



## Séminaire Final du Projet Viand'Alp : Un bilan enrichissant des 3 dernières années sur les filières viande du massif alpin

Communiqué de Presse - 7 février 2025

Le 6 février 2025, le séminaire final du projet *Viand'Alp 2022-2024* a réuni près de 70 participants dans les locaux de la CMA Formation à Gap (Hautes-Alpes) autour des enjeux et perspectives des filières viande du massif alpin. Cet événement a offert un moment d'échange et de réflexion sur les évolutions des abattoirs du territoire, les débouchés de la viande alpine en restauration collective, ainsi que les stratégies de valorisation à adopter pour les années à venir.

Le projet *Viand'Alp* a été financé par la Convention Interrégionale du Massif des Alpes (CIMA), et a permis de mettre en lumière des solutions concrètes pour renforcer les circuits courts et promouvoir la viande alpine de qualité. Ce projet coordonné par la Maison Régionale de l'Élevage PACA et le Suaci Montagn'Alpes, regroupe des Chambres d'Agriculture, des services pastoraux et d'autres organisations ou associations d'éleveurs (CERPAM, Association CESAR, Echanges Paysans, INTERBEV PACA-Corse).

Au cours de la journée, les acteurs du secteur – éleveurs, professionnels de la viande, collectivités, services de l'Etat, représentant des abattoirs, etc. – ont pu partager leurs expériences et échanger sur les questions majeures qui touchent la filière. Parmi les sujets clés abordés, la réflexion sur les abattoirs locaux a permis d'identifier les défis à relever pour maintenir une activité durable tout en répondant aux besoins de qualité et de proximité des consommateurs.

Le séminaire a également mis en lumière les perspectives de développement de la viande alpine dans le secteur de la restauration collective, un marché en pleine expansion qui représente un levier important pour la valorisation des produits locaux. Enfin, l'accent a été mis sur les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) et les marques territoriales comme des leviers essentiels pour garantir une meilleure visibilité et reconnaissance des viandes alpines sur le marché.

Ce séminaire ouvre la voie à des perspectives de travail locales, régionales, alpines voire avec d'autres massifs.

L'équipe de la CMA Formation de Gap avait organisé une visite des locaux pour présenter les métiers de la filière viande aux participants du séminaire, un temps fort apprécié des participants.

Les étudiants de la CMA Formation ont également été à l'honneur durant cet événement en préparant l'ensemble du buffet, mettant en valeur leur savoir-faire et contribuant à la mise en avant de la viande alpine à travers des recettes savoureuses et créatives.

Pour en savoir plus sur le projet et l'ensemble des partenaires impliqués : <https://agriculture-alpes.fr/evenement/seminaire-final-viandalp-2022-2024/>

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter :

- Apolline Llorca, Chargée de mission économie des filières d'élevage, MRE PACA [apolline.llorca@mre-paca.fr](mailto:apolline.llorca@mre-paca.fr)
- Floriane Di Franco, coordinatrice, Suaci Montagn'Alpes [floriane.difranco@smb.chambagri.fr](mailto:floriane.difranco@smb.chambagri.fr)

Avec le soutien de



FONDS NATIONAL  
D'AMENAGEMENT  
ET DE DEVELOPPEMENT  
DU TERRITOIRE  
Massif des Alpes

