

Compte rendu de la journée bovins viande du 15 mars à Razac d'Eymet

Cette journée a été organisée conjointement par l'interprofession (ARBIO), les chambre d'agriculture de Lot et Garonne et Dordogne, et la coopérative viande spécialisée en Bio (SCA le Pré Vert). Une partie s'est fait en salle, puis Gilles et Justin Losson ont ouvert les portes de leur exploitation de vaches salers pour une visite commentée.

Le marché

Les produits bio progressent dans la consommation globale des ménages avec une progression de 47 % entre 2008 et 2009. Le marché de la viande ne fait pas exception avec une progression régulière de la consommation. Les consommateurs bio d'aujourd'hui mangent de la viande, mais des marges de manœuvre existent (43 % des consommateurs de produits bio achètent de la viande bovine bio).

Les canaux de distribution de la viande bio sont la grande distribution pour 38 %, les magasins spécialisés pour 10 %, la vente directe pour 23 %, les marchés pour 4 %, les autres magasins et artisans pour 25 %. En 2012, 64 % des français ont consommé au moins un produit bio, motivé par les aspects santé et sécurité, par une recherche du goût, ainsi que pour des considérations de respect de l'environnement.

Les bovins viande, une filière développée en aquitaine

L'aquitaine compte 200 exploitations produisant des bovins viande, 10 abattoirs agréés en agriculture biologique en Aquitaine, deux coopératives :

- la SCA le Pré Vert couvrant les secteurs de Dordogne, Lot et Garonne et limousin ;
- la CELPA Bio couvrant les Landes et les Pyrénées atlantiques).

Plus de renseignements : Contact ARBIO 05 56 79 28 32

Une coopérative à la recherche de produits de qualité

Cette société coopérative spécialisée en agriculture biologique existe depuis 1996. Elle travaille avec les abattoirs de Brive la Gaillarde et de Ribérac, avec une salle de découpe à Brive la Gaillarde. Elle est forte d'une équipe de 5 ETP. Elle n'a pas le statut d'organisation de producteurs (OP), et de ce fait il n'y a pas d'obligation d'apport total pour l'éleveur.

Ses clients sont constitués d'une part de bouchers et de magasins spécialisés avec boucherie arrière, et d'autre part par les opérateurs de la restauration collective (restaurants scolaires, cuisines centrales).

85 éleveurs sont apporteurs à la coopérative, qui travaillent essentiellement la viande bovine, mais

également les agneaux et les porcs.

Les produits recherchés sont différents selon le marché : boucherie spécialisée ou restauration collective.

Boucheries spécialisées	Restauration collective
Gros Bovins	
Bœuf, génisses, vaches de 2,5 à 11 ans	Bovins de 2,5 à 15 ans
Race pure limousine ou blonde d'Aquitaine	Race limousine, blonde d'Aquitaine, salers, montbéliarde, normande, croisés à viande
Poids carcasse minimum de 350 kg	Poids carcasse minimum de 300 kg
Bonne conformation E, U, R	Bonne conformation E, U, R, O
Animal fini	Animal fini
Boucheries spécialisées	Restauration collective
Les Veaux	
Veaux de lait de 4 à 5 mois	Veaux rosé de 6 à 7 mois
Race limousine, Blonde d'Aquitaine, croisé viande	Race limousine, Blonde d'Aquitaine, croisé viande, races mixtes
Couleur clair (0,1,2)	Couleur rosée (2,3,4)
Bonne conformation E,U,R	Bonne conformation E,U,R, O
Animal fini	Animal fini

Quelque soit le débouché, les besoins de la coopérative vont vers des produits finis.

Contact : SCA le Pré Vert – Cré@vallée – Coulounieix Chamiers – 05 53 35 88 17

Les points clés d'une conversion

Le diaporama joint reprend l'ensemble des points réglementaires et techniques à prendre en compte pour envisager une conversion.

Les points essentiels, générant des changements sont les suivants :

- une conversion simultanée sur 2 ans (terre et troupeau) à envisager
- une alimentation 100 % Bio : **c'est la contrainte la plus forte**, avec souvent la recherche d'une autonomie alimentaire du troupeau
- Lait maternel pour les jeunes pendant 3 mois
- la part belle au pâturage
- des rotations à mettre en place pour les cultures, incluant des légumineuses, éventuellement la culture de méteil (mélange céréales et protéagineux)
- des cultures menées en agriculture biologique avec fumure autorisée et semences

- biologiques en priorité
- le recours à des prairies associant graminées et légumineuses, une place de choix à la luzerne chaque fois que c'est possible
- achat limité d'animaux en conventionnel
- des impératifs liés au bien être animal : logement des animaux et pratiques d'élevage
- des traitements vétérinaires limités

Un exemple d'une exploitation spécialisée en viande : EARL des Acajous du Périgord à Razac d'Eymet

La visite s'est effectuée sur l'exploitation de Monsieur Gilles Losson et de son fils Justin, qui vient de s'installer en tant que jeune agriculteur.

Monsieur Losson s'est installé lui-même en 2001 et a fait immédiatement le choix de la race Salers pour sa facilité de vêlage, et sa bonne production laitière (3800 à 4000 kg de lait) permettant de se passer de vaches laitières dans le troupeau pour l'alimentation des veaux.

L'exploitation a un effectif actuel de 50 mères, pour une centaine d'hectares exploités.

Le projet est d'augmenter l'effectif à l'avenir du fait de l'installation de Justin pour arriver à une centaine de mères.

Ils produisent des veaux croisés Salers / Charolais, commercialisés entre 4 et 5 mois. L'essentiel de la production est commercialisé par la SCA le Pré Vert. La vente directe pratiquée à une période, a été arrêtée du fait de sa non compétitivité par rapport aux valorisations obtenues avec moins de travail et de frais avec la coopérative.

L'exploitant vise l'autonomie du troupeau avec une part importante de luzerne (45 ha dont 9 ha irrigués). Il produit également l'orge et les féveroles pour le troupeau. Il fait également un méteil vesce avoine (6 ha) récolté en fourrage vers le 15 à 20 mai.

Les luzernes sont semées en mélange avec du dactyle pour favoriser leur persistance : 30 kg/ha d'un mélange 2/3 luzerne (variété Diane) et 1/3 de dactyle.

Les prairies temporaires pour le pâturage sont souvent des mélanges : fétuque, dactyle, trèfle blanc, lotier.

La fumure est assurée par le fumier du troupeau : 10 tonnes / ha amené sur les prairies, et 20 tonnes par hectare sur les céréales.

Les achats extérieurs sont constitués par les achats de paille (environ 500 boules par an), achetée en bio pour les veaux (consommation), et en conventionnel pour les mères.

Les résultats du troupeau sont les suivants :

- un veau tous les 11,4 mois en moyenne, avec une bonne répartition des vêlages sur l'année : taux de vêlage de 95 %, productivité en veaux 97 % en moyenne sur 3 ans
- l'intervalle vêlage-vêlage est de 343 jours en moyenne sur 3 ans
- mortalité des veaux : 3 % en moyenne sur 3 ans
- la moyenne d'âge du troupeau est de 8 ans, et les vaches sont réformées vers 13 ans.