



Le point sur..



Journées Filières et Techniques "Viandes Bio"

15 Novembre 2011



La dernière des 6 journées Filières et Techniques de l'année s'est déroulée à la Ferme de la Haye, chez Gilles Bernard et Véronique Marchesseau, à Langonnet (56). La matinée a permis d'aborder divers aspects de la filière viande Bio bretonne (production, structuration et débouchés, notamment), et s'est terminée par une visite de la ferme de la Haye. L'après-midi, plus axé sur l'aval de la filière, était dédié à une visite de l'entreprise Monfort Viandes et à une présentation du système de commercialisation Unebio, dans le cadre du "Pôle Viande Bio Bretagne".

Entreprises visitées : principaux repères

► Ferme de la Haye / EARL Bernard - Marchesseau

La ferme de Gilles Bernard et Véronique Marchesseau, convertie en Bio depuis 2001, compte un cheptel de 52 vaches allaitantes de race limousine (conduites en 2 troupeaux de 26), sur 80 ha de SAU, avec 2 UTH. Il s'agit d'un système de production naisseur-engraisseur pour les femelles, et naisseur pour les mâles, vendus en broutards. Les veaux restent au champ avec leur mère jusqu'à 9 - 10 mois. Les broutards sont vendus à leur sevrage, en circuit conventionnel ; les génisses restent sur la ferme où elles sont élevées pour la viande, ou pour le renouvellement ; elles sont ensuite vendues à BVB (Bretagne Viande Bio). La vente de génisses a lieu de novembre à décembre (l'idéal étant qu'elles soient parties à la fin de l'année, ce qui libère de la place à l'étable en cas de problème de vêlage). A noter que le 2nd lot, plus lourd en moyenne (400 kg contre 350 kg pour le 1^{er} lot), est vendu via Unebio, alors que le 1^{er} est plutôt vendu en boucheries, via BVB : "la méthode d'engraissement est adaptée au circuit de commercialisation", comme l'explique Gilles Bernard.

Le système choisi est "quasi tout herbe" pour valoriser l'herbe dans une zone où la pluviométrie annuelle avoisine les 1200 mm/an. Le troupeau est uniquement nourri à partir des produits de la ferme : pâturage, foin, ensilage d'herbe et céréales Bio. Pour la finition, les animaux sont nourris de farine de mélange céréalier (avoine, triticale) et de pois fourrager sur 8 semaines. Les génisses d'un an et demi sont rentrées à l'étable vers le 15 novembre pour faciliter la finition et les manipulations avant leur commercialisation.

Une réflexion est en cours par rapport la valorisation des mâles en bœufs. Dans ce même objectif, le projet "Baron Bio", porté par Unebio, les Eleveurs Bio de France (EBF), l'Institut de l'élevage et deux fermes expérimentales et soutenu par l'Agence Bio dans le cadre des appels à projets "Structuration des filières Bio", a pour objectif de proposer aux éleveurs une solution supplémentaire pour la valorisation de leurs mâles. En effet, l'organisation des primes pénalise les mâles, les primes PMTVA (Prime au Maintien du Troupeau de Vaches Allaitantes) étant réservées aux femelles. Le baron est un jeune bovin mâle non castré de race à viande ou croisée, de 12 et 16 mois avec pour objectif de poids 280 à 330 kg minimum.

En parallèle de ce système de production, Gilles Bernard et Véronique Marchesseau ont diversifié leurs activités et proposent un accueil à la ferme (chambres et tables d'hôtes, label Accueil Paysan).

► Monfort Viandes

La société Monfort Viandes, employant 60 salariés, est spécialisée dans la découpe et la transformation de bovins. En 2011, elle affiche un chiffre d'affaires de 25 millions d'euros (contre 8 millions d'euros en 2004), dont 20% en Agriculture Biologique. L'objectif de l'entreprise d'atteindre 30 à 35%, voire 40% du chiffre d'affaires en Bio dans les années à venir montre une volonté de développement de la viande Bio, même si la double activité Bio / conventionnel reste nécessaire pour optimiser les coûts ainsi que l'outil d'exploitation. Pour atteindre cet objectif, des investissements conséquents ont été réalisés (environ 10 millions d'investissements dans la modernisation de l'usine), garants du niveau de performance sanitaire et de traçabilité actuel. Dans la même logique, l'entreprise a mis en place une politique ambitieuse de qualité, "l'un des enjeux majeurs des 10 prochaines années", selon les dirigeants de l'entreprise. Le service qualité compte 4 personnes. Une certification ISO 22 000 est en cours pour fin 2012.

L'abattage est principalement réalisé sur le site de l'entreprise Bigard à Quimperlé. Les produits commercialisés sont divers, à la fois en frais et en surgelé : carcasses de bovins Bio, viandes biologiques muscles semi-parés ou prêts à découper, produits piécés et viandes hachées sous atmosphère protectrice (UVCI), viandes biologiques surgelées à destination de la Restauration Hors Domicile et des circuits spécialisés de la distribution de surgelés (Freezen Center / Home service).

Les activités Bio sont séparées des activités non Bio dans le temps (séquençage) ou dans l'espace (sectorisation). Comme l'explique Pascal Collet, du fait de l'écart de prix, la valorisation de la viande Bio directement en tant que muscle est plus difficile qu'en conventionnel. En conséquence, 65 à 70% des volumes sont valorisés sous forme de steak haché ("produit d'appel") - dans le secteur conventionnel, environ 25% du volume est transformé en steak haché - et les ventes continuent à se développer. Présente sur tous les réseaux de distribution, la société Monfort Viandes a pour clients des GMS, des grossistes, la Restauration Hors Domicile (RHD) et des industries agro-alimentaires. L'usine est équipée pour produire de petites séries, et la souplesse de l'outil est d'ailleurs très appréciée par les distributeurs ; un atout de taille face à la part de plus en plus importante du libre-service. En 2010, l'entreprise s'est impliquée aux côtés de BVB et Unebio pour la formation du « Pôle Viande Bio Bretagne ».





Le "Pôle Viande Bio Bretagne" : ouverture nationale, sécurisation des volumes et des débouchés

Les interventions successives de Benoît Froger (Bretagne Viande Bio), Pascal Collet (directeur de Monfort Viandes) et Caroline Voland (Unebio) ont permis de mieux connaître les diverses missions du "Pôle Viande Bio Bretagne" créé en 2010 : une organisation dont les objectifs sont de sécuriser les volumes et les débouchés pour les transformateurs et de garantir un prix rémunérateur aux éleveurs.

L'association Bretagne Viande Bio (BVB), créée en 1991 avec pour objectif de trouver de nouveaux débouchés à la viande Bio. Structurée en SICA SAS depuis 2005, elle regroupe aujourd'hui 350 éleveurs sur les 4 départements bretons, plusieurs boucheries artisanales, un saisonnier et un transformateur. BVB commercialise les viandes vers les bouchers de la région (300 têtes par an), et principalement vers les GMS et les magasins spécialisés via le Pôle Viande Bio Bretagne (3000 têtes par an).

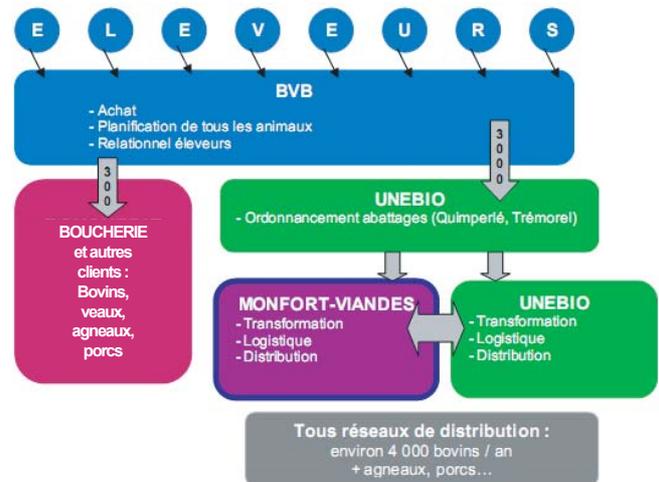
Première entreprise française de commercialisation de viandes biologiques, Unebio est détenue par 12 structures régionales d'éleveurs Bio en fonction de leur engagement de livraison d'animaux, et rassemble environ 1500 éleveurs Bio français. Unebio organise la relation entre l'offre des animaux, la demande des sites de transformation et la distribution. Objectif : gérer l'équilibre matière et l'optimiser pour prévoir un approvisionnement régulier avec des prix justes et stables. Les animaux sont planifiés pour donner de la visibilité à tous les maillons de la filière : connaissance des besoins et des spécificités du marché pour les éleveurs ; régularité en volume et en qualité, stabilité et justesse du prix pour les distributeurs.

Réponse à l'arrivée de nombreux éleveurs récemment convertis à l'Agriculture Biologique, le "Pôle Viande Bio Bretagne" a permis de concrétiser le partenariat entre BVB, Monfort Viandes et Unebio.

Perspectives

En 2010, la France compte plus de 4 000 éleveurs bovins, ovins et porcins, dont 1 970 en vaches allaitantes, 1463 en vaches laitières, 1109 en ovins et 486 en porcs. Ils vont s'ajouter aux 881 éleveurs en conversion (516 en vaches allaitantes, 393 en vaches laitières et 174 en ovins, en sachant qu'un éleveur peut combiner plusieurs productions). Le marché connaît actuellement un fort développement. Le fait que 70% des premières mises en marché soient réalisées par des structures économiques de producteurs montre que ces derniers s'investissent dans la valorisation de leur production. En 2010, 143 abattoirs sont certifiés pour abattre des animaux Bio. La croissance des volumes d'abattages sera d'environ 10% en 2011. Même si le cheptel de viande bovine biologique ne représente que 2% du cheptel national, les efforts de structuration de la filière viande bovine permettent une amélioration de la valorisation des carcasses en Bio. De nombreux professionnels s'accordent à dire que du côté de la transformation, des économies d'échelle sont encore possibles (meilleure logistique, amélioration des équilibres carcasses...). Enfin, lorsqu'il est bien expliqué, le différentiel de prix de vente entre Bio et conventionnel, estimé à 25%, ne semble pas être un obstacle au développement de la consommation de la viande Bio.

Fonctionnement du Pôle Viande Bio



Limousines du cheptel de l'EARL Bernard / Marchesseau



Intervention de Jean-François Deglorie, Commission Bio d'Interbev



Visite de l'abattoir de Monfort Viandes

La filière "Viandes Bio" en Bretagne

Chiffres clés - Situation Novembre 2011

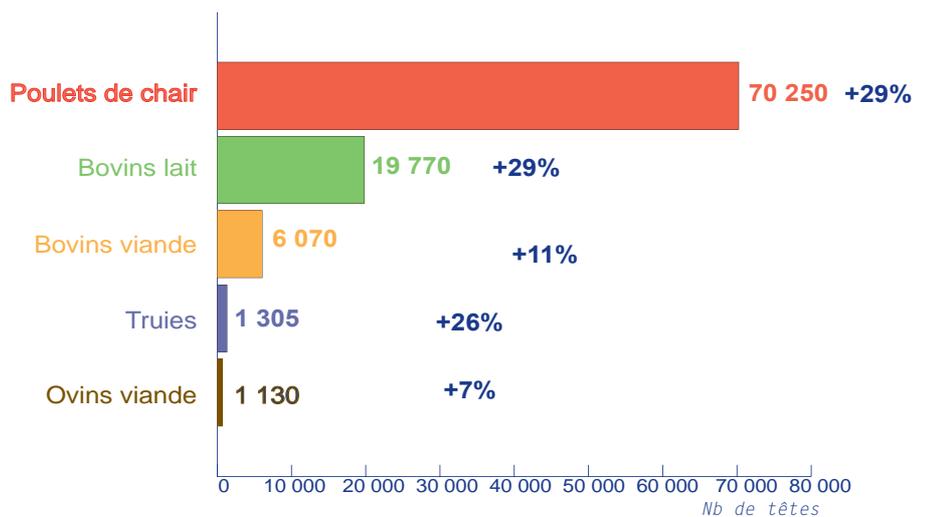
La production de viande biologique en Bretagne

Près de 60% des fermes Bio bretonnes sont orientées vers l'élevage. Sur plus de 1500 fermes Bio, environ 900 alimentent le marché de la viande Bio. Même si le rythme des conversions Bio observé entre 2009 et 2010 s'est ralenti en 2011, les conversions qui arrivent à leur terme augmentent la production de viande Bio bretonne.

L'observatoire régional de la production biologique (FRAB, 2011) constate, avec les conversions Bio, une augmentation de 11% du cheptel allaitant, soit 6 070 vaches allaitantes sur 233 élevages, et présente également une augmentation de 26% du nombre de truies reproductrices (79 élevages), et une augmentation de 29% pour les poulets de chair (36 élevages).

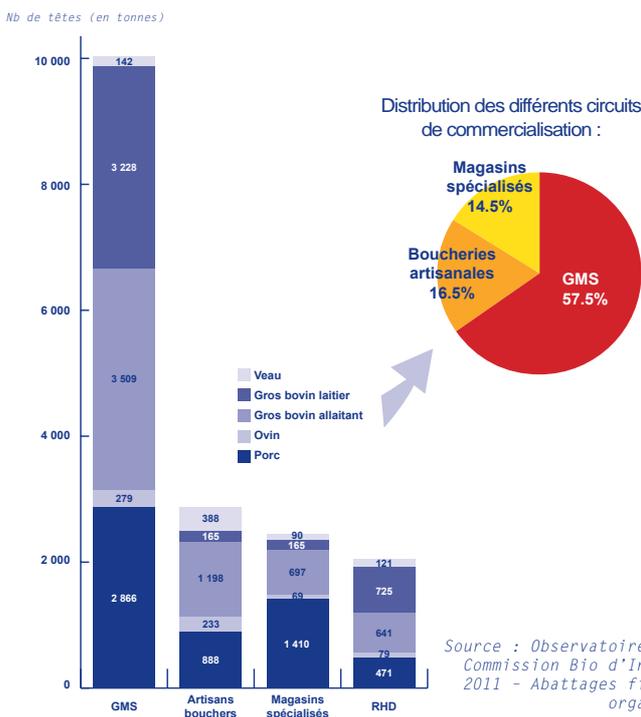
La dynamique des conversions influence également le cheptel de vaches laitières dont le nombre a encore progressé (+29% de vaches laitières avec 429 élevages en 2010). Le cheptel ovin viande (plus de 4 000 brebis dont près de 70% dans le Morbihan et l'Ille-et-Vilaine) progresse de 7% en 2010, mais globalement, depuis 10 ans, la production progresse peu malgré une demande en agneaux de printemps.

Evolution du cheptel Breton de 2009 à 2010



Source : Observatoire régional de la production Bio bretonne - FRAB 2011

Destination des viandes Bio en France par espèce, en tonnage en 2010



Des débouchés diversifiés : une progression dans tous les circuits de distribution

Si les GMS représentent de loin les plus gros volumes de vente pour la viande Bio (57,5%), les boucheries artisanales (16,5%) et les magasins spécialisés (14%) ont également toute leur importance pour valoriser au mieux les viandes de tous les types d'animaux.

La filière se structure et enregistre des progressions de la viande Bio dans tous ces secteurs : +22 % en volume en 2010 pour la GMS, +27 % pour la boucherie artisanale, +34 % pour les magasins spécialisés et +22% pour la RHD. Cette tendance haussière devrait se maintenir dans les années à venir (source : commission Bio Interbev).

Chaîne de production de steak haché à Monfort viandes ▼



Typologie et localisation des opérateurs aval Bretons (situation novembre 2011)

En 2011, l'Agence Bio recense 79 préparateurs Bio en Bretagne dans la filière viande*, de l'abattoir au traiteur Bio dont notamment :

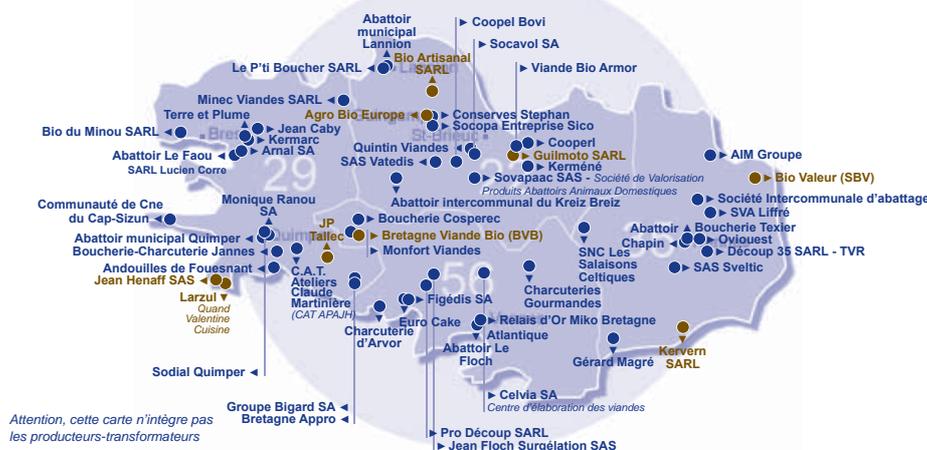
- 11 boucheries/charcuteries artisanales certifiées Bio (sans compter les rayons boucheries en magasins spécialisés et/ou en GMS).
- 20 abattoirs, ateliers de découpe, unités de congélation, etc.
- 25 préparateurs de produits carnés et de produits industriels (transformation industrielle ou semi-industrielle, conserves, pâtés, etc.).
- 5 groupements de collecte et de distributeurs-grossistes spécialisés dans la collecte/vente de produits carnés.

* Dans ces chiffres, ne sont pas comptabilisés les producteurs-transformateurs qui vendent des produits carnés transformés en circuit long (Restauration Collective et autres), ni les rayons boucheries en grandes surfaces alimentaires.

Répartition géographique des opérateurs aval de la filière "Viandes Bio" en Bretagne

- Les adhérents à Inter Bio Bretagne sont signalés en marron -

(situation 2011 - Source : Inter Bio Bretagne)



Attention, cette carte n'intègre pas les producteurs-transformateurs

Adhérents à Inter Bio Bretagne acteurs des filières "Viandes"

Agro Bio Europe - Guingamp (22) - Poules, oeufs et ovoproduits (organisation de la production), collecte de céréales et sarrasin, vente (semences, produits du sol, aliments du bétail) / **Bio Artisanal SARL** - Bréilidy (22) - Charcuterie et découpe : bœuf, porc, agneau, volaille / **Bio Valeur (SBV)** - Louvigné du Désert (35) - Charcuterie artisanale spécialisée dans la viande fraîche et charcuterie à base de porc biologique / **Bretagne Viande Bio (BVB)** - Le Faouët (56) - Collecte et vente de viande et d'animaux Bio (porcs, bovins, veaux, agneaux, lapins) / **Jean Henaff SAS** - Pouldreuzic (29) - Pâtés et viandes cuisinés appertisés, saucisses fraîches et palets de porc frais / **Kervern SARL** - Le Grand Fougeray (35) - Produits élaborés à base de bovins, porcs, ovins, volailles / **Quand Valentine Cuisine (Larzul)** - Pont l'Abbé (29) - Fabricant de produits appertisés : apéritifs, entrées, plats cuisinés, desserts lactés, gâteaux / **JP Tallec** - Bannalec (29) - Charcuterie / **Yvon Guillemot SARL** - Moncontour (22) - Boucherie-Charcuterie, plats préparés.

Perspectives

La dynamique de conversion observée en 2010 pour les productions carnées s'est ralentie en 2011 mais l'offre est globalement en progression sur 2011. La structuration des filières viandes en cours doit permettre de gérer positivement cette augmentation de l'offre.

Avec les efforts de structuration de la filière viande bovine, la valorisation des carcasses en Bio s'améliore. Le débouché vers la Restauration Hors Domicile peut permettre de trouver l'équilibre matière en valorisant les avants sous forme de steacks hachés... Néanmoins, une majorité des jeunes mâles n'est toujours pas valorisé en Bio.

Concernant l'évolution du cheptel porcin et de poules de chair (monogastriques), l'obligation réglementaire de nourrir les bêtes avec des aliments 100% Bio, même si elle est reportée, aura sans doute des conséquences sur les volumes de production et le coût de production, déjà 2 à 3 fois supérieur pour les porcs.

A cela, s'ajoute la difficulté à convertir cette production en Bio du fait des spécificités du cahier des charges (bâtiments existants non compatibles) qui handicape le développement de la production. De plus, la hausse observée sur le prix des céréales Bio va jouer sur le prix de l'aliment.

Les coûts de production d'œufs, de volailles et de porcs ne vont pas baisser dans ce contexte, ce qui va accentuer le risque que certains opérateurs s'approvisionnent hors France.

Au niveau national, le marché est en fort développement pour toutes les espèces et dans tous les circuits de distribution. Il est cependant davantage favorable aux viandes bovines, celles-ci représentant environ les 2/3 des ventes de viandes en valeur. Elles devancent les ventes de viandes porcines (21%) en forte progression (+37% depuis 2009) et les ventes de viandes ovines (14%) d'après l'Agence Bio (2011). A noter que les ventes de viandes blanches se développent plus rapidement dans les magasins spécialisés biologiques (système de contractualisation pluriannuel) que les viandes rouges.

Sources :

Observatoire breton des préparateurs et distributeurs en Agriculture Biologique (Inter Bio Bretagne - Edition 2010), Chiffres 2009 (Agence Bio - Edition 2011), Observatoire abattages filières organisées (Commission Bio Interbev 2011), Observatoire de la production biologique (FRAB - édition 2011).

Les Journées Filières et Techniques d'Inter Bio Bretagne et l'impression de ce document ont bénéficié du financement de :

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Inter Bio Bretagne : contact@interbiobretagne.asso.fr



Lauréat sélection nationale des grappes d'entreprises 2010

INTER BIO BRETAGNE
Association interprofessionnelle de la filière Agriculture Biologique en Bretagne

33, av. Winston Churchill - BP 71612 - 35016 RENNES Cedex

Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06

contact@interbiobretagne.asso.fr - www.interbiobretagne.asso.fr

