

Communiqué de presse

Assemblée Générale AOP Fin Gras du Mézenc

AG à Présailles : La force de l'AOP Fin Gras réside dans un collectif soudé et engagé

Lundi 21 octobre 2024 – PRESAILLES

Ce lundi 21 octobre s'est tenue l'Assemblée Générale de l'AOP Fin Gras du Mézenc à Présailles, commune d'accueil de la Fête du Fin Gras 2024.

Une filière résiliente face aux défis nationaux

Cette assemblée a permis de dresser le bilan d'une saison 2024 marquée par des résultats qui restent encourageants, témoignant d'une filière à la fois dynamique et qualitative. Bien que l'AOP enregistre une légère baisse du nombre d'animaux labellisés Fin Gras, cette tendance reflète la situation nationale, dans un contexte où la filière viande connaît une certaine fragilité. Toutefois, sur le plateau du Mézenc, le nombre d'exploitations reste stable, porté par des éleveurs passionnés, profondément attachés à leur terroir et à leur tradition. On compte 98 exploitations ayant des animaux en engraissement pour 2024, pour un nombre de 186 éleveurs avec les installations GAEC.

Circuits courts et tradition : le Fin Gras maintient son identité

Dans un contexte national où l'importation de viande est importante et où les circuits de distribution se concentrent majoritairement via les grandes surfaces (GMS), l'AOP Fin Gras, commercialisée en boucherie traditionnelle, fait des bouchers des partenaires incontournables pour valoriser ce produit de caractère.

Afin de préserver ce terroir, il est essentiel pour chaque acteur d'éduquer et de sensibiliser les générations futures à l'importance de consommer des produits locaux de qualité, issus de riches terroirs, de mode de production durable.

La Maison du Fin Gras : un nouveau lieu pour valoriser le terroir

L'Assemblée Générale a également été l'occasion de présenter la nouvelle Maison du Fin Gras, récemment rénovée, inaugurée le 25 juillet 2024 et qui a ouvert ses portes le lendemain. Ce bâtiment abrite une boutique de produits locaux avec 15 producteurs supplémentaires et un musée dédié à l'histoire et aux valeurs de l'appellation. Pour la saison 2025, l'AOP s'engage non seulement à promouvoir ce lieu mais également à organiser de nouvelles animations pédagogiques, ludiques et culturelles, ainsi que des événements incontournables pour faire vivre ce lieu et le rendre encore plus attractif. « *La Maison de l'AOP du Fin Gras, c'est bien plus qu'un musée ou des bureaux pour nos salariés*

de l'AOP. C'est un lieu de vie pour nous, tous les adhérents, et aussi un espace de rencontre avec les consommateurs. Nous vous invitons à venir la visiter. » (Franck Chazallon, éleveur Fin Gras)

Par ailleurs, l'AOP souhaite intensifier sa présence sur les manifestations locales et nationales à travers la création de nouveaux supports de communication pour un stand dédié.

Un collectif soudé : la force du Fin Gras

La réunion s'est conclue par une table ronde où les différents acteurs et partenaires de la filière ont pu échanger sur les défis et enjeux actuels. La force du Fin Gras ? Son collectif soudé et engagé. Comme l'a souligné un restaurateur local, « *Avec le Fin Gras, on a quelque chose de sain et de net. En tant que restaurateur, on est droit dans nos bottes.* » Jean-François Chanéac restaurateur à Sagnes-et-Goudoulet. Le Fin Gras repose sur une chaîne humaine essentielle, composée d'éleveurs, de transporteurs, d'abatteurs, de bouchers et de restaurateurs. « *Sans éleveurs, on ne fera pas grand-chose. Et sans restaurateurs et bouchers, c'est pareil.* » Gabriel Gauthier boucher à Clermont-Ferrand.

Sur le plateau du Mézenc, la philosophie est claire : **produire de façon raisonnable pour produire mieux**. Un engagement qui rejoint la volonté nationale de consommer de façon plus responsable.