

# La viande bio : structuration d'une filière en plein essor

## Répondre à la demande des consommateurs bio

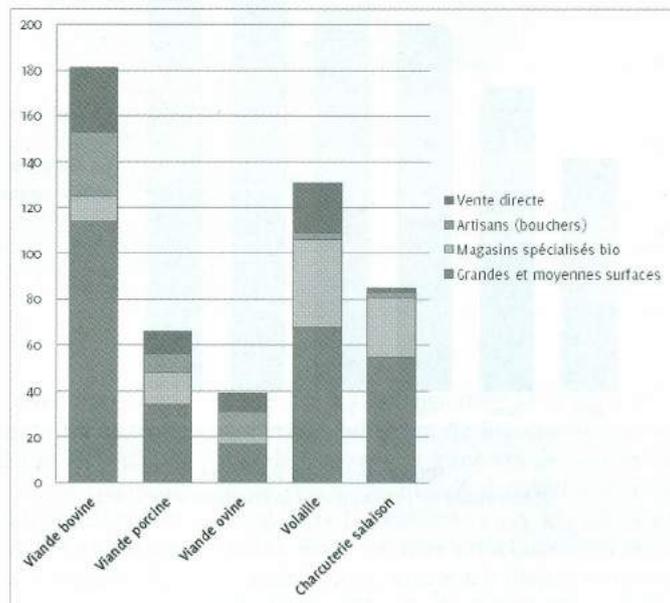
33 % des consommateurs bio achètent de la viande bio selon le dernier baromètre de l'Agence bio paru en février 2015. Ce sont les consommateurs de produits bio les plus anciens qui consomment le plus de viande bio, la viande n'étant pas le premier produit ciblé pour ceux qui sont venus au bio depuis moins de 1 an. Le steak haché est le produit de viande bovine le plus consommé avec des progressions de l'ordre de + 18% de ventes en grandes surfaces.

Tous les consommateurs de produits bio déclarent qu'ils achèteraient davantage de viande bio si les produits étaient plus facilement disponibles, si l'offre était plus diversifiée et mieux valorisée.

En 2013, d'après l'Agence bio, les ventes de viande bio s'élevaient à 499 M d'euros, soit 11 % du marché des produits bio. Les viandes bio restent aujourd'hui majoritairement achetées en grandes surfaces (58 %) et en moindre mesure en achat direct à la ferme (14 %) ou chez des artisans bouchers (10 %). Si la distribution spécialisée bio reste minoritaire sur la vente de viande (18 %), c'est ce secteur qui connaît le plus fort développement (+16 % en 2012).

Ces circuits sont complémentaires et permettent de toucher largement les consommateurs. Le marché de la viande bio a progressé de + 7 % de 2012 à 2013, développement porté par la viande bovine, les volailles et la charcuterie, ce qui dépasse la progression de + 5 % de 2011 à 2012. En 2014, la distribution de viande bio a progressé dans tous les circuits.

Chiffre d'affaires des viandes bio en 2013 en M d'€ au stade de détail



Source Agence Bio



## Conduire des élevages en bio

L'élevage a une place primordiale dans l'agriculture biologique en assurant la fertilité des sols et en valorisant les parcours et l'herbe des terres non labourables ainsi que les cultures fourragères et les protéagineux des rotations céréalières bio. En outre, en agroforesterie, les animaux permettent de réduire la pression de ravageurs des cultures. En mode de production bio, le respect du bien-être animal passe par une alimentation équilibrée issue de l'agriculture bio, des densités réduites en bâtiment, le lien au sol, l'accès au plein air, des durées d'élevage plus longues. L'utilisation des hormones pour la reproduction est interdite.

### Santé

Les éleveurs privilégient la prévention et la stimulation des défenses naturelles et

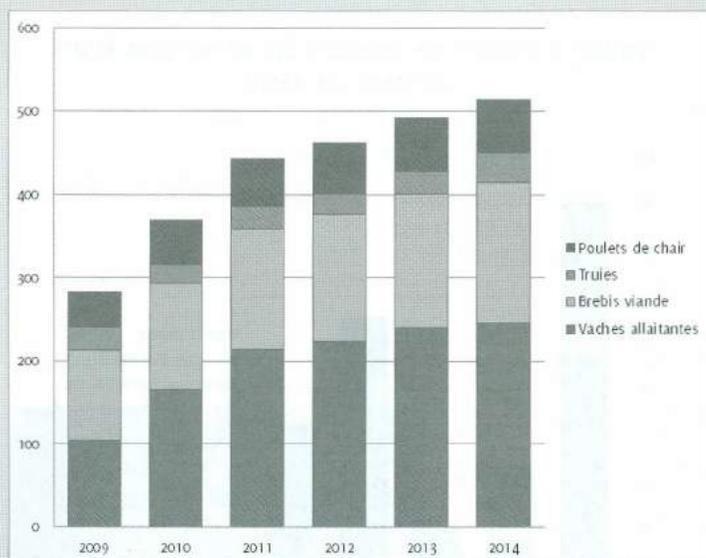
soignent les animaux par l'homéopathie, la phytothérapie ou l'aromathérapie. Les médicaments vétérinaires allopathiques sont tolérés de manière occasionnelle mais le nombre de traitements par an est limité. Les problèmes sanitaires des ruminants sont souvent causés par des problèmes d'alimentation. Afin de les éviter, les éleveurs bio peuvent s'appuyer sur la méthode Obsalim®, méthode de diagnostic basée sur l'observation de des signes physiologiques simples chez les ruminants permettant d'améliorer les pratiques alimentaires.

### Alimentation

Les éleveurs de ruminants bio cherchent à valoriser au maximum les pâturages puis les fourrages. Le pâturage tournant permet également de limiter le parasitisme, d'autant plus lorsque plusieurs espèces animales différentes sont présentes. Les concentrés, coûteux et risquant de déséquilibrer le rumen, sont minimisés. Les aliments fermiers

## La filière viande bio en Rhône-Alpes

Progression des ateliers d'élevage bio de Rhône-Alpes



Source Agence Bio 2009-2013,  
Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes, 2014

### Plus de 400 élevages bio :

- spécialisés en ruminants : bovins allaitants et /ou ovins viande (2<sup>ème</sup> région en nombre d'élevages ovins)
  - 1 sur 6 élèvent des volailles, parfois en plus des ruminants sur la même ferme ;
  - 1 sur 8 élèvent des porcins, souvent des porcs à l'engraissement, sans truie, complémentaires à d'autres productions
  - 1 sur 8 engagé en bio depuis moins de 3 ans
- Auxquels s'ajoutent les réformes et les mâles des élevages de brebis et vaches laitières.

### Des outils de transformation :

- 23 abattoirs certifiés
- 18 ateliers de découpe certifiés

### Des circuits diversifiés :

- Circuits courts : des agneaux, 100 % des porcs, des poulets de chair, 60 % des vaches allaitantes
- 7 boucheries certifiées bio
- 2 coopératives collectant des agneaux bio
- Des groupements de producteurs et 4 négociants bio

coûtent 30 % moins cher minimum que les aliments achetés mais ont un effet moins rapide sur la croissance. Ils impactent la qualité de la carcasse, la tenue et la couleur du gras. Un élevage autonome en herbe et autres fourrages de bonne qualité pourra permettre d'assurer la croissance des jeunes, l'entretien et la finition des animaux, pour une valorisation supérieure et plus rentable de la viande. En bio, une bonne finition se fait en période herbagère à la différence des élevages conventionnels, qui s'appuient sur l'ensilage en hiver. **Une bonne finition en bio qui est demandée par les opérateurs du marché, prêts à contractualiser et à accompagner les éleveurs dans ce sens.** Ils proposent également de s'engager dans la durée pour les boeufs bio, qui sont immobilisés 3 ans. Les jeunes mammifères sont nourris au lait maternel. Le veau est alimenté ensuite de fourrages et de concentrés et les conditions d'anémie sont interdites. La viande de veau bio est par conséquent rosée. Concernant les minéraux, une liste positive est à respecter. Des vitamines naturelles peuvent être apportées en cure l'hiver.

Sources : Synabio ; Interbev ; GIE Zone verte ; Institut de l'élevage ; Chambre d'agriculture de la Loire, Chambre d'agriculture de la Drôme.

## La qualité sanitaire incontournable en bio

La viande est un produit sensible du point de vue sanitaire et parfois plus encore en bio, où la flore microbienne peut s'avérer riche et dynamique en l'absence d'utilisation d'antibiotiques. Cet environnement microbien est bien maîtrisé en élevage et l'étape de l'abattage est essentielle. Ainsi lors d'une journée sur la finition des bovins lait bio organisée fin janvier à l'abattoir de Saint-Etienne (SSA, groupe SICAREV), la visite de l'abattoir a permis de montrer les précautions prises pour que la viande ne présente aucune souillure venant de la peau ou de la panse des animaux. Parmi ces précautions : un passage à la vapeur d'eau pour décontaminer les carcasses en surface ou encore une formation très pointue du personnel pour des gestes techniques précis évitant toute souillure. Un suivi est également réalisé au quotidien

des zones de souillure sur les carcasses et un plan d'amélioration continue est mis en place avec intéressement des salariés. Selon Jean Meunier, Dirigeant de Convivial, entreprise basée à Vichy qui prépare des steaks hachés bio surgelés, cette question sanitaire est fondamentale pour un produit comme le steak haché. L'état de finition des animaux, notamment laitiers, impacte aussi très directement ce risque de souillure : plus de risques d'adhérence des peaux ou des panses chez des animaux en moins bon état physiologique.

## Abattoirs de proximité : un exemple de gestion directe à Die

Un bon maillage des outils d'abattage et de découpe est crucial pour la présence d'élevages sur un territoire et pour le développement local. À Die, ce sont les éleveurs qui font eux même fonctionner l'abattoir, devenu une SARL. Ils sont 49 à s'être regroupés pour éviter sa fermeture en 2004, condition de rachat de l'outil

par la communauté de communes à la commune, suite aux difficultés de gestion de la commune de Die dans les années 1990 - 2000. La SARL, qui dispose d'une délégation de service public et verse une redevance à la communauté de communes, n'a pas de salariés. Ce sont des éleveurs qui font le travail d'abattage le lundi matin et réalisent la totalité des volumes en un seul jour. Chacun a un poste fixe, une spécificité. Ce sont les ovins qui nécessitent le plus de travail, avec 6 à 8 postes. Ils font cependant appel à deux prestataires de service pour le travail de découpe. Cinq des éleveurs sont gérants et ont en main la gestion de la structure.

Les volumes sont passés de 120 tonnes en 2004 à 393 tonnes en 2014. Tout de suite, la demande d'agrément bio a été effectuée car les éleveurs bio sont nombreux aux alentours. Les volumes bio représentent une cinquantaine de tonnes et 20 % des utilisateurs de l'abattoir. La traçabilité est garantie, une fois façonnée chaque éleveur récupère sa viande, essentiellement pour la revendre ensuite à la ferme. Ainsi, l'abattoir ne vend pas de viande et fonctionne seulement en prestation de service, il compte de nombreux clients et n'a pas la capacité de répondre à toutes les demandes. C'est pourquoi les cogérants encouragent les initiatives de création d'autres outils d'abattage dans le département.

## La viande en points de vente collectifs

Alexis Jacquier et Bruno Verney sont associés sur la ferme de Montplaisir à Brindas dans le Rhône. L'atelier d'engraissement d'une centaine de porcelets est encore en conversion, les autres productions sont certifiées bio : une dizaine de vaches allaitantes, une soixantaine de brebis et 250 poules pondeuses. Ils ont progressivement remplacé la vente en caissette par de la vente directe à l'extérieur de la ferme, dans un autre système de panier et en points de vente collectifs.

Dans le point de vente de Sainte-Foy-les-Lyon, mixte, ouvert en 2013, ils livrent seulement la viande de porc fraîche, deux fois par semaine, représentant 5 % du chiffre d'affaires du magasin. Les 5 autres éleveurs du point de vente collectif fournissent la charcuterie et les autres

## Les abattoirs certifiés bio de Rhône-Alpes



Source : Bioconvergence Rhône-Alpes  
2014-2015

viandes. Le rayon viande atteint 60 % du chiffre d'affaires du magasin. Ils sont 11 associés et 20 dépôt-vendeurs au total.

À Brindas, le point de vente collectif ouvert en 2014 est 100 % bio et rassemble 7 associés et 3 dépôt-vendeurs. Dans celui-ci, la ferme Montplaisir représente 30 % du chiffre d'affaires avec ses trois viandes. En ajoutant l'autre éleveur du rayon, la viande atteint la moitié du chiffre d'affaires du magasin. La livraison est faite deux fois par semaine et la mise en rayon chaque jour. À cela s'ajoute deux demi-journées par semaine de permanence.

La vente en points de vente collectifs est satisfaisante pour la ferme Montplaisir car elle permet de valoriser au mieux chaque morceau, vendus en frais et emballés. Cela restera le débouché prioritaire à long terme. Celle qui se vend le mieux est la volaille, puis la viande bovine, le porc et enfin l'agneau. Les consommateurs ont tout de suite apprécié ces points de vente grâce à la qualité de la viande : fraîche, tendre, goûteuse...

## La viande bio en restauration collective, l'exemple de Bio A Pro

La viande a une place centrale dans les menus en restauration collective et la viande biologique y est de plus en plus introduite. Par exemple, la SCIC Bio A Pro, plateforme de producteurs de Rhône et

Loire pour approvisionner la restauration collective, adhérent de Bioconvergence et Corabio, a livré 12,3 tonnes de viande en 2014, représentant 13 % du chiffre d'affaires total de la plateforme (1 115 703 euros en 2014). Bio A Pro livre principalement de la viande bovine, provenant majoritairement de la SICABA et de Languedoc Lozère Viande SA. En restauration scolaire, le sauté de bœuf est très demandé. La demande des restaurants d'entreprise est en progression et porte sur l'émincé et les pièces à griller. **Les demandes des entreprises et des scolaires sont ainsi complémentaires et permettent de valoriser l'ensemble de la carcasse d'un animal.**

Que ce soit en entreprise, en restauration scolaire ou en vente directe, les steaks hachés surgelés biologiques sont très demandés et la filière, mise en place par l'ARDAB en 2007, se développe. L'ARDAB organise la collecte et le transport, les bêtes sont abattues à St-Romain et transportées chez Carrel en Isère pour la transformation. Chaque éleveur récupère ensuite ses steaks hachés et les livre en direct dans le restaurant collectif. À noter que les steaks hachés de cette filière sont préparés à partir de la totalité des pièces du bovin, les morceaux nobles compris. Sur les départements du Rhône et de la Loire, une trentaine d'éleveurs sont concernés, pour 200 à 250 vaches laitières ou allaitantes ayant un faible potentiel de qualité bouchère, soit 50 tonnes de steaks hachés bio par an.

Au sein de cette filière, une partie des volumes (500 kg par mois provenant de 5 éleveurs) est destinée à Bio A Pro. Cela leur permet d'être présents sur le marché de la restauration collective, de participer à son développement, d'écouler des volumes plus importants qu'en vente directe, à un prix stable. Parmi eux, Gérard Gayet, gérant de Bio A Pro, est en train de faire évoluer son troupeau de laitières à allaitantes et valorise ses vaches croisées via cette filière steaks hachés bio. La mise à disposition de l'atelier de découpe certifié bio de la ferme des Razes à Orléans, pourrait donner l'opportunité à Bio A Pro de valoriser la viande des éleveurs bio locaux sous d'autres formes que les steaks hachés. Gérard Gayet se lance dans un 1er essai avec une vache limousine bio, qui sera valorisée à deux tiers en sauté de bœuf et un tiers de steaks à griller. Son objectif serait de pouvoir écouler d'abord une bête par mois puis jusqu'à trois bêtes par mois à l'avenir dans cette nouvelle filière bio locale.

## Le marché de la viande bio encore en progression dans les grandes surfaces

Muriel Bayle est responsable commerciale du Pôle Centre Est d'Unébio, basé à Montluçon, union d'éleveurs bio qui travaille à l'échelle nationale à la valorisation des viandes. En 2013, près de 14 000 bovins, 1 300 veaux, 11 000 agneaux, 11 000 porcs et 500 000 volailles ont été commercialisés à l'échelle française. Les grandes surfaces représentent la majorité des volumes de vente.

Les viandes les plus vendues par le site de Montluçon sont le bœuf, presque exclusivement des races à viande d'Auvergne (75 %), puis le veau (11 %) et enfin l'agneau et le porc. Les demandes sont régulières tout au long de l'année, avec un pic pour la saucisserie l'été. Cela pose quelques difficultés pour les agneaux (à merguez) dépendants des saisonnalités liées aux rythmes des animaux et aux ressources en fourrages. Unébio travaille avec les éleveurs pour développer des méthodes naturelles permettant de lisser la production sur l'année. Les 620 jours d'animations en magasins réalisées chaque année par des éleveurs sur toute la France permettent aussi d'expliquer aux consommateurs cette saisonnalité



Linéaire de magasin spécialisé bio - Aquarius

ainsi que la politique d'abattage, le plus en proximité possible des fermes, la recherche d'approvisionnement régional et bien-sûr les modes d'élevage en bio. **Les demandes des grandes surfaces sont en progression sur 2015**, avec le projet d'enseignes de généraliser la vente de viandes bio sur l'ensemble des magasins. Les autres secteurs, la boucherie traditionnelle en particulier, devrait également se développer.

## Le rayon viande dans les magasins bio de la première heure

Les magasins Biocoop Aquarius d'Annecy, Pringy et La Roche sur Foron en Haute-Savoie, adhérents de Bioconvergence, font partie des coopératives de consommateurs qui

## Un métier : boucher bio

Denis Mosnier et son épouse ont converti au bio leur entreprise de boucherie basée à Saint-Etienne il y a maintenant 12 ans, d'abord pour les viandes d'agneau puis de bœuf et enfin pour la totalité de l'activité. Le bio semblait alors une voie pour continuer à faire un travail de qualité. Ils ont pu, à force de visites et de rencontres sur le terrain, mettre en place un réseau de 8 éleveurs de la Loire et de la Haute Loire avec lesquels ils travaillent de façon régulière. Ils achètent 2 bêtes par mois en bovin, essentiellement allaitant et sont satisfaits de la qualité des viandes, la relation se fait en confiance.

Les produits sont commercialisés à 80 % sur les marchés de la région Lyonnaise, le reste sur la boutique de Saint-Etienne ou en gamme libre service pour des magasins bio de la région. Les consommateurs fréquentent la boucherie Mosnier pour la qualité bio et bien-sûr pour la saveur des produits, notamment la charcuterie entièrement faite maison. La boucherie artisanale restant encore très peu présente en bio en Rhône-Alpes, les échanges et travaux se poursuivent avec les syndicats de bouchers pour développer les approches susceptibles de développer ce secteur.

se sont constituées dès le milieu des années 70 pour avoir accès à des produits sains et se sont rassemblées à la fin des années 80 pour construire le réseau Biocoop. Si la culture première était plutôt végétarienne, les produits laitiers et la viande ont intégré progressivement les linéaires des magasins, qui restent de taille modeste car situés en ville. La viande représente aujourd'hui 10 % du chiffre d'affaires des magasins pour 5 % des linéaires. Les meilleures ventes sont sans conteste la volaille et le jambon blanc qui représentent à eux deux 40 % des ventes de produits carnés. "Le rayon mériterait d'évoluer" nous confie Jean-François Milliard, Directeur général de la coopérative Aquarius. « **Il y a une réelle attente de notre clientèle, en recherche de confiance dans la qualité de la viande et des pratiques d'élevage.** Le conditionnement de la viande sous-vide ou sous atmosphère protectrice limite aussi l'attrait pour ce rayon. Mais la place manque pour développer un rayon de boucherie traditionnelle avec découpe et les approvisionnements en local restent complexes". Aquarius travaille en direct avec quelques éleveurs de la région pour le porc et le veau, loin cependant de couvrir les besoins.

