

Une viande du terroir pour les vins du Médoc

ÉLEVAGE Le Groupement des éleveurs girondins a organisé sa propre filière de production et de distribution de viande et font découvrir leurs produits à la foire de Lesparre

Cela fait maintenant dix ans que les Éleveurs girondins participent à la Foire aux vins du Médoc ce week-end, à Lesparre, et leur présence cette année, pour la 65^e édition, revêt une importance particulière au regard des secousses qui traversent actuellement leur profession.

Car le but premier des éleveurs, lors de la constitution de leur groupement, qui réunit aujourd'hui 150 adhérents pour les bovins et 30 pour les ovins, était justement de se mettre à l'abri de ces secousses en créant leur propre filière qu'ils maîtriseraient totalement, de l'élevage à la distribution.

Quatre boucheries

Le projet est presque totalement abouti à travers leurs quatre boucheries qui distribuent leurs produits dans tout le département de la Gironde.

Il ne manque plus que la mise en place de leur propre structure d'abattage, ce qui sera chose faite à Bordeaux dans un avenir proche. Une de leurs boucheries se trouve d'ailleurs à Gaillan, juste à la sortie de Lesparre, et se transforme même peu à peu en mini-zone commerciale puisqu'elle a été rejointe récemment par un maraîcher, et le sera bientôt par un boulanger tra-

ditionnel. Pour l'instant, les éleveurs sont, jusqu'à dimanche, à la Foire aux vins où ils tiennent, à côté de celui du comité organisateur, un des deux restaurants spécialement installés pour la durée de l'événement.

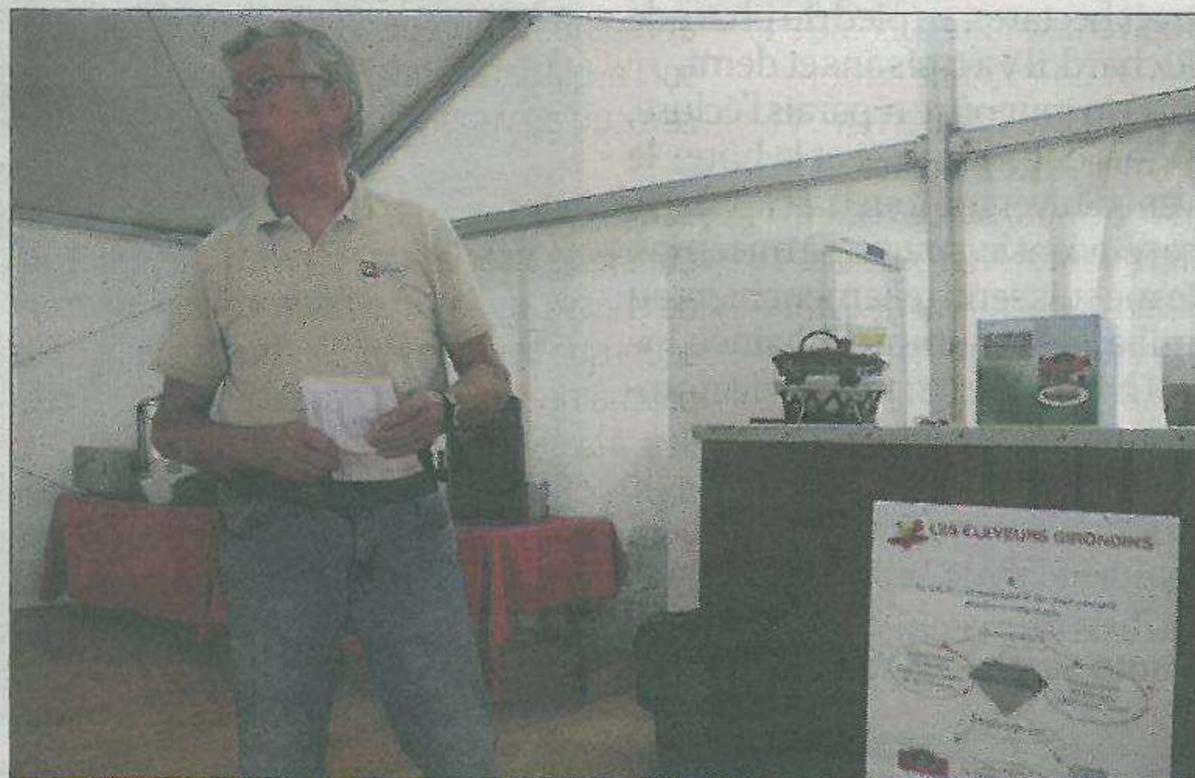
Une juste rétribution

L'affaire n'est pas mince, car il s'agit de servir en trois jours, midi et soir, plus de 800 repas sous forme de menus complets construits autour de leurs produits phares, les grillades de bœuf et d'agneau.

Claude Dubedat, vice-président du groupement et lui-même éleveur d'agneaux, explique : « Le but de notre présence ici est de faire connaître nos produits, car le Médoc est une des plus grosses zones de production bovine du département de la Gironde. Sans oublier l'agneau de Pauillac sous label rouge et avec indication géographique protégée (IGP) dont notre organisme gère l'attribution. »

Il ajoute : « La viande que nous proposons est celle de nos magasins, exclusivement produite en Gironde, et dont nos techniciens assurent le suivi de l'élevage à la distribution. »

Pour avoir su les anticiper, Claude Dubedat connaît parfaitement les difficultés que traverse la profession



Claude Dubedat met la dernière main à la pâte avant l'ouverture du restaurant de la foire hier en fin de matinée. PHOTO A. L.

d'éleveur. Il précise à ce sujet : « La situation actuelle de la commercialisation des animaux nous fait penser que nous avons fait le bon choix en nous organisant avec la vente directe. L'élevage national est malade en raison de la grande distribution qui écrase toutes les productions et préfère se fournir à l'étranger. Notre organisation permet qu'on soit peu touchés par la crise actuelle, mais nous sommes solidaires des autres éleveurs. Les gens qui viennent chez nous savent qu'ils choisissent un produit de terroir qui permet en plus une juste rétribu-

tion de l'éleveur. » Au total et en comptant les ovins, les Éleveurs girondins distribuent 500 tonnes de viande chaque année, ce qui représente pour une boucherie comme celle de Gaillan cinq vaches et une dizaine d'agneaux par semaine, soit cinq fois plus qu'une boucherie du circuit habituel.

Ces viandes vont maintenant se retrouver dans les assiettes des visiteurs de la Foire aux vins, la responsabilité des éleveurs s'étendant alors jusqu'au respect des cuissons bleue, saignante ou à point.

Arnaud Larrue