



À l'heure où la consommation de viande est de plus en plus décriée, voire boudée, par les consommateurs, par conviction ou pour une question de coût, produire de la viande sous signe officiel de qualité est un moyen de les rassurer et de garder une clientèle qui favorise la qualité à la quantité.

## Label rouge : quand qualité rime avec fierté

**S**elon le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, « le Label rouge (LR) est le signe de qualité français qui désigne des produits, qui par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits courants similaires. Outre les caractéristiques sensorielles du produit, la qualité supérieure repose sur : des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des pro-

duits similaires; l'image du produit au regard de ses conditions de production; les éléments de présentation ou de service. Le suivi du maintien dans le temps de la qualité gustative supérieure est assuré par la réalisation régulière d'analyses sensorielles et de tests organoleptiques qui comparent le produit Label rouge avec le produit courant ».

Seul les produits déjà détenteurs d'une Indication géographique protégée et d'une Spécialité tra-

ditionnelle garantie peuvent obtenir un Label rouge et ceux qui possèdent déjà une Appellation d'origine protégée (AOP) ou contrôlée (AOC) ne le pourront pas.

En 2022, le ministère qui est détenteur de la marque Label rouge recensait 400 cahiers de charges homologués.

Ils concernent principalement des volailles fermières de chair, mais également d'autres viandes (gros bovins, agneaux, porcs, veaux), des produits de charcuterie/salaison, des produits de la pêche, des fruits et légumes, des produits transformés (pizza, hachis parmentier, etc.), des produits horticoles (gazon, plants de géraniums, etc.), de la farine, du miel, etc.

### Un label haut de gamme

Les demandes de reconnaissance ou de modification des cahiers de charges de Label rouge sont portées par un groupement de producteurs ou de transformateurs auquel a été reconnue la qualité d'Organisme de défense et de gestion (ODG). Elles sont déposées et instruites au sein

de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Le respect des cahiers des charges est contrôlé par des organismes certificateurs accrédités par le Comité français d'accréditation (Cofrac) et agréés par l'INAO.

Le logo est obligatoirement apposé sur tout produit bénéficiant du label, accompagné du numéro d'homologation et des caractéristiques certifiées communicantes choisies.

Dans les Alpes-de-Haute-Provence et les Hautes-Alpes, la production la plus emblématique qui bénéficie d'un Label rouge est, bien entendu, l'agneau de Sisteron.

Aujourd'hui selon l'association César, l'Organisme de défense et de gestion (ODG), garante de ce Label rouge, 229 éleveurs produisent de l'agneau de Sisteron Label rouge dans toute la zone de production qui comprend sept départements (voir carte) et qui est déterminée par une Indication géographique protégée (IGP).

« L'association a une obligation de neutralité, notre rôle est de faire appliquer le cahier des charges et de s'assurer que les bêtes sont conformes au



label, affirme le président de César Guillaume Garcin. L'abattoir pré-labellise les agneaux puis la méthode de labellisation varie en fonction du metteur en marché (il y en a trois, Ndlr). Pour Alpes Provence Agneau, nous avons formés deux employés qui s'en occupent, et pour Dufour et Giraud viande, nous nous en occupons. Nous apportons la garantie aux éleveurs d'être neutres et au consommateur de lui fournir un produit de qualité. Aujourd'hui ce qui fonctionne ce sont le bas et le haut de gamme. Le Label rouge permet de savoir où l'on se situe et clairement nous visons le haut de gamme. »



La première vente aux enchères des Excellentes s'est déroulée aux Rencontres paysannes du Champsaur-Valgaudemar en 2022.



La moitié des agneaux labellisés est produite dans les Hautes-Alpes contre 35 % dans les Alpes-de-Haute-Provence. En 2023, ce sont 62 344 agneaux qui ont été livrés et 44 424 ont été labellisés. Les ventes affichent, quant à elles, un recul de 12 %. Un paradoxe quand tous les acteurs avouent que la demande est là et qu'elle est difficile à satisfaire compte tenu des volumes produits. « Il manque des agneaux, nous avons déjà du mal à servir nos clients. Cette année par exemple nous aurions eu 2 000 agneaux de plus pour Pâques, on les vendait », révèle Guillaume Garcin.

Tous ces agneaux sont abattus à l'abattoir de Sisteron, seul habilité à le faire. Les éleveurs sont regroupés au sein d'une coopérative l'Agneau Soleil ou d'une association Ciel d'Azur. Celles-ci s'occupent des contrôles, de l'accompagnement et de la mise sur le marché. En 2023, 31 601 agneaux labellisés provenaient de l'Agneau Soleil et 12 823 de Ciel d'Azur. Les deux entités dépassent les 70 % de taux de labellisation.

## Une rémunération accrue

Pour 2023, Cécile Richaud qui s'occupe de l'animation et de la labellisation au sein de l'association César déplore, cependant, une hausse du nombre d'agneaux déclassés pour

des questions de poids, d'âge ou de taux de gras trop important. « Nous arrivons à maintenir le volume pour un label mais techniquement nous sommes moins bons », déclare-t-elle. Pour les éleveurs produire en Label rouge ne représente pas un gros surcroît de travail selon Guillaume Garcin compte tenu de « toutes les contraintes qui sont déjà imposées aux producteurs aujourd'hui. Il faut juste être un tout petit peu plus rigoureux sur la traçabilité ». « Ce n'est pas grand-chose compte tenu de la reconnaissance du travail accompli qu'apporte un label mais également de la rémunération intéressante qui en découle. Même si chaque metteur en marché a une philosophie tarifaire propre le gain est en moyenne de 1 € à 1,5 € de plus que le marché national », poursuit-il.

Un label n'est pas figé et peut évoluer avec le temps, c'est pourquoi sur demande de l'INAO une commission interne d'éleveurs va être mise en place au sein de l'association César dans le courant du mois de mai pour modifier le cahier des charges. En effet, il va devoir évoluer pour s'adapter au changement climatique. « Ces éleveurs de tous horizons vont discuter de ce que seront les élevages dans dix ou 15 ans, précise Guillaume Garcin. Ils vont évoquer l'environnement, la qualité, les performances des élevages, etc. »

L'agneau c'est bien, mais l'association César n'a pas eu envie d'en rester là et a voulu s'intéresser aux bovins. « Il n'y avait aucun moyen de valoriser la filière allaitante », explique Cécile Richaud chez qui l'idée a germé de se lancer dans une démarche similaire à celle de l'agneau et qui a réussi à fédérer des éleveurs. « Nous avons Patur'Alp, qui regroupait des éleveurs des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence qui vivotaient. Il y a eu une adhésion immédiate des éleveurs car cela allait dans la continuité de ce qui était déjà engagé. Aller vers un Label rouge c'est une source de reconnaissance et de fierté dont ils ont besoin », ajoute Guillaume Garcin.

## Des volumes à trouver

C'est ainsi que sont nées Les Excellentes avec, à terme, l'objectif d'obtenir un Label rouge pour cette viande bovine. Cette démarche a été officiellement lancée de manière symbolique avec une vente aux enchères lors des Rencontres paysannes du Champsaur-Valgaudemar à l'automne 2022. Depuis une autre a été organisée lors du salon de l'élevage à Gap en avril 2023 et une prochaine se tiendra fin août à Manosque lors du salon de l'élevage bas-alpin.

Aujourd'hui, l'aventure vers l'obtention du label est déjà bien engagée (voir encadré). Une quarantaine d'éleveurs du département est déjà impliquée et en 2023, la première année complète 103 animaux ont été sélectionnés pour 108 présentes. « Ces résultats prouvent que notre système de pointage en ferme est efficace, se réjouit Cécile Richaud. En 2024, notre objectif est d'atteindre les 200 animaux car en deçà cela ne serait pas viable financièrement de se lancer dans une démarche de labellisation. J'ai pris contact avec le Bœuf gascon qui est le plus petit Label rouge bovin de France et c'est le constat que j'en ai tiré. Aujourd'hui nous avons la capacité de le faire mais il faut s'organiser pour qu'il y ait des animaux toute l'année notamment en charolaise et limousine. »

Outre les éleveurs la démarche a reçu une adhésion immédiate de la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes qui apporte un suivi et un accompagnement technique ainsi que de la ville de Gap qui est en train de construire un nouvel abattoir où seront abattues les bêtes. Elle a notamment aidé pour la communication afin de faire connaître la marque aussi bien auprès des consommateurs, des revendeurs que des éleveurs qui souhaiteraient rejoindre l'aventure. ■



AG.

## Le cahier des charges de l'agneau de Sisteron

Pour être labellisé, l'agneau doit avoir été nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé de moins de 150 jours. Il doit être issu de brebis de races rustiques méditerranéennes : mérinos d'Arles, préalpes du sud et mourous ou croisées entre ces races. Celles-ci doivent être conduites en élevage extensif pastoral. Pour les béliers les races autorisées sont : mérinos d'Arles, mourous, préalpes du sud, berrichon, Ile-de-France, charolais, suffolk.

Les agneaux sont élevés principalement en bergerie, mais peuvent accompagner leur mère au pâturage durant le premier mois de leur vie. Les brebis en fin de gestation doivent disposer de 1,5 m<sup>2</sup>, elles doivent pâturer au minimum 180 jours. L'éleveur enregistre la filiation des naissances sur le carnet d'agnelage. Il indique pour les agneaux nés, le numéro de boucle de la brebis mère, la date de naissance et son sexe. Les numéros de boucles posées à l'oreille des agneaux sont enregistrés sur le carnet d'agnelage. Ces naissances sont déclarées à l'Organisme de défense et de gestion (ODG). Seuls les agneaux déclarés à la naissance sont pris en compte dans le cadre du Label Rouge 09-95, notamment à l'abattoir lors du contrôle de conformité avant labellisation par l'agent labellisateur qualifié par l'ODG.

Les agneaux doivent peser de 13 à 19 kg de carcasse. Il s'agit d'agneaux jeunes, légers, et leur viande est claire et caractérisée par son moelleux et la douceur de son goût. Ces caractéristiques ont été recherchées historiquement par le consommateur. L'âge d'abattage se justifie à la fois par la rusticité et le gabarit moyen des races utilisées et par le mode de production des agneaux. Ces races rustiques se caractérisent par une très bonne qualité du lait. Cette qualité du lait induit une croissance optimale de l'agneau. De plus, l'agneau est allaité par sa mère pendant 60 jours minimum, et l'absorption régulière d'un lait très riche entraîne un GMQ (Gain Moyen Quotidien) important. L'âge d'abattage doit donc être peu élevé afin d'obtenir une viande claire et peu grasse. La limite entre 70 et 150 jours permet d'atteindre cet objectif. De plus, s'agissant de races rustiques de gabarit moyen, au-delà de ces 150 jours, les agneaux commencent à développer du gras intramusculaire et superficiel, peu apprécié du consommateur. De plus, sa viande prend une teinte rouge, ce qui est préjudiciable à la commercialisation.

## Un peu d'histoire

### Le Label rouge

C'est la loi d'orientation agricole de 1960 qui marque la création des labels agricoles. À l'initiative de ce texte, un groupement d'aviculteurs soucieux de développer un élevage respectant la tradition et apportant une garantie de qualité au consommateur, dans un contexte d'industrialisation de l'agriculture.

Le décret du 13 janvier 1965 fixe le cadre d'homologation de ce label. Le même jour, le poulet des Landes obtient le premier label de l'histoire alimentaire. En 1966, l'ail rose de Lautrec offre le label au secteur des fruits et légumes. C'est en 1983 qu'est instituée l'obligation du logo Label rouge.

Source : INAO

### Le Label rouge Agneau de Sisteron

Fortement ancrée dans une région de tradition ovine, la dénomination « Agneau de Sisteron » est apparue dans les années 1920/1930 à l'initiative de chevillards sisteronais.

C'est à cette époque que Maurice Richaud, décide de lancer l'agneau de Sisteron. Sur la Côte d'Azur où le tourisme commence à se développer et bientôt dans toute la région, l'agneau de Sisteron connaît alors un véritable engouement qui ne faiblira pas pendant plus de soixante ans.

Le 26 juin 2003, l'INAO a donné son agrément au dossier IGP Agneau de Sisteron. Le 15 février 2007, l'Union européenne valide officiellement la procédure de protection de l'Agneau de Sisteron et permet ainsi à toute une filière de bénéficier de cette reconnaissance européenne.

Source : Association César

## En route vers un Label rouge bovin

### Action en cours

► Dossier d'Évaluation et de suivi de la qualité supérieur (ESQS) : celui-ci doit être accompagné des rapports d'analyses permettant d'établir le niveau de qualité supérieur du produit et d'établir les caractéristiques spécifiques du produit candidat au Label rouge par rapport au produit courant de comparaison retenu. Le projet de dossier ESQS précise en outre les modalités de suivi permettant de s'assurer du maintien dans le temps du niveau qualitatif des produits bénéficiant du Label rouge. Il comporte des renseignements sur les objectifs, les types d'essais et les modalités de mise en œuvre et les modalités d'analyse des résultats.

Le 5 décembre 2023, un profil sensoriel a permis de mettre en évidence une différence significative entre la viande des Excellentes et une viande standard.

► Un projet de cahier des charges va être élaboré, il comprendra le nom du demandeur, la description du produit, la traçabilité, la méthode d'obtention, l'étiquetage et les principaux points à contrôler ainsi que les méthodes d'évaluation.

### Action à mettre en place

► Étude de faisabilité technique et économique : il s'agit d'un élément indispensable au dossier dont il ne faut pas négliger la rédaction. C'est à la fois un outil de communication, de présentation et d'analyse du projet. Cette étude présente les motivations du projet, du choix du Label rouge, son contexte, et ses objectifs : marché cible, présentation du produit, des concurrents, etc. Il faut également présenter le porteur de projets et les opérateurs impliqués dans la démarche.

► Dossier établissant la contrôlabilité : ce document permet d'assurer la contrôlabilité des conditions proposées dans le cahier des charges. Il permettra de rédiger le plan de contrôle qui sera déposé par l'organisme certificateur.

## Les Excellentes

► Races : charolaise, limousine, salers, blonde d'Aquitaine et aubrac et le croisement de ces cinq races

► Les animaux utilisés pour la production de cette viande sont élevés de façon extensive et pastorale selon le rythme des saisons, avec une alternance de sorties à l'herbe et de mise en bâtiment. L'alimentation majoritairement à base de fourrages issus de l'exploitation et l'engraissement long et progressif confèrent à la viande des qualités organoleptiques particulières, et permettent d'obtenir des carcasses bien conformées.

► Quatre départements (04-05-28-38) et 467 communes

► Génisses et vaches de moins de huit ans

► Poids minimum : 360 kg

► Classement minimum : R+3

► Un gras externe blanc à jaune clair

► Être cirée à légèrement couverte sans amas ponctuel de gras

► Viande de couleur rouge franc à rouge pourpre et persillée de gras.



**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



L'entreprise Dufour-Metras installée à Mane, dans les Alpes-de-Haute-Provence, est l'un des trois metteurs en marché qui s'occupent de la commercialisation de l'agneau de Sisteron Label rouge. Cette année, Thomas Dufour a décidé de le présenter au Concours général agricole, avec réussite. Un moyen pour lui d'accroître encore plus la reconnaissance du label.

## Une médaille d'argent qui matérialise la qualité du produit

**D**ufour-Metras est une entreprise phare de la filière ovine puisqu'elle traite quasiment 1/3 des agneaux labellisés produits. Elle travaille essentiellement avec les éleveurs de l'association Ciel d'Azur. En termes de volumes, elle se place en deuxième position après Alpes Provence Agneaux et juste devant Giraud viande.

Outre l'aspect commercial, Thomas Dufour, le dirigeant de l'entreprise se place en défenseur de cette production d'excellence. « Il faut promouvoir et soutenir la filière ovine en région Paca car sans elle nous n'aurions pas les mêmes paysages notamment, déclare-t-il. C'est pourquoi nous essayons d'apporter notre pierre à l'édifice et que les éleveurs nous font confiance je pense. » C'est dans cette optique que le jeune chef d'entreprise a décidé de présenter une pièce d'agneau de Sisteron labellisée au Concours général agricole. « Nous avons un des plus beaux labels de France mais en fait la reconnaissance réelle n'était pas là. Il était important de la matérialiser. C'est l'un des élevages les plus vertueux qui puisse exister : la transhumance, la montagne, les prairies, la promotion des races rustiques, etc. Il coche toutes les cases de ce que le consommateur recherche mais on n'en parle pas assez, explique Thomas Dufour. Pour les éleveurs aussi c'était important et ils nous en parlent souvent. Nous retenterons peut-être notre chance si le jugement se fait sur d'autres pièces (cette année il s'agissait d'un gigot, Ndlr) car c'est un bon moyen de montrer notre savoir-faire de la sélection de l'agneau



Thomas Dufour (3<sup>e</sup> à g.) a présenté pour la première fois une pièce d'agneau Label rouge avec une médaille d'argent à la clé, pour la plus grande fierté des éleveurs qui l'accompagnaient.

jusqu'au travail sur la pièce. » Concernant le marché Thomas Dufour ne cache pas que le recul de la consommation de viande et le prix élevé de l'agneau entraînent nécessairement une baisse de ventes.

### Un marché en tension

Cependant, la viande labellisée reste très prisée et représente une véritable « carte de visite » chez ses clients. « Le marché est en tension car il y a moins d'offres que de demandes. Nous pourrions vendre plus. La courbe de la production est toujours inférieure à celle de la consommation », détaille-t-il. Le chef d'entreprise a adopté une politique de transparence et de motivation pour ses éleveurs en label en affichant régulièrement

ses prix sur les réseaux sociaux et en maintenant un écart d'un euro en moyenne entre le standard et le label. « Nous voulons motiver les éleveurs à aller vers le label. Certains ont peur de l'administratif ou se contentent de ce qu'ils ont alors qu'ils font déjà tout comme dans le cahier des charges mais ils ont peur de perdre une forme de liberté, ce qui n'est pas vrai, déplore-t-il. Pour les aider, nous proposons de nombreux services, nous sommes à leur écoute, nous assurons le suivi des élevages, nous réalisons des études pour les aider à rendre leurs exploitations plus performantes économiquement. Car, les éleveurs ont besoin de s'y retrouver et cela semble marcher puisque de plus en plus d'éleveurs nous font confiance. » ■

Danick Joubert est éleveur de charolaise à Auzet dans les Alpes-de-Haute-Provence et souhaite se lancer dans la démarche des Excellentes afin de produire des bêtes de qualité supérieure.

## Quelques bêtes en test pour cet été

**D**epuis dix ans Danick Joubert est installé en Gaec avec son père, ils possèdent plusieurs centaines de charolaises et enregistrent 150 naissances par an en moyenne. S'ils font du volume en engraissement, leurs intermédiaires leur demandent également de faire des bêtes de la qualité de celles des Excellentes donc ils souhaiteraient se lancer dans l'aventure.

« Je pense que nous avons la capacité de finir des bêtes pour les Excellentes, il va falloir bien les sélectionner et les tracer en amont. Nous voulons nous y mettre sérieusement. Nous allons voir avec Cécile Richaud de l'association César pour qu'elle nous précise bien

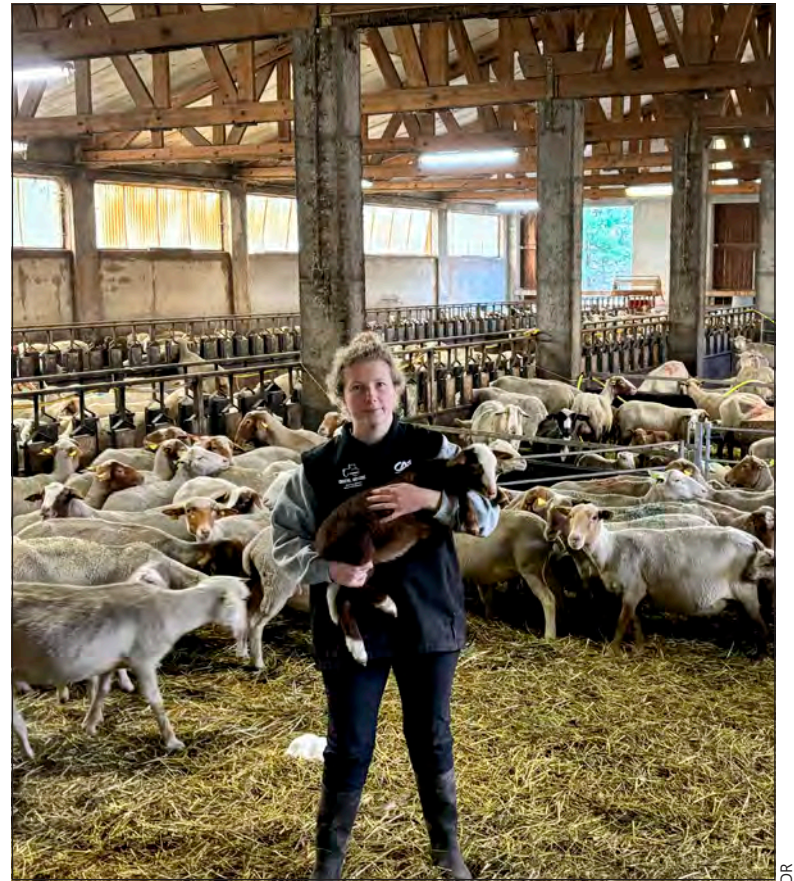
ce qu'elle recherche. Nous verrons ensuite si cela peut correspondre à notre manière de travailler et que les contraintes ne sont pas trop importantes. Nous aimerions faire un essai cet été et si jamais cela ne devait pas être concluant nous resterons en Patur'Alp », confie Danick.

L'intérêt du jeune éleveur est double. En effet, s'il compte sur une meilleure rémunération, il confesse aussi que ce serait une grande fierté de pouvoir aller vers un tel niveau de qualité. Il serait également heureux de continuer à améliorer la génétique de son troupeau, surtout si cela débouche, à terme, sur un Label rouge. ■



Installée en 2021 avec son mari, Amandine Pierre produit des agneaux Label rouge dans sa ferme d'Ancele dans les Hautes-Alpes.

## La fierté du travail bien fait et rémunéré à sa juste valeur



Amandine Pierre avait fait de la qualité un pré-requis à son installation. Elle produit aujourd'hui de l'agneau Label rouge de Sisteron et de l'Adret.

**A**mandine Pierre a rejoint son mari Édouard sur l'exploitation familiale en 2021, ils y élèvent 800 brebis mères de races mourérouses et préalpes du sud et on également un troupeau de 130 chèvres.

« Avant mon installation, Édouard avait déjà fait du Label rouge mais était passé en bio, cependant, peu après mon installation le marché s'est effondré. Nous achetions un aliment très cher et le prix n'était plus du tout rémunérateur donc il a fallu se poser les bonnes questions, raconte la jeune femme. Le passage en bio s'était fait par convictions donc pas question d'y renoncer. Nous avons donc gardé les terrains en bio mais repassé le cheptel en conventionnel et en Label rouge Agneau de Sisteron. J'ai aussi décidé de me lancer dans une double démarche avec le Label rouge Agneau de l'Adret pour bien valoriser ma fin de lot. L'Adret est à 180 jours contre 150 pour Sisteron cela permet vraiment d'obtenir la meilleure valorisation pour l'ensemble des bêtes. »

### Savoir se remettre en question

Le retour au Label rouge s'est fait facilement dans cet élevage dont les pratiques collaient déjà parfaitement au cahier des charges et il s'inscrivait dans une continuité du travail déjà accompli.

« J'avais une réelle volonté de travailler un signe de qualité car on voit

bien que c'est ce que demandent les consommateurs aujourd'hui et c'est important de porter le message que la viande peut être de qualité et le fruit d'un travail lui aussi de qualité, poursuit Amandine. Je mets un point d'honneur à communiquer sur tout cela lors des visites à la ferme que j'organise. Je vois le regard des visiteurs qui changent quand je dis que nous avons un Label rouge même si certains ne savent pas encore vraiment ce que c'est exactement. Il faut montrer qu'en France on sait travailler et rappeler sans cesse que l'agriculture française est la plus vertueuse au monde. Je suis fière de produire un tel produit et d'être rémunérée au juste prix de mon travail. »

Pas question toutefois pour l'éleveuse de rester figée et camper sur ses positions, elle prône l'agilité et se dit prête à changer de pratiques ou de production si « un jour ça ne marche plus ».

« Aujourd'hui le marché de l'agneau est porteur mais il faut constamment s'adapter. La coopérative (L'Agneau soleil, Ndlr) s'est rendue compte qu'il y avait un manque d'agneaux au mois d'octobre donc cette année nous avons changé nos périodes d'agnelages pour leur en fournir. Nous avons prévu un petit agnelage en mai, avancé celui de l'été pour en avoir en octobre. Et, si ça ne marche pas, on fera à nouveau autrement. Ce n'est pas grave il faut savoir se poser les bonnes questions et réagir. » ■



À la Freissinousse dans les Hautes-Alpes, Thomas Favier est la troisième génération d'éleveurs dans la famille. Un savoir-faire qu'il serait heureux de voir reconnu avec un Label rouge.

## Le chemin vers de nouveaux débouchés



**E**ngraisser des bovins chez les Favier c'est une histoire de famille mais aussi de passion transmise de générations en générations. Engagés d'abord chez Patur'Alp puis dans les Excellentes ils ont déjà livré une vingtaine de vaches charolaises finies. « Nous avons tout de suite été intéressés, explique Thomas Favier. Nous avons toujours bien fini nos bêtes, nous avons ce qu'il faut pour le faire et nous aimons le faire donc cela n'était pas une révolution dans nos méthodes de travail. En plus la valorisation n'est pas négligeable du tout avec 0,30 à 0,40 cts de plus par kg/carasse, ce n'est pas négligeable sur une bête de 400-450 kg ! Le cahier des charges est fait de telle manière à ce que cela corresponde à un Label rouge donc ce serait une suite logique si nous trouvons les volumes. Je pense que ce serait bénéfique et que cela générerait de nouveaux débouchés car les bouchers et les consommateurs recherchent les labels. Certains bouchers n'attendent même que ça pour prendre de la viande locale. »

### Une belle émulation

L'éleveur reconnaît également qu'il est assez gratifiant de participer à la genèse d'un tel projet qui

pourrait profiter à toute la filière. Il apprécie également le fait de faire partie d'un groupe ce qui permet d'échanger et de partager avec d'autres professionnels. « Avant les éleveurs étaient dans leur coin mais là cela nous pousse à discuter et ça nous tire vers le haut. C'est une vraie reconnaissance pour la filière vaches allaitantes et de bien se distinguer des laitiers, ajoute-t-il. Notre travail sur la génétique des troupeaux va être reconnu et nous allons être encore plus incités à produire mieux. C'est une belle mise en lumière du travail d'engraissement. D'autant plus que le prix en tient compte ainsi que de nos coûts réels de production. »

Afin de mettre toutes les chances de son côté et de monter encore en qualité, l'élevage s'est adjoint les services d'un nutritionniste pour optimiser les rations. « J'avais l'impression qu'on pouvait faire mieux et que la ration n'était équilibrée. Nous avons notamment mis moins de maïs et les bêtes ne s'en portent que mieux et nous avons réduit nos achats à l'extérieur ce qui accroît encore la valorisation du produit. C'est vraiment la démarche des Excellentes qui nous pousse à maintenir, voire accroître notre qualité, car on voit que l'on ne fait pas tout ça pour rien ». ■



Thomas Favier a présenté l'une de ses vaches à la vente aux enchères organisée au Salon de l'élevage de Gap en 2022.

Arlette Martin est éleveuse de brebis à Noyer-sur-Jabron dans les Alpes-de-Haute-Provence. Elle a assisté à la naissance du Label rouge et en est une fervente supportrice.

## Un label, fruit d'un combat de plusieurs années

**E**n 1986, quand l'idée de créer un label autour de l'agneau a commencé à germer dans l'esprit d'une poignée d'éleveurs des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence Arlette Martin finissait à peine ses études. Son père faisant partie de cette vingtaine d'éleveurs passionnés elle l'a aidé à faire les papiers et c'est ainsi qu'elle s'est retrouvée à travailler jusqu'en 1991 au sein de l'association basée à Digne-les-Bains qui gérait le label Agneau gavot des montagnes de Provence. Celle-ci a ensuite déménagé à Gap et est devenue Ciel d'Azur en 1993. C'est en 1996 que ce label a fusionné avec celui lancé par la Maison régionale de l'élevage pour donner naissance au Label rouge Agneau de Sisteron avec une Indication géographique protégée (IGP), le seul de France !

« Je suis particulièrement attachée à ce label c'est pourquoi l'obtention de la médaille cette année m'a beaucoup émue car c'est une grande reconnaissance pour tous ces éleveurs qui en ont été à l'origine, confie-t-elle. Ce sont eux qui se sont dit qu'ils faisaient de la qualité mais que rien ne l'attestait. Ils étaient en danger, dans un véritable marasme et ils avaient compris que le label pourrait être leur bouée de sauvetage. Et, ils avaient raison ! »



Installée comme éleveuse en 1995 elle a tout de suite fait du Label rouge avant de se convertir en bio.

### Financièrement intéressant

Elle a conservé la double certification jusqu'en 2012 pour se concentrer ensuite sur le bio et revenir totalement au label il y a trois ans faute de débouchés. « Nous sommes fiers de produire cette viande labellisée, il y a une belle émulation dans l'association. Nous voyons des jeunes arriver qui

sont motivés et qui voient bien que sans signe de qualité ce serait difficile, poursuit-elle. Il n'y a que la qualité de vrai. Nous avons la chance d'être aidés et tirer vers le haut par des acteurs de la filière comme Thomas Dufour. Me concernant il n'y a pas de contraintes, nous sommes autonomes à 100 %, il y a un ou deux contrôles par an mais finalement ce n'est pas très contraignant et financièrement on s'y retrouve car la valorisation est à la hauteur de l'investissement. Le label parle à tout le monde. » ■

Éleveur engraisseur de bovins dans les Alpes-de-Haute-Provence depuis toujours, Mickael Juran a trouvé dans Les Excellentes une démarche qui lui permet de mieux valoriser ses bêtes et son savoir-faire.

## Une plus-value supplémentaire pour les bêtes bien conformées

**M**embre de la coopérative bovine, engagé dans la démarche Patur'Alp Mickael Juran a tout de suite adhéré aux Excellentes et à l'idée de conquérir, à terme, un Label rouge.

« C'est une démarche qui va dans le bon sens notamment dans la construction du prix qui intègre les coûts de production. Ce n'est pas une énième démarche avec un logo en plus sans réelle valorisation pour l'éleveur, précise Mickael Juran. C'est correct et cohérent pour nous. Il était important d'arriver à mieux valoriser les bonnes bêtes car il n'y avait pas de plus-value pour les bonnes conformations. »

L'éleveur, qui possède un cheptel de 45 mères composé de limousines, de charolaises et de croisements, déplorait notamment que le travail effectué sur la génétique ne soit pas mieux reconnu. « Au niveau de la coopérative nous savions que nous avions un bon environnement, un

bon potentiel et qu'il fallait mettre nos territoires d'exception et nos vaches de montagne en valeur, ajoute-t-il. Le Label rouge nous permettrait de les mettre en avant au même titre que la qualité de la viande. Nous en avons besoin pour mieux communiquer. »

### Un savoir-faire à valoriser

Le jeune homme est persuadé que l'obtention d'un signe de qualité correspond aux attentes actuelles des consommateurs et donc des bouchers. Il y croit tellement qu'il a récemment contractualisé avec Les Excellentes afin de se sécuriser grâce à une grille de prix valorisés. « On travaillait déjà bien mais cela va faire reconnaître notre savoir-faire aux yeux des autres et il y aura un vrai retour financier sur les exploitations », poursuit-il. Si l'engraissement fait partie de ses pratiques, cela n'est pas le cas pour un grand nombre d'éleveurs, c'est



pourquoi il plaide pour la mise en place d'un système vertueux qui permettrait de pointer les bêtes prometteuses pour la démarche et de les envoyer chez un éleveur-engraisseur afin que chacun y trouve son compte.

Si le Label rouge bovin voit le jour Mickael se dit prêt à monter en puissance et en qualité en continuant à améliorer sa génétique, voire à offrir ses services comme engraisseur, afin de ne pas perdre des animaux conformes pour assurer un volume suffisant de bêtes. ■