

Partenariat → Les groupes Altitude, Sicarev et Casino lancent les filières veau et vache salers sous marque Terre et Saveur.

Covial au cœur de la gamme Terre et Saveur de Casino



Officialisation d'un partenariat que Covial, Altivo, Sicarev et Casino envisagent sur la durée.

Les représentants des entités coopératives Altitude et Sicarev et le groupe Casino ont paraphé les termes d'un partenariat scellant l'entrée par la grande porte, celle de la marque du distributeur Terre et Saveur, de la viande de veau croisé limousin et celle de la vache salers. La poursuite d'un chemin commun tracé il y a plusieurs années déjà entre Altivo⁽¹⁾ (numéro deux français du veau de boucherie et filiale veau d'Altitude), Soviber (filiale veau de Sicarev) et le distributeur stéphanois. Et d'une collaboration plus récente tissée entre Covial et Casino autour du steak haché.

Un partenariat à bénéfice réciproque et autour d'un credo commun : construire une filière durable permettant tout à la fois de répondre aux attentes qualitatives du consommateur, aux considérations sociétales en matière de bien-être

animal, à la rémunération de ses différents acteurs et à l'aménagement du territoire. "Aujourd'hui, coopération et distribution montrent qu'on peut travailler ensemble", a ainsi souligné Bruno Chapoulie, directeur d'Altivo.

Montée en puissance à court terme

Concrètement, les veaux haut de gamme destinés à la démarche Terre et Saveur sont fournis par 32 éleveurs engagés auprès d'Altivo. Quatre mille ont déjà été livrés en 2010, année test, et l'objectif est d'atteindre en 2011 un effectif de 5 500 têtes. Leur spécificité : tous sont croisés limousins élevés sur paille, issus d'élevages (exclusivement du Lot, de Dordogne, de Corrèze, du Cantal et du Puy-de-Dôme) adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevage et nourris avec une alimentation d'origine laitière (minimum 70 % de produits laitiers) conférant aux carcasses une double couleur. Abattus à 190 jours maximum (carcasse de 150 kg maxi) à Covial, ils sont destinés à approvisionner les 110 hyper et

300 supermarchés français du groupe.

La filière viande de salers Terre et Saveur démarre elle tout juste avec sept-huit animaux⁽²⁾ abattus chaque semaine et l'ambition de fournir 25-30 têtes rapidement. De quoi conforter les volumes de l'outil d'abattage multi-espèces aurillacois (10 500 tonnes en 2010) dont Jean-Pierre Chateau a rappelé les heures sombres du passé mais aussi la volonté de contribuer à œuvrer pour son territoire.

P. OLIVIERI

(1) Créée en 2001 avec la coopérative limousine Coprovit

(2) Vaches de moins de 14 ans, conformées O⁺-R⁻, de plus de 330 kg issues des quatre départements d'Auvergne.

Élevage

■ Suite à cette signature, une visite de l'élevage de Jérôme Coutarel (à Faverolles) qui engraisse des veaux de boucherie pour Altivo et la filière Terre et saveur était organisée. Nous y reviendrons dans une prochaine édition.

Interview

Casino : les premiers pas "d'un voyage au long court"

THIERRY LABROUSSE, directeur des achats boucherie et volaille de Casino, explique la stratégie d'approvisionnement du groupe.

Qu'est-ce qui a motivé le groupe Casino à référencer ces deux filières sous sa marque produits frais Terre et Saveur ?

T. L. : "D'abord, il faut préciser qu'avec le groupe Altitude, nous nous connaissons depuis très longtemps, on a travaillé ensemble sur les filières porcine et bovine et nous pouvons nous appuyer sur un outil performant et un vrai savoir-faire. Par ailleurs, nous sommes convaincus qu'il est impor-



Thierry Labrousse, un natif du Nord-Cantal.

tant de remettre le produit au cœur de nos préoccupations en lien avec les attentes fortes des consommateurs tant en termes de qualité que de capacité des productions à s'inscrire dans un territoire. C'est pourquoi nous avons privilégié ce mode d'élevage qui reste à

taille humaine. C'est un voyage au long court que l'on entreprend aujourd'hui dans un esprit gagnant-gagnant. Quant à la salers, nous pensons qu'elle a la capacité à s'exporter bien au-delà de sa zone de production."

Comment se segmente votre offre boucherie ?

T. L. : "En entrée de gamme avec du bœuf normand et de la vache de race à viande, le standard plus ensuite avec Terre et Saveur et une segmentation de type racial et, enfin, un peu de Premium plus avec du label rouge en charolais."

Agroalimentaire → Pierre Wälchli cède ses parts à Lactalis.

La fromagerie Wälchli "adossée" au groupe Lactalis

La rumeur courait depuis plusieurs jours déjà. Dans un courrier adressé aux producteurs livreurs à l'entreprise Wälchli implantée depuis plus de 80 ans à Condat et qui emploie 55 personnes⁽¹⁾, son PDG, Pierre, a confirmé avoir vendu ses parts au groupe Lactalis mais non avoir cédé l'entreprise à l'industriel de Laval. Un choix qu'il a expliqué jeudi dans un communiqué après les sollicitations de l'Union du Cantal.

"Après avoir repris la société familiale à mon père en 2004, j'ai œuvré dans la continuité de ce dernier pour valoriser notre produit, tant sur le plan économique-politique local, qu'au niveau de sa stratégie d'investissement dans le but de consolider notre place de leader sur le marché du saint-nectaire laitier AOP, position notamment reconnue au travers de notre dixième médaille obtenue cette année au Concours général agricole de Paris", fait valoir le chef d'entreprise.

"Le dernier investissement structurel réalisé en 2007 consistait en la création d'un nouveau site afin d'accroître l'activité d'affinage du saint-nectaire (2 000 tonnes/an) fabriqué par la société. La continuité naturelle de ce développement consiste à opérer de la même façon pour nos activités de fabrication, restées elles dans l'usine située dans le village, outil réalisé par Jean-Claude Wälchli dans les années 80. Pour réaliser cet investissement, indispensable à la pérennité de la société, j'ai choisi de m'adosser à un autre industriel fromager", expose Pierre Wälchli.

Des valeurs industrielles communes

Un choix dont il indique qu'il s'est naturellement porté sur le groupe Lactalis, "entreprise

familiale, privée et indépendante", avec qui celui qui a été élu Coach Cantal en 2009 dit partager les valeurs "d'un véritable industriel, d'attachement au terroir", en mettant en avant la capacité du leader français du marché du lait à valoriser les fromages AOP, "comme ce groupe a pu le démontrer dans de nombreuses régions, avec un portefeuille de plus de 20 AOP en France", avance Pierre Wälchli.

"Lactalis est le seul qui me permette de maintenir et d'améliorer encore la qualité de nos produits, tout en garantissant la pérennité de la société à Condat", assure Pierre Wälchli. Ce dernier précise que s'il a cédé ses parts de la société il en restera aux commandes.

Consolider une position de leader

Si P. Wälchli estime que ce rapprochement permettra à son entreprise de consolider sa position de leader sur le marché du saint-nectaire AOP, une autre analyse consiste à y voir une opportunité pour le groupe Lactalis de conquérir le marché du saint-nectaire où il est déjà présent en transformant près de sept millions de litres de lait AOP en saint-nectaire sur l'usine d'Allanche. Contacté, le groupe Lactalis n'a pour l'heure pas répondu aux sollicitations de votre bi-hebdomadaire.

(1) Chiffre d'affaires 2010 : 15,8 millions d'euros.

Aucun changement "social"

■ Pierre Wälchli assure que sur le plan social, "aucun changement n'est envisagé par le groupe".

en bref

Familles rurales

Assemblée générale vendredi 15 avril

L'assemblée générale de l'association Familles rurales - Fédération départementale du Cantal - aura lieu le vendredi 15 avril à 18 h 15 à Aurillac, 8, rue de la Gare. À l'occasion de cette assemblée générale, les rapports d'activités et financier seront dévoilés ainsi que les résolutions adoptées de l'association. Par ailleurs, les actions du Réseau d'échanges réciproque de savoirs et du Système d'échange local seront présentées, en présence notamment de M^{me} Maier, présidente du RERS Murat. La clôture interviendra aux alentours de 21 heures.

Contacts : 04 71 63 31 31 - famillesrurales15@orange.fr

MEF - ZI Le Chanasson - 42110 Epercieux Saint Paul - Tel. : 04 77 27 47 47