

FILIÈRE LOCALE

De la viande vachement normande dans les rayons E. Leclerc

Après le lait, la Normandie se décline désormais en viande sous la marque Vachement normand ! Mercredi 20 octobre, la centrale d'achats E. Leclerc SCA normande et les producteurs présentaient ce nouveau partenariat.

Initiée en 2018 par les adhérents de la SCA normande, la centrale d'achats qui livre les centres E. Leclerc de Normandie, la marque Vachement normand ! s'étend. Après le lait, les fromages, la crème, les œufs, vient s'ajouter la viande : une dizaine de références de viande 100% Normande est commercialisée depuis vendredi 22 octobre dans les 36 magasins et 50 drives normands. « *Dès la sortie du lait en 2018, relate Vincent Saille, patron du E. Leclerc de L'Aigle et responsable de la marque Vachement*

normand !, Benoît Duval était venu me voir en me disant que derrière le produit, il y avait des animaux de haute qualité avec un cahier des charges strict ». Écoutant le conseil du président de l'ODG camembert, le responsable découvre alors « que ces animaux de race Normande ont une qualité de viande assez exceptionnelle. Ça valait le coup qu'on s'en occupe ».

FILIÈRE 100% NORMANDE

La règle des articles Vachement normand ! est d'être produits, transformés et commercialisés dans la région. « *Le fond du projet, insiste Benoît Duval, est de faire redescendre de la valeur ajoutée dans les exploitations.* » L'OS Normande a fait le lien avec les producteurs pour les convaincre de la démarche, « *c'est un beau projet humain et patrimonial, se réjouit Samuel Journée, responsable filière de l'OS, ça fait trois ans qu'on y*

travaille ». 360 producteurs inscrits dans une démarche pâturage et sans OGM sont concernés. Le plus difficile a été de trouver le transformateur, « *il fallait qu'il soit normand* », précise Vincent Saille. La société Elivia est entrée dans la boucle en début d'année, la viande est transformée dans son atelier de Villers-Bocage (14).

CONSTRUCTION DU PRIX

L'équation que les partenaires - SCA Normande, producteurs et le transformateur - ont eu à résoudre a été celle du prix. « *Nous voulions trouver le bon, indique Vincent Saille, aussi nous sommes partis du prix que le consommateur est prêt à payer.* Avec l'exigence « *d'être transparents* » et la nécessité « *que toute la filière soit bien rémunérée* ». Il a fallu discuter, « *tout le monde s'écouait et se respectait, apprécie Yann Denou, patron d'Elivia, nous étions tous en phase sur la démarche* ». Côté producteurs, Pascal Orvain se satisfait de la construction du prix, « *déconnecté du cours du jour, pour le sécuriser sur la durée* ». Un système durable « *basé sur un prix de base déjà élevé* » auquel sont ajoutés 45 cts/kg de carcasse. « *Les coûts sont mutualisés depuis longue date, fait valoir Céline Pacary, directrice filière AOP fromages de Normandie, puisqu'on répond déjà aux demandes dans nos cahiers de charges* ». Aussi « *la construction du prix a-t-elle été favori-*

sée par rapport à une situation où il aurait fallu tout mettre en place », ajoute Pascal Orvain.

30 À 40 BÊTES PAR SEMAINE

En volume, « *30 à 40 bêtes sont prévues par semaine, pour commencer* », annonce Samuel Journée, responsable filière OS Normande. L'évolution va dépendre du succès du produit. « *Tout repose sur le consommateur, espère Benoît Duval, comment il va réagir à cette nouvelle étiquette de viande dans les magasins* ». Symbole de la région, la Normandie est pourtant peu

accessible hors restauration, « *je suis heureux que des viandes qualitatives ne se retrouvent pas que sur les bonnes tables* », apprécie le président de l'OS. Les partenaires sont convaincus de répondre aux attentes du consommateur, « *notre cahier des charges est complet, souligne Olivier Touzé, président de l'association de producteurs Graindorge, il serait intéressant de le divulguer* ». Derrière l'affichage, « *il y a du contenu, ce n'est pas que de la comm* », complète Pascal Orvain. ■

DOROTHÉE BRIAND

VOTRE DISTRIBUTEUR INDÉPENDANT

PROXIMITÉ DISPONIBILITÉ COMPÉTENCES

VENTE Neuf & occasion

DÉPANNAGE sur place

ENTRETIEN & SERVICES Flexibles • Contrôle pulvé • Cartes grises...

LIBRE-SERVICE

Magasin

Retrouvez-nous à la Foire d'ETOUVY

26 route d'Aunay VASSY 14410 VALDALLIÈRE 02 31 68 51 13

SCAR, KRONE, BERTHOUD, MONOSER, LENORMAND, KOCKERLING, PICHON, KRAMPE, EURO-MARK, ATOMA, DIVARET SEIGNEUR, MATRIÈRES ANIMALES

D'autres marques à découvrir sur notre site internet.

www.divaretseigneur.com



Depuis vendredi 22 octobre, une dizaine de références de viande normande se déploie dans les centres E. Leclerc en Normandie. Une opération marketing est prévue le week-end du 29 octobre. DR



De gauche à droite : Pascal Orvain, président de l'OS Normande ; Olivier Touzé, président de l'association de producteurs Graindorge ; Samuel Journée, responsable filière OS Normande ; Yann, Denou, patron d'Elivia, transformateur ; Benoît Duval, président de l'ODG camembert ; Vincent Saille, responsable de la marque Vachement normand ! DR