

Rédaction : J. P. Massieu - 06 73 46 93 21 - jp.massieu@lepressedeulanormandie.fr

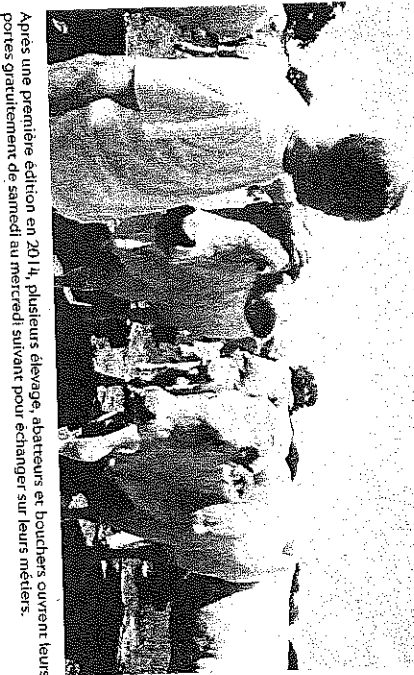
Du 21 au 25 mai. « Rencontres Made in viande »

La filière élevage et viande se découvre

Les « Rencontres Made in viande » du 21 au 25 mai : des portes ouvertes pour mettre à l'honneur toute la filière élevage et viande en Normandie !

Pour la 2ème édition de ces rencontres, le public sera invité à partir une nouvelle fois à la rencontre des professionnels de toute la filière élevage et viande en Normandie. Au programme : des visites guidées dans les élevages, les entreprises de découpe de viande et des dégustations dans les boucheries artisanales et les surfaces etc. « Plus d'un demi-million d'hommes et de femmes

sont aujourd'hui les détenteurs de précieux savoir-faire, animés par l'idée de partager leur passion du métier et de transmettre leurs valeurs, leurs compétences, explique Dominique Langlois, le président d'Intrabev. Alors que le secteur ne cesse d'évoluer, les enjeux sont de taille notamment ceux liés à l'emploi et à la formation. De la fourche à la fourchette, la filière dispose d'opportunités de carrières multiples et variées, ouvertes à tous. C'est pourquoi, tant les jeunes générations, que ceux en quête de reconversion professionnelle sont invités à venir découvrir ses nombreux débouchés. La filière viande présente une belle diversité des élevages aux lieux de ventes. Les implantations sont arçonnées sur tout le territoire et couvrent une myriade de métiers. Sa force tient de l'engagement dont font preuve ses profes-



Après une première édition en 2014, plusieurs élevage, abatteurs et bouchers ouvrent leurs portes gratuitement de samedi au mercredi suivant pour échanger sur leurs métiers.

À visiter dans la Manche

« La FDSEA s'associe à l'action nationale de promotion de la filière viande bovine et de ses métiers qui se déroulera du 21 au 26 mai prochain. Six élevages de notre organisation ouvriront les portes de leur exploitation dans ce cadre afin de faire découvrir la spécificité des races à viande dans un contexte économique difficile pour la viande bovine », informe Marc Gaudier, animateur à la FDSEA de la Manche.

Viv' le seul élevage de la race Gasconne dans la Manche « La viande bovine gasconne est reconnue pour l'extrême finesse de son grain et son caractère persillé. Les plus connaisseurs lui trouvent aussi un parfum unique et une saveur subtile. Des activités seront prévues pour les petits et il y a possibilité de déjeuner sur place le samedi et le dimanche (réservation avant ce 18 mai) », annoncent les organisateurs.

Parmi les curiosités à visiter, le seul élevage de race Gasconne de la Manche, basé à Hodmesnil.

Le Gaec de Gauthieu
Le Gaec Gauthieu de Hodmesnil (près de la Haye-du-Puits) ouvre ses portes le samedi et dimanche. Mais aussi samedi et dimanche, de 14 à 16 heures. « Venez découvrir notre élevage de 120 vaches d'Aquitaine à préférence, histoire de l'exploitation, visite de la ferme (vaches allaitantes, veaux grasses), nos animaux maîtres, sont élevés et engraisés sur la ferme avec un alimentaire produit entièrement sur l'exploitation. Nous sélectionnons également des animaux pour la vente directe et nous avons choisi la race Blonde d'Aquitaine pour la qualité et la tendreté de sa viande. Nous vous attendons pour vous faire découvrir notre élevage et notre métier », invitent les associés du Gaec de Gauthieu (inscriptions au préalable pour une visite en appelant le 06 61 17 63 89).

Salers, veaux de boucherie, etc.
L'élevage Gerezil à Coutrils sera ouvert dimanche 22 mai, de 14 à 18 heures pour présenter le métier d'éleveur-engraisseur de Blondes d'Aquitaine. Le Gaec des Bousserdières (Sourdeval) vous fera décou-

D'autres visites intéressantes chez nos voisins
Ouvre les sites à visiter dans la Manche durant toute cette opération de communication (lire ci-contre), à noter aussi que s'inscrivent désormais en cours dans le cadre de ces rencontres, « Béauf en fête » au château de Malhot (près de Caen) ce dimanche 22 mai, de 9 à 18 heures attirera certainement encore de très nombreux visiteurs.

Toujours dans le Calvados, on peut citer l'entreprise EVA à Saint-Fré-sur-Dives le mercredi 23 mai, de 8 à 10 heures sur inscription : « visite de l'atelier de production, coupe des carcasses, vers l'expédition, en passant par le désossage et la conditionnement des viandes bovines. L'entreprise fournit les grandes saucisses, les boucheries, les grossistes essentiellement en Normandie et région parisienne ».

Dans le Calvados encore, le Laboratoire de l'Institut de l'élevage (service qualité des viandes) de Villers-Bocage sera visible mercredi 25 mai

Le seul élevage de race Gasconne
L'éleveur Gascon d'Hudmesnil sera à découvrir samedi et dimanche, de 9 à 18 heures. Ce sera l'occasion de décou-

Marché de Sainte-Mère - Carentan, Cours du 17 mai 2016
Effectif : 191 veaux (235 au précédent), Marché bien orienté, vente complète, légère hausse en veaux normands, cours reconstruits en finions Holsteins, cours stables dans les croisés viande mûle et femelle. Les veaux à convenue engraissement label sont toujours recherchés. Relève insignifiante.

Veaux d'élevage ou engraissement label : Males normands félaves ou à convenue laurillon : légers et ordinaires, 150 - 170 ; bons, 180 - 200 ; supérieurs, 210 - 230 ; exceptionnels 1 à 250 et 1 à 265. Femelles normandes (fils peu dans les barres), convenues, 110 - 130 ; lourdes et de qualité : 140 ; 1 exceptionnelle 150. Croisés charolais et autres races à viande (élevage ou à convenue engraissement label) : Males croisés de race indétectable sans bons, 550 ; moyens plus lourds : 380 - 410 ; de formes : 250 - 280 ; 2/bleu belge surchoix, 530 et 540 ; 450 ; supérieurs : 460 - 520 ; 2/bleu belge surchoix, 530 et 540. Femelles : mûle de conformation ou de croisement indifférent, 130 - 170 ; convertible et manquant de formes, 180 - 215 - 240 ; supérieures et bonnes, 260 - 290 - 320 ; supérieures, 330 - 380 ; surchoix, 3 bœufs-belges, 400 pièce.

Veaux d'engraisement : Males normands : légers sans, 70 - 90 ; bons, 100 - 130 ; supérieurs, 140 - 160. Femelles normandes (présence insignifiante) : légers sans formes, 50 - 60 ; bonnes, 70 - 100 ; supérieures, 110 - 140. Males finions et Holsteins : légers sans formes ou de moindre conformation, 80 - 120 ; bons, 140 - 160 ; très bons, supérieurs, 170 - 180 ; 1 surchoix, 200 ; croisés normands à convenue laurillon, 140 - 200. Femelles finions et Holsteins (vaches peu) : légers sans formes ou de moindre conformation : bonnes, 60 - 80 ; supérieures, 90 - 110 ; croisés normands, 120.

Marché moutons de Carentan. Cours du 17 mai
Effectif : 35 (au précédent marché : 25)
Marché habituel, composé essentiellement de réforme, des bœufs et de quelques béliers. Un élevage seulement quelques béliers. **Cotations** : Bœufs de réforme manquant de finition, de 60 à 70 € ; celles de réelles qualités, de 75 à 85 € ; plus lourde 90 € à 184 ; veaux de réforme, en suiets de 5 à 8 mois : un lot de 3 à 125 €, Quelques agneaux, en suiets de 5 à 6 mois : un lot de 3 à 125 €, pièce à la traverse, soit environ de 5,50 à 6 € le kg de viande, pour des plus jeunes à 7 €, le kg.

Marché de Carentan. Cours du 17 mai
Effectif : 37 bovins dont 7 de boucherie, sur le marché. Effectifs très épurés, toujours peu de démanché.

Vaches : V : mini : 3,26 ; maxi : 3,56 ; moyen : 3,41 ; valeur égale M - O : mini : 3,04 ; maxi : 3,13 ; moyen : 3,07 ; valeur égale L - P : mini : 2,50 ; maxi : 2,64 ; moyen : 2,63 ; valeur égale L - P : mini : 1,55 ; maxi : 2,52 ; moyen : 1,97 ; valeur égale. **Génisses** : M - O : mini : 3,43 ; maxi : 3,89 ; moyen : 3,63 ; valeur égale. **Bœufs** : M - O : Mini 3,05 ; maxi : 3,15 ; moyen : 3,13 ; valeur égale.