

« Made in viande »

Les sites d'abattage, maillons de la filière

l'essentielle
Deuxième volet du Made in viande. Après les éleveurs hier, gros plan aujourd'hui sur l'abattage avec deux exemples, à Arcadie Cahors et au Pôle ovin de Gramat.

Dans le cadre des premières rencontres « Made in viande » organisées à travers tout le pays par l'interprofession bétail et viande (Inter-Bev), nous poursuivons aujourd'hui notre tour d'horizon local avec un focus sur l'abattage dans le Lot. Ludovic Bergougnoux est responsable commercial sur deux sites, Arcadie Cahors et Viandes de Corrèze.

Vous travaillez sur deux sites qui font du porc au grain du Sud-Ouest. Quelles sont leurs spécificités ?

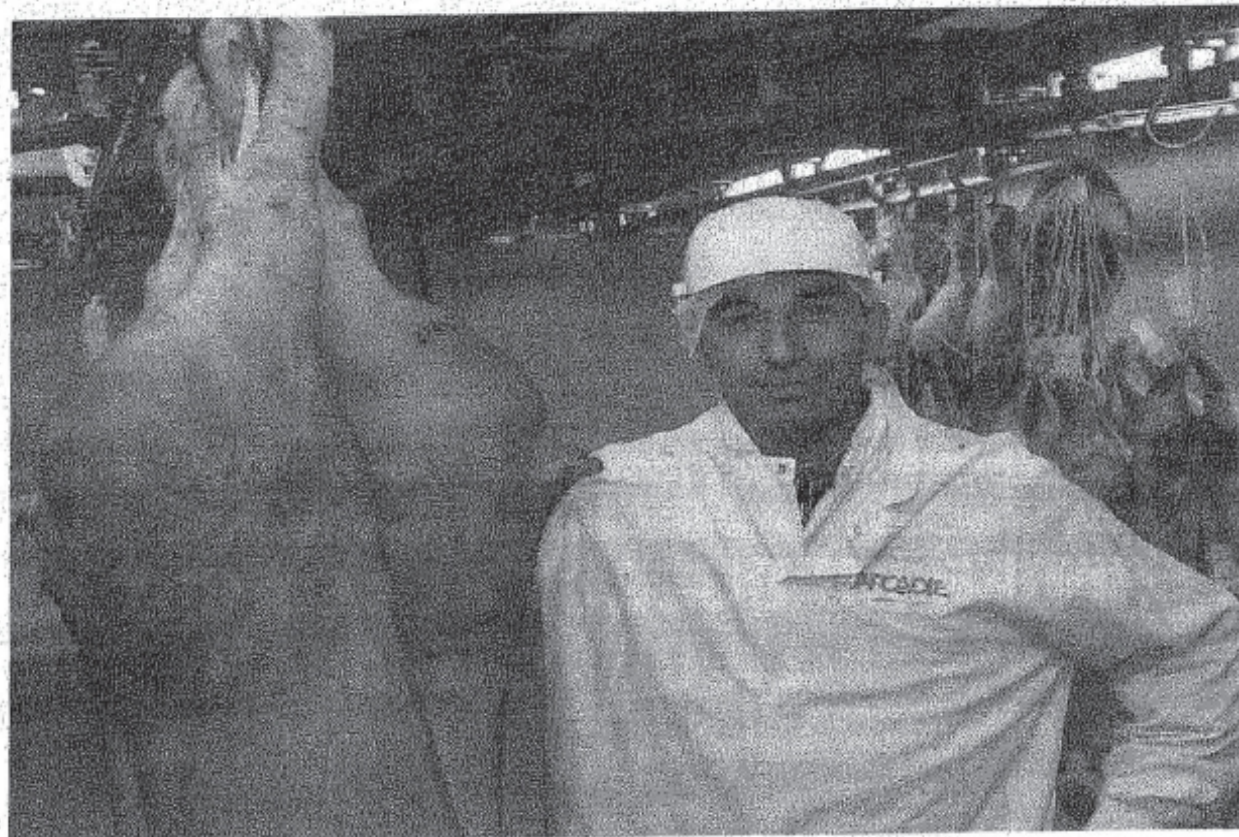
Sur Arcadie Cahors, on travaille tout ce qui est produit élaboré, saucisserie. Les carcasses sont traitées à Viandes de Corrèze.

Pour quels tonnages ?

En porc au grain, on fait une vingtaine de carcasses par semaine et 500 kg de produits élaborés. Notre site Arcadie Thiviers en Dordogne réalise 500 à 600 carcasses.

Quels sont vos clients ?

Les boucheries traditionnelles ainsi que les grandes et moyennes surfaces. Nos clients se situent sur le Lot, le Tarn-et-Garonne et la région toulousaine. Il y a aussi les collectivités qui souhaitent avoir du label rouge.



Ludovic Bergougnoux, responsable commercial à Arcadie Cahors et sur Viandes de Corrèze.

Un produit label rouge est un atout commercialement ?

Bien évidemment, c'est un gage de qualité et de sécurité par rapport à l'IGP (Indication géographique protégée). Les clients sont sûrs d'avoir un produit de la région certifié. Il y a donc un rapport de confiance qui s'établit.

Combien de salariés sur Arcadie Cahors ?

Une dizaine de salariés travaillent sur le site.

Allez-vous commercialiser de nouveaux produits ?

Sur le site de Cahors, nous développons une nouvelle barquette de saucisse label rouge porc au grain traitée sans atmosphère modifiée pour préserver toutes les qualités de la viande.

Ces barquettes sont-elles déjà en vente ?

Pour l'instant, elles sont commercialisées pour des quantités comprises entre 1 kg et 1,5 kg. Mais

nous prévoyons de sortir des conditionnements plus petits, des barquettes de 300 gr ou 500 gr, plus facilement utilisables par le consommateur.

Participez-vous à des salons pour faire apprécier cette saucisse label rouge ?

Nous serons présents au Sisqa, le Salon de la qualité alimentaire du 11 au 14 décembre à Toulouse.

Propos recueillis par J.-M. F.

pôle ovin de Gramat

7 000 T DE VIANDE PAR AN

La région de Gramat, dans un rayon de 80 kilomètres, est le pays de l'agneau fermier du Quercy. Un produit d'excellence, labellisé, dont les qualités gustatives sont reconnues dans toute la France et qui est servi sur la table des restaurants étoilés. C'est une filière qui œuvre pour préserver et promouvoir cette viande. Entre les producteurs, les éleveurs et les distributeurs, le Pôle ovin de Gramat représente un maillon précieux de cette chaîne. Sur la région concernée par les abattages gramatois, ce sont 450 exploitations qui sont productrices pour un élevage total de 250 000 brebis.

« Nous traitons sur le site, 7 000 tonnes de viande ovine par an dont 5 000 tonnes d'agneau du Quercy », indique Philippe Destrel le responsable du Pôle ovin. La structure représente 100 emplois directs. C'est donc toute une économie qui est générée par cette activité.

En poursuivant le travail de qualité des éleveurs, le Pôle ovin traite la viande selon un cahier des charges très strict : « Cela porte sur la traçabilité, les contrôles sanitaires, le savoir-faire », note le directeur du site. Sur place, 30 % des carcasses alimentent les boucheries traditionnelles et 70 % les grandes enseignes

de distribution. Le Pôle ovin fait aussi de la découpe.

« Les producteurs, insiste Philippe Destrel, ont eu l'intelligence d'organiser une filière, c'est la garantie de préserver la qualité. » Le responsable du pôle gramatois met en exergue « une production unique », celle de l'agneau fermier du Quercy. Un investissement total des éleveurs qui devrait se traduire par le maintien d'une rémunération juste. Environ 1 000 agneaux du Quercy sont expédiés chaque semaine du pôle de Gramat, c'est la plus importante production française départementale sous label.

J.-M. F.

FILIERE VIANDE : LES CHIFFRES EN MIDI-PYRÉNÉES

L'élevage : 12 900 élevages bovins (donnée 2013) dont 10 400 élevages allaitants (pour la production de viande bovine) et 2 500 élevages laitiers. 577 250 vaches dont 77 % vaches allaitantes (destinées à la production de viande bovine). Principales races : 28 % Limousine, 24 % Blonde d'Aquitaine, 10 % Aubrac. Des indicateurs à la baisse : - 8 % de vaches et - 15 % de ventes d'animaux depuis six ans. Et une importante diminution du cheptel laitier.

4 838 élevages ovins (donnée 2012) dont 2 771 ovins allaitants (- 3 % depuis 2011) et 1 854 ovins lait. Midi-Pyrénées est la 1^{re} région ovine française : 13 385 985 brebis dont 609 301 brebis viande et 765 142 brebis lait.

Abattage. 20 abattoirs et plus de 70 ateliers de découpe et de transformation agréés.

Distribution. Environ 625 grandes et moyennes surfaces qui représentent 60 % du marché de la viande en France et pratiquement 600 boucheries artisanales, soit 15 % du marché national.



Philippe Destrel avec Jean-Claude Goudoubert, président de l'agneau fermier du Quercy. / Photo DDM, Lucien Veyssié