

COMMUNICATION

La filière viande se préoccupe du renouvellement des générations

Pendant une semaine, les professionnels de la viande du Grand Est ouvrent leurs portes et proposent des animations pour partager, en transparence, sur leurs pratiques. Pour cette septième édition des rencontres Made In Viande, les acteurs de la filière mettent en avant le renouvellement des générations.

La filière élevage et viande donne rendez-vous au grand public et aux scolaires du 11 au 18 mai, dans les dix départements du Grand Est, pour la septième édition des rencontres Made In Viande. «*Quatre-vingts sites accueilleront du public pour cette opération nationale initiée en 2014*», précise Aurore Ammer, chargée de mission à l'Interprofession. Pour le Grand Est, «*les interprofessions bovine et porcine collaborent pour des animations qui se répartissent à 50 % en élevage et 50 % en boucherie*». S'y ajoutent, cette année, un centre d'allotement et, c'est une première, un abattoir. À noter que quarante écoles participent aux rencontres Made In Viande.

Une opération de communication donc, dans un environnement «*où la consommation est tendanciellement orientée à la baisse, alors que les prix progressent*», avoue Xavier Lerond. Un contexte qui n'entame pas l'enthousiasme de David Block, représentant de «*Culture Viande*» qui fédère les entreprises françaises des viandes dites de boucherie au sein de l'interprofession. David Block témoigne «*d'un acte d'achat toujours là*». Et de préciser que «*la fréquence n'inquiète pas même si les volumes achetés sont moindres*».

Même constat pour les circuits courts, où la tendance s'est inversée après l'engouement mesuré durant le confinement. Aujourd'hui, «*3 à 4 % du commerce de la viande sont réalisés en vente directe*», précise



L'enjeu du renouvellement des générations est également une réalité de l'aval de la filière viande dans le Grand Est.

Franck Bellaca, directeur de l'Interprofession viande. Il y a dix ans «*c'était moins de 1 %*».

«*Made In Viande est l'occasion pour les professionnels de la région Grand Est*» (elle représente 11 % de la production nationale en viande bovine, 7 % en viande ovine et 2,5 % de viande ovine), «*de présenter leurs métiers, leurs savoir-faire et leurs engagements*», explique Xavier Lerond, président de l'Interprofession bovine. Cette année, «*nous souhaitons montrer que la filière bouge, qu'il y a du potentiel dans les métiers de la filière*», précise Xavier Lerond.

Attractivité à renforcer

Si la profession agricole est fortement imprégnée du défi du renouvellement des générations, il en va de même pour les autres acteurs de la filière. Et l'attrac-

tivité des métiers de la viande n'est pas une évidence.

Le directeur de l'abattoir de Sarrebourg témoigne, «*au-delà de la volonté de transparence de la filière, le renouvellement des personnels s'impose dans nos métiers avec des compétences particulières propres à la taille de notre outil*». Sarrebourg s'est spécialisé, en plus des 7.600 tonnes annuelles abattues, «*dans une large gamme de services*».

Bouchers-abatteurs-transporteurs, «*les compétences ne se trouvent pas facilement*». Et la plupart des personnels recrutés dans les années 90 sont sur le départ. Jean-François Hein s'est organisé en conséquence. Un collaborateur est monté en compétence pour s'investir dans le rôle de maître d'apprentissage. À ce jour, «*déjà trois apprentis ont profité de cette stratégie de formation interne de bouchers-abat-*



La filière élevage et viande du Grand Est, en chiffres :

- ▲ 14.000 exploitations mettent en production :
 - 1,7 million de bovins, 140.000 tonnes de viande bovine, soit 11 % de la production nationale,
 - 350.000 ovins, 7.000 tonnes de viande ovine, soit 7 % de la production nationale,
 - 11.000 caprins,
 - 270 élevages de porcs, 600.000 porcs produits, soit 2,5 % de la production nationale.
- ▲ La mise en marché de ces productions est réalisée au travers de :
 - 2 marchés aux bestiaux,
 - 55 centres de rassemblement.
- ▲ La transformation est assurée par :
 - 15 abattoirs,
 - Plus de 250 établissements spécialisés dans la transformation de viandes.
- ▲ La commercialisation est prise en charge par :
 - 1.520 boucheries artisanales.

teurs». Les effectifs de l'abattoir de Sarrebourg comptent «*huit jeunes qui participent pleinement à la vie de l'entreprise avec la conviction de travailler sur un produit noble en s'épanouissant dans un métier noble*».

«*Une stratégie qui diffuse*», selon le directeur de l'abattoir, «*y compris dans l'ancienne garde des bouchers qui prennent à cœur de former cette nouvelle génération*».

Dialogue ouvert

Pour engager un dialogue ouvert, avec au programme des visites libres ou guidées, des démonstrations et des dégustations, toutes les personnes en quête de manger mieux peuvent retrouver la liste des points de rencontres Made In Viande de la Région Grand Est sur le site : la-viande.fr/made-in-viande.

Pierre DIVOUX