



Action 1 - Mieux connaître la filière (Fourche à la fourchette)



PROVERBIAL

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



Production de jeunes mâles allaitants : exemples de filières existantes

Synthèse



Photo : Veaux croisés Angus - INRAE



PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES FILIÈRES INTERROGÉES

CONTEXTE

Alors que la demande de viande bovine biologique augmente, le troupeau allaitant peine à trouver sa place dans les assiettes avec des filières peu développées et des jeunes mâles sans débouché en bio. À cela s'ajoutent des freins comme le manque de différenciation des prix et les difficultés techniques à produire avec régularité une viande finie dans le respect du cahier des charges bio. Le projet Proverbial, financé par le CasDar, a démarré en janvier 2021 : il a pour objectif de proposer des itinéraires techniques alternatifs à la production actuelle de broutards pour valoriser la voie mâle en jeunes rosés et bœufs rajeunis, et répondre à la demande en viande bovine bio et locale de la restauration collective.

S'inspirer des filières de production de jeunes mâles existantes

60% des veaux mâles bio sortent de la filière pour le conventionnel.

La première action du projet Proverbial a consisté à qualifier et quantifier l'offre existante via des traitements des données d'identification et d'abattage (SPIE et Normabev). Pour trouver d'autres alternatives, un état des lieux des filières de production de jeunes mâles déjà existantes en bio ou conventionnel a été dressé, via des entretiens qualitatifs. Opérateurs de la filière de production et acheteurs de la restauration collective ont été interrogés pour décrire les systèmes de production et leurs débouchés.

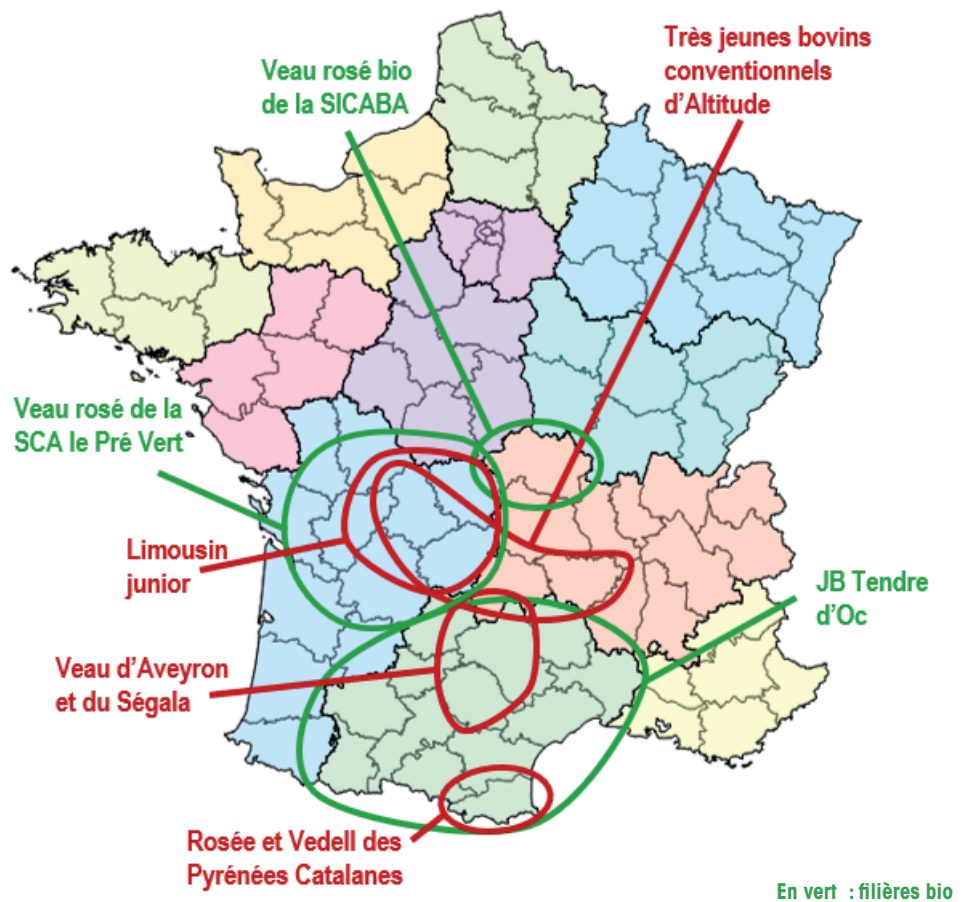
1 - Le Veau de l'Aveyron et du Ségala, une production Label Rouge et IGP (indication géographique protégée) localisée sur le Ségala (au nord de l'Occitanie, à cheval sur l'Aveyron, le Tarn, le Lot, le Tarn et Garonne et le Cantal) ;

2 - Les IGP Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes, qui produisent des veaux et des jeunes bovins nés et élevés sur la zone montagneuse des Pyrénées Catalanes ;

3 - La marque collective Tendre d'Oc, qui fédère les organisations de producteurs qui produisent des jeunes bovins bio de moins de 12 mois en Occitanie ;

4 - La production de veaux rosés de la SCA le Pré Vert, qui collecte des animaux bio du Limousin jusqu'à la Vienne et au Lot.

Nous avons également eu quelques éléments, plus succincts, sur la production de veaux bio et de très jeunes bovins conventionnels du groupe Altitude (Limousin et sud de l'Auvergne), sur la production de veaux bio par la SICABA (Allier) et sur le cahier des charges Limousin Junior.



En vert : filières bio

Les filières interrogées sont historiquement localisées dans le Massif Central et le Sud-Ouest de la France. Les cahiers des charges Label Rouge du Limousin Junior et du Veau d'Aveyron et du Ségala sont définis depuis plus de trente ans. La SCA le Pré Vert a débuté la production de veaux rosés en 2000, tandis que l'IGP Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes et la filière Tendre d'Oc se sont mises en place très récemment et sont encore en recherche de voies de commercialisation. Toutes les filières interrogées ne respectent pas le cahier des charges de l'agriculture biologique (AB), certaines sont uniquement Label Rouge ou IGP, d'autres ont un cahier des charges supplémentaire à celui de l'AB.

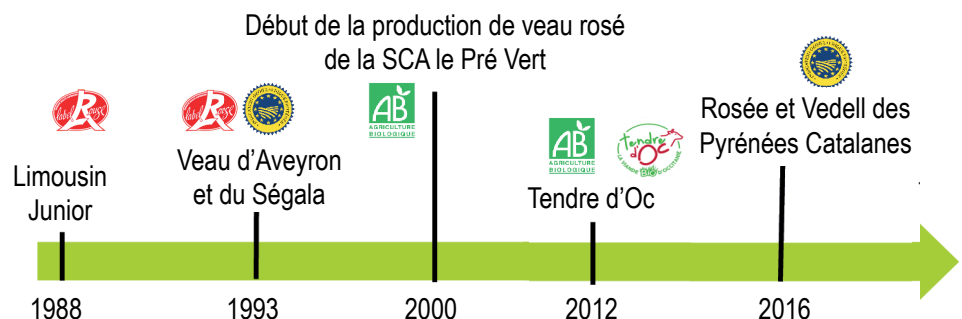




Photo : Veaux limousins, ferme expérimentale des Bordes

DES STRATÉGIES DE VALORISATION DIFFÉRENTES SELON LES OPPORTUNITÉS RÉGIONALES

Filière	Volume annuel*	Saisonnalité	Débouchés
Rosée des P.C.	200 têtes	Abattages entre mai et décembre	Restauration et boucheries artisanales (produit haut de gamme)
Le Pré Vert	400 têtes**	Sorties sur toute l'année, mais encouragées en hiver et début de printemps	Restauration collective (locale et nationale)
Veau d'Aveyron	3 800 têtes	Sorties étalées sur l'année	GMS*** (60-65%), Boucherie (15-18%), Restauration hors domicile (10%), Transformation (8%)
Vedell des P.C.	150 têtes	Sorties étalées sur l'année	Restauration collective
Tendre d'Oc	Pas d'info	Pas d'info	Restauration collective principalement, magasins spécialisés bio et vente directe en local/régional
Limousin	Pas d'info	Pas d'info	Boucheries artisanales et GMS

*en têtes et en têtes selon informations transmises

**têtes : tonnes équivalent carcasse

***GMS : grandes et moyennes surfaces

Chaque filière a une stratégie de commercialisation qui lui est propre, en fonction du type de production et de sa localisation. Les veaux de l'Aveyron sont majoritairement valorisés en grandes et moyennes surfaces, mais font exception par rapport aux autres produits qui sont avant tout commercialisés en restauration collective, locale ou nationale suivant la production, avec parfois un équilibre carcasse assuré par de la vente directe. Certaines productions, comme la Rosée, sont très saisonnières, quand d'autres vont au contraire chercher à étaler la production sur l'année.

DES SYSTÈMES DE PRODUCTION ADAPTÉS À LEUR ZONE ET AU DÉBOUCHÉ VISÉ

Les itinéraires de production sont très contrastés, en fonction de l'historique de la filière, des contraintes de production et des débouchés potentiels. Certaines filières abattent les animaux avant 8 mois, pour les valoriser sous l'appellation « viande de veau ». La Rosée des Pyrénées Catalanes est un veau non sevré, alimenté uniquement de lait maternel et de pâturage, abattu entre 5 et 8 mois. Les mères peuvent être complémentées afin de produire suffisamment de lait pour nourrir leur veau. Le veau rosé bio produit par la SCA le Pré Vert est un veau sevré : après quelques mois de pâturage avec leur mère, les veaux sont finis en stabulation pendant 2 mois. Ils continuent d'être allaités et reçoivent une complémentation de fourrages et de concentrés, afin d'assurer une bonne finition. Le Veau de l'Aveyron et du Ségala bénéficie d'une dérogation pour appeler « veau » des animaux abattus jusqu'à 10 mois (au lieu des 8 mois réglementaires). Les veaux sont élevés en parcs collectifs sur paille, ils ne sont pas sevrés et tètent deux fois par jour avec des fourrages et du concentré à volonté.

Filière	Mois	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Rosée des P.C.		Allaitement maternel et pâture des estives				Abattage								
Le Pré Vert		Allaitement maternel au pâturage			Sevrage : complémentation foin et céréales		Abattage							
Veau d'Aveyron		Allaitement maternel (2 têtes/jour) + accès libre à du foin et des céréales				Abattage								
Vedell des P.C.		Allaitement maternel et pâture des estives				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		Allaitement maternel ou tante au pâturage				Sevrage				Abattage jusqu'à 18 mois				

■ Pâturage

■ En bâtiment

■ Au pâturage ou en bâtiment, selon la saison

■ Abattage

D'autres filières ont plutôt fait le choix de produire des jeunes bovins de 8-12 mois. Le Vedell des Pyrénées Catalanes suit sa mère au pâturage avant d'être sevré vers 6-7 mois puis engraisé pendant plusieurs semaines avec un mélange de céréales/légumineuses. Le cahier des charges des jeunes bovins Tendre d'Oc impose un allaitement maternel au pâturage ou en bâtiment, selon la période, pendant minimum 5 mois. Avant d'être abattus, les animaux sont engraisés pendant 3 mois avec des fourrages et des céréales. Les animaux produits selon le cahier des charges du Label Rouge Limousin junior sont abattus plus tardivement, entre 10 et 18 mois. Ce sont des animaux qui bénéficient d'une plus longue phase d'engraissement.

DE NOMBREUSES PERSPECTIVES POUR LES MÂLES RAJEUNIS BIO EN RHD COLLECTIVE

Des lois EGALIM et Climat et Résilience ouvrent des perspectives en restauration collective pour la viande bovine rosée issue de jeunes animaux bio. Les PAT (Projets Alimentaires Territoriaux) peuvent appuyer des structurations territoriales autour de la RHD collective qui devra, à partir de 2024, s'approvisionner avec 60% de viandes de qualité et durables (dont 100% pour la restauration collective d'Etat). Des opportunités peuvent être saisies auprès des établissements autogérés, qui commandent de petits volumes, peuvent s'adapter à la variabilité saisonnière et prennent ponctuellement des morceaux plus nobles, alors que les grosses structures cherchent du volume et du prix. Pour garantir l'équilibre des carcasses, une complémentarité avec d'autres débouchés sera nécessaire, par exemple la vente directe de colis à griller.

Analyse AFOM* de la viande bovine rosée issue de jeunes mâles élevés en bio (d'après enquêtes auprès de 14 opérateurs)

*AFOM : Atouts, faiblesses, opportunités, menaces

En vert = spécifique bio

ATOUTS

- Des pièces bien calibrées (déhanché)
- Viande tendre
- Permet de valoriser les mâles issus du cheptel bio en bio
- Nombreuses externalités positives (relocalisation de la production, dynamisme du territoire, maximisation de l'herbe dans la ration...)

FAIBLESSES

- Difficulté pour bien finir les animaux sur une plus courte période, d'autant plus en bio (finition moins intensive)
- Dépendance à la ressource fourragère
- Coûts de production élevés dans les systèmes avec peu d'herbe => prix élevé
- Couleur rosée de la viande
- Catégorie de viande non connue du consommateur et du prescripteur sur le marché français (contrairement aux marchés du sud de l'Europe)

OPPORTUNITÉS

- Baisse des disponibilités en viande de vache
- Répond aux exigences de la loi EGALIM
- Croissance de la demande pour le bio
- Marché résilient et rémunérateur
- Besoin en veau bio pour la RHD collective
- La saisonnalité de la production n'est pas forcément un problème avec la surgélation
- Travailler sur des races précoces (ex : races anglo-saxonnes : Angus, Hereford)

MENACES

- Forte concurrence de la viande issue de vaches laitières voire d'autres animaux du cheptel laitier
- Evolution réglementaire du cahier des charges bio
- Demande en viande bio qui croît moins vite qu'avant dans les circuits de détail
- Quelle valorisation pour les pièces à griller ?

Ce rendu fait partie de l'ACTION 1 du projet PROVERBIAL « Analyse de la place du troupeau bovin allaitant dans la filière de viande biologique et perspectives d'évolutions ».

3 AUTRES ACTIONS STRUCTURENT LE PROJET

ACTION 2 :
Acquisition de connaissances techniques sur la production de nouveaux types de produits mâles en AB.

ACTION 3 :
Caractérisation de ces nouveaux produits face aux attentes des consommateurs de Restauration Collective.

ACTION 4 :
Démarche participative dans 2 territoires pilotes pour accompagner le transfert et le développement de filières – Valorisation et Gouvernance.



Photo : Bovins Aubrac allaitant x charolais- Lac du Guery

ACTION 1 - Analyse de la place du troupeau bovin allaitant dans la filière de viande

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



Projet CASDAR
n°20AIP1628208

CONTACTS

Marion Kentzel (Institut de l'Élevage) : marion.kentzel@idele.fr - Caroline Monniot (Institut de l'Élevage) : caroline.monniot@idele.fr

Juillet 2022 - Référence idele : 00 22 300 001 - Crédit photos : Ferme des Bordes, Philippe Vallas, Émilie Duval, INRAE