



**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%⁽¹⁾ 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

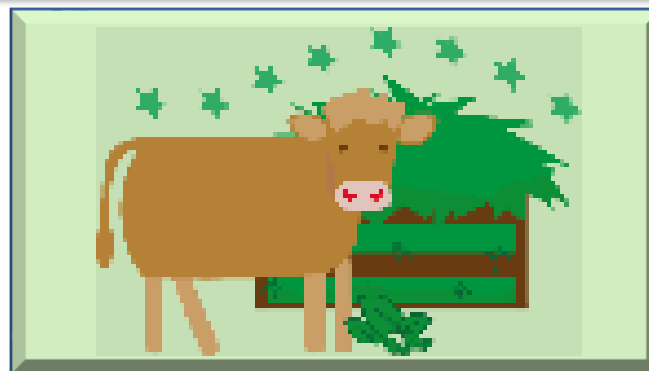
< 6
mois

< 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

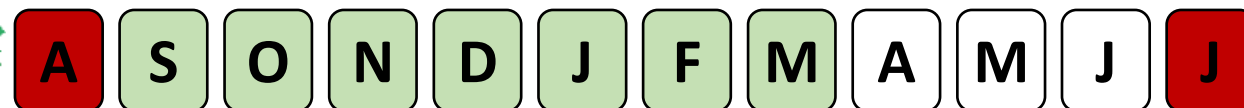
Son itinéraire de production est proche de celui d'un broutard repoussé, qui ne modifie pas la conduite du troupeau de mères

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+

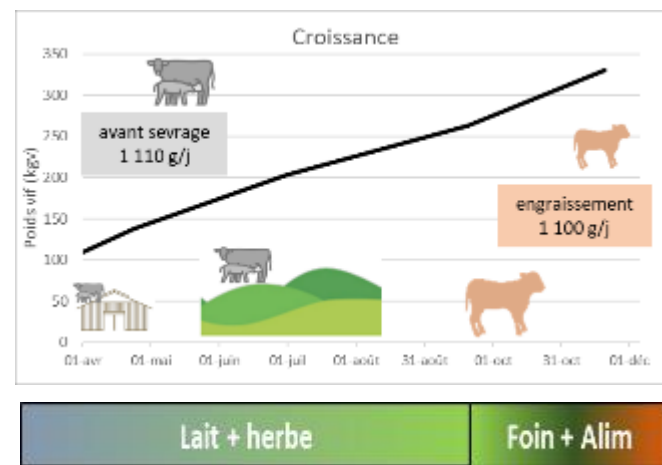


RDT CARC **55 - 57%**

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 NETTE

5% 380%

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

RATION DE FINITION

MÉTEIL 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



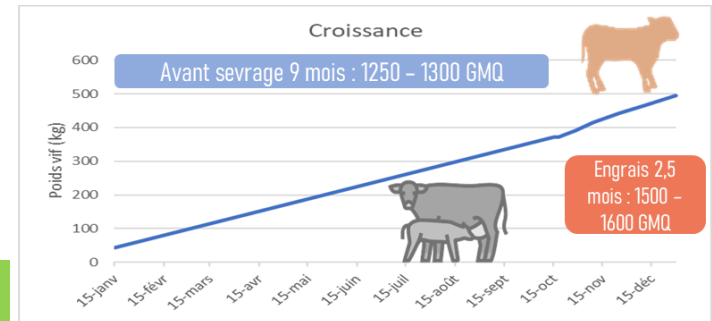
RDT CARC **55 - 57%**

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**



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)

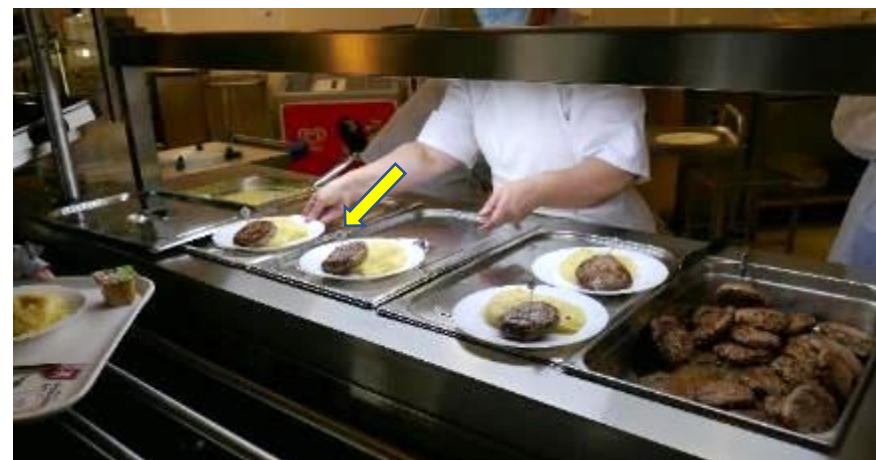
Cuisson mijotée

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

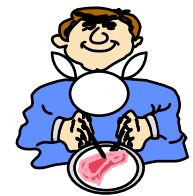
6,4 / 10

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

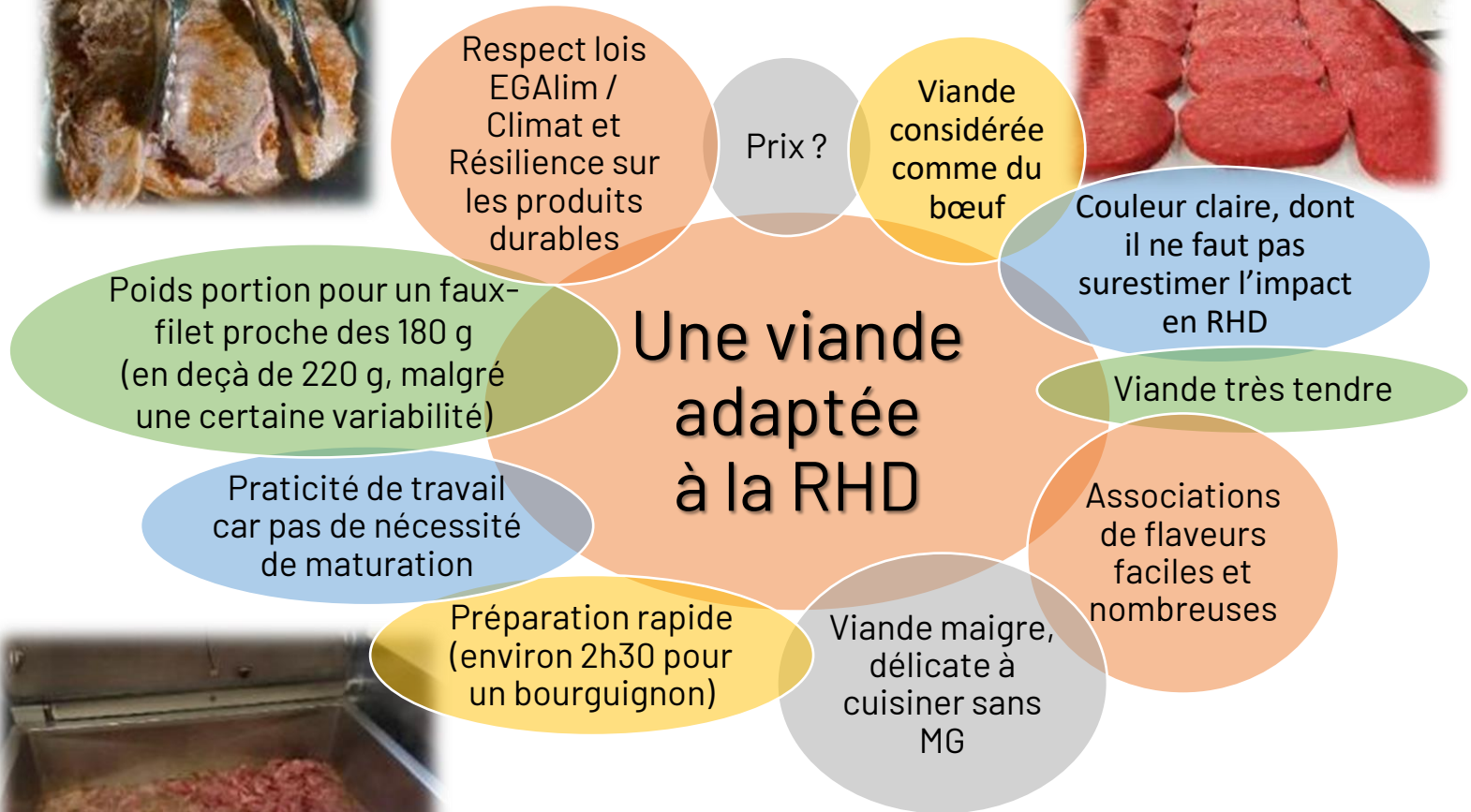
Viande **de couleur claire**, sans impact majeur sur l'acceptabilité



Le Bouvibio, une bonne viande ?



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



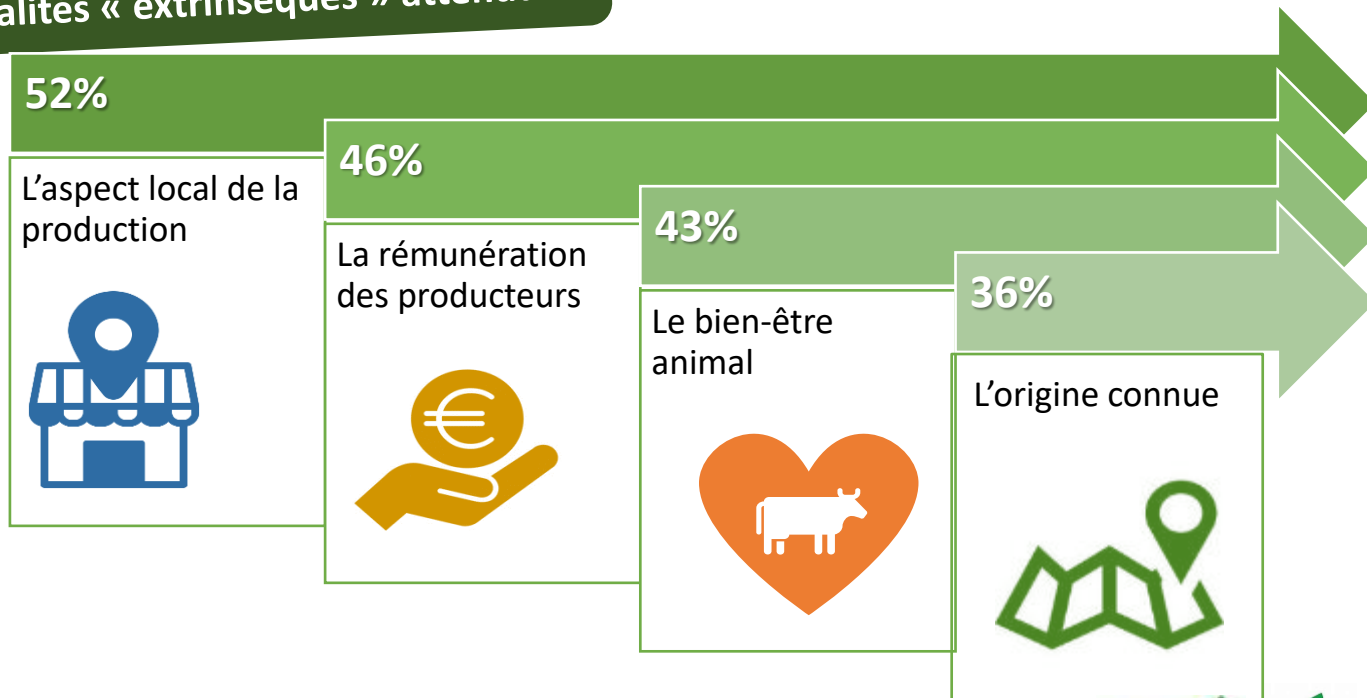


Le Bouvibio, une bonne viande ?

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**

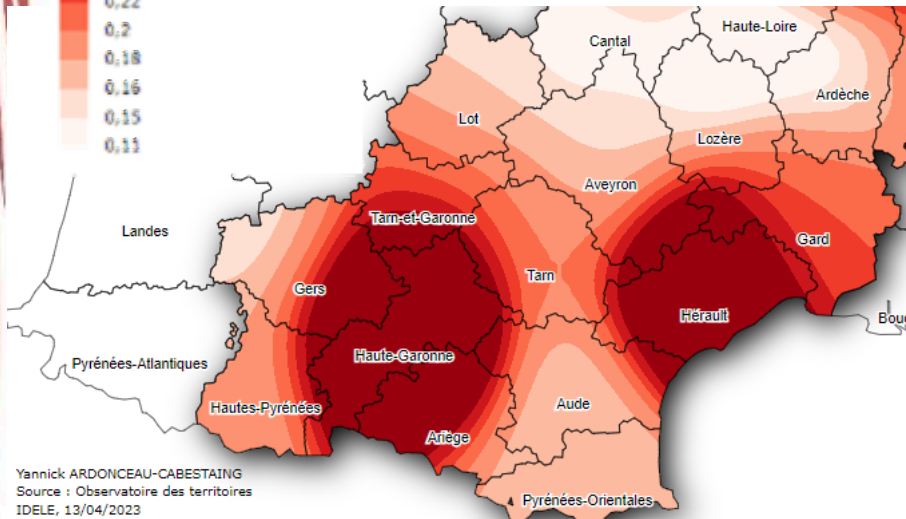
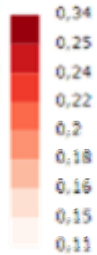
40%

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



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

**BESOIN RESTAURATION SCOLAIRE
RÉGION OCCITANIE**

1 640 T

De Viande bovine fraîche,
Soit 2 400 TEC



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.