

Conférence de l'Association Cheval de l'ENESAD

Le mercredi 14 novembre 2007 à 18h00 à l'ENESAD

Contacts :

Responsable de la Conférence
Sophie DUBRULLE
s.dubrulle@enesad.fr
06.30.37.84.27

Co-organisatrice de cette conférence :
Marieke DENAES
m.denaes@enesad.fr

Le cheval, une production agricole : information sur la filière hippophagique en France

1) Présentation générale de la filière viande chevaline

Par Timothé MASSON, INTERBEV Equins

- La viande chevaline : une approche sociologique
- La viande chevaline : une approche économique
 - o *Le consommateur et la viande rouge*
 - o *Le commerçant : un lien entre les deux viandes ?*
 - o *Le producteur et la viande blanche*
- Conciliation de l'offre et la demande : notion de filière et pistes de développements durables

2) Les poulains Comtois, un exemple de production

Par Astrid LABORY, chargée de mission viande chevaline, Traits Comtois

- La production de poulains de trait en Franche-Comté (race, conduites d'élevage, débouchés)
- Organisation de la production et de la commercialisation via une coopérative équine:
 - le débouché en vif à l'export
 - le débouché viande régional

3) La commercialisation de la viande

a) En Côte-d'Or

Par Christophe CRENIAT, boucher chevalin aux Halles de Dijon

- Lieux de distribution
- Type de clients
- Les caractéristiques de la viande : nutrition, travail du boucher, morceaux, prix.
- Ambiance locale :
 - perception du métier
 - relations professionnelles
 - relations publiques, voisinage

b) Dans le Nord

Par Max DUMEIGE, boucher chevalin, éleveur et utilisateur de chevaux de trait

- Le label Poulain du Nord : définition
pourquoi en sortir ?
- Distribution de la viande dans le Nord

4) Orientation politique de la filière trait

Par Pierre PASDERMADJAN, Président de France Trait

- L'évolution collective des races face à ce marché

5) Synthèse

Par Charles MAIGNIEN, INTERBEV Bourgogne

- Historique de la consommation de viande de cheval
- Attentes des bouchers et des consommateurs
- Projets de développement de la filière :
 - traçabilité } → en Bourgogne
 - communication } ou au niveau national ?

DEGUSTATION : viande de cheval (C. Créniaut) et de poulain (A. Labory)
