

PLAN DE REVITALISATION DU PAYS COUSERANS : travail sur la filière viande bovine de qualité



En Ariège, seuls 10 % des animaux des élevages bovins viande sont aujourd'hui engraisés, finis puis vendus localement. En effet, la quasi-totalité de la production de élevages « bovin viande » de l'Ariège est exportée vers l'Italie ou l'Espagne pour engraissement et il est actuellement très difficile de valoriser cette production d'animaux maigres.

La problématique est en grande partie identique en bio puisque, selon une étude du Civam Bio 09 en 2008, 52 % de la production bovin viande bio d'Ariège n'est pas valorisée en agriculture biologique (soit plus de 40 000 kg/carcasse) ; une grande partie part dans les filières conventionnelles de brouards vers l'Italie.

De ce constat croisé, le CIVAM BIO 09 et l'AADEB (Association ariégeoise des Eleveurs Bovins) ont décidé de travailler ensemble sur la valorisation et la promotion de la viande bovine de qualité, issue de l'agriculture conventionnelle ou biologique. La demande des consommateurs se portant de plus en plus sur des produits de qualité, issus de

la production locale, il existe un réel intérêt à réfléchir à une meilleure valorisation et une diversification de la production « bovin viande » ariégeoise.

Le projet s'articule autour de 3 étapes complémentaires :

- Un état des lieux de la filière : où en est l'élevage ariégeois ? Quelles sont les évolutions possibles ? Quels sont les attentes des distributeurs ? des consommateurs ? ...
- L'acquisition de données technico-économiques sur des démarches de valorisation réussies.
- La détermination de schéma de valorisation adaptées à l'élevage ariégeois, puis la formation de tous les acteurs de la filière « bovin viande » aux circuits de proximité, dans une perspective de développement durable.

Ce travail sera mené dans le but de soutenir l'activité des éleveurs bovins, de répondre à la demande des consommateurs mais aussi de participer au maintien et au développement économique du territoire, en lien avec la production bovine ; c'est pourquoi il a trouvé toute sa place dans le volet agricole du Plan de revitalisation du Pays Couserans.

Les 2 techniciennes Civam Bio 09 / AADEB ont débuté leurs rencontres avec les éleveurs du Couserans et les distributeurs (les bouchers de l'Ariège, les bouchers de Toulouse travaillant déjà des viandes bio, les magasins BIO, les grossistes et les grandes surfaces).

Un premier rendu de l'état des lieux est prévu pour la fin septembre.

C'EST BIO L'ESTIVE (?)

Conscients que les idées avancent plus vite quand on est plusieurs, on aimerait partager nos réflexions sur ce qu'implique le fait de transhumier quand on est en bio. Les mauvais cotés (mutualisation des parasites, difficulté de suivre les soins aux animaux réalisés en estive...), mais aussi les bons (repos de l'exploitation, vide sanitaire, ...). Plus largement, sur ce que pourrait/devrait être une estive en bio et/ou accueillant des animaux en bio, ce qu'on pourrait exiger ou du moins négocier avec nos présidents de GP/bergers respectifs.

Par ailleurs, une autre idée qui nous trotte dans la tête est la valorisation qu'on pourrait tirer de cette spécificité ...

Chacun faisant cheminer la réflexion de son côté, il y aurait matière à échanger ! Pi faut avouer qu'on est un peu malheureux qu'il n'y ait pas encore de technicien au Civam bio avec une spécificité estive... :-) !!

Si l'idée d'échange sur ces sujets vous intéresse, contactez Francis et Mathias Chevillon - Esbintz - 09140 Seix
Tél. : 05 61 66 86 83 - matchevillon@hotmail.com



POINT RÉGLEMENTAIRE EN VENTE DIRECTE

« Lors des rencontres avec des éleveurs d'Ariège qui pratiquent la vente directe, il ressort qu'il y a parfois des soucis d'étiquetage ou de DLC mal choisie. »

Vous, qui commercialisez de la viande en direct, vous êtes responsables de la viande que vous livrez.

En effet, en récupérant vos cartons de viande dans les ateliers de découpe et en les distribuant à vos clients vous êtes garants de la qualité de votre viande mais également de 3 points qualité essentiels.

C'est pour cela qu'il est nécessaire voire obligatoire d'avoir vérifié 3 points qualité essentiels :

- Les étiquettes des poches sous vide qui garantissent la traçabilité : le nom de l'éleveur doit être indiqué sur l'étiquette.
- La DLC (Date Limite de Consommation) :
 - vérifier si le choix de la DLC indiqué par les salles de découpe est logique;
 - ne pas hésiter à réduire la DLC volontairement pour les produits de découpe avec os (exemple : les côtelettes d'agneaux).
- La température à cœur de la viande.

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES		
Nature des denrées	Températures de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes séparées mécaniquement (ex : steak hachés)	+ 2 °C	+ 2 °C
Viandes d'animaux de boucherie	+ 7 °C	+ 7 °C pour les carcasses
		+ 4 °C pour les morceaux de découpe (il est donc conseillé de transporter à maxi + 4 °C)

Ces critères qualité sont à vérifier de plus en plus car, vous n'êtes pas sans savoir que le consommateur devient de plus en plus méticuleux et exigeant. Ces vérifications peuvent paraître fastidieuses mais seront de plus en plus nécessaires.

Depuis le 6 novembre 1999, il est nécessaire d'utiliser pour tout transport de viandes au minimum un véhicule réfrigéré. Cependant, 3 dérogations existent. (voir tableau ci-après) :

LES TYPES DE TRANSPORT	LES MATÉRIELS UTILISÉS
Cas normal, tout transport	Réfrigérant ou Frigorifique
Types de dérogations : • Conditions climatiques rendant une production de froid inutile sur toute la durée du parcours. • Transport inférieur à 80 km : – pour l'approvisionnement sans rupture de charge (1 seul point de départ, 1 seul point d'arrivée); – pour la livraison avec ou sans rupture de charge (plusieurs arrêts possibles), dispenses d'agrément ou vente directe.	Obligation de résultats, choix des moyens sous la responsabilité du professionnel À conditions de respecter : – la température réglementaire des produits, – les conditions d'hygiène. Rappels des moyens de transport proposés : • Pour un voyage de moins 1/2 heure et une température extérieure moyenne inférieure à 20 °C : – pas d'équipement particulier, tout moyen de transport propre utilisable. • Pour un voyage de plus d'1/2 heure et/ou une température extérieure moyenne supérieure à 20 °C : – 1 seul point de livraison : véhicule ou container isotherme ou isolé, – Plusieurs points de livraison : véhicule ou container isotherme ou isolé et ajout de plaques réfrigérantes.

Rappels de quelques définitions :

- Isolé :** caisse ou sac sans isolation thermique « homologuée » (glacière, poches en plastique, matériel déclassé, ...)
- Isotherme :** caisse ou matériel construit avec des parois isolantes y compris les portes, le plancher et la toiture qui permet de limiter les échanges de chaleur.
- Réfrigérant :** caisse ou matériel isotherme contenant une source de froid (poche de glace, plaque eutectique, neige carbonique.) qui permet le maintien de la température intérieure.
- Frigorifique :** caisse ou matériaux isotherme contenant une source de froid mécanique (groupe mécanique de compression, machine à absorption...) qui permet l'abaissement et le maintien de la température intérieure.

Si vous avez d'autres préoccupations concernant la gestion ou la réglementation lors de la vente directe, faites nous en part pour voir si des solutions collectives sont envisageables.

FORMATIONS

Durant l'hiver, Corinne Amblard va organiser des formations pour les éleveurs bovins et ovins en partenariat avec les abattoirs de Pamiers et Saint-Girons.

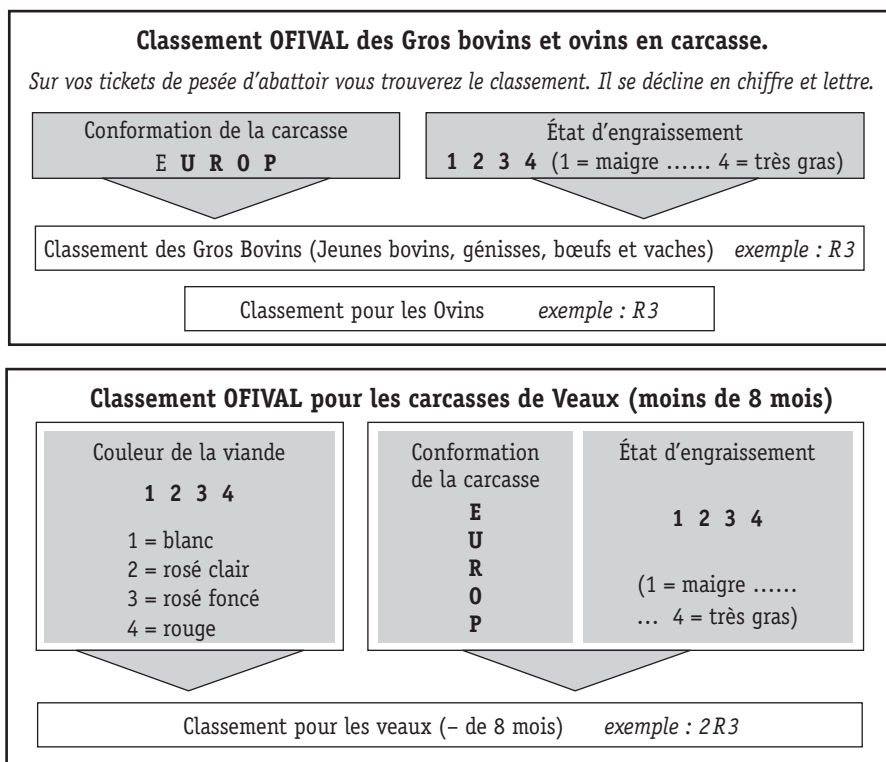
But : savoir mieux juger les animaux sur pied pour mieux appréhender la conformation, l'engraissement de ces carcasses.

2 à 4 journées seront organisées.

Programme prévisionnel :

- Les matins : jugement des animaux vivants en bouverie de l'abattoir
- Les après-midis : comparaison des jugements des animaux vivants avec les classements carcasses effectués par les classificateurs des abattoirs.

Pour en savoir plus, reportez vous à la page « Formation » ou contactez Corinne Amblard.



ABATTOIR DE SAINT-GIRONS

Suite à une exigence de la préfecture, la communauté de commune de Saint-Girons doit modifier le fonctionnement juridique, financier et économique de l'abattoir de Saint-Girons avant fin 2010.

La communauté de Commune de Saint-Girons a donc demandé une étude en début d'année 2010 à la CACG (Compagnie d'Aménagement des Coteaux de Gascogne) et à l'ADIV (Association de développement des Industries Viande) sur le repositionnement et le fonctionnement de l'abattoir.

Les résultats de l'étude ont été rendus en avril 2010. L'exploitation de l'abattoir n'est pas assez importante. L'abattoir a été construit pour un abattage d'environ 2000 tonnes mais aujourd'hui il est en dessous de 1000 tonnes. Découle de ce faible tonnage, la situation financière et économique de l'abattoir qui doit être améliorée sous peine de fermeture prochaine.

Le bureau d'étude a présenté dans son rapport divers scénarii. Le scénario retenu est la création d'une société de gestion avec une augmentation du tonnage à 1350 tonnes et la construction d'un atelier de découpe pour environ 77 tonnes.

De ce fait, tous les éleveurs (du Couserans) y compris les éleveurs BIO auront à se positionner sur l'intérêt qu'ils ont au maintien de cet outil sur le territoire.

Après plusieurs réunions organisées par la communauté de communes de Saint-Girons regroupant la Confédération Paysanne, le CIVAM Bio, l'AADEB, les bouchers, les grossistes, les élus, il a été décidé de créer une SCIC (Société Coopérative

d'Intérêt Collectif). Cette SCIC gèrera l'abattoir qui restera propriété de la Communauté de communes de Saint-Girons.

Qu'est ce qu'une SCIC :

Une SCIC est une forme d'entreprise coopérative qui :

- Permet d'associer autour du même projet des acteurs multiples : salariés, bénévoles, usagers, collectivités publiques, entreprises, associations, particuliers... tous types de bénéficiaires et de personnes intéressées à titres divers ;
- Respecte les règles coopératives : répartition du pouvoir sur la base du principe 1 personne = 1 voix, implication de tous les associés à la vie de l'entreprise et aux décisions de gestion, maintien des résultats dans l'entreprise sous forme de réserves impartageables qui en garantissent l'autonomie et la pérennité ;
- À un statut de société commerciale Sa ou Sarl et, en tant que telle, fonctionne comme toute entreprise soumise aux impératifs de bonne gestion et d'innovation ;
- S'inscrit dans une logique de développement local et durable, est ancrée dans un territoire et favorise l'action de proximité et le maillage des acteurs d'un même bassin d'emploi.

C'est donc une des rares formes de société commerciales dans laquelle une collectivité territoriale peut être associée (à hauteur maximale de 20 %) à des partenaires privés.

À Saint-Girons, nous nous orientons vers la création d'un système de gestion par collège :

Catégorie salariés	1 collège salariés
Catégorie usagers	1 collège grossistes
	1 collège bouchers
	1 collège éleveurs
Catégorie collectivités	1 collège communauté de communes Saint-Girons
Catégorie partenaires	Consulaires (dont la Chambre d'Agriculture)
	PNR, asso.professionnels, asso. consommateurs, banques, assurances ...

Chaque collège possède un nombre de voix. Ce nombre de voix ne dépend pas du capital apporté mais du poids attribué au collège dans les statuts lors de la création de la société (par les différents associés).

Le collège qui nous intéresse est bien sûr le collège éleveurs, car c'est maintenant qu'il faut montrer notre soutien à cet abattoir. L'avenir de l'abattoir de Saint-Girons ne concerne pas uniquement les éleveurs utilisateurs mais tous les paysans qui souhaitent avoir le choix.

Il faut donc se mobiliser autour de l'Abattoir de Saint-Girons ! Aujourd'hui, les différents partenaires doivent s'engager financièrement et c'est pour cela que le Civam Bio 09 sensibilise ses adhérents.

Même si tous les paramètres de constitution de la société ne sont pas encore arrêtés, une chose est sûre : il faut un maximum de personnes prêtes à s'engager financièrement (même pour peu : 15, 20, 100 € ...), pour avoir un poids important et donc un nombre de voix conséquent pour les prises de décision concernant la future gestion de la structure. Le montant de 1 part sociale est fixé à 15,24 €.

Chacun peut donner le montant qu'il désire, en fonction de sa volonté ou pas de soutenir l'abattoir de Saint-Girons (et tout ce que le maintien de cet outil représente pour un territoire comme le Couserans). Il nous faut surtout un engagement, afin que dans les prochaines réunions de constitution de la société, le Civam Bio 09 et les agriculteurs qu'il représente montrent leur détermination à sauver cet abattoir !

Les délais sont courts car les statuts de la société de Gestion de l'abattoir doivent être déposés courant septembre 2010 afin que la nouvelle société de gestion puisse être officiellement constituée au 1^{er} janvier 2011.

Si vous souhaitez en savoir plus, contactez Corinne Amblard.

Coupon de soutien à la SCIC de l'abattoir de Saint-Girons

à renvoyer à Civam Bio 09 – Cottes – 09240 La Bastide de Sérou ou par mail à viandes@bioariege.fr

Nom : Prénom :

Adresse : Tél :

Mail :

S'engage à apporter son soutien financier à la SCIC de l'abattoir de Saint-Girons pour un montant d'environ : €

COMMERCIALISATION

S'organiser pour approvisionner LA CANTINE de PAMIERS en produits BIOS ?

La ville de Pamiers a ouvert un appel d'offre pour la fourniture des denrées alimentaires de la cantine Las Parets pour la période 2010-2013.

Cet appel concerne tous les approvisionnements, conventionnels et biologiques, sur tous les types de produits alimentaires (viande, légumes, fruits, produits laitiers, épicerie, ...). Les réponses sont à formuler **pour le 10 septembre 2010**.

Le Civam Bio 09 travaille à préciser les besoins (quantité, régularité des livraisons, ...) et à accompagner une réponse par les producteurs bios locaux, sachant que certains produits sont déjà livrés en direct depuis plusieurs années..

Si vous souhaitez en savoir plus, contactez Estelle George au bureau du Civam Bio 09.