La dénomination « Boeuf traditionnel de race normande » enregistrée en STG

La dénomination « Bœuf traditionnel de race Normande » est officiellement reconnue comme Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), par publication le 22 janvier 2024 du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne.

Une renommée qui remonte au XVIe siècle

Cette production prend place dans l'histoire de l'élevage du grand ouest de la France. Le contexte pédoclimatique du territoire, d'où est originaire la race « Normande », et la proximité de Paris ont grandement participé au maintien de la production de « Boeuf traditionnel de race Normande » et à ce qu'elle prenne au fil du temps un caractère traditionnel.

Une production traditionnelle et respectueuse de l'environnement

Le « Boeuf traditionnel de race Normande » est **un mâle castré de race « Normande »**, âgé de 30 à 48 mois.

Son mode d'élevage repose sur un itinéraire technique simple et économe en ressources, resté constant depuis la fin de la seconde guerre mondiale. **Son alimentation est basée sur l'herbe** pâturée et conservée, complétée de céréales. **Elle exclut le maïs ensilage et tous les aliments issus d'OGM**. Cette production a su traverser les bouleversements liés à l'agriculture intensive en valorisant les paysages bocagers. Son mode de production est en phase avec les attentes actuelles en matière de pratiques agricoles vertueuses (pâturage, peu d'intrants, captage de carbone).

Une viande persillée...

Le caractère mixte de la race « Normande » lui a permis d'acquérir une solide réputation pour la qualité de son lait mais aussi pour ses aptitude bouchères. Le « Boeuf traditionnel de race Normande » est un animal rustique, adapté à l'élevage en plein air et au pâturage. Les caractéristiques de la viande bénéficiant de la STG résultent de son mode d'élevage et sont liées à sa race. Il s'agit d'une viande persillée, d'une couleur rouge soutenue, infiltrée de gras d'une couleur noisette. Cette viande est très appréciée des amateurs, grâce à ce persillé et ses qualités organoleptiques.

Quelques chiffres

60 producteurs

5 entreprises
qui assurent la collecte, la découpe et/ou la commercialisation
3 abattoirs
525 tonnes
de carcasses produites en 2023

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Qu'est-ce que la Spécialité traditionnelle garantie (STG) ?

La STG met en avant les aspects traditionnels d'un produit, tels que son procédé de fabrication ou sa composition, sans être liée à une zone géographique déterminée. La dénomination d'un produit enregistré en tant que STG le protège contre toute falsification et abus. Le respect du cahier des charges du produit sous STG est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'État.

Pour en savoir plus sur la STG, cliquez ici !

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/stg-boeuf-traditionnel-race-normande*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/plants-de-tomate-24303
2. https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Specialite-traditionnelle-garantie-STG
3. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance