



**JEUDI 19  
SEPTEMBRE  
17H00 – 17H30**



# CONFÉRENCE Le Bouvibio, la viande bio locale pour ma cantine

HALLE DES PYRÉNÉES, Stand de  
la Communauté de Communes

**ST GAUDENS**



## PROVERBIAL

“ Produire de la viande biologique qui valorise  
les territoires avec le troupeau bovin allaitant ”

**QU'EST-CE  
QU'UN  
BOUVIBIO ?**



**LA QUALITE  
DE LEUR  
VIANDE**



**INTÉRÊTS  
POUR LES  
FILIÈRES**



**ET POUR NOS  
TERRITOIRES ?**



# PROVERBIAL



## LE BOUVIBIO

# La viande bio locale pour ma cantine

Conférence Salon Pyrénéennes

Jeudi 19 septembre 2024

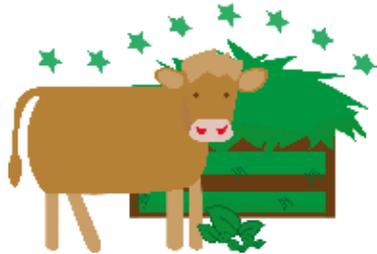


Marion Kentzel



Anne Glandières

# Qu'est ce que le Bouvibio ?



UN JEUNE BOVIN MÂLE DE 8 À 14 MOIS

ÉLEVÉ DANS UNE FERME BIO

NOURRI AU PIS ET À L'HERBE PRINCIPALEMENT

POUR PRODUIRE DE LA VIANDE BOVINE

POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE LOCALE



# Pourquoi faire du Biovibio ?



# pour produire de la viande BIO !



Fuite des bovins BIO vers le conventionnel  
60%<sup>(1)</sup> des mâles nés dans un troupeau  
bovin allaitant AB vendus maigres



La réglementation nationale :  
20% de BIO en Restauration Collective



ma cantine



# Pourquoi faire du Biovibio ?

# de la viande BIO plutôt que du broutard !

## PANORAMA DES DIFFÉRENTES VOIES DE VALORISATION DES MÂLES

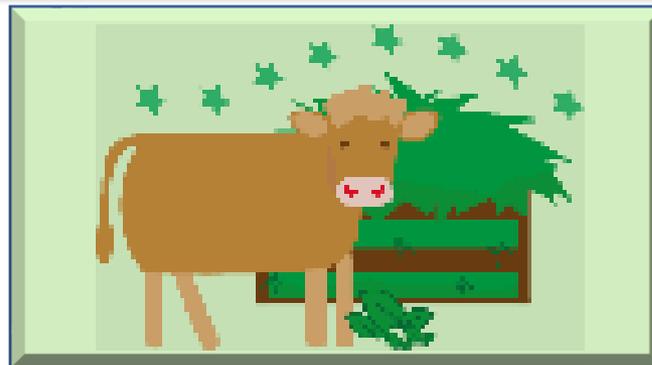
< 6  
mois

< 8  
mois

> 8  
mois

12  
mois

24  
mois



Filière organisée ou circuit court

Filière territoriale ou circuit court

Filière organisée ou  
circuit court

Vente directe

Vente directe



# Pourquoi faire du Bouvibio ?

# facile à produire à la place du broutard !



## Abattu à moins d'1 an

Son itinéraire de production est proche de celui d'un broutard repoussé, qui ne modifie pas la conduite du troupeau de mères

## En AB, pour valoriser le pâturage et favoriser la reproduction, le Bouvibio se positionne bien

VÊLAGES GROUPÉ EN FIN D'HIVER



VENTES ÉTALÉES DE BOUVIBIO 8 - 12 MOIS



# Pourquoi faire du Bouvibio ?

# facile à produire partout avec toutes races



**BOUVIBIO Rustique  
220 kgc**



## Caractéristiques des carcasses

PV abattage **400 à 440 kg**    Age abattage **10 mois**    Poids carcasse **220 kgc**

GMQ moyen **1100 - 1200 g/j**



CONF **R+ / U-**  
GRAS **2+**

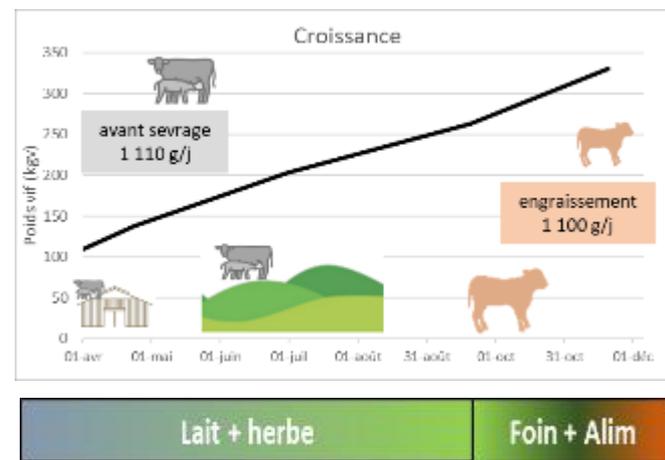


RDT CARC **55 - 57%**

## Période de naissance

A S O N D J F M A M J J  
A S O N D J F M A M J J

Période de production



**COMPETITION ALIMENTATION HUMAINE**

**7%**

Part de protéines consommables par l'homme dans la ration

**EFFICIENCE PROTÉIQUE**

**BRUTE 5%**    **NETTE 380%**

Part des protéines produites consommables / Part de protéines consommables ou non par l'homme dans la ration

**RATION DE FINITION**

**MÉTÉIL GRAIN FOIN**

5 à 6 kg/j de concentrés pour l'engraissement



# Pourquoi faire du Bouvibio ?

# facile à produire partout avec toutes races



## BOUVIBIO Rustique Croisé 280 kgc



### Caractéristiques des carcasses

PV abattage  
**480 à 500 kg**

Age abattage  
**11,5 mois**

Poids carcasse  
**280 kgc**

GMQ moyen  
**1200 - 1300 g/j**



CONF  
**R=**  
GRAS  
**2/3**



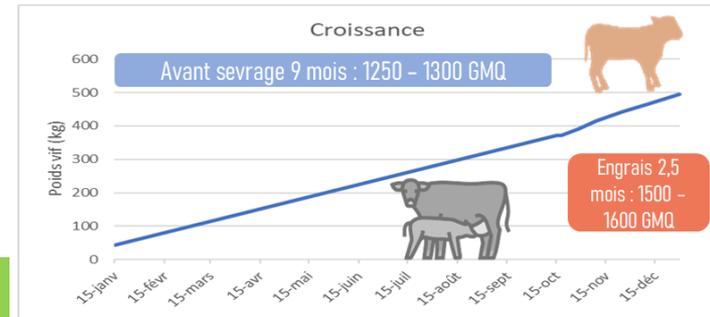
RDT CARC **55 - 57%**

Période de naissance

A S O N D J F M A M J J

A S O N D J F M A M J J

Période de production



J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Lait + herbe										EH + méteil grain	

**COMPETITION  
ALIMENTATION  
HUMAINE**

**2%**



Part de protéines consommables  
par l'homme dans la ration

**EFFICIENCE  
PROTÉIQUE  
BRUTE NETTE**

**6% 250%**

Part des protéines produites  
consommables / Part de protéines  
consommables ou non par l'homme  
dans la ration

**PART D'HERBE DANS  
LA RATION**

**> 60%**

Dans ration d'engraissement



**Bilan alimentaire après sevrage**  
± 280 kg méteil

± 500 kg MS Herbe



INSTITUT DE  
L'ÉLEVAGE **idele**

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE  
JRES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
OCCITANE

# Pourquoi la RHD ?



# moins importer de viande de veau !



La RHD collective est le premier débouché de la viande de veau importée (66%\*)



52% de la viande **distribuée** par la RHD est importée  
60% du veau servi en **restauration collective** est importé

# Pourquoi la RHD collective ?

# Mieux manger !



La RHD est un marché avec des besoins spécifiques et formatés

- Des besoins importants en viande hachée
- L'achat des matières premières représente 41% des charges des repas servis.

# Le Bouvibio, une bonne viande ?



# l'avis des consommateurs de RC



4 tests (cantines et restaurant administratif)

818 convives (rural, ville moyenne et métropole - adolescents, étudiants, adultes, H/F)

34 animaux prélevés : différentes races, différentes zones

## Différents produits x prépa. culinaire



Steaks hachés



Steaks de faux-filet



Pièces de faux-filet



Sauté

Cuissons rapides (grillées)

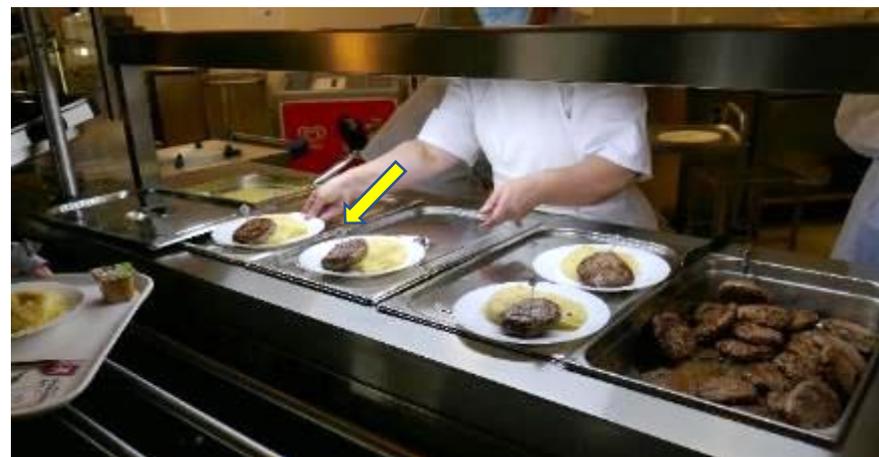
Cuisson mijotée

# Préparation des steaks hachés : test 1



**Cuisson** avec de l'huile  
sur une plaque chauffante  
pendant 3-4 min

Steak haché salé et poivré,  
**servi** avec de la purée,  
sans sauce



# Préparation des steaks hachés : test 2



**Cuisson** 5 min/face  
dans beurre et huile  
d'olive sur plaque  
chauffante  
+ stockage en étuve  
à 70-75°C



Steak haché salé et  
poivré, **servi** avec  
de la purée et/ou  
des légumes,  
sans sauce

# Préparation des steaks et pièces de faux-filet : test 3



**Cuisson** qq min/face à la plancha  
sans matière grasse



**Parage** des viandes de  
Bouvibios avant cuisson



# Quelques images du test 4



# Le Bouvibio, une bonne viande ?



# l'appréciation sensorielle (818 convives)

Des viandes très appréciées des consommateurs, aussi bien des adolescents que des adultes de tous âges



## Appréciation visuelle



6,1 / 10

Steak  
haché 6%

7,6 / 10

Steak

7,8 / 10

Faux-filet

7,0 / 10

Sauté à la  
mexicaine

6,4 / 10

8,0 / 10

7,3 / 10

7,3 / 10

## Appréciation gustative



# Le Bouvibio, une bonne viande ?



# les qualités sensorielles (818 convives)

Viande **tendre, fondante** et **moelleuse**

Viande **maigre**, sans trop de gras visible, mais pouvant être perçue comme sèche, dure et compacte (steaks hachés 6% MG)

Viande **aromatique**, avec un goût modéré à intense

Viande **peu gélatineuse** pour les morceaux à mijoter

Viande **peu nerveuse**, donc facile à couper

Viande **de couleur claire**, sans impact majeur sur l'acceptabilité



# Le Bouvibio, une bonne viande ?



# L'avis des cuisiniers rencontrés lors des tests sur les viandes de Bouvibio



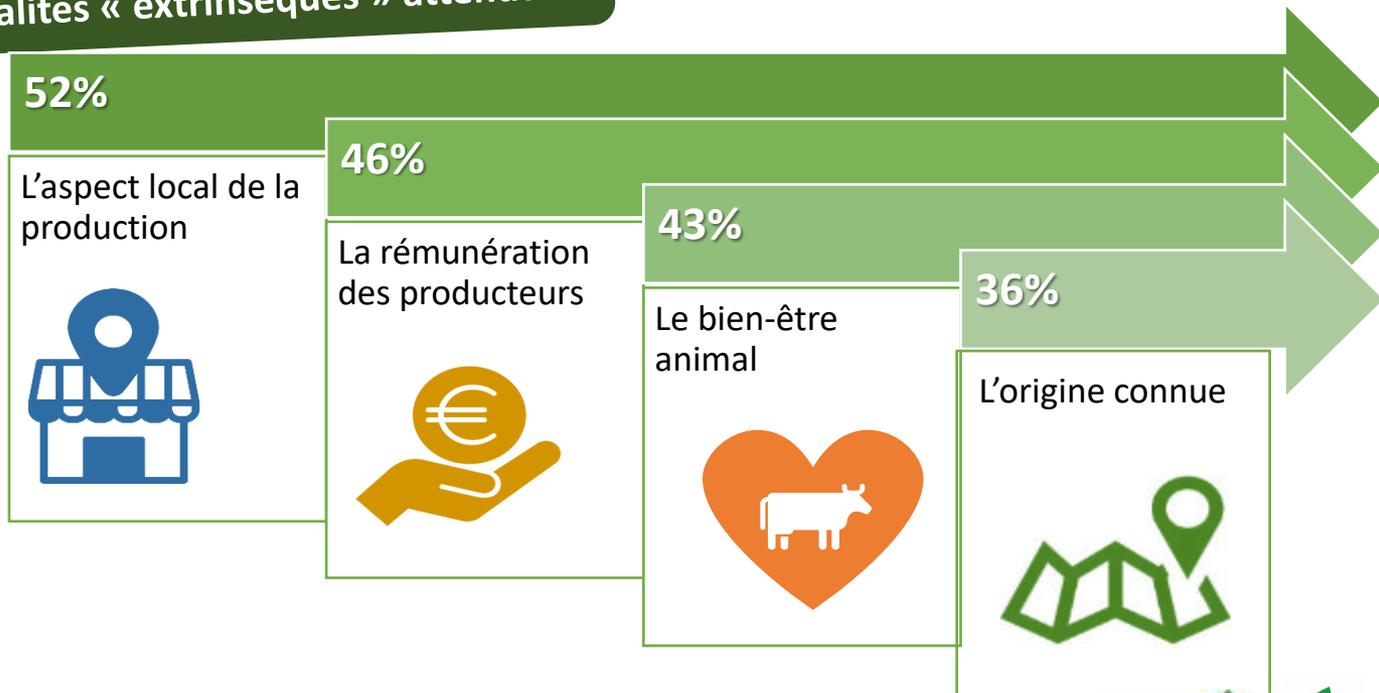


# Le Bouvibio, une bonne viande ?

## # répond aux attentes des consommateurs

Quels produits bio dans ma cantine ?  
La viande bio dans le Top 5 des attentes en produits bio

En % des réponses à la question sur les qualités « extrinsèques » attendues





# Le Bouvibio, une attente filière ?

# qu'en pensent les acheteurs de RC ?

## Les principaux critères d'achat

Objectifs 2024  
de la loi  
Egalim : 60%  
de viandes  
durables et de  
qualité en  
RHD  
collective

- ✔ Le prix
- ✔ La qualité / le goût
- ✔ Le respect des livraisons (quantité / délai)
- ✔ Les critères « environnementaux »
- ✔ L'origine
- ✔ Répondre à l'objectif « Egalim »
- ✔ En attente d'un appui pour mettre en avant les arguments du produit Bouvibio dans la réponse aux appels d'offres



La Région  
**Occitanie**  
Pyrénées - Méditerranée

# En Occitanie

## Evaluation du besoin en restauration scolaire



**PART DE LA  
RESTAURATION SCOLAIRE**

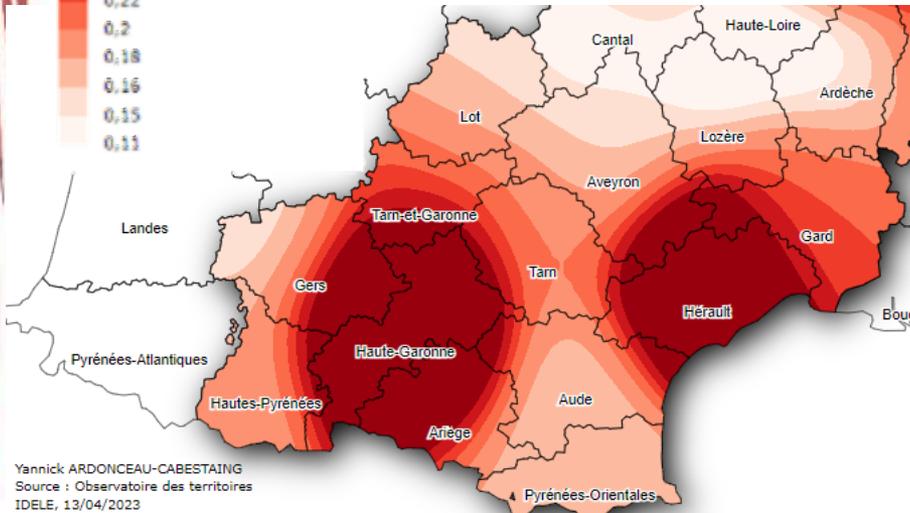
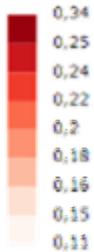
**40%**

Dans la RHD collective



**6 000 T** de viande bovine  
**pour la RHD collective** en  
**OCCITANIE** *(notre estimation)*

**Effectif potentiel en 2030**  
Densité potentiel population



**BESOIN RESTAURATION SCOLAIRE  
RÉGION OCCITANIE**

**1 640 T**

De Viande bovine fraîche,  
Soit 2 400 TEC

Yannick ARDONCEAU-CABESTAING  
Source : Observatoire des territoires  
IDELE, 13/04/2023

# Le Bouvibio en Occitanie



## # un potentiel de production

POTENTIEL DE  
PRODUCTION ANNUELLE

**1 500 T**

De Viande bovine fraîche,  
Soit 2 200 TEC

Si tous les broutards  
BIO produits dans la  
région OCCITANIE  
restaient sur la  
région...



RELOCALISATION DES  
ABATTAGES BIO

**+ 50%**

9 000 Abattages en plus des  
17 500 en 2020

PRODUCTION DE VIANDE  
BOVINE BIO (TEC)

**+ 50%**

Par rapport à la production  
bovine BIO 2020

PRODUCTION DE VIANDE  
BOVINE BIO ALLAITANT  
(TEC)

**+ 65%**

Par rapport à la production bovine  
BIO du troupeau allaitant 2020

BESOIN DE SURFACES EN  
BIO

**+2 675 HA**

D'herbe, luzerne et méteil BIO



# Positionnement des produits Bouvibio

## # arguments en faveur de son développement

- Intérêt pour les arguments territoriaux (achat local) et « environnementaux » si simples à expliquer
- Intérêt marqué pour répondre à l'objectif « Egalim''
- Taille des muscles du Bouvibio correspond aux besoins de la restauration collective (scolaire et entreprise)
- La moindre teneur en gras intéresse la restauration hospitalière
- Moindre gaspillage dans les assiettes (sauté plus maigre)
- Retours positifs des tests dégustation sur l'ensemble des pièces testées et des circuits de distribution



# Positionnement des produits Bouvibio

## # arguments à travailler avec la filière

- Niveau de gras du produit (adaptation des mêlées de VPH)
- Adaptation des cuissons au produit
- Besoin d'un appui pour mettre en avant les arguments du Bouvibio lors de la réponse aux appels d'offres
- Bien positionner le Bouvibio (veau / bœuf) en termes de prix
- Quelle disponibilité et régularité du produit ?
- Positionnement prix à déterminer mais difficile à développer sans un appui financier des collectivités (1 à 2€ /repas en fonction du produit)



# Merci de votre attention

 Pour en savoir plus  
<https://idele.fr/proverbial>

ACCUEIL OBJECTIFS ET ACTIONS PARTENAIRES PUBLICATIONS

## PROVERBIAL

**Proverbial**  
PROduire de la Viande Biologique qui valorise les territoires avec le troupeau bovin ALLaitant

Etudier en stations expérimentales et en élevages « bio » des itinéraires de finition de mâles valorisant les ressources de l'exploitation et des territoires, en lieu et place d'une production actuelle de produits maigres qui s'écoulent sur les marchés conventionnels et échappent aux circuits de valorisation AB.