



## Viande d'agneau : les tardons d'alpage

Maîtriser la découpe et la vente pour développer des critères de qualités en toute autonomie

Dans un territoire de montagne comme les Hautes Alpes, les animaux transhumants en alpages sont nombreux. Dans un système extensif en agriculture paysanne, les agneaux nés à la fin de l'hiver et au début du printemps montent en alpage et redescendent 6 mois plus tard. Ce sont des animaux nourris exclusivement à l'herbe, ce qui induit un développement lent de l'animal bénéfique pour la qualité de la viande. Son goût n'est pas standardisé : il dépend des conditions climatiques et des expositions qui définissent la diversité floristique des alpages. Grâce à des organisations collectives (ateliers de découpe, abattoir, etc), les éleveurs-euses acquièrent une large autonomie concernant la conduite du troupeau puisqu'ils valorisent eux même la viande suivant leurs critères de qualité et de bien-être animal. En vente directe, les retours des consommateurs valident l'efficacité de ce système qui donne une viande "tendre et peu grasse" et rémunératrice pour l'éleveur-euse.

### Des normes gustatives

Agneau de 100 jours  
Chaire pâle, rose (« caoutchouteuse »)  
Rondeur du gigot, peu de gras, couleur du gras

### Des normes gustatives liées à un système d'élevage normalisé

Les éleveurs-euses sont de plus en plus amené-e-s à désaisonnaliser afin de répondre aux attentes du marché. Les agneaux sont alors nourris aux aliments d'engraissement en bergerie. Cela implique la culture de céréales ou bien l'achat d'aliments transformés qui représentent un coût non négligeable et contraignent les animaux à une alimentation différente. "Et souvent cela donne des agneaux gras qui nécessiteront le dégraissage." Olivier Bel

"Qui a mis en place ces critères ? En tant qu'éleveur-euse pouvant être tributaires des prix d'abattoir, on peut se poser la question..." Véronique Dubourg

### Le système des tardons d'alpage

#### Laisser le temps à l'animal de croître :

Les animaux sont différents suivant leur génétique et donc dans leur vitesse de croissance. "La qualité gustative ne se mesure pas à la masse musculaire ou de gras de l'animal." Véronique Dubourg

#### Economie d'aliments et valorisation du pâturage :

Partie intégrante du paysage alpin, malgré les difficultés induites par le changement climatique, le pâturage, pour un nombre de têtes raisonnable, est bénéfique au maintien d'une flore typique et d'un mode de vie respectueux de l'animal. Les agneaux sont nourris à l'herbe avec la mère : il y a un apport de lait maternel ainsi qu'un apprentissage de l'alimentation. De plus, cela permet de lutter contre le parasitisme (surtout pour les animaux de renouvellement).

#### La qualité rendue :

Animaux plus âgés (5-6 mois)

Viande plus rouge car plus âgée et plus tendre pour certains. "Les clients préfèrent notre viande qui est moins caoutchouteuse et avec un goût moins prononcé." Olivier Bel



# Viande d'agneau : les tardons d'alpage

Maîtriser la découpe et la vente en  
toute autonomie

"J'ai un certain regard critique par rapport aux techniciens de la Chambre : ils ont des formations et des injonctions régulières qui les incitent à penser en terme de performances productivistes et économiques. Cela pousse à produire plus et donc à consommer plus. Dans le cadre de l'engraissement des agneaux, ils sont finis en bergerie avec des céréales dans le meilleur des cas ou avec des granulés dans la plupart des cas. La viande est forte et n'est plus appréciée par les consommateurs une fois qu'ils ont goûté à la nôtre!" Véronique Dubourg

"La qualité n'est pas qu'une histoire de conformité. Le choix de l'alimentation de l'animal et son bien-être sont aussi essentiels !" Olivier Bel

## La vente directe : moyen efficace de remise en cause d'un système

"Ce n'est pas pour échapper au regard des clients qu'on fait de la vente directe. Au contraire on a de meilleurs retours et on peut s'améliorer davantage !" Olivier Bel

En vente directe ou par l'intermédiaire d'un boucher, la proximité avec le consommateur permet un retour rapide sur la qualité de la viande. "Et si de plus en plus de personnes font de la vente directe, c'est bien que la qualité n'est pas mauvaise ! Certains bouchers recherchent notre viande car ils connaissent nos conditions d'élevage, les aliments que l'on donne à nos bêtes." Véronique Dubourg

On se rend compte que les consommateurs raffolent de notre viande et ne veulent plus de la viande standardisée issue de la classification d'abattoir." Olivier Bel

"On ne sait pas qui ça satisfait cette classification mais ce n'est pas le consommateur en bout de chaîne en tout cas!" Véronique Dubourg

### La vente directe permet donc de :

- s'affranchir des grilles de classification : "c'est un moyen de sortir du monopole des industries alimentaires et de valoriser notre métier de paysan-ne et de berger-ère." Véronique Dubourg
- mieux valoriser la viande et donc être mieux rémunérés ;
- avoir un retour sur la qualité de la viande par les consommateurs, ce qui permet une amélioration constante des pratiques d'élevage (alimentation, soins aux animaux...).

## Des exemples d'organisations collectives induites pour une meilleure valorisation de la viande ovine

### Un atelier de découpe collectif

"Nous ne tenons pas compte des critères d'abattoir qui ne nous conviennent pas, nous nous sommes organisés afin de créer des ateliers de découpe et faire de la vente directe en caissettes ou sur les marchés." Olivier Bel

"C'est quelque chose que nous avons dû apprendre aussi. Nous ne sommes pas des spécialistes de la découpe, c'est tout un métier. Parfois il y a un salarié pour l'atelier de découpe mais ce n'est pas suffisant, les éleveurs-euses doivent en faire un peu tout de même." Bernard Coppel

"Je trouve que c'est toujours intéressant d'apprendre et d'aller jusqu'au bout du processus de transformation de la viande des animaux que nous élevons." Véronique Dubourg

### Un abattoir géré par les éleveurs

L'exemple de l'abattoir de Guillestre est développé dans une fiche spécifique.

