

## AU FIL DE LA SEMAINE

# Carrefour veut des viandes plus tendres et des animaux plus jeunes

## RACE NORMANDE

L'assemblée générale de la FQRN (Filière qualité race normande) s'est déroulée jeudi 13 juin à Caen (14). Les attentes de l'enseigne Carrefour, partenaire distributeur de l'organisation, ont animé les débats.

17 869. C'est le nombre de bovins annoncés FQRN (Filière qualité race normande) et abattus en 2018, soit 13 300 carcasses conformes.

Le taux de conformité atteint 74,5 %, une valeur stable par rapport à 2017, mais jugée insuffisante par Michel Hamel, président de l'organisation. « Les éleveurs ne doivent pas proposer d'animaux en filière quand ils considèrent qu'ils ne passeront pas, car ça fausse le taux de conformité », déplore-t-il, lors de l'assemblée générale de la FQRN, jeudi 13 juin, à Caen (14).

Plus de la moitié des femelles non conformes ont été classées O- et 15 % ont été classées P. « C'est beaucoup trop. Un meilleur tri lors de l'achat pourrait faire régresser ces proportions », juge Michel Hamel.

Pour les bœufs, il semble que l'équilibre des rations se soit dégradé en 2018, entraînant une augmentation des états d'engraissement 4.

« Malgré le bon travail des éleveurs, certains animaux tardent à partir. Les délais d'attente sont longs et

les bêtes deviennent trop grasses. Je préfère que les animaux soient à un stade d'engraissement supérieur plutôt qu'ils manquent de finition », ajoute-t-il.

### Plus de tendreté

Cette année, Carrefour, partenaire distributeur de la FQRN, a demandé 8 000 carcasses conformes à la filière. Soit 2,5 % de plus qu'en 2017. « Nous espérons maintenir le volume de demandes à l'avenir, mais nous avons besoin d'une régularité d'approvisionnement, notamment sur la tendreté de la viande. Après le prix, c'est le critère d'achat le plus important pour les consommateurs », souligne Patrice-René Richard, cadre commercial chez Carrefour.

« Comment, à notre échelle d'éleveur, peut-on améliorer le critère de la tendreté ? » questionne un éleveur mayennais. « Nous n'avons pas de recette miracle. Si l'animal est fini correctement, il n'y a pas de raison que la viande soit dure », assure Michel Hamel. Faire encore mieux donc,



De gauche à droite : Gérard Renvoize, 1<sup>er</sup> vice-président de la FQRN ; Patrice-René Richard, cadre commercial chez Carrefour ; Michel Hamel, président de la FQRN. DR

« mais à condition de marquer une plus grande différence financière entre les animaux classés R+ et ceux classés O- ou P », demande Pascal Orvain, président de l'OS Race Normande. Michel Hamel, lui, rappelle que chaque acteur a un rôle à jouer dans la tendreté de la viande. « Si l'animal

est stressé au moment de l'abattage, si le morceau n'est pas bien coupé où si le consommateur surcuit la viande, elle ne sera pas tendre même si le produit de base est de qualité ».

### Des bœufs de moins de 18 mois, de 270 à 330 kg

Lors de l'échange, Patrice-René Richard a également partagé l'intention de Carrefour de se diriger vers l'achat d'animaux plus jeunes.

« En Italie, en Argentine et en Australie, les grandes surfaces commercialisent des viandes d'animaux jeunes et la consommation repart à la hausse. Notre objectif serait de commercialiser des bœufs de moins de 18 mois, avec un poids vacillant entre 270 et 330 kg et au moins quatre mois de pâturage », communique-t-il.

L'annonce fait fortement réagir les participants. « Un bœuf de 18 mois est sec », « il ne faudra pas les mettre à l'herbe sinon la croissance ne sera

pas suffisante », « la viande n'aura aucun goût », lancent-ils. Le cadre commercial de Carrefour se justifie : « nous voulons apporter à nos consommateurs d'autres produits que ceux auxquels ils sont habitués. Nous avons réalisé des essais avec des races allaitantes et les résultats conviennent. La viande a peut-être moins de goût, mais elle est tendre ». Face à l'engouement mitigé des éleveurs, Michel Hamel reprend la parole pour les rassurer, « aucun essai n'a été réalisé avec des races laitières ou mixtes. Peut-être que dans un an, Carrefour nous dira que ce n'est pas possible de faire ça avec la race Normande ». Et Thierry Hulmer, trésorier de la FQRN, de conclure : « il ne faut pas se fermer à l'expérimentation. Si cette demande permet de répondre à un débouché spécifique et de mieux rémunérer le travail des éleveurs, alors ça sera banco pour le monde agricole ».

ESTELLE DÉSILLIÈRE

## AOP « CEMBERT DE NORMANDIE »

### Avis de consultation publique

Lors de sa séance du 13 juin 2019, le comité national des appellations d'origine relatives aux appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières de l'INAO a décidé la mise en consultation publique du projet d'aire géographique de l'appellation d'origine susmentionnée.

Ce projet d'aire géographique concerne 1181 communes ou partie de communes réparties sur les départements du Calvados, l'Eure, la Manche, l'Orne et la Seine-Maritime. La liste des communes proposées est consultable sur [www.inao.gov.fr](http://www.inao.gov.fr) à la rubrique suivante :

<https://www.inao.gov.fr/Espace-professionnel-et-outils/Suivi-des-demarches/Consultations-publiques-des-projets-d-aires-geographiques-ou-parcellaires-delimitées-des-AOC-et-IGP>

La consultation se déroulera du 8/07/19 au 9/09/19 inclus.

Pendant ce délai, et conformément à la Directive INAO-DIR-2015-03, toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime dans le dossier pourra formuler des réclamations auprès de l'INAO par courrier recommandé avec accusé de réception à l'adresse suivante : INAO Caen - 6 rue Fresnel, 14000 CAEN.

Aucune réclamation ne sera prise en compte après le 9/09/19, le cachet de la poste ou l'accusé de réception électronique faisant foi.

Le dossier complet est consultable dans le délai prévu ci-dessus sur rendez-vous au site INAO susnommé ainsi qu'au siège du Syndicat : 82, rue de Bernières, 14000 CAEN, 02 31 85 50 93 aux jours et heures habituels d'ouverture des bureaux.

COURS ET MARCHÉS MACHINISME TECHNIQUE

L'information agricole en direct

[www.agriculteur-normand.com](http://www.agriculteur-normand.com)

PROXIMITÉ VIDEO ECONOMIE