

L'excellence rurale pour les veaux des Monts du Velay



Déjà détenteurs du label rouge « Le Vedelou », les veaux des Monts du Velay viennent d'être retenus dans le cadre des pôles d'excellence rurale.

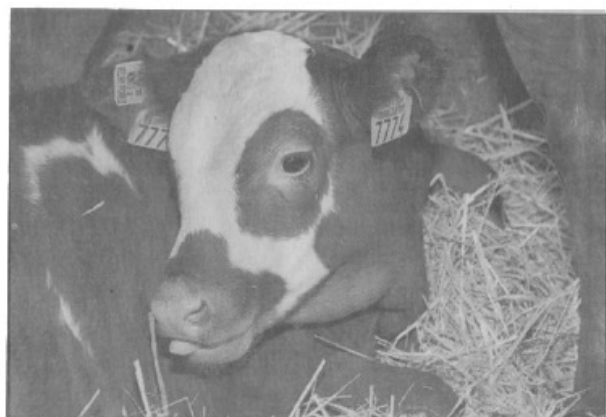
Un financement de 600 000 euros afin d'aider à l'investissement est débloqué dans la foulée.

« Une aubaine et une reconnaissance pour la filière et les agriculteurs » souligne Michel Joumard, directeur de la coopérative dont les trois cent cinquante adhérents « produisent » sept mille cinq cents veaux par an.

Une reconnaissance pour la filière veau

Depuis peu, la filière veau des Monts-du-Velay vient de recevoir un pôle d'excellence rurale. Un financement de 600 000 euros afin d'aider à l'investissement vient d'être débloqué.

« Une aubaine et une reconnaissance pour la filière et les agriculteurs » comme le souligne Michel Joumard, directeur de la coopérative et de l'association des Monts-du-Velay.



GERARD CAVAILLES

La coopérative des Monts-du-Velay compte actuellement trois cent cinquante adhérents qui produisent sept mille cinq cents veaux par an.

Privilegier la qualité

LE VEAU en Haute-Loire n'est certainement pas l'agriculture dominante. Si, dans les années 1960, le département produisait 110 000 veaux à l'année, si les marchés aux bestiaux connaissent leur apogée, la donne a bien changé. Désormais, seuls 5 000 veaux y sont produits (les 2 500 restants provenant du Puy-de-Dôme, de la Loire et du Rhône).

Aujourd'hui, la Haute-Loire est bel et bien une terre de lait. Mais avec l'arrivée des quotas laitiers, les agriculteurs qui produisaient plus, ont dû trouver une solution. Soit ils étaient pénalisés financièrement, soit ils optaient pour une agriculture diversifiée.

Certains ont fait ce choix. Plutôt que de se débarrasser de leur surplus de lait, ils ont décidé de se tourner vers la production de veaux. Une aubaine pour faire valoir la qualité des veaux du Monts-du-Velay/Forez. Ces veaux sont ainsi nourris avec le lait produit sur l'exploitation. Certains sous la mère, d'autres au biberon. « La tradition de la région ». Avec une moyenne de vingt et un veaux par exploitation, on est bien loin des grandes productions industrielles. Mais, c'est ce qui fait la force de cette filière.

« Cela permet aussi à certaines exploitations de se stabiliser, de s'en sortir et de se démarquer. Sans oublier que la filière veau est créatrice d'emplois ».

une dynamique et une activité ». Pour en bénéficier, l'agriculteur devra faire des investissements, « il pourra ainsi recevoir une aide - le taux n'est pas connu actuellement - à condition de présenter une facture ». Une centaine d'agriculteurs des Pays du Velay seront ainsi concernés par ces investissements.

En aval, cela concernera l'abattoir. « Cette aide va apporter son soutien en ce qui concerne la découpe. Nous travaillons de plus en plus avec les grandes surfaces, qui veulent de la viande transformée et découpée ». Pas question pour autant de ne pas faire bénéficier de ce pôle d'excellence rurale les boucheries traditionnelles qui, malgré tout, sont encore présentes dans le paysage. « Elles aussi sont concernées par ce financement. Demain encore, nous devons avoir de vrais bouchers pour continuer à consommer de la bonne viande » poursuit Michel Joumard.

Cette aide à l'investissement est une réelle reconnaissance de l'agriculteur. « Cela permet de maintenir une agriculture en Haute-Loire, et de prouver que l'on peut faire autre chose que du lait. Il y a aussi une incitation au maintien et à la création d'emplois. Si tout le monde s'investit, nous irons de l'avant ». C'est également « une aubaine pour la filière veau ».

KARINE WIERZBA

marche de développement que les veaux Mont-du-Velay ont obtenu le label rouge « Le Vedelou ». Mais, il fallait aller encore plus loin dans le sens de la qualité. « Nous avons un projet pour créer un ensemble cohérent. Depuis six mois, en relation avec l'association des Pays du Velay, la Chambre d'agriculture de Haute-Loire et la coopérative des Monts-du-Velay, nous avons travaillé sur un dossier de pôle d'excellence rurale. La réponse a été positive car nous avons reçu un accord favorable quant à un financement » souligne Michel Joumard.

600 000 euros de financement

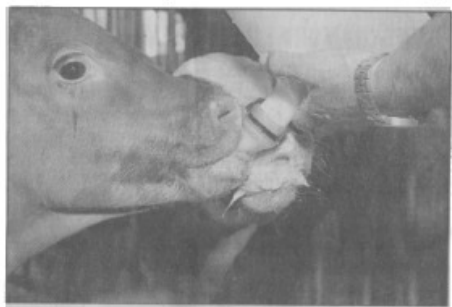
« Ce financement concerne toute la filière ». En amont comme en aval, tout le monde pourra en bénéficier. Sans pour autant faire de « l'assistantat ». Ce n'est pas le but. « Nous voulons créer

LA COOPÉRATIVE des Monts-du-Velay compte actuellement trois cent cinquante adhérents qui produisent sept mille cinq cents veaux par an.

Si l'association gère, et est propriétaire, des différents signes de qualité qu'elle utilise pour commercialiser les veaux, la coopérative est, quant à elle, un appui technique auprès de ses adhérents. Elle prend également en charge la commercialisation en partenariat avec l'ensemble des opérateurs de la filière.

Bref, la complémentarité entre les deux structures coule de source.

« Depuis 16 ans, nous essayons de développer régulièrement la filière veau » annonce Michel Joumard, directeur de l'association et de la coopérative des Monts-du-Velay/Forez (l'appellation a été étendue au département limitrophe ces dernières années). C'est dans cette dé-



Les veaux sont nourris avec le lait produit sur l'exploitation. Certains sous la mère, d'autres au biberon.

Des aides pour l'abattoir communautaire

LA COOPÉRATIVE des Monts-du-Velay travaillait depuis quinze ans avec la SAS Vigouroux, propriétaire de l'abattoir, route de Montredon au Puy-en-Velay. Mais depuis peu, la coopérative a racheté les parts de ce dernier, qui ne souhaitait plus s'investir. « L'abattoir du Puy n'était plus aux normes. Soit nous présentions un nouveau projet, soit il n'y avait plus d'abattoir sur le bassin ponot. Le 1^{er} octobre, la coopérative a racheté la totalité des parts de la SAS Vigouroux et a pris des engagements en matière de tonnage » explique Michel Joumard.

L'abattoir communautaire, installé Plaine de Bleue à Polignac, va ainsi bénéficier du pôle d'excellence rurale. C'est en matière de découpe que l'abattoir communautaire va être équipé pour satisfaire au mieux la demande des grandes surfaces. « Demain, nous aurons un produit plus élaboré. Nous devons être capables de faire de la viande préparée à la découpe (PAD). Car aujourd'hui, il n'y a plus de bouchers qui travaillent la viande. Nous allons pouvoir faire de la découpe « digne de ce nom » ».

LABEL ROUGE « LE VEDELOU »

Les veaux du Mont-du-Velay/Forez ont obtenu le label rouge en 2000. « Tous les maillons de la filière sont contrôlés par un organisme certificateur : AUCERT



(Auvergne Certificateur) ». Cet organisme a un rôle capital car c'est lui qui permet de certifier de la conformité et de la qualité du label. « Les membres de l'AUCERT se rendent dans les exploitations pour faire des prélèvements, ils vont également dans les boucheries... ». Car, pour avoir le label rouge, il est essentiel de faire de l'agriculture traditionnelle.

Les caractéristiques certifiées du « Vedelou » ? Que le veau soit nourri au lait entier et élevé sur paille dans de petits élevages. Autres caractéristiques de ce veau, inscrites sur un cahier des charges. « Un de ses deux parents doit être une race à viande, il doit être abattu entre treize et vingt semaines. Le poids de sa carcasse doit faire entre 100 et 160 kg ». D'autres paramètres sont pris en compte. A savoir, sa conformation, son état d'engraissement, sa jutosité ou encore la couleur de sa viande.

Des normes très strictes sont ainsi à respecter. Car sur les sept mille cinq cents veaux des Monts-du-Velay/Forez produits chaque année, seuls mille sept cents seront labellisés.

LES INVESTISSEMENTS EN AMONT

Grâce à l'obtention du pôle d'excellence rurale, les agriculteurs vont pouvoir investir dans leurs exploitations et recevoir une aide en contrepartie. D'une part pour l'amélioration du bien-être animal, « les éleveurs pourront améliorer la ventilation des bâtiments ». D'autre part, pour des meilleures conditions de travail des agriculteurs. « Ils auront l'opportunité de faire mécaniser le nettoyage des bâtiments, le transport du lait en mettant des systèmes de conduits. Car aujourd'hui, il n'y a plus de main-d'œuvre. Ils pourront aussi faire installer un système pour réchauffer le lait ».