

13 Démarche de circuits courts pour valoriser une viande de porc et d'agneau locale : éleveurs et bouchers verrouillent leur partenariat

Carcassonne

Contexte local

En 1970, un partenariat est créé entre les éleveurs et les bouchers par l'initiative du Conseil Général. Ce partenariat aboutit à la création de la marque territoriale « viande du Pays Cathare ».

Descriptif de l'initiative

Jusqu'en 1970, le Conseil Général désireux de fournir une viande de porc de qualité et de faire valoir la qualité locale s'intéresse à la possibilité de mettre en place une marque territoriale. Parallèlement les éleveurs et les bouchers travaillent en partenariat pour maintenir une certaine stabilité aussi bien au niveau des approvisionnements qu'au niveau de la qualité de la viande telle que recherchée par la boucherie artisanale.

Partenariat et son évolution

Le conseil s'apercevant des synergies possibles entre éleveurs et bouchers les réunit autour d'un projet en circuit court : proposer aux consommateurs de la viande de porc et d'agneau du « Pays Cathare ». Un cahier des charges est mis en place et validé par les différents acteurs. L'un des grands principes du cahier des charges est l'origine des animaux, le lieu d'abattage.

En Octobre 2012, suite à la fermeture de l'abattoir du département référencé dans le cahier des charges, la marque « Pays Cathare » perd tout son sens et est abandonnée par le Conseil Général.

Les éleveurs inquiets contactent la Coopérative Artisanale des Métiers de la Viande de

l'Aude (CAMVA) pour savoir si ensemble une solution pourrait être envisagée. Etant donné que le partenariat éleveurs-bouchers fonctionnait bien, il aurait été dommage de s'arrêter.

La coopérative des bouchers de l'Aude propose alors de reprendre le même principe (même éleveurs) mais de faire abattre à l'abattoir dans une région proche et de créer une autre marque. D'un commun accord et sans objection du Conseil Général une nouvelle marque voit rapidement le jour « sélection CAMVA ».

Il est à noter que dans ce projet collectif né en 2012, il n'y a pas de partenaires sociaux, ni de partenaires financiers, seulement une volonté et un engagement d'Hommes professionnels.

Bénéficiaires

Éleveurs et Bouchers y trouvent leur compte. Les animaux sont achetés au juste prix et leur travail est valorisé par le boucher (cf rubrique communication). L'approvisionnement et la qualité sont garantis aux artisans bouchers.

Difficultés relevées

Nous travaillons dans un même état d'esprit. De ce fait, nous ne rencontrons pas de difficultés particulières. Nous nous croisons régulièrement de façon informelle et abordons les problèmes s'il y en a !

Pour en savoir plus...

Coobof, chargée de mission: Kévine Lefang

CAMVA (Coopérative Artisanale des Métiers de la Viande de l'Aude)

13

Liens sociaux, relations humaines

Bonne relation entre les partenaires

Réunions régulières avec les présidents des coopératives

Tout repose sur les Hommes

Entente parfaite et confiance sont au rendez-vous

C'est solide et il y a des intérêts d'un côté comme de l'autre

Équité dans les échanges, aspects économiques

« Souvent les négociations peuvent être dures mais toujours de façon constructive ».

Organisation, gouvernance, modalités de fonctionnement

Ce principe repose sur une organisation simple et un mode de fonctionnement adapté aux besoins des partenaires. Les coopératives cherchent les marchés, négocient les prix, assurent la distribution. C'est du travail en moins aussi bien pour l'éleveur que pour le boucher.

Dans ce partenariat autour de la viande « Sélection CAMVA », les commandes et les livraisons doivent impérativement transiter par les Coopératives existantes dans le département (Coopérative d'éleveurs et Coopérative de bouchers) ce qui permet d'avoir un schéma directionnel.

Logistique

La Coopérative des artisans bouchers est un boucher-abatteur. Deux cas de figure sont possibles : elle sélectionne les animaux dans les fermes coopératives partenaires et les amène à l'abattoir ou les éleveurs peuvent emmener les animaux à l'abattage et la coopérative récupère les carcasses à l'abattoir.

La coopérative des artisans offre également des prestations de service aux bouchers : découpe, transformation, livraison.

Communication

En Février 2013, un parcours de visites des fermes partenaires est organisé pour les bouchers, visite suivi d'un repas. A l'issue de cette journée, des liens se nouent et une idée jaillit : créer une plaquette « éleveurs » pour communiquer sur l'origine des viandes. Un groupe de travail se met en route et la plaquette ci-contre voit le jour.

Pour communiquer sur l'approvisionnement en circuit court en viande de Porc : nom, adresse et photo de l'éleveur, éléments de traçabilité en lien avec le morceau de viande acheté par le consommateur et situation géographique de l'éleveur. Cette plaquette est mise en évidence dans toutes les boucheries adhérentes à la CAMVA. Ce système est une bonne façon de valoriser le travail de l'éleveur puisque nous avons pris conscience des difficultés et contraintes de son métier.

Valeurs partagées

Les valeurs sont tout à fait partagées.

Quels conseils donneriez-vous à quelqu'un qui hésite à se lancer ?

Je dirais :

- Beaucoup d'écoute
 - Bien connaître les contraintes des partenaires pour mieux se comprendre
 - Instaurer un dialogue franc et honnête
 - Beaucoup de considération pour le métier de l'autre
 - Cahier des charges adapté à ce qu'on veut faire, se donner les moyens de le respecter
 - ~~et suivre une fois que c'est lancé !~~
- Pour finir sachez que « on ne sa mari jamais seul ! ».