

**SALERS PRIMEUR** Une nouvelle campagne s'ouvre : des camions partent du Cantal pour l'abattoir de Vitré (35) qui prépare les barquettes qui seront vendues dans les Intermarchés du Nord de la France.

# Des barquettes dans les linéaires du Nord, de la plus-value dans le Cantal

La production de broutards montre régulièrement ses limites : Italie plus frileuse, marchés tiers aléatoires... Il existe une alternative capable de conserver de la plus-value sur le département : le salers primeur. Si, naturellement, tous les éleveurs ne pourront pas s'inscrire dans la démarche, elle mérite d'être réfléchi par un certain nombre d'entre eux. Car pour peu que l'on respecte les critères, le jeu en vaut la chandelle.

Engagé de la première heure, le Gaec Ginalhac à La gardette de Leynhac en témoigne. "Nous en sommes à la quatrième campagne", lance Bernard Ginalhac qui, comme chaque année, destine la totalité des mâles conduits en race pure à la filière salers primeurs. Soit une vingtaine tous les ans, vendus à 16 mois en moyenne, après des vêlages d'automne. "C'est beaucoup plus intéressant que le broulard standard, même le taurillon qui réclame un cycle plus long." Bernard et Geneviève ont fait les comptes. Les veaux, nourris au maïs<sup>(1)</sup>, partent à 580 kilos, avec 59 % de rendement, soit 340 kg de viande qui profitent d'une plus-value de l'ordre de 0,30 €/kg carcasse.



Technicienne et animatrice de l'association Salers primeurs, Audrey Bac en discussion avec Bernard Ginalhac, producteur à Leynhac.

## Les conditions

Pour profiter de prix sécurisés, il faut répondre à un certain nombre d'engagements et surtout avoir une structure qui permet d'abriter cet atelier: En clair, comme pour toutes les productions finies, cela réclame un peu de place, d'être autonome en fourrage<sup>(2)</sup> et de pouvoir y accorder quelques heures. Si à Lagardette on s'est lancé si facilement - dès les premiers "tests" de 2012, ouverts à toutes les races bovines - c'est que sur cet élevage, la pratique de l'engraissement ne date pas d'hier et les

investissements (bâtiment, désileuse, etc.) ont plus de 30 ans. Déjà, au début des années 80, la ferme produisait des animaux de boucherie. Aujourd'hui, le Gaec - 70 vaches mères sur 70 ha et une production de 60 % en salers pure et 40 % en croisement charolais - prépare aussi des babynettes pour l'enseigne Casino, des génisses grasses de 30 mois et toujours quelques salers label rouge.

## Maîtriser une chaîne

Outre la plus-value dégagée, le fait d'avoir la main sur la plus grande partie de la filière motive aussi Bernard et Geneviève Ginalhac. "L'envie d'aller jusqu'au bout", résumant-ils. "Je veux vraiment remercier ceux qui mettent en place des filières comme celle du salers primeur et saluer l'initiative d'une telle démarche", tient encore à préciser Bernard. Et la mise

## Lagardette

**Le Gaec de Leynhac livre une vingtaine de salers primeurs de 580 kg (340 kg carcasse)**

en avant du département, de son image et de ses productions, essentiellement dans les linéaires des magasins Intermarché du Nord de la France, sous la marque Jean-Rozé, ne lui déplaît pas.

RENAUD SAINT-ANDRÉ

(1) L'alimentation peut aussi être constituée de rations sèches à l'herbe.

(2) Le Gaec se contente d'acheter de la protéine azotée.

**NOUVELLE CAMPAGNE** Le nombre moyen d'animaux par élevage inscrits dans la démarche est passé