

# En quête de ce qui fait vendre

**INITIATIVES**//// Que ce soient des labels historiques ou des idées neuves, mêmes locales, certaines actions permettent de trouver d'autres formes de valorisation.

**L**e congrès de la Fédération nationale bovine se tenait à Rodez, dans l'Aveyron. Sur la carte de France, ce département de Midi-Pyrénées est tout petit (moins de 280 000 habitants). D'un point de vue agricole, il a une identité forte. Plusieurs responsables agricoles en sont issus: Raymond Lacombe, aujourd'hui son fils Damien, président de Sodiaal, Dominique Barrau, secrétaire général de la FNSEA.

## Label et IGP, "un plus"

Des produits régionaux profitent aussi d'une image bien identifiée: le veau Label rouge du Ségala, l'IGP Bœuf fermier d'Aubrac et l'IGP Fleur d'Aubrac. S'ils représentent une part minimale des 35 000 tonnes de viande bovine produites chaque année en Aveyron, ces animaux sous signes de qualité ont leur importance dans l'économie locale. "Ça ne fait pas tout mais c'est un plus", commente le président de JA 12. [lire aussi ci-dessous] "Notre préoccupation première, c'est le renouvellement des éleveurs, poursuit Sébastien Granier, éleveur à une trentaine de kilomètres de Rodez. Il va falloir qu'on trouve des solutions, parce qu'il n'y a pas beaucoup de filières de qualité, et que dans les cinq ans à venir, les départs en retraite vont être nombreux."

L'Aveyron voit 130 installations aidées par an environ, "une bonne moitié avec de la viande bovine, même si ce n'est pas forcément l'atelier principal". Deux zones se distinguent, dans le département: le sud, au relief et au climat plus cléments, avec des ex-

ploitations plus grandes, où surtout, "le veau label permet une meilleure valorisation". Au nord, de petites montagnes montent jusqu'à 800 mètres d'altitude. Là, "c'est malheureux à dire, confie Sébastien Granier, mais sans l'ICHN (1), il est impossible de maintenir des exploitations". Comme pour la Pac, le ministère n'a toujours pas donné de précisions sur cette indemnité.

C'est aussi une région où les contraintes climatiques (neige, etc.) font grimper les coûts de construction. Or là-bas comme ici, "les capitaux, et la problématique du temps de travail, sont les premiers freins à l'installation". Une chose est sûre, pour le jeune éleveur: "On ne pourra jamais être aussi compétitif que les régions de plaine, pour affronter un prix aujourd'hui national, voire mondial."

## Ici, les initiatives se multiplient

En Aveyron comme ici, on trouve le Blason prestige. Plus largement, la race Limousine semble tirer son épingle du jeu, sur des marchés globalement en baisse. "Elle est à 4,70 €/kg", indique un éleveur. C'est peut-être ce

qui attire de jeunes porteurs de projet. Car il y en a, en Mayenne, par exemple [lire p. 10]. En Mayenne toujours, les éleveurs de Charolaise veulent mieux valoriser l'image de leur race, avant de pouvoir valoriser leurs marges... "On nous parle toujours de technique, de coûts de production, mais un moment, il faut aussi dire que cette race, souvent classée 'de qualité moyenne' en termes de qualité, reste une très bonne race. Beaucoup de choses dépendent de la conduite d'élevage." La Rouge des prés pourrait, elle, profiter de l'image de l'AOC Maine Anjou. Pas si évident, aux yeux du grand public: dans sa "maison" en Maine-et-Loire, "beaucoup de gens passent sans savoir ce qui s'y passe". Le Domaine des Rues loue souvent ses salles pour des séminaires etc. "On va créer un espace pour leur expliquer notre travail et la façon d'apprécier la qualité de notre viande", indique le directeur, Albéric Valais. Le Salon de l'Agriculture devrait être une vitrine grand format pour le faire savoir au plus grand nombre.

Frédéric Gérard

(1) Indemnité compensatoire pour handicap naturel.



En marge des plus gros volumes, l'image des labels de qualité est "un plus".

(Aubrac Anjou)