

Écho-Système

COUP DE PROJECTEUR SUR « LES STEAKEURS »... UNE HISTOIRE DE PREMIÈRES FOIS



Au rayon vidéo avec Les Steakeurs

La petite vidéo dynamique façon Youtuber a déjà été vue par plus de 20.000 fans et atteint près de 50.000 personnes sur les réseaux sociaux jusqu'en Chine ! On y suit les tribulations de Mélanie Atger, naturelle face caméra. Une communication décalée où le jaune est omniprésent, répondant aux codes en vogue sur les réseaux sociaux qui détonne. Et une

première pour Mélanie et ses collègues, depuis l'écriture du script, les repérages et la réalisation puis le montage avec les moyens de « M.Production », basé à Foix. D'autant que sa principale casquette est chargée de projet auprès de la Chambre d'Agriculture de l'Ariège où elle accompagne un collectif d'agriculteurs depuis 2013, naissance de l'idée, à la concrétisation ce 16 mars par le lancement d'une gamme de produits 100% viande d'Ariège. Une vidéo résolument novatrice pour une innovation qui ne l'est pas moins et s'efforce de positiver l'image du monde agricole. 23 producteurs-éleveurs de races à viandes aux quatre coins de l'Ariège (de Mirepoix à Caumont en passant par le Haut-Couserans) se sont associés au sein d'une SAS à la gouvernance collégiale présidée par Nicolas Delmas, éleveur à la Bastide de Sérou, pour commercialiser sous une marque commune « Les steakeurs », une gamme de viande produite de manière

traditionnelle.

Créer de la valeur ajoutée en local

Circuits courts voire circulaire avec ses veaux nés, élevés, abattus (à St-Girons) et transformés (à Lorp-Sentaraille chez les Fils de Fort Basile) 100% Ariège. Des brouards de 6 à 8 mois, veaux juste redescendus de l'estive et engraisés naturellement jusque vers 9 - 12 mois. Même le transport est confié à une filiale ariégeoise spécialisée, Artérris. Pour valoriser toutes les pièces et changer du sempiternel steak haché, une gamme diversifiée de produits a été élaborée, au conditionnement étudié : pièces bouchères bien sûr mais aussi émincés pour wok, pour plancha et une saucisse 100% viande. La qualité au « juste prix », pourtant compétitif, pour une viande moins grasse et plus goûteuse. Un objectif : créer de la valeur ajoutée localement au travers de l'édification d'une filière globale, une première en Ariège à cette échelle, qui

répond aux attentes des consommateurs afin de réduire la dépendance aux volatils marchés extérieurs alors qu'aujourd'hui 80% de la production brute part à l'export pour revenir emballée dans les rayons. Et être totalement opérationnel d'ici l'été pour produire et alimenter, dans un premier temps, la quinzaine de grandes surfaces partenaires de l'opération sur l'Ariège, la Haute-Garonne et l'Aude. Cette phase de test doit obtenir l'implication des consommateurs puis trouver le bon rythme de croisière avec l'espoir d'associer 150 éleveurs d'ici 2020 et susciter d'autres vocations. Un feuilleton à rebondissements, d'autres vidéos vont suivre épisodiquement pour accompagner l'évolution des Steakeurs. A suivre donc ! En souhaitant que les bons commentaires sur les réseaux sociaux se transformeront localement, eux aussi.

Syl. S.

 lessteakeurs.com