**Evénement** ➜ La foire primée d'animaux de boucherie de Parthenay se déroulera les 8 et 9 décembre. 700 bovins et 120 ovins de haute qualité bouchère sont attendus.

# La haute qualité bouchère a son marché

La foire primée de Parthenay est le théâtre de la commercialisation, l'un des actes sur lequel repose la vie des filières viande. Ici se négocient les produits de haute qualité bouchère qui à l'occasion des fêtes de fin d'année garniront les étals des artisans bouchers et des grandes surfaces de toute la France. La 22e édition de la manifestation se déroulera sous le marché, les 8 et 9 décembre. Les trois coups seront frappés dès 8 h, mardi. L'arrivée des bovins aura lieu jusqu'à 12 h. « *Avec les organisations de producteurs qui depuis l'an passé nous expriment leur soutien, nous attendons 250 éleveurs exposants* », annonce Michel Clisson, président de l'Apocab, structure organisatrice. Au total, 700 animaux de races parthenaise, charolaise, limousine, croisée, rouge des prés et blonde d'Aquitaine, la race à l'honneur cette année, sont attendus. Mercredi, à partir de 6 heures, 120 ovins devraient les rejoindre sous la halle.

L'Apocab, structure organisatrice de la foire primée de Parthenay.

L'Apocab, l'association parthenaisienne pour l'organisation de concours d'animaux de boucherie, est optimiste. Cette année, pas de fièvre catarrhale ovine qui menace. Accueillis sur un site refait à neuf et « *de qualité* », les opérateurs dans l'ensemble satisfaits en 2008 ne devraient pas être déçus par l'édition 2009. « *130 acheteurs de toute la France, en dehors de la région du Sud-Est, sont invités* », commente Michel Clisson. En 2008, le mercredi soir, « *tous des animaux avaient trouvé acquéreur* », avance fièrement Michel Clisson. Une réalité récurrente ces dernières années. Conjuguée à un prix de vente par kilo carcasse supérieur au marché, en moyenne, de 50 centimes à 1 €, cette dynamique commerciale confère au rendez-vous parthenaisien une « particularité » qui d'année en année assoit sa réputation. **C.P.**

Débat

## Qualité : pas de premier rôle

DANS LA FILIERE viande, les éleveurs sont les premiers à entrer en scène. Ils interprètent l'acte de production. Mardi 8 décembre, de 14 h à 16 h pour les bovins, les 120 jurés du concours d'animaux de boucherie leur voleront la vedette. Alors que ces derniers officieront, les producteurs, en coulisses, seront invités à assister à une table ronde baptisée « De la foire primée à l'entrecôte : quand la filière pense au consommateur ». Animée par Jacques Mathé, économiste au CER France Poitou-Charentes, cette conférence débat amènera abatteurs, négociants et distributeurs à s'exprimer sur leurs contraintes, exigences, et objectifs. Un regard au-delà de l'exploitation qui permettra peut-être de s'accorder sur une définition partagée du mot qualité. « La qualité d'une entrecôte ne dépend pas exclusivement du travail de l'éleveur », pose l'animateur. Dans les filières viande, il n'y a pas de premier ni de second rôle. De la production à la commercialisation, à chaque acte chaque acteur tient une place essentielle. De la prestation de chacun dépend le succès de la pièce... qui se trouvera dans l'assiette du consommateur. **C.P.**