

Commercialiser la viande bovine bio

Quels outils et débouchés dans le Lot ?



BIO46
Les Agriculteurs
Biologiques du Lot



Fiche Filière



Abattoirs ♦ 2

Les abattoirs du Lot

Découpe ♦ 2-3

Les ateliers de découpe

Dans le Lot, on dénombre 73 élevages bovin viande bio spécialisés ou associés à d'autres ateliers d'élevage.

Traditionnellement, ces ateliers produisent des veaux rosés, des veaux élevés sous la mère et des broutards maigres ainsi que des génisses grasses.

Se développe ces dernières années la production de bœufs avec notamment

Longues ♦ 4-5

Débouchés filières longues

Processus ♦ 5

Le processus d'abattage

une demande des opérateurs. Les races lotoises dominantes comptent majoritairement Limousines, Salers et Aubracs.

Les deux piliers d'un élevage bio résilient et rentable sont d'une part la gestion de l'alimentation et notamment les questions d'autonomie et d'efficacité du système alimentaire et pâturant et d'autre part la valorisation des animaux

EGALim ♦ 6

EGALim 2

Courtes ♦ 7-9

Débouchés filières courtes

dans les différents débouchés possibles en bio.

Que vous soyez en conversion ou déjà en bio, cette fiche vous accompagne dans votre recherche d'outils pour la vente directe et les circuits courts (abattage & découpe), et vous oriente sur les opérateurs de l'aval en filière longue.

Liste des abattoirs du Lot

Agréés en Bio

Dpt	Entreprise	Contact	Abattage
Lot (46)	Abattoir municipal de St Céré Avenue Anatole de Monzie 46400 SAINT CÉRÉ	05 65 38 18 10	Bovins, ovins, caprins, porcins Mardi (hiver) et mercredi (été) pour abattages ruminants → <i>Salle de découpe attenante (Castel Viandes)</i>
Lot et Garonne (47)	Abattoir de Villeneuve sur Lot 47300 VILLENEUVE SUR LOT	05 53 40 24 99	Bovins, ovins, caprins, porcins
Tarn et Garonne (82)	Abattoir de Montauban 450 Avenue de Gasseras 82000 MONTAUBAN	05 63 66 73 92	Bovins, ovins, caprins, porcins
Aveyron (12)	Abattoir de Villefranche de Rouergue Avenue du 8 mai 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERQUE	05 65 65 28 30	Bovins, ovins, caprins, porcins → <i>Salle de découpe attenante (Sadevia)</i>
Cantal (15)	Abattoir de Laroquebrou – SARL Brunhes 15150 LAROQUEBROU	M. BRUNHES 04 71 46 00 81	Bovins, ovins, caprins, porcins Abattage bio en général le lundi → <i>Salle de découpe attenante</i>
Corrèze (19)	Abattoir de Brive-la-Gaillarde ZI la Marquise 19100 BRIVE LA GAILLARDE	05 55 17 35 10	Toutes espèces → <i>Salle de découpe attenante</i>

Le choix du lieu d'abattage se fera d'abord en fonction de votre position géographique. Le temps de transport est un paramètre essentiel à prendre en compte car il impacte vos coûts de commercialisation (coût du transport et temps de travail) ainsi que le bien-être des animaux.

Le type d'infrastructures, les prestations proposées (découpe attenante), les modalités d'organisation et le relationnel avec le personnel guideront aussi votre choix.

Et l'abattage à la ferme ?

En 2021, Bio 46 a participé à la création d'une fiche « Etat des lieux de l'abattage à la ferme en Occitanie ».

Pour la retrouver, allez sur le site des Bio du Gers ou du GAB 65, [rubrique production animale, abattage.](#)

Les ateliers de découpe et de transformation

Agréés bio

Les prestations proposées par les différents ateliers de découpe, depuis la réception des carcasses jusqu'à l'emballage des morceaux et le

conditionnement de vos colis, en passant par le type de découpe sont à prendre en compte : renseignez-vous et surtout vérifiez toujours vos colis et la qualité de la découpe !

La présentation au client final en vente directe est le facteur clé de la fidélisation de votre clientèle. Un client déçu est perdu, que ce soit une collectivité, un magasin ou un particulier.

Dpt	Entreprise	Contact	Activités
Lot (46)	Société CASTEL VIANDE 84 Avenue Robert Destic 46400 SAINT CÉRÉ À l'abattoir de St Céré	Famille BARBIÉ 05 65 38 69 17	Découpe carcasse Transformation froide : saucisse, haché Aussi achats de bêtes entières
	Société Miro en Quercy (Decodesos) ZI Les Prés Vignals 46300 LE VIGAN	M. ROLAND 05 65 27 25 46 07 80 01 99 39	Découpe toutes espèces sauf palmipèdes Transformation froide : haché, saucisse
	Ferme de la Borie du Moulin 46230 LALBENQUE	G. BALDIE 06 85 09 39 46	Découpe de bovins Transformation froide : saucisse, haché
Lot et Garonne (47)	Société SARRAZIN Gouneau 47110 LE TEMPLE-SUR-LOT	05 53 20 69 65	Découpe bovins - ovins - porcins - mise sous-vide
Tarn et Garonne (82)	SAS CAUDEVIA – Transformation 82300 CAUSSADE	05 63 65 02 22	Découpe et transformation bovins
Tarn et Garonne (82)	ARCADIE Sud-Ouest 82000 MONTAUBAN	05 63 63 87 10	Découpe toutes espèces
Aveyron (12)	Société SADEVIA 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE	05 65 45 25 53	Découpe bovins, ovins Chipo - merguez - haché Mise sous vide surtout bovins
Cantal (15)	Salle de découpe de l'abattoir 15150 LAROQUEBROU	M. BRUNHES 04 71 46 00 81	Découpe toutes espèces Transformation froide : saucisse, merguez
Corrèze (19)	Salle de découpe de l'abattoir de Brive-la-Gaillarde 19100 BRIVE LA GAILLARDE	05 55 17 35 10	Découpe toutes espèces
	L'Atelier Pré Vert (Coop Pré vert) Avenue du 4 juillet 1776 19100 BRIVE LA GAILLARDE	05 44 31 90 90	Découpe bovins ovins en propre. Prestations de découpe possibles

La vente directe est une solution intéressante, notamment pour commercialiser des animaux mal valorisés en filière longue : les animaux de races rustiques, les veaux et jeunes bovins rosés, les vaches de réforme. C'est une solution couramment choisie par les

éleveurs bio. Le marché est plutôt porteur. Pour cela, **il faut être en capacité d'engraisser les animaux** (temps, organisation du travail et alimentation). Le calcul du prix de revient en vente directe doit prendre en compte les différents coûts : de transport, de transformation, de



commercialisation et le temps de travail que vous y consacrez.

Quels sont les débouchés pour mes bovins bio en filières longues ?

Il n'y a pas de valorisation en bio possible pour des animaux non finis (ex. : broutards maigres, vaches de réforme non engraisées). Les opérateurs recherchent des animaux avec un bon état de gras pour des débouchés variés. Il faut connaître votre prix de vente minimum sur chaque catégorie

d'animaux afin de pouvoir vous situer lors des négociations.

Les attentes de l'aval :

- Sur veaux et gros bovins : état d'engraissement 3
- Vaches de réforme < 10 ans

- Bonifications de contractualisation et de planification
- Contrat bœuf possible

Tous les opérateurs traditionnels « se mettent au bio », restez vigilants sur les prix.

Opérateurs spécialisés viande bio

Dpt	Entreprise	Contact	Activités	Animaux recherchés
National	Coopérative UNEBIO	Fabien FROIDEFOND 07 86 27 02 63	Bovins, ovins, porcins, volailles Collecte, abattage, transformation et commercialisation Débouchés : boucheries, Rayons Trad (GMS, mag. spé. Bio...), rayon libre-service, RHD	<ul style="list-style-type: none"> • Vaches, bœufs, génisses, à l'exception conf. P-1 • Lieu d'abattage : Castres, Egletons • Vaches, bœufs, génisses : valorisation selon typologie bovins et état de finition • Lieu d'abattage : Alençon, Montluçon • Veaux 140 / 170 kg R/U3 (attention régulation de la filière, abattages limités) • Lieu d'abattage : Brive la Gaillarde, Castres
Dordogne (24)	Coopérative PRÉ VERT	Christophe SERINGE 05 53 35 88 17	Bovins, ovins, porcins Collecte, abattage, transformation et commercialisation Débouchés : boucheries, Biocoop, restauration, agroalimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Veaux qualité bouchère < 6 mois • Veaux rosés de qualité bouchère 160-180Kg carcasse < 8 mois • Vaches < 10 ans • Génisses bouchères • Lieu d'abattage : Brive la Gaillarde et Dordogne



AUTRES OPÉRATEURS COMMERCIALISANT LES ANIMAUX EN BIO

Dpt	Entreprise	Contact	Activités	Animaux recherchés
Lot (46)	Capel	05 65 20 55 00	Collecte et commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> Bovins de qualité bouchère (Jeunes ou gros bovins) Veau sous la mère
	Coopérative CELIA	05 65 44 34 59	Collecte et commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> Bovins toutes catégories - toutes races Veaux < 8 mois - 150 - 190 kg carcasse
Aveyron (12)	Unicor	06 86 07 45 82	Collecte et commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> Bovins toutes catégories
	SAS BOUSQUET VIANDE	05 65 69 55 05	Découpe, transformation, commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> En cours de développement Recherche haut de gamme
Dordogne (24)	UNIVIA - SA PERIGORD BETAÏL	05 53 62 20 60	Collecte et commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> Collecte bovins et ovins bio et revente aux abatteurs Collecte limitrophe Dordogne et Lot-et-Garonne

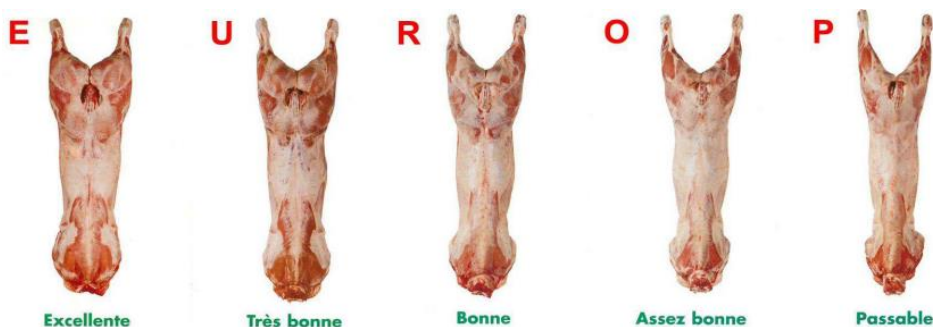
Le processus d'abattage

Comment sont classés mes bovins bio en filières longues ?

Le classement des carcasses de gros bovins (+ de huit mois) est une codification technique et réglementée, basée sur une grille communautaire et qui a pour but de faciliter la transparence des transactions entre tous les opérateurs de la filière viande.

Le classement de la carcasse d'un Gros Bovin s'effectue en appréciant successivement :

- **La conformation** qui s'attache à décrire l'aspect extérieur de la carcasse pour tenter d'approcher l'importance relative des masses musculaires par rapport au squelette : décomposée en 5 grandes classes : E,



U, R, O, P subdivisées chacune en tiers de classe : +, =, - pour affiner le classement.

- **L'état d'engraissement** qui caractérise l'importance de la graisse à l'extérieur de la carcasse et sur la face interne de la cage thoracique : décomposé en 5 grandes classes : 1, 2, 3, 4, 5 selon la grille communautaire et sans tenir compte d'aucun

autre critère (poids, sexe, race, démarches filières qualités et labels).

Ces 2 critères conditionnent très largement la rémunération de l'éleveur. La conformation varie selon la race de l'animal. L'état d'engraissement est fonction de la conduite d'élevage et de la précocité des animaux.

En savoir +

- [Comment est déterminé le classement des gros bovins ?](#) – Bio Ariège/Haute-Garonne
- [Comment est déterminé le classement des veaux ?](#) – Bio Ariège/Haute-Garonne
- [Classement des carcasses de gros bovins](#) – Interbev

De l'animal à la carcasse

Qu'est-ce que le poids carcasse (Kgc) : il s'agit du poids froid de la carcasse de l'animal, après dépouillement, saignée, éviscération et ablation des organes génitaux externes, des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue, des rognons et de leur graisse.

Le rendement d'abattage (passage du poids vif au poids carcasse) varie selon la race, le type et l'âge du bovin abattu et tourne aux alentours de 52 à 57%. Cette part peut être amenée à 60% pour un bœuf limousin ou descendre à 45% pour une Prim'Holstein de réforme.

En pratique, un animal de 700 Kg vif sur la ferme, produira une carcasse de 364 à 399 Kgc en sortie d'abattage. La grande partie des pertes se fait par le processus d'abattage mais également en moindre quantité par le transport (jeûne, stress,...), le ressuyage et la maturation.

Point sur la loi EGAlim 2

A quoi ça sert ? La loi EGAlim 2 vise à protéger la rémunération des agriculteurs en renforçant la rémunération des produits. D'autre part, elle prévoit une amélioration de la transparence sur l'origine de ces derniers.

La contractualisation

La contractualisation, dans le cadre de la loi EGAlim 2, devient obligatoire dès le 1er janvier 2022 pour le bœuf, le porc, le lait de chèvre et de vache cru et dès le 1er janvier 2023 pour les autres produits. Elle permet d'offrir une sécurité à l'éleveur sur le prix de vente de ses produits et sur sa fluctuation.

En bref, elle s'applique par **l'obligation d'un contrat écrit** entre fournisseur et acheteur de 3 ans minimum contenant obligatoirement une clause de révision automatique des prix. Cette clause prévoit un ajustement des prix en fonction de différents indicateurs qui seront définis en accord entre les deux parties. Au moins un indicateur de coût de production, un indicateur de marché reflétant les prix de produits

agricoles, un indicateur lié aux caractéristiques du produit (label de qualité par exemple).

La proposition du producteur devient le socle de la négociation commerciale, avec notamment une transparence et une non-négociabilité des matières premières agricoles qui seront indexées à un observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires.

La contractualisation n'est pas obligatoire en-dessous de certains seuils : des dérogations sont possibles. Au-delà de ces seuils, l'acheteur est obligé de pratiquer une contractualisation avec le fournisseur.

Au-delà de ces seuils, le fournisseur est obligé de pratiquer une contractualisation avec l'acheteur. En-dessous, il peut tout de même demander à contractualiser.

Produits concernés	Seuil de CA annuel (€) de l'acheteur	Seuil de CA annuel (€) du fournisseur
Bovin	100 000	10 000
Porc charcutier	780 000	10 000
Lait de vache, brebis, chèvre cru	700 000	10 000

L'affichage des produits

- **L'affichage de l'origine « renforcé »** avec obligation d'indiquer les pays d'origine de la matière première.
- **Interdiction d'afficher des symboles représentant la France** (drapeau, carte, ...) sur les

emballages alimentaires lorsque les ingrédients primaires ne sont pas d'origine française.

- **Indication de l'origine** des viandes dans les restaurants, étendue à la viande en tant

qu'ingrédient (jambon, nuggets, ...).

- **Un affichage concernant la part de rémunération** des agriculteurs est envisagé (en expérimentation).

Quels sont les débouchés pour mes bovins bio en circuits courts ?

Rappel

Le terme « **circuit court** » concerne tout circuit de distribution avec au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur final, sans référence à la distance kilométrique entre eux.

Aujourd'hui, le marché de la viande bio locale est surtout occupé par la vente directe en colis aux particuliers. Les magasins, qu'ils soient spécialisés bio comme les Biocoop ou la Vie Claire, les magasins de producteurs, les supérettes ou les grandes surfaces disposent le plus souvent de rayons libre-service pour lesquels il faudra proposer des

morceaux sous-vides. En grandes surfaces, le rayon boucherie traditionnelle est rarement agréé bio.

Les boucheries traditionnelles sont encore peu nombreuses à vendre de la viande bio et leurs étals proposent surtout des viandes locales et régionales, le plus souvent en labels rouges. L'approvisionnement de la restauration hors-domicile (RHD) nécessite de s'organiser collectivement pour pouvoir proposer un apport régulier en volumes et en qualité. Ce débouché nécessite souvent des débouchés complémentaires pour les morceaux les plus nobles de l'arrière (pièces à griller).

Un travail important d'interconnaissance entre les éleveurs et les professionnels de la RHD se poursuit pour approvisionner les cantines.

.....

Une grande diversité de débouchés existe en circuits courts : une fiche d'accompagnement spécifique a été réalisée par Bio 46, contenant notamment tous les magasins bio spécialisés du Lot.

Elle vous permettra également de bien anticiper les atouts et contraintes de chaque débouché.

.....

Des collectifs d'éleveurs bio lotois

Dpt	Entreprise	Contact	Activités
Lot (46)	Association Paysans Bio du Quercy	BIO 46 06 12 51 10 86	Collectif paysan, toutes productions confondues. Commercialisation en commun des animaux bio en circuits courts et/ou longs. Différents débouchés visés en local et régional.

Quel impact de la nouvelle réglementation bio sur la production bovine bio ?

Le 1^{er} janvier 2022, le cahier des charges (CC) de l'AB évolue et axe encore plus le label vers le respect du bien-être animal. Des modifications pratiques sont-elles à prévoir ? Nous faisons le point sur la situation.

En 2022, qu'est ce qui change ?

Quelques modifications apportent **une légère évolution du CC** sans pour autant perturber la majorité des éleveurs dans la pratique :

- La part d'aliments devant provenir de l'exploitation ou être produit localement - principes d'autonomie et de lien au sol - est désormais fixé à 70% de la ration (60% avant). Les conséquences sont minimales, la région étant encore considérée comme le territoire national. Les éleveurs en non-conformité ont jusqu'en 2024 pour ajuster leurs pratiques.
- La part de fourrage en C2 provenant de l'extérieur de l'exploitation lors de la conversion ne doit pas excéder 25% de la ration

annualisée (30% avant). Les conséquences sont également relativement faibles. A noter que lors de la conversion, une attention particulière doit de toute manière être portée sur la constitution des stocks et l'autonomie de la ferme.



Quelques autres modifications apportent, elles, **un vrai changement sur certains élevages**, notamment sur le logement des bovins :

- Bovins adultes : fin de la dérogation donnant la possibilité de garder en bâtiment 3 mois pour la finition.
- Veaux : changement de l'âge seuil pour les accès extérieurs et au pâturage :

Fin de la dérogation engraissement

La fin de la dérogation engraissement implique que tous les bovins devront avoir un accès au pâturage, excepté en période hivernale : « lorsque les conditions le permettent », peu importe s'ils sont à l'engraissement ou non. La sécheresse devrait également pouvoir justifier d'une impossibilité à l'accès au pâturage (discussion en cours).

L'effet de cette évolution sera probablement un calage de la production sur les périodes où l'accès à l'extérieur n'est pas obligatoire, participant donc largement à la création d'une saisonnalité de la production. Une révision des méthodes de finition serait également à prévoir pour les éleveurs afin de maintenir la productivité et la capacité à engraisser les animaux étalées sur l'année. Les effets sur la filière ne sont pas encore connus mais une adaptation de cette dernière serait à prévoir (planification et typologie des viandes produites).

Accès à l'extérieur et au pâturage des veaux

Ce changement met en cause la production de veaux sous la mère ainsi que du type veau d'Aveyron selon les mêmes modes d'élevages qu'au préalable.

Âge des veaux

Conditions de logements

< 6 semaines

Logement en intérieur possible

De 6 semaines à 6 mois

Accès à l'extérieur obligatoire (courette ou pâture)

+ de 6 mois

Accès au pâturage obligatoire quand les conditions climatiques le permettent

Qu'est-ce que cela change pour des veaux commercialisés à moins de 6 mois ?

Passés 6 semaines, les veaux devront avoir accès à une aire d'exercice (accès à l'extérieur) ou au pâturage. Il est, de toute manière, conseillé de laisser les veaux suivre leur mère au pâturage lors des premiers mois de leur vie. Passé 3 mois, il est conseillé de rentrer les veaux afin de limiter l'exercice et d'adapter une ration de finition afin de pouvoir proposer une viande correspondant aux attentes de la filière. Ils devront, à partir du 1^{er} janvier 2022, avoir un accès extérieur. Ceci aura pour effet l'augmentation du temps de finition et d'une viande moins claire. La production se décalera légèrement des attentes filières, nous espérons ainsi une évolution de cette dernière quant aux produits qui pourront être proposés par les éleveurs.

Bon à savoir

Sachant qu'un accès au pâturage entre 6 semaines et 6 mois est équivalent à un accès à l'extérieur type courette : qui peut le plus, peut le moins. Selon le fonctionnement de l'élevage, l'utilisation de courettes n'est donc pas systématiquement utile.

Qu'est-ce que cela change pour des veaux commercialisés à plus de 6 mois ?

Pour les veaux habituellement vendus après 6 mois, l'accès au pâturage quand les conditions le permettent sera obligatoire. Un veau de moins de 6 mois qui aura commencé la phase de finition en bâtiment avec accès courette ou en période hivernale devra donc avoir accès au pâturage à tout moment de la journée lors de la période obligatoire de pacage. Ceci diminuera donc une partie

des bénéfices de début de finition de l'animal par l'augmentation de l'activité, etc... Il sera donc primordial d'adapter l'itinéraire technique de finition de cette catégorie par la complémentation au pâturage au nourrisseur et penser correctement les conditions de logement des veaux en fonction des périodes.

La question se pose donc sur les catégories d'animaux que pourront proposer les éleveurs bio lors des périodes de pacage (hors période hivernale). Soit un veau de moins de 6 mois, engraisé avec un accès courette, soit un veau de plus de 6 mois, type veau d'Aveyron, qui sera engraisé au pâturage, via un nourrisseur.

Bon à savoir

La couleur de la viande n'est plus un indicateur pris en compte pour l'accès à l'aide au veau biologique.

Une publication :



Avec le soutien de :



www.bio46.fr