



Fin Gras du Mézenc

Bovin

LE PRODUIT

Le Fin Gras du Mézenc est une viande AOP qui provient de génisses ou de boeufs élevés sur le plateau du Mézenc, non loin du Puy-en-Velay. Ces animaux sont nourris essentiellement aux fourrages (foin) présents sur ce plateau. Ils doivent être âgés d'au moins 2 ans pour les génisses ou 30 mois pour les boeufs avant de quitter l'étable.

ARÔMES ET SAVEURS

Cuisinée en pot-au-feu, la viande donne un bouillon riche en arômes et présentant de nombreuses bulles de gras. Elle est alors fondante et onctueuse avec des arômes intenses et persistants. Lorsqu'elle est grillée, la viande est tendre et onctueuse.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les étapes suivantes doivent se dérouler sur le territoire de production de l'AOP : naissance, élevage, engraissement et abattage des animaux. Cette zone strictement délimitée est centrée sur le plateau volcanique du Mézenc, en bordure orientale du Massif central (voir carte).

UN PRODUIT RECONNU

Les éleveurs ont perpétué un système d'élevage herbager sur ce rude plateau du Mézenc, avec des prairies à la flore spécifique, hautement nutritive. De plus, les animaux, triés selon leur morphologie, et nourris à l'herbe et au foin du Mézenc, sont engraisés lentement. Cette étape permet d'obtenir une viande spécifique, apte à la maturation. L'AOP Fin gras du Mézenc existe depuis 2013.

Le saviez-vous

En période d'engraissement hivernal, les animaux sont alimentés individuellement à base d'auge au moins quatre fois par jour et avec des foins de la meilleure qualité possible, sélectionnés selon leur odeur et leur couleur. De plus, il contiennent une herbe phare des prés de fauche du Mézenc : le Fenouil des Alpes, appelé localement « cistre » et à l'arôme anisé soutenu.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Fin Gras du Mézenc

Maison du Fin Gras

15, Place du Fin Gras

43430 CHAUDEYROLLES

N°SIRET : 41155558400019

Contact : Alison SALAT

Tél. : 04 71 56 17 67

Mél. : contact@maisondufingras.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Valence

Z.I. des Auréats
17 rue Jacquard
26000 VALENCE

N°SIRET : 13000270200269

Tél. : 04 75 41 06 37

Mél. : INAO-VALENCE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/fin-gras-du-mezenc-24898>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_FinGrasduMezenc_G_201505.pdf
2. <mailto:contact@maisondufingras.com>
3. <mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>