

Commercialiser la viande porcine bio

Quels outils et débouchés dans le Lot ?

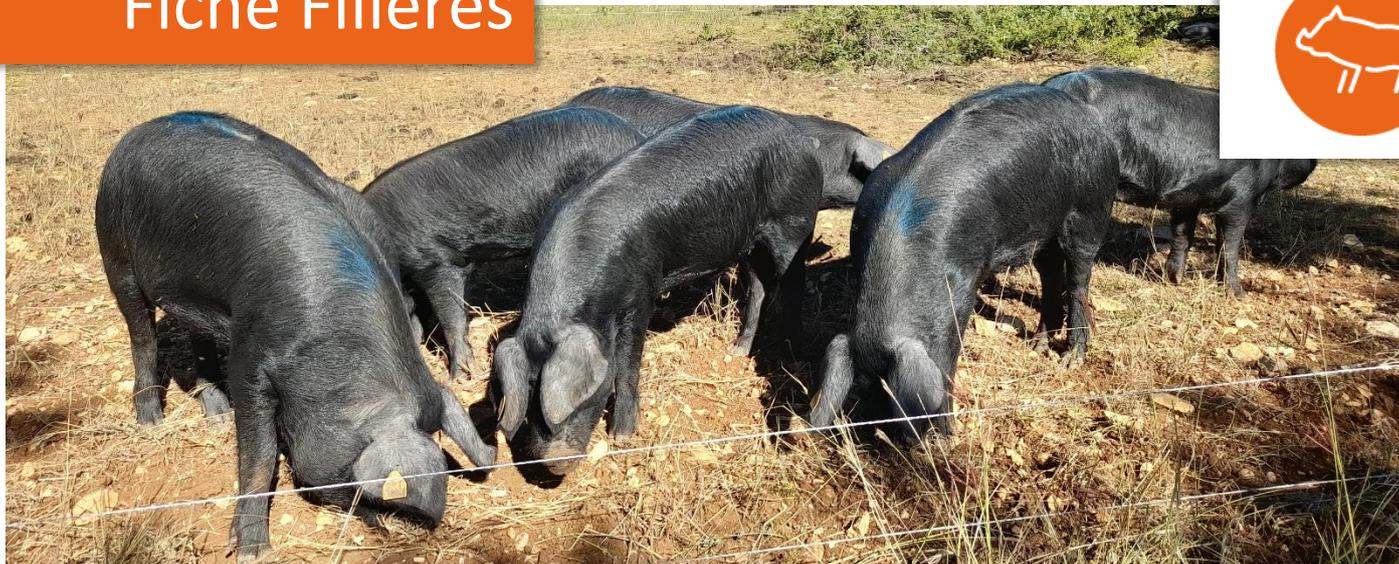


BIO46

Les Agriculteurs
Biologiques du Lot



Fiche Filières



Abattoirs ♦ 2

Les abattoirs du Lot

Découpe ♦ 2-3

Les ateliers de découpe

Dans le Lot, on dénombre 14 élevages porcins bio spécialisés ou associés à d'autres ateliers d'élevage.

Les races prédominantes sont le porc noir Gascon, large-White, Pietrain, Bayeux, Naima et différents croisements. La plupart des élevages sont naisseurs engraisseurs. Il existe néanmoins certaines spécificités entre éleveurs et des complémentarités

Longues ♦ 4

Débouchés filières longues

Processus ♦ 4-5

EGAlim 2

sont actuellement effective sur le département.

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.

Processus ♦ 5-6

Débouchés filières courtes

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), ainsi que des 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 → Salle de découpe attenante (Castel Viandes)
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 Gasserac 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 → Salle de découpe attenante (Sadevia)
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 → Salle de découpe attenante
Corrèze (19)	Abattoir de Brive-la-Gaillarde ZI la Marquise 19100 BRIVE LA GAILLARDE	05 55 17 35 10	Toutes espèces → Salle de découpe attenante

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 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 Mise sous vide 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 bovin - ovin - porcs - 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
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 bovin ovin en propre Prestations de découpe possible



La vente directe est une solution intéressante et souvent favorisée par les

producteurs lotois notamment dû à la faible présence de coopératives impliquées sur la filière porcine bio dans le Lot. Le marché n'est actuellement pas saturé à l'échelle départemental mais le développement de l'offre est croissant.

Il est primordial en élevage porcin de raisonner ses coûts de production et notamment de

l'alimentation. L'autonomie souvent difficilement atteignable doit néanmoins servir d'objectif. 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.

En savoir +

Consulter la fiche sur les fournisseurs d'aliments en bio de Bio 46 pour trouver le meilleur compromis.

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

Presque aucun opérateur (coopérative) n'est disponible pour la commercialisation de votre production dans le Lot. La question des débouchés et une étude de marché seront des éléments clé pour une installation ou une conversion en porc bio.

OPÉRATEURS COMMERCIALISANT LES ANIMAUX EN BIO

Dpt	Entreprise	Contact	Activités	Animaux recherchés
Lot (46)	Capel Paiso	05 65 20 55 00	Collecte et commercialisation	
Aveyron (12)	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

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 partis. 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

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

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.

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, 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 réalisé 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 Paysan 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.

www.bio46.fr

Une publication :



Avec le soutien de :

