

CUNICULTURE Magazine Volume 35 (année 2008) pages 77- 78



par

Jean François PONSOT

GLMC 63170 Aubières

Le Sommet de l'Elevage est maintenant devenu un des salons incontournables de l'élevage et du monde agricole en général. Dédié à l'origine aux productions bovines et ovines, ce rendez-vous a su se diversifier en accueillant sur son site de Cournon (à 10 km de Clermont Ferrand) de nombreux exposants représentant l'ensemble des filières animales et végétales.

Cette 17^e édition qui s'est déroulée les 2 - 3 et 4 octobre 2008, a une nouvelle fois battu les records de participation (plus de 1 100 exposants, et plus de 76 000 entrées sur les 3 jours dont 2000 étrangers), montrant ainsi le dynamisme et l'intérêt de cette manifestation. En marge des halls d'exposition, se sont tenus plusieurs colloques et réunions d'information où ont été débattues des problématiques de l'agriculture principalement de montagne.

Les traditionnels concours et présentations d'animaux ont donné à l'ensemble un côté festif et très terroir.

Un stand cunicole commun à l'initiative du GLMC

Les productions hors-sol n'ont pas manqué à l'appel et ont été largement représentées que se soit la volaille, le porc et bien entendu le lapin.

Le GLMC (Groupement Interprofessionnel Massif Central) a en effet renouvelé son opération interprofessionnelle en associant les sociétés Chabeauti, Eurolap, Gènes Diffusion, Grimaud et Hycole autour d'un stand 100% cunicole de 70 m². Rappelons que le GLMC fédère les partenaires de la filière et les Groupements cunicole du Massif Central.

Le pari n'était pas gagné d'avance. Les difficultés que traverse la profession ne sont pas très propices à une opération de communication de ce type. Que cela ne tienne, ces trois jours se sont déroulés dans une ambiance détendue favorisant les échanges entre un public principalement composé d'agriculteurs et les acteurs de la filière. Plusieurs délégations étrangères ont été présentes sur le stand puisque nous avons pu converser avec des Russes, des Roumains, des Bulgares, des Ukrainiens et des Espagnols. Il ne manquait qu'une délégation italienne pour que L'Europe cunicole soit au complet !



Le stand de 70 m² vu sous plusieurs angles montrant la présence des différents partenaires de la filière cunicole

La présentation des produits frais a fait l'objet d'une attention particulière grâce aux efforts du CLIPP et de ses outils de promotions (recettes, panneaux etc..). Ainsi ont été déclinées toutes les vertus de la viande de lapin. Les traditionnelles pierrades ont permis au plus indécis ou au plus gourmand de vérifier le bien fondé de cette campagne. Plus de 15 kilos de viande de lapin ont été ainsi dégustés sur ces trois jours.



Les pierrades ont été l'occasion de faire goûter le lapin en cuisson rapide

Présentation des "produits de lapin" : lapin entier mais aussi différentes découpes et produits plus élaborés

En complément, les divers produits des abatteurs du Grand Massif Central étaient soigneusement disposés dans une banque réfrigérée. Les variétés des découpes et présentations ont surpris de nombreux visiteurs qui s'étonnaient du peu de présence du lapin dans les linéaires des grands surfaces.

Même s'il faut reconnaître une baisse du nombre de contacts professionnels, la présence de la filière cunicole dans une manifestation de cette dimension ne peut que favoriser la reconnaissance d'une production parfois trop marginalisée.

