



Lancement de l'association de préfiguration de la SCIC Viandes des Pyrénées Audoises

Le 26 mars 2018
à 17h à la Cigale à
Quillan

Au programme :

- Conférence de presse en présence des éleveurs, bouchers, partenaires techniques et institutionnels
- Signatures des premiers contrats éleveurs/bouchers de la phase test du mois d'Avril

DOSSIER DE PRESSE

VIANDES DES PYRENEES AUDOISES

Création de l'Association de préfiguration de la SCIC Viandes des Pyrénées Audoises

« Bouchers et Eleveurs main dans la main »

Lancement de la phase test avec les premiers animaux commercialisés pour Pâques :

5 Eleveurs

2 Bouchers
+ 2 magasins

4 vaches

9 agneaux

CONTACT PRESSE

Pauline Mouly

Chargée de mission structuration

filière viande locale

p.mouly@3eva.org

06-82-80-04-89



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

SOMMAIRE

- Un projet territorial
- Une filière en création autour d'un cahier des charges
- Une structure collective
- Phase test : présentation des protagonistes

Création d'une filière Viandes des Pyrénées Audoises

La vallée de l'Aude est connue pour son vignoble produisant la fameuse blanquette, mais pour changer parlons un peu de blanquette de veau.

Le territoire est riche d'éleveurs, la vente directe y est fortement ancrée mais tous les éleveurs ne valorisent pas leurs bêtes en vente directe ou seulement une partie. Le bon sens paysan veut qu'on ne mette pas tous ses œufs dans le même panier, mais actuellement les acheteurs ne sont pas nombreux et les animaux quittent souvent le territoire en maigre pour être engraisés à l'étranger, la plus-value s'exporte aussi à cette occasion.

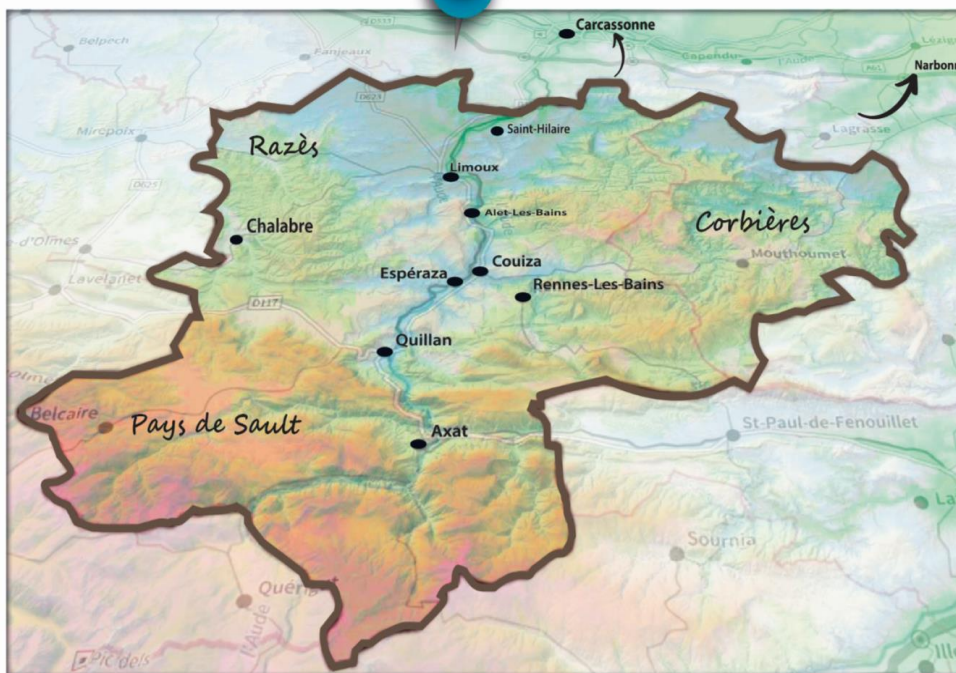
D'un autre côté, le territoire compte une vingtaine de boucheries traditionnelles et GMS. Certains travaillent déjà de la viande locale et font abattre leurs animaux à l'abattoir de proximité de Quillan, les autres par manque de temps, problèmes logistiques, compétences et habitudes achètent de la viande hors du territoire.

L'association travaille à recréer le lien entre ces deux acteurs afin de maintenir les éleveurs du territoire mais aussi de pérenniser l'abattoir et les artisans bouchers du territoire pour maintenir un tissu rural vivant et riche de produits locaux. Ce travail porté par le Pôle Territorial de Coopération Economique 3.EVA en coopération avec la Chambre d'Agriculture, du Biocivam et de la Cavale porte aujourd'hui ces fruits avec la création d'une structure : l'association de préfiguration de la SCIC Viandes des Pyrénées Audoises qui va permettre de recréer ce lien, de gérer la commercialisation la logistique et la promotion de ces produits.

Très concrètement, grâce aux actions de l'association et dès le 01 avril les animaux de cinq éleveurs vont être commercialisés dans cette filière *Viandes des Pyrénées Audoises* chez quatre boucheries et magasins du territoire.

Eleveurs, bouchers, consommateurs, n'hésitez plus rejoignez-nous !

UN PROJET TERRITORIAL



L'Aude brille par son vignoble, mais les éleveurs y sont aussi nombreux notamment sur le territoire représenté ci-dessous de la partie Pyrénéenne de l'Aude. Les éleveurs adhérents de l'association sont exclusivement situés sur les contons d'Aaligne, Axat, Belcaire, Chalabre, Couiza, Limoux, Mouthoumet, Quillan ou Saint-Hilaire.

Le territoire compte un cheptel de 7 556 vaches nourrices et 14 206 brebis selon le dernier recensement agricole de 2010.

L'élevage en Pyrénées Audoises est traditionnellement inscrite dans un système à l'herbe de naisseurs, avec un historique d'un côté de vente en descente d'estive de veaux pour l'engraissement (pour l'export) de races à viande principalement rustiques (Gasconne et Aubrac) et des vaches de réformes maigres auprès des négociants ou coopérative présents sur la région et d'un autre d'un fort ancrage de la vente directe.

Ce territoire a la chance de compter un petit abattoir de proximité qui est un vrai atout pour l'autonomie et les circuits courts. Avec près de 200 adhérents utilisateurs, le tonnage de l'abattoir de près de 350 T permet de maintenir 5 emplois CDI.

19 boucheries et 4 GMS avec rayon boucherie jalonnent le territoire. Certains travaillent déjà de la viande locale et font abattre leurs animaux à l'abattoir de proximité de Quillan, d'autres souhaitent le faire et ont aujourd'hui besoin d'une structure collective pour se ré approvisionner en viande locale.

Tout est donc réuni sur place pour la création d'une filière viande entre éleveurs et bouchers.

UNE FILIERE EN CREATION AUTOUR D'UN CAHIER DES CHARGES

Des animaux élevés, nourris et abattus en Pyrénées Audoises.

Les animaux, que ce soient les vaches, les jeunes bovins et les agneaux doivent répondre à un cahier des charges simple et s'appuyant sur les pratiques déjà extensives du territoire afin de développer et pérenniser ce mode d'élevage traditionnel et ainsi d'en asseoir les externalités positives comme le maintien des paysages pastoraux ouverts.

En plus d'assurer un mode de production respectueux de l'environnement et la qualité des produits, ce cahier des charges permet aussi une traçabilité des produits. Les animaux sont élevés sur le territoire, nourris principalement des ressources herbagères des plaines et des estives, les aliments complémentaires sont garantis 100% végétal et français.

Les animaux sont abattus dans l'abattoir de Quillan qui est un outil collectif central du territoire présenté ci-dessus, il permet par sa position de garantir un transport des animaux vivants limité à 1 h. Le transport des animaux est un facteur de stress important, sa réduction permet d'améliorer le bien-être de ces animaux.

UNE STRUCTURE COLLECTIVE

L'association de préfiguration de la SCIC Viandes des Pyrénées Audoises réunie autour de la table des éleveurs et des artisans bouchers ou magasins commercialisant de la viande.

Ces deux groupes sont centraux dans l'association mais ce ne sont pas les seuls en effet : des consommateurs, des partenaires techniques et institutionnels sont aussi en nombre parmi les adhérents, ce qui permet une implication forte, une co-construction transversale de l'avenir et un ancrage territorial omniprésent.

Cette association a pour objet de promouvoir et développer une filière viande locale afin de garder une plus forte valeur ajoutée sur les exploitations avec un atelier élevage du territoire et ainsi pérenniser ces dernières et de les rendre plus résilientes notamment face aux fluctuations de marché. De plus l'association a pour but de maintenir l'activité des boucheries en leur proposant de se fournir en viandes locales, argument de vente porteur auprès des clients.

Les valeurs collectives et de coopération sont centrales. Ceci s'illustre par le choix de la structure associative de préfiguration d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif mais aussi par le comité de pilotage du projet multi partenarial avec le PTCE trois points eva, la chambre d'Agriculture de l'Aude, le Bio Civam et la Cavale. :



Julien Peyre, coordinateur du PTCE : *« Le Pôle Territorial de Coopération Économique trois points eva anime différentes actions pour le développement de la Vallée de l'Aude et a à cœur d'accompagner les acteurs locaux à coopérer pour mieux valoriser leurs produits. Trois points eva a impulsé cette démarche sur la viande locale en janvier 2017 avec une enquête auprès des éleveurs et bouchers. Cette enquête a permis de bien cerner la problématique et d'y apporter une réponse cohérente grâce au partenariat avec la CA et le BioCivam et l'implication des éleveurs et bouchers. Trois points eva se félicite de l'aboutissement de ce projet qui montre l'intérêt d'une approche transversale des problématiques et démontre qu' « ensemble on est plus fort ». »*



Le Bio Civam de l'Aude en partenariat avec l'Association des Eleveurs Bio de l'Aude porte depuis plus d'un an le développement de la filière Tendre d'Oc qui permet de valoriser les jeunes bovins bio du territoire dans la restauration collective et les magasins bio. C'est donc naturellement que le BioCivam accompagne ce projet complémentaire afin de diversifier les débouchés de ses adhérents, de développer les circuits courts et d'assurer une juste rémunération à ces éleveurs en agriculture biologique.



Claude Descous, chef du service élevage de la Chambre d'Agriculture de l'Aude : *« Le projet est porteur sur le territoire avec pour de multiples objectifs : la création de valeur ajoutée sur les exploitations, la déconnexion des prix du cours des marchés mondiaux à travers la contractualisation pour une sécurisation de l'économie des exploitations, les possibilités d'installations créées et le maintien du tissu d'exploitation et réel impact positif sur l'entretien des biotopes. »*



Forte de ses 150 adhérents éleveurs la coopérative La Cavale a pour objectif de participer au développement de débouchés rémunératrices sur le territoire afin de pérenniser le tissu rural.

PHASE TEST

Dès avril, des animaux seront commercialisés dans cette filière : cinq éleveurs et quatre bouchers et magasins participent ainsi au lancement de la structure.

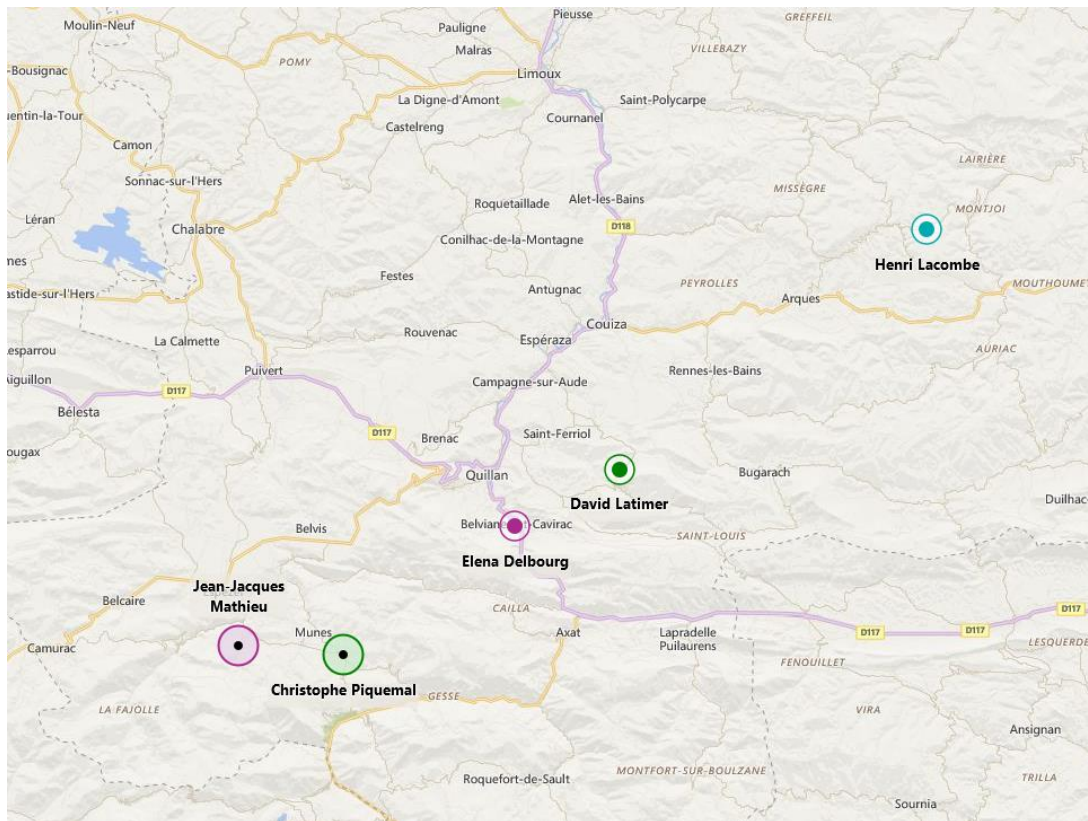


Figure 1 : localisation des 5 premiers éleveurs participants

Eléna Delbourg est installée depuis la fin 2017 sur la commune de Belvianes-et-Cavirac. Elle reprend l'exploitation familiale en transformant l'atelier caprins lait en ovins viande. Son troupeau est de race croisée Lacaune viande et Ile de France.

David Latimer est installé à St Just et le Bézu, son troupeau de près d'une centaine de mère monte en estive à Formiguères, il est de pure race Rouge du Rousillon. Il est certifié Agriculture Biologique.

Henri Lacombe élève des vaches Gasconnes sur les hauteurs de Bouisse.

Jean-Jacques Mathieu est éleveur bovin en Agriculture Biologique dans le village de Mazuby.

Christophe Piquemal est installé en bovin viande dans le village d'Aunat.

Vous pourrez retrouver leurs bêtes dans les boucheries et magasins volontaires :

- La boucherie Garcia Fille et Fils à Limoux
- La boucherie Chez Charly de Raphael Morin à Esperaza
- Au rayon boucherie du Carrefour Market de Quillan
- Au rayon viandes des magasins Gamm Vert de Limoux