



Savoureux...

La Champagne que l'on disait "pouilleuse" autrefois - à cause du pouillot, une herbe peuplant les savarts - était une terre où passaient de nombreux troupeaux de moutons. Les vieux dictons nous le rappellent, à commencer par le plus connu d'entre eux : « 99 moutons et un Champenois font 100... bêtes ». Le miracle agricole qui s'est opéré dans cette région au milieu du XXe siècle a chassé les ovins de la plaine crayeuse au profit des céréales. Au pays de l'or vert, quelque peu oublié, le mouton n'a toutefois pas totalement disparu. Il a même fait un joli come-back en 1994 quand est apparue l'estampille Agneau de l'Aube ("AA"). Cette marque déposée à l'INPI, s'accompagne d'une charte de qualité bâtie par les éleveurs eux-mêmes, soucieux de redorer le blason d'un mouton que l'on retrouve en bonne place dans les rayons de la grande distribution. Belle réaction, car aujourd'hui l'Agneau de l'Aube est une viande, rosée et tendre à souhait, très prisée des consommateurs amateurs de produits frais et goûteux. "AA", c'est aussi un gage de traçabilité et d'authenticité. Les occasions de rencontrer les producteurs, dans leur ferme, au milieu de leurs bêtes, sont nombreuses dans l'Aube.

L'agneau de l'Aube

www.aube-saveurs.com

Un gigot, une côtelette, une brochette ou bien encore des rillettes d'Agneau de l'Aube, c'est un vrai régal. Consommée au fil des six premiers mois de l'année, cette viande succulente s'invite sur la table des fêtes pascales bien sûr, mais également dans bien des repas, festifs ou non. Une bonne dizaine d'années après son lancement par une poignée d'éleveurs, auprès de la grande distribution, ce sont plus de 5000 agneaux qui peuvent bénéficier de l'appellation Agneau de l'Aube.

Des agneaux de race Ile de France, descendants des Mérinos, élevés dans l'Aube, dans des conditions très rigoureuses, par une trentaine de producteurs fiers de leur travail. Ces agriculteurs ont fait figure de précurseurs en 1994, dans leurs relations avec la grande distribution, en négociant directement et en apportant, dès le début, des informations sur la traçabilité de leur produit. En ces temps de mondialisation échevelée, rien de tel que l'atout proximité !

Une charte de qualité aux petits oignons

Quand on déguste l'Agneau de l'Aube, grillé ou savamment mitonné, on a la garantie de manger un agneau né et grandi dans l'élevage auboïen d'origine. Cet agneau laiton a en moyenne 120 jours (le cahier des charges stipule entre 90 et 150 jours). Sa mère a été alimentée traditionnellement avec les céréales et fourrages de la ferme. Les producteurs auboïens ont mis en place la traçabilité avant que ce mot ne fasse partie du vocabulaire usuel. Un document d'accompagnement suit l'animal depuis l'éleveur jusqu'au distributeur, en passant par l'abatteur. Les carcasses (de couleur claire, classées R2 - R3) sont toutes estampillées "AA", identification, à la vente, des Agneaux de l'Aube. Avec les soutiens inconditionnels de la Chambre d'Agriculture et du GEDAO (Groupement d'Etude et de Développement Agricole Ovin de l'Aube) depuis 1994, les producteurs d'Agneau de l'Aube assurent eux-mêmes la promotion de leur action.



Un produit sain

« Avec Jean-François Grados, éleveur à Maisons-lès-Chaource, et quelques uns de nos collègues, nous nous sommes mobilisés à une époque où le mouton se vendait mal. Notre façon de réagir, en misant sur une charte de qualité sans faille, a été la bonne puisque l'Agneau de l'Aube est désormais un gage de plus-value pour les éleveurs. Parmi ceux qui nous ont rejoints au fil des ans, pas un ne nous a quittés. C'est une énorme satisfaction, la preuve que nous avons vu juste. Surtout, le consommateur a la certitude de manger un produit sain, une viande gustative car l'agneau n'a pas été fatigué ni stressé par

un long voyage. Il vient de la ferme d'à côté. On peut le voir grandir lors des journées "Un dimanche à la campagne" ou de "Ferme en ferme", etc., auxquelles nous participons volontiers en toute transparence et convivialité. »

François-Xavier Taupin*, président de l'association des producteurs d'Agneau de l'Aube

* François-Xavier Taupin est agriculteur et éleveur de moutons à Pel-et-Der.