CasDar 20AIP1628208 (2021 – 2024)

Enquêtes opérateurs

# Perspectives d'évolution d'une filière de production de viande BIO avec de jeunes mâles

Résultats finaux - Diaporama

# Préambule

- **Ce diaporama présente la méthodologie et les résultats des enquêtes qui ont été faites en 2021 dans le cadre de l'action 1.2 du projet PROVERBIAL**

  Par Alix GERARDIN et Caroline MONNIOT (IDELE)

- **Ce document a pour but de présenter l'intégralité de l'étude telle qu'elle a été restituée au comité de pilotage du projet Proverbial**

- **Une fiche de synthèse de 4 pages présentant les résultats de cette étude a été publiée. « Production de jeunes mâles allaitants : état des lieux des filières existantes - Ref IDELE 00 22 300 00**

- **Elle est disponible sur le site**

  **https://idele.fr/proverbial/**

  - Lien de téléchargement

# Sommaire


- Diapos 4 à 8 : **Méthodologie**
- Diapos 7 à 31 : **Présentation des filières de jeunes mâles existantes, bio et non bio**
- Diapos 32 à 41 : **La demande de la RHD collective**
- Diapos 42 à 48 : **Les 3 freins à lever et quelques pistes…**
- Diapo 49 : **Contact**

# Méthodologie

# Enquêtes opérateurs

- Retour d'expérience de **filières de jeunes mâles existantes** (poids et âges cibles, alimentation, volumes, saisonnalité, débouchés, difficultés rencontrées et surmontées, histoire du montage de la filière…)

- **Enquêtes auprès des opérateurs AB** pour recueillir leur réaction sur la voie mâle (freins, leviers…)

- **Enquêtes auprès d'acheteurs RestoCo** pour identifier les besoins et/ou freins actuels à l'introduction de la viande bovine BIO en RHD et la possibilité d'introduire une nouvelle viande de jeunes mâles bio dans leurs menus

# Opérateurs enquêtés

| Filières de jeunes mâles existantes | |
|---|---|
| **Veau de l'Aveyron et du Ségala** | Agnès Mallet de Chauny, directrice de l'IRVA |
| **Vedell et Rosée des Pyrénées** | Marianne D'AZEMAR, chambre d'agriculture des Pyrénées |
| **Tendre d'Oc** | Maxime COLOMB, conseiller bio à la CA48 / Ludivine Cureau, Interbio Occitanie / Laurent Spanghero |

| Opérateurs AB | |
|---|---|
| **Biovie (coopérative Altitude)** | Thierry BROUSSE, directeur de la branche viande |
| **Comptoir des viandes bio** | Morgane Piard, directrice |
| **Interbio Nouvelle Aquitaine** | Barbara Kaserer, filières animales |
| **Bretagne Viande Bio** | Iwan Le Baron, conseiller |
| **SICABA, coopérative** | Luc Mary, directeur |
| **SCA le Pré Vert** | Benoit Granger, directeur |

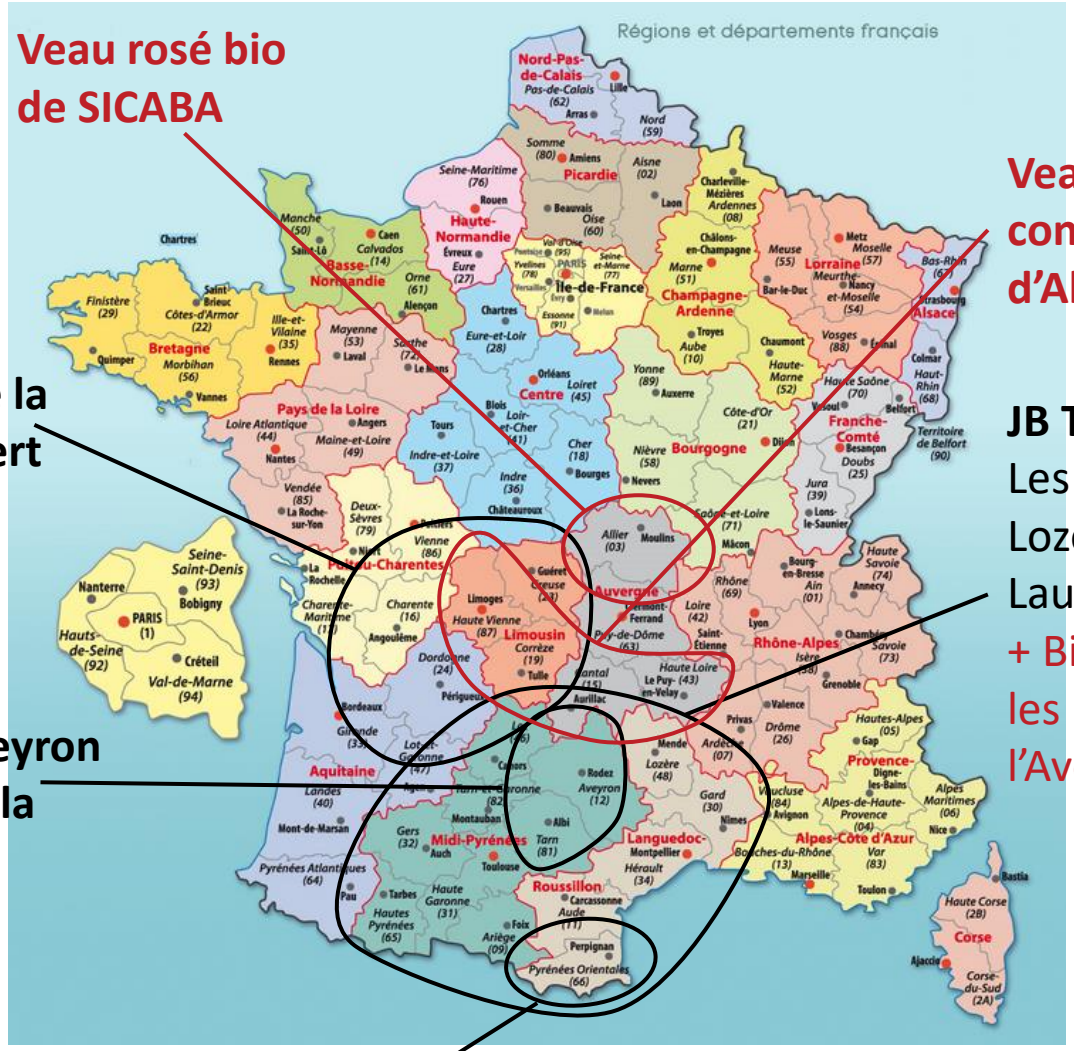
| Acheteurs de restauration collective | |
|---|---|
| **Sodexo** | Mathieu DOUZAIN-DIDIER |
| **Un lycée** | Lycée de Valogne (50) |
| **Le CNOUS** | Jean-Marc DAVID |
| **Biofinesse** | Elodie GORECKI, responsable commerciale |

# Questions posées

- Filières de jeunes mâles existantes
  - Histoire et fonctionnement de la filière
  - Typologie des produits, formes de vente et débouchés
  - Adéquation offre-demande et gestion de la saisonnalité
- Opérateurs AB
  - Structure et produits
  - Formes de vente et débouchés
  - Quelles possibilités sur le marché AB pour des mâles rajeunis ou des veaux lourds ?
- Restauration collective
  - Approvisionnements de la structure
  - Quelles possibilités sur le marché AB pour des mâles rajeunis ou des veaux lourds ?

# Présentation des filières de jeunes mâles existantes, bio et non bio

# Localisation des filières




**Veau rosé bio de SICABA**

**Veau rosé de la SCA le Pré Vert**

**Veau d'Aveyron et du Ségala**

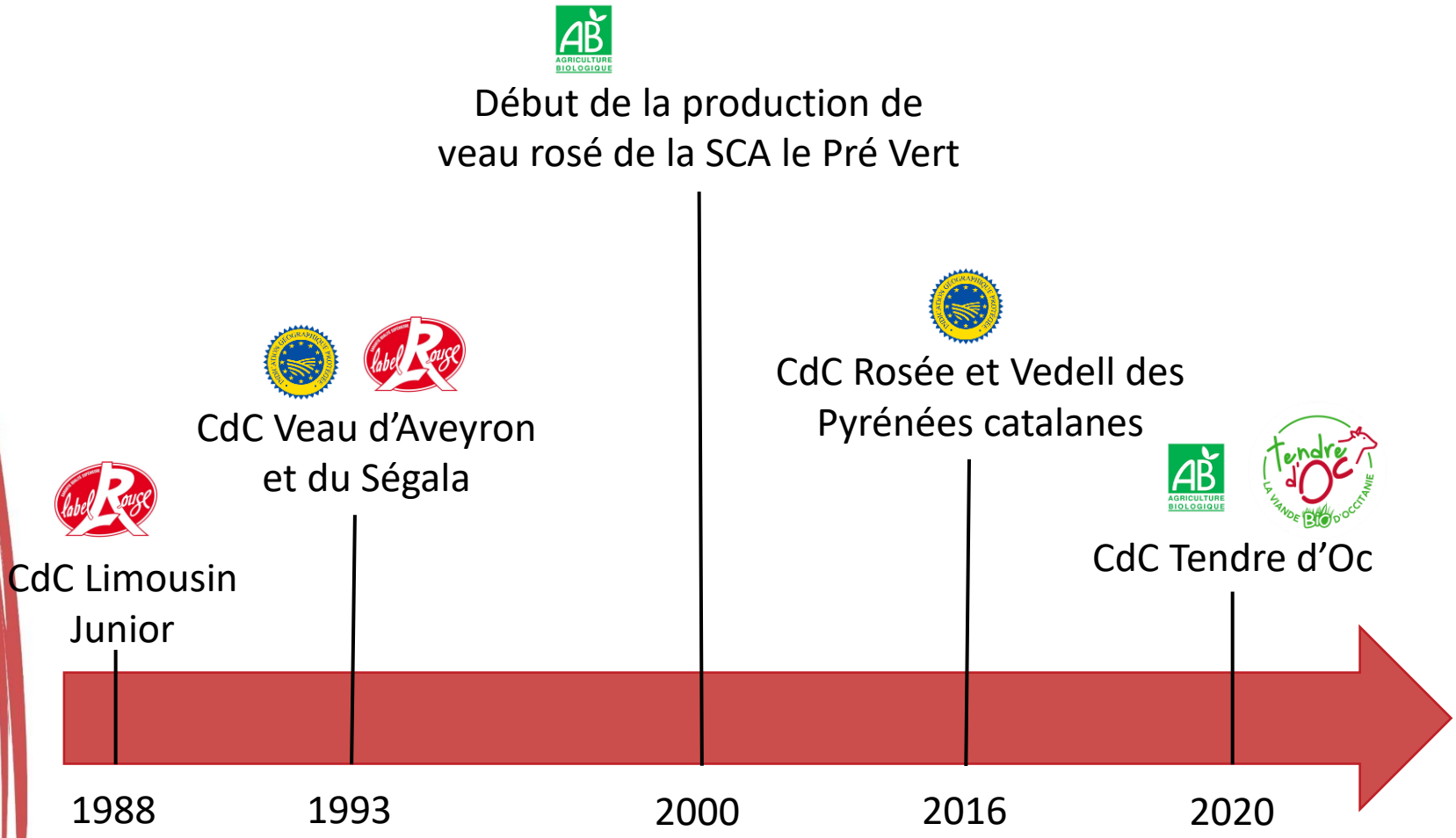
**Rosée et Vedell des Pyrénées**

**Veau rosé bio et TJB conventionnel d'Altitude**

**JB Tendre d'Oc**
Les fermes bio de Lozère et projet de Laurent Spanghero
+ Biocivam Aude, les paysans bio de l'Aveyron et le Tarn

**+ Limousin Junior**

# Dates de création



# Systèmes de production

| Mois | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Rosée** | Allaitement maternel au pâturage | | | | | Abattage | | | | | | | |
| **SCA le Pré Vert** | Allaitement maternel au pâturage | | | | Sevrage : complémentation foin et céréales | | Abattage | | | | | | |
| **Veau d'Aveyron** | Allaitement maternel (2 tétés/jour) + accès libre à du foin et des céréales | | | | | Abattage | | | | | | | |
| **Vedell** | Allaitement maternel au pâturage ou fourrage (selon période) | | | | | Sevrage : complémentation avec des fourrages déshydratés et des mélanges | | | Abattage | | | | |
| **Tendre d'Oc** | Allaitement maternel au pâturage ou fourrage (selon période) | | | | | Sevrage : complémentation foin et céréales | | | Abattage | | | | |
| **Limousin Junior** | Allaitement maternel ou tante au pâturage | | | | | Sevrage | | | | | Abattage *jusqu'à 18 mois* | | |

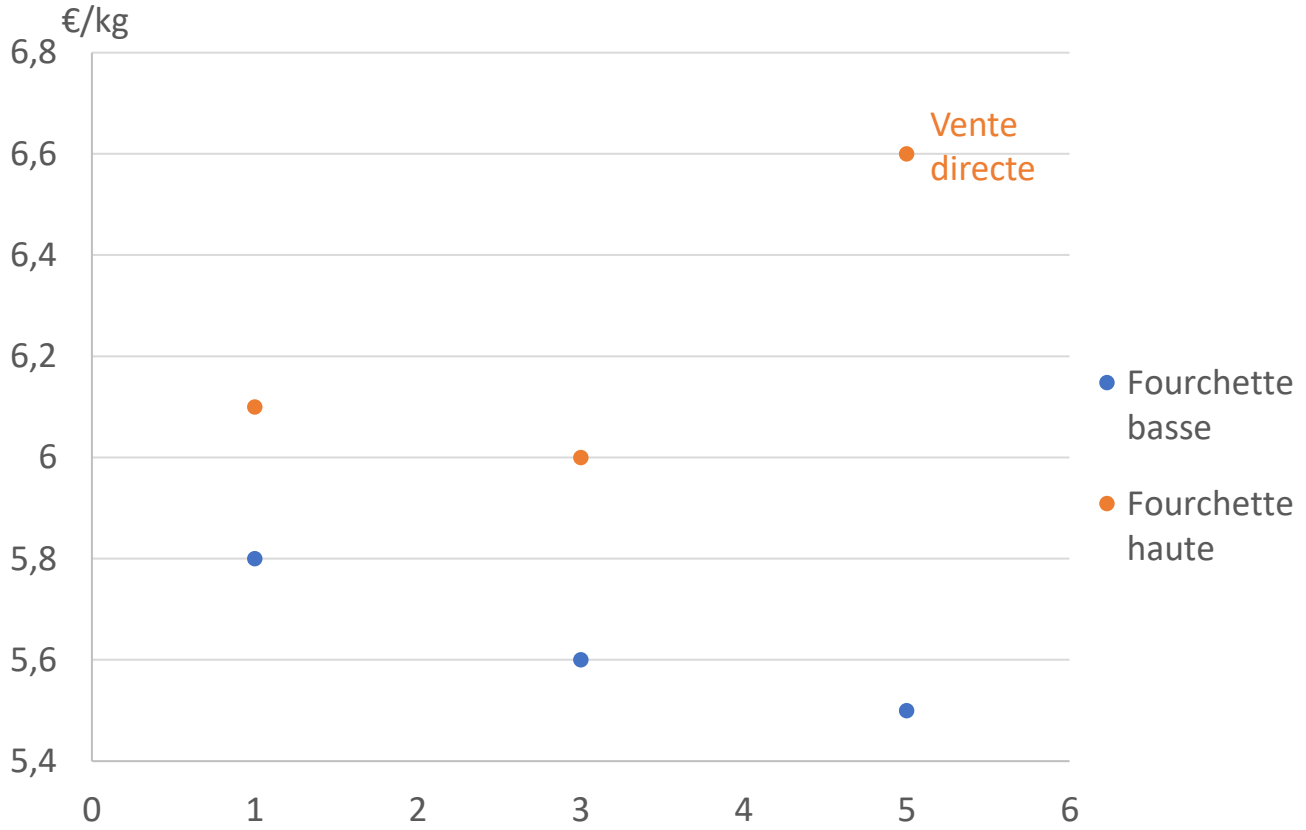
# Systèmes de production

| *Mois* | *0* | *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* | *12* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Rosée** | Allaitement maternel au pâturage | | | | | Abattage | | | | | | | |
| **SCA le Pré Vert** | Allaitement maternel au pâturage | | | | Sevrage : complémentation foin et céréales | | Abattage | | | | | | |
| **Veau d'Aveyron** | Allaitement maternel (2 tétés/jour) + accès libre à du foin et des céréales | | | | | Abattage | | | | | | | |
| **Vedell** | Allaitement maternel au pâturage ou fourrage (selon période) | | | | | Sevrage : complémentation avec des fourrages déshydratés et des mélanges | | | Abattage | | | | |
| **Tendre d'Oc** | Allaitement maternel au pâturage ou fourrage (selon période) | | | | | Sevrage : complémentation foin et céréales | | | Abattage | | | | |
| **Limousin Junior** | Allaitement maternel ou tante au pâturage | | | | | Sevrage | | | | | Abattage *jusqu'à 18 mois* | | |

# Volumes et débouchés

| Filière | Volume annuel | Saisonnalité | Débouchés |
|---|---|---|---|
| **Rosée** | 350 têtes | Abattages entre mai et décembre | **Restauration commerciale** (produit haut de gamme) |
| **SCA le Pré Vert** | 400 tonnes | | **Restauration collective** (locale et nationale) |
| **Veau d'Aveyron** | 16 000 têtes<br>Soit 3 800 téc | Sorties étalées sur l'année | **GMS** (60-65%), Boucherie (15-18%), RHD (10%), transformation (8%) |
| **Vedell** | 150 têtes | Sorties étalées sur l'année | **Restauration collective** |
| **Tendre d'Oc** | | | **RHD collective** principalement, puis magasins spécialisés et épiceries. |
| **Limousin junior** | | | **Boucheries artisanales et GMS** |

# Valorisation




1 : Rosée des Pyrénées catalanes
2 : Veau rosé de la SCA le Pré Vert
3 : Veau de l'Aveyron
4 : Vedell des Pyrénées catalanes
5 : Tendre d'Oc

# Veau de l'Aveyron et du Ségala
## Mode d'élevage

**Mères**

- 450 exploitations dont 75% sont spécialisées dans la production de veaux
- 32 000 mères, 55-60 mères/exploitation
- 100% race à viande (Limousines – aspect maternel et laitier- et BA)
- Vêlages étalés
- Importance de la maîtrise du pâturage

**Veaux**

- 2 tétés par jour + foin et céréales à volonté
- Cases collectives sur paille

Réflexion pour développer la production à l'extérieur.

# Veau de l'Aveyron et du Ségala
## Caractéristiques du produit

| | |
|---|---|
| **Sexe** | Mâles et femelles indifféremment |
| **Poids carcasse** | Entre 170-270 kg, en moyenne 230 kg |
| **Conformation carcasse** | E, U et R (O et P exclus) |
| **Etat d'engraissement** | 2, 3, 4 |
| **Couleur de la viande** | Rosée à rouge clair |
| **Age à l'abattage** | Cahier des charges : entre 6 et 10 mois<br>Age moyen : 8 mois et 4 jours (dérogation pour appellation veau) |
| **Saisonnalité** | Des sorties toute l'année pour répondre à une demande globalement peu saisonnière (équilibre des différents débouchés) |
| **Prix** | Prix moyen 2017 : 5,60€/kg éc (dépend de la conformation)<br>6€ /kg éc en moyenne dernièrement |
| **Coût de production** | Autour de 7€ /kg éc pour garantir deux smic |
| **Abattoirs agréés** | 4 abattoirs : Rodez, Castres, Villefranche et Carmaux |

# Veau de l'Aveyron et du Ségala
## Débouchés et évolution

- **60-65% GMS (Auchan = 50% de la production)** : progression d'autres enseignes
- 15-18% boucheries : des difficultés à intégrer un marché où l'image du veau blanc est très présente
- 10% en restauration (RHD collective et commerciale)
- 8% transformation (Picard)

# Rosée des Pyrénées
## Mode d'élevage

**Mères**

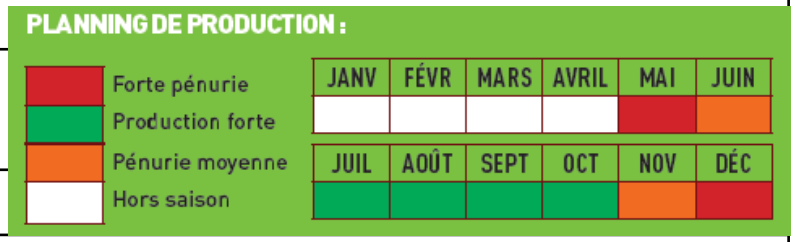
- Une cinquantaine d'exploitations, diversifiées dans plusieurs productions bovines
- 40-50 mères/exploitation
- 100% race à viande (Brune des Pyrénées, Aubrac ou Gasconne, croisement Charolais, BA ou Lim. possible)
- Vêlages groupés fin d'automne/début d'hiver
- Complémentation des mères

**Veaux**

- Lait maternel et pâturage (animal non sevré)

# Rosée des Pyrénées
## Caractéristiques du produit

| | |
|---|---|
| **Sexe** | Principalement des femelles (mâles autorisés) |
| **Poids carcasse** | Minimum 110 kg |
| **Conformation carcasse** | E, U, R |
| **Etat d'engraissement** | 2 à 3 |
| **Couleur de la viande** | Du rosée au rouge clair |
| **Age à l'abattage** | Entre 5 et 8 mois |
| **Saisonnalité** | Abattages entre mai et décembre |
| **Prix** | Entre 5,80 (prix 2020) et 6,10 €/kg (prix 2021)<br>Prix fixe, qui ne dépend pas de la conformation de l'animal. |
| **Coût de production** | Pas de coût de production (lait de la mère et herbe) |
| **Abattoirs agréés** | Perpignan + un abattoir en Espagne |



# Rosée des Pyrénées
## Débouchés

- **Restauration commerciale** (produit haut de gamme)
- **Partenariat fort entre une coopérative** (la Catalane des éleveurs) **et un chevillard** avec un abattoir et un atelier de découpe (Guash)
- Des problèmes d'**homogénéité des carcasses**, qui dépendent de la qualité de la ressource herbagère

# Vedell des Pyrénées
## Mode d'élevage

**Mères**

- Mêmes élevages qui produisent la Rosée et le Vedell
- Vêlages groupés fin d'automne/début d'hiver

**Veaux**

- **Lait maternel et pâturage pendant 4 mois minimum**. Puis **les veaux sont engraissés** avec du fourrage déshydraté et d'un mélange de céréales et de légumineuses triturées.
- Max. 20 animaux/lot d'engraissement

# Vedell des Pyrénées
## Caractéristiques du produit

| | |
|---|---|
| **Sexe** | Mâles et femelles |
| **Poids carcasse** | Minimum 160 kg |
| **Conformation carcasse** | E, U, R |
| **Etat d'engraissement** | 2 à 4 |
| **Couleur de la viande** | Du rosée au rouge brillant |
| **Age à l'abattage** | Entre 8 et 12 mois |
| **Saisonnalité** | Toute l'année |
| **Prix** | |
| **Coût de production** | |
| **Abattoirs agréés** | Perpignan + un abattoir en Espagne |

# Vedell des Pyrénées
## Débouchés

- **Restauration collective** (cantines du département)
- **Présenté comme du veau** même si abattu à plus de 8 mois

# Veau rosé de la SCA le Pré Vert

## Mode d'élevage

**Mères**

- 260 apporteurs pour la SCA le Pré Vert, toutes productions confondues
- Limitation de la taille des élevages : max 60 GB finis/UTH/an
- 100% race à viande
- Vêlages au printemps et à l'automne

**Veaux**

- Lait maternel et pâturage, **finition sur paille pendant 2 mois** avec une complémentation céréales, de façon à bien finir les animaux
- Abattage avant 8 mois

# Veau rosé de la SCA le Pré Vert
## Caractéristiques du produit

| | |
|---|---|
| **Sexe** | |
| **Poids carcasse** | |
| **Conformation carcasse** | U en moyenne |
| **Etat d'engraissement** | 2 à 3 |
| **Couleur de la viande** | |
| **Age à l'abattage** | |
| **Saisonnalité** | |
| **Prix** | |
| **Coût de production** | |
| **Abattoirs agréés** | |

# Veau rosé de la SCA le Pré Vert
## Débouchés

- **Restauration collective, nationale et locale**. Tous les autres marchés sont anecdotiques.
- **Vente en piécé**, très peu de haché.
- **Flux tiré** : développent suffisamment de marchés pour écouler la production des éleveurs.
- **Surgélation** pour lisser la production sur l'année mais essayent au maximum de la limiter.
- **Enjeu de l'équilibre carcasse** : demander au client de garantir l'équilibre ou trouver des débouchés complémentaires.

# Tendre d'Oc
## Mode d'élevage

« Tendre d'Oc » est une démarche commerciale, que **plusieurs groupement peuvent s'approprier avec des techniques d'élevages et des débouchés différents** (dans le respect du cahier des charges)

**Mères**

- Pâturage

**Veaux**

- **Lait maternel pendant 5 mois** minimum et pâturage
- **Finition pendant 3 mois** avec des fourrages, des céréales et des compléments.

# Tendre d'Oc
## Caractéristiques du produit

| | |
|---|---|
| **Sexe** | |
| **Poids carcasse** | 150 à 300 kg |
| **Conformation carcasse** | E, U ou R -> des logiques différentes selon la région, avec des **états de finition très variables.** |
| **Etat d'engraissement** | 2, 3 ou 4 |
| **Couleur de la viande** | Très variable selon la race, pas de critère |
| **Age à l'abattage** | Entre 8 et 12 mois |
| **Saisonnalité** | |
| **Prix** | |
| **Coût de production** | |
| **Abattoirs agréés** | Abattoir situé le plus proche de la ferme |

# Tendre d'Oc
## Débouchés

- **RHD collective**
- Magasins spécialisés et épiceries
- Pour garantir **l'équilibre carcasse** : vente directe de **colis à griller**

- NB : **difficulté à faire rentrer les circuits longs dans la démarche**. Ils estiment de pas être en mesure de valoriser une catégorie supplémentaire.

# Autres filières de valorisation des mâles

**Groupe Altitude**

- Veau bio
  - Allaitement maternel au pâturage
  - Moins bonnes conformations que les veaux conventionnels
- Très jeunes bovins conventionnels
  - Abattus à 18 mois à 360-380 kg
  - **Valorisation en haché**, quelques muscles de l'arrières pour la RHD et les GMS

**SICABA**

- Veau bio
  - Abattage à 6-7 mois, poids moyen de 267 kg.

# Autres filières de valorisation des mâles - **Le Baron Bio**

**Cahier des charges**

- Abattage à 12-16 mois, 280-330 kg de carcasse
- Enjeu : maîtrise du coût alimentaire, fourrages de qualité riches en protéines et une complémentation céréales/protéagineux équilibrée
- Qualité commerciale satisfaisante et régularité de la qualité mais il faut améliorer la tendreté

**Difficultés identifiées**

- Coût de production élevé / VL bio
- Peut-être un problème d'image pour les opérateurs bio (mâle entier, complémentation importante et beaucoup de haché)
- Manque de débouchés et de demande

# La demande de la RHD collective

# Les enjeux pour la RHD collective des 2 lois « EGALIM » et « Climat et Résilience »

- **50% de produits de qualité et durables*, dont au moins 20% de produits biologiques à partir du 1/1/2022 (*Egalim*)**
- **60% de produits de qualité et durable pour viandes et poissons à partir du 1/1/2024 et 100% pour la resto'co d'État (*Climat et Résilience*)**

* Label rouge, AOP, IGP, STG, HVE, fermier, région ultrapériphérique, Commerce équitable, plan alimentaire territoriaux

- **Diversification des sources de protéines** : expérimentation pendant 2 ans d'un menu végétarien une fois par semaine
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
- **Interdiction du plastique** (en 2020 pour les couverts et 2025 pour les contenants de cuisson)

# Conséquence de la loi EGALIM sur les appro de la RHD collective

- **Le « moins mais mieux » permet de placer une viande plus onéreuse :**
  - réduction des portions (dans la limite des grammages du GEMRCN), réduction du gaspillage, menus végétariens, réduction des achats de produits transformés… permettent de dégager du budget pour monter en qualité.
  - **mais les opérateurs commencent à faire monter en gamme les produits non carnés, qui coûtent moins cher**
- **« Certaines structures n'ont pas les moyens d'appliquer la loi Egalim, mais vont vouloir en respecter l'esprit » :**
  - ex : certains EHPAD passent en VBF mais auront du mal à proposer du bio.
- **Le surgelé n'est plus un vilain mot : il permet d'avoir les bons volumes de viande de qualité à un instant t.**

# Les approvisionnements en viande bovine de la RHD collective

- Quels morceaux ?
  - **Scolaire, EHPAD et santé** : **muscles de l'avant** et du globe éventuellement, pas de grillades
  - **Restauration d'entreprise** : pièces à griller (bavettes, petit faux-filet, pavé de rumsteck, petite entrecôte), sautés et émincés, hachés = un **meilleur équilibre carcasse**
- Taille des pièces : **petites portions**
- **Le prix reste un critère d'arbitrage permanent** : un produit cher verra sa fréquence d'utilisation dans les menus se réduire.
- Origine : **France**

-> **majoritairement des vaches laitières de réforme**

Portions moyennes de viande selon GEMRCN
- Maternel : 50 g cuit
- Primaire : 70g
- Collège : 100g
- Adultes : 140g cru cuisson rapide, 150-180g cuisson longue

# Ex d'un catalogue grossiste pour la resto'co - Boeuf

## Emincé de bœuf

100 % viande de boeuf (macreuse, tranche grasse, aiguillette baronne ou tende de tranche), PAD, crue, origine France
Sous-vide
d'environ 2 kg
**Réf. : 08798**

9,60€ le kilo

## Sauté de canard

40-80 g, sans os, avec peau, France
Carton de 5 kg
**Réf. : 02611**

0,50€ les 60 g
8,30€ le kilo

## Emincé de poulet nature cru

Issu de cuisse de poulet, produit nature cru 100 % poulet, IQF, UE
Carton de 5 kg
**Réf. : 07557**

5,80€ le kilo

## Langue de bœuf cuite

0,9-1,3 kg, coupe suisse, cuite et pelée, sous-vide x 2, origine : U.E.
Sous-vide de 2 pièces (e2,2 kg)
**Réf. : 00794**

10,80€ le kilo

## Paleron de Boeuf braisé cuit

1,8-2,8 kg, paleron de boeuf traité en salaison, cuit, élaboré France
Sous-vide d'une pièce
**Réf. : 05007**

8,30€ le kilo

## Bourguignon noix de joue

40-60 g, IQF, coupé main, dégraissé, origine UE
Carton d'environ 5 kg
**Réf. : 00015**

8,95€ le kilo

## Paleron

2-6 kg, semi paré, origine France
Sous-vide de 2 à 6 kg
**Réf. : 07024**

SELON COURS

## Egrené pur boeuf

IQF, pur boeuf, 15 % de matière grasse, prêt à cuisiner, France
Carton de 6 x 1 kg
**Réf. : 02112**

7,90€ le kilo

# Ex d'un catalogue grossiste pour la resto'co - Veau

Saucisse de veau

55 g, réalisée à partir de viande et de gras de veau hachée, embossée sous boyau naturel, sous-atmosphère, élaborée France
Carton d'environ 2,75 kg (50 pièces)
**Réf. : 07752**

10,20€
le kilo
0,56€ les 55 g

Rôti de veau cuit

1,9-2,5 kg, bas carré, épaule de veau traités en salaison, cuit sous-vide, élaboré Bretagne
Sous-vide d'une pièce
**Réf. : 02840**

10,80€
le kilo

Paupiette de veau sans ficelle QUALIGEL

140 g, Enveloppe de viande de veau refermant une farce à base de veau (origine UE) et volailles (origine France), sans porc, non bardée, sans ficelle, élaborées Normandie
Carton de 5 kg
- 100 g - **Réf. : 01195**
- 140 g - **Réf. : 00336**

5,10€
le kilo
0,51€ les 100 g
0,71€ les 140 g

# Catalogue grossiste resto’co

Sélection Egalim





LES PRODUITS - BIO -

**Boulette de boeuf BIO**
30 g, 70% de viande de boeuf, 15 % matière grasse, France
Carton de 5 kg
**Réf. : 07112**
8,90€ le kilo

LES PRODUITS BÉNÉFICIANT DE SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

**Mogettes de Vendée**
Haricots blancs mi-secs blanchis pour une restitution en 30 minutes sans trempage préalable
Carton de 4 x 2,5 kg
**Réf. : 00252**
5,10€ le kilo

LES PRODUITS PRENANT EN COMPTE LES EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES

**Cuisse de poulet certifié Bleu Blanc Cœur**
220-260 g, issu de poulet jaune certifié, cahier des charges Bleu Blanc Coeur, origine France. Sous-vide de 10 pièces
Carton de 20 pièces (e 4,8 kg)
**Réf. : 07587**
4,30€ le kilo
1,034€ les 240 g

**Steak haché Bleu Blanc Cœur**
120 g, ovale et strié, 15 % de matière grasse, France
Carton de 6 kg (50 pièces)
**Réf. : 08957**
8,60€ le kilo
1,034€ les 120 g

LES PRODUITS BÉNÉFICIANT D'UNE CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE DE NIVEAU 2

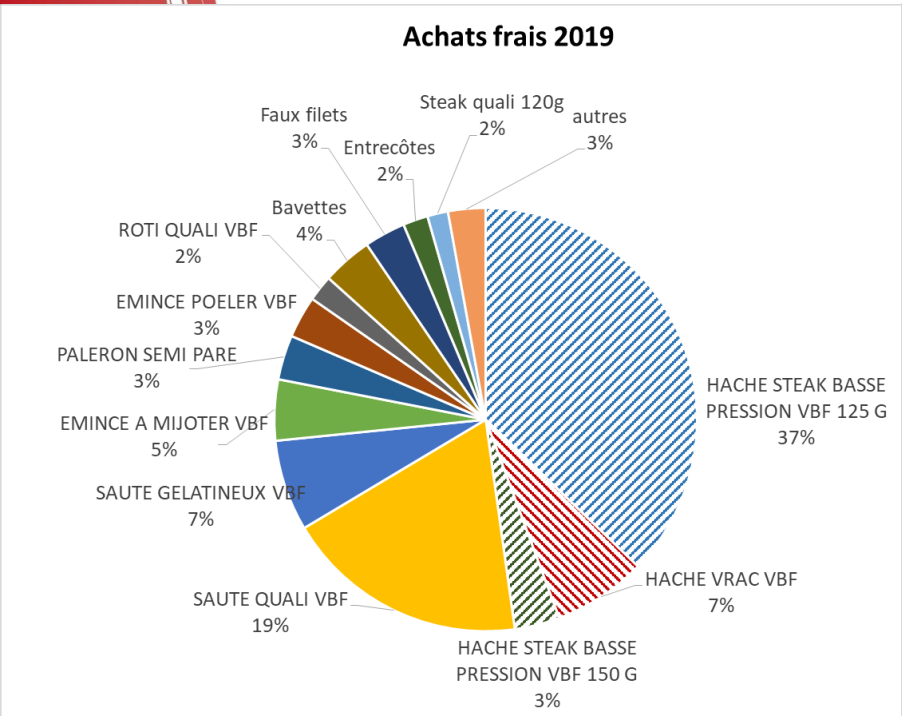
**Sauté de porc certifié charte environnement**
e60g, sans os, issu de l'épaule, non saumuré, issu de porcs élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage, France
Sous-vide de 2,5 kg environ
**Réf. : 09243**
5,95€ le kilo

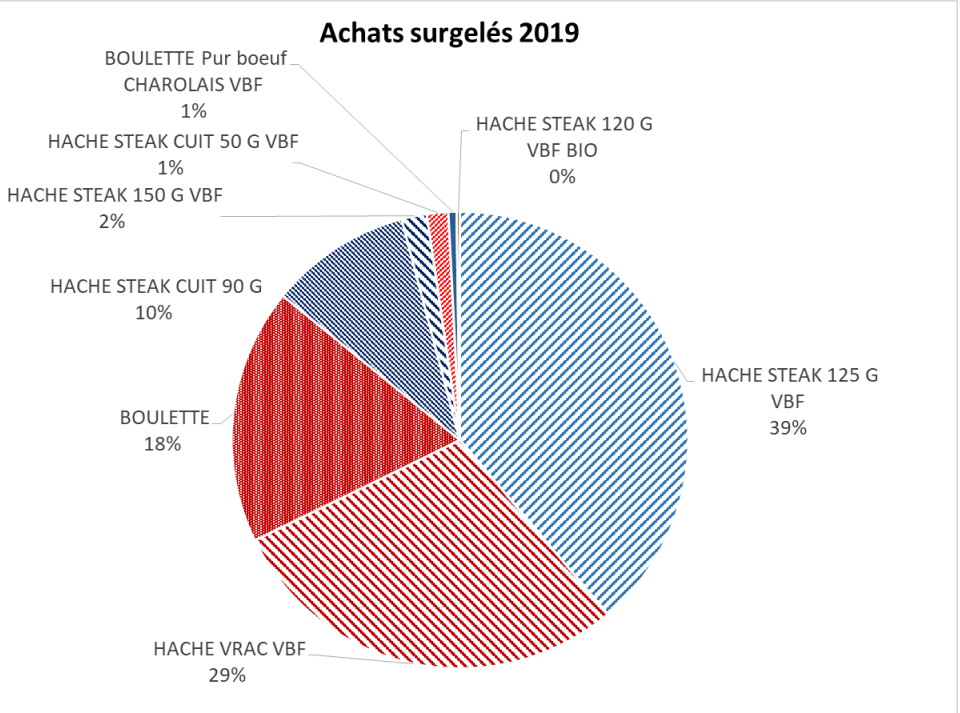
**Purée de brocolis 100 % légumes**
IQF
Carton de 4 x 2,5 kg
**Réf. : 00179**
2,70€ le kilo

**Haricots beurres très fins Minute**
cuits vapeur, IQF, origine France
Carton de 4 x 2,5 kg
**Réf. : 00242**
2,40€ le kilo

# Exemple d'appro d'une structure de RHD collective

- **Déséquilibre carcasse** avec peu de pièces à griller
- Beaucoup de **surgelé**, principalement du **haché**



# Perspectives pour des mâles rajeunis bio en RHD collective

| Forces | Faiblesses |
|---|---|
| • **Des pièces bien calibrées** (déhanché)<br>• Viande **tendre**<br>• Permet de **valoriser les mâles issus du cheptel bio** en bio<br>• Nombreuses externalités positives<br>Spécifique bio | • Difficulté pour **bien finir les animaux sur une plus courte période, d'autant plus en bio**<br>• **Dépendance à la ressource fourragère**<br>• **Coûts de production élevés => prix élevé**<br>• **Couleur** de la viande<br>• **Catégorie de viande non identifiée** ni par le consommateur et ni par le prescripteur |
| **Opportunités** | **Menaces** |
| • Travailler sur des **races précoces** (ex : races anglo-saxonnes : Angus, Hereford)<br>• Répond aux **exigences de la loi EGALIM**<br>• **Croissance de la demande pour le bio**<br>• **Marché résilient et rémunérateur**<br>• **Besoin en veau bio pour la RHD collective**<br>• La saisonnalité de la production n'est pas forcément un problème avec la **surgélation** | • Forte **concurrence de la viande issue de vaches laitières** voire d'autres animaux du cheptel laitier<br>• **Evolution réglementaire** du cahier des charges bio<br>• **Demande en viande bio qui croît moins vite** qu'avant dans les circuits de détail<br>• Quelle **valorisation pour les pièces à griller ?** |

# Quelles perspectives en RHD collective ?

- Opportunité en RHD collective avec la loi EGALIM
- La RHD collective est un marché peu rémunérateur, **la complémentarité avec d'autres débouchés est essentielle** pour permettre une bonne valorisation des carcasses :
  - Approvisionnement de la RHD collective avec les pièces les moins chères, pour limiter la concurrence de la vache laitière
  - Trouver des débouchés pour les parties nobles
- **Des opportunités en RHD collective autogérée : les petites structures qui commandent des petits volumes peuvent ponctuellement prendre des morceaux plus nobles.** Les grosses structures cherchent du volume et du prix.

# Les réticences des opérateurs bio

- Des **coûts de production élevés** : échec du baron bio
- Des **animaux difficiles à finir** : il vaut mieux de la viande de femelle ou du bœuf lourd pour avoir de la viande bien finie

→ **UNEBIO encourage plutôt des systèmes naisseurs-engraisseurs un peu polyvalents**, qui font du veau, du bœuf de 3 ans et du broutard. UNEBIO a suffisamment de viande bio avec les femelles.

# Les freins à la consommation de viande issue de jeunes mâles

- Viande **claire**
  - Frein pour les commerciaux, les bouchers et les cuisiniers, le consommateur pourrait être plus ouvert
  - Des zones de consommation culturelle : Est, région lyonnaise et Nord
- Viande **maigre**, qui ne convient pas à tous les types de cuisson (peu adaptée pour les pièces à griller)
- **Attention à la tendreté**
- Pour la RHD collective, **prix plus élevé** que la vache laitière de réforme
- Attention au **calibre des pièces**, ne pas avoir un déhanché trop gros

→ **le consommateur a la même exigence pour le bio que pour le conventionnel.**

# 3 freins à lever

Prix élevé pour la Restau'co

Couleur rosée

Catégorie de viande non identifiée

## Avec quels arguments?

# Comment positionner le produit en Restau'co?

*Atelier*

# Quels arguments pour vendre le produit en Resto'co?

Auprès des élus des collectivités territoriales :

- **Valeur territoriale** :
  - création d'emplois et de valeur sur le territoire, dynamisme du Terr.,
  - revenu des éleveurs qui assurera la transmission des exploitations,
  - Produit qui répond aux attentes sociétales
  - entretien des paysages qui augmente la valeur touristique,
  - autonomie alimentaire de la population locale
- **Valeur environnementale et bien-être animal** :
  - production bio (pas de pesticides, pas d'antibio…),
  - prairies (fixation du carbone et biodiversité),
  - autonomie des exploitations,
  - pas de concurrence avec alimentation humaine,
  - Moins de transport = moins de GES
  - veaux élevés sur la même exploitation plutôt qu'exportés

→ **Donner des exemples de collectivités qui ont mis en place avec succès des filières locales et avec quels moyens**

# Quels arguments

## pour vendre le produit à la Resto'co?

<u>Auprès des utilisateurs directs de la viande</u> :

- Qualité nutritionnelle (viande à l'herbe)
- Taille des pièces adaptées au « moins mais mieux »
- Qualité gustative (plus de goût que du veau?)
- Tendreté (plus un animal est jeune plus il est tendre)
- Viande peu grasse
- Belle image du produit : fierté de servir un produit qui dynamise le territoire et répond aux demandes sociétales

# Comment lever les freins ?

Prix élevé pour la resto'co

Couleur rosée

Catégorie de viande non identifiée

Des freins qui **concernent l'ensemble de la filière**, de l'amont à l'aval.

La couleur de notre produit Proverbial n'est peut-être pas si inhabituelle que ça.

- Faire preuve de **communication et de pédagogie**, adaptée en fonction du public (élus, consommateurs, prescripteurs, cuisiniers, éleveurs…)
- Mettre en évidence des **expériences réussies** (témoignage de cuisiniers). Ca ne coûte rien d'essayer !
- La qualité et le travail de l'éleveur ont un prix. Proposer de **prendre de plus petites quantités** pour pouvoir payer un produit plus cher « moins mais mieux »
- Mettre en avant les **avantages gustatifs** : rend moins d'eau, couleur non visible après cuisson
- Produit identifié dans la catégorie bœuf ou **trouver un nom qui parle pour notre produit.**

PROVERBIAL

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

CasDar 20AIP1628208 (2021 – 2024)

# Observatoire de l'élevage bovin allaitant Bio

# Action 1.2 : enquêtes opérateurs

**Contacts** : Caroline Monniot – Caroline.monniot@idele.fr

**Date de publication** : Janvier 2024

**Référence IDELE** : 0024 311 057

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

La responsabilité du financeur ne saurait être engagée vis-à-vis des analyses et commentaires développés dans la publication.