

Maintenir la dynamique de cette production de qualité

L'Association «Le Veau sous la mère» tenait son assemblée générale le 8 octobre à Sènièrgues. Cette association, co-présidée par Jean-Pierre Soularue et Pascal Hermand, regroupe toutes les organisations de producteurs⁽¹⁾ et les abatteurs du Sud-Ouest⁽²⁾ impliqués dans cette filière de haute qualité. Elle veut maintenir une dynamique autour de cette viande emblématique de notre région et cherche à installer de nouveaux éleveurs pour assurer le renouvellement de la production.

La réputation du veau sous la mère est aujourd'hui bien assurée sur toute la France. Cette production spécifique de notre Sud-Ouest a démontré son haut niveau de qualité et a fidélisé une clientèle de connaisseurs. Le marché est porteur mais la production peine à suivre car les éleveurs vieillissants partent à la retraite et les jeunes hésitent à se lancer. Pourtant, les techniques de production ont énormément évolué dans le sens de l'allègement de l'astreinte et de la rationalisation du travail. 4 500 éleveurs (en comptant ceux qui ne sont pas en démarche Label Rouge) sont aujourd'hui en activité sur l'ensemble du bassin de production, un chiffre qui diminue malheureusement d'année en année.

2013 confirme cette érosion, conséquence également de l'embellie du marché du brotard et aussi d'une certaine désaffection pour la démarche label rouge jugée parfois trop contraignante. La filière se retrouve donc dans une situation paradoxale où le marché est demandeur, les prix intéressants mais la production déficitaire !

PROSPECTION

Pour conquérir de nouveaux éleveurs et freiner cette érosion, l'association multiplie les initiatives auprès des différents publics : journées promotionnelles dans les lycées agricoles, recrutement de nouveaux éleveurs par l'opération parrainage, prospection des éleveurs laitiers en reconversion, journées de formation technique, séminaire « production », communication avec la revue « veau sous la mère, les newsletters, le site internet...

Autant d'animations destinées à susciter des vocations tout en remobilisant les éleveurs en activité, notamment sur la modernisation de leurs systèmes de production et la maîtrise de la qualité du produit. L'association coordonne toutes ces initiatives en partenariat technique avec les institutions (Chambres d'Agriculture, coopératives d'insémination, abatteurs...) et en lien avec ses organisations de producteurs adhérentes.



L'association a tenu son assemblée générale le 8 octobre à Sènièrgues.

Prix intéressants

Comme en 2012, les cours des veaux labellisés de bonne qualité se sont bien tenus dans l'ensemble en 2013 ainsi que sur les premiers mois de 2014. Par contre, les veaux de qualité très moyenne en couleur et/ou état de gras sont toujours aussi difficiles à valoriser correctement par les abatteurs dans les boucheries traditionnelles, a fortiori si ces veaux sont produits en période estivale.

Au niveau de la consommation, après un très bon printemps 2013, l'arrivée des chaleurs estivales en juillet a fait plonger littéralement celle-ci. Au point qu'à la fin juillet-début août, les chambres froides de plusieurs abatteurs étaient engorgées de carcasses en attente de bouchers preneurs. Les cours ont évidemment chuté en conséquence après s'être bien maintenus jusqu'à la mi-juillet.

Il s'avère également que les apports de veaux de l'été en 2013 ont été plus importants que d'habitude alors qu'ils avaient été significativement plus faibles au printemps. Pour expliquer cela, il semblerait que beaucoup d'éleveurs ont encore connu en 2013 de sérieux problèmes de fertilité et donc de décalage des vêlages, après avoir subi ces dernières années les dommages cumulés des épisodes de FCO et de maladie de Schmalenberg. La consé-

quence en a été la dégradation continue du taux de désaisonnement depuis quatre ou cinq ans, une évolution préjudiciable à la régularité des marchés.

Au niveau des cotations, le rapport veau sous la mère/brotard est resté favorable au brotard en 2013 et début 2014, favorisant le basculement partiel ou total d'un certain nombre d'éleveurs sur cette production.

Enfin, l'association note avec satisfaction la progression du nombre de points de vente (boucheries traditionnelles et rayons GMS) qui atteint 1065 points sous contrat label rouge. Depuis deux ans, une centaine de nouveaux bouchers ont adhéré, preuve de l'intérêt des distributeurs pour cette viande réputée de haute qualité.

Aujourd'hui, les deux facteurs limitants à la mise sous contrat restent le désaisonnement de la production et la qualité des veaux produits, notamment en période de demande maximale du marché, de novembre à avril. L'association travaille donc activement sur ces deux points avec son programme d'appui technique à l'amélioration de la qualité des veaux.

Pour le Gers :

(1) ADEL 32, Vivadour

(2) Sodéco, Arcadie

(Article rédigé par la Défense Paysanne du Lot)