

LES MAIRES EN ASSEMBLÉE

CHAMPIONNATS DE LIGUE DE PÉTANQUE

AMF 15. Aujourd'hui à Aurillac. L'assemblée générale des maires et des présidents de communautés de communes du Cantal a lieu aujourd'hui au Centre des congrès d'Aurillac. Le thème principal sera la réforme territoriale et ses conséquences pour les collectivités. L'après-midi, auront lieu les premières rencontres départementales des éco-citoyens, organisées par le Conseil général en partenariat avec la Caba et la Ville d'Aurillac, avec la participation de Michèle Pappalardo, déléguée interministérielle et commissaire générale au développement durable au ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement. ■



VIC-SUR-CÈRE. Rencontres départementales demain. Le championnat de ligue triplétes masculins du dimanche 17 avril prochain à Ennezat (Puy-de-Dôme) regroupera 16 équipes de chaque département composant la Ligue. Le comité départemental du Cantal a procédé le 5 avril au tirage au sort pour les équipes cantaliennes, afin de ramener les participants à 16 équipes. Les rencontres se dérouleront demain à partir de 14 h 30, sur les terrains de Vic-sur-Cère et opposeront : Jean-Paul Thillet (Belbex) contre Michel Besse (Naucelles) ; Lionel Parret (Massiac) et Serge Regimbal (Murat) ; André Navech (Murat) et Jean-Paul Andrieu (Marmanhac) ; Roger Reynnier (P. A.) et Romain Lattes (Reilhac) ; Arnaud Estival (Saignes) et Bruno Sabatier (Massiac) ; Henri Brugerolle (Haute-Auvergne) et André Pradet (Montsalvy). ■

Cantal → L'actu

DISTRIBUTION ■ « Terre et saveur », du groupe Casino, promeut la viande salers et les veaux croisés limousins

Mariage d'une marque et d'un produit

La marque « Terre et saveur », du groupe Casino, s'étend à la boucherie avec la viande salers et les veaux croisés limousins.

Jean-Baptiste Ledys

Les fruits et légumes, les produits de la mer, la boulangerie... Les consommateurs habitués des enseignes Casino connaissent déjà la marque « Terre et saveur ». Le groupe de grande distribution a décidé de l'élargir à la boucherie (*). Et pour lancer cette opération, les responsables du groupe sont venus à Aurillac rencontrer leurs partenaires, autour de l'abattoir aurillacois Civial.

La viande, après les produits de la mer, les fruits et légumes et la boulangerie



PRODUCTION. Les responsables « produits frais » et « boucherie-volaille » du groupe Casino ont rencontré leurs partenaires à l'abattoir Civial, à Aurillac, pour le lancement de leur marque « Terre et saveur » appliquée à la boucherie. PHOTOS THIERRY MARSILHAC

Depuis cette semaine, il est donc possible de trouver dans les boucheries de ce groupe des pièces de bœuf salers provenant d'élevages des quatre départements d'Auvergne et de veaux de race croisée limousins produits dans le Lot, la Dordogne, la Corrèze, le Cantal et le Puy-de-Dôme.

Pour la première production, les éleveurs, qui sont ceux des

éleveurs du pays vert (groupe Altitude), signent une charte de bonne conduite, qui donne une place importante au respect du bien-être animal. Si l'opération part initialement sur un volume de 15 bêtes par semaine, le premier objectif est d'atteindre un rythme de croisière deux fois plus élevé. Toutes les bêtes seront abattues à l'abattoir Civial d'Aurillac, et leur viande sera distribuée dans une soixantaine

de grandes surfaces.

Pour la seconde production, c'est-à-dire les veaux croisés limousins, un cahier des charges a été établi, portant lui aussi sur le bien-être animal et sur son alimentation d'origine laitière. Une trentaine d'éleveurs de la société Altivo sont inscrits dans la démarche. Chaque semaine, 300 veaux sont abattus sur le site d'Aurillac et 1.100 sur le site Sicarev, à La Talaudière, près de

Saint-Etienne. Le lancement se fait dans la totalité des hypermarchés. La production a démarré il y a un an, alors sans étiquetage « Terre et saveur ».

Se rapprocher de la production

« Le groupe Casino a compris que pour avoir des produits de qualité, il devait se rapprocher de la production. Cette relation est inscrite dans la durée. On

est là pour le long terme. Et c'est bien sur le long terme que veut construire la marque « Terre et saveur » avec vos produits », a assuré le directeur des achats de produits frais du groupe Casino.

« Ce partenariat s'appuie sur trois piliers : un volet environnemental, un volet social, avec notamment l'aménagement du territoire, et un volet économique. Nous sommes obligés de trouver ensemble des solutions de filières. La coopération et la grande distribution, je pense que ça peut marcher », a expliqué Philippe Dumas, le président de Sicarev. ■

(*) Il s'agit plus exactement d'une renaissance. Le groupe Casino avait déjà, il y a quelques années, distribué de la viande marquée « Terre et saveur ». Mais l'initiative n'avait pas eu de suite.

INFO PLUS

En chiffres. Quand la marque « Terre et saveur » aura pris son rythme de croisière, ce débouché représentera près de la moitié de l'abattage des veaux et un dixième des bovins tués à l'abattoir Civial, à Aurillac. « Un outil comme celui-ci a besoin de volumes pour être rentabilisé », a estimé Jean-Pierre Château, président du groupe Altitude.

Steak haché. Le partenariat entre les groupes Altitude et Casino va plus loin puisque, dans le cadre d'un accord de filière, Civial fabrique également, à Aurillac, du steak haché frais de marque Casino (environ 250 à 300 tonnes par an), et alimente la totalité de la plateforme de Limoges.



ACTIVITÉ. La production « Terre et saveur » représentera à terme près de la moitié de l'abattage des veaux et un dixième des bovins tués à l'abattoir Civial, à Aurillac.



PARTENARIAT. Le lancement de la marque « Terre et saveur » a eu lieu à Aurillac mardi.