



Appellations d'origine contrôlée et productions animales

Gérard Bozzolo

Editions
TEC
& **DOC**

Lavoisier

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	1
--------------------	---

CHAPITRE 1

Lien des productions animales avec le territoire

1. – Concept de territoire	5
2. – Animaux et utilisation	10

CHAPITRE 2

Qualités et typicité des produits animaux alibiles

1. – Devenir des marqueurs de typicité dans la chaîne alimentaire	20
1.1. – Composition en lipides des ressources végétales alimentaires	20
1.1.1. – Fourrages verts et graines	20
1.1.2. – Fourrages conservés	25
1.2. – Modifications fermentaires dans la panse	26
1.3. – Orientations métaboliques et caractérisations des denrées	30

CHAPITRE 3

Aliments de première et seconde transformation – lait, viande et œufs

1. – Lait	37
1.1. – Particularités et variation qualitative	37
1.1.1. – Matières grasses	37
1.1.2. – Matières protéiques	38
1.2. – Aspects majeurs de la modification des caractéristiques des laits normaux	40
1.2.1. – Déroulement de la lactation	41

1.2.2. – Contribution des aliments	43
1.2.3. – Priorité des ajustements de thermorégulation	46
1.2.4. – Dîme de l'effort musculaire	47
1.2.5. – Gouvernance génétique	48
1.3. – Conclusion	49
2. – Viandes	51
2.1. – Principaux facteurs de qualité	51
2.1.1. – L'âge des animaux, marqueur déterminant de la perception des qualités de la viande	51
2.1.2. – Le genre, pilier ancestral de la conduite des élevages	58
2.1.3. – Conduite d'élevage, support de qualité différenciée	59
2.1.4. – L'alimentation, témoin potentiel de l'identité d'un territoire	62
2.1.5. – La marque génétique	69
2.2. – La cuisson, étape clé de la révélation des qualités de la viande	70
2.3. – Conclusion	72
3. – Œufs	75
3.1. – Quelques aspects de la qualité	77
3.1.1. – Qualité diététique du jaune d'œuf sous l'angle du rapport des AGPI $\omega 6/\omega 3$	77
3.1.2. – Coloration du jaune d'œuf, sous la dépendance des caroténoïdes alimentaires	79
3.1.3. – Couleur de la coquille : un déterminisme génétique	80
3.2. – Conclusion	81

CHAPITRE 4

Aliments de troisième transformation – Fromages, crèmes, beurres et salaisons sèches

1. – Typicité fromagère	84
1.1. – Conditions de collecte et d'assemblage des laits avant traitement	85
1.1.1. – Transformation fermière	85
1.1.2. – Transformation industrielle	86
1.2. – Étape de la coagulation, la formation des caillés	87
1.3. – L'égouttage, acheminement vers le préfromage	89
1.4. – Affinage, étape ultime de la différenciation et de la typicité révélée	90
1.4.1. – Signatures fermentaires et enzymatiques	91
1.4.2. – Poids des facteurs physiques d'affinage	92
1.4.3. – Étendue des qualités organoleptiques	94
1.5. – Conclusion	96
2. – Crèmes et beurres	97
2.1. – Crèmes – Destination finale ou antichambre du beurre	97

2.2. – Beurres	99
2.2.1. – Procédure traditionnelle	99
2.2.2. – Typicité et qualité	100
2.3. – Conclusion	101
3. – Salaisons sèches	102
3.1. – Jambons sel sec, à la recherche de la pièce anatomique idéale ...	103
3.1.1. – Contraintes technologiques	103
3.1.2. – Expression des qualités organoleptiques	103
3.1.3. – Positionnement des races porcines	105
3.2. – Saucissons secs, responsabilité qualitative équilibrée entre process et matière première	107
3.2.1. – Aptitude qualitative de la matière première	107
3.2.2. – Le rôle central de la qualité des gras	109
3.2.3. – Maîtrise de l'activité fermentaire	110
3.2.4. – Fumaison, une option supplémentaire	111
3.3. – Conclusion	112

CHAPITRE 5

Support pour un cheminement vers l'AOC

1. – Un éventail de principes généraux incontournables	113
1.1. – Préalable de l'existence de fait d'un produit alibile	114
1.2. – Antériorité et usages dans l'invention d'un produit à vocation alimentaire	114
1.3. – Spécificité : originalité par rapport à l'existant, dans la même catégorie	116
1.4. – Implication d'un groupe social et démarche volontariste	117
1.5. – Délimitation du terroir	118
1.6. – Intégralité du cycle de production contenue dans l'aire AOC	120
1.7. – Utilité des races locales, véhicule de l'image identitaire	121
1.8. – Désinence territoriale de l'AOC	122
1.9. – Agrémentation, reconnaissance officialisée par décret	123
1.10. – Contrôles exécutés par des organismes tiers agréés	124
2. – Formalisme de la procédure d'agrément	124
3. – AOC antichambre naturelle des AOP	127

CHAPITRE 6

Situation des AOC consacrées aux produits animaux

1. – La tradition des produits laitiers et l'engagement de la filière fromagère	134
2. – Produits viande	138
3. – Valorisation des AOC	141
3.1. – Dimension valorisante de nouvelles qualités	142

3.2. – Un cas d'espèce, la filière porcine... en ligne de mire le jambon ibérique « bellota »	145
3.3. – AOC en devenir	149

Conclusion

1. – Spécificité des AOC	154
2. – Positionnement particulier des produits animaux	155
3. – Exigence de qualité objective	156
4. – Impulsion structurante pour l'élevage	157
5. – AOC, modèle illustratif de la théorie territoriale	159

Références bibliographiques	161
--	-----