

[Normande](#) [Vaches](#) [Lait](#) [Viande](#) [Agriculture](#) [Valorisation](#) [Races](#) [Anjou](#)

La Spécialité traditionnelle garantie, source future de valeur ajoutée pour la race normande

La valorisation de la viande et du lait était le sujet central de l'AG du Syndicat normand 49, jeudi 24 septembre. Une assemblée générale déplacée de mars en septembre pour cause de crise Covid et qui s'est déroulée au Gaec de la Limite, à Chalonnes-sur-Loire.

[Abonnez-vous](#)[Imprimer](#)[Envoyer](#)

- © AA

La STG, ou Spécialité traditionnelle garantie, est un signe de qualité européen qui ne fait pas appel à une origine, mais qui vise à mettre en valeur une composition traditionnelle du produit, ou un mode de production traditionnel. Dans le domaine de l'élevage bovin, le "Lait de foin" bénéficie d'une STG qui garantit une alimentation sans OGM composée à 75 % d'herbe ou de foin. Et demain, les normandes ? L'OS normande s'intéresse en effet de près au label STG pour aller capter de la valeur ajoutée et pour mettre en avant la spécificité de la race qui s'est étendue bien au-delà du berceau d'origine.

Mieux valoriser les bœufs

Une demande de STG Bœuf traditionnel de race normande a été déposée à l'Inao fin 2018 et a des chances d'aboutir en 2021. En Maine-et-Loire, une dizaine d'élevages normands faisant du bœuf normand de manière traditionnelle pourraient être intéressés par ce label. Il concerne des mâles castrés de 30 à 48 mois, élevés de façon extensive, à base d'herbe et sans OGM.

Le "Lait de vache normande"

En parallèle des démarches sur le bœuf, l'OS normande travaille aussi sur un dossier STG Lait de vache normande. Le cahier des charges exigera un troupeau 100 % normand, l'utilisation de matériel génétique exclusivement normand aussi, et une conduite alimentaire faisant la part belle à l'herbe et au pâturage. La très grande majorité des élevages normands du Maine-et-Loire pourraient y prétendre, à condition pour certains de réformer les vaches d'autres races. Le dossier est en cours de dépôt à l'Inao.

Une carte à jouer pour la restauration collective

« Des labels STG pourraient ouvrir des portes aux éleveurs pour la valorisation de leur viande et de leur lait, notamment auprès des collectivités qui doivent augmenter la part de produits locaux et de qualité en restauration collective », explique David Lebullenger, animateur du Syndicat normand 49. **« On est assez optimistes sur la STG bœuf ».**

Sans attendre l'officialisation de la STG, le syndicat, dirigé par Joseph Lambert, axe la majorité de ses travaux sur la recherche de filières spécifiques pour la viande de normande, recherches qu'il a bon espoir de voir aboutir rapidement.

S.H.