

# Élevage Les génisses Fleurs d'Aubrac obtiennent l'IGP

**Le règlement européen** enregistrant l'Indication géographique protégée (IGP) Génisse Fleur d'Aubrac a été publié au Journal officiel de l'Union européenne du 3 septembre. L'aboutissement de dix années d'attente pour les éleveurs du plateau.

« Nous avons lancé notre association en 1991, se souvient Raymond Fontugne, maire et éleveur d'Antrenas, qui a été président de l'association des produits de l'Aubrac jusqu'au printemps dernier. C'était en collaboration étroite avec le syndicat des bouchers de l'Hérault, pour démarquer les boucheries traditionnelles et les éleveurs, faire reconnaître la qualité de nos animaux et valoriser nos produits. »

À l'époque, les deux groupements d'éleveurs et le syndicat des bouchers qui constituent l'association font le choix d'une marque, *Génisse fleur d'Aubrac*, plutôt que d'un label. « Nous avons la volonté d'associer notre pays, l'Aubrac, à nos animaux. Mais, le fait d'avoir Aubrac dans notre marque, nous obligeait à demander l'IGP. » Les éleveurs s'engagent alors dans la démarche, obtiennent très vite le certificat de conformité. L'IGP prendra bien plus de temps. C'est l'association Viande bovine aubrac qui porte le dossier.

L'indication géographique protégée est un signe européen qui existe depuis 1992 et assure au consommateur que le produit tire une ou plusieurs caractéristiques de son origine géographique. Pour les producteurs, elle garantit une



Il y a un an, au Sommet de l'élevage, premier prix pour Unique la génisse Fleur d'Aubrac du Gaec Cayrel.

protection de la dénomination *Génisse Fleur d'Aubrac* sur tout le territoire de l'Union européenne. Lors de l'instruction du dossier, d'ailleurs, aucun pays membre ne s'est opposé à la candidature aubracoise.

La zone de production de l'IGP *Génisse Fleur d'Aubrac* comprend 313 communes réparties sur quatre départements : la Lozère, l'Aveyron, le Cantal et la Haute-Loire. « Au niveau français, l'Inao nous avait demandé de réduire notre zone. Nous l'avions voulue large pour réduire le coût des contrôles et avoir une production suffisante, précise enco-

re Raymond Fontugne. Nous avons alors tenu compte de la production aubrac historique avec une grosse partie de la Lozère, les contreforts de

## 313 communes retenues en Lozère, Aveyron, Cantal et Haute-Loire

*l'Aveyron et du Cantal et un peu de Haute-Loire. Pour l'Europe, nous avons dû apporter des précisions comme la notion d'estive. »*

Attendue depuis le mois de juin, cette IGP (la deuxième en Lozère après l'agneau de Lozère Élovel) vient donc couronner dix ans de procédure administrative, vingt années de travail de qualité pour les éleveurs. « Nous fixons la grille de prix avec les bouchers. Nous avons un prix annuel, ce qui nous permet des revenus réguliers. Et puis, *Fleur d'Aubrac* c'est un quart du volume de l'abattoir de Marvejols. Nous avons contribué largement à son maintien et au nouveau projet. » Pour faire vivre toute une région. ●

Caroline GAILLARD

## Spécificités des animaux de la marque Fleur d'Aubrac

**La génisse** Fleur d'Aubrac est une femelle n'ayant jamais vêlé, de mère de race aubrac et de père de race charolaise. Elle est née, a été élevée et abattue (entre 24 et 42 mois)

sur la zone de l'IGP. Le cahier des charges avait été fixé par l'association dès 1991. La viande de génisse Fleur d'Aubrac se caractérise par une couleur rouge franc. Elle est relativement maigre et légèrement persillée.

La génisse fleur d'Aubrac alterne obligatoirement pâturage et étable au cours de son cycle de production. Elle tire l'essentiel de son alimentation des ressources fourragères produites sur l'exploitation. « Elles montent à l'esti-

ve la première année et têtent jusqu'à l'automne. Un premier tri est alors effectué, explique l'éleveur Raymond Fontugne. À 18 mois, elles peuvent remonter à l'estive ou rester sur l'exploitation. Elles sont engraisées l'hiver suivant avec de l'alimentation produite sur la ferme, ou des aliments agréés par l'association car certains éleveurs, ne produisent pas de céréales, mais sans maïs sous toutes ses formes à partir de 18 mois. Elles sont abattues en

moyenne à 28 mois, mais on cherche à les faire vieillir pour gagner du poids. Nous obtenons un poids carcasse moyen de 380 kg. »

En 2009, 1 270 génisses Fleur d'Aubrac ont été produites par 230 éleveurs naisseurs engraisseurs, commercialisées à 65 % dans l'Hérault en boucherie traditionnelle, mais aussi au Carrefour Market de Marvejols et Saint-Chély, en supérette à Laguiolle, un peu à Marseille, à Clermont-Ferrand et Paris. ●