

## l'événement

# La guerre de l'agneau est déclarée

l'essentielle

Les éleveurs ovins sont sur les dents. En cette période pascale, temps forts de la consommation d'agneau, ils mènent des actions coup-de-poing pour dénoncer la concurrence déloyale que leur livre la Nouvelle-Zélande qui inonde le marché de viande à bas prix et de moins bonne qualité.

**D**epuis quelques jours, les éleveurs ovins français sont sur les dents. Chaque année à Pâques, temps fort de la consommation d'agneau, ils sont, en effet, victimes d'une concurrence déloyale de la part de la Nouvelle-Zélande qui inonde le marché de leur viande. « Cet agneau vendu à bas prix est commercialisé comme étant de la viande fraîche alors qu'il a été abattu il y a au moins un mois. Cela met à mal nos filières dans un contexte déjà morose » s'insurge Christian Galzin, un éleveur du Tarn.

C'est pourquoi, la semaine dernière, il a pris part avec plusieurs autres éleveurs de la région à une action coup-de-poing dans un centre commercial de Labège, dans la périphérie toulousaine. Le but de ces actions, qui se sont répétées dans plusieurs autres départements du Grand Sud et dans d'autres régions, est de sensibiliser le consommateur sur la réelle qualité de cette viande qui menace la pérennité des élevages français. « Nous réclamons des informations complémentaires sur l'étiquetage de ces produits importés, notamment la mention de la date de naissance et d'abattage de l'animal » martèle Robert Glan-

**« La viande néo-zélandaise est vendue comme fraîche alors que les bêtes ont été abattues il y a plus d'un mois »**

dières, éleveur en Aveyron et membre du conseil d'administration de la Fédération nationale ovine (FNO), organisme à l'origine de ces « descentes » dans les grandes surfaces.

« Nous voulons aussi, poursuit-il, que la viande soit payée à un prix décent et que les producteurs néo-zélandais soient normalement rémunérés, car ils souffrent énormément eux aussi ». L'agneau néo-zélandais arrive en France à 5 € le kg en moyenne pour être revendu 7 ou 8 € dans les grandes surfaces. Le Français, lui, est acheté environ 5 € à l'éleveur et commercialisé dans les 15 € le kg par la grande distribution.

« Évidemment, en ces périodes de crise le client a tendance à prendre le moins cher », comprend aisément un autre éleveur du Tarn.

« Seulement, la qualité est loin d'être la même. De nombreux élevages de notre pays, et tout particulièrement du Grand Sud, sont labellisés. Ces signes de qualité rendent la production plus

chère du fait des importantes contraintes qu'ils induisent. Mais c'est à ce prix que nous avons des agneaux aux saveurs riches, originales et uniques » assure un représentant de la FNO.

L'agneau néo-zélandais est loin d'être élevé dans les mêmes conditions. Cette viande du bout du monde, le plus souvent convoyée en France et en Europe par bateaux, est conservée grâce à la technique dite de l'atmosphère contrôlée. Ce procédé consiste à remplacer par un gaz (carbonique par exemple) l'air qui se trouve dans la viande. Ce n'est pas vraiment ce qu'on appelle chez nous de la viande fraîche.



# LES DÉPECEURS SONT DANS LE PRÉ...



Gaston Maury a subi un vol d'agneaux la semaine dernière. / Photo DDM, Marc Salvat

Depuis quelques jours, les vols d'ovins se multiplient dans le Grand Sud. Certains avancent « qu'ils auraient été dérobés afin d'être commercialisés pour Pâques ». Le week-end dernier, en pleine nuit et en plein pré, des voleurs ont fait main basse sur onze agneaux et brebis à Maxou et Uzech-les-Oules dans le Lot. Les deux éleveurs avaient déjà eu plusieurs bêtes volées il y a quelques mois. « Juste avant Noël, on m'a détrossé de quatre agneaux qui venaient de naître. C'est vraiment désolant » se lamentait l'un d'eux qui accuse un préjudice de plus de 1 200 €. La semaine dernière, c'est un Gersois qui a eu la mauvaise surprise de constater que deux de ses moutons s'étaient littéralement « volatilisés » de leur enclos. Ces « voleurs des champs » ne s'en prennent pas qu'aux ovins. Les veaux, les vaches et les taureaux sont aussi très convoités. Si certains les emportent vivants, d'autres les tuent, les éviscèrent et les dépecent sur place. C'est malheureusement ce qu'a vécu, le 17 mars, un éleveur de Saint-Antoine Noble Val dans le Tarn-et-Garonne. Ce matin-là, il a retrouvé une de ses bêtes, un taureau de plus d'une tonne, tué et en partie dépecé dans le champ. D'autres affaires similaires ont été signalées dans le Lot-et-Garonne, le Gers et dans plusieurs autres régions de France. Entre Noël et le jour de l'an, à Reignac, dans le Blayais, en Gironde, les attaques

de vaches, de chèvres ou de brebis se sont aussi multipliées dans les champs. Ce sont essentiellement les soirs de pleine lune, lorsque la luminosité permet de mieux repérer les bêtes et d'évoluer sans lampe de poche, que les « dépeceurs » sont passés à l'attaque à cinq reprises. Après avoir abattu les bêtes d'une balle en pleine tête, ils ont débité et emporté les morceaux de viande les plus nobles. Une opération qui, à chaque fois, aurait été menée en une demi-heure au maximum. Cela montre une organisation pour le moins bien rodée.

## Les éleveurs armés font des rondes

« Pour nous, c'est le boulot de personnes qui savent découper et sont équipées de scie et de couteaux spécialement prévus pour ça » fait remarquer l'un des éleveurs victimes qui est fils de boucher. La plupart des gens du coin pensent qu'il s'agit certainement « de l'œuvre de personnes qui revendent la viande à très bas prix à des gens pauvres ou à des boucheries ou restaurants marron » même si quelques-uns avancent la piste de tueries perpétrées par des éleveurs qui, accablés par les difficultés financières, jalouseraient la réussite de leurs voisins. « Ça pourrait l'ambiance. On en arriverait presque à se méfier de tout le monde, même d'amis de longue date, » déplore

un habitant de Reignac, cette bourgade d'ordinaire connue pour sa tranquillité. À ce jour, les gendarmes, qui conduisent d'importantes investigations et ont accentué leur surveillance nocturne, n'ont encore procédé à aucune interpellation. Tant qu'ils n'auront pas identifié et interpellé ces « bouchers des prés », le secteur ne retrouvera pas sa sérénité. Les constatations effectuées les conduiraient à penser pour la piste d'un trafic motivé par la hausse des prix de la viande. Xavier Chiché, qui a eu deux vaches abattues, en mars et décembre 2012, ne veut pas rester les bras croisés en attendant que cette bande soit mise hors de nuire. Désormais, comme d'autres éleveurs du coin, il a décidé de surveiller d'un peu plus près ses blondes d'Aquitaine. Régulièrement il patrouille armé de son fusil en bordure de ses champs. S'il ne se sent pas l'âme d'un justicier, il ne veut pas pour autant se laisser dépouiller sans rien faire. Lorsqu'un véhicule qui n'est pas du coin est repéré dans le secteur, sa plaque minéralogique est aussitôt relevée. Les soirs de pleine lune, les éleveurs sont encore plus vigilants. « Ces nuits-là on ne ferme pas trop l'œil. On épie davantage. On est prêt à intervenir », confie l'un d'eux. « Il ne faudrait pas, s'inquiète une retraitée du village, que cela tourne au drame, que quelqu'un soit tué ».

Guillaume Atchoual

## économie

# UN QUART DE LA PRODUCTION FRANÇAISE VIENT DE MIDI-PYRÉNÉES

Midi-Pyrénées produit un quart de la production de viande ovine française. C'est dire l'importance de ce secteur pour l'agriculture et l'économie régionales. Dans cette région, la plus grande de France, on recense 6022 élevages qui comptent près de 677 700 brebis allaitantes. Ces élevages sont essentiellement implantés dans le Tarn et l'Aveyron même si l'on en trouve dans tous les départements de la région. Fortement frappée par les fluctuations de prix, les importations et une baisse de la consommation, la filière a vu son cheptel diminuer de 24 % en 10 ans. Aujourd'hui, 38 % de ces élevages ont plus de 50 têtes et détiennent 92 % des brebis. Avec trois associations d'éleveurs et neuf organisations commerciales, la filière est bien organisée. Le produit typique de Midi-Pyrénées est l'agneau de bergerie.

**L'accent mis sur la qualité et la régularité**  
L'accent a tout particulièrement été mis sur la qualité et la régularité de l'approvisionnement grâce au label Rouge que détiennent déjà 1530 éleveurs pour 150 000 agneaux labellisés en 2010 (lire ci-contre).

Dans la zone pyrénéenne, le système transhumant est majoritaire et fournit essentiellement des agneaux légers. Chaque terroir possède des spécificités qui permettent à ces viandes d'avoir des saveurs et une originalité qui lui sont propres. Du lait qui sert essentiellement à la fabrication du fromage roquefort. À noter que 98 % des brebis laitières de la région (qui finissent aussi en boucherie) se trouvent dans l'Aveyron et le Tarn. L'avenir de la filière laitière est directement lié à la stratégie de diversification et à l'obtention de nouveaux marchés par les fabricants de ce fromage qui connaissent cependant quelques difficultés sur certains marchés étrangers. Dans le massif pyrénéen, la quasi-totalité du lait de brebis est vouée à la fabrication de produits destinés à la vente directe.

G.A.



La transhumance constitue une tradition dans plusieurs régions de Midi-Pyrénées. / Photo DDM, T.J

## témoignage

# « TROP DE CHARGES, ON N'Y ARRIVE PLUS »

Au pays de l'agneau du Quercy, le gigot néo-zélandais parvient à se glisser dans les rayons des grandes surfaces du Lot. Le voyage de 19 000 kilomètres en bateau puis en camion réfrigéré n'a pas d'impact sur le prix de la viande. Ce serait plutôt le contraire si on se réfère aux promotions. En plein week-end pascal, alors que la tradition veut que l'agneau trône au centre de la table, le gigot français se fait tailler des croupières. D'où la colère des éleveurs lotois qui jeudi, ont effectué une « visite » d'inspection dans deux supermarchés de Gourdon pour vérifier par eux-mêmes, les prix et les origines des produits avec au passage des « erreurs » d'étiquetage relevées. Elisabeth Carral (photo) faisait partie des éleveurs qui ont mené cette action. La productrice de 40 ans, installée sur le causse du Lot à Ginoouillac possède un cheptel de 500 brebis. Comme ses collègues, la jeune femme fait de l'agneau fermier Label Rouge et comme eux, elle voit sa situation devenir chaque jour



plus compliquée. « Depuis huit ans, depuis mon installation rien n'a vraiment bougé du côté de la valorisation du produit. Les charges pèsent tellement, c'est l'alimentation des animaux, le cours des céréales n'a cessé

de monter ; c'est le budget carburant trop lourd. Le métier implique d'être tous les jours dans la bergerie et de gérer un agnelage tous les trois mois ». La productrice connaissait les règles au départ, l'élevage d'un troupeau

aussi conséquent réclame une disponibilité de tous les instants. En plus, les prix ne suivent pas : « Depuis janvier, on est à 5,50 € le kg, à l'approche de Pâques, il est monté à 6 €, ça varie d'une semaine à l'autre. C'est quand même dommage qu'on ne puisse pas travailler avec des magasins qui ont toujours refusé d'acheter du Label Rouge ». Elisabeth Carral confie que si elle devait compter que sur le produit de son élevage, elle ne s'en sortirait pas. « Par chance, dit-elle, nous sommes dans un GAEC familial reposant sur deux productions. Les 500 brebis ne représentent qu'un complément de revenu ». Lors de l'opération menée dans les supermarchés gourdonnais, Elisabeth était accompagnée de sa fille de 20 ans, venue la soutenir. « Elle est en train de s'installer, mais elle a choisi une autre voie, elle fera du bovin pour le lait ».

Jean-Michel Fabre

Si vous lisez cet article sur le journal Premium (web ou tablette), cliquez sur l'image pour voir une vidéo.

## LES LABELS

Plusieurs productions ovines de la région sont labellisées. Un label est un signe de qualité (et) ou une indication géographique qui indique que des bêtes ont été élevées dans une zone géographique et selon un cahier des charges bien précis. Ces obligations, ont bien évidemment, une incidence sur le coût de production. « Agneaux fermiers du Quercy » sont commercialisés en démarche qualité Label (qui était Régional au départ) depuis 1983. C'est le premier Label de Midi-Pyrénées. Une Indication Géographique Protégée est venue renforcer la démarcation de cette viande. L'agneau est allaité par sa mère au minimum 70 jours. Carcasse de 12 à 22 kg. - L'agneau laiton en Aveyron. Durant toute leur période d'élevage, les agneaux séjournent en bergerie. Leur alimentation est essentiellement lactée par des têtes fréquentes au pis de leur mère. Ils auront dû téter au moins 90 jours pour avoir le label.

« Sélection des Bergers », cette production répond à un cahier des charges très strict. Élevé en bergerie, cet agneau se nourrit du lait maternel pendant 70 jours minimum et reçoit des céréales et des fourrages en complément d'alimentation. Il doit être issu d'une mère nourrie à base de produits de l'exploitation.

L'agneau fermier des Pays d'Occ. Élevé en bergerie, il profite au maximum du lait de sa mère, puis petit à petit, il a accès à une ration à base de céréales et de minéraux qui lui permette d'avoir une croissance très rapide. A.O.C. Barèges-Gavarnie (Appellation d'origine contrôlée). Ces bêtes élevées en pays Toy (Hautes-Pyrénées) sont conduites dans les « estives » l'été et dans des zones intermédiaires au printemps et à l'automne.