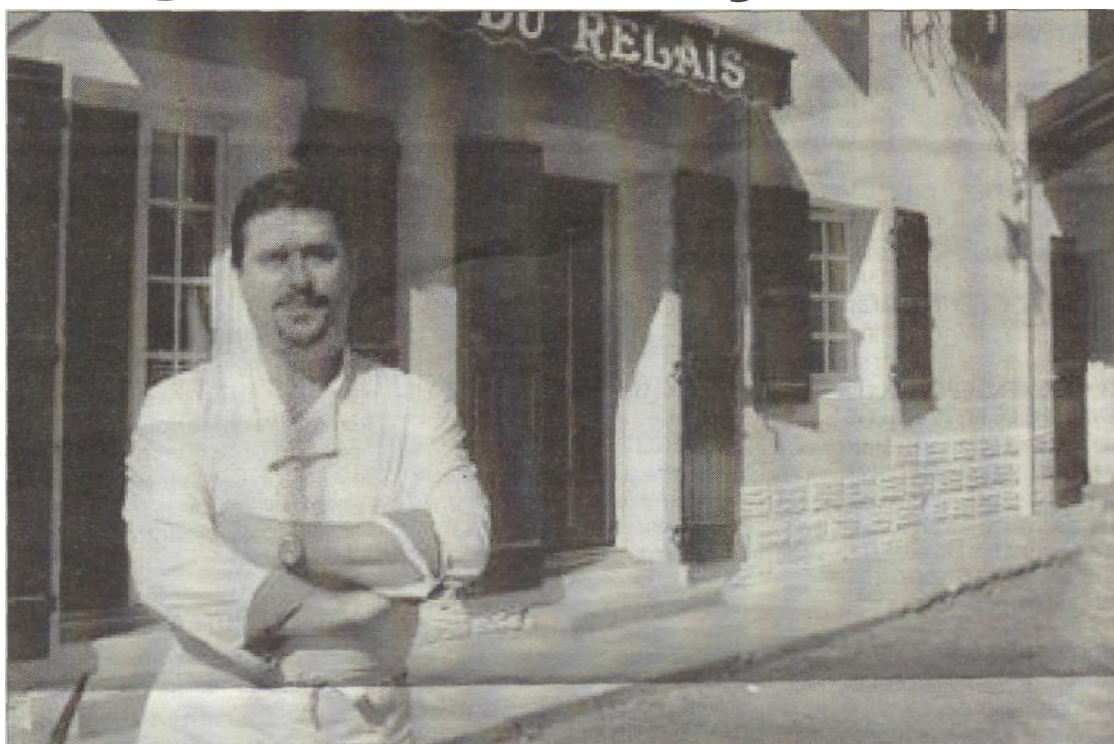


sud ouest 9/8/2010

Haut Béarn et Soûle 23

# Le bio au secours de l'agneau français



Yves Larrouture, président du Syndicat de l'hôtellerie-restauration 64, est partie prenante du projet. PHOTO F a

La Coopérative agricole ovine du Sud-Ouest (Caoso) dont le siège est situé à Idaux, produit quelque 100 000 agneaux de lait par an, dont 70 000 labellissables en Label Rouge. Une production destinée à l'exportation vers l'Espagne à 90 %.

Pour la France, il ne reste plus que 10 %. La faute à une inversion de tendance qui s'est instaurée depuis trois ou quatre décennies. Ce produit est aujourd'hui très apprécié de nos voisins hispaniques, lorsque chez nous, on ne le consomme qu'à une certaine période.

Bien décidés à développer le marché français, tout en conservant le marché espagnol, Jean-Michel Ar-magnague, président de la Caoso, et les siens misent sur le bio pour y parvenir. D'ores et déjà, sept producteurs parmi les adhérents de la Caoso se sont inscrits dans cette démarche. Une quinzaine d'autres est en voie de conversion et pourrait rejoindre la coopérative dans la me-

sure où leur produit pourrait être valorisé, chacun doit pouvoir produire une centaine d'agneaux de lait bio par an.

Développer ce nouveau produit bio, c'est la mission de Christian Salies, directeur adjoint de la coopérative.

## Un public plus exigeant

Concernant l'alimentaire, la demande des consommateurs est récurrente depuis quelques années : « Bien se nourrir pour mieux vivre, le tout avec des produits sains et le plus naturel possible. » C'est exactement la philosophie de l'action de la Caoso. Mais les dirigeants de la coopérative ne sont pas les seuls lancés dans cette belle aventure. Pour preuve, deux restaurants spécialisés bio, Asphodèle de Pau et La Chayotte de Rayonne, travaillent avec elle et quelques-uns des meilleurs restaurateurs de la région sont partie prenante du projet et sont de vrais am-

bassadeurs de l'initiative en y apportant leur total soutien. Tous les produits arrivant sur le marché en même temps, le principe consiste à découper et mettre sous vide les produits restants pour assurer la diffusion de la viande d'agneau bio toute l'année. Et pour promouvoir un tel produit de qualité, rien de mieux que le concours des meilleures tables de la région.

Dans un premier temps, donc les fins gourmets pourront apprécier ces mets-naturels chez les restaurateurs partenaires. Puis la réputation devrait suivre et tout peut s'enchaîner très vite. « À terme, mettre dans son caddy de l'agneau de lait bio et local doit être accessible à toute ménagère et ce toute l'année », envisage Christian Salies. Il n'est donc peut-être pas loin le temps où, pour fêter l'anniversaire du petit Fantxo le 16 août, on pourra servir de l'agneau de lait bio souletin !  
Fabrice Borowczyk