

# Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



## Recettes innovantes à base de viande Fin Gras du Mézenc

### Les grandes étapes

#### ✓ Mars 1999

Création d'une boucherie au Béage (la dernière boucherie avait fermé 5 ans auparavant) et commercialisation de viande fraîche Fin Gras, en relation avec l'exploitation familiale.

#### ✓ 2005

Participation à des formations organisées par l'association Fin Gras pour la mise au point de recettes innovantes à base de Fin Gras, et pouvant être mises en conserve. Fabrication d'une série « test » : terrines nature, terrines à la Lentille Verte du Puy, terrines à la Châtaigne d'Ardèche.

#### ✓ Printemps-été 2005

Test de commercialisation des conserves fabriquées lors des formations.

#### ✓ 2006

Participation à une 2<sup>ème</sup> série de formations, nouvelle fabrication de terrines et nouvelles recettes (pot-au-feu et bourguignon).

#### ✓ 2007 - 2008

Fabrication et commercialisation de la gamme de produits sélectionnés en fonction des ventes des 2 premières années et des aspects pratiques.

Contact :  
**Boucherie Nicolas Marcon**  
07630 Le Béage

Tel : 04.75.38.79.57



### Description du projet

Lors des formations organisées par l'association Fin Gras, les recettes ont pu être préparées au CFPPA. Par la suite, il a fallu que je trouve une solution pour avoir accès au matériel nécessaire, et notamment pour pouvoir utiliser un stérilisateur. J'ai eu la chance de pouvoir travailler chez un autre boucher. Actuellement, il ne serait pas rentable pour moi d'acheter ce matériel qui est coûteux et qui nécessite de la place. La plupart des autres participants à la formation n'ont pas poursuivi la fabrication de conserves.

### Pourquoi ce projet ?

Les conserves permettent d'écouler les bas morceaux qui se vendent moins bien en fin de saison (avec les températures qui augmentent, les clients n'ont plus envie de manger de pot-au-feu). Cela permet de diversifier mon offre de produits et de proposer une recette à base de Fin Gras, même lorsque la saison est finie et que les touristes arrivent. En effet, le Fin Gras du Mézenc AOC est un produit saisonnier qui n'est commercialisé que de février à juin. La viande qui a subi une congélation ne peut bénéficier de l'appellation Fin Gras du Mézenc, alors que les plats préparés mis en conserves peuvent eux bénéficier de la mention « Réalisé à base de viande AOC Fin Gras du Mézenc ».



### Des débouchés ciblés

Il n'est pas forcément aisé de commercialiser ce produit en dehors du Massif. Un boucher situé dans une grande ville n'a pas réussi à commercialiser ces produits. En étant situé sur la zone de production du Fin Gras, je n'ai pas rencontré ce problème : mon produit est aussi un souvenir que les touristes apprécient d'emporter chez eux.

Le pot-au-feu en conserve nécessitait de gros bœux et un espace de stockage en conséquence : j'ai donc arrêté la fabrication de cette recette. Actuellement, je poursuis la fabrication de terrines et bœuf bourguignon.

### Quelques chiffres clés...

**150 bœux  
à base de viande  
Fin Gras en 2007**

