

# Lait et viande : les filières normandes avancent



Les responsables de l'OS Normande [Albéric Valais (directeur), Philippe Orvain (président) et Samuel Journée (responsable filières)] font des deux dossiers STG les fers de lance de la différenciation de la race.

**Valorisation** /// L'organisme de sélection de la race fait de son repositionnement régional sur les filières de qualité son credo pour affirmer la mixité de la Normandie. Avec comme fers de lance les dossiers STG en lait et viande.

**L**a situation financière de l'OS est saine, ce qui nous permet de continuer à consolider le modèle économique des éleveurs normands en développant les filières qualité", explique Albéric Valais, le directeur de l'OS. Ce dernier tenait son assemblée générale mardi 29 septembre à Orvault, au nord de Nantes. Elle était couplée avec l'assemblée générale de l'association Normande 44 [lire en page 11].

"Notre ambition est de créer autant de filières que possible pour être reconnus comme les précurseurs des signes de qualité", appuie le président de l'OS, Pascal Orvain, éleveur dans la Manche. Depuis son dépôt à l'Inao il y a deux ans, la STG (Spécialité traditionnelle garantie) Bœuf traditionnel de race Normande franchit les étapes, notamment celle de la création d'un Organisme de défense

et de gestion [lire ci-contre].

## Attention à la finition des animaux

Ce signe de qualité, permettant de valoriser les mâles castrés, sera complété par un Label Rouge pour les vaches de réforme. "Les éleveurs doivent s'attacher à bien finir leurs animaux car le label demande des animaux de 380 kg classés O+, ou des 410 kg classés O-", précise Samuel Journée (Littoral Normand), mis à disposition de l'OS Normande en tant que responsable des filières. "Une note de 4 n'est pas un élément discriminant, à condition que l'animal soit bien conformé et qu'il ait été bien fini. Du gras bien réparti sur la carcasse permettra plutôt de valoriser les morceaux nobles. Si ça n'est pas le cas, les avants seront dévalorisés et l'équilibre matière plus difficile à trouver."

La STG lait de race Normande est aussi instruite par les services de l'Inao. Son cahier des charges repose sur la valorisation de l'herbe et la distribution d'un minimum de quantité de matières sèches. "Il y a des interrogations sur le déploiement commercial de notre projet par rapport à ce qui est déjà valorisé par les grandes marques de distributeurs, sans même parler de la valorisation existante à travers les petits ateliers de transformation, précise Samuel Journée. Les acteurs qui travaillent déjà le lait de Normandie doivent aussi s'approprier notre produit, au risque de déstabiliser toute la filière."

## L'OS unique en bonne voie

La poursuite du travail effectué auprès des filières pour renforcer la différenciation de produits issus de la race Normande dessine les contours de la future OS unique. "Tous nos travaux de R&D vont dans ce sens-là, avec une nouvelle carte de services pour les adhérents au Contrôle laitier et eux qui ne le sont pas encore", affirme Albéric Valais.

"L'orientation de sélection repose sur un ISU unique et la gestion de la variabilité génétique. C'est le bien commun de la race." Pas représentées jusqu'à présent, les filières seront des membres à part entière de l'OS unique, avec un respect des équilibres entre éleveurs, entreprises de sélection (environ 40 % chacun) et autres partenaires (20 %). Les travaux sont en cours, avec en toile de fond le statut juridique de la future OS, les filières penchant plutôt pour une SAS et non une association.

Christian Evon

## Signes de qualité

# La Normandie veut sa STG et son Label Rouge

**C**ela fait bien longtemps que la race Normande se valorise dans des créneaux spécifiques, des filières qualité. Mais jusque-là, il n'existe toujours pas de signe de qualité. L'organisme de sélection (OS) a lancé un chantier, il y a maintenant deux ans, pour obtenir une labellisation STG (Spécialité traditionnelle garantie). Il s'agit d'un signe européen qui garantit un mode de production correspondant à une pratique traditionnelle. La pizza napolitaine est une STG, tout comme le jambon Serrano. En France, seuls les moules de Bouchot et le Berthoud, spécialité savoyarde à base de fromage, sont labellisés. La future STG Normande garantira de la viande d'animaux produits à base d'herbe et sans OGM. Mais peu importe la région où ils ont été élevés, ce n'est pas une IGP ou une AOP. L'objectif sera de valoriser "environ 20 à 30 animaux par semaine par département, et autour de 100 à 120 pour la région Pays de la Loire", table Samuel Journée, référent filières pour la race normande. Pour l'éleveur, le gain devrait être d'environ 30 centimes du kilo, soit 120 à 150 euros par carcasse. La STG pourrait voir le jour d'ici deux ans.

## Un label Rouge et une marque en projet

Ce sont essentiellement les bœufs, en réalité, qui devraient

être valorisés sous ce label. Pour les vaches de réforme, la race normande prévoit autre chose : un label Rouge. L'OS Normande démarre tout juste ce projet. Problème : le label Rouge est un peu la chasse gardée des races allaitantes. "Il faut que la notice (règlement) bouge, et pour cela, il nous faut argumenter pour convaincre le Fil rouge, l'instance interprofessionnelle qui gère le Label rouge, d'accepter les races mixtes", prévient Samuel Journée. Plus précisément, les races mixtes ont droit de prétendre au Label rouge, à condition que les veaux soient quatre mois sous la mère. "Pour la Normandie, c'est très discriminant, car elle doit produire du lait destiné à être vendu", estime Samuel Journée. Un troisième projet est également en cours, celui de la création d'une marque. Le cahier des charges sera beaucoup plus léger : six mois de pâturage minimum par an, aliments grossiers provenant en majorité de l'exploitation. "L'idée est que là où on ne pourra pas faire valoir le signe de qualité, on pourra mettre en valeur la marque", met en avant le technicien de l'OS. Grâce à cette marque, la Normandie compte surtout "communiquer pour mettre en avant la notoriété".

A.H.

L'avez-vous vu ?



l'avenir agricole

arbore son nouveau design dès aujourd'hui !

