

Conférence sur la viande chevaline au Sommet de l'élevage

Comme nous l'avions annoncé dans La Boucherie Française, le 2, 3 et 4 octobre, éleveurs et professionnels de la viande étaient présents à Courmon, près de Clermont-Ferrand, pour le Sommet de l'élevage. Cette année encore, Interbev équins, a choisi d'aller sur place rencontrer les éleveurs et discuter des enjeux de la filière viande chevaline.

A l'occasion de la conférence sur la viande chevaline, soutenue par Interbev équins, le président Michel Beaubois, a expliqué les actions de l'Interprofession depuis 2003 pour encourager la consommation de viande chevaline. La chargée de mission d'Interbev équins et de la Fédération nationale du cheval, M^{me} Pasquetti, a complété ce discours en rappelant quatre points essentiels au sujet de la viande chevaline :

- ce produit appartient à notre histoire culinaire et à notre patrimoine gastronomique.
- la filière offre des produits de haute qualité sanitaire. De plus, elle cherche à optimiser le bien-être des animaux ;
- l'élevage français de chevaux à vocation bouchère représente une activité clé d'un point de vue économique mais aussi culturel et environnemental ;

- la filière cheval ne serait pas viable sans le débouché viande chevaline.

L'interprofession a finalement rappelé son credo : il faut apprendre à vivre ensemble « respect des non consommateurs et inflexibilité face aux détracteurs de notre produit ».

La parole a ensuite été donnée à M^{me} Moissinac, nutritionniste du Centre d'information des viandes. Elle a rappelé l'importance de « manger un peu de tout et de tout un peu ». En effet, l'aliment idéal et complet n'existe pas, l'équilibre nutritionnel est assuré par la consommation d'aliments variés.

Il existe sept groupes d'aliments :

- viandes, poissons, œufs ;
- céréales, pommes de terre, légumes secs ;
- légumes et fruits ;
- matières grasses ;
- lait et produits laitiers ;
- sucre et produits sucrés ;
- boissons.

Chaque groupe a une spécificité nutritionnelle. Par exemple, le groupe de la viande apporte des protéines, du fer et des vitamines B.

L'idéal est de consommer tous les jours des aliments parmi les sept groupes car si un groupe est insuffisamment présent dans notre alimentation, les apports nutritionnels pourront être déficitaires et l'alimentation déséquilibrée.

La nutritionniste s'est aussi penchée sur les qualités exceptionnelles de la viande chevaline : très peu grasse, elle est source de protéines et de fer héminique et riche en vitamines B, etc. Ces caractéristiques en font un excellent aliment recommandé dans les régimes (effet coupe faim), aux sportifs (maigre mais source d'énergie) ou encore aux personnes âgées (lutte contre la fonte musculaire). La conférence s'est ensuite portée sur des questions orientées élevage. Martin Rosset, INRA, est intervenu

sur les systèmes de production des chevaux de trait en zone de montagne, donnant des pistes de perfectionnement. M^{me} Fleurance, INRA, a insisté sur les bénéfices du pâturage équin, ou mixte, pour le maintien de la biodiversité faunistique et floristique de nos prairies et l'entretien des espaces herbagers fragiles. Finalement, des acteurs de coopératives régionales ont expliqué les initiatives actuelles des producteurs pour développer et structurer leur filière viande chevaline.

Après la conférence, curieux et amateurs ont pu s'essayer à la viande de jeune cheval en s'installant aux tables du Picotin Express. Même si ce stand était bien petit à côté de ses grands frères servant de la viande de Salers, d'Aubrac et de Charolaises, il y avait foule pour manger du Horse Burger et des sandwiches de charcuterie chevaline !



**Vous êtes boucher chevalin et/ou souhaitez proposer
de la viande chevaline en boucherie ?**

La FBHF (Fédération de la Boucherie Hippophagique de France) vous répond !
FBHF - 13 rue des Fossés - 77000 Melun - Email : opb77@aliceadsl.fr
Tél : 01 64 37 03 75. Fax : 01 64 87 04 27