

ITALIE - PIÉMONT 1/2

La coopérative La Granda, un modèle pour la filière bovine piémontaise

Alain-Xavier Wurst

L'entreprise La Granda a permis de relancer la filière bovine locale grâce à un modèle innovant. Ce reportage a été réalisé dans le cadre d'un voyage d'études organisé par Agridea sur la politique agricole et la promotion des produits du Piémont.

Située aux abords de la petite ville de Genola, au sud-ouest du Piémont, La Granda est l'une des dix sociétés coopératives de commercialisation de la viande piémontaise. L'entreprise, fondée en 2004 par le vétérinaire Sergio Capaldo, regroupe aujourd'hui 62 éleveurs de la province de Cuneo (laquelle est également appelée au Piémont La Granda, d'où le nom), dont elle assure le développement stratégique et commercial.

Près de vingt ans après son lancement, force est de constater que cette aventure humaine affiche une belle réussite. Avec un chiffre d'affaires annuel de 13 millions d'euros, le site emploie 51 salariés et traite entre 45 et 50 carcasses par semaine. L'usine de transformation, équipée d'installations de pointe pour la chaîne du froid et la traçabilité, produit toute la gamme des morceaux de viande classiques, avec une salle spécifique dédiée aux burgers, ainsi que de la charcuterie. L'usine s'est récemment diversifiée en s'attaquant au marché des plats prêts à manger (convenience food). Environ le 75% de la production est destiné au marché intérieur et 25% à l'export. Sur le marché italien, la quasi-totalité (98%) de la viande est distribuée en restauration, seuls 2% vont au commerce de détail.

«Nous avons démarré avec 7 producteurs et après une semaine, on était 5», se souvient avec amusement Sergio Capaldo, originaire de Fossano, située à 30 km de Cuneo. «La



Une des salles de préparation de la viande de la coopérative La Granda.

A.-X. WURST

grande chance pour moi, c'est que j'étais le vétérinaire de la province. Tous les jours, je suis allé voir les producteurs. Des gens difficiles, car les agriculteurs ont ici une mentalité très conservatrice. J'ai organisé avec eux des dégustations, pour comparer des viandes provenant de différentes races et les convaincre de la qualité de la Piémontaise. La revalorisation de cette viande exceptionnelle était mon principal objectif.»

«À la fin des années 90, la filière piémontaise était en chute libre, tout le monde était en train de se reconverter dans l'élevage laitier à cause des prix. Le cheptel avait dimi-

nué de moitié et autour de Cuneo, il n'y avait plus beaucoup de producteurs en activité», ajoute Sara Trigari, responsable marketing et communication de la coopérative. «Les jeunes agriculteurs étaient attirés par le lait, dont les revenus étaient meilleurs. Peu de gens étaient prêts à faire des sacrifices, repenser la façon de travailler le sol et parier sur un futur incertain.»

Maigre, pauvre en tendons et en graisse, avec un faible taux de cholestérol, la race piémontaise fournit une viande très appréciée des amateurs pour ses propriétés savoureuses et goûteuses. La principale caractéristique de

la Piémontaise est son rendement élevé d'abattage, qui peut dépasser 70%. La structure osseuse fine permet également de réaliser un plus grand nombre de coupes par rapport à d'autres races plus grandes.

Partenaire de Slow Food, ce mouvement né précisément dans le Piémont dans les années 80 pour s'opposer à la culture du fast food et prônant le bien-être animal, environnemental et sociétal, La Granda donne des directives à ses sociétaires sur l'entretien des terres, afin d'améliorer la biodiversité microbienne des sols. OGM, antibiotiques et sulfamides sont interdits. Sur les modes d'élevage, la filière

En chiffres

4300 exploitations, la plupart de taille intermédiaire (67 têtes par exploitation en moyenne).

120 000 animaux sont abattus chaque année.

250 millions d'euros/an pour la valeur des animaux d'abattage à l'étable (600 millions d'euros/an pour la valeur de la viande au consommateur final).

5,3 milliards d'euros correspondent au PIB agroalimentaire du Piémont. Près de 126,3 milliards d'euros pour le PIB total du Piémont en 2021.

284 000 têtes en 2020, un peu plus de 300 000 en 2021, ces chiffres représentent le cheptel national de la Piémontaise. La province de Cuneo, au sud-ouest du Piémont, concentre à elle seule 50% des fermes d'élevage avec 161 000 têtes. Viennent ensuite les provinces de Turin avec 74 000 têtes, Asti (20 000), Alessandria (7 000) et Vercelli (5 000), toutes dans le Piémont.

vache-veau est privilégiée: les veaux nés à l'étable sont allaités par leur mère pendant quatre à six mois.

Un prix ferme payé aux éleveurs

«C'est une nouvelle façon de produire de la viande, qui part de la terre, car si la terre est bonne, toute la chaîne en bénéficie», explique Sergio Capaldo, qui a par ailleurs été longtemps responsable de l'élevage bovin de Slow Food Italie.

L'entreprise n'aurait cependant sans doute pas connu un tel essor sans l'association avec la chaîne de distribution Eataly, spécialisée dans les produits alimentaires ita-

liens. Son propriétaire, Oscar Farinetti, «a été le premier grand vendeur qui a cru en notre projet. Il partage avec nous l'idée que la qualité a un prix et a beaucoup aidé à nous faire connaître», souligne Sara Trigari. Le business model de La Granda repose sur un prix ferme payé aux éleveurs fixé une année à l'avance. «C'est très important pour fidéliser les producteurs. Nous menons des discussions avec eux pour prendre en compte le coût pour l'alimentation des bêtes, l'énergie, etc. Nous payons entre 7 et 20% de plus que les prix du marché», précise Sergio Capaldo, qui s'empresse d'ajouter: «Mais je fais encore moi-même des visites chez les producteurs pour contrôler les installations et les animaux. Je fais confiance à tout le monde et à personne».

Mais outre l'aspect économique, La Granda a aussi permis de faire revenir de jeunes agriculteurs dans la filière, et c'est finalement peut-être cela son plus grand succès. «Nous observons maintenant une jeune génération d'éleveurs bien éduquée qui veut s'investir dans ce patrimoine agricole local qu'est la Piémontaise. C'est une bonne chose, cela contribue à maintenir la vie sociale dans la région», se réjouit Sara Trigari.



Sergio Capaldo et Sara Trigari.

A.-X. WURST



À la fin des années 90, la filière piémontaise était en chute libre, tout le monde était en train de se reconverter dans l'élevage laitier à cause des prix.

A.-X. WURST

Seuls 18% du cheptel pâturent en montagne

Sociétaire de La Granda depuis 2012, Paolo Solavagione possède une exploitation de 42 ha à Savigliano, à 33 km au nord de Cuneo, sur laquelle il élève un troupeau de 230 Piémontaises dont 120 vaches allaitantes. Il fait partie des «margari», ces agriculteurs qui font pâturer leurs bêtes en alpage pendant la saison estivale. Seuls 18% du cheptel piémontais pâture en montagne l'été, une situation qui s'explique par le système italien qui met chaque année les surfaces d'alpage aux enchères. Les vaches de Paolo Solavagione restent de juin à début septembre dans le massif du Monviso, entre 1900 et 2400 m d'altitude.

Après avoir un temps travaillé dans le transport routier, Paolo Solavagione reprend en



Paolo Solavagione dans son exploitation de 42 ha à Savigliano.

A.-X. WURST

2008 la ferme de ses parents et grands-parents. En 2009, il construit une nouvelle étable, passant de la stabulation fixe,

encore répandue aujourd'hui dans de nombreux domaines, à la stabulation libre. Conformément au cahier des charges

établi par La Granda, les fourrages proviennent entièrement de l'exploitation (principalement orge et sorgho alimentaire).

La viande se fait avec les femelles et les boeufs, castrés dans le premier mois, qui sont abattus autour du 14^e mois. L'insémination se fait de façon artificielle et naturelle, avec trois taureaux en fonction du poids des femelles, «sinon on a des problèmes lors du vêlage» explique Paolo Solavagione.

À propos de sa collaboration avec La Granda, Paolo Solavagione déclare: «L'idée de créer un produit de qualité m'a toujours intéressée. Et je trouve que le projet de Sergio Capaldo a redonné de la dignité à la figure de l'éleveur, en le libérant de la logique du marché qui tue notre profession». **AXW**

Une meilleure promotion

Race bovine autochtone italienne la plus nombreuse en Italie, la Piémontaise n'échappe pas à la crise actuelle. À la baisse des ventes, du fait de la perte du pouvoir d'achat du citoyen moyen, s'ajoute le coût des matières premières pour l'alimentation du bétail qui ne cesse d'augmenter (+4,5% au troisième trimestre d'après l'institut national Ismea), ainsi que celui de l'énergie.

Dans un article publié fin 2021 sur son site, la Confederazione italiana agricoltori (Cia), l'une des trois principales organisations professionnelles agricoles italiennes, alertait déjà sur le fait que «le prix stable payé aux éleveurs ne s'adapte pas à la hausse des coûts de production; au contraire, il a diminué en réalité de 15%. D'autre part, les prix à la consommation sont de plus en plus élevés,

mais ne compensent pas les coûts supportés par les agriculteurs», écrit la Cia, qui appelle à mettre l'accent sur une meilleure promotion de la race piémontaise.

Une recommandation partagée par l'Association nationale des éleveurs de la race piémontaise (Anaborapi), qui dans son dernier rapport de 2021 préconise «une meilleure information des consommateurs sur les caractéristiques supérieures de la viande piémontaise et plus généralement de la viande obtenue à partir de races autochtones italiennes». Dans ce rapport adressé au Sénat italien, l'Anaborapi demande aux acteurs régionaux de «favoriser l'utilisation de la viande issue de races indigènes dans le cadre des appels d'offres publics concernant la restauration collective». **AXW**