

FACE À UNE DÉVALORISATION DE NOS MÉTIERS

Le monde agricole lozérien entend bien aller vers le public pour communiquer. Pourtant, on entend de nombreuses phrases à l'encontre de la viande. Il est important de donner aux agriculteurs des éléments techniques et scientifiques afin de pouvoir répondre intelligemment avec des arguments indémontables.

La Lozère, un territoire privilégié

- Des milieux naturels préservés à 1000 m d'altitude
- En zone montagne, de haute valeur environnementale et de biodiversité reconnues
- Pas de zones vulnérables (pas de pollution de nitrates)
- 10 % de la production est Bio et 30% sous signes officiels de qualités
- 25% de la commercialisation en circuit court

Une production sécurisée par l'application de l'ensemble de la réglementation UE complétée par des exigences de démarches qualité allant sur la certification de la production avec le respect de cahier des charges :

- Zone de production et d'abattage
- Alimentation à dominante fourrage, pâture
- La race
- La limitation d'achat d'aliment extérieur



Conférence du 18/10/2019 organisée par la Chambre d'Agriculture de Lozère

Avec la participation de :

- Nicole SOULENQ : Diététicienne-Nutritionniste
- Jérôme PAVIE : Institut de l'élevage
- Benoît NOUGARÈDE-DUPRAT : Interbev
- Patrick MOULIADE : Bœuf Fermier Aubrac

L'ELEVAGE A L'HERBE

BON POUR LES
HOMMES, LES
ANIMAUX ET LA
PLANÈTE

BON POUR L'HOMME

- La viande a depuis toujours une place dans l'alimentation de l'homme.
- La viande, source de protéines, apporte des nutriments spécifiques tels que le Fer et la vitamine B12. Ces nutriments sont essentiels pour les personnes sensibles.
- Le manque de viande doit être compensé par une alimentation réfléchie et suivie.
- Les menus sans viande dans les cantines dénommés aujourd'hui végétariens existent depuis toujours. Ex : omelette, gratin de pâte...
- A tout âge correspond une consommation de viande rouge. Le besoin de viande augmente avec l'âge et pour chaque âge la viande a des apports différents.
- Les autorités sanitaires préconisent 500 g de viande rouge cuite par semaine (ou 750 g de viande crue).
- Une portion de viande correspond à la paume de la main sur l'épaisseur du petit doigt.
- Le bœuf, c'est 30 morceaux de viande différents valorisés par les métiers de bouche.

BON POUR LES ANIMAUX

La production à l'herbe est signe d'un élevage de qualité et de respect de l'animal.

Il y a une bienveillance des élevages français pour les conditions animales

- Normes de transport
- Bien-être animal pris en compte tout au long de la vie de l'animal jusqu'à l'abattoir.

Valorisation des viandes de qualité avec les Labels Rouges, illustration par Bœuf Fermier Aubrac lors de la conférence.



BON POUR LA PLANETE

L'élevage à l'herbe contribue à maintenir des paysages ouverts.

Ce mode d'élevage permet de maintenir une biodiversité conséquente, tant au niveau du sol qu'au niveau de la prairie.

Ce mode d'élevage est peu consommateur de produits phytosanitaires et d'intrants.

Une prairie permanente stocke du carbone. Celle-ci est retournée que tous les 5 ans environ ce qui évite une libération de carbone conséquente.

Les prairies réfléchissent le rayonnement solaire et permettent la lutte contre le réchauffement climatique.

Une prairie permanente préserve l'érosion des sols du fait d'un couvert végétal sur une longue période.

