

# Acteur clef

La coopérative catalane d'élevage regroupe plus de 80% des éleveurs du département. Son siège social est situé à Err en Cerdagne mais elle est à la base d'une filière à échelle départementale tant au niveau de la production que de la commercialisation, structurée autour des abattoirs de Perpignan et d'Ur

#Mangeons Local 66

#ALIM D'AQUI

#MAR I MUNT

#CONFLENT CANIGO

## COOPERATIVE-ELEVAGE



### Coopérative Catalane d'Elevage

**Président :** Antoine Baurès,  
éleveur de vaches laitières et allaitantes  
à Caldégas

**Directeur :** Stéphane Guasch



Maison De L'élevage RN 116  
66800 ERR

42.44851215544549, 2.0268300234485626

## LA PRODUCTION

La Coopérative Catalane des Eleveurs regroupe plus de 150 éleveurs sur les Pyrénées-Orientales.

### Bovins allaitants :

- 60 % des animaux sont vendus pour l'élevage : renouvellement des reproducteurs ou exportation en vif pour l'engraissement.
- 40 % sont vendus pour l'abattage.

Dans les deux cas, la majorité des mouvements d'animaux se fait sur les veaux de moins de 15 mois. Cela traduit une conduite d'élevage qui vise à limiter l'apport d'alimentation hors pâturage. Cette stratégie est typique des systèmes d'élevage extensifs de type transhumants. Ils sont composés majoritairement de races rustiques : Gasconne et Aubrac, ainsi qu'un noyau de race à viande : Limousine.

**Ovins allaitants :** On retrouve également des systèmes extensifs transhumants, avec des races rustiques comme par exemple la Rouge du Roussillon, La Blanche du Massif Central.

**Agnelets et chevreaux :** Ils correspondent à des produits de l'activité fromagère, pour couvrir une demande ponctuelle de type festif, à Pâques particulièrement.

**Porc :** ils sont élevés et engraisés en plein air ou en bâtiments sur paille.

### La transhumance

Depuis des siècles les troupeaux montent en estive dans les hauts pâturages présents en altitude. Ils permettent de s'adapter à une production de céréales et de foins limités par les conditions pédo-climatiques, et de produire une viande à base d'herbe, aussi bien pour le veau, le bœuf ou l'agneau. Les produits sont ainsi marqués par une saisonnalité, retranscrite dans les recettes et habitudes de consommation du département

Produits et marques / Disponibilités mensuelles		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Veau	La rosée des Pyrénées Catalanes *	Hors saison											
	Le veau primeur												
Bœuf	Le Vedell des Pyrénées Catalanes *												
	Le jeune bovin												
	Le bœuf fleuron												
Porc	Tirabuixo												
Agneau	El Xai												
	L'anyell												
	Brebis de réforme												
	Agnelet et Chevreaux												

Production forte

Pénurie moyenne

\*Indication géographique protégée



Téléchargez les fiches produits : <https://po.chambre-agriculture.fr/productions-techniques/elevage/plan-viande/>

## Commercialisation :



Les produits sont commercialisés au niveau départemental dans le cadre d'une filière de proximité : **producteur-coopérative-abattoir-chevillard-acheteurs professionnels.**

C'est l'entreprise Guasch en tant que chevillard, qui les distribue en exclusivité aux bouchers, commerces de proximité, super et hypermarchés, et à la restauration hors domicile (restauration commerciale et restauration collective). Une démarche de valorisation vient d'être initiée, avec la création de la marque mère « tanshumancia » qui regroupe toutes les marques et les indications géographiques protégées, qui identifient les produits.

2 abattoirs et 3 centres d'allotement

L'abattoir de Perpignan reçoit plus de 90% des animaux, mais un travail de territorialisation des abattages et mis en place dans la mesure du possible pour que les animaux des hauts cantons soient dirigés vers celui d'Ur en Cerdagne, dans une logique économique, environnementale et de bien-être animal vis-à-vis du transport. Toujours dans cette logique 3 centres d'allotement des animaux sont répartis sur le département : Err, Ria et Prats de Mollo.



La boutique « Ah la laiterie », sur le site d'Err propose également en direct les produits de la coopérative ainsi qu'une large gamme de produits locaux



« En restauration collective plusieurs points sont à retenir :

*Nous pouvons parfois faire correspondre production et consommation sur une même petite région agricole comme la Cerdagne ou le Vallespir par exemple. Mais cela reste difficile et la logique de notre travail de filière reste départementale compte tenu de la complémentarité des débouchés, tant au niveau des morceaux que des quantités achetées par les différents clients »*



*Les élevages bio se sont développés, mais il convient d'anticiper la demande au maximum afin que la filière s'organise compte tenu de l'offre limitée.*



*Nos produits Bio et IGP permettent de répondre à loi Egalim »*

*Antoine Baurès, président de la coopérative.*



[ccvb@wanadoo.fr](mailto:ccvb@wanadoo.fr)

04 68 04 50 44

<https://www.transhumancia.fr/>



Réalisation Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales  
Version 1 janvier 2023

