

ATELIER : Viandes des Pyrénées : éleveurs, abattoirs, consommateurs, tous engagés pour des filières de qualité

Animation : Hélène CAPDEVIELLE, Agence des Pyrénées, Juliane PAPUCHON, Association des Chambres d'Agriculture des Pyrénées, David GENET, Direction de l'Agriculture, de l'Alimentation, du Tourisme et de l'Économie Rurale – Région Occitanie



Intervenants :



Pierre SANS,
Professeur
Économie des
filières animales
et École Nationale
Vétérinaire de
Toulouse AURIAC



Pierre CLÉMENT,
Directeur
Abattoir de Pamiers



Maxence DISS,
Directeur
Abattoir du
Couserans



Arthur FONTAINE,
Coordinateur de la
filière Viandes des
Sommets



**Jean-François
LAYRISSE,**
Éleveur et Président
IGP Agneau des
Pyrénées — COPYC



Christian ASNA,
Président du
Groupe Gascon



**Anthony PAROLIN
MAURETTE,**
Président de la
SAS Auriac

COMPTE RENDU :

Comment créer davantage de valeur à chaque maillon des filières viande pyrénéennes et mieux la répartir entre leurs acteurs ? L'atelier « Viandes des Pyrénées » a permis de croiser les regards d'éleveurs, d'abattoirs, de représentants de filières et de professionnels de la distribution autour de cet enjeu commun.

Dans un contexte de recul de la production d'animaux de boucherie et alors qu'une grande partie des bovins quitte encore le massif pour être engraisée et abattue ailleurs, l'enjeu n'est pas seulement de produire dans les Pyrénées. Il est aussi de conforter une chaîne de valeur complète, de l'élevage à la consommation, et d'en maintenir davantage les retombées sur le territoire.

Les échanges ont fait émerger plusieurs priorités : – mieux définir et faire reconnaître la qualité pyrénéenne, en s'appuyant sur les signes officiels de qualité mais aussi sur la diversité des races, les savoir-faire d'élevage et d'engraissement et les spécificités du massif – conforter les abattoirs et les outils de transformation de proximité, maillons essentiels de la filière, notamment en répondant aux besoins de compétences et de formation – enfin, renforcer les coopérations et l'interconnaissance entre acteurs, diversifier les débouchés et mieux associer les consommateurs à la construction de modèles économiques pérennes.

Le massif compte déjà 22 signes officiels de qualité spécifiques aux animaux de boucherie, auxquels s'ajoutent plusieurs marques territoriales. Ces échanges ont vocation à se poursuivre dans le cadre des démarches de formation-développement de l'Agence des Pyrénées et du projet Cœur de Filière, porté avec l'ACAP et la FNEAP

