

L'artisanat et l'élevage gersois font front commun pour l'avenir de la filière viande



L'artisanat et l'élevage gersois font front commun pour l'avenir de la filière viande

La semaine dernière, les locaux de CMA Formation à Pavie ont accueilli une réunion stratégique cruciale pour l'avenir de l'artisanat et de l'élevage local. Face au paradoxe d'un besoin croissant en compétences mais d'une baisse du nombre d'apprentis, les acteurs de la filière boucherie charcuterie traiteur, se mobilisent autour d'un mot d'ordre : la valorisation du "Fait en Gers".

Un outil d'excellence moderne au service du territoire.

En ouverture de séance, Sandrine Bayle-Gosse, directrice de l'École des Métiers (CMA Formation) de Pavie, a rappelé un constat paradoxal : si la demande d'apprentis s'essouffle depuis les années 2000, le besoin du terrain, lui, ne cesse de croître.

Pour inverser la tendance et anticiper les besoins des professionnels, le centre ne ménage pas ses efforts. Après l'ouverture réussie du CAP Boucherie en 2019, l'établissement a franchi un nouveau cap majeur en juin 2025 avec l'inauguration d'un bâtiment flambant neuf. Ce pôle spécialisé abrite un laboratoire de boucherie-charcuterie-traiteur moderne et ultra-performant. Un véritable joyau technologique conçu pour offrir aux jeunes Gersois une formation d'excellence.

Après avoir remercié les nombreuses personnalités présentes, la directrice a laissé la parole à Perrine, du pôle alimentaire et services, pour animer les débats et poser les bases de la discussion : **le recrutement**. La réalité du marché est là, concrète et pressante : à ce jour, **18 patrons gersois sont activement à la recherche d'apprentis**.

Le ton de la table ronde, réunissant Florent Flojac (INTERBEV), Monsieur Samalens (Grand Auch Agglo) et Clément Bonjourni (Eleveur ,Chambre d'Agriculture du Gers), a été sans équivoque : pour que cette filière indispensable rayonne, tous les maillons de la chaîne doivent avancer ensemble.

Les échanges ont permis de mettre en lumière les forces et les défis de chacun :

Le défi de l'emploi : Pour Florent Flojac (INTERBEV), le problème ne réside pas tant dans la qualité de la production, mais bien dans le déficit de main-d'œuvre. En Occitanie, ce sont entre 6 000 et 7 000 emplois qui restent non pourvus dans la filière. La preuve de l'excellence gersoise est pourtant bien réelle : l'intervenant n'a pas manqué de féliciter chaleureusement un apprenti du département Mateo Coquin, récemment sacré **Médaille d'Or du Meilleur Apprenti de France**.

L'image de l'agriculture : Clément Bonjourni a insisté sur la nécessité de redorer le blason des métiers de la terre, souffrant parfois d'un manque de considération. Il a rappelé que la diversité des paysages du Gers est une force unique, favorisant la polyculture et la polyvalence, des atouts précieux pour l'avenir.

Les outils de proximité : Monsieur Samalens a, de son côté, souligné le rôle désormais vital de l'abattoir multi-espèces d'Auch, managé par Audrey Bourrust, un outil territorial indispensable pour préserver les savoir-faire locaux et le circuit court. Il a également salué l'engagement des communautés de communes et des institutions qui veillent à prioriser les produits locaux dans l'approvisionnement des cantines scolaires avec un 76% de produits locaux dans les plats..

Le "Fait dans le Gers" comme catalyseur

Dans la salle, l'enthousiasme était palpable. Les questions et les propositions ont fusé, débouchant sur une multitude de pistes d'actions, notamment autour des élevages ovins, bovins et caprins, ainsi que de grandes campagnes de communication à venir.

Au-delà des différents labels existants, un consensus fort s'est dégagé : le concept du **"Fait dans le Gers"** est le plus puissant des vecteurs fédérateurs. Tous les intervenants se sont accordés sur la nécessité absolue de développer la marque "GERS". Une ambition qui prendra très prochainement une forme concrète et

Une initiative prometteuse qui prouve que le département a toutes les cartes en main pour valoriser ses talents, pérenniser ses élevages et susciter de nouvelles vocations chez les jeunes. L'avenir de nos assiettes et de nos terroirs s'écrit dès aujourd'hui à Pavie.

La convivialité gersoise en guise de conclusion.

Pour joindre le geste à la parole et concrétiser cette belle dynamique, la rencontre s'est achevée par une visite guidée des nouveaux locaux de l'École des Métiers. Les participants ont ainsi pu mesurer la qualité des installations mises à disposition de la future génération d'artisans.

Et comme aucune grande décision ne se prend dans le Gers sans faire honneur à sa réputation gastronomique, la réunion s'est clôturée autour d'un excellent buffet. Véritable vitrine des productions locales et entièrement concocté par les talents de **CMA Formation**, ce moment de partage a idéalement illustré le savoir-faire et la générosité du territoire. Une conclusion gourmande et prometteuse pour l'avenir de la filière.



Le MAF médaillé d'or MATEO COQUIN