



AGNEAU D'ALPAGE - LUDOVIC BASTIANELLI



@LESEXCELLENTE

PROGRAMME

SÉMINAIRE FINAL VALORISER LES VIANDES DE MONTAGNE



**JEUDI 6 FÉVRIER 2025
DE 10H45 À 16H30
GAP, HAUTES-ALPES**

Chambre des Métiers et de l'artisanat (CMA) FORMATION
10 Route Graffinel, Gap (05)



Bilan des travaux sur ces 3 dernières années autour des filières viande du massif :

- Enjeux des abattoirs du territoire, perspectives et stratégies à adopter pour les prochaines années
- Débouchés de la viande alpine en restauration collective
- La valorisation des viandes alpines, Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO), marques territoriales



Autour de la table : des représentants de collectivités et Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), des abattoirs, des éleveurs, des experts, des administrations, etc. Pour des témoignages d'initiatives et démarches du massif !

**RETROUVEZ PROCHAINEMENT
LES PRESENTATIONS ET LE COMPTE-RENDU SUR
LA PAGE DE L'ÉVÉNEMENT**

<https://agriculture-alpes.fr/evenements/>



Avec le soutien de



FONDS NATIONAL
D'AMÉNAGEMENT
ET DE DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE
Massif des Alpes



PROGRAMME

9H30 : VISITE DE LA CMA FORMATION EN LIEN AVEC LA FILIÈRE VIANDE

9h30 : Accueil à la CMA Formation à Gap

10h : Rencontre avec les enseignants et visite des lieux. *Comment le CFA forme-t-il les nouveaux professionnels de la filière viande (bouchers, charcutiers, etc.) ? Comment travaillent-ils avec la filière régionale ?*

10H45 : ACCUEIL CAFE (CMA FORMATION)

11H : INTRODUCTION

Introduction par Bruno ANDRE (MRE) et Nathalie GRAVIER (Suaci Montagn'Alpes)

11H10 : L'AVENIR DES ABATTOIRS

11h10 – Propos introductif sur les abattoirs du massif (chiffres clés, état des lieux). Retour sur les conclusions de la rencontre inter-abattoirs PACA

- Apolline LLORCA – Chargée de mission à la MRE

11h20 – Enjeux et perspectives : Quel avenir pour les abattoirs du massif ? Table ronde

- Franck CAILLY – Directeur de l'abattoir de Sisteron
- Christophe CHAVAGNAC – Directeur de l'entreprise Alpes Provence Agneau
- Eric ROCHAS – Président de l'abattoir de Grenoble et Bénédicte MEYER – Directrice
- Christine BOSCH – Cheffe de service agriculture au département de l'Isère

Temps d'échanges

12H15 : BUFFET DE PRODUITS LOCAUX PRÉPARÉ PAR LES APPRENTIS DU CFA

13H45 : LES DÉBOUCHÉS DE LA VIANDE ALPINE

13h45 – Freins et leviers : Comment introduire les viandes alpines en restauration collective ?
Table ronde

- Nina CROIZET – Chargée de mission à la Chambre d'Agriculture de la Drôme
- Morgane CAVARIO – éleveuse de Veaux Rosés des montagnes de la Drôme, directrice de Troupeou (atelier de découpe et de transformation)
- Marc LOURDAUX – Modérateur commercial territorial à Echanges Paysans 04 et 05
- Laurent CARDINALE – Chargé de mission du PATO4 au département des Alpes-de-Haute-Provence
- Thomas GALETTI – Directeur des collèges, de la jeunesse et des sports au département des Alpes-de-Haute-Provence
- Sébastien BELLUE – Responsable Agriculture à l'Agence de développement des Hautes-Alpes en charge du PATO5

Temps d'échanges

15H : LES MENTIONS VALORISANTES

15h – AOP, IGP, Label Rouge et mention montagne, comment choisir la manière de valoriser sa viande ?

- Cécile RICHAUD – Animatrice de l'ODG César
- Bruno DOUNIES – Association Altitude – Mention Produits de Montagne – *en visio*
- Eloi LEBERT – Responsable secteur AURA, PACA et Corse, Marque Bleu Blanc Coeur
- Bernard BONNEFOY – Président, AOP Fin Gras du Mezenc – *en visio*

Temps d'échanges

16H : CONCLUSION

16H30 : FIN DU SÉMINAIRE

**RÉUNISSONS NOS FORCES POUR
VALORISER LES VIANDES DE MONTAGNE**