

Commercialiser la viande ovine 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

Longues ♦ 4-5

Débouchés filières longues

Processus ♦ 5

Le processus d'abattage

EGAlim ♦ 6

EGAlim 2

Courtes ♦ 7-9

Débouchés filières courtes

Dans le Lot, on dénombre 60 élevages ovins viande bio spécialisés ou associés à d'autres ateliers d'élevage.

Les éleveurs ovins bio lotois utilisent en majorité la race Caussearde en pur. Des croisements de races à viande sont aussi utilisés. Ces ateliers produisent surtout des agneaux de 4 mois à 10 mois. Les brebis semi-grasses ou grasses se

valorisent presque uniquement en vente directe et en transformé. 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 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	Activités
Lot (46)	Abattoir municipal de St Céré Avenue Anatole de Monzie 46400 ST CÉRÉ	05 65 38 18 10	Abattage bovins, ovins, caprins, porcins Mardi (hiver) et mercredi (été) pour abattages ruminants → <i>Salle de découpe attenante (Castel Viandes)</i>
	Abattoir DESTREL 46500 GRAMAT	05 65 33 12 43	Abattage ovins → <i>Salle de découpe attenante (DESTREL)</i>
Lot et Garonne (47)	Abattoir de Villeneuve sur Lot 47300 VILLENEUVE SUR LOT	05 53 40 24 99	Abattage bovins, ovins, caprins, porcins
Tarn et Garonne (82)	Abattoir de Montauban 450 Avenue de Gasseras 82000 MONTAUBAN	05 63 66 73 92	Abattage bovins, ovins, caprins, porcins
Aveyron (12)	Abattoir de Villefranche de Rouergue Avenue du 8 mai 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE	05 65 65 28 30	Abattage bovins, ovins, caprins, porcins → <i>Salle de découpe attenante (Sadevia)</i>
	Abattoir GREFEUILLE ZI des Taillades – 12 700 CAPDENAC GARE	05 65 64 42 40	Abattage ovins → <i>Salle de découpe attenante</i>
Cantal (15)	Abattoir de Laroquebrou – SARL Brunhes 15150 LAROQUEBROU	M. BRUNHES 04 71 46 00 81	Abattage 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	Abattage toutes espèces

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, le relationnel avec le personnel guideront aussi votre choix.

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 (attention aux os perçant les poches

sous-vides pour les agneaux) et le conditionnement de vos colis, en passant par le type de découpe sont à prendre en compte : vérifiez toujours vos colis

et la qualité de la découpe. **La présentation au client final en vente directe est primordiale.** 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	Famille BARBIÉ 05 65 38 69 17	Découpe des carcasses toutes espèces Transformation froide : saucisse, haché
	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
	Société DESTREL 46500 GRAMAT À l'abattoir de Gramat	05 65 33 12 43	Découpe des carcasses tous ovins et caprins Mise sous vide
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)	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
	Société GREFEUILLE ZI des Taillades 12 700 CAPDENAC GARE	05 65 64 42 40	Découpe des ovins → <i>Travaille surtout via Aprovia</i>
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 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 agneaux de race Caussenarde pure, les brebis. 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, d'élevage, de transport, de transformation, de commercialisation et le temps de travail que vous y consacrez.



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

Les opérateurs recherchent des agneaux de qualité homogène bien conformés avec un bon état de gras. Il n'existe pas de grilles de prix raciales ce qui pénalise le prix des agneaux rustiques.

Opérateurs spécialisés viande bio

Dpt	Entreprise	Contact	Activités	Animaux recherchés
National	Coopérative UNEBIO	Éric CADIEU 06 08 01 00 15	<ul style="list-style-type: none"> Bovins, ovins, porcins, volailles Collecte via opérateurs du territoire pour le Lot Abattage à Gramat 	<p>Agneaux q. bouchère : Etat de gras 2-3 Conformation E/U/R Carcasse idéale entre 16 et 20kg</p> <p>Agneaux de découpe : Etat de gras 2-3 Conformation R Carcasse idéale entre 15 et 22kg</p>
Dordogne (24)	Coopérative Le Pré Vert	Christophe SERINGE 06 38 21 96 44	<ul style="list-style-type: none"> Bovins, ovins, porcins Collecte - abattage - transformation - commercialisation Débouchés : Biocoop, boucheries, restauration, agroalimentaire 	<p>Etat de gras 2-3 Conformation : minimum R= Carcasse idéale entre 18 et 20Kg</p>

Autres opérateurs commercialisant les animaux en bio

Dpt	Entreprise	Contact	Activités	Animaux recherchés
Lot (46)	GEOC – Groupement Elevage Ovin Caussebard 46320 LIVERNON	05 65 40 52 28	Collecte et vente des agneaux sur le Lot – abattage à Gramat	Un développement en cours de la vente en bio. Se renseigner régulièrement.
	Capel Ovin 46500 GRAMAT	05 65 33 20 60	Bovins, ovins, porcins, palmipèdes Collecte et vente des agneaux sur le Lot – abattage à Gramat	Un développement en cours de la vente en bio. Se renseigner régulièrement.
Aveyron (12)	APROVIA 12390 RIGNAC	J-L MIQUEL 06 75 66 79 54 05 65 64 42	Collecte agneaux sur Aveyron et zones limitrophes. Marque Agnobia depuis 2005 Partenariat avec la société Greffeuille	Agneaux : de 100 jours et plus vieux Brebis semi-grasses (vente carcasses entières)

	Ets BOUSQUET VIANDE 12450 LUC LA PRIMAUBE	05 65 69 55 05	Découpe, transformation, commercialisation de carcasses entières en positionnement haut de gamme Approvisionnement Nord-Occitanie	Pour l'instant, seulement de la brebis bio de réforme en bon état
	Coopérative CELIA 12210 LAGUIOLE	05 65 44 34 59	Collecte et commercialisation	
	Unicor 12032 RODEZ	06 86 07 45 82	Collecte et commercialisation	Collecte anecdotique sur le Lot. A voir au cas par cas.
Dordogne (24)	SA PERIGORD BETAIL (<i>Filiale d'Expalliance et Unévia</i>)	05 53 62 20 60	Collecte et commercialisation	Collecte bovins et ovins bio et revente aux abatteurs Collecte limitrophe Dordogne et Lot-et- Garonne
Ariège (09)	Coopérative TERRE OVINE	05 67 66 80 12 W. PAUVERT 06 83 57 74 39	Actuellement collecte et vente de 50 agneaux bio par semaine	Agneaux entre 3 et 6 mois. Max 12 mois

Eléments de contexte de la filière agneau bio lotoise

Le contexte particulier de la filière lotoise se traduit par la présence d'un autre label de qualité : l'agneau fermier du Quercy sur le territoire ainsi qu'une part élevée d'éleveurs pratiquant la vente directe. En 2017, c'est presque la moitié des éleveurs ovin bio du département qui valorise une partie de leur production en vente directe.

Malgré un coût de production plus élevé en élevage biologique, **la valorisation de l'agneau en filière ne répond pas**

toujours aux attentes de l'éleveur. Les cours de l'agneau selon les labels ont, sur certaines périodes, tendance à rémunérer presque autant les agneaux bio que sous autres sigles de qualité. Cette dernière rencontre trois principaux problèmes :

- un déséquilibre saisonnier (saisonnalité des ventes) ;
- la gestion de l'équilibre matière ;
- la gestion de l'adéquation qualitative.

D'un côté, pour opter pour un franc développement de l'agneau bio sur la filière longue, les opérateurs non-spécialisés en AB sont dans l'attente de volumes suffisants et réguliers, tant dans le temps, qu'homogènes sur la conformation des lots. De l'autre, les éleveurs sont dans l'attente d'une juste rémunération de leurs agneaux pour plus largement miser sur la filière longue.

Les opérateurs spécialisés en AB garantissent des volumes suffisants, les émancipant donc des

problèmes de logistique et de gestion de l'approvisionnement. Aucun de ces acteurs n'est ceci dit présent

directement sur le département mais gravitent autour (Aveyron, Dordogne...) et interviennent dans le Lot.

Pour plus d'éléments, consultez notre fiche filière « Attentes de la filière et des éleveurs »

Le processus d'abattage

Comment sont classés mes agneaux bio en filières longues ?

Le classement des carcasses d'agneaux 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 agneau 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

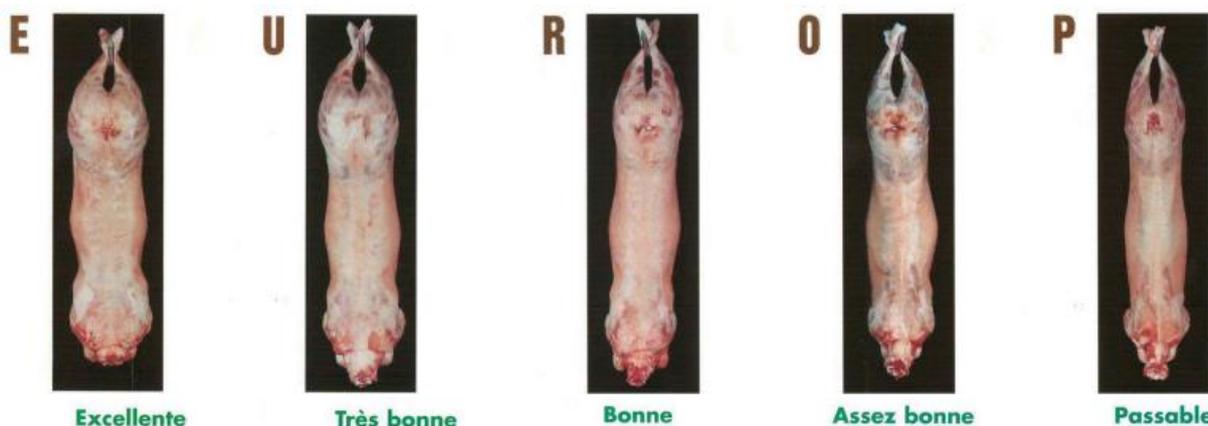
rapport au squelette : décomposée en 5 grandes classes : E, U, R, O, P subdivisées chacune en tiers de classe : +, =, - pour affiner le classement.

- **L'état d'engraissement** : caractérise l'importance de la graisse à l'extérieur de la carcasse et sur la face interne de la cage thoracique et se décompose 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. Le sexe, la race et la génétique jouent donc sur la précocité à faire du gras. Le gabarit à la naissance et la conduite de l'alimentation jusqu'à l'engraissement et la finition feront la différence.



L'affectation des carcasses selon les conformations

Les carcasses entières bien conformées alimentent les rayons boucherie et traditionnels des magasins

spécialisés et des grandes surfaces. Les viandes des carcasses moins bien conformées permettent

d'alimenter les rayons libre-service et la restauration commerciale.

Circuit	Type d'animaux	Valorisation
Boucherie	R/U 16-20 Kg	Carcasse entière
GMS	R 15-22 Kg	Carcasse entière Barquettes sous atmosphère modifiée
Magasins spécialisés	R 15-22 Kg	Carcasse entière Barquettes sous atmosphère modifiée
Restauration collective	Autres	Transformé (sauté, rôtis...)

Les carcasses classées :
- E, U, R 3 et 2 de 16-20 Kg sont destinées à la boucherie
- E, U, R, O de 1 à 4 et de 13-16 Kg et 20-23 Kg sont destinées à la découpe
- E, U, R, O, P de 1 à 4 et de moins de 13 Kg ou plus de 23 Kg sont hors catégories

De l'animal à la carcasse

Rappel

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 ou poids carcasse) varie selon la race, le type et l'âge de l'agneau abattu et tourne aux alentours de 46 à 51%. En pratique, un animal de 36Kg vif sur la ferme,

produira une carcasse de 16,6 à 18,3 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 des 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.

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

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.

L'affichage des produits

- **L'affichage « renforcé » de l'origine** 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 ovins 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, magasins de producteurs, 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

Sur le Lot, un collectif d'éleveurs bio défend et représente la viande bio locale. Cependant de nombreuses demandes ne sont pas toujours pourvues : des volumes de

viande trop faibles demandés par les restaurateurs, des déséquilibres matière en RHD, des demandes ponctuelles nécessitant de se rassembler à plusieurs...

Bio 46 travaille avec les éleveurs bio afin d'accompagner la structuration de ce collectif de commercialisation.

Dpt	Entreprise	Contact	Activités
Lot (46)	Association Paysans Bio du Quercy	BIO 46 06 12 51 10 86 05 65 30 53 09	Collectif paysans, toutes productions confondues. Commercialisation en commun des animaux bio en circuits courts et/ou longs. Différents débouchés visés en local et régional.

Une publication :



Avec le soutien de :



www.bio46.fr