



# Conférence Grand Angle Viande



#GAViande

En collaboration avec :



11<sup>e</sup> édition  
Mercredi 13 novembre 2024



# Produire et valoriser de la viande bovine Bio



En collaboration avec :



# Produire et valoriser de la viande bovine bio

**Introduction** *par Philippe Sellier, Président de la Commission Bio d'Interbev*

**Les leviers d'amélioration de la finition en viande bovine bio (*résultats Biograf*)** -  
*Marion Kentzel, Idele*

**Des itinéraires innovants pour produire et valoriser de la viande bio localement (*résultats Proverbial*)** - *Marion Kentzel & Isabelle Legrand, Idele*

**Témoignage région Occitanie** - *Anne Glandières, Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie*

**Questions**



# Introduction



**Philippe Sellier,**  
président de la Commission Bio d'Interbev

En collaboration avec :



# Etat des lieux

## ÉTAT DES LIEUX MARCHÉ DES VIANDES BIO

ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION ENTRE 2022 ET 2023 EN VOLUME (TEC)

### BOVINS

Abattages de  
gros bovins bio  
en baisse de

**-14%**

Abattages de  
veaux bio en  
baisse de

**-12%**



Le cheptel de vaches  
allaitantes est en baisse de

**-1,4%**,

(par rapport à 2022 )

tandis que celui des vaches  
laitières a baissé de

**-3,2%**

**6635**

éleveurs de vaches  
allaitantes engagés  
en bio (+0,6%)



**4990**

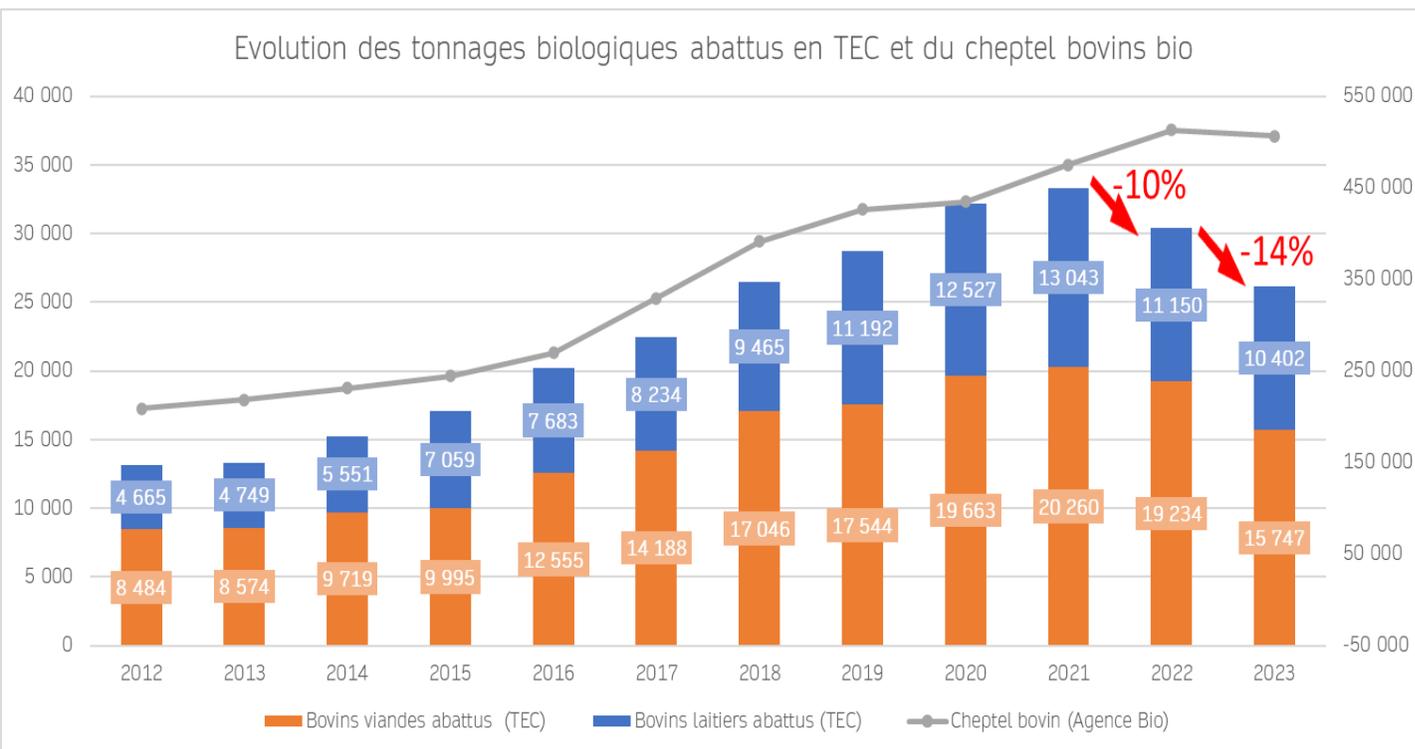
éleveurs de vaches laitières  
engagés en bio (-4,3 %)

Le cheptel total  
bovins BIO est en  
légère baisse pour  
la première fois

Baisse de 2% des  
élevages de bovins  
BIO (-4,3% en lait  
et **+0,6% en  
viande**)

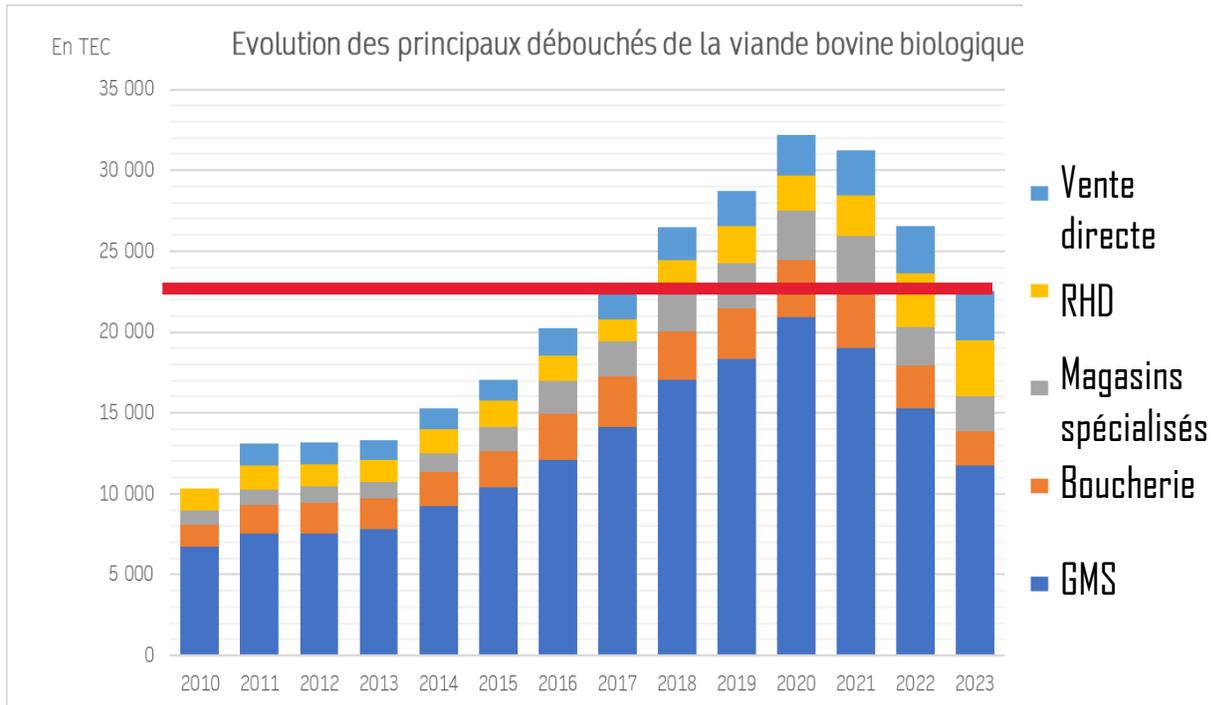
Source : Commission BIO INTERBEV

# Les abattages de gros bovins BIO en baisse en 2023



- 26 149 tonnes abattues en 2023 pour le marché BIO
- 2 années de baisse consécutives

# Les principaux débouchés de viande bovine biologique évoluent



## 2 années de forte baisse

- -22% entre 2023 et 2021
- Un niveau proche de 2017
- Croissance puis baisse portée par GMS

## Evolution des circuits de distribution :

- Croissance entre 2022 et 2023 des débouchés RHD (+3%) et vente directe (+5%)
- RHD 2023 = 15% part marchés

Source : Commission BIO INTERBEV

# L'offre de viande bovine BIO : plurielle et produite à l'herbe

- **70% de la viande BIO est issue de l'abattage de vaches et génisses, les mâles représentent moins de 30% de cette production.**

## L'offre de viande Bio et les leviers d'amélioration de la finition



## Une voie innovante de valorisation des mâles pour la RHD





# Leviers d'amélioration de la finition des Gros Bovins BIO



Marion KENTZEL,  
*service Production des Viandes, IDELE*

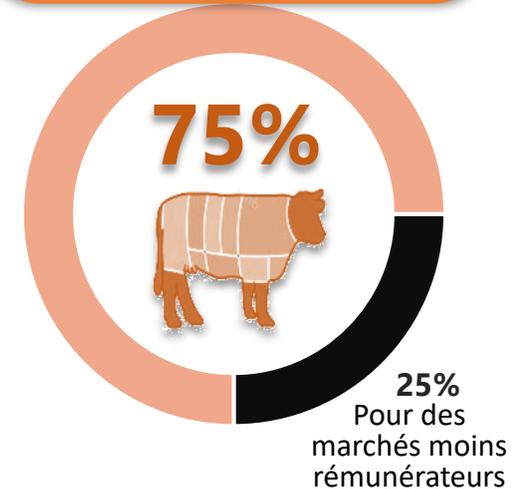
En collaboration avec :



# L'offre de viande BIO : la qualité des carcasses répond globalement à la demande

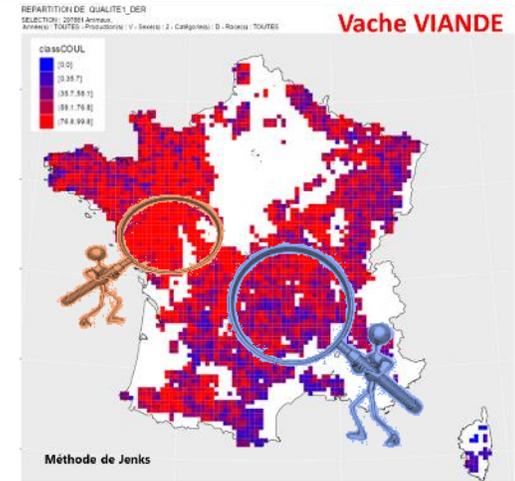
- la majorité des carcasses de GB BIO répond à la demande de la filière
- Amélioration de la qualité entre 2018 et 2021 : moins de carcasses maigres
- Un écart avec le conventionnel notamment races viande conformées : + 10% de vaches maigres (note d'état de 1 ou 2) et moitié moins de conformation U

**Qualité recherchée**  
Carcasses légères et bien finies  
Note d'état  $\geq 3$   
Conformation  $\geq 0$

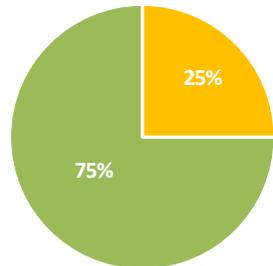


# Les facteurs de variabilité de la finition des GB en BIO

- L'âge à la vente = 1<sup>er</sup> facteur explicatif des écarts de qualité des carcasses → réformer des vaches de moins de 10 ans
- Des zones d'élevage à contraintes où il est plus difficile de bien finir ses vaches
- Les finitions basées sur l'herbe et 1 vache sur 2 finie au pâturage



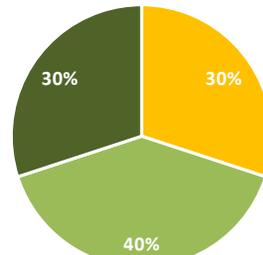
Ration moyenne d'une vache de race à viande engraisée en Bio en Pays de la Loire



■ Méteil grain ■ ENS Herbe PME



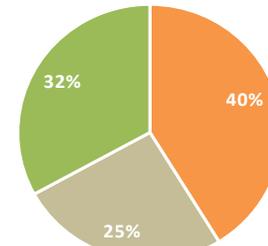
Ration moyenne d'une vache de race à viande engraisée en Bio en Auvergne



■ Méteil grain ■ ENS/ENR herbe ■ Foin



Ration moyenne d'une vache de race à viande engraisée en France



■ Concentrés ■ ENS maïs ■ Herbe



# Conseils pour 8 finitions adaptées au cycle de l'herbe

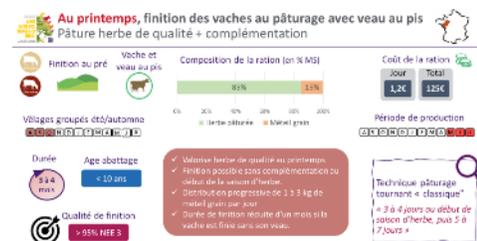
Facteurs de réussite

Des fondamentaux de finition des VR : animaux jeunes, sains et en état, fourrages de qualité, équilibre ration

Facteurs limitants

Des contraintes naturelles (zones massifs, prairies permanentes, parcours) impactent la qualité de l'alimentation disponible pour la finition

La saisonnalité liée à l'utilisation de l'herbe



tous les éleveurs enquêtés ont plusieurs régimes de finition en fonction de la saison



100% ENS HERBE OU 50% FOIN/50% ENR PN + 4 à 5 kg MÉTEIL



100% PÂTURAGE + 2 kg MÉTEIL



35% PÂTURAGE ET 65% ENR PME OU FOIN + 4 à 5 kg MÉTEIL

# Les défis techniques d'une finition basée sur l'herbe ...

- **Maitrise de la culture de l'herbe et gestion du pâturage**
- **Conduites multi performantes valorisant un maximum d'herbe (> 70%) : économes en intrants et répondant à de nombreux enjeux à la fois sociétaux et environnementaux.**
- **Des pratiques durables et sensibles aux évolutions et aléas climatiques**
- **Le nouveau CDC renforce la saisonnalité : à travailler avec la filière**



Conférence Grand Angle Viande  
11<sup>e</sup> édition  
Mercredi 13 novembre 2024



# Des itinéraires innovants pour produire et valoriser de la viande bio localement

*Marion Kentzel & Isabelle Legrand, Idele*

**Témoignage région Occitanie - Anne Glandières,  
Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie**

En collaboration avec :



# Pour les systèmes naisseurs Bio des zones allaitantes



Fuite de 60%<sup>(1)</sup> des bovins mâles BIO vers le conventionnel (vendus maigres)



Réglementation nationale  
20% de BIO en Restauration Collective  
60% de viande durable et de qualité

## Travailler une offre innovante pour la RHD et faire valoir les atouts environnementaux



**PROVERBIAL**  
"Produire de la viande bio, c'est aussi faire du bien à la planète." - Bruno Allart



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT  
L'État  
L'Agence  
Nationale  
Interprofessionnelle



**Bouvibio**

(1) – mâles nés dans un troupeau bovin allaitant AB et vendus maigres  
2021 - Source Agence Bio – BDNI – Traitement IDELE

# Valoriser les mâles bio en viandes finies y compris dans les zones « naisseurs »

## PANORAMA DES DIFFÉRENTES VOIES DE VALORISATION DES MÂLES

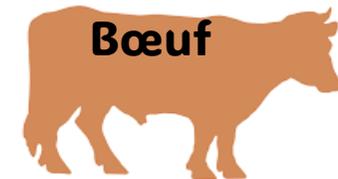
< 6  
mois

< 8  
mois

> 8  
mois

12  
mois

24  
mois



*Filière organisée ou circuit court*

*Filière territoriale ou circuit court*

*Filière organisée ou circuit court*

*Vente directe*

*Vente directe*



# Le Biovibio cible le marché de la RHD en substitution aux importations

La **RHD est le 1<sup>er</sup> débouché** de la viande bovine **importée**  
60% du veau et 52% du bœuf servi en **restauration collective** est importé



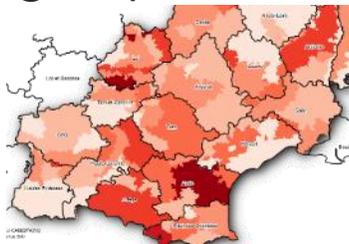
Bilan 2022 du MASAF  
Taux Bio : 13,1%  
Taux EGALIM : 28%

Si les 9 000 broutards BIO produits dans la région OCCITANIE restaient sur la région pour faire de la viande...

**POTENTIEL DE PRODUCTION ANNUELLE<sup>(2)</sup>**

**2 200<sup>TEC</sup>**

Soit 1 500 T de Viande bovine fraîche



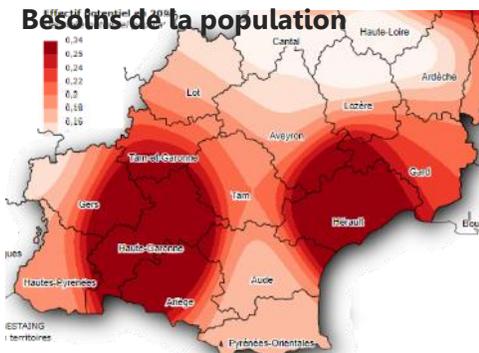
**Potentiel de production**

**BESOIN ANNUEL CANTINES SCOLAIRES<sup>(2)</sup>**

**2 400<sup>TEC</sup>**

(6 000 TEC de viande bovine pour la RHD collective)

(1) GEB – OÙ VA LE VEAU – 2024  
(2) CASDAR PROVERBIAL - 2024



de – Mercredi 13 novembre 2024

# Qu'est ce que le uvibio ?



UN JEUNE BOVIN MÂLE DE 8 À 14 MOIS DE RACES  
ALLAITANTES

ÉLEVÉ DANS UNE FERME BIO

NOURRI AU PIS ET À L'HERBE PRINCIPALEMENT

POUR PRODUIRE DE LA VIANDE BOVINE

POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE LOCALE OU  
CIRCUITS COURTS

**INRAE**  
la science pour la vie, l'humain, la terre

**FERME  
EXPÉRIMENTALE  
DES BORDES**

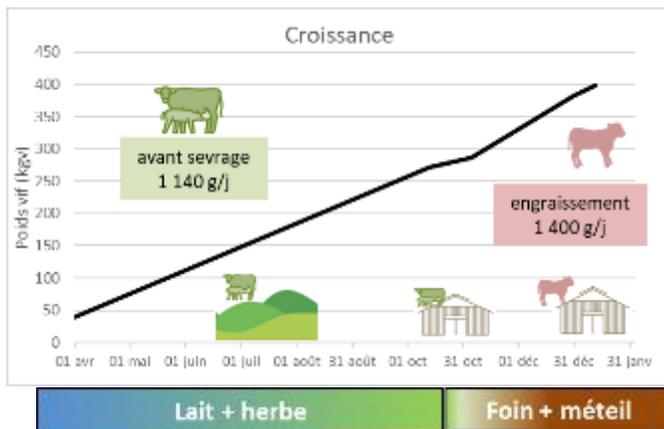
**E P**  
Lycée **Edgard Pisani**  
TULLE-HAYES

**CHAMBRES  
D'AGRICULTURE**

**Bovins  
Croissance**

**BIO NOUVELLE-AQUITAINE**

# Le Bouvibio : facile à produire à partir du broutard !



Abattu autour d'1 an : son itinéraire de production est proche de celui d'un broutard repoussé, qui ne modifie pas la conduite du troupeau de mères



De la naissance au sevrage sans concentré



Finition herbe ou herbe et méteil grain selon contexte fourrager

Opportunité commerciale pour valoriser le pâturage et favoriser la repro

PÉRIODES DE NAISSANCE

A S O N D J F M A M J J

X S O N D J F M A M J X

VENTES ÉTALÉES BOUVIBIO 8 À 12 MOIS



Poids carcasse

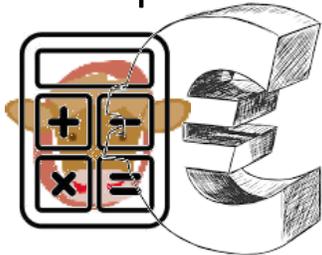
**180 kgc à 300 kgc**

CONF GRAS  
R= à U- 2+

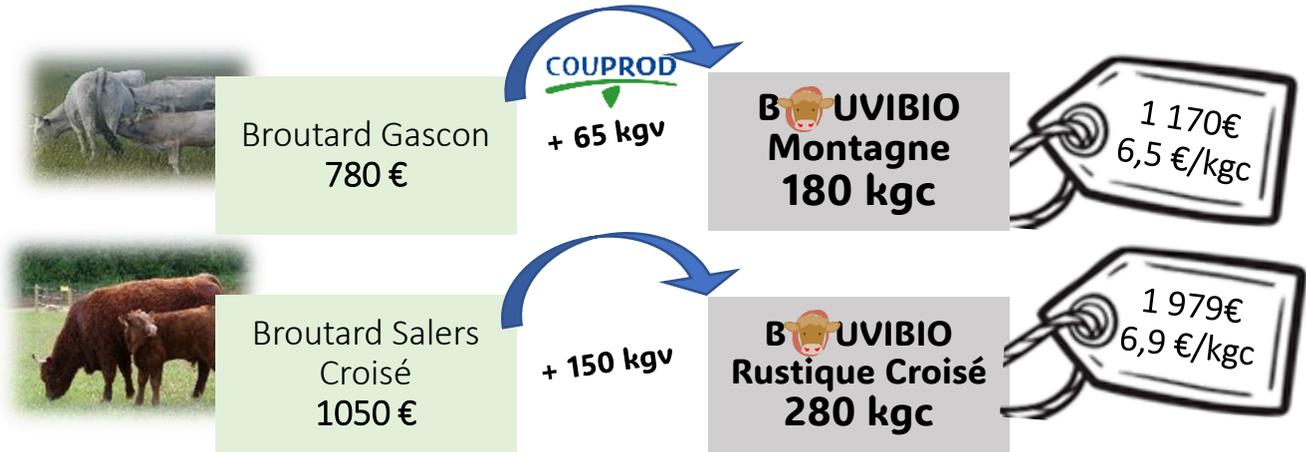
RDT CARC **55 - 60%**

# Positionnement prix est lié au cours du broulard

- Rustiques & croisés



conjoncture 2023



- Conformé lourd



**Bouvibio Conformé de 280 kgc**

Caractéristiques des carcasses

PV abattage **470 à 500 kg**    Age abattage **11,5 mois**    Poids carcasse **270-290kgc**

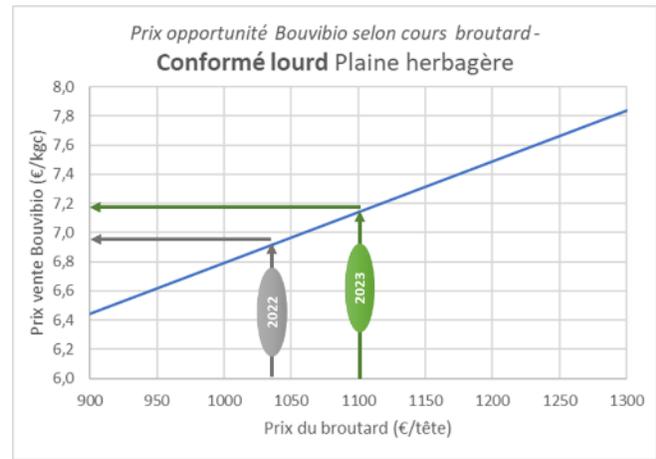
GMQ moyen **1 250 g/j**



CONF **R**  
GRAS **2**



RDT CARC **57 - 59%**



**Prix de vente : 6,80/kgc**  
entre veau de boucherie NL et veau rosé FR

# Le Biovibio : des schémas de production en phase avec les attentes consommateurs

## *La multi-performance des itinéraires = Qualités extrinsèques*

### ATTENTES SOCIÉTALES

- **Alimentation naturelle : 80 à 97% d'herbe**
- **Bien-être animal** : CDC AB, forte présence pâturage (250j), peu de concentrés, veaux élevés sous la mère et sevrage tardif
- **Bonne utilisation des ressources** : pas ou peu compétition feed-food, efficacité protéique nette jusqu'à 400%
- **Potentiel nourricier autonome et résilient**, indépendant des marchés, faibles charges de production
- **Rémunération du producteur et relocalisation** : appropriation de la valeur ajoutée boucherie pour la filière

### ENVIRONNEMENT

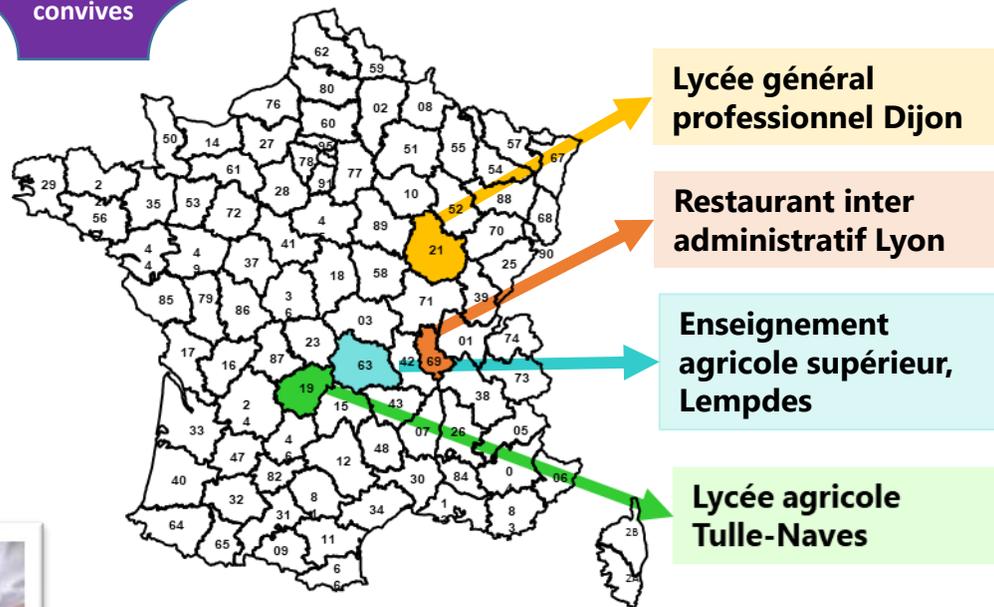
- **Qualité de l'eau et de l'air** : pas de produits chimiques (N minéral, phyto, NH3)
- **Moins de consommation énergie directe et indirecte** : transport des animaux et viande, intrants agricoles

# L'avis des consommateurs de RHD



4 tests  
818  
convives

## Tests en situations réelles



- Hommes, femmes
- Adolescents, adultes ( $\geq 18$  ans)
- Rural, ville moyenne, métropole



# Recueillir l'avis des consommateurs en restau. coll.



- 34 animaux produits dans différentes zones allaitantes
  - Aubrac, Gasconne des Pyrénées, Limousine, Angus x Salers
  - 9 à 12 mois d'âge à l'abattage
  - 180 à 220 kg de carcasse
- Différents produits x prépa. culinaire



Steaks hachés



Steaks de  
faux-filet



Pièces de  
faux-filet



Sauté



Cuissons rapides (grillées)



Cuisson mijotée

# En restauration collective : Tests 1 & 2 sur steaks hachés



# En restauration collective : tests 3 sur sauté & 4 sur steaks et faux-filets grillés



RÉSEAU  
**RESTAU'CO**  
FORMATION & MÉTIERS



## Recette RESTAU'CO : sauté à la mexicaine

- Garniture aromatique
- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson : 2h30-2h45



# Les qualités **sensorielles** du Bouvibio vues par les 818 convives



Viande **tendre, fondante et moelleuse**

Viande **maigre**, sans trop de gras visible, mais pouvant être perçue comme sèche, dure et compacte (steaks hachés 6% MG)

Viande **aromatique**, avec un goût modéré à intense

Viande **peu gélatineuse** pour les morceaux à mijoter

Viande **peu nerveuse**, donc facile à couper

Viande **de couleur claire**, sans impact majeur sur l'acceptabilité

# Une bonne viande ? Appréciée au plan sensoriel

- Des viandes très appréciées des consommateurs, aussi bien des adolescents que des adultes de tous âges



## Appréciation visuelle



**6,1 / 10**  
Steak  
haché 6%

**7,6 / 10**  
Steak

**7,8 / 10**  
Faux-filet

**7,0 / 10**  
Sauté à la  
mexicaine



**6,4 / 10**

**8,0 / 10**

**7,3 / 10**

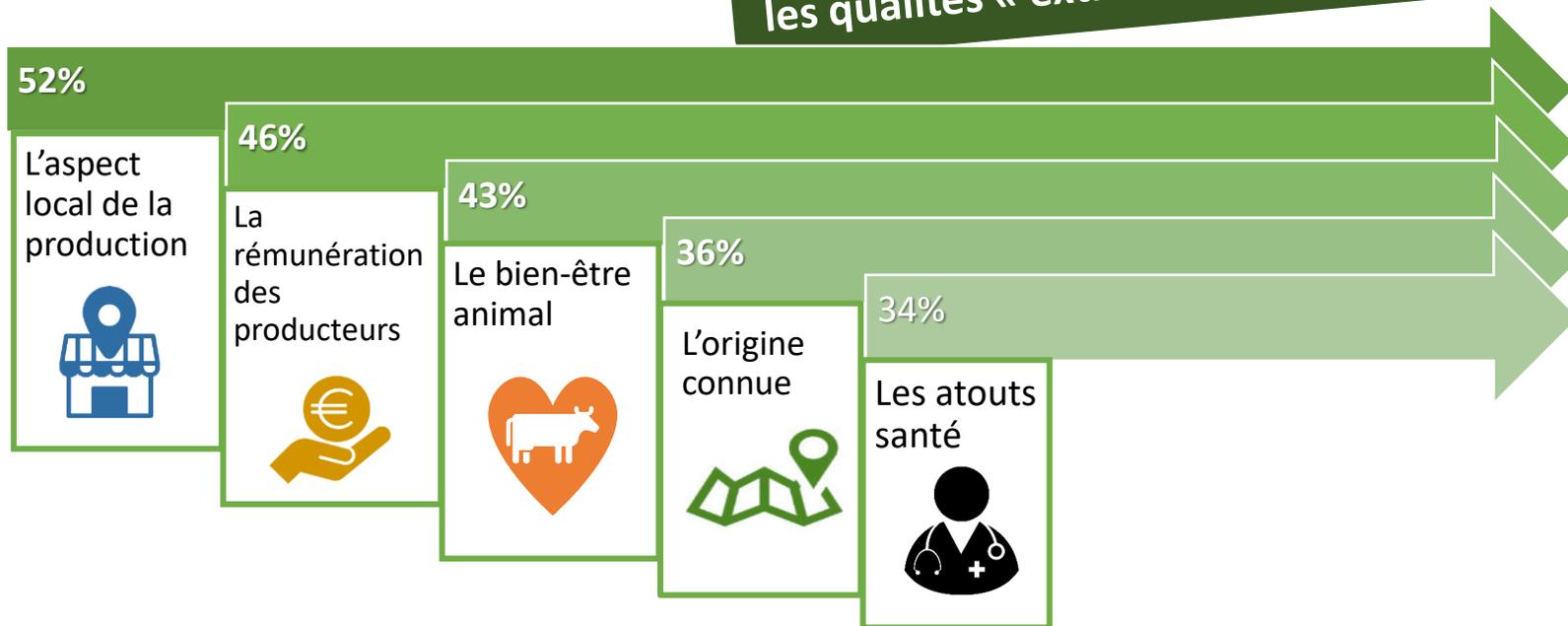
**7,3 / 10**

## Appréciation gustative

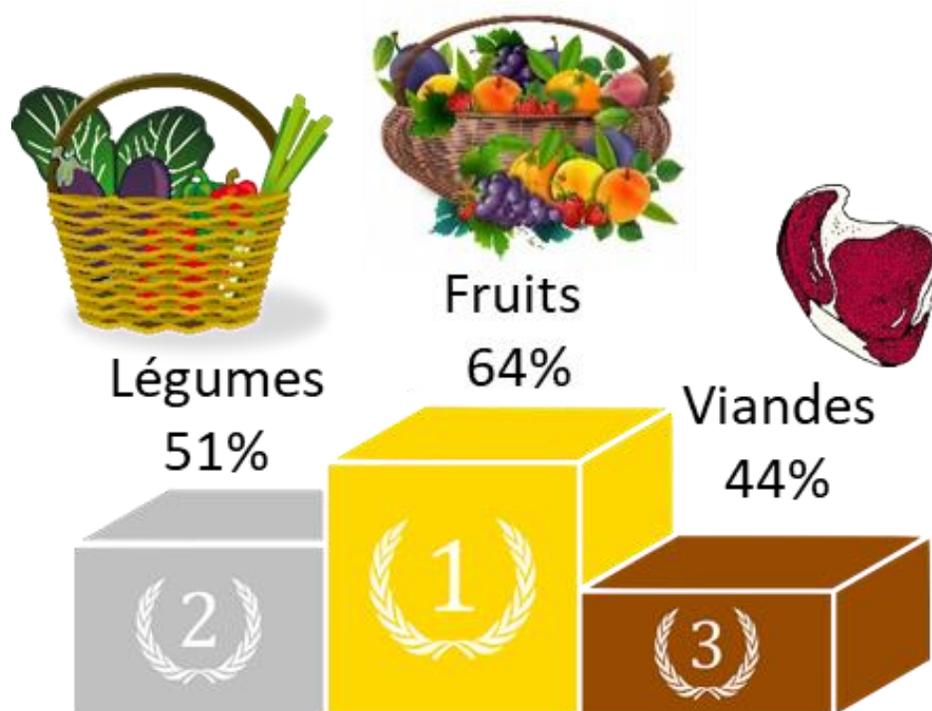


# Une bonne viande ? Qui répond aux attentes !

En % des réponses à la question sur les qualités « extrinsèques » attendues



# Une bonne viande ? Qui répond aux attentes !



**Quels produits bio dans ma cantine ?  
La viande bio dans le Top 3 des attentes en produits bio**

Devant les fromages (32%),  
yaourt (31%),  
pain (18%),  
céréales (15%)

# L'avis d'un autre public intéressé : les cuisiniers



Respect lois  
EGAlim /  
Climat et  
Résilience sur  
les produits  
durables

Prix ?

Viande  
considérée  
comme du  
bœuf

Couleur claire, dont  
il ne faut pas  
surestimer l'impact  
en RHD

Poids portion pour un faux-  
filet proche des 180 g  
(en deçà de 220 g, malgré  
une certaine variabilité)

Une viande  
adaptée  
à la RHD

Viande très tendre

Praticité de travail  
car pas de nécessité  
de maturation

Associations  
de saveurs  
faciles et  
nombreuses

Préparation rapide  
(environ 2h30 pour  
un bourguignon)

Viande maigre,  
délicate à  
cuisiner sans  
MG



# En conclusion ; beaucoup d'idées préconçues démontées par les avis des destinataires !!!

~~Le jeune mâle, c'est soit du veau,  
soit du taurillon...  
Le Bouvibio, ça n'existe pas dans  
l'assiette !~~

~~Ce n'est pas terrible  
comme viande !~~

~~Maigre et clair,  
le consommateur  
n'aime pas !~~

# Arguments en faveur de son développement



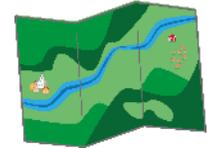
## PRODUCTION

- Une voie de valorisation en viande des veaux Bio nés en hiver
- Des schémas de production proche de la conduite des broutards : ne modifie pas la conduite du troupeau et utilise les ressources alimentaires de l'année
- Valorisation de l'herbe et des fourrages avant tout : pas en concurrence avec l'alimentation humaine
- Donne du sens à l'élevage allaitant BIO
- Réappropriation de la valeur ajoutée boucherie



## MARCHE

- Intérêt marqué pour répondre à l'objectif « Egalim''
- Taille des muscles du Bouvibio correspond aux besoins de la restauration collective (scolaire et entreprise)
- La moindre teneur en gras intéresse la restauration hospitalière
- Moindre gaspillage dans les assiettes (sauté plus maigre)
- Retours positifs des tests dégustation sur l'ensemble des pièces testées et des circuits de distribution



## TERRITOIRES

- Une « relocalisation » de filières de production de viande Bio
- Impacts environnementaux positifs sur la préservation et l'utilisation des ressources naturelles liés aux pratiques AE de la BIO (sol, eau, air, paysages...)
- Opportunité pour les collectivités pour atteindre les objectifs EGALIM



# Des éleveurs d'Occitanie déjà en action



**Témoignage Anne Glandières, Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie**

En collaboration avec :



# Des exemples de réalisation en Occitanie

Des éleveurs bio de 4 départements (Aude, Aveyron, Lozère et Tarn) se sont organisés en associations pour valoriser leurs jeunes bovins bio sous la marque Tendre d'Oc équivalente du Bouvibio auprès de la restauration collective.





# 7 éleveurs ayant pour objectif de développer la commercialisation de jeunes bovins bio

- **Circuits de commercialisation variés permettant de réaliser l'équilibre matière** : Restauration collective (hôpital de Mende, CC de l'agglomération de Montpellier, écoles sur département, EHPAD), et commerciale (restaurants), GMS, magasins spécialisés bio et particuliers
- **Entre 70 et 80 jeunes bovins mâles et femelles vendus par an (moyenne de 215 kgc)**
- **Colis pour les particuliers (classique ou à griller), et à la demande pour les autres clients : Bourguignon, rôti, tranche en conditionnement de 1 à 5 kg, steaks hachés surgelés,...**
- **Conserves et terrines**



# Les jeunes bovins bio sont orientés vers la RHD



- **Référencement des produits Tendre d'Oc** sur la plateforme régionale **Occitalim** (place de marché virtuelle) qui vise à **relocaliser l'alimentation régionale en valorisant les produits locaux, bio et de qualité.**
- En 2024, **22% de l'offre de viande est bio, avec un segment Jeune Bovin dédié.** 170 lycées/190 en région sont adhérents à Occitalim. Elargissement en GIP en 2025 avec nombreuses collectivités.
- Engagement des 2 métropoles de Toulouse et Montpellier via leur PAT, pour favoriser l'approvisionnement en viandes locales et bio. **Cahier des charges Jeune Bovin bio identifié avec marché adapté dans de nombreuses cuisines centrales CC et collectivités en Occitanie.**
- Depuis 4 ans, **nombreuses animations régionales autour du produit Tendre d'Oc** car **ce type de viande n'est pas dans les standards de la RHD et doit se faire connaître!**
- **Formation à la découpe de cuisses de jeunes bovins bio par Interbev Occitanie auprès des cuisiniers audois.**



# Bilan global de ces projets collectifs

## Les Points forts

- Dynamique de groupe avec des profils complémentaires (commerce, organisation des découpes et livraisons, facturation)
- C'est valorisant de savoir où est consommée notre viande de qualité
- Echanges avec les consommateurs et les professionnels de la restauration sont très positifs
- L'association nous apporte un débouché complémentaire aux circuits « traditionnels »
- Bonne valorisation des femelles (les mâles bénéficient encore d'un marché export attractif et dynamique)

## Les Faiblesses

- Un contexte inflationniste qui limite le développement auprès des particuliers mais aussi dans les structures de restauration collective au budget limité
- Les frais de découpe et de transport augmentent, difficile de répercuter ces hausses sur le prix final
- Suivant les périodes, l'équilibre carcasse est difficile à atteindre
- Activité qui nécessite une trésorerie conséquente (délais importants entre la réalisation des frais et les entrées d'argent)

# Leurs perspectives

- **Poursuivre la prospection commerciale**
- **Améliorer encore la valorisation des animaux : optimisation des frais sur les postes découpe et livraison, équilibre carcasse...**
- **Diversifier la gamme de produits et élargir le cercle des producteurs (nouveaux producteurs, nouveaux produits (légumes, volailles, légumes secs)?**
- **Maintenir les échanges entre les associations pour pouvoir répondre ensemble sur certains marchés**

Dirker Bastien - Idete



Yurii Zuehchyk - Stock-Adobe



Edson Saldaña - Unsplash



Conférence Grand Angle Viande  
11<sup>e</sup> édition  
Mercredi 13 novembre 2024



# Merci pour votre attention !

Retrouvez tous les diaporamas et le replay prochainement sur [idele.fr](http://idele.fr)

Pour en savoir plus :



Un grand merci à tous les partenaires et l'ensemble des acteurs qui ont contribué à ces études

En collaboration avec :



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR



#GAViande