

FILIÈRE BOVINE | Soucieux de mieux valoriser leurs bêtes, une dizaine d'éleveurs haut et bas-alpins ont lancé, il y a deux ans, une nouvelle marque qui a fait ses preuves auprès des professionnels. Cependant, ils recherchent aujourd'hui de nouveaux éleveurs motivés pour accroître le développement de cette marque.

« Les Excellentes » veut faire rimer **qualité** avec **quantité**

Afin de mieux valoriser leur travail en matière d'élevage de vaches allaitantes, une dizaine d'éleveurs issus des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence a créé en 2022 avec l'association César et la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes, les Excellentes. Depuis une vingtaine d'années existait la démarche Patur'Alp qui promeut les animaux issus des filières laitières et allaitantes, cependant, ils souhaitent mettre en place une démarche novatrice, plus technique et exigeante. Avec les Excellentes ils voulaient atteindre un niveau d'exigence équivalent à celui d'autres régions d'éleveurs comme le Limousin ou le Charolais.

L'abatteur Alpes Provence Agneau qui avait aussi le souhait de développer cette viande bovine haut-de-gamme locale, voire régionale, s'est lancé avec eux dans l'aventure. Depuis, deux ventes aux enchères ont eu lieu : une aux Rencontres paysannes du Champsaur à l'automne 2022 lançant officiellement la marque et une autre au Salon de l'élevage de Gap au printemps 2023. Toutes deux ont eu beaucoup de succès et ont permis de démontrer que la valorisation était au rendez-vous avec des prix largement supérieurs aux prix habituels. En effet, avec l'aide d'Interbev et de la chambre consulaire dans le cadre du programme Viand'alp financé par le commissariat de massif (FNADT), les structures représentatives des éleveurs ont mis en place une démarche contractualisée selon EGAlim 2. Les éleveurs sont rémunérés à 60 % du coût de production et 40 % du cours du marché, à cela s'ajoute une plus-value qualité de 0,10 € en fonction du classement de l'animal. En moyenne cela fait des prix en ferme allant de 5,65 à 6 €/kg carcasse.

Les Excellentes en 2023, c'est :

- ▶ 101 vaches et génisses tuées et labellisées (+ 18 par rapport à 2022)
- ▶ Sept animaux présentés mais non classés
- ▶ Quatre éleveurs des Alpes-de-Haute-Provence
- ▶ 26 éleveurs des Hautes-Alpes
- ▶ Un éleveur de la Drôme
- ▶ Un éleveur de l'Isère
- ▶ Deux abatteurs référencés
- ▶ Une dizaine de bouchers engagés
- ▶ Deux OP engagées : Coop Bovine 04/05 et AEB 04/05
- ▶ Poids moyen 2023 : 455 kg
- ▶ 36 animaux R+3
- ▶ 46 animaux U-3
- ▶ 11 animaux U=3
- ▶ Cinq animaux U+3
- ▶ Un animal U-4
- ▶ Un animal U=4



Une deuxième vente aux enchères avait été organisée en avril 2023 au cours du Salon de l'élevage de Gap. Les bouchers étaient nombreux à « se battre » pour obtenir l'une des bêtes d'exception présentées.

Les éleveurs haut-alpins bénéficient également d'un suivi technique pris en charge de Laurie Enrico, technicienne de la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes dans le calcul de la ration et un coût de production. La chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence s'est également engagée à mettre en place le même dispositif pour ses éleveurs bovins engagés dans la démarche à partir de 2024.

Un pointage en fermes est, par ailleurs réalisé par Cécile Richaud à l'entrée à l'engraissement et une quinzaine de jours avant la tuerie afin de vérifier la conformité des animaux au cahier des charges. Ces accompagnements sont réalisés dans le cadre d'un groupe GoPEI financé par la région Sud dans le cadre du FEADER.

Un gros travail sur la présentation des carcasses est également engagé avec la Sicaba et l'abattoir de Gap depuis maintenant six mois.

Objectif Label Rouge

Avec ce cahier des charges strict et élitiste, l'ambition du collectif est, à terme, de décrocher la validation Label Rouge par l'Inao, ils sont d'ailleurs en plein dans la constitution du dossier d'agrément. Le 5 décembre, un profil sensoriel a été réalisé. Celui-ci est obligatoire accompagné d'un test hédonique car ils permettront de démontrer que la viande des Excellentes est de qualité supérieure à une viande standard ven-

due dans la même zone. « Nous avons réalisé le test au laboratoire Actalia à Bourg-en-Bresse. Ce laboratoire travaille notamment avec la démarche charolais Label Rouge, explique Cécile Richaud, chargée de mission au sein de l'association César. Le profil sensoriel permet de déterminer des descripteurs qui caractériseront notre viande. Trois dégustations par un jury de 16 personnes entraînées ont lieu sur trois jours : une première à l'aveugle pour définir le vocabulaire des descripteurs de caractérisation de deux viandes ; une deuxième pour s'entraîner avec le vocabulaire et enfin une troisième pour établir le profil sensoriel (chaque descripteur est noté avec une note allant de 0 à 10). Pour ce profil sensoriel, nous avons choisi de faire tester une génisse croisée charolaise limousine du Gaec les Colombes à la Freissinouse. La viande a été préparée par la boucherie l'Étal des 3 Vallées à Digne-les-Bains puis emmenée au laboratoire par l'association César. »

Le profil sensoriel a ainsi mis en évidence une différence significative entre les deux viandes. La viande des Excellentes était beaucoup plus tendre, moins rouge, moins brillante avec des arômes particuliers contrairement à la viande standard qui présentait un goût de sang beaucoup plus métallique.

La prochaine étape pour la reconnaissance Label Rouge sera la réalisation d'un test hédonique, toujours au laboratoire Actalia. Le test hédonique est un test consomma-



4 DÉPARTEMENTS
HAUTES-ALPES
ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
DRÔME
ISÈRE

70%
DE L'ALIMENTATION
PRODUITE
SUR L'EXPLOITATION

5 MOIS DE PÂTURAGE MINIMUM

600 MÈTRES D'ALTITUDE MINIMUM

Critères d'éligibilités

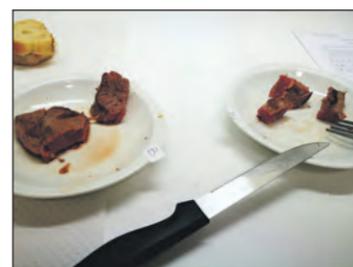
- ▶ Races : charolaises, limousines, salers, blonde d'Aquitaine et aubrac et le croisement de ces cinq races
- ▶ Génisses et vaches de moins de huit ans
- ▶ Poids minimum : 360 kg
- ▶ Classement minimum : R+3

teurs réalisé auprès de 100 consommateurs non-entraînés. Cécile Richaud assistera au test et proposera à des éleveurs de l'accompagner s'ils le souhaitent.

Aujourd'hui, si la qualité des animaux est très appréciée par les bouchers engagés dans la démarche, la quantité d'animaux ne permet pas, quant à elle, de la développer comme l'association le souhaiterait. C'est pourquoi elle recherche des éleveurs prêts à s'engager à ses côtés*.

Alexandra Gelber

*Si des éleveurs sont intéressés par la démarche ils peuvent se rapprocher de la coopérative bovine 04/05, de la Sarl Massot ou de l'association César : odg@agneaudeisisteron.fr ou Tél. : 06 14 59 61 27, ou la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes.



Des premiers tests en laboratoire ont été effectués dans le cadre de la démarche de labellisation Label Rouge. L'objectif est de démontrer que la viande des Excellentes (à gauche) est de qualité supérieure à une viande standard (au centre) vendue dans la même zone.



Une communication léchée

Fortement soutenue par la mairie de Gap dans le cadre de la construction de son abattoir qui voudrait décrocher l'habilitation Label Rouge, l'association César a élaboré plusieurs supports de communication grâce au concours financier de la municipalité afin de promouvoir et de faire connaître la marque aussi bien auprès du grand public que des éleveurs.



Jeu de cartes pour promouvoir les races.



LA SIGNATURE D'UNE VIANDE DE QUALITÉ

- Elevages bovins des Alpes du Sud à plus de 600m d'altitude
- 5 mois de pâturage minimum
- Alimentation issue à 80 % de l'exploitation familiale
- Agriculteurs engagés pour de bonnes pratiques d'élevage
- Démarche contractualisée, juste rémunération des éleveurs



Signalétique pour les événements comme les foires ou les salons.