

# Journée filière et technique Viandes Bio

Compte Rendu de la journée du 16 décembre 2013

1

## Point sur les filières viandes Bio

### La production bretonne

Plus de la moitié de la production Bio bretonne est orientée vers l'élevage. 53% des 1770 fermes Bio en 2012 font de l'élevage dont 446 en lait, 163 en viande bovine, 50 en viande porcine, 160 en volailles, 54 en ovins et 40 en caprins. (cf. présentation filière). Source (Observatoire FRAB 2013 – Chiffres 2012)

### Présentation de BVB et intervention sur la finition des viandes

Bretagne Viande Bio est une SICA rassemblant des éleveurs Bio et des transformateurs (bouchers, ateliers de découpe). L'organisation des départs des bêtes est prévue environ 2 mois à l'avance pour planifier le transport, l'abattage, la découpe et la vente de la viande. En filière longue, BVB a distribué environ 2 135 bovins et 3 300 porcins au cours de l'année 2013 et, en filière courte via les bouchers : 320 bovins, 1 290 porcs, 455 veaux, 1300 agneaux et 1500 lapins. Malgré les difficultés engendrées par l'augmentation des cours du conventionnel sur la viande bovine, BVB continue à progresser et consolide ses marchés. La société a notamment réorganisé sa filière porc par une collaboration avec Bio Direct (structure pilotée par un groupe d'éleveurs de porcs Bio).

Gabriel Haguët, technicien à BVB est intervenu sur la finition des viandes bovines. Une bête bien finie permet souvent de gagner un tiers de classe (Classement EUROP + = -). La finition des viandes c'est la dernière phase d'engraissement qui doit amener le bovin à un niveau 3 ni trop maigre, ni trop gras. La conformation étant classé de 1 à 5 (du très maigre au très couvert). De nombreux critères influencent le niveau de gras et la finition : le sexe du bovin, l'âge, la race (les races plus rustiques se finissent plus facilement). Pour la finition en période estivale, il faut privilégier une finition à l'herbe pour des sorties d'animaux courant septembre, octobre, novembre. En début d'automne, il est conseillé de compléter le pâturage par du foin fibreux. Pour la finition en période hivernale, il est préconisé l'apport d'aliments suffisamment fibreux pour un fonctionnement optimal du rumen. Il faut privilégier du foin de qualité, l'enrubannage de ray grass/ tréfle ou luzerne ou le mélange céréalière à condition qu'il soit équilibré entre énergie et protéines. Enfin, il faut éviter l'ensilage de maïs surtout s'il n'est pas corrigé par un complément azoté à hauteur de l'énergie apportée.





Présentation sur la finition des viandes – BVB

## **L'abattage et la transformation**

On dénombre sur le territoire français 175 abattoirs de bovins, ovins, porcins certifiés pour l'abattage Bio. En 2012, les tonnages abattus ont doublé en 5 ans (observatoire des viandes Bio - données 2012 – Commission Bio d'Interbev). La Bretagne dispose d'environ 70 établissements, de l'abattoir à la distribution dans le secteur des viandes Bio dont 20 boucheries charcuteries, 23 abattoirs, ateliers de découpe, unités de congélation...24 préparateurs de produits carnés et de produits industriels (conserves, pâtés, plats préparés...) et 4 groupements de collecte et distributeurs-grossistes spécialisés dans la collecte et la vente de produits carnés.

### **Visite de l'abattoir de St-Aubin d'Aubigné**

La société Intercommunale d'abattage (SIA) emploie 14 personnes pour abattre 1 700 tonnes de viandes par année. Elle est certifiée Bio depuis 2010 et travaille notamment pour TVR, des bouchers et des éleveurs. L'abattoir livre notamment une partie de la viande Bio du magasin Brin d'herbe à Rennes. La société organise les abattages de viandes de bovins, de veaux, de porcs et d'ovins. C'est cette dernière catégorie d'animaux qui est la plus importante dans les abattages en Bio (44%), contre 15% pour les porcs, 11% pour les veaux et 10% pour les bovins. Les peaux sont valorisées pour le cuir auprès de deux clients principaux dont un se trouve dans le département. En 2013, la société estime que finalement peu d'animaux ont été valorisés en conventionnel. Le creux structurel d'avril s'est étendu entre mars et juin 2013 avec les mauvaises conditions climatiques mais l'activité est bien repartie par la suite.

### **La Fédération des Races locales**

La Fédération des Races locales regroupe une dizaine d'associations de producteurs dont l'Union bretonne Pie Noir, le syndicat des éleveurs de porcs blancs de l'Ouest, les éleveurs de la race bovine armoricaine... D'une problématique de conservation des races, la fédération est passée à une stratégie de valorisation. Elle fait le lien avec les éleveurs et appuie les projets d'installation sur ses races. Au cours de différentes manifestations grand public, elle fait connaître et fait goûter les produits issus des races locales. Une partie importante du cheptel est en Bio (cf. présentation).

### **L'atelier de découpe TVR**



Il est situé à Domagné (35) et travaille les viandes de bœuf, veau, agneau, porc pour les éleveurs. Environ 16% du chiffre d'affaires est réalisé en Bio. Les porcs et les agneaux sont environ à 85% en Bio. La société réalise l'enlèvement des bêtes, les amène à l'abattoir. La maturation de la viande se fait dans ses frigos (pendant 6 à 8 jours). La découpe se fait bête par bête pour assurer une traçabilité. TVR propose plusieurs produits élaborés : steack haché, saucisse, merguez... Près de 50 bovins, 20 veaux, 10 porcs et 10 agneaux sont découpés par semaine. Le conditionnement se fait sous vide et l'étiquetage garantit la traçabilité de chaque morceau avec le nom du morceau, le nom de l'éleveur et la certification. Le colisage peut être personnalisé en fonction des demandes. La réception par l'éleveur se fait environ 10 jours après avoir livré la bête. C'est le producteur qui doit gérer la commercialisation de sa viande (relance clients). Il doit aussi programmer à l'avance ses sorties afin que TVR puisse s'organiser (1 mois au moins). Ce témoignage a permis de montrer la complémentarité entre les filières longues et les filières courtes. Elles se structurent sur des réseaux de distribution différents.

3

### Visite et présentation de la ferme du lycée agricole de St-Aubin du Cormier

La ferme d'une SAU de 65 ha regroupe plusieurs productions de viandes. Son passage en Bio date de 2011 et elle occupe 1,2 UTA. La production principale est en bovin viande, système naisseur d'une quarantaine de vaches de race Blonde d'Aquitaine. Les autres ateliers, l'atelier volailles (2 bandes de 30 Coucous de Rennes) et l'atelier ovin d'une trentaine de brebis mères de la race locale "Lande de Bretagne" constituent un support pédagogique pour les élèves en formation. La vente de la viande se fait sous forme de caissettes (de 10 à 15 kg) via le personnel du lycée. Enfin, le lycée projette de mettre en place un atelier veaux sous la mère pour valoriser les mâles notamment.



IBB/ Blonde d'Aquitaine du lycée

### Contacts

Goulven OILLIC - Tél. : 02 99 54 03 23 - [goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr](mailto:goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr)

Stanislas LUBAC - Tél.: 02 99 54 03 33 - [stanislas.lubac@interbiobretagne.asso.fr](mailto:stanislas.lubac@interbiobretagne.asso.fr)

### Votre contact à Initiative Bio Bretagne

Goulven Oillic - *Coordinateur Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique*  
Tél. : 02 99 54 03 50 - [goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr](mailto:goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr)

#### INITIATIVE BIO BRETAGNE

33, avenue Winston Churchill - BP 71612  
35016 RENNES Cedex  
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06  
[contact@interbiobretagne.asso.fr](mailto:contact@interbiobretagne.asso.fr)  
[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

