

# La Nouvelle République

Le 29 mars 2016

## Pour mieux se comprendre entre éleveurs et bouchers



Fente en demi-carcasse sous l'œil des futurs exploitants agricoles.

*Faire rencontrer les éleveurs de moutons, et les bouchers qui préparent la viande, tel était l'objectif du partenariat conclu entre le CFPPA Tours Fondettes (Centre Formation Professionnelle Promotion Agricole), et le Campus des métiers et de l'artisanat, situé à Joué-lès-Tours. Ce lundi après-midi, onze agneaux de cinq mois, et pesant autour de 40 kg vif, sont aux mains des apprentis bouchers, dans le laboratoire boucherie du Campus. « Nous allons d'abord fendre la bête en demi-carcasse, et ensuite préparer des caissettes de viande qui seront commercialisées auprès du personnel du Campus » précise Gilles Vincendeau, formateur boucherie, qui pilote les gestes de huit apprentis. La découpe s'est faite sous l'œil attentif d'une quinzaine d'élèves entre vingt et quarante ans, qui préparent un brevet professionnel de REA (responsable exploitation agricole), au CFPPA. « Il est important de faire en sorte que les futurs exploitants agricoles connaissent les contraintes du boucher », confie Amélie Cibert, directrice adjointe du CFPPA, qui déplore « qu'en dehors des circuits courts, les occasions de communication entre ces professionnels soient devenues rares ». De leur côté, les bouchers sont allés sur place pour choisir les agneaux. « Des agneaux bio, qui compte tenu de la période, ont été élevés en bergerie », ajoute Amélie. « C'est une grande première, et les réactions sont excellentes ; cela crée du lien, et permet à chacun de mieux connaître l'autre », conclut Gilles.*