

On s'arrache la viande de chez nous

- Julie WOLFF - L'Avenir



L'affaire Véviba fait la Une de l'actualité ces derniers jours. De quoi pousser les consommateurs à aller vers les petits producteurs locaux.

Impossible de passer à côté... L'affaire Véviba, comme on l'appelle aujourd'hui, ne cesse de défrayer la chronique. En plus d'avoir causé le retrait des agréments des ateliers de découpe et d'étiquetage de la société, ce scandale a une nouvelle fois suscité la méfiance des consommateurs à l'égard de la viande. Traçabilité, qualité, fraîcheur... Le citoyen surveille de plus en plus ce qu'il a dans son assiette.

«Au Coin Bio», à Tiège, Maurine Lambert propose une fois par mois de la viande en provenance de la Ferme Ansay, à Sart, située à quelques pas de là. Et l'arrivée du mois de mars a été livrée ce mercredi. *«J'ai été complètement dévalisée. En une journée, tout était parti, raconte la jeune femme. On prend à chaque fois deux colis de dix kilos, que l'on vend à la pièce. Habituellement, on tient une semaine avec ce stock. Là, nous n'avons plus rien.»* Pour celle-ci pas de doute, les événements des derniers jours y sont pour quelque chose. *«J'ai plusieurs clients qui ont fait directement référence à ce que l'on voit en ce moment dans les journaux et à la télévision. D'autres viennent aussi parce qu'ils connaissent les produits de la Ferme Ansay et attendent leur arrivée au magasin.»*

Spécialisée dans la viande de bœuf Limousin bio, cette exploitation familiale menée par le fils, Romain, s'est fait une solide réputation dans la région. Sous le nom de société Sélimar (pour «Sélection Limousin Ardennes»), elle met régulièrement à la vente des colis destinés aux particuliers. *«De ce fait, on fonctionne par réservation. On n'a pas encore pu vraiment ressentir une différence au niveau des clients. On poursuit donc notre production, comme d'habitude. Et celle-ci augmente chaque année»,* précise Romain Ansay.

Pour lui, bénéficier de points de vente au détail comme l'épicerie «Au Coin Bio», est une aubaine. *«Toutes les personnes n'ont pas forcément envie d'acheter plusieurs colis de viande. Ou elles n'ont tout simplement pas la place dans leur congélateur. Cette option, via les magasins, est donc intéressante. On travaille d'ailleurs actuellement pour essayer de fournir plus régulièrement de la viande à Maurine Lambert. L'idéal serait qu'elle puisse en avoir toutes les semaines.»*

Une possibilité qui enchante la gérante. *«Ce serait vraiment chouette. Je pense également à passer à trois colis au lieu de deux. Depuis que tout mon stock est parti, ce mercredi, j'ai quand même pas mal de demandes de clients pour la viande. Puis, il n'y a rien à faire, les gens, maintenant, me demandent systématiquement d'où proviennent les produits. Et cela s'accroîtra sans doute encore à l'avenir»,* estime-t-elle.

Tout bénéf pour nos petits producteurs!