

Corrigé - Exercice : Prises de notes en direct

RAPPEL DES CONSIGNES

Grâce à un court extrait audio issu d'un entretien mené sur le Larzac (région d'élevage ovin, France), vous allez :

- a) Ecouter une bande son et prendre des notes in extenso.
- b) Pensez à vous chronométrer, cela vous sera utile pour le dernier exercice.

CORRIGE

Le principal problème est le cours des agneaux et la commercialisation. Avant on était une petite coopérative qui s'appelait le VIDOC où travaillait Daniel ; d'ailleurs c'est là qu'on s'est connu. C'était une coopérative qui travaillait sur le Gard et l'Hérault. Je ne sais pas combien il y a avait d'éleveurs mais il devait y en avoir une soixantaine, ce n'était pas un gros truc. Daniel y a été administrateur, il avait l'impression d'avoir une prise sur la coopérative.

Depuis quelques années, 4-5 ans, même pas, il y a eu des fusions. La coopérative a fusionné avec une coopérative de Lozère qui s'était mis avec une coopérative du Massif Central qui refusionne avec une coopérative de l'Aveyron, on ne sait plus trop où on va. Les agneaux qui à l'époque était abattus à Nîmes ou à Pézenas dans des abattoirs locaux, des départements du Gard ou de l'Hérault. Maintenant, il faut qu'ils partent en Lozère et après la viande redescend forcément sur Montpellier et les grandes villes.

Au moment où il y avait cette petite coopérative, il y avait toute cette traçabilité, ça fonctionnait c'est-à-dire qu'eux bouclaient les agneaux avec une étiquette, un numéro d'ordre sur lequel il y a leur numéro d'exploitation et puis grâce au numéro d'ordre on peut connaître la date de naissance, le numéro de la mère etc. A l'abattoir on avait le poids de chaque agneau, comment était la carcasse, il y avait des voies d'information, l'état d'engraissement donc on avait un retour sur la qualité des carcasses agneau par agneau, on savait quel boulot y avait et quel prix il y avait derrière, et là, il y a plus rien.

Là on s'est mis à développer la vente directe, je trouve que c'est un nouveau boulot supplémentaire car il faut un suivi des clients, il faut emmener soi-même les agneaux à l'abattoir. Y a un côté très sympa car c'est directement du producteur au consommateur donc on a des retours ; on est super content quand il y a des gens qui nous disent « ouais on s'est régalié, on va bientôt pouvoir faire des grillades » ça a un côté très sympa mais c'est beaucoup de travail car pour chaque demi-agneau il faut faire une facture c'est beaucoup de travail de paperasse, c'est pas mon truc.