres foins ne répondant pas aux conditions du présent cahier des charges.
Ceci donne aux foins utilisés pour l'engraissement hivernal des animaux des qualités nutritives et d'appétence particulières, facilitant un engraissement lent majoritairement basé sur le foin.

Les pâtures sont pâturées chaque année.

Les prairies de fauche et les pâtures reçoivent un apport fertilisant organique composé de fumier, lisier ou purin, au moins une fois tous les trois ans.
L'apport d'azote minéral y est limité à 30 unités/hectare/an.

Les animaux

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 les critères suivants :

- développement musculaire moyen à important ;
- développement squelettique en bon rapport avec le format de la race ;
- bonnes aptitudes fonctionnelles.

Les animaux enregistrés dans la démarche ne doivent en outre pas présenter une hypertrophie musculaire (animaux dits 'culards').

Les races bovines aptes à produire des animaux de ce type sont les races « Aubrac », « Salers », « Charolais », « Limousin ». Les animaux issus de croisements entre ces races ainsi que de croisements entre une femelle de race « Montbéliarde » ou « Abondance » et un mâle de race « Charolais » ou « Limousin » sont en outre autorisés. La castration des mâles est effectuée au plus tard à l'âge de 15 mois.

Les pratiques d'élevage

Conditions générales

Le système d'élevage des bovins est essentiellement un système herbager, qui 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.
Les animaux sont à l'étable au minimum du 30 novembre au 30 mars. Au cours de cette période, le foin leur est distribué à volonté.

Des pâtures de transition sont présentes à 500 mètres au plus des étables, et sont nécessaires lors des périodes de transition, du pâturage à l'hivernage à l'étable, et de l'hivernage à l'étable au pâturage, pour permettre une adaptation progressive des animaux, les surveiller en permanence et les rentrer le soir. Elles répondent aux mêmes conditions de composition et d'entretien que les autres pâtures.

La ration de base des animaux est constituée exclusivement d**'**herbe pâturée ou de foin issus des prairies d'altitude décrites ci-dessus. Le foin et les compléments alimentaires sont distribués manuellement, ce qui correspond à une pratique traditionnelle de soins individualisés aux animaux.

Pendant les phases d'élevage et d'engraissement, seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. Pour chaque constituant, le seuil de contamination maximum toléré devra être conforme au taux prévu par la réglementation en vigueur.

Les éleveurs doivent tenir à disposition des agents de contrôle les factures d'achat des aliments complémentaires, mentionnant les quantités et l'origine, ainsi que les étiquettes reprenant l'intitulé exact de l'aliment complémentaire.

Engraissement final avant abattage.

Les animaux sont présents au moins six mois continus jusqu'à leur abattage dans l'exploitation sur laquelle est réalisée leur engraissement.

Les animaux destinés à l'engraissement sont rentrés à l'étable avant le 1er novembre précédant leur abattage. A ce moment, ils doivent présenter un état d'engraissement suffisamment faible pour permettre un engraissement de finition lent au foin au cours de l'hiver.

Les animaux font l'objet de soins attentifs de la part de l'éleveur, leur permettant de présenter un bon état de propreté et de docilité.

L'engraissement s'étend sur une période de 110 jours minimum à compter de l'entrée de l'animal à l'étable. Durant cette période, l'animal reçoit une alimentation essentiellement à base de foin.

Les animaux sont alimentés individuellement à l'auge. Le foin utilisé pendant la phase d'engraissement doit être distribué au moins quatre fois par jour avec au moins deux distributions le matin et deux distributions le soir. L'éleveur doit éliminer les refus au moins deux fois par jour.
L'éleveur sélectionne les foins de meilleure qualité, selon leur odeur et leur couleur. L'objectif est que l'animal ingère une quantité très importante de foin pendant la période hivernale.

Un complément alimentaire d'origine végétale est autorisé pour équilibrer la ration.

Les caractéristiques de ce complément les suivantes :
- ce complément est uniquement de nature végétale à l'exception d'un complément minéral et vitaminique. Il est composé d'au moins 4 matières premières, dont au moins 2 céréales ;
- la liste positive des composants potentiels est : Céréales et son, tourteau ou graines de soja, colza, tournesol, lin, pois, féverole, ou lupin, mélasse, complément minéral et vitaminique ;
- les valeurs alimentaires de ce complément, calculées en fonction du poids d'aliment brut, doivent représenter (à plus ou moins 10 % près) : UFV (unité fourragère « viande ») : 1, PDIN / PDIE (protéines digestibles dans l'intestin) : 130, MAT (matière azotée totale) : 19.

Les éleveurs doivent tenir à disposition des agents de contrôle les étiquetages ou les factures d'achat des aliments complémentaires, ou les fiches techniques ou les bulletins d'analyse précisant la composition des aliments.

Le complément est distribué par l'éleveur en fonction de l'état d'engraissement de chaque animal. La quantité maximum ne pourra excéder en aucun cas 700 g d'aliment complémentaire par 100 kg de poids vif de bovin et par jour avec un maximum de 4 kg par jour pour les génisses et 5 kg par jour pour les bœufs.

Utilisation de l'espace

Le chargement total de l'exploitation ne peut excéder 1,4 d'unité gros bétail (UGB) par hectare de surface fourragère principale (SFP).
La superficie des prairies de fauche et des pâtures est au minimum de 0,7 hectare pour chaque bovin destiné à la production de « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc ».

Transport et abattage

La manipulation des animaux avant l'abattage est réalisée de manière à minimiser les facteurs susceptibles de leur causer du stress et d'influer négativement sur la qualité finale du produit.

La période d'abattage des animaux est comprise entre le 1er février et le 31 mai. Il s'agit d'une pratique traditionnelle, car ce type de bœuf était à l'origine produit pour être abattu aux environs des fêtes de pâques. En outre, seul un engraissement hivernal à l'étable et basé sur le foin permet de donner à la viande ses caractéristiques.

L'abattage de l'animal doit intervenir au plus tard le lendemain de son déchargement à l'abattoir. Pendant la phase d'attente, l'animal doit être dans un local calme avec de l'eau.

L'éviscération est effectuée avec un ensachage ou une ligature de l'oesophage et de l'anus.

La carcasse est fendue soit au couperet, soit à la scie à ruban ou à la scie « va-et-vient ». Elle est accompagnée de l'oreille sur laquelle est agrafée la boucle d'identification de l'animal jusqu'à sa sortie de l'abattoir.

Les pratiques utilisées sur la chaîne d'abattage doivent viser à conserver à la carcasse son aptitude à une maturation longue.
Le douchage de la carcasse est interdit sauf pour la partie abdominale lorsqu'elle a été souillée accidentellement. L'émoussage est interdit.

Les carcasses doivent présenter un poids fiscal de 280 kg minimum pour les génisses et de 320 kg minimum pour les bœufs et les caractéristiques suivantes :

- être cirée à légèrement couverte sans amas ponctuel de gras ;
- présenter un gras externe blanc à blanc crème.

La viande est de couleur rouge franc à pourpre, elle est persillée et tendre à très tendre.

Le ressuage des carcasses est effectué en évitant une réfrigération brutale et dure au moins 24 heures : la salle frigorifique est fortement ventilée afin de sécher et refroidir la carcasse sans contraction musculaire.

Les carcasses ne peuvent quitter l'abattoir qu'au plus tôt le surlendemain de l'abattage.

Le long de la chaîne d'abattage, de ressuage et de maturation, les carcasses ne doivent jamais se toucher.

Conformément aux pratiques traditionnelles et toujours en vigueur, la découpe de la viande au détail est réalisée au moment de la vente au consommateur final.

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 » suit les morceaux jusqu'à la vente au consommateur final.

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE :

6.1) Spécificités de l'aire

Une aire géographique caractéristique :

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc », où doivent se dérouler les étapes suivantes : naissance, élevage, engraissement et abattage des animaux, est composée de 85 communes.

La région dite du Mézenc se situe sur la bordure orientale du Massif central, non loin du Puy en Velay. Elle s'étend autour de deux massifs : le mont Mézenc (1754m d'altitude) et le mont Gerbier de Jonc (1551 m) au pied duquel la Loire prend ses sources.

Des conditions naturelles conduisant à la présence d'une flore variée et particulière

Un milieu naturel original

1-Un haut plateau volcanique.

Le massif du Mézenc est dominé par la lourde silhouette du mont Mézenc, accompagnée d'autres pointements atteignant ou dépassant le plus souvent 1500 m d'altitude (mont Gerbier, mont Alambre ...). C'est donc une ossature constituée par les plus hauts sommets qui va donner l'organisation physique du massif. A l'ouest, au nord et nord-est s'étendent largement des zones de vastes plateaux disséqués par l'érosion des vallées. A l'est et au sud-est, cette vaste couverture disparaît brutalement, au profit de vallées fortement encaissées. Au nord ouest, elle vient buter sur les contreforts du Meygal.

Les limites physiques du massif sont bien circonscrites dans l'espace. Les rebords de plateaux nettement individualisés au-dessus de roches plus anciennes sont actuellement perchés, les plateaux s'abaissant progressivement depuis les plus hauts sommets.

La disposition en hauts plateaux confère au massif une homogénéité de territoire où l'altitude minimale dépasse toujours les 1100 m.

2- Des sols sur roches volcaniques.

Une autre caractéristique propre au massif est la nature volcanique des roches le constituant. Pour l'essentiel des plateaux, il s'agit de roches d'affinité basaltique, recouvertes localement par des roches de nature trachy-andésitiques et intrudées par divers pointements de phonolite (roche plus riche en silice).
Les sols qui en résultent sont souvent profonds, riches en matière organique avec localement une légère acidité. Le granite affleure très ponctuellement aux marges du massif.

3- Un climat continental aux influences méditerranéennes.

Le caractère continental est souligné par la moyenne annuelle des températures relativement basse (entre 4 et 5°C, aux Estables) et par les très basses températures de l'hiver. Les accumulations de neige peuvent être importantes, aidées en cela par le vent violent appelé la burle.
Les précipitations sont importantes sans atteindre les valeurs d'autres massifs auvergnats, le massif étant en position d'abri. Le caractère océanique se marque lors des hivers les plus rudes par de brusques redoux.
Les influences méditerranéennes se traduisent par la violence des précipitations souvent en automne et par les belles périodes ensoleillées de l'été et l'automne.
Les conditions climatiques permettent de parler de climat continental avec des influences méditerranéennes.

Les herbages du Mézenc vont commencer à se développer au mois de mai lorsque précipitations abondantes et températures croissantes vont s'exprimer.

Le mois de juin assure la transition entre printemps et été. Les précipitations qui restent parfois élevées sont opposables aux belles périodes ensoleillées et sèches annonçant les conditions estivales.
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 à permettre le développement d'une flore diversifiée et particulière.

Une flore particulière au plateau du Mézenc donnant un foin caractéristique

« La qualité du foin de ces montagnes est très propre à l'engrais; les prés nourrissent beaucoup de plantes aromatiques, l'herbe y est déliée et fine; elle ne vient jamais fort haute…» indique Giraud-Soulavie, languedocien naturaliste dans son « Histoire de la France méridionale » publiée en 1783. Cet érudit a entendu parler du Mézenc et relate dans cet ouvrage sa découverte de cette région.

En 1856, Calemard de Lafayette, en tant que président de la société d'agriculture, décrit le montagnard du Mézenc comme « habitant à des altitudes exceptionnelles, sous un climat rigoureux, sur un sol fertile en herbages courts, serrés, substantiels, pleins d'arôme et de saveur » (« le foin merveilleux du Mézenc » suivant cet auteur).

Dans une étude plus récente publiée en 1943 par la Revue des Études rhodaniennes, J. Carles, botaniste, auteur, entre autre, de la carte de la végétation de la France (feuille Le Puy - Valence) en dit plus sur la diversité, la qualité et l'originalité de la végétation du massif du Mézenc. « Les sources nombreuses et l'irrigation facile se prêtent bien à la multiplication des prairies caractérisées par les inflorescences légères et aériennes des Agrostis et par les fleurs de montagne qui viennent apporter leur note spéciale dans cette flore commune des prés fauchés : le Fenouil des Alpes (*Meum Athamanticum* Jacq.) en particulier, très estimé pour le parfum qu'il donne au foin, devient très abondant dans les prés secs. ».

A la demande de l'association Fin Gras du Mézenc, un « inventaire floristique des prés de fauche et des pâturages du Mézenc » a été réalisé en 1995. Cet inventaire révèle une flore remarquablement diversifiée, constituée d'espèces pour la plupart largement répandues et pour certaines typiques d'un climat montagnard frais (violette, bistorte, Fenouil des Alpes, Pâturin des Sudètes).

Parmi les 107 espèces recensées, 30 sont communes aux prés de fauche et pâturages, 39 sont seulement observées dans les pâturages et 38 sont exclusivement des espèces prairiales.

Une analyse des foins du Mézenc a été réalisée en septembre 1995 au laboratoire CESAR de Lyon et 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).

Il apparaît une distinction floristique entre les prairies utilisées en tant que pâturage, au sol pauvre et acide, et les prés de fauche régulièrement entretenus. Les pâturages ont un nombre limité d'espèces fourragères, de médiocre à bonne valeur, tandis que les prés de fauche ont un intérêt fourrager notoire avec une remarquable diversité des espèces fourragères dont la plupart sont de bonne à excellente valeur. Ceci explique que les éleveurs affectent certaines parcelles uniquement à la pâture et d'autres uniquement à la production de foin (fauche).

Cette diversité floristique a valu aux prairies de fauche montagnardes d'être retenues dans le cadre large des mesures agri-environnementales (en Haute-Loire) et plus récemment dans un site Natura 2000 (prairies de fauche montagnardes d'intérêt communautaire riches en espèces). La grande diversité floristique est clairement indiquée pour les prairies du site Natura 2000 (de 1200 m à 1500 m) où il est possible d'observer plus de 50 taxons différents dans 100 m^2. Cette diversité se marque visuellement au moment de la floraison par l'importance prise par la flore non graminéenne.

La superficie totale du plateau est de 450 km² pour une surface en prés de fauche estimée à 10000 ha.

Le Fenouil des Alpes ou 'Cistre'

Le Fenouil des Alpes (*Meum Athamanticum* Jacq.), appelé « Cistre » localement, est l'emblème des près de fauche du Mézenc. Typique de la flore des prairies alpines, cette plante, outre son arôme anisé soutenu, possède une particularité étonnante : alors que les animaux l'évitent en vert dans les pâturages, ils en raffolent quand elle est sèche au milieu du foin.

Vu son implantation à une forte altitude dans les autres régions françaises (de 1100 à 2500 m dans les Alpes, de 400 à 1400 m dans les Vosges), elle est rarement fauchée et fanée et donc rarement ingérée.

La position particulière du Mézenc où l'on fauche jusqu'à 1500 mètres d'altitude en fait l'un des rares massifs où cette plante aux qualités spécifiques peut se retrouver en abondance dans la panse des animaux. C'est en tout cas le seul massif à tradition d'engraissement où elle puisse se retrouver dans la saveur de la viande, comme l'a montré une étude menée sur les traceurs de l'alimentation dans les viandes « Fin Gras du Mézenc ». Sur les autres massifs, elle fait partie des estives et n'est pas consommée.

Facteurs humains : Des pratiques d'élevage permettant d'utiliser au mieux les potentialités d'un milieu rude

L'art de la fenaison

Le directeur de la ferme-école du département, décrit, à la fin du XIX^e siècle, les fourrages du Mézenc : « Il serait difficile d'en trouver de plus fins, de plus succulents, de plus aromatiques. Dans la flore de ses prairies, l'habitant du Mézenc estime particulièrement la « livêche meum », qu'il appelle cistre. Il la fait consommer de préférence par les bêtes destinées à l'engraissement ».

Les agriculteurs ont développé un véritable savoir-faire lié à la « culture de l'herbe » passant par un entretien raisonné des parcelles (fertilisation en quantité raisonnée, inférieure à 30 unités d'azote/ha) tout en privilégiant la diversité floristique (mesures agri-environnementales). Le choix des prairies pour alimenter les animaux Fin Gras fait également partie des savoir- faire des agriculteurs. Seules certaines parcelles sont affectées à la fauche alors que d'autres sont destinées à la pâture.

Le foin est la seule récolte du Mézenc et les éleveurs y accordent une attention extrême. Notamment, le début de la fenaison est décidé en fonction de la maturation du trèfle blanc.

Pour la production d'un foin du Mézenc aux qualités optimales, il faut calculer avec précision l'apport de fumier optimum car trop d'azote va rapidement diminuer la diversité floristique et faire notamment disparaître la cistre si précieuse, un entretien régulier des prairies permet d'en conserver la diversité floristique. Ensuite, et c'est l'enjeu principal, il faut conduire la fenaison et l'engrangement en fonction d'un tri sévère du foin.

Le foin le plus court, le plus fin est réservé aux bêtes à l'engraissement ; il faut donc non seulement le récolter dans les meilleures conditions (notamment météorologiques mais aussi de maturation) mais aussi pouvoir le retrouver facilement dans la grange.

Les éleveurs organisent le stockage de façon très précise afin d'identifier l'origine des foins stockés.

L'engraissement hivernal

Dans la zone du Mézenc, l'animal n'est pas conduit pour exprimer au maximum son potentiel de croissance mais pour valoriser au mieux les ressources fourragères dont il dispose. La croissance 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 types d'animaux choisis pour être engraissés afin de produire du Fin Gras sont âgés d'environ 20 mois pour les génisses et de 26 mois pour les bœufs, à l'entrée à l'étable.

Selon les races (race spécialisée viande ou animal croisé avec des races Montbéliarde ou Abondance) cela correspond à des animaux qui ont atteint environ 50 % à 70% de leur poids adulte à la rentrée à l'étable de novembre juste avant le début de la période finale d'engraissement. Cette phase de développement est propice à l'engraissement des animaux.

Afin d'assurer un engraissement lent et progressif à base de foin du Mézenc la durée de l'engraissement est de 110 jours minimum avant l'abattage. A l'étable, les animaux sont conduits individuellement et non par lot. Chaque animal a une alimentation adaptée selon sont état d'engraissement et sa date prévisionnelle de vente.

Le foin est distribué sous forme de repas et il est renouvelé de façon régulière afin de stimuler l'appétit des animaux. Les «rois de l'étable» ainsi choyés vont progressivement au cours de l'hiver manger de plus en plus de foin sélectionné par l'éleveur. Ce dernier choisit le foin le meilleur au sein de la grange pour les animaux en engraissement.

Les soins de l'éleveur sont constants. Au jour le jour il conduit l'engraissement à la vue et au toucher ; et il dose en conséquence le volume de foin, le nombre de prises, ainsi que les éventuels compléments en céréales.

Les animaux font l'objet de soins attentifs de la part de l'éleveur leur permettant de présenter un bon état de propreté et de docilité. En effet, à l'issue de la période d'engraissement se déroulent les foires où chaque éleveur est fier de montrer ses animaux.

Le choix de la bête à engraisser

L'engraissement sera d'autant mieux réussi que le choix de l'animal aura été judicieux.

A l'origine le choix était souvent opéré par défaut : bœufs mal conformés pour le travail ou en fin de carrière. Puis, l'apport d'animaux extérieurs au Massif (dès le XVIII^{e} siècle) a permis un choix plus positif.

La sélection des animaux porte sur plusieurs observations

- le développement musculaire ;
- le développement squelettique ;
- les aptitudes fonctionnelles ;
- l'aptitude à l'engraissement ;
- l'état d'engraissement (avant abattage) ;
- la « présentation » (à la fin de l'engraissement).

Les animaux sélectionnés sont de type rustique et d'un format compatible avec un engraissement long au foin. La sélection s'appuie plus sur un type d'animal que sur une race particulière.

Il y a donc une constance locale à donner une priorité à un type rustique d'animal plutôt qu'à une race particulière. Cette pratique qui pourrait passer pour archaïque est néanmoins justifiée par les travaux de l'INRA sur la qualité organoleptique de la viande bovine, qui constate plus de variabilités intraraciales qu'interraciales.

L'aire géographique se distingue donc aisément des régions voisines par plusieurs éléments essentiels (facteurs naturels ou facteurs humains), qui ont permis de délimiter les communes ou parties de communes où doivent se dérouler les différentes étapes d'élaboration du produit, depuis la naissance, l'élevage, et l'engraissement des animaux, la production d'herbe et de foin pour les nourrir et l'abattage.

Des pratiques d'abattage et de commercialisation en circuits traditionnels

L'implantation traditionnelle des abattoirs abattant du Fin Gras du Mézenc forme une couronne entourant le plateau du Mézenc.

Initialement, les animaux étaient abattus par les bouchers détaillants directement. C'est donc sur le plateau du Mézenc et dans une zone de commercialisation proche de celui-ci que se réalisait l'abattage. Depuis la mise en place de l'obligation d'abattre en abattoirs, les animaux produits dans cette zone ont toujours été abattus à proximité du plateau, au plus près des zones de commercialisation par des bouchers traditionnels. Les sites d'abattage correspondent aux sites les plus facilement accessibles par route depuis les élevages des différentes zones du plateau, y compris en hiver, saison d'abattage du Fin Gras, l'engraissement final des bovins ayant lieu durant la saison hivernale. En effet, aucun atelier d'abattage n'a été créé sur le plateau et il n'a jamais été envisagé d'en créer un sur cette zone d'altitude d'accès difficile une partie de l'année.

La zone traditionnelle de consommation et de vente en boucheries a été prise en compte pour définir l'aire géographique. Ce point est important car le Fin Gras du Mézenc est commercialisé en boucheries traditionnelles. Les bouchers de la région font appel aux abattoirs les plus proches de leurs lieux de vente pour abattre les animaux qu'ils ont pu choisir en élevage. Les éleveurs, les sites

d'abattages et les bouchers sont des maillons indissociables de la filière permettant la production de Fin Gras du Mézenc. Des défilés d'animaux décorés pour Pâques sont encore de nos jours organisés devant les boucheries les plus proches des sites d'élevage.

Un élément aussi pris en compte est la zone d'influence de la race bovine Mézine au XIX^{e} siècle (celle-ci a disparu depuis). Au-delà de cette race elle-même, ce périmètre correspond à la zone d'influence du plateau du Mézenc en termes de productions bovines. En effet, le Mézenc fournissait à la vallée du Rhône, au Dauphiné, au Bas-Languedoc et à la Provence les bœufs de travail qui leur faisaient défaut et pour lesquels ils avaient une demande très forte. Le Mézenc leur fournissait aussi bien sûr tous ces produits d'origine animale qui leur manquaient : viande de bœuf et beurre, principalement.

Les usages de transport des animaux vers les sites d'abattages ont aussi été pris en compte car traditionnellement, les éleveurs accompagnent l'animal à l'abattoir, ce qui ne peut se concevoir que dans des sites proches des lieux d'élevage.

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.

Enfin, l'utilisation de sites d'abattages proches des lieux d'élevage permet de limiter les temps de transport des animaux.

Les limites de l'aire géographique sont donc fondées sur :
- les conditions pédoclimatiques du Mézenc ;
- les usages d'élevage et d'engraissement qui s'y sont développés ;
- les usages de consommation du Fin Gras et de vente en boucherie traditionnelle ;
- les usages d'abattage du Fin Gras ;
- le respect du bien être animal, car le temps de transport est limité par la proximité des ateliers d'abattage ;
- les usages de transport ;
- zone d'influence du plateau du Mézenc en termes d'élevage bovin.

6.2) Spécificités du produit :

Un produit spécifique

Une étude menée par l'INRA de Theix en 1997 sur la viande « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » a permis de retrouver dans la saveur de cette viande des traceurs liés aux végétaux qui font partie de la flore naturelle particulière du plateau du Mézenc.

La corrélation est très bonne entre le profil terpénique de la Cistre, plante emblématique du Mézenc et celui des foins du Mézenc. En outre, un lien significatif a été mis en évidence entre les profils terpéniques de ces foins et les profils terpéniques des graisses de la viande de « Fin Gras du Mézenc ».

Des dégustations comparatives menées de 1997 à 2001 ont permis de montrer que les producteurs et des connaisseurs pouvaient faire la différence entre la viande « Fin gras du Mézenc » et d'autres viandes bovines, à la dégustation.

Des travaux complémentaires de caractérisation menés en 2005 et 2006 avec la dégustation de viande « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » aussi bien crue, qu'en pot au feu ou grillée, a en outre permis de dégager les descripteurs suivants :

- en cru, la viande est rouge, brillante et luisante. Elle présente un fin réseau de persillé bien réparti. Elle est tendre et fondante et se coupe facilement. Les arômes en bouche sont intenses et persistants ;
- en pot au feu, le bouillon est riche en arômes et présente de nombreuses bulles de gras. La viande est fondante et onctueuse et présente des arômes intenses et persistants ;
- en grillé, la viande est tendre, onctueuse, présente une bonne jutosité qui persiste en bouche et un goût prononcé.

Une antériorité et une notoriété du Fin Gras ou Fin Gras du Mézenc.

Un produit saisonnier et sa filière

Le Fin Gras est issu d'une méthode particulière d'engraissement : l'engraissement hivernal au foin du Mézenc. Le produit est donc depuis toujours un produit saisonnier. Le bœuf de Pâques comme il était coutume de l'appeler.

L'ouverture de ban début février est un événement et signifie la possibilité pour les bouchers et les restaurateurs de proposer le Fin Gras à leurs clients.

La foire du Béage a lieu le 3ème samedi avant le dimanche de Pâques, la foire des Estables a lieu le 2ème jeudi avant le dimanche de Pâques, ce qui préserve donc complètement la tradition.

La saison du Fin Gras va se dérouler jusqu'au moment où les animaux rejoignent définitivement les pâturages. En effet l'alimentation est alors modifiée, l'herbe remplaçant rapidement le foin dans le repas de base des animaux.

L'éleveur - engraisseur connaît une sanction publique de son travail lorsqu'il expose ses bêtes dans les foires et concours de la région. Les foires grasses, foires-concours, sont encore l'expression publique forte de l'existence, de la permanence du Fin Gras.

Même si, le plus souvent, l'acte commercial a eu lieu auparavant à l'étable, la foire grasse demeure le lieu public indispensable qui montre l'animal, l'éleveur, le boucher et la forme traditionnelle de la transaction commerciale autour du rite de la « pâche ».

Les bouchers traditionnels qui commercialisent encore aujourd'hui la totalité de cette production, concourent à la notoriété du « Fin Gras du Mézenc ». Ils sélectionnent les animaux à l'étable ou lors des foires et font abattre les animaux de façon échelonnée pendant la période traditionnelle d'abattage.

Notoriété du terme traditionnel « Fin Gras » :

L'emploi de l'expression « Fin Gras » est attesté au XIX^{e} siècle dans des ouvrages dédiés à la boucherie et qualifiait un état d'engraissement parfait.

L'origine de ce nom n'est pas déterminée. Néanmoins, ce terme a toujours servi à désigner une catégorie particulière d'animaux. Les éleveurs du « Fin Gras du Mézenc » ont tenu à cette expression « Fin Gras » car elle a réussi à franchir les années, uniquement dans cette région. Plusieurs auteurs témoignent de l'utilisation de ce terme ou d'un vocabulaire approchant sur le Mézenc.

Pierre Bozon, dans sa thèse de géographie parue en 1962 détaille pages 108-109 l'engraissement des bovins sur les plateaux volcaniques du massif du Mézenc : « L'engraissement durait 7 mois, de fin août à Pâques et aboutissait à fournir des animaux fin gras qui étaient appréciés particulièrement de la boucherie lyonnaise…L'animal à engraisser était laissé à l'étable où on lui donnait la fine fleur du foin, ce qu'on appelait le foin gras.. ».

Dans sa thèse vétérinaire en 1945 Robert Soubrier relate ses observations dans les fermes du Mézenc (pages 35 et 36) : « L'alimentation est constituée à la base du meilleur foin de la grange, le foin gras comme on l'appelle … leur viande est très estimée et il fut un temps où on la recherchait de très loin pour sa finesse et sa saveur. ».

Quelques 80 ans plus tôt, Victor Borie, professeur à l'école vétérinaire de Lyon, fait vers 1860 le point sur la race du Mézenc et décrit brièvement le mode d'engraissement pratiqué : « ..Pour ses engraissements, l'habitant du Mézenc emploie des bœufs qui ont fini leur carrière de labeur…Ce sont des bœufs, déjà en chair, on pourrait dire déjà gras, qu'il pousse à la plus fine graisse avec ses foins… ».

En définitive, l'engraissement du Mézenc donnait des animaux « fin gras », c'est-à-dire dont l'engraissement était poussé à l'optimum. Ces « fin gras » sont d'ailleurs si peu nombreux sur le marché que la « boucherie lyonnaise » les recherche sur le Mézenc.

Ce produit, quelquefois identifié à l'extérieur par son caractère saisonnier (« bœuf de Pâques), par ses origines commerciales (bœuf de Saint Agrève) était localement identifié comme « fin gras » pour ce qui continue à faire son originalité, un engraissement ultime et subtil, à base de foin.

Actuellement, les dénominations traditionnelles « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » sont l'une ou l'autre utilisées dans le Mézenc pour à la fois désigner l'animal amené à un stade optimum de l'engraissement et pour la viande qui en est issue. La notoriété de ces noms est maintenant non seulement locale mais aussi régionale.

Une procédure de recensement des utilisateurs des noms « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » ou d'un nom similaire, en dehors de l'aire géographique a été réalisée en 2005. Pour cela, un avis est paru dans une publication nationale, dans des publications départementales, et au journal officiel de la République Française du 04 août 2005.
A l'issue de cette période aucune réclamation n'a été reçue, ce qui concoure à montrer la spécificité des noms pour lesquels la protection est demandée.

Un produit traditionnel, reconnu et apprécié

Les références à l'engraissement de bovins sur le Mézenc sont nombreuses et plus anciennes que les références au nom « Fin Gras » lui-même. Les références ci-dessous complètent les citations déjà citées concernant le nom lui-même.

Elie Reynier signale que dès 1724 « la Montagne fournissait les boucheries de Valence, Crest, Montélimar ».

Des témoignages directs qui datent de 1768, 1769, 1770 émanent de différentes communautés d'habitants du Massif à propos de requêtes sur le mauvais état des routes qui freine les échanges commerciaux :
·« …cette fameuse montagne du Mézenc si fertile en beaux bestiaux qui faisaient l'ornement des foires du voisinage… » selon la communauté de Chanéac et Chambarlhac en 1768
·«… ceux qui conduisent les bœufs qu'on engraisse dans le païs… » selon celle de Fay le Froid en 1769
« …nos revenus consistent en bestiaux dengrès tant en bœufs… » selon celle du Béage en 1770.

Un peu plus tard, en 1813, un érudit local, H. du Lac de la Tour d'Aurec écrit dans « Histoire du département de la Haute Loire » : « on engraisse près de Fay-le-froid des bœufs maigres […] et lorsqu'ils sont suffisamment engraissés, ils sont conduits aux boucheries de Saint-Etienne, de Lyon et de Marseille. »

En 1824, dans l'annuaire de statistique agricole de la Haute-Loire, Deribier de Cheissac, chef de service à la préfecture de la Haute-Loire, signale les pratiques d'engraissement des bovins sur le massif du Mézenc : « L'engrais au foin […] consiste à faire manger aux bœufs de 12 à 15 ans (sic) du foin de montagne pendant 6 mois et au bout de ce temps ils sont envoyés aux foires de Saint-Agrève, Pradelles, Langogne, Fay, etc »).

André Fel, dans les *hautes terres du Massif central* en 1962 précise : « Chose curieuse, le Mézenc vendait surtout ses bovins aux grandes foires de printemps, c'est-à-dire après la période difficile de l'hivernage, ceci est une nouvelle preuve du caractère plus herbager que pastoral.».

Ces quelques témoignages confirment l'ancienne notoriété du Fin Gras du Mézenc. Après une période relative de déclin lié aux modifications de la production bovine française, le Fin Gras a connu un nouvel essor il y a plus de 10 ans, soutenu par la communauté des éleveurs du plateau et relayé largement par la presse locale, régionale ou nationale. Chaque année, cette production donne lieu à environ 120 parutions dans la presse.

Les foires grasses, foires-concours, sont encore l'expression publique forte de l'existence, de la permanence du Fin Gras.

Un réel dynamisme des éleveurs, mais aussi des bouchers et des restaurateurs s'est créé autour de cette production. Les campagnes successives, jusqu'à celle de 2005, ont confirmé amplement ce courant. Aujourd'hui ce sont près de 500 animaux qui sont commercialisés chaque année sous la dénomination « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » (contre 200 environ en 1997) par une centaine de producteurs, soit presque la moitié des exploitations du terroir délimité. La filière de commercialisation comprend désormais plus de quarante bouchers et trente restaurateurs, qui sont associés aux travaux de l'association Fin Gras du Mézenc pour la promotion du produit et sa défense.

La fête du Fin Gras rassemble à chaque édition depuis 2003, jusqu'à 7000 visiteurs dans un village du terroir, une fois en Ardèche et l'autre en Haute-Loire.

Un autre aspect de la réputation de ce produit est le différentiel de prix qui existe entre le « Fin Gras du Mézenc » et la viande bovine standard et qui progresse d'année en année.

Par exemple, en 2005, la moyenne des prix de vente était de 4,25 € / kg de carcasse pour le « Fin Gras du Mézenc » alors que la moyenne nationale pour les génisses était de 3,25 €.

Les prix de vente de cette viande sont en augmentation, ainsi que le nombre d'animaux commercialisés (200 en 1997 et 500 en 2005) et le nombre de bouchers et de restaurateurs qui le commercialisent.

6.3) Lien causal :

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.
Notamment, le Mézenc est le seul massif à tradition d'engraissement bovin où le Fenouil des Alpes est fauché et peut se retrouver en abondance dans la panse des animaux. Ailleurs, cette plante aux caractéristiques spécifiques fait partie des estives et n'est généralement que peu ou pas consommée.
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.
Les éleveurs du plateau ont développé depuis longtemps un élevage adapté aux rudes conditions climatiques. Le bâti agricole local, composé de grosses fermes dispersées à vocation herbagère permettant un stockage important de fourrage, et des soins aux animaux sans sortir à l'extérieur, en est le témoignage.
Une particularité de cette production est basée sur cet 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.
Le système de production du « Fin Gras » repose sur la proximité de l'éleveur avec :

- les prairies de fauche, afin de récolter au moment optimal pour une qualité maximale du foin et pour pouvoir le faire sécher au pré selon les conditions climatiques ;
- les bâtiments d'engraissement. En effet, le système d'engraissement hivernal du « Fin Gras » suppose un contact continuel de l'éleveur avec ses animaux qu'il conduit individuellement et à qui il distribue du foin trié sous la forme de 4 repas journaliers.

Il est démontré que 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, 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 transport limité des animaux vers les lieux d'abattage, ainsi que des pratiques en abattoir respectueuses des caractéristiques des carcasses et de ses aptitudes à la maturation permettent l'expression de ce produit caractéristique.

La notoriété de ce produit autour de cette production saisonnière est avérée.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO),
TSA 30003
93555 Montreuil-sous-Bois.
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00.
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04.
L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n°882-2004.

Nom *:* direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Téléphone : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère en charge de l'économie.

8. ÉLEMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'identification et l'étiquetage de la viande d'appellation d'origine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » est réalisée à l'issue de la notation des carcasses par l'abattoir.

Elle se traduit par l'apposition immédiate sur le faux-filet, le gîte, l'épaule, le carapaçon de chaque demie-carcasse d'un tampon portant la mention « FGM » ou « Fin Gras du Mézenc » ou de tout autre système validé par le directeur de l'INAO et distribué par le groupement.

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 de l'Union européenne ;
- jusqu'à l'enregistrement communautaire : la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée »;
- 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 ».

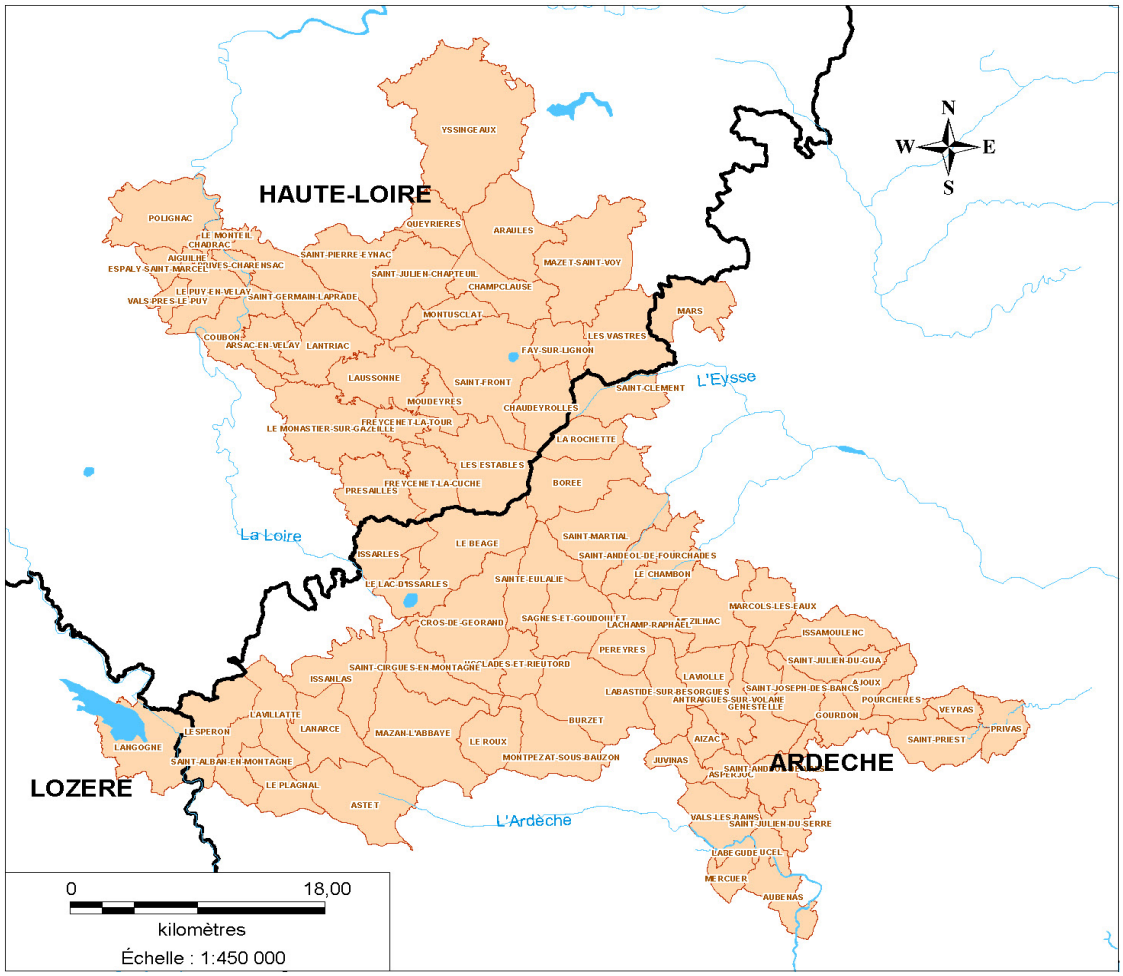
9. EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Principaux points à contrôler et valeurs de référence		**Méthodes d'évaluation**
Les animaux sont nés, élevés et engraissés et abattus dans l'aire géographique		Contrôle documentaire et / ou visuel
Conformité des prairies aux critères fixés par l'INAO		Contrôle documentaire et / ou visuel
Les animaux	Race et type non culard	Contrôle documentaire et/ ou visuel
Prairies	Flore naturelle (retournement ou semis intervenu depuis plus de 10 ans)	Contrôle documentaire et / ou visuel
Elevage et engraissement	Respect de l'alternance prairie / étable selon la saison	Contrôle visuel
	Engraissement de 110 jours minimum	Contrôle documentaire
	Alimentation à base de foin pendant la période de présence de l'animal à l'étable Origine et tri du foin	Contrôle visuel
	Quantité d'aliment complémentaire distribué lors de l'engraissement	Contrôle documentaire et / ou visuel
	Conformité du complément pour la période d'engraissement	Contrôle documentaire et / ou visuel
Abattage	Abattage du 1er février au 31 mai Age minimal d'abattage	Contrôle documentaire et/ ou visuel
contrôle produit	Notation des animaux en vif	Examen organoleptique : visuel et toucher

AOC Fin Gras du Mézenc
Aire géographique délimitée





Réseau hydrographique
Cours d'eau
Plan d'eau
Limites administratives
Département

AOC Fin Gras du Mézenc
Aire délimitée

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 06/2011