



Parthenay, capitale de la viande de haute qualité lors de la 22e foire primée

lundi 23 novembre 2009, par [lpe](#)



Toute la filière de la viande bovine et ovine a rendez-vous les 7 et 8 décembre prochain à Parthenay pour la **22^{ème} foire primée d'animaux de boucherie de qualité**. Et quand on dit « qualité » on dit « très haut de gamme » affirme l'organisateur **Michel Clisson**, président de l'**APOCAB** (association parthenaisienne pour l'organisation des concours d'animaux de boucherie).

Une « foire primée » c'est d'abord **un concours, puis une vente**. Celle de Parthenay se veut la plus importante du genre et ne souffre d'aucune concurrence sérieuse au niveau national.

Cette année **250 éleveurs exposeront leurs bovins, ou ovins. 700 bêtes sont attendues** dont 40% en provenance des Deux-Sèvres, 20% de Vendée, 15% de Maine et Loire... Les races **Blonde d'Aquitaine** - vedette de cette édition 2009- et **Parthenaise** représenteront à elles seules la moitié du cheptel. Beaucoup de travail en perspective pour les 120 jurés chargés de classer les animaux en 2 heures de temps !

Face à un tel rassemblement d'animaux d'exception quoi de plus logique que de s'interroger sur la qualité ? Pendant que les jurés délibéreront les éleveurs seront invités à y réfléchir au cours d'une table ronde joliment intitulée « **de la foire primée à l'entrecôte, quand la filière pense au consommateur** ».

Côté vente l'édition 2009 s'annonce sous les meilleurs auspices, malgré la morosité ambiante. Les organisateurs sont résolument optimistes : à l'approche des fêtes la saison est porteuse et Parthenay est le lieu incontournable des chercheurs de qualité, artisans bouchers mais aussi acheteurs des grandes et moyennes surfaces. « **La demande commerciale est soutenue** » affirme Michel Clisson. **L'an dernier 95% des bêtes présentées ont été vendues et les grandes surfaces qui représentent 80% des achats de viande bovine en ont fait un produit d'appel pour Noël**. Et puis « *à Parthenay on assiste à une dynamique commerciale particulière, déconnectée du marché. Les prix sont très au dessus de la moyenne : de 50 centimes à un euro de plus au kilo de carcasse* » insiste le « metteur en scène » de la foire.

Enfin pour la deuxième année consécutive, en partenariat avec la CAVEB et TELDIS, les éleveurs d'ovins sont chaleureusement attendus. « *La saison n'est pas propice pour l'agneau puisqu'on arrive en fin de cycle de production mais l'an dernier la vente a eu un franc succès* » estime Michel Clisson qui a souhaité renouveler l'opération. Il en profite pour tendre une perche aux éleveurs : « *pourquoi pas mettre l'agneau à l'honneur l'an prochain ?...* »

Légende Photo : Claude Guionnet Vice-président de l'APOCAB, Jacques Mathé du CER France - animateur de la table ronde, Michel Clisson Président de l'APOCAB, Michel Métails secrétaire de l'APOCAB.

Laure Sibileau, pour le Petit économiste