



©S.Christophe

## Filière de montagne «Ovins des Causses du Lot» à Haute Performance Environnementale

La filière de l'élevage ovin des Causses du Lot à Haute Performance Environnementale souhaite structurer, par l'identification des savoir-faire et bonnes pratiques environnementales, la valorisation du métier et des produits porteurs des valeurs du territoire. Cette approche transdisciplinaire permettra d'engager un processus de réflexion collective pour préserver le patrimoine génétique des ovins Causses du Lot et leur écosystème naturel. Le projet "Ovin des Causses du Lot" a officiellement débuté le 17 janvier 2020.

En dépit de la crise sanitaire, plusieurs actions significatives ont été réalisées. Notamment, l'élaboration de 8 fiches descriptives des démarches commerciales et de valorisation, élaborées pour aider le groupe d'éleveur à identifier celle qui leur correspond. 6 diagnostics d'exploitations agricoles ont également été réalisés par des étudiants du BTS ACSE du lycée agricole de La Vinadie. Dans le Lot, une enquête sur l'approvisionnement en viande ovine dans les GMS, RHD et restaurants a été menée par des étudiants en deuxième année de l'école nationale supérieure agronomique de Toulouse.

En 2021, de nouveaux chantiers structurants sont attendus comme la détermination des futures pratiques d'élevage de brebis à hautes performances environnementales et la définition des démarches commerciales répondant le mieux aux pratiques identifiées. Mais aussi, l'obtention de 8 produits bouchers et 8 recettes de cuisines qui valorisent la viande de brebis et d'agneau 100% Causses du Lot.

Les apprentis bouchers et cuisiniers réaliseront des fiches recettes pour chaque produit et plat à destination des bouchers, des industriels ou des particuliers selon le produit ou le plat. Un événement a été organisé au printemps pour faire connaître les innovations des étudiants.

La construction d'un plan marketing et d'une stratégie de communication autour des résultats du projet sera réalisée par un cabinet de conseil spécialisé dans le domaine. Des échanges autour du lancement d'un espace test agricole sur le territoire du Parc restent à être organisés.



©E.Lagarde

Eric Lagarde (à gauche) prépare un colis d'agneau et de brebis pour les apprentis de l'école des métiers avec Jérémie Bressol (à droite), responsable commercial de l'abattoir Destrel Viande.

“ Se retrouver à plusieurs structures sur un projet commun est très prometteur et passionnant. A travers ce projet, nous cherchons à nous challenger, définir de nouveaux objectifs et inventer de nouveaux modes de consommation par la création de produits originaux ou de plats élaborés, qui inciteront les jeunes consommateurs à déguster de l'agneau. La complicité de l'école des métiers et de la boucherie permettra de cerner toutes les difficultés de notre défi, tout en conservant les chances d'arriver à un résultat probant. Notre souhait est de trouver des présentations de produits différentes et d'élaborer des sous-produits qui aideront notre filière à valoriser les bas morceaux, afin d'apporter de la valeur ajoutée aux producteurs de brebis Caussenarde. 🐏”

Eric Lagarde, Responsable qualité à l'IGP Label Rouge Agneaux Fermier du Quercy