

# « La carte à jouer pour l'avenir, c'est celle des produits de qualité »

L'année 2007 a été globalement une assez bonne année pour la société coopérative agricole des Veaux des monts du Velay-Forez. 7 247 veaux commercialisés : c'est le meilleur résultat réalisé depuis dix-huit ans

L'association Promotion production et la société coopérative agricole des veaux des monts du Velay-Forez a tenu deux assemblées générales à L'Espace Beauvoir à Monistrol-sur-Loire. Décryptage avec Michel Joumard, directeur, et Michel Ramousse, président.

**>> Quel est le bilan de l'année 2007 pour la coopérative ?**  
C'est une année en dents de scie : un premier semestre plutôt morose avec des cours assez bas et un second, complètement différent.

**« On a connu une année en dents de scie : un premier semestre plutôt morose avec des cours assez bas et un second, complètement différent ».**

En fait en début d'année, on a eu beaucoup de veaux produits. Des grosses structures de veaux industriels ont perdu beaucoup d'argent. Certaines ont mis la clé sous la porte. Du coup, beaucoup moins de veaux ont été mis en élevage avec pour conséquence, un manque de veaux sur le deuxième semestre et une envolée des cours du veau de boucherie. Répercutée à la hausse sur l'étal du boucher. Notre produit, le veau de lait, « Vedelou » et le veau des

monts du Velay est un produit très différent du veau industriel. Mais comme il représente environ 10 % de la consommation du veau en France, quand le cours du veau industriel baisse, on baisse. Quand il monte, on monte.

**>> Quelles sont vos craintes pour les années à venir ?**  
C'est qu'il y ait une concurrence entre la production laitière et la production de veaux de boucherie. L'agriculture est victime de la mondialisation. On demande beaucoup de lait aux producteurs. Les laitières ont du mal à fournir parce que certains pays émergent, comme l'Inde notamment, sont très demandeurs. Il y a un an : on faisait payer des pénalités aux agriculteurs qui produisaient trop de veaux. Aujourd'hui on leur dit : « Il faut produire 20 % de plus que ce que vous faisiez l'an dernier ».

**>> Une concurrence entre les filières est-elle à redouter ?**  
Oui, on est un peu inquiet. On ne voudrait pas que la filière veau soit délaissée par les producteurs. Malgré les annonces alléchantes sur les cours du lait depuis juillet-août, la production se maintient. Les agriculteurs essaient de jouer sur les deux tableaux. En assurant la partie production laitière et en continuant d'élever des veaux, et de travailler sur la filière Label Rouge pour essayer de conserver les marchés.



Michel Joumard, directeur, et Michel Ramousse, président de la société coopérative agricole et de l'association Promotion production des Veaux des monts du Velay-Forez / Isabelle Devoos

**>> Que conseillez-vous à vos adhérents ?**  
De ne pas mettre tous leurs œufs dans le même panier. Ne travaillons pas en monoproduction à l'avenir. Essayons au contraire de conserver à la fois la production laitière qui est un atout et la production de veaux de boucherie avec des marchés porteurs.

**>> Une qualité qui a un coût...**  
Au kilo carcasse, pour un Label Rouge, aujourd'hui on est

75 centimes plus cher. Notre souci est d'une part que les agriculteurs soient rémunérés suffisamment pour leur travail en produisant un veau de qualité. Mais aussi, de fournir un produit garanti, un produit haut de gamme. C'est pour ça qu'on se bat. Si on est en Bretagne on peut faire de l'industriel. Ici, dans une région de montagne, la carte qu'on a à jouer pour l'avenir, c'est la carte des produits de qualité.

**>> Justement votre association a été reconnue**

ODG (Organisme de défense et de gestion) par l'INAO pour le Label Rouge « Le Vedelou ». Mais il reste assez peu connu du grand public... Nul n'est prophète en son pays ! Le nombre de points de vente en Label Rouge « Le Vedelou » progresse lentement mais sûrement. C'est vrai que sur la région du Puy, ce signe de qualité est assez peu repéré des consommateurs alors qu'il jouit d'une bonne notoriété auprès des professionnels de la viande. Les points de vente se déve-

loppent plutôt en Rhône-Alpes, PACA et sur la région clermontoise. Au Puy, on développe plutôt les points de vente « Veaux des monts du Velay ». Une appellation qui parle plus que « Le Vedelou ».

Isabelle Devoos  
idevoos@leprogres.fr

**> NOTE**  
La coopérative compte quatre cents adhérents. Des producteurs de la Loire, la Haute-Loire, le Rhône et du Puy-de-Dôme.

## Un partenaire majeur pour la sauvegarde des emplois sur le nouvel abattoir de Polignac

En octobre 2006, la société coopérative a repris la totalité des parts de la société Vigouroux, société installée



Chaque semaine, la coopérative fait abattre quatre-vingts veaux de lait auprès de la SAS Vigouroux. Des veaux destinés aux clients d'Auvergne et de Rhône-Alpes / DR

au Puy-en-Velay depuis trois générations, et dont Alain Vigouroux a été le dernier gérant.

Cette reprise a permis la construction du nouvel abattoir de Polignac (par l'engagement de tonnage) en partenariat avec la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay.

L'activité a débuté en mars 2007. Aujourd'hui, l'abattoir est en rythme de croisière, « même si les débuts ont été difficiles. Cet outil constitue un réel atout pour l'avenir de notre région de production. C'est un atout pour les agriculteurs, pour les filières qualité comme

la nôtre, pour les consommateurs qui bénéficient d'un outil moderne au niveau sanitaire et cela maintient aussi des emplois localement. Ce qui est capital pour la région du Puy ».

Chaque semaine, la coopérative fait abattre quatre-vingts veaux de lait auprès de la SAS Vigouroux. Des veaux destinés aux clients d'Auvergne et de Rhône-Alpes et dont 30 % seront commercialisés en Label Rouge « Le Vedelou », et les autres en marque « Veaux des Monts du Velay et Forez ».

I. D.



Nul n'est prophète en son pays ! Le Label Rouge « Le Vedelou » est encore peu connu dans la région du Puy-en-Velay / DR