

14 Partenariat entre un Pôle pour la biodiversité domestique et le Centre de formation des apprentis des métiers de l'Indre : comment valoriser une race locale auprès des artisans de sa région d'origine ?

Centre

Contexte local

Le Pôle BioDom'Centre est un service d'expertise dans le domaine de la sauvegarde et de la valorisation de la Biodiversité Domestique rattachée à la Région Centre (URGC). Il est géré par l'Union des Ressources Génétiques du Centre. L'association des éleveurs de la race ovine locale « Berrichonne de l'Indre » est adhérente à l'URGC et à ce titre bénéficie du travail du Pôle BioDom'Centre pour leur projet de valorisation des produits issus de cette race, notamment l'agneau et les produits cuisinés.

Depuis 2013, l'URGC travaille à promouvoir la berrichonne de l'Indre auprès des artisans du Boischaud sud (Sud de l'Indre). Un partenariat a alors été initié auprès du Centre de Formation des Apprentis des métiers de l'Indre (CFA36).

Descriptif de l'initiative

Après un fort déclin au milieu du 20ème siècle, les effectifs de la race augmentent à nouveau avec 1200 brebis inscrites au registre généalogique 2014 soit le double par rapport à 2010. La capacité des brebis à agnelier en toute l'année et leur prolificité exceptionnelle (production fréquente de 2 agneaux par mère) leur attire en effet les grâces de plus en plus fréquentes des éleveurs ovins (Berrichons, Creusois... Bretons).

Mais augmenter les effectifs d'une race ne suffit pas à assurer sa viabilité économique. En effet, l'essentiel des agneaux Berrichons de

l'Indre, qu'ils soient produits dans son berceau en Berry ou ailleurs en France, est collecté sans distinction d'avec les autres races bouchères nationales au sein des groupements ou coopératives d'éleveurs. Les deux seuls éleveurs ayant développé une vente des agneaux Berrichons de l'Indre en circuit court n'utilisent pas la valeur patrimoniale et gastronomique de la race comme argument de vente. Enfin, beaucoup d'éleveurs produisent plus d'agneaux croisés avec d'autres races bouchères plus connues que d'agneaux de race pure car ils recherchent plus la prolificité de la race locale que sa valeur bouchère.

Le Pôle BioDom'Centre-URGC a donc commencé son travail d'expertise et d'animation vers la communication des valeurs patrimoniales, bouchères et gastronomiques aux éleveurs et aux artisans des métiers de bouche locaux. L'objectif est de constituer une offre et une demande permettant de créer une petite filière locale en circuit court de produits carnés ovins de qualité et emblématiques du territoire. Ce qui signifie assurer des débouchés aux éleveurs pour convaincre ces derniers de produire un nombre minimum d'agneaux de race pure vendus en circuit-court sous un identifiant spécifique permettant d'approvisionner les restaurants et les artisans bouchers. D'autres artisans associés à la démarche sont les charcutiers traiteurs qui pourraient mettre au point et vendre un produit transformé phare associé étroitement à la race qui serait sa marque de

14

fabrique et un produit d'appel de l'agneau frais. Depuis déjà 4 ans, des essais plutôt concluants ont été réalisés pour un « jambon de mouton ».

Partenariat et son évolution

C'est ainsi que le Pôle BioDom'Centre s'est rapproché en 2014 du Centre de Formation des Apprentis des métiers de l'Indre (CFA36) afin de proposer un programme pédagogique aux professeurs, élèves et maîtres bouchers, charcutiers et cuisiniers. Ce programme s'étale sur les deux ans d'apprentissage des 3 classes. Il comprend la présentation des caractéristiques de la race aux élèves grâce à de la documentation et des affiches promotionnelles présentes toute l'année dans les salles de cours, la présentation de la production avec des visites d'élevage par groupe d'élèves et enfin une partie application avec travail de découpe et de cuisine. Les agneaux travaillés sont utilisés pour de la dégustation dans des événements animés par le Pôle BioDom'Centre-URGC ou pour le Challenge « Berrichon de l'Indre », petit concours amical permettant aux élèves de partager une nouvelle passion, de contribuer avec talent à la reconnaissance des qualités bouchères et culinaires de la race, et qui sait de trouver le ou les produit(s) transformé(s) original(ux) et innovant(s) mettant en valeur la race.

Le dispositif « ID en Campagne » de la Région Centre aide financièrement à la réalisation de cette action dans le cadre du projet mené en partenariat avec l'ADAR du Boischaud Sud et intitulé « Valorisation et optimisation des partenariats entre producteurs et artisans sur le Pays de La Châtre en Berry ».

En 2015, 4 apprentis charcutiers-traiteurs et 7 apprentis bouchers ont concouru. Deux catégories étaient récompensées dans la section des charcutiers cuisiniers. Dans la catégorie découverte, une jeune fille devance ses trois amis charcutiers-traiteurs et a gagné le premier prix grâce à son boudin d'agneau au goût très subtil - et encore susceptible d'amélioration technique.

Tous ont été encouragés et récompensés par la Présidente du Syndicat de Boucherie de l'Indre et tous ont promis de relayer et de communiquer leur passion pour la race aux

consommateurs ou à des collègues artisans.

Bénéficiaires

Les éleveurs qui travaillent au maintien de la berrichonne de l'Indre, les apprentis.

Difficultés relevées

Ce partenariat du Pôle BioDom'Centre-URGC est certes un bon prélude à la création d'une petite filière locale valorisant la race, mais le chemin est encore long et semé d'embûches. La qualité des viandes devra être irréprochable (mise en place d'un cahier des charges de production, et d'un tri qualité des agneaux de boucherie avant entrée à l'abattoir) ; l'approvisionnement, même s'il est saisonnier, doit être précis (aléas d'une race à faible effectif ?) en raison des contraintes sanitaires et de présentation appliquées aux artisans ; et la mise en valeur doit être exceptionnelle et calibrée pour gagner le cœur des consommateurs de viande ovine devenus plus rares et plus parcimonieux.

Pour en savoir plus...

ADAR 36 - Anne-Claude MOISAN

Pôle BioDom' Centre-URGC - Place du Général de Gaulle - 36400 La Châtre - 09 64 09 06 66

www.urqcentre.fr