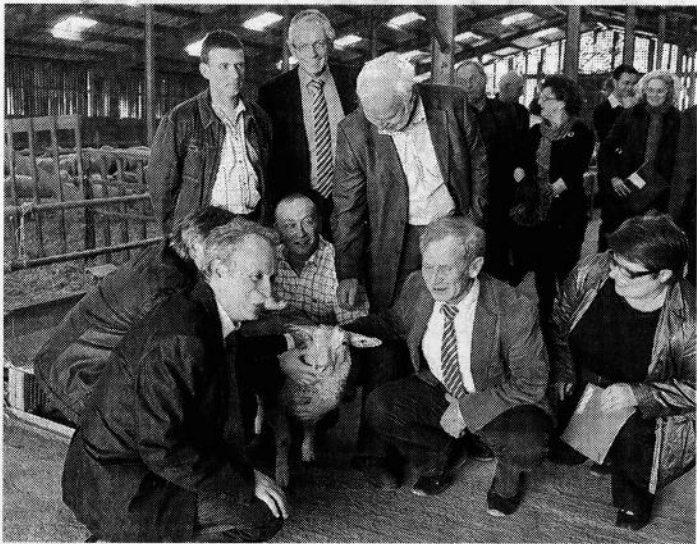


AGRICULTURE Artisanat

Partenaires plutôt que concurrents



Les chambres d'agriculture et de métiers veulent soutenir les systèmes « qui vont directement du producteur au consommateur en passant par un professionnel qualifié ». PHOTO

DNA

La chambre d'agriculture du Bas-Rhin et la chambre de métiers d'Alsace vont travailler plus étroitement ensemble. Pour éviter que leurs ressortissants respectifs ne se fassent, parfois involontairement, concurrence sur le terrain.

Cela devait finir par arriver. À force de développer les activités de transformation et de vente à la ferme, les agriculteurs commencent à faire de l'ombre aux artisans. « C'est un problème », a reconnu hier Jacqueline Balzer, la présidente de la corporation des bouchers charcutiers du Bas-Rhin, « surtout pour les bouchers ruraux » qui perdent, du coup, une partie de leur clientèle.

Soucieuses de ne pas laisser se développer ce type de concurrence, qualifiée par d'aucuns de déloyale, la chambre de métiers d'Alsace et la chambre d'agriculture du Bas-Rhin ont tenté hier de promouvoir un autre modèle. Celui qu'ont développé il y a cinq ans Stéphane Huchot, éleveur de moutons à Preuschdorf, et Jean-Luc Hoffmann, boucher à Haguenau.

Le premier cherchait un débouché rémunérateur pour sa viande. Le second était à la recherche de « produits de qualité issus de circuits courts » pour répondre à la demande de sa clientèle. « Au début, Jean-Luc Hoffmann m'a pris

deux bêtes », a rappelé M. Huchot. Aujourd'hui, sa boucherie « commercialise environ 300 agneaux de Preuschdorf par an ».

Au final, l'éleveur a réussi à s'affranchir totalement des intermédiaires. Il écoule aujourd'hui l'intégralité de sa production, en direct, dans trois boucheries et une grande surface de la région.

« Nous sommes venus pour soutenir ce type de démarche », qui représente en plus « une vraie voie d'avenir pour l'élevage ovin en Alsace », a expliqué Jean-Paul Bastian, le président de la chambre d'agriculture, à l'ombre de la bergerie.

Ce système « qui va directement du producteur au consommateur en passant par un professionnel qualifié s'inscrit dans une démarche de développement durable », a estimé un peu plus tard dans la journée Bernard Stalter, le président de la chambre de métiers, dans la boucherie de Luc Hoffmann. Il permet en outre, a-t-il précisé, de « faire en sorte que les savoir-faire ne disparaissent pas ». Déjà, M. Stalter envisage d'étendre cette « démarche partenariale » à d'autres filières, comme par exemple celle de la boulangerie. « Nous devons nous asseoir autour d'une table et voir comment travailler ensemble », a-t-il insisté. Pour lui comme pour Jean-Paul Bastia, « il y a en tout cas une réflexion à pousser ».