

LOCAL



J'ai  
la  
VF

Lors de la conférence de presse, l'ensemble des maillons de la chaîne était présent. Photo Pauline MICHAUD

Les steaks hachés surgelés « 100 % Charolais Roannais » seront commercialisés dans quatre supermarchés à partir de lundi prochain. Objectif de cette initiative ? Mettre en avant les agriculteurs du Roannais.

Roannais Agglomération travaillait sur la création d'une filière autour de la viande roannaise depuis de longs mois. L'objectif est sur le point d'être atteint. C'est un concept inédit en France, qui vise à soutenir et mettre en avant les éleveurs locaux en prouvant aux consommateurs qu'il est possible de manger des produits locaux de grande qualité à un coût très compétitif. L'objectif premier est de favoriser le circuit court, du producteur à l'assiette du consommateur. La filière courte

permet une rémunération plus juste pour chacun des acteurs et en particulier les éleveurs. Dans le cadre de l'expérimentation, le prix au kg de carcasse est fixé à 4,50 € alors que le prix actuel est de 3,80 €. Un prix qui ne peut, aujourd'hui, pas les faire vivre. Les critères de qualité sont très stricts : jeune vache de plus de 400 kg, née, élevée, finie et abattue dans le Roannais, alimentée de façon traditionnelle, pas d'utilisation d'OGM (organisme génétiquement modifié) et d'hormones.

### Des tests dans les supermarchés et les écoles

Les steaks, composés également des parties nobles de la bête, vont faire leur apparition dans quatre supermarchés dès le 9 mai : Intermarché de Lentigny et de Riorges, Carrefour Market de Re-

naison et Super U de Perreux. Le 17 mai, les enfants de plusieurs écoles dégusteront ces steaks au déjeuner grâce à la société Coralys, spécialisée dans la restauration collective et hors foyer.

« Nous sommes pour l'instant dans une phase de test avec l'abattage d'un certain nombre de vaches qui proviennent de cinq éleveurs du Roannais. Si le test est concluant, nous entrerons dans une phase plus industrielle avec pour autre objectif : implanter à Roanne, une usine de fabrication de façon à pouvoir développer une filière industrielle », s'enthousiasme Yves Nicolin. Roannais Agglomération souhaite également travailler main dans la main avec les chefs roannais et inventer des recettes à base de ce steak haché. Une deuxième phase de test aura lieu au mois prochain.

Pauline Michaud



Le steak haché « 100 % Charolais Roannais » est en phase de test, dès la semaine prochaine dans quatre supermarchés. Photo Kevin TRIET

### REPÈRES

- 22 avril 2016 : abattage de cinq bêtes ;
- 9 mai 2016 : commercialisation au rayon surgelé des quatre magasins partenaires ;
- 17 mai 2016 : steaks hachés servis dans les cantines ;
- mai-juin 2016 : enquête consommateurs organisée et pilotée par l'Institut supérieur d'agriculture et d'agroalimentaire Rhône-Alpes, pour évaluer l'opération ;
- juin 2016 : deuxième phase d'abattage et de commercialisation.