



HAL
open science

Le lien au terroir des viandes: Une construction originale

François Casabianca, Claude Beranger

► To cite this version:

François Casabianca, Claude Beranger. Le lien au terroir des viandes: Une construction originale. Une histoire des vins et des produits d'AOC : L'INAO de 1935 à nos jours, Editions Universitaires de Dijon, 279 p., 2015, Sociétés (Dijon), 978-2-36441-133-3. hal-02797051

HAL Id: hal-02797051

<https://hal.inrae.fr/hal-02797051>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LE LIEN AU TERROIR DES VIANDES : UNE CONSTRUCTION ORIGINALE

CASABIANCA François et BERANGER Claude, INRA

Résumé

Excepté les volailles de Bresse, la mobilisation du cadre des AOC concernant les viandes et les produits carnés s'est faite tardivement par rapport aux autres secteurs d'activités. En effet, la viande est un produit complexe exigeant une élaboration longue, tout au long de la vie de l'animal et sanctionnée par l'état de l'animal au moment de l'abattage aussi bien que par le traitement *post-mortem* de sa carcasse. Les comités nationaux successifs qui ont eu à en traiter, ont dû puiser dans les fondamentaux du concept d'AOC et examiner en détail les formes de construction locale de la typicité des viandes liée au terroir.

Ces repères de typicité des viandes sont difficiles à établir. Bien souvent, ce sont dans les apparentes aberrations zootechniques que les viandes de terroir se révèlent le mieux. Par exemple exiger un engraissement au foin de montagne, promouvoir des carcasses très mal conformées (éloignées des standards de la boucherie industrielle), maintenir des âges d'abattage très avancés, avec des races locales, des périodes de croissance compensatrice, de finition spécifique avec des aliments marqueurs des tissus, et d'interaction génotype-milieu. Ces notions nourrissent des cultures techniques aussi bien que gastronomiques qui forment le ciment de l'action collective locale, combinant des initiatives d'éleveurs avec des stratégies d'acteurs de la filière (abatteurs, négociants en viande, distributeurs).

Si elles demeurent peu nombreuses, les viandes sous AOC identifient clairement la distinction entre AOP et IGP. Pour la plupart d'entre elles, elles ont été reconnues au moment où les IGP se mettaient en place, ce qui a nécessité des choix d'orientation stratégiques. On peut affirmer que les viandes sont désormais une des familles de produits qui a pris sa place parmi les fleurons des AOC.

Introduction

L'élargissement des catégories de produits qualifiés en Appellation d'origine Contrôlée (AOC) au-delà des vins et des fromages, s'est effectué tardivement pour les viandes et produits carnés (Sylvander et al., 2008). Seules les volailles de Bresse issues d'une protection juridique de 1957 avaient été reconnues en AOC et confirmées en 1995. Or dans les années 90 de nombreux produits carnés, notamment des volailles, ont été reconnus en Indication Géographique Protégée (IGP) dans la foulée du développement des labels caractérisant une qualité supérieure qui pouvait être localisée dans un territoire.

En décembre 1996, une demande en AOC concernant le pintadeau de la Drôme donne lieu à un débat approfondi au sein du comité national des produits Agro-alimentaires (CNPA), soulignant les difficultés de définition des conditions de cette reconnaissance pour les viandes. Dans la même période, la demande introduite par les éleveurs et abatteurs des taureaux de Camargue est acceptée en fin 1996 pour un type d'animal et de viande très particuliers. Dans ce contexte et compte tenu des

exigences de rigueur résultant des règles établies par l'union Européenne et des crises alimentaires du moment en matière de viande bovine (« vache folle » obligeant à l'étiquetage des viandes), l'INAO a entrepris d'examiner de façon spécifique les conditions et modalités de reconnaissance des produits carnés en AOC.

En effet, la viande est un produit complexe exigeant une élaboration longue, tout au long de la vie de l'animal sanctionnée par son état au moment de l'abattage aussi bien que par le traitement *post-mortem* de sa carcasse. Le produit fini est constitué de différents morceaux de la carcasse correspondant à des usages culinaires différents, résultant de cette élaboration depuis la naissance de l'animal jusqu'au boucher commercialisant ces morceaux. La filière de production–transformation est en outre longue et complexe faisant intervenir généralement de multiples intervenants communiquant peu entre eux.

Nous examinerons successivement le cadre d'instruction des viandes d'origine dans sa genèse, puis dans sa mise en œuvre pour mobiliser des sources de spécificité, nous en analyserons alors les conditions et conséquences en termes de gouvernance territoriale et enfin nous porterons notre attention sur les distinctions entre AOP et IGP que nous révèlent les viandes d'origine.

1 – Construire un cadre d'instruction

Alors que l'éleveur ne maîtrise que l'animal sur pied, le consommateur ne considère que le morceau de viande acheté en boucherie. La construction de l'origine des viandes suppose donc de mettre en connexion différents métiers et leurs savoir-faire respectifs, afin d'assurer le lien entre l'animal, sa carcasse et sa viande et de les relier à un terroir. L'INAO se devait de définir les "points clefs" à retenir pour assurer l'élaboration d'un cahier des charges correspondant aux exigences de l'AOC.

1.1 – Les travaux du groupe de travail du CNPA.

Une première réunion d'experts s'était interrogée en janvier 1996 sur les principes à retenir pour les produits du secteur des viandes. Le CNPA a ensuite nommé le 18/05/1998 un groupe de travail¹ pour réfléchir aux conditions à remplir par un produit pour être reçu en AOC dans les secteurs des viandes et volailles et pour distinguer les IGP des AOC. Ce groupe a travaillé à partir des dossiers de demande AOC existantes, en cours ou connus et de quelques dossiers d'IGP significatifs². Il a rendu ses conclusions au CNPA le 22/10/1999 indiquant les éléments fondamentaux à rassembler et décrire pour la présentation d'un dossier :

¹ C. Béranger – Inra (Pdt) Mmes D. Brimbaum – Apca et M. Ragache – Association de consommateurs, Mrs G. Jolivet – Ministère de l'Agriculture et Pdt du CNPA, O. Roux – Taureau de Camargue, C. Marin – Volailles de Bresse, tous membres du CNPA et pouvant s'associer des experts ès-qualité.

² Taureau de Camargue, Volailles de Bresse, Bœuf Maine Anjou, Fin gras du Mézenc, Agneaux de pré-salés du Mont St Michel et de la baie de Somme, Moutons de Barège- Gavarnie, Pintadeau de la Drôme, Volailles de Houdan, Poulet du Bourbonnais, charcuteries de Lacaune ; IGP : Viande bovine de l'Aubrac, Veau du Velay-Forez, Jambon de Bayonne.

- Le groupe porteur nécessairement collectif
- la réputation, notoriété et typicité du produit au niveau de l'animal et de sa viande.
- le lien au terroir reposant sur des caractéristiques non transposables et correspondant à un territoire délimité dans lequel s'élabore tout le produit. En particulier la race ou types génétiques ou modes de sélection ; la nature et les modes d'alimentation et de conduite des troupeaux ; les modes et pratiques de transport, d'abattage, de découpe, réfrigération, maturation et commercialisation.
- la procédure d'agrément permettant d'établir la traçabilité du produit, de vérifier les conditions de production, la conformité et la typicité du produit.

Sur ces bases, les travaux des différentes commissions d'enquête, du CNPA et des chercheurs impliqués ont permis d'avancer pas à pas vers la construction de cahiers des charges, en se confrontant aux difficultés d'application de ces principes, dans l'originalité des diverses situations.

1.2 – Une série limitée de cas originaux

Le tableau 1 rassemble l'ensemble des cas de viandes et de produits carnés qui ont fait ou font l'objet d'instructions pour l'obtention d'une AOC. Dans la période de référence de cette journée d'étude, on dispose seulement de 3 viandes bovines (Taureau de Camargue, Fin Gras du Mézenc et Maine-Anjou), une seule viande ovine (mouton de Barège-Gavarnie), une viande de volaille et le cas particulier des moules de Bouchot de la baie du Mont St Michel.

Pour notre analyse, nous élargirons à l'ensemble des cas identifiés pour disposer du paysage complet des viandes d'origine. Avec un seul cas de produit transformé reconnu en AOC à ce jour, les *Prisuttu*, *Coppa* et *Lonzu* de Corse, cette catégorie demeure faiblement représentée. Il faut toutefois signaler que la demande d'AOC pour le jambon de Lacaune était à l'instruction jusqu'en 2008, date à laquelle les producteurs ont renoncé et se sont tournés vers l'IGP.

2 – Quelles spécificités ?

Nous considérerons les principales questions posées au cours de ces travaux des commissions d'enquête et du CNPA, en se référant aux différents dossiers étudiés et résumés dans le tableau 2 pour les seules viandes bovines.

2.1 - Le produit peut-il se différencier notablement ?

La culture gastronomique concernant la viande est assez pauvre et mal connue du public. La notoriété des viandes est souvent faible et limitée à quelques connaisseurs, hormis le cas des volailles de Bresse et des agneaux de pré-salé. Pour asseoir une certaine réputation culturelle, il a fallu remonter dans l'histoire pour retrouver l'appréciation de la viande de Maine-Anjou par les chevillards et bouchers parisiens, le souvenir des traditionnels boeufs de Pâques dans le Mézenc, le berceau de la race en charolais, l'image du taureau de combat en Camargue ou de l'agneau d'un an des estives bariègeoises.

La caractérisation organoleptique des viandes est indispensable pour asseoir leur typicité (Casabianca et al., 2011) en montrant qu'une majorité de consommateurs est capable de les différencier selon des tests de dégustation et des grilles d'appréciation. Cela a donné lieu à des travaux rigoureux, originaux et à l'élaboration progressive d'un vocabulaire descriptif adapté aux viandes (bœuf de Charolles). Compte tenu de la diversité des morceaux de la carcasse et de leur utilisation culinaire, certaines préparations en cuisson lente comme le pot au feu et son bouillon (en Fin gras) ou la « gardiane » (en Camargue) se sont révélés supérieures pour révéler les arômes spécifiques de ces viandes. Si le produit final pouvait bien se distinguer, cela ne suffisait pas pour définir sa typicité qui résulte aussi de l'animal sur pied et de son itinéraire de production dans son milieu. De plus, la construction d'une nouvelle réputation a été l'œuvre des syndicats de défense des produits, à travers notamment des manifestations culturelles spécifiques se reliant aux cultures locales ou touristiques.

2.2 - Les milieux sont-ils spécifiques ?

Les milieux concernés ont été très contrastés et ne permettent donc pas d'identifier une spécificité commune. Les prairies sèches ou inondées de la Camargue, les prairies d'altitude de fauche et de pâture des plateaux du Mézenc, les estives Pyrénéennes de Barège, les prairies inondées des baies du Mt St Michel ou de la Somme (les estrans), les prés d'embouche du Charollais, présentaient toutes des flores originales, des sols et climats spécifiques et des paysages typiques.

Il en est de même pour le porc Nustrale et le porc Basque dont les parcours et les zones de finition comportent des forêts de châtaigniers et de chênes. En revanche, les zones de polyculture élevage du Maine-Anjou ou du porc Noir de Bigorre ne se différenciaient guère des zones d'alentours. Il a fallu déterminer des caractéristiques du milieu qui correspondaient à une conduite spécifique des animaux (Cf. la délimitation en 3.2).

Les viandes d'origine semblent donc liées à des sols, des climats et des paysages typiques, sans que cela soit suffisant pour identifier une spécificité.

2.3 – L'animal est-il spécifique en lui-même ?

La spécificité de l'animal est souvent apparue difficile à définir. Lorsqu'il s'agit d'une race particulièrement adaptée à un milieu défini et un objectif spécifique comme la race di Biou en Camargue pour les jeux taurins, la spécificité est évidente. Il en est presque de même pour les races des moutons de Barèges, des porcs Nustrale, Basques ou Noirs de Bigorre (Audiot et al., 2005b). C'était déjà le cas exemplaire des volailles de Bresse, toutes issues d'une race traditionnelle locale, la Gauloise de variété blanche, conservée spécifiquement selon un schéma de sélection bien défini.

En revanche, la race Maine-Anjou et la race Charolaise sont des races mondialement connues et réparties sur de vastes territoires. Dans le cas du Maine Anjou, les éleveurs ont résisté aux évolutions techniques et économiques de la filière viande dans la région en maintenant leur attachement à cette race particulière (de type précoce anglo-saxon mais de grand format), mais la race est encore répandue dans divers milieux. La race charolaise est mondialement diffusée et déjà engagée dans divers dispositifs de qualification. C'est alors dans l'interaction du génotype et du milieu que va résider la spécificité de l'animal et du produit correspondant, au sein de sa race. Dans chaque race, des modes de sélection particuliers au système AOC peuvent aussi intervenir (Audiot et al., 2005a).

Ainsi, une race à elle seule ne peut résumer le terroir (Casabianca et al., 2011) car alors, il n'y a plus de terroir possible puisqu'elle peut être relocalisée en dehors de son berceau. Cette interaction va jouer un rôle également dans la définition de l'aire à considérer (Cf. la délimitation en 3.2).

En outre, à cause des risques d'homonymie entre race et produit, il faut que la race change de nom pour agréer le produit ou réciproquement. La race Maine-Anjou s'appelle désormais la Rouge des Prés, la race Camarguaise est rebaptisée « di Biou » et le porc de race Corse a pris le nom de Nustrale. Le cas se complique encore plus quand diverses races ou croisements sont utilisés pour fournir le produit spécifique (c'est le cas du Fin Gras du Mézenc et des agneaux de pré-salé). C'est alors le système de production qui donne la spécificité du produit et les types génétiques s'adaptent aux milieux correspondants. De plus, c'est le savoir trier des éleveurs qui est caractéristique, afin de choisir au sein de chaque race ou type génétique les animaux aptes à fournir les produits typiques dans ces systèmes et milieux.

Le type d'animal se caractérise également par le sexe, l'âge et le poids d'abattage ainsi que l'état final d'engraissement. Cela est vrai pour tous les systèmes de production, mais ils sont ici liés à la race, au mode d'élevage et d'alimentation ainsi qu'aux souhaits des bouchers, en fonction du produit à valoriser. Chaque combinaison particulière sera définie par des gammes de poids et âges spécifiques. Les « taureaux de Camargue » mâles et femelles âgés et très légers, les Maine-Anjou, vaches et bœufs très lourds et âgés, les Fin Gras et Charollais dans la moyenne, les moutons de Barèges âgés d'un an et les agneaux de Pré-Salé plus jeunes et plus légers. Ces poids et âges d'abattage sont obtenus avec des vitesses et formes de croissance variées liées au mode de conduite des troupeaux.

2.4 – Les modes d'élevage et d'alimentation sont-ils sources de spécificité ?

Les modes de conduite des animaux semblent donc un aspect central des particularités du système et du lien au terroir. Ils se déclinent tout au long de la vie de l'animal, conditionnant la variété des courbes de croissance et la finition de l'animal avant abattage.

L'alimentation des bovins est souvent fondée sur l'herbe des prairies pâturées et fauchées et récoltées principalement en foin ; c'est un point essentiel du lien au sol et aux milieux. Lorsque les flores de prairies et les conditions de récolte sont particulières, le lien au terroir est manifeste, d'autant plus que cette influence de l'alimentation sur le produit peut être démontrée scientifiquement. C'est le cas exemplaire du Fin gras du Mézenc, où les animaux sont engraisés quasi exclusivement avec du foin d'excellente qualité, lié à des conditions climatiques spécifiques de récolte en altitude, à une flore spécifique parfumée, et grâce au « savoir-nourrir » des éleveurs (tri et distribution). La spécificité des prairies de Camargue, des surfaces recouvertes par la mer des Pré-Salés, des estives pyrénéennes et des prés d'embouche charollais contribue à renforcer le lien au terroir alors que l'alimentation des Maine-Anjou est plus variée et les prairies plus banales. C'est alors l'alternance de périodes sans herbe (hiver et été sec) qui va induire des périodes successives de mobilisation et de reconstitution des réserves corporelles, de croissances compensatrices et ainsi agir sur les caractéristiques du produit (âge à l'abattage et composition tissulaire). Dans les productions de granivores monogastriques, le lien au sol par l'alimentation s'effectue grâce au parcours nécessaire pour assurer une part de la ration (parcours en herbe des volailles de Bresse ou des porcs Noirs de Bigorre ; parcours forestiers des porcs corses ou basques avec glands et

châtaignes). La densité animale sur ces parcours doit être limitée et définie. Ainsi, la production quasi hors-sol des pintadeaux de la Drôme ne permettait pas leur accès en AOC.

Dans tous les cas, l'alimentation complémentaire de l'herbe, souvent importante en finition, a dû être réduite au minimum et composée avec des produits majoritairement cultivés sur la zone, définis et retenus dans une liste positive. Elle peut correspondre à des compositions particulières et traditionnelles (céréales et poudre de lait pour les volailles de Bresse, tourteau de lin pour les bœufs de Charolles) agissant sur la composition corporelle et tissulaire. L'art de la finition, correspondant à des durées et pratiques particulières, apparaît important pour assurer une typicité au produit.

3 – Les constructions territoriales

Comme nous l'avons souligné, depuis l'animal sur pied jusqu'au morceau de viande acheté en boucherie, une viande d'origine suppose une mise en connexion des deux extrêmes de la chaîne. C'est dans cette connexion que se jouent une grande partie des constructions territoriales.

3.1 – Comment assurer le transport de l'origine de l'animal vif au morceau de viande ?

Les dispositifs techniques de transport, d'abattage, et de transformation de l'animal en viande, qui associent différents métiers et intervenants, doivent permettre de conserver les caractéristiques particulières obtenues par l'éleveur et y adjoindre des savoir-faire artisanaux particuliers (Trift, 2003). Les règles de transport et d'abattage doivent préserver le maximum de qualités de la viande, comme dans les labels.

Le problème principal concerne la qualification de la carcasse et de sa viande. Si la carcasse est particulière et informe sur l'origine et le type de viande, elle devient un pivot de la qualification du produit et relève alors de pratiques spécifiques de découpe et de valorisation des morceaux, qui incluent le savoir-faire des bouchers dans la qualification en AOC. C'est le cas du taureau de Camargue dont la carcasse est très originale et dans une moindre mesure celui des carcasses d'agneaux de Pré-Salés ou de Barèges. De même, c'est directement entre l'éleveur et le volailler que s'opère une forme de qualification de la carcasse par le bridage, le roulage et la présentation des volailles de Bresse, relevant d'un savoir traditionnel particulier.

Si, au contraire, la carcasse n'offre pas de repères décidables sur l'origine de l'animal et de sa viande, elle relève de la qualification classique et seul l'animal sur pied témoigne de l'origine de la viande. Dans ce cas (Fin gras du Mézenc et bœuf de Charolles), les bouchers et les éleveurs doivent s'entendre sur une classification de l'animal sur pied reflétant les qualités de son engraissement et de sa viande. Les partenaires de la filière Maine-Anjou ont combiné les deux voies précédentes associant la qualification de l'animal sur pied et celle de la carcasse dans des grilles et mesures spécifiques relatives à l'origine. Il ne suffit donc pas de relier les animaux, les carcasses et les viandes par des étiquettes informatives, il faut relier des hommes disposant de savoir-faire différents et complémentaires (Trift et al., 2004).

3.2 – Comment délimiter un terroir pour les viandes ?

L'animal étant mobile et la filière viande souvent dispersée, la délimitation d'un terroir est une opération complexe.

Lorsque le milieu naturel et social est particulièrement défini et limité, comme en Camargue, autour d'un abattoir qui a fait du produit une spécialité, la définition du terroir est facile. Dans les autres zones, on doit distinguer le territoire des prairies spécifiques à la production, celui plus vaste des élevages utilisant ces prairies et partageant un savoir-faire commun, et le territoire où se situent les transformateurs recoupant plus ou moins partiellement les précédents.

Dans le Mézenc, la combinaison de nombreux critères, climatiques, topographiques, géo-pédologiques, zootechniques et sociaux a pu délimiter le terroir d'élevage. Malheureusement aucun abattoir ne se situe dans la zone et la zone de transformation est très vaste, ce qui a posé des difficultés pour la reconnaissance en AOP.

Dans le cas du Maine-Anjou, les spécificités du terroir ne sont pas évidentes et aucune limite ne s'impose aisément. Les experts ont constaté que la zone du berceau de la race correspondait à celle d'un déficit hydrique important des sols marqués par une forte sécheresse d'été. Le format et les aptitudes de la race lui permettaient de s'adapter sur ces prairies alors que les autres troupeaux allaitant devaient artificialiser ce milieu pour y subsister. Ainsi ce sont les critères du milieu et leurs incidences sur les systèmes d'élevage qui ont permis de décrire avec une grande précision les limites de l'aire de production et d'exclure les troupeaux de même race situés hors de cette aire. Dans cette vaste zone (613 communes), les transformateurs se trouvent heureusement situés, ce qui simplifie l'opération de délimitation.

Ainsi, la recherche de la cohérence des systèmes d'élevage locaux avec le milieu naturel et social permet de parvenir à des définitions et délimitations pertinentes des terroirs en production animale.

3.3 – Quelle gouvernance pour ces terroirs ?

Compte tenu de la complexité des systèmes de production et des filières de viande, la gouvernance exige un partenariat très étroit entre les différents acteurs. Or, historiquement, ces relations ne sont guère faciles et impliquent souvent divers intermédiaires par lesquels éleveurs et transformateurs doivent s'associer (Casabianca et al., 2005).

Lorsque la carcasse est informative de l'origine c'est le transformateur qui prend l'initiative (Camargue). Lorsque c'est l'animal sur pied qui informe sur l'origine ce sont les éleveurs qui pilotent en accord avec les bouchers. Les restaurateurs peuvent avoir aussi une position forte si la gastronomie du produit est réputée (Volailles de Bresse). Le syndicat de défense du produit doit construire, défendre et promouvoir l'AOC, sous couvert de l'INAO. L'investissement des bouchers, volaillers, salaisonnières, connaisseurs du produit fini est indispensable dans le syndicat pour s'accorder avec les éleveurs.

La traçabilité et les contrôles au sein de la filière viande ont été facilités par leur généralisation à tout le secteur suite aux crises alimentaires des années 90. Cependant les AOC viandes ont dû mettre au point des grilles spécifiques d'appréciation des animaux sur pied et en carcasse et des critères de contrôle des conditions de production dans un monde de l'élevage déjà très contrôlé pour des raisons sanitaires et de sélection animale. L'agrément peut difficilement se fonder sur des critères

organoleptiques très lourds et difficiles à réaliser. C'est donc sur les animaux et les carcasses à l'abattoir que se font les agréments, ainsi que sur les contrôles en ferme.

4 – Les viandes permettent de bien distinguer AOC et IGP

Parce qu'elles étaient sans doute difficiles et que la démarche a été rigoureuse et exigeante au fur et à mesure de la construction des dossiers, les AOC sur les viandes et les produits carnés ont été assez exemplaires dans le processus d'élargissement de catégories de produits AOC.

4.1 – Une même période pour des logiques contrastées

La décennie 1996 – 2006 est cruciale pour une grande partie des viandes bénéficiant d'une indication géographique. On peut dire qu'à cette période correspondent les arrivées synchrones (i) des viandes issues de systèmes régionaux de qualité supérieure, souvent reconnues par un label Rouge et bénéficiant de la procédure simplifiée de reconnaissance en IGP et (ii) les cas de demande en AOC que nous avons examinés.

Des dossiers nouveaux (Pintadeau de la Drôme et charcuteries de Lacaune) ont été rejetés alors que les acteurs de ces filières avaient fait de notables efforts pour le retour à un produit authentique. La concentration des salaisonneries autour de Lacaune manifestait la présence d'un milieu climatique spécifique très favorable au séchage des jambons et salaisons sélectionnés sur leur morphologie par des artisans au savoir-faire ancestral (comme pour le foin du Mézenc). Mais les éleveurs fournisseurs de ces carcasses n'ont pas mis en évidence un système d'élevage particulier correspondant à ces viandes. Un seul facteur du lien au terroir étant manifeste, ces produits ont été reconnus en IGP, comme le jambon de Bayonne.

4.2 – Des aberrations zootechniques

Les viandes et les volailles sous IGP correspondent généralement à des animaux produits de façon classique pour obtenir une viande de qualité en faisant converger les facteurs favorables et en triant les carcasses au final, un élément du système de production les reliant à un territoire donné.

En revanche les viandes et volailles sous AOC correspondent à d'apparentes aberrations zootechniques qui conduisent à une typicité des produits. Les animaux du Mézenc sont engraisés lentement avec du foin dans une période déterminée ; les Maine-Anjou ne prennent en compte que des vaches ayant vêlé (difficilement dans bien des cas) ou des bœufs lourds aboutissant à des carcasses trop lourdes, trop grasses avec trop d'os ; les carcasses des taureaux de Camargue sont trop légères et très mal conformées que seul le transformateur habile peut valoriser ; les boeufs de Charolles comme les agneaux Pré-salés, sont plus âgés que la normale, et utilisent des prairies spécifiques en renonçant à de trop forts apports d'aliment concentrés ou à l'ensilage de maïs habituellement distribué ; les porcs et volailles pâturent sur des parcours à l'inverse des granivores hors sol, même élevés en plein air.

Ces pratiques particulières sont le fruit de savoir-faire spécifiques (Trift et al., 2010) et de conditions de milieux qui définissent précisément un terroir. Ces viandes identifient nettement la distinction entre AOP et IGP, probablement plus clairement que pour d'autres produits.

4.3 – Des enjeux d'objectivation multidisciplinaire

La co-construction de ces AOC entre les divers partenaires et les experts a été remarquable, les travaux approfondis et rigoureux ayant progressivement révélé et objectivé aux acteurs les intuitions qu'ils ressentaient concernant leurs élevages et leurs produits ; sauf exception, ces derniers n'étaient guère reconnus par les consommateurs. Cette montée en connaissance s'est manifestée jusqu'à la délicate mais remarquable délimitation des terroirs. Les terroirs des viandes AOC sont parvenus à être clairement délimités par une conjonction de facteurs locaux, alors que ceux des IGP sont souvent liés aux dynamiques coopératives commerciales et aux zones géographiques de bassins de production.

Les facteurs culturels ont également tenu une place importante dans l'émergence de ces AOC et dans leur construction (Bérard et al., 2008). Les savoirs locaux à préserver, les volontés de conserver une race, un pays, des paysages, des écosystèmes, une gastronomie, face aux dangers de l'uniformisation générale, sont des moteurs de développement de filières originales très territorialisées. Tout cela exige de progresser également sur des techniques de contrôle adaptées. On pouvait penser que cela concernerait peu les viandes, la dynamique des AOC a prouvé le contraire (Prache et al., 2008). L'entrée des viandes dans le cercle des AOC a revêtu une grande importance symbolique pour ce secteur en montrant qu'un produit complexe, varié, généralement anonyme et mal identifié, pouvait se révéler exceptionnel et reconnu par les connaisseurs. Les éleveurs comme les bouchers pouvaient devenir des artistes faisant rêver.

Conclusions

Si l'on change d'échelle d'observation, on note des différences marquées entre pays européens (tableau 3). Le nombre de produits français protégés apparaît globalement limité, surtout en ce qui concerne les appellations d'origine (Sans et al., 2011). Ainsi en viande fraîche, 24 AOP sont enregistrées (dont 11 en viande bovine et 10 en viande ovine et caprine) dans toute l'Europe méditerranéenne; seules 4 sont françaises, très loin des 15 AOP du Portugal. Pour les produits transformés à base de porc, aucune des 27 AOP n'est française, contre 20 pour la seule Italie.

Concernant les IGP sur des produits transformés à base de porc, on retrouve cette faible présence des produits français : 66 IGP sont enregistrées et seules 4 sont françaises contre 34 pour le seul Portugal. Avec les IGP en viande fraîche, la situation est quelque peu différente : sur 54 IGP en viande fraîche (hors volailles), 16 sont françaises. Il s'agit le plus souvent de produits sous Label Rouge (ou Certification de Conformité Produit) qui ont été enregistrés en tant qu'IGP selon la procédure simplifiée, dans les quelques années qui ont suivi la parution du règlement de 1992.

Notre travail montre que les viandes d'origine disposent désormais d'une place à part entière, mais, avec de faibles volumes et des économies de "niche" (Béranger et al., 2008). Ces caractéristiques viennent de la conception française du lien au terroir et, comme nous l'avons vu, d'une grande rigueur dans l'instruction des demandes. Alors que les produits carnés transformés reconnus en AOC ne sont pas encore une catégorie en France, les viandes AOC sont reconnues désormais comme une catégorie de produits. Elles confirment la nature systémique du terroir, où la culture technique locale, par ses "déviances", joue un rôle central dans la typicité de ces productions.

Références

- Audiot A., Bouche R., Brives H., Casabianca F., Gaillard Cl., Roche B., Trift N., Steyaert P., 2005a. Populations animales locales et produits de qualité : comment valoriser transformer la ressource génétique ? Les Actes du BRG, 5, Colloque sur la diversité génétique, Lyon, 2004/11/03-04, 577-592.
- Audiot A., Casabianca F., Lenoir H., Mercat M.J., 2005b. La valorisation des races locales porcines du sud de la France continentale. In *Races domestiques en péril : 30 ans de sauvegarde*, Bilan et perspectives. Ethnozootecnie, n° 76, 97-109.
- Bérard, L., Marchenay, P., Casabianca, F., 2008. Savoirs, terroirs, produits : un patrimoine biologique et culturel. Colloque international de restitution des travaux de recherche sur les Indications et Appellations d'Origine Géographiques; 2005/11/17-18. INRA Editions, Paris (FRA) ; 2008. 98-105.
- Béranger C., Casabianca F., de Fontguyon G., Micol D., Trift N., 2008. L'élaboration des viandes bovines d'origine et de leurs filières. Colloque International « Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques ». 2005/11/17-18. INRA Editions, Paris (FRA) ; 72-87.
- Casabianca F., Sylvander B., Noël Y., Béranger Cl., Coulon J.B., Roncin F., Flutet G. Et Giraud G., 2011. Terroir et typicité : Un enjeu de terminologie pour les indications géographiques. In « La mode du terroir et les produits alimentaires ». Cl. Defosse (Dir.) Les Indes Savantes. 101 - 117
- Casabianca F., Trift N., Sylvander B., 2005. Qualification of the origin of beef meat in Europe – Analysis of socio-technical determinants based on French practices. In *Indicators of milk and beef quality*, Hocquette & Gigli (eds), EAAP Publication, n° 112, 277-297.
- Prache S., Casabianca F., Micol D., 2008. Authentification, contrôle et traçabilité des produits d'origine. Colloque International « Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques ». 2005/11/17-18. INRA Editions, Paris (FRA) ; 88-96.
- Sans P., de Fontguyon G., Boutonnet J.P. et Casabianca F., 2011. L'origine des viandes et des produits carnés : le terroir reconstruit ? In « La mode du terroir et les produits alimentaires ». Cl. Defosse (Dir.) Les Indes Savantes. 235 – 259
- Sylvander B., Casabianca F., Roncin, F. 2008. Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques. Colloque international de restitution des travaux de recherche sur les indications et appellations d'origine géographiques. 2005/11/17-18. INRA Editions, Paris (FRA) ;260 p.
- Trift N. 2003. *Qualification de l'origine des viandes bovines selon les manières de produire – Le rôle des savoirs professionnels et les enjeux de leur couplage*. Direction Béranger Cl., - Thèse de doctorat INA Paris-Grignon, 355 p. + Ann.
- Trift N., Bouche R., Casabianca F. 2010. Faire émerger des savoir-faire pour qualifier l'origine d'un produit alimentaire : la découpe des viandes bovines. Eds. Muchnik, J.; De Sainte Marie, Ch. Le temps des Syal : techniques, vivres et territoires. *Editions Quae* 123-136.
- Trift N., Bouche R., Casabianca F., 2004. Objets de confrontation et confrontation d'objets : exploration des savoir-faire de découpe en viande bovine. In *Industries Alimentaires et Agricoles*, Novembre 2004, 24-32.

Tableau 1 – La série de cas d’AOC viande ou produits carnés en France

(en italique les cas intervenus après 2006)

| Espèce | Ordre chronologique (vote en AOC) |
|---------|--|
| Bovins | Taureau de Camargue 1996 |
| | Maine-Anjou 2004 |
| | Fin Gras du Mézenc 2006 |
| | <i>Bœuf de Charolles</i> 2010 |
| Ovins | Mouton de Barèges-Gavarnie 2003 |
| | <i>Pré-salés de la Baie de Somme</i> 2007 |
| | <i>Pré-salés de la Baie du Mont St Michel</i> 2009 |
| Porcins | <i>Prisuttu, Lonzu et Coppa de Corse</i> 2012 |
| | <i>Porc noir de Bigorre, Jambon de porc noir de Bigorre</i> En cours |
| | <i>Porc du Kintoa, Jambon du Kintoa</i> En cours |
| Autres | Volailles de Bresse 1957 / 1995 |
| | Moules de bouchot de la Baie du Mont St Michel 2006 |

Tableau 2 Caractéristiques des dossiers viande bovine étudiés dans cet article

| | Produit et Production | Terroir et Savoirs |
|----------------------------|--|--|
| Taureau de Camargue | <p>Mâles et femelles de 2 à 6 ans, de type sauvage</p> <p>Races « di Biou et Brava »</p> <p>Carcasses de 165kg mal conformées.</p> <p>Viande très rouge</p> <p>1680 animaux – 260T</p> | <p>Camargue élargie, alternance entre zone humide et zone sèche.</p> <p>Plein air intégral.</p> <p>Sélection génétique pour les jeux taurins et tris des animaux.</p> |
| Maine-Anjou | <p>Vaches < 10 ans (pas de génisses), bœufs >30 mois</p> <p>Race « Rouge des prés »</p> <p>Carcasses très lourdes (380 kg minimum pour les vaches), % os et gras élevés</p> <p>Viande rouge et persillée</p> <p>A la fin 2004 : 225 éleveurs et 10 000 vaches en AOC (sur 1000 éleveurs et 40 000 vaches de la race, dans la zone AOC)</p> | <p>Berceau de la race dans Pays de la Loire ; zone naturelle de sécheresse de printemps-été, paysage.</p> <p>Culture du poids des animaux, sélection et conduite adaptée au milieu herbager non artificialisé et à une finition complète des animaux.</p> |
| Fin Gras du Mézenc | <p>Bœufs et génisses > 26 mois</p> <p>Races : Aubrac, Salers, Limousine, Charolaise et croisées avec Montbéliarde</p> <p>Carcasses de 360 kg</p> <p>Viande très persillée, arômes spécifiques</p> <p>400 animaux pour le moment, potentiel double</p> | <p>Plateau du Mézenc; climat rude altitude > 1100m ; paysage</p> <p>Prés de fauche à flore spécifique</p> <p>Engraissement lent au foin en hiver</p> <p>Tri des animaux 3-4 fois en 2 ans / Tri et distribution du foin</p> <p>Art de la finition</p> |
| Bœuf de Charolles | <p>Boeufs >30 mois, génisses>28 mois, vaches.</p> <p>Race Charolaise (avec une grille propre).</p> <p>Carcasses de 400 kg bien conformées.</p> <p>Maturation longue de la viande, finesse du « grain de viande ».</p> <p>Profils sensoriels discriminants / autres viandes Charolaises</p> <p>220 éleveurs actuellement ; potentiel de 10 000 animaux abattus.</p> | <p>Saône et Loire et Loire: Charollais, Brionnais, plaine Roannaise....</p> <p>Prairies naturelles dominantes, prés d'embouche spécifiques, paysage.</p> <p>Conduite herbagère et art de l'embouche au pré et de la finition à l'auge.</p> <p>Pratiques traditionnelles de sélection et de tri des animaux pour la boucherie</p> |

Tableau 3 – Comparaison entre les pays de l'Europe Méditerranéenne

(Données 2012, DI = demande d'enregistrement)

| Signe | AOP | | IGP | |
|----------|-----------|-----------------|-----------|-----------------|
| | Viandes | Produits carnés | Viandes | Produits carnés |
| France | 2 + 4 DI | 0 + 1 DI | 16 + 6 DI | 4 + 4 DI |
| Italie | 0 | 20 | 3 | 11 |
| Espagne | 0 + 1 DI | 4 + 1 DI | 13 + 1 DI | 7 + 3 DI |
| Portugal | 15 + 2 DI | 2 | 12 + 1 DI | 34 |