

## Une semaine pour aimer la viande et ceux qui la font

**Du 11 au 18 mai, les professionnels de la viande organisent les Rencontres Made in Viande. Une semaine pour découvrir tous les acteurs de la filière. Cette 7<sup>e</sup> édition est axée sur le renouvellement des générations, enjeu crucial alors que les départs à la retraite s'annoncent nombreux.**

La 7<sup>e</sup> édition des Rencontres Made in Viande a été lancée à l'abattoir de Sarrebourg, qui oeuvre beaucoup, notamment, pour les circuits courts et la vente directe. Photo RL /Laurent MAMI

« Aimez la viande et ceux qui la font » Tel est le cri du coeur lancé par les acteurs de la filière viande à l'abattoir de Sarrebourg (Saps), réunis pour le lancement de l'édition 2022 des Rencontres Made in Viande. Du 11 au 18 mai, des dizaines de rendez-vous sont organisés dans le Grand Est, notamment dans les fermes et les boucheries et charcuteries. D'un bout à l'autre de la chaîne. Au milieu, comme dans les trois abattoirs de Moselle, les rencontres de terrain sont plus difficiles, en raison des normes sanitaires. « Nous développons néanmoins les visites pour les élèves spécialisés, comme ceux de l'enseignement agricole », note Gilbert Becker, président de la Saps.

Les représentants de la filière viande de Lorraine ont présenté cette 7<sup>e</sup> édition de l'opération Made in Viande. Photo RL /Laurent MAMI

En Moselle, neuf rendez-vous sont proposés par les membres des associations interprofessionnelles [Interbevy](#), spécialisée dans les ruminants ; et [Inaporc](#), dédiée au porc. « Nous devons faire savoir que nos métiers proposent chaque jour à nos clients une viande de qualité, responsable et durable », indique Xavier Lerond, président d'[Interbevy](#), [association nationale interprofessionnelle](#) du [bétail](#) et des viandes, pour le Grand Est. « Nous voulons montrer que notre filière a su se remettre en cause pour répondre aux attentes des consommateurs. »

### Vigilance sur la hausse des prix

Si la montée en gamme de la viande lorraine ne souffre aucune contestation, une menace plane sur l'ensemble des métiers de la filière : la pyramide des âges. À l'abattoir de Sarrebourg, par exemple, une bonne partie des 41 salariés de la Saps ont été embauchés dans les années 90. « Nous avons commencé les actions pour attirer des jeunes dans notre société », précise Jean-François Hein, le directeur. Même souci côté bouchers, où la tension est grande sur le marché de l'emploi.

Ce contenu est bloqué car vous n'avez pas accepté les cookies.

En cliquant sur « J'accepte », les cookies seront déposés et vous pourrez visualiser les contenus liés aux Réseaux sociaux

En cliquant sur « J'accepte tous les cookies », vous autorisez des dépôts de cookies pour le stockage de vos données sur nos sites et applications à des fins de personnalisation et de ciblage publicitaire.

Vous gardez la possibilité de retirer votre consentement à tout moment.

### Gérer mes choix

Pour les éleveurs, la situation n'est pas plus enviable. « 50 % des éleveurs ont plus de 55 ans », insiste Xavier Lerond. « L'ensemble de la filière a pour volonté de continuer à transmettre nos savoirs. Nous avons des métiers qui ont de l'avenir et nous devons attirer les jeunes. » Les tendances actuelles de consommation, certes rendues moroses par la guerre en Ukraine



qui freine toutes les ardeurs, sont vues de manière positive : le goût pour les produits locaux de qualité est fort.

Mais la brusque hausse du prix des matières premières ou de l'énergie, qui impacte inévitablement le coût final de la viande pour le portefeuille des ménages, pourrait venir enrayer cette dynamique. Le prochain slogan des Rencontres Made in Viande pourrait bientôt devenir « Aimez la viande et défendez ceux qui la font »

Le programme des animations est accessible sur le site internet [www.la-viande.fr/made-in-viande](http://www.la-viande.fr/made-in-viande)



0SSE17IM9\_Rw5Cdz8RVW9FkeGal8SG1EwMm0uQ2C2JPXmOlyyfoVle\_wFRw8tUhb1CK-VvuuSRw0rHv9lQswxAZml2



0SSEM7IM9\_Rw5Cdz8VW9FkeGal8SG1EwMm0uQ2C2JPXmOlyyfoVle\_wRRw8tUhbetCK-VvuuSRwOH9lQswxAZml2