RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Avis relatif à l'enregistrement dans le registre des spécialités traditionnelles garanties par la Commission européenne de la dénomination « Bœuf traditionnel de race Normande » (STG)

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du 22 janvier 2024, du règlement d'exécution (UE) 2024/356 de la Commission du 15 janvier 2024 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [« Bœuf traditionnel de race Normande » (STG)].

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPECIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE

« Bœuf traditionnel de race Normande »

N° UE: [réservé UE]

« FRANCE »

1. DENOMINATION(S) A ENREGISTRER

« Bœuf traditionnel de race Normande »

2. TYPE DE PRODUIT [VOIR ANNEXE XI]

CLASSE 1.1 : VIANDE (ET ABATS) FRAIS

3. MOTIFS DE L'ENREGISTREMENT

3.1. Il s'agit d'un produit:

☑ **Qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire.**

☐ **Qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont traditionnellement utilisés.**

Le « Bœuf traditionnel de race Normande » est une viande issue d'un bœuf c'est à dire d'un mâle castré, de race Normande.

Il est né dans des élevages laitiers, puis élevé dans des élevages constituant ainsi un atelier complémentaire permettant de valoriser des herbages éloignés ou non cultivables.

Le mode d'élevage du « Bœuf traditionnel de race Normande » repose sur un itinéraire technique simple et économique, resté inchangé depuis la seconde guerre mondiale, malgré l'intensification des systèmes de production des années 70 et l'introduction du maïs ensilage dans les systèmes fourragers. C'est ce qu'attestent plusieurs extraits de l'ouvrage « L'élevage en Normandie - Etude géographique » publié en 1968 par le géographe Armand Frémont.

Le mode d'élevage est basé sur un mâle castré de race Normande consommant de l'herbe pâturée sur 7 mois minimum de l'année et de l'herbe conservée le reste de l'année. Ce système d'élevage permet de favoriser une croissance lente des animaux. L'alimentation du « Bœuf traditionnel de race Normande » exclut le maïs ensilage et tous les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés. La castration en fait un animal placide à la croissance lente, tout en favorisant une bonne conformation bouchère et le persillé de la viande.

3.2. Il s'agit d'une dénomination :

☑ **Indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.**

☐ **Traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique.**

La dénomination « Bœuf traditionnel de race Normande » distingue une viande issue d'un mâle castré de race Normande des autres viandes commercialisées sous le terme générique bœuf. En effet la plupart des viandes, dès lors qu'elles sont issues de bovins adultes (vaches laitières ou

allaitantes de réformes, taurillons, génisses) sont commercialisées sous la dénomination générique « bœuf ».

L'alimentation du « Bœuf traditionnel de race Normande » est basée sur l'herbe pâturée ou conservée. L'élevage s'appuie sur la race et l'alimentation spécifiques permettant une croissance lente des animaux, en respectant une alternance de pâturage d'une durée de 7 mois minimum et une autre partie possible à l'étable.

La race Normande est une race mixte, elle peut produire à la fois du lait et de la viande. Elle est réputée pour la qualité de son lait (fromage et beurre), pour sa longévité, sa rusticité, c'est-à-dire son adaptation à l'élevage en plein air. Elle supporte également les variations saisonnières de climat ; elle est capable de rester au pâturage toute l'année et de perdre et regagner facilement du poids (Le Liboux P., 1974 et « Patrimoine normand », 2000). Sa conformation et la qualité de sa viande sont reconnues (panel du jury « Gault et Millau », 1992).

Traditionnellement, les élevages laitiers en race Normande ont toujours eu des bœufs pour valoriser les prairies éloignées ou difficiles à mettre en culture, ce qui a toujours constitué une opportunité de valoriser les mâles.

4. DESCRIPTION

4.1. Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Le « Bœuf traditionnel de race Normande » est une viande bovine obtenue à partir d'un mâle castré de race Normande âgé de 30 à 48 mois.

La race Normande est une race mixte, reconnue pour sa capacité à produire du lait et de la viande.

Les carcasses sont classées au minimum O= avec un état d'engraissement noté 3 ou 4.

Le poids minimum est de 380 kg pour les carcasses classées O+ et de 410 kg pour les carcasses classées O=. Ces carcasses ont la particularité de présenter une couverture de gras importante sauf sur la cuisse et l'épaule.
Les muscles thoraciques et intercostaux sont infiltrés de gras et la viande est persillée.

La viande est d'une couleur rouge soutenue, infiltrée de gras d'une couleur noisette.

4.2. Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement).

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production de « Bœuf traditionnel de race Normande » est tenu de s'identifier auprès du groupement.

Les opérateurs tiennent à disposition des agents chargés des contrôles la fiche de traçabilité individuelle, ou tout document équivalent pouvant être informatisé, qui accompagne chaque animal jusqu'à son abattage ainsi que tout document nécessaire au contrôle.

Tout opérateur qui renonce à la revendication de la spécialité traditionnelle garantie « Bœuf traditionnel de race Normande » d'un animal, en informe le groupement en lui adressant une copie renseignée de la fiche de traçabilité de l'animal.

Une déclaration récapitulative de production établie annuellement indique :

- pour les abatteurs le nombre et le poids de carcasses identifiées en STG « Bœuf traditionnel de race Normande » pour l'année N-1.
- pour les éleveurs :
    - le nombre de bœufs commercialisés en STG « Bœuf traditionnel de race Normande » pour l'année N-1 ;
    - le nombre d'animaux élevés selon le cahier des charges de la STG « Bœuf traditionnel de race Normande » pour l'année N.

Elle est transmise au groupement par les opérateurs au plus tard le 28 février de l'année N.

4.2.1. L'animal

On entend par « Bœuf traditionnel de race Normande » un mâle de race Normande (code race 56 pour les deux parents).

La castration a lieu avant l'âge de 7 mois (210 jours). Une anesthésie et/ou analgésie est obligatoire pour la pratiquer.

Lorsqu'un ébourgeonnage ou un écornage est réalisé, une anesthésie et/ou analgésie, ainsi qu'une désinfection des plaies sont obligatoires.

L'éleveur tient à jour la fiche de traçabilité individuelle comportant pour chacun des animaux les informations du passeport bovin complétées du numéro d'identification de l'élevage et de la date de castration de l'animal.

4.2.2. Les aliments autorisés

Les animaux consomment des aliments lactés, des aliments constituant la ration de base, ainsi que des concentrés et aliments complémentaires.

Les aliments lactés :

Lorsque la poudre de lait est utilisée, elle est majoritairement constituée de protéines d'origine animale.

La ration de base est constituée :

- d'herbe pâturée, fanée, enrubannée ou ensilée (sans ajout d'agents conservateurs chimiques et dont le taux de matière sèche est supérieur à 27%) ;

- de pailles de céréales, de protéagineux et de légumineuses ;

- de luzerne fanée, enrubannée ou ensilée (dont le taux de matière sèche est supérieur à 27%) ;

- de betteraves.

Le maïs ensilage est interdit

Les aliments concentrés et les compléments alimentaires sont :

- les grains de céréales, et produits dérivés : blé, orge, avoine, triticale, maïs en grain,

- le méteil,

- les bouchons de luzerne

- les pulpes de betterave,

- les graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés : colza, soja et lin.

- les graines de légumineuses, et produits dérivés: pois et fèveroles.

Les minéraux sont autorisés.

L'urée et ses dérivés sont interdits.

Les additifs d'origine animale sont interdits.

Les aliments contenant de l'huile de palme sont interdits.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau au sens du présent cahier des charges les végétaux, coproduits et aliments issus de produits non transgéniques.

4.2.3. La conduite d'élevage

4.2.3.1. L'alimentation

- Du 1er jour au 6ème mois inclus

L'animal destiné à devenir un « Bœuf traditionnel de race Normande » est élevé selon le mode de conduite en système laitier avec distribution de lait entier ou de poudre de lait et éventuellement d'un complément à base de céréales et de fourrages avant le sevrage.

Sur cette période, la quantité de concentrés distribuée est d'au maximum 500kg de MS. La poudre de lait n'est pas incluse dans ce décompte.

- Du 7ème mois à l'abattage

Le « Bœuf traditionnel de race Normande » pâture au moins deux saisons estivales complètes de 7 mois chacune, comprises au minimum entre le mois de mars et le mois de novembre.

Durant cette période de pâturage, l'herbe pâturée est l'aliment de base. Les animaux peuvent disposer d'un complément sous forme d'enrubannage, de foin ou de paille ou de concentrés, apporté en fonction de la pousse de l'herbe.

Le chargement global annuel sur les surfaces pâturées est de 30 ares minimum par unité gros bovin (UGB).

L'éleveur tient à jour un cahier de pâturage afin de distinguer par parcelle :

- le numéro individuel des bœufs y pâturant,
- les dates d'entrée et sortie de l'herbage

Durant la période hivernale, l'herbe reste l'aliment de base. Le « Bœuf traditionnel de race Normande » est nourri avec des fourrages à base d'herbe à hauteur de 60 % minimum de la matière sèche de la ration de base.

Les aliments complémentaires concentrés peuvent être distribués au pâturage et en bâtiment.

La ration de base distribuée aux bœufs provient à 80 % de l'exploitation.

- Finition

La phase de finition est la dernière étape avant abattage, elle permet de parfaire la conformation bouchère des animaux. Elle peut avoir lieu au choix en bâtiment ou au pâturage, l'une des caractéristiques de la race Normande étant de pouvoir être finie à l'herbe.

Au cours des deux mois qui précédent l'abattage, un apport maximum de 250kg de MS d'aliment complémentaire concentré peut être apporté.

L'éleveur tient à jour la fiche de traçabilité individuelle sur laquelle il indique :

- Date de mise en engraissement
- Date minimum d'abattage

La quantité totale de concentrés distribuée au « Bœuf traditionnel de race Normande » de sa naissance à son abattage est limitée à 1 500 kg de MS.

4.2.3.2. Le logement

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

Dès lors, le logement est paillé de telle sorte que les bœufs puissent conserver un état de propreté correct, c'est-à-dire que les zones de salissures s'étendent au maximum sur la moitié inférieure de la cuisse, du bas ventre et du sternum.

Cette notion de propreté vaut également pour la période estivale et pour la période hivernale notamment lorsqu'elle se déroule en plein-air.

Les animaux disposent en bâtiment d'au moins 6 m²/ UGB. Pour les animaux de plus de 36 mois cette surface est portée à 8 m²/ UGB. Les animaux disposent de 0,7 m/ UGB à l'auge et d'au moins une place par animal lorsqu'une contention est mise en place (cornadis, barres obliques…).

Les caillebotis intégraux sont interdits.

Le plein air intégral est autorisé.

4.2.4. Abattage et caractéristiques des carcasses

Le « Bœuf traditionnel de race Normande » est abattu entre 30 et 48 mois d'âge. C'est le laps de temps nécessaire pour que les animaux profitent de deux saisons d'herbe minimum

Le délai compris entre le départ de l'exploitation et l'abattage de l'animal ne devra pas excéder 24 heures si le transport se fait en direct depuis l'exploitation et 36 heures si l'animal passe par un centre d'allotement.

Pour garantir le bien-être de l'animal, seul l'abattage avec étourdissement est possible.

Afin de garantir un bon niveau de conformation bouchère au « Bœuf traditionnel de race Normande », selon la grille EUROPA :

- Les carcasses classées O+ a minima présentent un poids minimum de 380 kg ;
- Les carcasses classées O= a minima présentent un poids de carcasse minimum de 410 kg.

Seules les carcasses dont l'état d'engraissement est noté 3 ou 4 peuvent prétendre à la STG « Bœuf traditionnel de race normande ».

L'éleveur tient à jour sur la fiche de traçabilité individuelle dans laquelle indique :

- La date et l'heure de départ de l'élevage vers l'abattoir ;
- L'indentification de l'abattoir ;

L'abatteur tient à jour sur la fiche de traçabilité individuelle dans laquelle il indique :

- Nom ou N° de l'abatteur
- Date et heure d'abattage
- N° de tuerie
- Poids de carcasse
- Classement de la carcasse
- Etat d'engraissement

L'identification de la viande en STG « Bœuf traditionnel de race normande » est réalisée à l'issue de la notation des carcasses par l'abatteur. L'identification des carcasses conformes au cahier des charges, est effectuée par l'apposition de la mention « Bœuf traditionnel de race Normande » et d'étiquettes sur la carcasse et les quarts de découpe.

4.2.5. Etiquetage

L'étiquetage de la viande de « Bœuf traditionnel de race Normande » prévoit que chaque conditionnement unitaire comporte :

- La dénomination de la spécialité traditionnelle garantie « Bœuf traditionnel de race Normande » inscrite :

  - en caractères de dimension la plus grande figurant sur l'étiquetage,

  - en caractères identiques, de même dimension aussi bien en hauteur qu'en largeur,

  - en caractères de même couleur,

  - d'un seul bloc.

- La mention « Spécialité Traditionnelle Garantie » et le symbole « STG » immédiatement avant ou après la dénomination de la STG sans mentions intermédiaires.

- Toutes les autres mentions sont séparées de manière distincte de la dénomination.

4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit.

La production de « Bœuf traditionnel de race Normande » s'inscrit dans l'histoire de l'élevage du grand Ouest de la France.

Le contexte pédoclimatique du grand Ouest, berceau de la race Normande, les évolutions de l'économie et du droit rural qui ont marqué le monde agricole depuis le XVI^{ème} siècle et la proximité de Paris ont largement contribué à ce que cette production prenne au fil des ans un caractère traditionnel (Frémont A., 1967).

Jusqu'à la seconde guerre mondiale, sur de larges territoires normands, les « pôles herbagers », la qualité des sols et le climat océanique permettent facilement la culture de l'herbe. Le bocage fait de haies, son relief accidenté et ses fonds de vallées humides rendent le passage de la charrue malaisé. L'élevage s'y développe donc autour du concept d'embouche qui consiste à engraisser des animaux maigres, le plus souvent issus du travail.
Puis, dans la seconde moitié du XIXème siècle l'élevage s'y spécialise, encouragé en cela par l'effondrement du prix des céréales dû aux exportations massives d'Outre-Atlantique de la fin du XIX^{ème} siècle et l'exode rural dû à l'industrialisation du pays (Bertaux J.J., 1997).

Le moindre intérêt économique pour les cultures, ajouté au manque de main d'œuvre, fait la part belle aux prairies, donc à l'élevage bovin, et notamment au bœuf de race Normande. L'éleveur commence alors à engraisser ses animaux, accentuant ainsi le développement et la spécialisation de la production (Frémont A., 1967).
Cet élevage, historiquement complémentaire de l'atelier laitier de vache de race Normande, est peu gourmand en main d'œuvre et rémunérateur. En effet, les débouchés de cette production se tournent vers son marché le plus proche et le plus porteur, Paris (Frémont A., 1967).

Toujours à la même époque, l'élevage en race normande se professionnalise et cherche à améliorer la qualité de son cheptel en introduisant la notion de sélection sur la viande en amenant du sang Durham, une race anglaise plus bouchère mais également sur le lait dont le marché des produits frais se développe sur la capitale (crème, beurre et fromages à pâte molle).

Le marché parisien, puis la croissance de l'ensemble des grandes villes jusque dans les années 1960, décuplent le marché de la viande et des produits laitiers et renforcent ainsi le concept de

mixité de la race normande en faisant du « Bœuf traditionnel de race Normande » une production complémentaire.

Cette production a hérité des techniques d'engraissement des emboucheurs, basées sur la gestion des prairies en fonction de leur qualité et du rythme de la pousse de l'herbe, ces deux notions permettant d'optimiser le pâturage et la récolte de fourrages pour la période hivernale.
Elle s'appuie sur les qualités intrinsèques de l'animal mises en exergue par une croissance lente permise par la castration, l'absence d'hormones mâles induisant un développement des animaux plus lent.
De ce fait, l'élevage du « Bœuf traditionnel de race Normande » s'appuie sur une alimentation faite de pâturage et d'aliments conservés à base d'herbe pour l'hiver.

La castration, outre qu'elle est également garante de la placidité des animaux, garantit une meilleure répartition des masses musculaires sur les parties arrières de l'animal et donc une meilleure conformation bouchère que la mixité de la race Normande vient confirmer.

L'élevage du « Bœuf traditionnel de race Normande » se pérennise partout où la Normande est présente, et cela en dépit de la spécialisation de la production laitière et des systèmes d'alimentation basés sur le maïs ensilage et le soja à la fin du XXème siècle du fait de l'intensification des méthodes d'élevage (Bertaux J.J., 1997).

Le troupeau laitier de race Normande et son atelier complémentaire de bœufs se sont exportés bien au-delà de leur berceau, dans les régions où l'impossibilité de mettre en cultures certaines pâtures rendait opportun ce concept basé sur la complémentarité de la valorisation du lait et de la viande avec un même troupeau.
C'est ainsi qu'en Bretagne, en Pays de la Loire, dans le Centre et jusqu'aux confins de la Charente notamment, la race Normande et le « Bœuf traditionnel de race Normande » se sont développés.

L'ensemble de ces éléments se trouve corroboré par deux extraits de l'ouvrage d'Armand Frémont « L'élevage en Normandie -Etude géographique », publié en 1968.
Le premier extrait ci-dessous tiré du paragraphe traitant « *des animaux de boucherie* » qu'il divise en trois catégories, le veau, le jeune bovin précoce et le bœuf traditionnel, caractérise ce dernier de la manière suivante pour l'année 1968 où la race Normande est encore très majoritairement présente en Normandie dans les cheptels laitiers, démontrant ainsi qu'il s'agit là d'une production bien spécifique fondée sur le bœuf comme mâle castré abattu à 3 ans et l'embouche à l'herbe qui constitue le mode d'engraissement majoritaire par rapport à celui à l'auge :

« Le bœuf traditionnel de 3 ans, fournissant en moyenne 300 kilogrammes de viande nette, représente par contre la catégorie la plus importante. Il s'agit d'une production originale (…), la Normandie constitue incontestablement un des fiefs. Le cheptel normand de bœufs d'embouche dépasse 20 % des effectifs nationaux. Les départements de l'Orne, de la Seine-Maritime et du Calvados se classent en tête pour cette production qui se subdivise de façon très inégale entre l'engraissement à l'auge dans les Plaines et l'embouche à l'herbe prépondérant dans les grandes régions herbagères ».

Le second extrait apporte des précisions sur la notion d'« embouche » définissant celle-ci comme un mode d'engraissement des bœufs à l'herbe :

« Avec l'emboucheur spécialisé, appelé plus communément herbager, s'affirment les premières ambiguïtés des métiers de la viande (…). Au XIXe siècle, la jurisprudence de la Cour de Caen apporte une définition claire : « l'herbager est l'individu qui, pour exploiter les herbages dont

il est propriétaire ou fermier, achète des bœufs maigres et les revend après qu'ils ont dépouillé les dits herbages et qu'ils s'y sont engraissés ».

Ainsi, au XIXème siècle comme au lendemain de la seconde guerre mondiale et de nos jours, le « Bœuf traditionnel de race Normande » est défini comme un mâle castré de race Normande abattu vers ses trois ans après avoir été engraissé à l'herbe.

ANNEXE : Principaux points à contrôler

Disposition du cahier des charges	Méthode d'évaluation
Race autorisée	Documentaire et visuel
Mâle castré avant l'âge de 7 mois	Documentaire et visuel
Matières premières de la ration de base	Documentaire et visuel
Présence au pâturage	Visuel
Durée de pâturage	Documentaire