

1. Rapport du Comité

Alain Alter prend la parole et précise que le comité a entrepris deux démarches auprès des médias valaisans en organisant au printemps 2013 une visite dans une ferme du Valais romand, membre de la filière, et une deuxième dans une ferme du Haut-Valais, susceptible de rejoindre notre filière. Si la première journée a eu pour but de visiter une exploitation rompue à ce genre de démarche en accord avec le cahier des charges la deuxième s'inscrivait dans notre volonté de recruter de nouveaux membres bouchers et d'exploitations de la région. Pour le moment la pénétration dans le Haut-Valais n'a pas donné tous les résultats escomptés puisque la partie alémanique ne compte que très peu d'adhérents. Dans tous les cas le comité a fait son job de promotion sur le terrain.

Fleur d'Hérens a été également présent lors de la finale cantonale 2013 grâce au soutien du syndicat de Lens-Chermignon et sera aussi de la partie cette année grâce à la nouvelle organisation Valais-Wallis Promotion à la finale nationale organisée par les six syndicats d'élevage du Haut-Valais.

Le comité s'est aussi penché sur l'utilisation du label Fleur d'Hérens afin de clarifier une situation qui amène le consommateur à se tromper sur la marchandise. Le risque est grand que la confusion perdure entre race et Fleur d'Hérens. Pour bénéficier du label toute la filière -du producteur au restaurateur- doit respecter le cahier des charges. Souvent il y a méconnaissance de ces exigences. Le comité a donc décidé de donner des renseignements utiles et, à cet effet, il est devenu partenaire de la publication et du site de la Fédération Race d'Hérens.ch où chacun peut trouver les conditions d'adhésion. Dans le journal des restaurateurs membres de notre association ont pu donner des recettes composées de la viande Fleur d'Hérens.

Le comité a aussi contacté Rhône FM pour diffuser, en décembre 2013 et en février 2014, de la publicité sur les ondes. Et Alain Alter se plaît à remarquer que nombre de restaurateurs et de bouchers se sont impliqués financièrement et contribuent à offrir la moitié des valeurs des bons mis en concours sur Rhône FM.

Le président remercie les membres du comité de leur travail durant l'année écoulée. Un merci tout particulier au Canton qui soutient Fleur d'Hérens par une contribution complémentaire au prix officiel de 1 franc par kg-poids mort, et à Christoph Rotzer du Service de l'agriculture qui manage avec dextérité l'offre et la demande avec de surcroît le versement de la contribution.

Une reconnaissance également aux bouchers qui octroient aussi un supplément de prix aux producteurs à raison de 95 centimes par kilo poids-mort, déduction faite des 5 centimes de cotisation. Je ne peux qu'encourager le monde des éleveurs à rejoindre le label qui a un double objectif: valoriser au mieux la viande de la race d'Hérens et participer très activement à l'occupation et à l'entretien du territoire souvent dans des conditions topographiques difficiles tout en contribuant au maintien et au développement de la race d'Hérens. Dans un monde où les notions de globalisation et de mondialisation sont monnaie courante Alain Alter se plaît à relever que la qualité du produit Fleur d'Hérens est une vraie notion de proximité et mérite la meilleure des publicités dans notre canton.

2. Statistiques 2013

Christoph Rotzer communique les statistiques 2013 qui se présentent comme suit:

Membres du label:

17 bouchers

25 restaurateurs

137 éleveurs

2 membres sympathisants

Activité des membres. Des 17 bouchers seuls 3 ont écoulé 85% du volume abattu. et ils ne sont que 7 à avoir commercialisé des bêtes (41% des adhérents).

Du côté des 137 éleveurs 33 seulement ont livré des bêtes (28%).

Enfin sur les 25 restaurateurs seuls une douzaine ont plus ou moins proposé des produits de la filière.

Pour mémoire, au lancement de l'association en 2005 38 bêtes avaient été abattues (8'573 kg). Il y avait 13 éleveurs, 2 bouchers et 6 restaurateurs.

Statistiques d'abattage. 116 bêtes ont été abattues en 2013 (16% d'augmentation par rapport à 2012), pour un poids total de 30'978 kg. poids mort par bête (+ 25%). Le poids moyen par bête est de 267 kg. Et la moyenne d'abattage se situe à 9.6 bêtes par mois.

Christoph Rotzer détaille les types de bêtes qui ont été abattues. Il s'agit de 2 génissons (1.7% du total), 41 génisses (35.3%), 12 bœufs (10.3%), 26 jeunes vaches (22.4%), et 35 vaches jusqu'à 5 ans (30.2%).

Au niveau de la charnure 68% sont inscrites dans les meilleures catégories (C 16.4% soit une augmentation de 27% et H 51.7%, augmentation de 54%). Le tissu gras des carcasses est aussi de bonne facture puisque 60.4% sont en catégorie 3.

L'offre mensuelle a connu ses habituelles variations avec deux mois creux: mars et septembre avec 6 bêtes seulement. Le rythme d'abattage est aussi lié à la vie d'une bête.

Alain Alter –à la suite de la présentation des chiffres– constate que la qualité de la charnure et des tissus gras confirme que ce sont de bonnes bêtes qui sont proposées tant aux bouchers qu'aux consommateurs.