

# La filière bio passe par la SCAVO

L'entreprise choletaise travaille avec un groupement d'éleveurs bio. Sa viande est dans les cantines.

Marie-Jeanne LE ROUX

marie-jeanne.leroux@courrier-ouest.com

**D**u producteur à l'assiette, il n'y a pas 100 km. C'est une des fiertés de Luc Belot, président de l'EPARC. L'établissement chargé de préparer les repas des cantines de l'agglomération angevine privilégie de plus en plus les productions locales et biologiques dans ses menus, dans la mesure de ses capacités financières.

Jeudi prochain, les demi-pensionnaires pourront ainsi déguster un sauté de veau bio marenngo. La viande n'aura pas fait plus de 100 km pour atterrir dans leurs assiettes. Elle a été produite par un éleveur du groupement Ébio qui rassemble plus de 550 agriculteurs des Pays de Loire.

Marc Pousin est de ceux-là. Ce producteur est installé à Saint-Pierre-des-Échaubrognes (Deux-Sèvres), aux portes du Choletais. Depuis 20 ans, il pratique l'élevage biologique de veaux, agneaux et volailles.

Cet agriculteur privilégie la qualité des races, leur rusticité et un élevage respectueux pour apporter la meilleure viande possible. Il a choisi de travailler avec un groupement d'éleveurs biologiques pour garantir ses débouchés. Ébio fait d'ailleurs partie d'une société qui fédère plus de 2000 éleveurs de toute la France. Unébio assure la commercialisation des bêtes, carcasses entières. Elle travaille localement avec la SCAVO qui abat et transforme la viande dans ses locaux du Cormier.

## 1 200 kg de veau cuisinés pour les cantines jeudi

Cette entreprise de conditionnement a une taille suffisamment humaine pour garantir une filière sûre. Mieux, elle travaille pour assurer une commercialisation régulière et complète des bêtes : « Nous avons réussi à valoriser l'ensemble des morceaux, de la viande noble aux parties réservées aux cuissons longues », explique une représentante d'Unébio. La Scavo va même plus loin en



Cholet, 3 janvier. Pour les viandes bio, l'EPARC fait appelle à la SCAVO, un transformateur choletais qui travaille avec un groupement de producteurs bios et locaux.

proposant des conditionnements adaptés à la clientèle, grandes surfaces et petits commerces de bouche, pour des morceaux qui avaient du mal à être vendus auparavant.

Elle diversifie aussi les débouchés en travaillant avec la restauration collective. Ainsi, les cantines d'Angers passent par la Sodexo pour s'approvisionner en veau bio et local : « Avec la société Unébio qui fédère des groupements de producteurs, la Sodexo a acheté 26 tonnes de veau en 2013. Elle a la capacité de nous proposer une viande locale et biologique »,

explique le président de l'EPARC. 1 200 kg de veau seront cuisinés en sauté marenngo pour les petits Angevins jeudi. Ils ont non seulement été produits près de Cholet mais aussi abattus aux Herbiers et transformés à la SCAVO.

Pour l'EPARC, il est primordial de connaître la provenance de ces produits : « C'est une demande des familles. Avec les récents scandales autour de la viande, on nous interroge de plus en plus sur les filières. Il faut souvent rassurer les parents sur ce que mangent

leurs enfants », reconnaît Inès Tomé, sa directrice.

Les cantines angevines ne sont pas pour autant 100 % bio : « On n'a jamais voulu travailler comme cela », revendique Luc Belot. « Nous préférons avoir une progression dans les produits bio ou labellisés en s'attachant à des filières locales plutôt que d'annoncer 20 % de bio mais en provenance de toute l'Europe ». Avec ce fonctionnement, l'EPARC est aussi en mesure de garantir la qualité et la provenance des ingrédients de ses repas facturés entre 68 centimes et 5 €.