

Mayenne Portes ouvertes viande bovine

Dans le cadre d'Innov'Action, vendredi 2 juin de 9h 30 à 17h, chez Damien Clémenceau, Ciscoignard à Azé. Table ronde "Réussir son projet en viande bovine", présentation de l'exploitation, visite des ateliers (la génétique Rouges des Prés, finir ses bovins, valoriser ses fourrages, organisation du travail), exposants. Contact Romain Guibert, Chambre d'agriculture, 02 43 67 37 37.



Réussir son projet en viande bovine, c'est possible

JOURNÉE TECHNIQUE /// Le 2 juin, la porte ouverte annuelle de la chambre d'Agriculture et Clasel explorera les clés pouvant aider l'activité d'éleveur de bovins allaitants. La rencontre se déroulera à Azé, chez Damien Clémenceau, éleveur de Rouges des prés.

Cela n'étonne plus personne : produire de la viande bovine aujourd'hui est difficile économiquement. Les élevages réalisent vingt vêlages de plus qu'il y a quinze ans, mais leur revenu n'a pas augmenté. "En 1980, le prix au kilo des bêtes vendues par mon père était quasiment le même qu'aujourd'hui. En revanche, les tarifs des concessionnaires sont passés d'environ 50 FF/heure à 50 euros" témoigne Damien Clémenceau.

Pourtant, malgré les difficultés, il est possible de s'en sortir. Les leviers du métier d'éleveur sont multiples, et cette journée d'échanges veut aborder des pistes pour aider chacun dans sa conduite. Jean-Paul Forveille, directeur des marchés agricoles au Crédit Mutuel, expliquera comment il étudie les dossiers d'installation en viande bovine. Alain Denieulle, président d'Interbev Pays-de-la-Loire, présentera le nouveau dispositif d'aide FRII (Fonds régional interprofessionnel à l'installation). Il s'agit d'un prêt d'honneur de 50 000 euros, permettant de faciliter les emprunts nécessaires pour s'installer. Vincent Morin, éleveur de Rouges des prés, témoignera de son expérience, après plus de dix années de métier. "On dit souvent qu'on a le nez dans le guidon les dix premières années. Mais après ?" présente Romain Guibert, le conseiller de la Chambre qui animera les débats.

Autonomie maximale

Les éleveurs de toutes races sont attendus, mais la Rouge des prés sera à l'honneur cette année. Damien Clémenceau, par ailleurs, président du



Depuis cinq années, la chambre d'agriculture et Clasel organisent cette journée conjointe. Ici, à Azé, Romain Guibert (chambre) et Damien Clémenceau, ainsi que ses confrères Jean-François Houdoin, et Jean-Pierre Macé (président de la commission Viande de Clasel).

syndicat Rouge des prés mayennais, présentera son système. Avec 67 vêlages, pour 70 ha d'herbe, il répond aux conditions de l'AOP Maine-Anjou. "C'est incontournable pour réussir à dégager de la marge" explique-t-il. Mais si l'AOP a été créée comme débouché pour améliorer la plus-value, c'est aujourd'hui sur la maîtrise des charges qu'elle apporte aux éleveurs. "On est le plus autonome possible, l'AOP nous a appris ça" commente Jean-François Houdoin, membre du syndicat Rouge des prés et de la commission Viande de Clasel. Damien Clémenceau est autonome à 100 % en fourrages, à 95 % en protéines.

La génétique Rouge des prés sera

présentée l'après-midi, dans le cadre d'ateliers. Deux thèmes techniques seront abordés : "Finir ses bovins, valoriser ses fourrages" (par Julie Barthès de Clasel), et "Organisation du travail : les clés face à l'agrandissement".

Au milieu se déroulera le repas, quatrième volet de la journée, et non négligeable car propice aux échanges. "La convivialité, c'est important" insiste Romain Guibert.

Rémi Hagel

A NOTER ► Inscription obligatoire pour le repas. Entrée/pièce de bœuf de l'exploitation/dessert pour 16 €. 02 43 67 37 37.

1 Avenir Agri.
26/05/17