

L'INAO célèbre le pastoralisme au Sommet de l'élevage



L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et les organismes de défense et de gestion (ODG) des filières d'élevage sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) vous invitent à participer à une matinée dédiée à la valorisation des produits issus du pastoralisme.

Venez découvrir ces filières, échanger sur les projets de recherche, rencontrer les professionnels et bien sûr déguster les produits issus de cette pratique aussi incontournable que vertueuse de l'élevage français et local.



AOP « Fin gras du Mézenc » ©Lucien Soyere

Cet évènement mettra en avant les filières laitières, fromagères et de viandes sous AOP, IGP et Label Rouge qui pratiquent le pastoralisme. De nombreux professionnels seront présents aux côtés de l'Institut : l'Association des fromages traditionnels des alpes savoyardes (AFTA), avec les 5 AOP et 3 IGP fromagères de Savoie, l'[IGP « Agneau de Lozère »](#), le [Label Rouge « Bœuf fermier Aubrac »](#), les [AOP « Cantal »](#) et [« Salers »](#), l'[AOP « Fin gras du Mézenc »](#), l'[AOP « Pélardon »](#), l'[AOP « Bleu d'Auvergne »](#), l'[AOP « Fourme d'Ambert »](#), l'[AOP « Saint-Nectaire »](#), l'[AOP « Bœuf de Charolles »](#).

Le pastoralisme, un mode d'élevage ancestral et adapté aux enjeux contemporains

Selon l'Association française du pastoralisme, « le pastoralisme représente l'ensemble des activités d'élevage valorisant par un pâturage extensif les ressources fourragères spontanées des espaces naturels et visant à assurer tout ou partie de l'alimentation des animaux. » En France, les surfaces pastorales font vivre **60 000 exploitations**, soit **18% des élevages et 22% du nombre total des animaux**. Le pastoralisme génère des produits de qualité, à bas niveau d'intrants, tout en rendant de nombreux services aux territoires, à la nature et à la biodiversité.

Renseignements complémentaires

Vendredi 10 octobre 2025 de 9h à 13h

Rencontres Pasto – Hall d'accueil

List of links present in page

1. <https://www.inao.gouv.fr/produit/agneau-de-lozere-4134>
2. <https://www.inao.gouv.fr/produit/viande-et-abats-frais-et-surgeles-de-gros-bovins-fermiers-de-race-au-brac-18195>
3. <https://www.inao.gouv.fr/produit/cantal-ou-fourme-de-cantal-15010>
4. <https://www.inao.gouv.fr/produit/salers-16449>
5. <https://www.inao.gouv.fr/produit/fin-gras-du-mezenc-7926>
6. <https://www.inao.gouv.fr/produit/pelardon-4532>
7. <https://www.inao.gouv.fr/produit/bleu-dauvergne-4562>
8. <https://www.inao.gouv.fr/produit/fourme-dambert-13163>
9. <https://www.inao.gouv.fr/produit/saint-nectaire-14073>
10. <https://www.inao.gouv.fr/produit/boeuf-de-charolles-13201>