

Renouvellement de l'accord PPCM

Les données d'abattage accessibles systématiquement le lendemain dès 7h

Dans le cas d'une vente d'un animal dans laquelle le poids et/ou le classement sont des éléments de détermination du prix, les accords interprofessionnels prévoient que le document de pesée soit fourni par l'acheteur, au plus tard au moment du règlement (qui ne doit pas excéder 20 jours après l'enlèvement ou la livraison de l'animal).

L'accord interprofessionnel sur la pesée, la présentation, le classement et le marquage, des carcasses des bovins âgés de 8 mois ou plus, ainsi que la circulation des informations d'abattage (dit accord PPCM) a été renouvelé le 20 septembre 2019.

Cet accord améliore la circulation des données d'abattage pour garantir la **disponibilité systématique aux éleveurs des données d'abattages de leurs animaux (poids, classement) dès 7h le lendemain de l'abattage**. Les éleveurs peuvent consulter les données d'abattage de leurs bovins en accédant à leur compte sur le site : <http://interbev-pacacorse.normabev.fr> Vous pouvez vous identifier sur le site grâce à votre numéro de cheptel. Lors de votre première connexion, un mot de passe vous sera délivré en suivant la procédure d'inscription « nouvel utilisateur ». En cas de mot de passe perdu, vous pouvez suivre le lien « Mot de passe oublié : procédure de récupération » ou contacter directement Interbev PACA-Corse

Ce serveur permet d'obtenir les données d'abattage (lieu d'abattage, conformation, engraissement, poids, consigne) quelle que soit la région d'abattage en France. Il permet aussi à l'éleveur d'éditer ses tickets de pesée.

Ainsi informé, dès le lendemain matin de l'abattage, l'éleveur peut **intervenir rapidement auprès du site d'abattage en cas de contestation (poids, saisie, classement)**. Toute demande de précision sur les informations d'abattage doit être faite auprès d'INTERBEV PACA-Corse qui instruira la réclamation avec l'abattoir concerné en lien avec le technicien Normabev.

Les demandes de réclamation doivent être faites dans les 24h après la mise à disposition des informations. Si un écart est constaté, Le technicien Normabev peut demander la modification du poids ou du classement. L'abattoir est tenu d'appliquer les modifications qui lui sont demandées.

Des questions à ce sujet ou sur les accords interprofessionnels ?

➔ **CONTACTEZ-NOUS ! ☺ 04.92.72.28.80**

Actualités

La Fédération du Commerce Coopératif et Associé (FCA) rejoint les Organisations Nationales membres d'INTERBEV

La conférence des Présidents d'INTERBEV et son Comité Directeur ont validé le 13 décembre 2019 l'admission au sein de l'Interprofession Elevage et Viande (représentant les secteurs bovins, ovins, équins et caprins) de la Fédération du Commerce Coopératif et Associé (FCA).

Le collège alimentaire de la FCA, dont E.Leclerc et Intermarché sont adhérents, participera désormais aux travaux engagés par la filière élevage et viande, apportant ainsi un soutien supplémentaire à son développement.



Interbev compte désormais 22 membres : CFBCT, CNTF, COBOF, Confédération Paysanne, Coop de France, Coordination Rurale, Culture Viande, ELVEA, FBHF, FCA, FCD, FedeV, FFCB, FMBV, FNB, FNC, FNEAP, FNEC, FNO, Restau'Co, SDVF et Section des Associations d'Éleveurs Ovins

Etiquetage de l'origine : un colloque à l'Assemblée Nationale en faveur d'une meilleure information des consommateurs, levier de croissance pour la production française

Un colloque était organisé à l'Assemblée nationale le mercredi 11 décembre sur la thématique de l'étiquetage de l'origine. Organisé par le député M. Moreau, cet événement a donné la parole à de nombreux intervenants, rappelant chacun leur tour la nécessaire amélioration de l'information des consommateurs et les potentiels effets positifs de telles mesures pour les producteurs français, trop souvent concurrencés par des productions étrangères sur des produits où l'indication de l'origine n'est pas obligatoire.

Marc Pagès est intervenu en tant que directeur général d'INTERBEV, revenant sur les chiffres de consommation de viande et rappelant l'importance et l'historique de l'indication de l'origine pour les filières viandes : pionnières du sujet en 1996, les filières viandes françaises se sont de nouveau réunies en 2013 pour une démarche commune, « Viandes de France », avant d'élargir le cercle en 2017 avec la création de l'Association des Produits Agricoles de France. Toutes ces démarches d'étiquetage ont pour but d'apporter au consommateur une information transparente sur l'origine des produits, critère qu'il considère important dans son acte d'achat. Mais le changement des modes de consommation ne doit pas nous faire oublier un autre volet, celui de la restauration hors domicile, où l'affichage de l'origine n'est pas toujours très visible.

Les produits et les métiers de la filière mis en lumière à la Foire de Marseille

Du 20 au 30 septembre s'est tenue la Foire de Marseille, au pied du stade Vélodrome. Le thème de cette 95ème édition : la foire fait son cinéma. Les animaux de la mini-ferme l'ont bien compris et ont attiré de nombreux visiteurs en faisant le show. Interbev PACA-Corse était présent les 5 premiers jours de la Foire avant de laisser la place à la filière lait. L'occasion de mettre en lumière les produits de la filière régionale avec des journées thématiques : taureau de Camargue, agneau de Sisteron, agneau bio et viande chevaline mais aussi de mettre en avant les métiers avec la participation du Syndicat des bouchers des Bouches du Rhône, une démonstration de découpe par un boucher Meilleur Ouvrier de France et des apprentis des centres de formation de la région.



Les lycées à la découverte de la production ovine

La FROSE, la MRE et les partenaires de la filière ovine, dans le cadre du programme Inn'Ovin, ont encore à cœur de faire découvrir leur métier aux lycéens et apprentis de la région. Cette année encore la Journée de Découverte Ovine a réuni plus de 180 élèves de 11 lycées de la région.

Une ferme modèle pour donner envie aux jeunes

La journée s'est déroulée à la ferme expérimentale du lycée agricole de Carmejane. Cette ferme de 700 brebis de race Préalpes du Sud, partenaire de la sélection génétique régionale, productrice d'Agneau de Sisteron IGP Label Rouge est un lieu idéal pour faire découvrir la production aux futurs éleveurs.



Actualités régionales

Sept ateliers étaient proposés aux jeunes pour faire découvrir les différentes facettes de la production et même un peu plus :

- Produire des agneaux et planifier sa reproduction,
- Des outils adaptés pour un travail facilité,
- Choisir une bonne génétique pour son troupeau,
- Ausculter sa brebis,
- Tout savoir sur les chiens de protection,
- La Transhumance et le pastoralisme en région Provence Alpes Côte d'Azur
- Tondre et trier sa laine pour un produit de qualité

Toute une filière partenaire

Cette journée est organisée par le syndicat ovin régional FROSE, la Maison Régionale de l'Élevage avec le concours du programme Inn'Ovin, Interbev PACA Corse et de la Région Sud – Provence Alpes Côte d'Azur. Elle a été permise par l'accueil et le concours technique de la ferme expérimentale de l'EPL de Carmejane, et la participation de toute la filière : Chambre d'Agriculture de la région, Institut de l'Élevage, Coopérative Agneau Soleil et Association « Ciel d'Azur », l'Agneau de Sisteron IGP Label Rouge, Organisme de sélection OS ROSE, Groupement de Défense Sanitaire GDS et FRGDS, Centre d'Études et de Réalisation Alpes Méditerranée.

Un repas sur mesure

À midi, les élèves ont pu se régaler à la cantine de l'EPL de Carmejane. Pour faire aimer l'agneau aux participants, l'équipe de la cantine a confectionné un burger extra à partir d'un steak d'agneau de l'entreprise Dufour à Mane, de fromages de la fromagerie de l'Ubaye le tout entre 2 galettes de pomme de terre.

La cantine de Carmejane joue au quotidien la carte des produits locaux. Elle est la première cantine labélisée « Ecocert en Cuisine » Niveau 1 de la région. 46% de produits locaux et 15 % de produits bio et locaux composent les 400 repas quotidiens.

Plus de 180 élèves présents

La journée a été un succès et a permis d'accueillir plus de 180 élèves, principalement de 9 lycées agricoles de la région mais aussi les futurs restaurateurs et bouchers du lycée des Métiers de Manosque et du CFA de GAP. Les participants ont apprécié de rencontrer des professionnels de la filière que ce soit des éleveurs ou des techniciens et de pouvoir participer concrètement aux ateliers. Parions que dans ces participants il y ait quelques futurs éleveurs de brebis, quelques techniciens ou vétérinaires investis dans la filière et des restaurateurs qui auront à cœur de mettre sur leur table le bon agneau de notre région....dans tous les cas, ils repartent avec une bonne image d'une filière professionnelle, d'un métier passionnant et seront des consommateurs avertis : l'agneau c'est bon !

Par Rémi Leconte (MRE)

Les Filles à Côtelettes championnes du grill au Marseille Barbecue Festival

Qui a dit que le barbecue était réservé aux hommes ? Les 5 et 6 octobre derniers, l'équipe des Filles à Côtelettes de PACA a de nouveau brillé au Masters Barbecue de Marseille, organisé sur le Vieux-Port, dans le cadre de l'année Marseille Provence Gastronomie. Après un podium en juin dans la catégorie Bœuf aux Saintes-Marie-de-la-Mer, les « serial-grilleuses » ont remporté le premier prix dans la catégorie Taureau et le titre de championnes du Marseille Barbecue Festival. Le jury a particulièrement apprécié l'originalité de leurs recettes, la cuisson de la viande et surtout le respect de l'esprit barbecue.

L'évènement a été l'occasion d'échanger avec le public sur la campagne collective « Naturellement flexitariens », autour d'animations et dégustations de viandes cuisinées dans le Foodtruck par le syndicat des bouchers des Bouches du Rhône. Un évènement qui a conquis les marseillais !



Présentation de la filière à l'Université d'Hiver des JA PACA

Interbev PACA-Corse est intervenue lors de l'Université d'Hiver Régionale des Jeunes Agriculteurs PACA le 13 décembre à Juvéau (13). Un état des lieux de la filière a été présenté aux éleveurs de l'atelier élevage afin qu'ils réfléchissent ensuite à la feuille de route des JA pour la prochaine mandature.

Le président et l'équipe d'Interbev PACA-Corse vous souhaite de belles fêtes de fin d'année !

Actualités Régionales

Journée Bovine Régionale

Une journée régionale bovine à destination d'éleveurs bovins, organisée par la Maison Régionale de l'Élevage, a eu lieu le mercredi 18 décembre. Elle s'est déroulée sur l'exploitation du GAEC du Vieux Chaillol à Bruissard (05), exploitation mixte avec un atelier laitier et un atelier allaitant. La journée était principalement axée sur la valorisation du lait en zone de montagne avec les interventions suivantes :

- Quel avenir pour le lait en montagne ?
- La démarche AOP Bleu du Queyras
- La présentation du dispositif régional d'accompagnement technique fromager de la MRE
- Un nouvel atelier de produits laitiers aux Eymères (EPL de GAP)

Pour Interbev PACA-Corse, cela a été l'occasion de présenter aux éleveurs présents le PACTE pour un engagement sociétal avec un focus sur la nouvelle communication collective et les formations prise de parole.

15^{ème} Ovinpiade des Jeunes Bergers PACA

La finale des 15^{ème} Ovinpiades des Jeunes Bergers PACA s'est déroulée le 19 décembre 2019 au Domaine du Merle. 43 participants de 6 établissements de la région se sont rencontrés autour de 7 épreuves du métier de berger et d'éleveur :

- Tri électronique
- Note d'état corporelle et manipulation des brebis
- Parage d'onglons
- Ausculter une brebis
- Trier des agneaux
- Choisir son bélier
- Un quiz de culture générale ovine et de reconnaissance des races.

Gilles Cazin (Centre de Formation du Merle) et Aubin Allegre (CFPPA de Carmejane) finissent respectivement 1^{er} et 2nd. Ils iront défendre les couleurs de la région à la finale nationale des Ovinpiades au Salon de l'Agriculture le 22 février 2020.

