

Qualifier l'intérêt de l'aval pour les viandes issues du troupeau laitier Bio

Résultats de l'enquête qualitative
VALOMALEBIO

Afin de qualifier l'intérêt de l'aval pour la viande issue du troupeau laitier bio, une enquête a été réalisée auprès des prospects afin de caractériser l'intérêt de cette production. Une quinzaine d'acteurs a été interrogée sous forme d'enquête qualitative pour

cerner les besoins et les attentes des acteurs vis-à-vis de ces viandes issues du troupeau laitier bio. Attention ces résultats ne sont pas à généraliser au vu du nombre de répondants, mais cela donne une première tendance.

1. Profil des opérateurs

- 11 opérateurs
- 4 éleveurs (2 en bovin lait et 2 en bovin allaitant). Pour les 2 éleveurs laitiers, ils élèvent des animaux non destinés à la production laitière (cela représente moins de 20% de leurs animaux)

Dans les profils d'opérateurs nous avons une majorité de représentants de la restauration collective (avec une dominante entre 500 et 999 repas par jour).

PROFILS DES OPÉRATEURS ENQUÊTÉS	
Restauration collective	5
Grossiste	2
Organisation de producteurs	2
Atelier de transformation	2

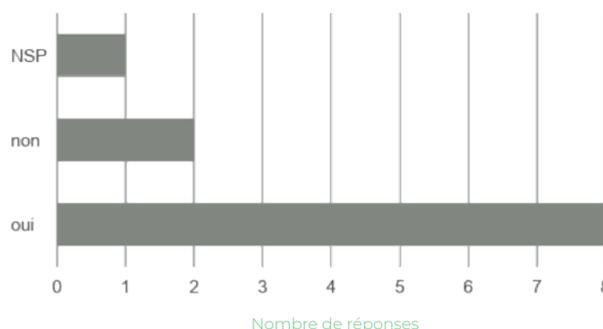
RÉPARTITION DU NOMBRE DE REPAS EN RESTAURATION COLLECTIVE	
Moins de 500 repas par jour	1
Entre 500 et 999 repas par jour	3
À partir de 1000 repas par jour	1

2. Partie opérateurs

- Une bonne partie des opérateurs achètent ou vendent de la viande issue du troupeau laitier.
- 100% des opérateurs achètent de la viande locale/régionale.
- La plupart ne travaille pas avec des races particulières.

TRAVAILLEZ-VOUS AVEC DES RACES DE VACHE EN PARTICULIER ?	
oui	3
non	7
SANS RÉPONSE	1

Est-ce que vous achetez ou vendez de la viande issue du troupeau laitier ?

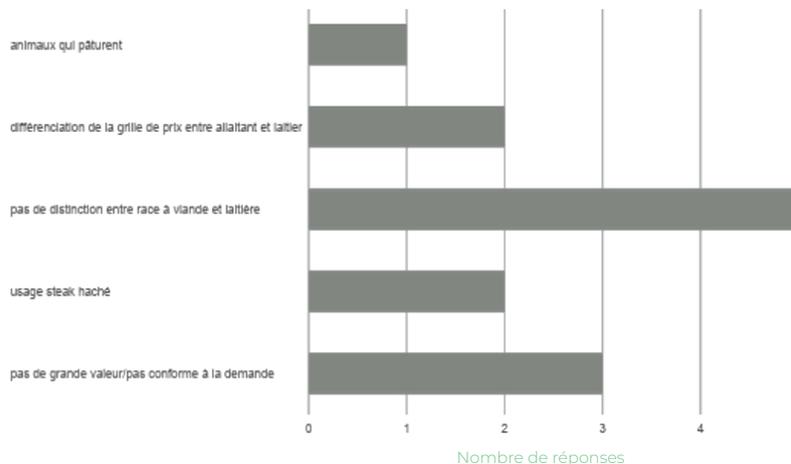


a. Perceptions de la viande issue du troupeau laitier

Ce qui ressort le plus c'est l'absence de distinction entre la race à viande et la race laitière, ce qui peut être lié à l'usage des utilisateurs (5 sont en restauration collective). Et la 2^{ème} réponse la plus

fréquente est à l'inverse une perception de la viande comme ayant peu de valeur ou non conforme à la demande.

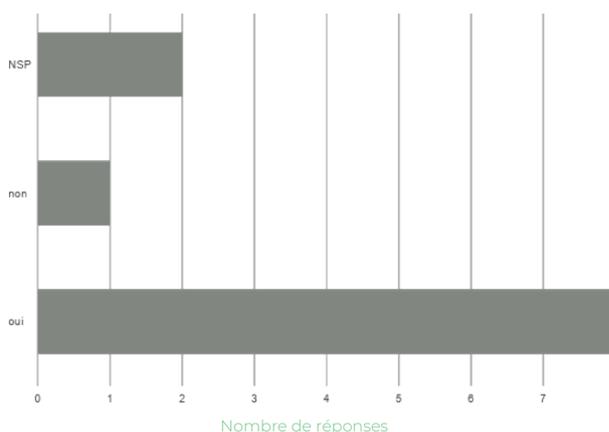
Comment voyez-vous la viande bovine bio issue du troupeau laitier en termes d'élevage et d'image ?



b. Intérêt pour la viande issue du troupeau laitier

Les opérateurs trouvent un intérêt à valoriser cette viande.

Est-ce que des animaux bio issus du troupeau laitier pourraient vous intéresser en remplacement de tout ou partie de vos achats ou vos ventes actuelles ?



c. Exigences viandes issues du troupeau laitier

Pour la vache les exigences sont : la qualité finie du produit, la régularité, un emballage adapté, prix cohérent.



d. Pistes à travailler par ordre décroissant par les opérateurs

- 1. Communiquer sur ce type d'animal** (traçabilité du parcours de l'animal, cohérence du système, impact environnemental, qualité du produit),
- 2. Travailler le volet technique** (finition des animaux, qualité du produit, itinéraires techniques, lever les freins psychologiques et techniques éleveurs attachés à une race, question de la valorisation de la phase lactée, équilibre carcasse),
- 3. Travailler les marchés publics** (respect de la loi Egalim, augmenter les critères sur l'origine de la viande dans les marchés publics, plus précise que France, ligne spécifique bio),
- 4. S'engager dans le temps avec la contractualisation,**
- 5. Mettre en avant la bio** (image de la bio autour du prix, bio pas plus cher que conventionnel),
- 6. Adapter le produit en fonction de la demande** (+ produits élaborés en bocaux ou produits + facilement cuisinables).

3. Partie éleveurs

a. Les conditions pour développer les animaux issus du troupeau laitier

Pour les éleveurs la première condition pour développer ce type d'animaux est le prix, vient après l'engagement (contractualisation) et l'accompagnement technique.



b. Perceptions des animaux issus du troupeau laitier

Les éleveurs perçoivent ce type de production en premier comme une cohérence du système, ensuite vient la diversification de cette production dans l'élevage.



c. Intérêt des animaux issus du troupeau laitier en filière longue ?

Les éleveurs trouvent un intérêt à engraisser essentiellement des animaux croisés qu'ils souhaitent valoriser en RHD principalement. D'autres segments de distribution peuvent être développés (distribution généraliste, réseau spécialisé bio, circuit court).



d. Pistes à travailler par ordre décroissant évoqués par les éleveurs

1. **Prix garanti**
2. **Rechercher la régularité de la production**, limiter la saisonnalité de la production
3. **Régularité des approvisionnements** des veaux à l'engraissement
4. **Ne pas multiplier les sources d'approvisionnement** de veaux et favoriser la contractualisation entre les producteurs
5. **Optimiser le système fourrager** et avoir suffisamment de ressources fourragères
6. **Créer une filière veau laitier bio**
7. **Conduite d'élevage** (approche différente de la relation éleveur/animal lorsqu'il y a par exemple une adoption)
8. **Travailler la technicité** (finition à l'herbe, choix des croisements, ...)
9. **Travailler la communication** pour ce type d'animaux auprès de la restauration commerciale

4. Conclusion

Au vu des retours de l'enquête, les prospects (opérateurs et éleveurs) ont montré un intérêt pour cette viande issue du troupeau laitier bio. Les points à travailler pour développer cette viande sont :

- **la communication, pour mieux connaître ce type d'animal** (traçabilité du parcours de l'animal, cohérence du système, impact environnemental, qualité du produit)
- **l'accompagnement technique** (finition des animaux, qualité du produit, itinéraires techniques, lever les freins psychologiques et techniques des éleveurs attachés à une race, question de la valorisation de la phase lactée, équilibre carcasse)
- **la combinaison de plusieurs garanties pour les éleveurs** : prix, contractualisation, qualité de l'animal...

Contacts partenaires

• **GAB 44**
Manon BOURASSEAU
technique@gab44.org
02 40 79 76 73

• **CIVAM BIO 53**
Simon THOMAS
et Chloé LEMONNIER
productionsanimales@civambio53.fr
animateurtechnique@civambio53.fr
02 43 53 93 93

• **GABB Anjou**
Bastien PAIX
bastien.paix@gabbanjou.org
02 41 37 19 39

• **GAB 85**
Coraline REYNAUD
elevage@gab85.org
02 51 05 33 38

• **CAB Pays de la Loire**
Anne UZUREAU
cab productions@biopaysdelaloire.fr
06 24 53 79 69

• **OS Union Bretonne Pie Noir**
Rim CHAABOUNI
r.chaabouni@gie-elevages-bretagne.fr
02 23 48 29 06

• **E'Bio**
Anaëlle THIOLLIER
contact@assoebio.fr
06 34 62 32 60

• **Biolait**
Chloé LANG
chloe.lang@biolait.net
06 34 62 32 60

