

## La conserverie du Vic-Bilh va se nuancer



La conserverie du Vic-Bilh va se nuancer

La conserverie du Vic-Bilh, atelier agroalimentaire (abattoir de volailles, découpes et transformation multi-espèces) se transforme comme nous l'explique Alain Dabat, président, A ce jour, **l'atelier à plus de 250 producteurs provenant du Gers**, des Hautes Pyrénées, des Pyrénées atlantiques, du Pays Basque, des Landes, de la Gironde d'avoir un outil collectif afin de transformer et de revaloriser leurs productions et d'un groupement d'employeur (conserverie du Vic Bilh) fort d'une trentaine d'employés. Dans le cadre de l'élaboration de ce projet, un noyau de 5 producteurs s'est fédéré pour concevoir l'outil au côté de la communauté des communes. Locataire de cet outil, en 2020 les dirigeants de la SAS CVB propose de racheter le bâtiment actuel ainsi que le terrain attenant dans le but d'améliorer l'outil et de permettre une extension et une diversification de l'activité. Le rachat du bâtiment va permettre la modernisation de l'abattoir volailles (2021) et la mise en place de la transformation numérique de la gestion de production avec l'entreprise AGI (2021-2022). Lors de son AG du mois de juin, la SAS CVB a aussi travaillé sur son projet d'extension et de diversification de ses ateliers en réunissant autour de la table de nouveaux éleveurs. La SAS CVB doit développer cet outil du territoire afin d'associer de nouveaux acteurs. Au-delà d'agrandir la surface des locaux de l'unité de salaison et de la fabrication du jambon blanc, activité qui ne cessent de croître, et d'aménager la partie cuisine avec du matériel dimensionné à sa production, nous devons aussi réfléchir maintenant, à nous diversifier et ainsi proposer à d'autres éleveurs de nouvelles activités, la structure veut créer une laiterie collective « laiterie du vic bilh » et une Miellerie collective « Abeilles et Territoire ». Laiterie du Vic-Bilh. Aujourd'hui, le milieu rural est valorisé grâce à des structures de taille humaine telles que la SAS CVB qui recherche, par la transformation et la mutualisation, à augmenter la valeur ajoutée des producteurs. La filière laitière est aujourd'hui en réelle difficulté avec une diminution constante du nombre de ses éleveurs et de fortes difficultés économiques. De ce fait, la transformation du lait apparaît comme une solution pour créer de la valeur ajoutée sur les exploitations. La conserverie inclut dans son nouveau projet, une laiterie collective permettant de mutualiser les compétences, les équipements, et la main d'œuvre. Le prochain atelier sera destiné à la fabrication de produits à cycle court comme les yaourts, le fromage blanc, les crèmes glacées ou encore le lait en bouteille. Cette future laiterie est prête à accueillir des agriculteurs souhaitant se lancer. A ce jour, un groupe de 5 éleveurs s'est constitué et travaille sur ce projet. Pour cela, la CVB a embauché Baptiste Lacaze, étudiant ingénieur par apprentissage à Bordeaux Sciences Agro, qui accompagne ce projet et travaille sur des études de marché, rencontre des professionnels de la transformation et lance des essais de fabrication à la Halle Technologique de Montardon. Vous pouvez contacter Baptiste au 07.50.82.44.17. Miellerie collectives La création d'une miellerie collective s'associe à ce projet de développement de la Conserverie du Vic-Bilh. L'association "Abeilles et territoires", créée en 2018, accompagne ce projet et veut promouvoir le développement de l'activité apicole locale. Pour cela, elle compte sensibiliser l'ensemble des acteurs du territoire tels que les agriculteurs et propriétaires forestiers, à travers des initiatives comme la réimplantation de la flore afin d'augmenter les ressources des abeilles. C'est en partenariat avec la Chambre d'Agriculture que nous avons tissé des liens au travers des aides telles que les mesures agro environnementales et climatiques, les surfaces d'intérêt écologique pour inciter les agriculteurs à développer ces pratiques et ainsi étoffer la ressource alimentaire des abeilles. La Communauté des Communes de Nord-Est- Béarn travaille aussi avec la Conserverie du Vic-Bilh pour mener à bien ce projet. L'association appelle amateurs comme professionnels à les rejoindre dans ce projet visant à implanter un total de 1 500 ruches sur le territoire et commercialiser ainsi un miel 100% local. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Jean-Michel Barbe au 06.66.79.41.20 ou Yves Robert au 07.82.07.92.94. Pour tout renseignement nous pouvez contacter la conserverie du Vic-Bilh au 05.59.68.58.03 et par mail : [conserverieudivicbilh@gmail.com](mailto:conserverieudivicbilh@gmail.com)