

Agriculture | "Made in viande" rétablit le dialogue entre consommateurs et professionnels



La 5e édition des Rencontres "Made in viande" démarre ce mercredi 22 mai. L'opération propose d'ouvrir les portes de la filière Elevage et Viande au grand public, et ce durant 8 jours. Si l'opération est menée au niveau national, en Nouvelle-Aquitaine de nombreux professionnels ont accepté de jouer le jeu et accueillent le public dans leurs établissements. Ainsi de l'élevage à la boucherie-charcuterie, en passant par le marché aux bestiaux et l'entreprise d'abattage et de transformation des viandes, ils sont 120 en Nouvelle-Aquitaine à ouvrir leurs portes jusqu'au mercredi 29 mai.

« Aimez la viande, mangez-en mieux ! » . Le slogan a été lancé en février 2019 par les professionnels de la filière viande conscients que les consommateurs, toujours plus soucieux de connaître les modes de production, ont des attentes qui évoluent en matière d'alimentation. C'est bien dans cette idée de répondre à ce besoin de transparence mais aussi de démontrer la qualité des pratiques, que s'inscrit l'opération « Made in viande 2019 ». Y participent tous les maillons de la filière sur l'ensemble du territoire national. Et la Nouvelle-Aquitaine ne manque pas à l'appel pour mettre à nu ses pratiques et savoir-faire, de l'étable à l'assiette.

Le programme proposé par les acteurs est vaste : visites guidées, ateliers, démonstrations, dégustations, sorties pédagogiques, immersions... De quoi tout apprendre sur de nombreux sujets, comme l'origine des produits, les pratiques durables, la bienveillance animale, les conditions d'hygiène ou encore la sécurité alimentaire. Bref, les visiteurs auront toutes les réponses à leur question assure le site internet de l'opération où sont listés tous les établissements et structures participantes.

« Mettre en valeur notre métier de boucher »

Parmi ces établissements, la boucherie Sarthou, à Lons dans les Pyrénées-Atlantiques. Créée il y a plus de 40 ans par le père de famille Gérard, c'est aujourd'hui une entreprise familiale où travaillent à ses côtés ses deux filles. Pour la boucherie charcuterie, à la clientèle constituée d'habitues et de familles, la question de la défense du métier ne se pose pas tous les jours. « Nos clients nous connaissent et savent que l'on fait de la qualité. Ils ont confiance en nous, décrit Sophie Sarthou. Mais lorsque notre métier de boucher est attaqué, ou que les médias relaient certaines affaires scandaleuses, nos clients nous en parlent. Mais tout comme nous affichons la provenance de nos produits, en parler avec eux, c'est une occasion de plus, si nécessaire, de les rassurer. » Une

carte de la transparence et de la proximité que la boucherie Sarthou ne se prive pas de jouer. « Dés qu'on peut participer à des opérations comme celles-ci ont le fait ! ».

Du 22 au 29 mai la boucherie accueille donc les clients, habitués ou curieux « pour mettre en valeur notre métier de boucher ». Au programme des recettes, des dégustations de viandes marinées ou de quelques spécialités de la boutique, qui fait aussi traiteur et volailler, comme l'axoa par exemple. A destination des enfants, les consommateurs de demain, la boucherie distribue également de petits livrets ludiques émis par Interbev, l'interprofession de la viande, à l'origine de cette opération séduction nationale. « Cette année nous nous y sommes pris un peu trop tard pour pouvoir organiser des visites de notre laboratoire par des scolaires, regrette Sophie Sarthou, mais il y a beaucoup de nounous dans le coin, et le bouche à oreille a fonctionné... Cette première matinée est donc assez animée! » se satisfait-elle.

Enjeu de dialogue et d'économie

Au-delà de l'échange sympathique que crée cette opération dans les élevages, boucheries artisanales ou autre rayon de supermarché, l'enjeu de dialogue et de bonne connaissance mutuelle entre les attentes des consommateurs et les pratiques des professionnels est d'autant plus important que la filière est véritablement ancrée dans le tissu économique régional, chiffres à l'appui. La Nouvelle-Aquitaine compte 22% du cheptel bovin français, et se place au 2ème rang national pour la production de veau. En ovin, le troupeau régional représente un peu plus du quart du cheptel français, et pour les caprins, près de 36% du cheptel national... De l'élevage à la distribution en passant par la mise en marché, et l'abattage, la filière régionale des herbivores porte 64 900 emplois. Mais il y a aussi la filière porc avec 3 400 élevages, 1,5 millions de porcs produits, 60 000 tonnes de charcuteries dont 2/3 des porcs reconnus sous l'IGP Jambon de Bayonne. Enfin, au rayon de la transformation et de la mise en marché, elles sont 350 entreprises de transformation, conservation et préparation à base de viande, 1 600 boucheries artisanales et 1 224 grandes, moyennes et petites surfaces... Tout un monde à (re)découvrir à l'occasion de cette opération.

Infos et listes des établissements participant à l'opération: www.la-viande.fr/made-in-viande



Solène Méric

Crédit Photo : Google street view

Publié sur aqui.fr le 22/05/2019

[Url de cet article](#)