

**ALIMENTATION.** En déposant une demande de Spécialité traditionnelle garantie à l'Inao

## La viande de race Normande en quête d'un label

**LA RACE NORMANDE** se rebiffe. Depuis quelques années, elle retrouve une dynamique perdue en raison de la standardisation des productions et consommations des décennies passées.

L'organisme de sélection de la race Normande (présidé par l'éleveur manchois Pascal Orvain) vient de déposer un dossier de demande de Spécialité traditionnelle garantie (STG), un signe officiel de qualité européen moins contraignant que l'Appellation d'origine protégée. « Boeuf Traditionnel de Race Normande », ce pourrait être le nom de cette STG d'ici quelques années si l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité) l'accepte.

En parallèle, vendredi 11 janvier à Domfront, au siège de l'organisme de sélection de la race Normande, les initiateurs ont acté la naissance de l'Association de promotion de la Normandie et de ses produits de qualité, pour porter le dossier.

### Se démarquer de la logique industrielle

Pour Albéric Valais, le directeur de l'OS race Normande, il s'agit de se démarquer et de mieux informer les consommateurs : « L'industrialisation du marché de la viande ces dernières décennies s'est faite par une standardisation et une banalisation des produits camés. Le boeuf mâle castré, n'est même plus identifié

en tant que tel ! La dénomination de « boeuf » n'est plus aujourd'hui qu'un nom générique qui désigne indistinctement toute viande provenant d'un bovin adulte, mâle ou femelle, quelle que soit sa race. Pourtant, par son mode de production à l'herbe, sans OGM, garant de pratiques respectueuses de l'environnement et du bien-être animal, le boeuf traditionnel de race normande est réellement un produit à part. Il mérite de se démarquer de cette logique industrielle ».

Ce travail a été entamé depuis plusieurs années déjà en commençant à mettre en place des filières spécifiques en relation avec des entreprises de transformation et de commercialisation. La demande de Spécialité traditionnelle garantie est « une étape supplémentaire dans cette démarche, une suite logique ».

La STG va aussi « redonner de la fierté à nos éleveurs, ceux que nous côtoyons quotidiennement et à qui nous voulons redonner confiance pour aller ensemble vers du meilleur », estime Pascal Grosdoit, président basé à Rouen et partenaire de la race Normande. Selon lui, il appartient à l'aval de la filière (transformateurs, distributeurs, restaurateurs) de leur donner des informations en retour « sur la qualité du travail qu'ils ont fourni. On ne leur a pas assez dit, par le passé, qu'ils pouvaient être fiers d'eux. »

**La Presse de la Manche** - Dimanche 20 janvier 2019



→ Les représentants des éleveurs de race Normande et leurs partenaires ont créé l'association de promotion de la Normandie et de ses produits de qualité pour porter le dossier.

## Qualité et respect de l'environnement

**POUR** Albéric Valais, « le boeuf traditionnel de race normande répond à une triple demande. Une demande de qualité gustative, tout d'abord : c'est un produit particulièrement recherché par les amateurs, qui apprécie son persillé et ses qualités organoleptiques (NDLR : elle a d'ailleurs été élue meilleure viande par le Gault et Millau). Il répond aussi à une demande environnementale : l'élevage traditionnel, basé sur l'herbe des prairies permanentes plutôt que sur le maïs ensilé, génère des pratiques écologiquement intéressantes : paysages préservés, biodiversité floristique et faunistique confortée, bien-être animal pris en compte, qualité des eaux protégée, refus des OGM... Enfin, il est une réponse aux interrogations de la société sur

notre rapport aux animaux, qui se traduit depuis plusieurs années par une baisse tendancielle de la consommation de viande ».

Fils d'agriculteurs du Centre-Manche, Mickaël Canu est le nouveau directeur de l'abattoir Socopa de Coutances. Pour lui, « le boeuf traditionnel de race normande a la capacité d'atteindre assez vite le niveau qualitatif des meilleures viandes internationales, comme le boeuf Wagyu du Japon. On va vers plus d'authenticité et de naturel. » Il ne s'inquiète pas outre mesure de la baisse de consommation :

« Oui, dans l'avenir on mangera moins de viande, mais de qualité supérieure : c'est le même phénomène que ce qui s'est passé dans le vin ces dernières décennies. Moins et meilleur ».