

L'ÉLEVAGE DE RUMINANTS ET LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE



« En quoi la diversité des produits issus de l'élevage de ruminants contribue-t-elle au prestige de la gastronomie française ? »

1

Les produits issus de l'élevage de ruminants incarnent la richesse des terroirs, la diversité des saveurs et le savoir-faire artisanal. Ils participent au rayonnement de la gastronomie française.

Les signes de qualité des produits sont des garanties de l'origine géographique, de la tradition et du savoir-faire qui caractérisent des produits spécifiques, assurant au consommateur une expérience gustative et culturelle authentique.

2

Les métiers de la production, de la transformation et de la commercialisation sont essentiels à l'identité gastronomique française.

Ces professions reposent sur des savoir-faire traditionnels qui permettent de maintenir la qualité et l'authenticité des produits français.

L'ÉLEVAGE DE RUMINANTS ET LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

DE QUOI PARLE T'ON ?

Le patrimoine gastronomique français englobe les produits, les recettes, les savoir-faire, mais aussi les traditions qui retracent l'histoire culinaire et les pratiques alimentaires du pays. Les produits issus de l'élevage de ruminants jouent un rôle emblématique dans la gastronomie française en contribuant à la richesse et à la diversité de sa cuisine. La France est réputée pour ses fromages variés qui représentent un patrimoine culinaire précieux et sont souvent intégrés dans des plats caractéristiques de la cuisine française. De même, les viandes sont présentes dans la plupart des plats traditionnels français. Leur qualité et leur tendreté sont souvent mises en valeur dans la haute cuisine française. Ces produits jouent un rôle essentiel dans la préservation et la valorisation des métiers traditionnels liés à leur fabrication et leur production, contribuant ainsi à maintenir un héritage culturel et artisanal précieux.

CHIFFRES CLÉS

En France, on compte **16** démarches Label Rouge bovins, **12** démarches Label Rouge agneaux et **4** démarches Label Rouge veaux (www.label-rouge-viandes.fr).

En France en 2021 :
46 fromages AOP,
3 beurres AOP,
2 crèmes AOP,
9 fromages IGP,
1 crème IGP (INAO, CNAOL, 2022).

Les parts de lait de vache, brebis et chèvre utilisées en AOP dans la collecte française sont respectivement de **12,4 %**, **36,3 %** et **14 %** (CNAOL, INAO, 2023).

1

Les produits issus de l'élevage de ruminants et le rayonnement de la gastronomie française

La renommée des produits issus de l'élevage de ruminants en France

Les produits laitiers français, les viandes et les produits tripiers français sont reconnus pour leur qualité et la diversité de leurs saveurs. Les produits laitiers français, qu'il s'agisse de fromages, de fromages blancs, de crèmes ou de beurre, bénéficient d'un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération. Chaque région de France possède ses propres spécialités laitières, reflétant la richesse des terroirs et des traditions locales. De même, les viandes françaises, qu'elles soient de bœuf, de veau, d'agneau ou de cabri, sont réputées pour leur excellence gustative. La consommation de viande varie selon la gastronomie française au sein des régions. Par exemple, pour le bœuf, les génisses sont plutôt consommées dans le sud-est et les jeunes bovins dans le nord-est. Les éleveurs français accordent une attention particulière au bien-être animal et à la préservation de l'environnement, ce qui participe à des produits de qualité.



Les démarches de qualité et d'origine contribuent à cette renommée

L'**Appellation d'Origine Protégée** (AOP) désigne un produit dont chaque étape de production suit un savoir-faire spécifique reconnu, dans une zone géographique déterminée, conférant ainsi ses caractéristiques distinctives au produit. Ce signe de qualité assure la protection du nom du produit dans tous les pays membres de l'Union Européenne. En France il existe 101 produits AOP dont 51 sont des produits laitiers, parmi lesquels 46 sont des AOP fromagères (Données issues de l'INAO, 2020). L'**Appellation d'Origine Contrôlée** (AOC) désigne des produits qui répondent aux critères de l'AOP et garantit la protection de leur dénomination sur le territoire français (www.inao.gouv.fr). Ces certifications sont accordées à des produits provenant d'un terroir précisément défini, où l'interaction entre les facteurs naturels, climatiques, physiques et humains confère au produit des qualités typiques et distinctives. Elles garantissent ainsi un lien étroit entre un produit, son terroir et les techniques traditionnelles de production et/ou de transformation (www.france-genetique-elevage.org/).

Le **Label Rouge** est quant à lui un signe national attribué à des produits dont les conditions de production ou de fabrication garantissent un niveau de qualité supérieur à celui des produits similaires disponibles sur le marché. En filière viande, le Label Rouge est historiquement le signe le plus présent et il est très souvent associé à une race animale (ex. : Bœuf Charolais du Bourbonnais, Bœuf fermier Aubrac, Veau du Limousin élevé sous sa mère, etc.).

L'**Indication Géographique Protégée** (IGP) offre aux consommateurs la garantie de la qualité et de l'authenticité des produits agricoles, en mettant en avant leur lien étroit avec leur terroir d'origine.

Enfin, la Spécialité Traditionnelle Garantie

(STG) correspond quant à elle à un produit dont les caractéristiques distinctives sont associées à une composition, des méthodes de fabrication et de transformation ayant fait appel à une tradition spécifique (www.inao.gouv.fr). A titre d'exemple en France, le Berthoud, plat composé de plusieurs ingrédients sous AOP, a été reconnu en tant que spécialité traditionnelle garantie en 2020 au sein de l'Union Européenne. L'un des ingrédients principaux de ce plat est le fromage Abondance AOP, de Haute Savoie.



1 Les produits issus de l'élevage de ruminants et le rayonnement de la gastronomie française

De plus, d'autres mentions valorisantes font l'objet d'un étiquetage spécifique. La mention « produits de montagne », encadrée au niveau européen, peut s'appliquer sur les produits fabriqués ou transformés en zone de montagne. Les matières premières et les aliments des animaux doivent essentiellement provenir d'une zone montagneuse. Les mentions « Fermier », « Produit à la ferme » ou « Produit de ferme » font référence à des méthodes de transformation traditionnelles directement à la ferme.

Au-delà des signes de qualité, les marques elles-mêmes sont actrices de la promotion des produits, en contribuant activement à mettre en valeur les caractéristiques et l'authenticité des produits laitiers et de la viande.

Le patrimoine culturel immatériel : une valorisation des produits et savoir-faire traditionnels

En 2010, le régime gastronomique des Français a été reconnu au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Le repas gastronomique suit un ordre précis : il débute par un apéritif et se conclut par un digestif. Entre ces deux moments, il comporte au moins quatre plats : une entrée, du poisson et/ou de la viande accompagnés de légumes, du fromage et un dessert. L'attention portée au patrimoine culturel immatériel met en valeur les compétences artisanales liées à la production alimentaire, telles que les savoir faire des crémiers et des affineurs dans le cas des fromages ou des bouchers pour les produits carnés, et permet de reconnaître leur importance dans les traditions culinaires locales.

Les renommées internationales des recettes françaises

Les recettes françaises sont célèbres à travers le monde pour leur raffinement et leur délicatesse, mettant en valeur des ingrédients de qualité tels que la viande rouge et les produits laitiers. Parmi les plats emblématiques figure le "Bœuf Bourguignon", un plat de viande mijotée lentement dans du vin rouge, avec des oignons, des champignons et des herbes aromatiques. En ce qui concerne les produits laitiers, les fromages français sont largement célébrés pour leur diversité et leur qualité. Ils offrent une très grande variété de textures et de saveurs, allant du crémeux Camembert de Normandie au corsé Roquefort. En outre, la "Crème Brûlée", composée de crème, de vanille et d'une couche de sucre caramélisé est un dessert iconique reconnu à travers le monde entier. Ces recettes, véritables ambassadrices de la cuisine française, témoignent des savoir-faire artisanaux du pays.



CHIFFRES CLÉS

Plus de **8** français sur **10** privilégient les produits régionaux et le made in France dans les rayons (Sondage Ifop pour Ouest France, 2023).

La France possède la gamme de produits laitiers la plus variée au monde : **1500** produits de grande consommation dont 1200 fromages (FNPL, 2023).

En 2022, **72 651** bœufs label rouge, **8 114** bœufs label rouge + IGP, **4 997** bœufs AOP et **88 274** bœufs bio (Interbev, 2023).

Début 2021, **1917** producteurs de lait et fermiers sont engagés dans une ou plusieurs démarches IGP (INAO, CNAOL, 2022).

EN SAVOIR PLUS...

...sur les produits animaux

CONSULTEZ LES FICHES →

« l'élevage de ruminants et la production d'aliments pour l'Homme ».

L'ÉLEVAGE DE RUMINANTS ET LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

2 Les métiers traditionnels

Les métiers de la transformation : gardiens de l'authenticité et du patrimoine gastronomique français

Les métiers liés à la production et à la transformation des produits animaux, tels que les produits laitiers, la viande rouge et les produits tripiers, occupent une place centrale dans l'identité gastronomique et économique de la France. Ces métiers englobent une diversité d'activités, allant de l'élevage des animaux à la transformation en produits finis. L'importance des savoir-faire traditionnels dans ces domaines est cruciale pour garantir la qualité et l'authenticité des produits français. Les éleveurs, les entreprises de transformation, les coopératives fabricantes de produits animaux, les fromagers, les crémiers, les bouchers, les tripiers et les artisans des métiers connexes perpétuent des techniques ancestrales transmises de

génération en génération, ce qui leur permet de fournir des produits d'exception. Ces savoir-faire traditionnels garantissent



non seulement la qualité des produits, mais aussi leur caractère distinctif, ancré dans l'histoire et la culture françaises. En préservant ces pratiques, la France préserve également son patrimoine gastronomique et renforce son identité culinaire. Ainsi, ces métiers jouent un rôle essentiel dans la promotion de l'excellence des produits français sur les marchés nationaux et internationaux, tout en contribuant à la valorisation des terroirs et des traditions régionales. Le salon de l'agriculture est par exemple un événement privilégié pour faire découvrir les savoir-faire des métiers des filières lait et viande.



CHIFFRES CLÉS

Opérateurs engagés dans les filières AOP et IGP :
16 186 producteurs de lait,
1 314 producteurs fermiers,
384 ateliers de transformation et
238 ateliers d'affinage
(INAO, CNAOL, 2022).

La filière laitière couvre
80 % du territoire français
et **85 %** des salariés
vivent dans des communes
de moins de **15 000**
habitants. Le pays compte
750 sites de transformation
et **58 000** fermes laitières
(www.produits-laitiers.com).

La filière viande c'est :
5 400 commerçant en bestiaux,
2 900 organisations de
producteurs, **28 710** abatteurs
et transformateurs découpe et
élaboration,
3 350 commerçants en gros de
viande et **85 100** effectifs dans
les hypermarchés, supermarchés,
restaurants et boucheries/
triperies traditionnelles
(Interbev, 2023).

2 Les métiers traditionnels

La transformation à la ferme : un héritage préservé

La transformation à la ferme constitue un pilier fondamental de l'agriculture traditionnelle, où les produits bruts sont transformés sur place. Cela préserve non seulement le savoir-faire des producteurs-transformateurs, mais aussi les traditions culinaires régionales. En favorisant la proximité entre producteurs et consommateurs, la transformation à la ferme renforce aussi les liens communautaires et contribue à l'économie locale. Malgré les défis modernes, ces savoir-faire continuent de prospérer, offrant aux consommateurs des produits authentiques et préservant les traditions et la valeur ajoutée des produits locaux.



EN SAVOIR PLUS...

...sur les métiers traditionnels

CONSULTEZ LES FICHES →

« [l'élevage de ruminants et l'héritage traditionnel](#) ».

EN SAVOIR PLUS...

...sur les emplois générés par l'élevage de ruminants

CONSULTEZ LES FICHES →

« [l'élevage de ruminants et les emplois](#) ».

CHIFFRES CLÉS

En France, **7 200** exploitations avec transformation à la ferme (Agreste recensement agricole 2020, traitement Institut de l'élevage).

Les producteurs fermiers transforment environ **430 millions** de litres de lait par an, qui se déclinent en une large gamme de produits laitiers et de fromages, dont **88 %** des consommateurs ont une bonne image (IFOP/CNIEL/CNAOL, cités par Spelle et Raynaud, 2020).

En 2020, **3 000** fermes laitières caprines, **2 600** fermes laitières bovines, **1 100** fermes ovines et **500** fermes mixtes transforment à la ferme (Agreste recensement agricole 2020, traitement Institut de l'élevage).

ACTIONS ET OUTILS
MIS EN PLACE PAR LES FILIÈRES**Les salons agricoles**

Le Salon International de l'Agriculture (SIA), le Sommet de l'élevage : chaque année en France, ces événements d'envergure rassemblent des milliers de visiteurs, des agriculteurs, des consommateurs, en passant par les professionnels de l'agroalimentaire. Pendant plusieurs jours, les halls d'exposition accueillent une diversité de stands présentant le savoir-faire agricole français, des produits du terroir aux innovations technologiques. C'est également l'occasion pour les éleveurs et les producteurs de valoriser leur travail et de sensibiliser le grand public aux enjeux de l'agriculture contemporaine, de la durabilité à la préservation des traditions. Lors de ces événements, la richesse de la gastronomie française est à l'honneur et les producteurs de tout le pays s'y déplacent pour partager leurs produits et savoir-faire aux visiteurs. Par exemple, chaque année lors du SIA, a lieu le concours des jeunes bouchers, pour mettre en lumière leur talent, soulignant ainsi l'importance de la transmission des savoir-faire traditionnels.

**Les Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font**

Le 10e anniversaire des Rencontres MADE in VIANDE que la filière Élevage et Viande célèbre cette année est l'occasion de réinventer ses traditionnelles portes ouvertes au travers d'un nouveau format d'événement et d'une nouvelle identité visuelle. Dans la lignée des précédentes Rencontres, les professionnels de la filière ont souhaité poursuivre l'organisation d'un temps fort d'échanges avec le public en créant Les Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font. Un événement national d'envergure qui aura lieu chaque année, tous les premiers week-ends de juin et donnera l'occasion aux professionnels de mettre en lumière leurs métiers et leurs engagements en faveur d'une production de viande française toujours plus durable.

**La Brigade des Tripes**

Lancée en 2023, la Brigade des Tripes (brigadedestripes.com) revitalise la filière des Produits Tripiers en rassemblant restaurateurs, chefs bouchers, artisans bouchers tripiers, charcutiers et traiteurs autour de leur passion commune. Ils mettent en avant ces produits auprès d'une nouvelle génération de consommateurs, en soulignant leur originalité, goût, texture, valeur nutritionnelle, accessibilité, et leur rôle dans une cuisine anti-gaspi et inventive, les intégrant ainsi aux tendances sociétales actuelles.

**Le festival AOP**

Cet événement est dédié aux 51 fromages, beurres et crèmes d'Appellation d'origine Protégée en France. Sur trois jours, il permet de découvrir les secrets de fabrication, les gestes et les savoir-faire des producteurs, affineurs et crémiers fromagers à travers des démonstrations de fabrication, des ateliers de dégustation et confection de tableau, des shows culinaires et musicaux ainsi que des marchés de producteurs (www.produits-laitiers-aop.fr/aop-festival/).



ACTIONS ET OUTILS MIS EN PLACE PAR LES FILIÈRES

Qualainov

Innover pour l'accompagnement et la diffusion sur la qualité en production laitière fermière. Le projet Qualainov vise aujourd'hui à faciliter l'accès des connaissances auprès des producteurs et à rénover les méthodes d'accompagnement existantes sur la maîtrise de la qualité sensorielle et technologique des produits laitiers fermiers. Mobilisant le réseau Produits Laitiers Fermiers (PLF), ce projet permettra de le dynamiser, de le faire connaître et reconnaître. L'enjeu est de répondre aux besoins des producteurs laitiers fermiers et de leurs conseillers, en leur permettant de monter en compétences, tout en prenant en compte les enjeux actuels de la filière.



DOCAMEX

DOCAMEX a été créé en 2017 par un collectif composé de filières fromagères AOP-IGP (CNAOL), de chercheurs (INRAE, Université de Bordeaux), de centres techniques (ACTALIA, CTFC, Pôle Fromager AOP Massif central, Ceraq) et d'écoles de laiterie (Réseau des ENIL, ANFOPEIL). C'est une plateforme numérique qui préserve et capitalise les savoir-faire fromagers. Elle est composée d'une base de connaissances structurée accessible en ligne (inclus une bibliothèque de connaissances génériques sur la technologie fromagère). DOCAMEX a pour objectif de devenir la future boîte à outil des savoir-faire fromagers. Elle s'adresse à tous les acteurs de l'industrie laitière et fromagère, pour :

- Les professionnels RH en gestion de compétence, formations, gestion d'équipe, personnel fromager, etc. ;
- La production Recherche et Développement, opérateurs des ateliers, services techniques des filières fromagères (www.docamex.fr).

**AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX.**

www.naturellementflexitariens.fr



Campagne de communication collective « Aimez la viande, mangez-en mieux »

Lancée en 2019 par la filière Elevage et Viande, cette campagne de communication collective, signée « Naturellement Flexitariens », met en lumière les nombreux atouts de la filière sur le plan de l'environnement, de la protection animale et de l'alimentation durable. Elle s'adresse aux individus qui remettent en question leur consommation de viande mais qui souhaitent néanmoins en inclure de manière plus réfléchie dans leur alimentation. Ce sont des flexitariens informés et autonomes, convaincus que la viande peut faire partie intégrante d'une alimentation équilibrée lorsqu'elle est consommée de manière modérée. C'est dans cet esprit de "Mangez mieux", promu par cette campagne, que l'ensemble de la filière s'engage depuis plusieurs années à fournir au consommateur une viande de qualité, respectueuse de l'environnement et durable.



Les activités de « Bienvenue à la ferme »

Créée par les Chambres d'agriculture en 1988, la marque « Bienvenue à la ferme » accompagne plus de 10 000 agriculteurs à travers la France. Axée sur les valeurs d'accueil et de convivialité "Ici, vous êtes les bienvenus", les producteurs ouvrent leurs portes au grand public. Ces derniers peuvent y effectuer leurs achats, partager un repas chaleureux, séjourner dans un gîte ou une chambre d'hôtes, ou encore découvrir les activités agricoles. « Bienvenue à la ferme » met en lumière la diversité de l'agriculture française en proposant des produits locaux et de saison, favorisant ainsi l'expérience de "manger fermier", tout en offrant des activités d'agritourisme pour prolonger l'immersion à la ferme.

Pour les agriculteurs, « Bienvenue à la ferme » représente un réseau solidaire qui leur permet de partager leurs valeurs avec les visiteurs. Parmi ces valeurs, on retrouve l'écoute, la découverte, l'authenticité, la qualité des produits, les pratiques responsables et la passion pour leur territoire (www.bienvenue-a-la-ferme.com).

Contacts : juliette.ferial@idele.fr ; delphine.neumeister@idele.fr ; theo.gning@cne.asso.fr

Rédaction : Juliette FÉRIAL (Idele). À partir de l'expertise d'Anne-Charlotte DOCKES (Idele) et de Delphine NEUMEISTER (Idele).

Crédits photos : Interbev (photographe : Laurent ROUVRAIS), Lucie PAGE - CNIEL, Olivier AMY - CNIEL, Industrieblick - Adobe Stock.

Création : beta pictoris - **Mise en page :** Mélanie Colombel - Idele - **Référence :** 0024601040 - **Juillet 2024**

BIBLIOGRAPHIE



- FNPL (2023). Fiers d'être éleveurs laitiers français.
- Idele (2023a). Les chiffres clés du GEB - bovins 2023 productions lait et viande. idele.fr/?eID=cmis_download&olD=workspace%3A%2F%2FSpacesStore%2F5173106d-ab95-464e-8ce4-073ec3c92720&cHash=35c67b92156dc7c82a91d5b5d235276a
- Idele (2023b). Les chiffres clés du GEB - caprins 2023 productions lait et viande. idele.fr/?eID=cmis_download&olD=workspace%3A%2F%2FSpacesStore%2F7f9bfb3e-5de9-433f-9b3c-8b7d52a65425&cHash=a5c6b07d4a6e9d3a4dc2c705a14dd166
- Idele (2023c). Les chiffres clés du GEB - ovins 2023 productions lait et viande. idele.fr/?eID=cmis_download&olD=workspace%3A%2F%2FSpacesStore%2F157777df-569b-43e4-a4cc-0a2c82316a97&cHash=ba3596a3bb9539a6a686ada9c03c220f
- INAO, CNAOL (2022). Chiffres clés 2021 des produits laitiers AOP et IGP.
- Interbev (2023). L'essentiel de la filière bovine française.
- IFOP (2023). Baromètre d'image des agriculteurs. Sondage Ifop pour Ouest France.
- Lang A., Dupraz P., Rosner P.-M., Trégaro Y., Perrot C. (2015). Les emplois liés à l'élevage français. Gis Elevages Demain. Synthèse+vdef.pdf (gis-avenir-elevages.org)
- Rieutort, L., Ryschawy, J., Doreau, A., Guinot, C. (2014). Atlas de l'élevage herbivore en France Filières innovantes, territoires vivants. Autrement. 98 pages