



# JEUNE BOVIN BIO

*Quelles innovations et quelle qualité pour séduire les consommateurs ?*

30 Septembre 2019 - Albi



## *Introduction et objectifs de la rencontre*

Roland Carrié, éleveur Bio à Argence-en-Aubrac (naisseur engraisseur diversifié)



# Rappel du programme

- 9h30 : Introduction et objectifs de la journée



- 9h40 : Restitution de l'enquête régionale sur la valorisation du Jeune Bovin Bio



- 10h: Eléments de marché et consommation de viande



- 11h : Qualité des viandes, tendreté et innovations : quelles possibilités pour le JB ?



- 12h45 : Repas (à la charge de chaque participant)



- 14h : Travaux en atelier : définition d'actions concrètes pour mieux valoriser le Jeune Bovin Bio

- 16h15 : Conclusion et perspectives

*Enquête régionale sur la valorisation du Jaune Pavin Bio*

## Quels potentiels et quels besoins ?

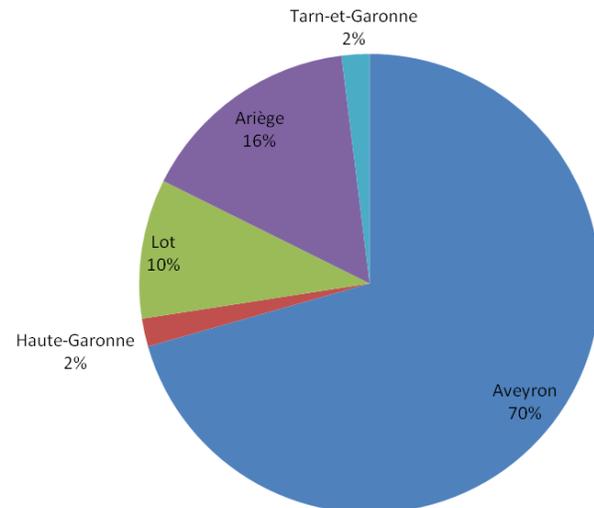
Alexandre BANCAREL, chargé de missions élevages biologiques, Association pour la Promotion de l'Agriculture Biologique en Aveyron (APABA)



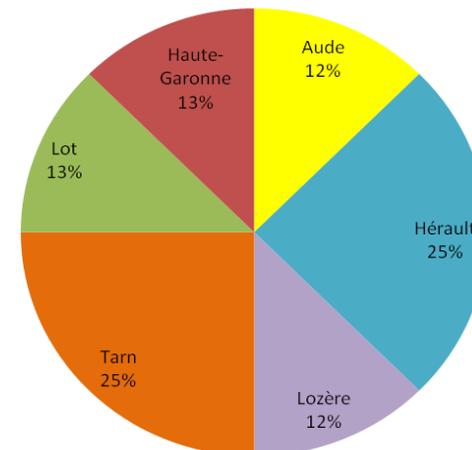
# Réponses aux questionnaires

- 6 questionnaires envoyés (mails) : éleveurs, ateliers de découpe transformation, GMS, magasin spécialisé, boucheries artisanales, transformateurs
- Structures relais : OCEBIO, INTERBIO, INTERBEV, Chambres Agricultures, Bio Occitanie
- Retours : 51 éleveurs / 8 ateliers découpe-transformation
- Pas de retours exploitables pour l'aval : GMS, magasins spécialisés, boucheries artisanales, transformateurs

Eleveurs - Départements d'Origine



Ateliers - Départements d'Origine

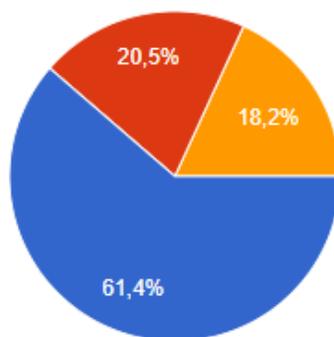


# La valorisation du Jeune Bovin : une priorité forte de l'amont

## ELEVEURS

30-Selon vous, la volonté de la filière viande biologique régionale de travailler à une meilleure valorisation du Jeune Bovin (+ de 8 mois) biologique est :

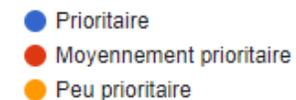
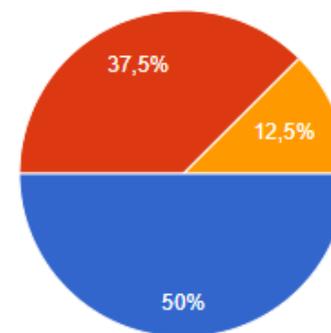
44 réponses



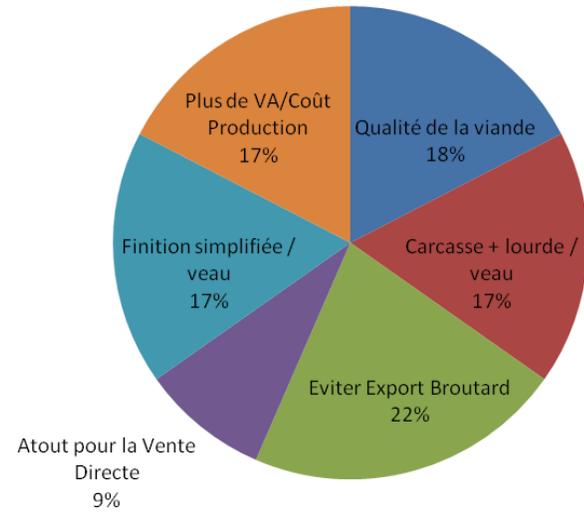
## ATELIERS

18-Selon vous, la volonté de la filière viande biologique régionale de travailler à une meilleure valorisation de la viande de Jeunes Bovins biologiques est :

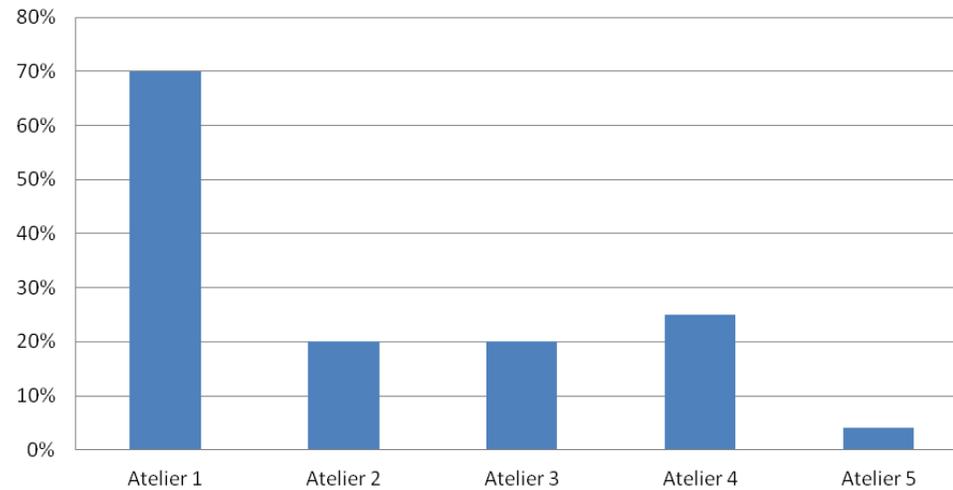
8 réponses



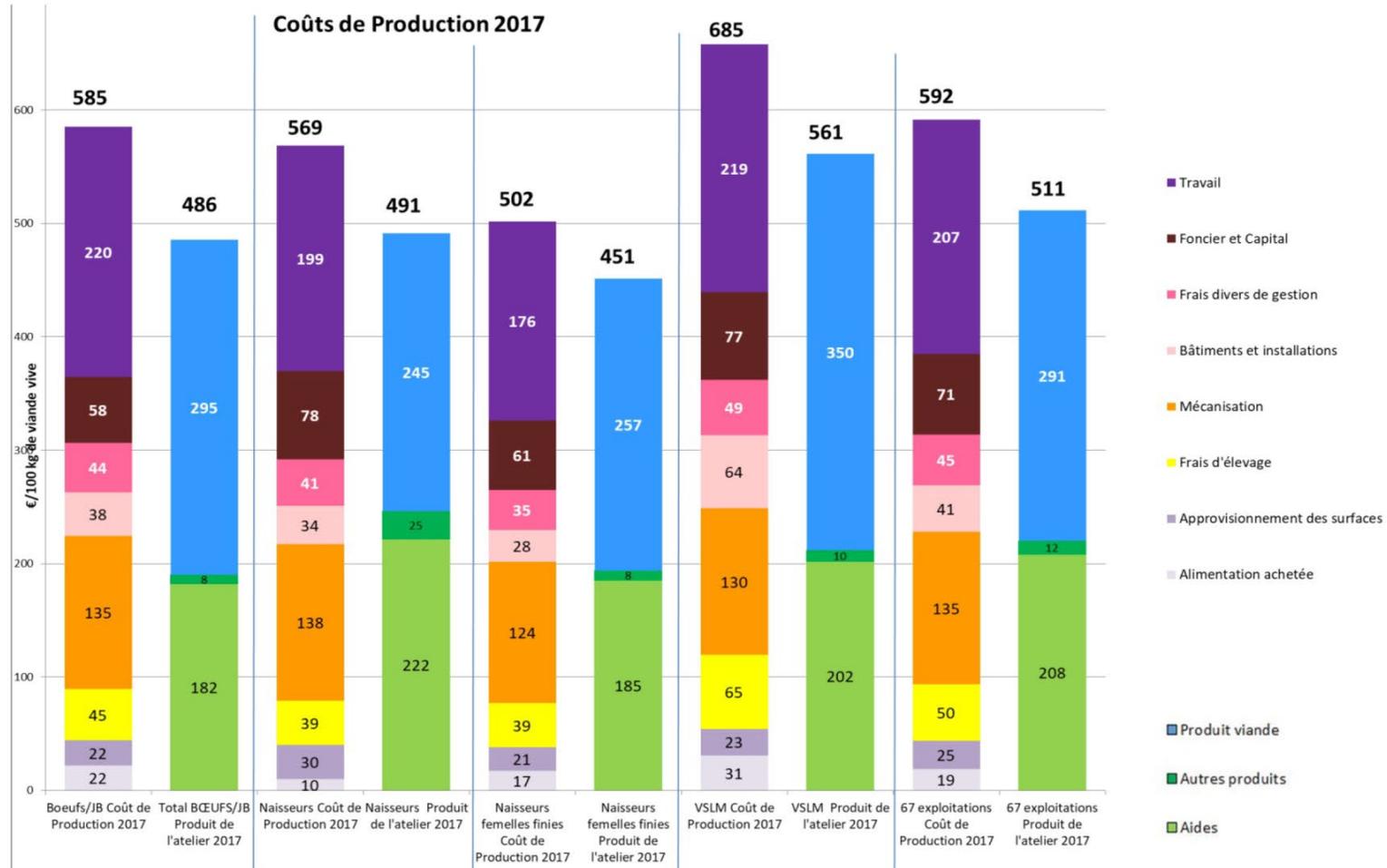
## Eleveurs - Quels intérêts de Produire du Jeune Bovin ?



## Ateliers - Pourcentage du CA réalisé en AB



# 67 coûts de production 2017 analysés sur le territoire



	17 Boeufs/JB	15 Naisseurs	15 Nais. Fem. finies	12 VSLM	Total
Prix revient (€/kgv)	395	322	306	446	372



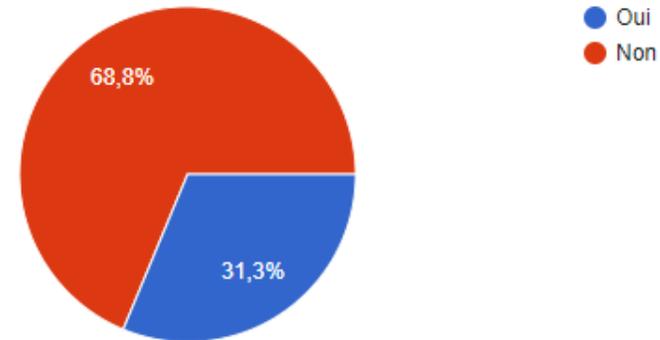
## 67 coûts de production 2017 analysés sur le territoire

	Nombre	Prix de vente	Prix de revient
Broutards	1033	2,29 €/kgv	3,31 €/kgv
VSLM	467	6,95 €/kgc	7,96 €/kgc
JB	161	4,82 €/kgc	5,90 €/kgc
Boeuf	278	5,39€/kgc	6,54€/kgc
Vache de réforme	1054	4,83 €/kgc	5,68 €/kgc
Génisses	299	5,02 €/kgc	5,99 €/kgc

# Jeune Bovin : les voies actuelles de commercialisation

31-Commercialisez-vous des jeunes bovins à l'export ?

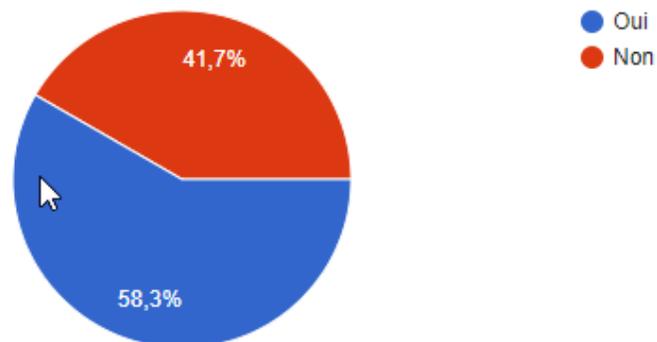
48 réponses



Caractéristiques JB exportés	
Valorisation JB en Bio ?	Non (73%)
Nombre JB exportés/an	23 (moyenne)
Age vente	10 mois (moyenne)
Sexe	Mâles (80%)
Poids vif moyen	380kg
Prix d'achat moyen	2,5€/kg vif

## 32 - Commercialisez-vous des jeunes bovins en vente directe et circuits courts (magasins, restauration collective...)?

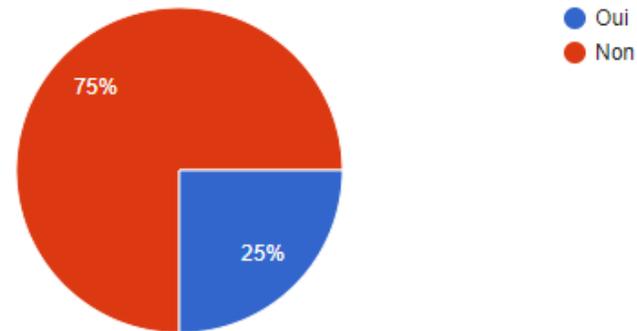
48 réponses



Caractéristiques JB circuits courts	
Découpe	Prestataire (90%)
Age abattage	11 mois (moyenne)
Sexe	Exclusivement Mâles (42%) Exclusivement Femelles (8%) Mâles et Femelles (50%)
Poids carcasse moyen	215kg/carc.

33 - Commercialisez-vous des Jeunes Bovins par l'intermédiaire de coopératives, chevillards ou groupement d'éleveurs départementaux (Éleveurs Bio de l'Aude, Paysans Bio d'Aveyron, Eleveurs Bio d'Ariège...)

48 réponses

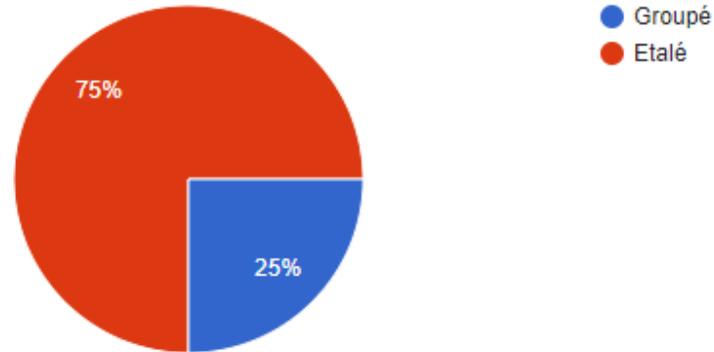


Caractéristiques JB coopératives, associations d'éleveurs...	
Valorisation JB en Bio ?	Oui (83%)
Age abattage	10,5 mois (moyenne)
Sexe	Exclusivement Mâles (50%) Mâles et Femelles (50%)
Poids carcasse moyen	248kg
Prix d'achat moyen	5,5€/kg/carc.
Acheteurs cités	CELIA, Synergie, CCBV, Catalane, Paysans Bio d'Aveyron

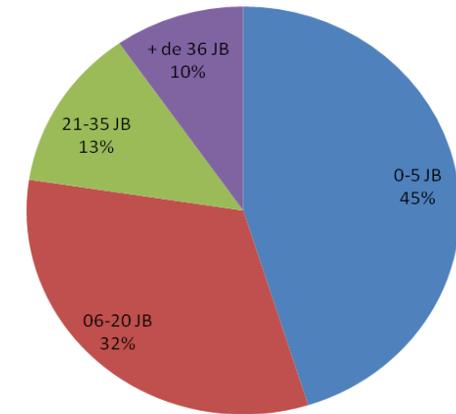
# Jeune Bovin Bio : potentiel quantitatif

## 13-Type de vêlage

48 réponses



## Nombre de Jeunes Bovins Commercialisés Elevage/an



### Focus - Export

14 élevages – 319 Jeunes Bovins

Départements : Aveyron (78%), Ariège (22%)

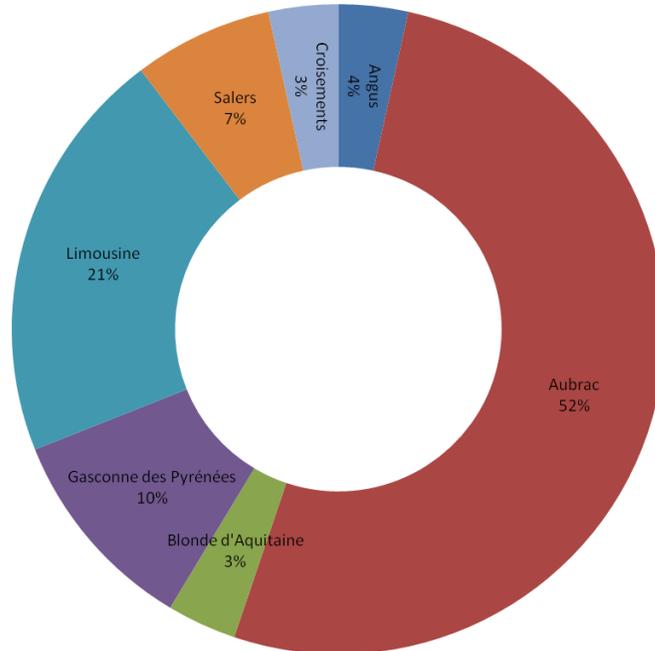
57% en vêlages étalés

60 mères en moyenne

# Jeune Bovin : potentiel qualitatif

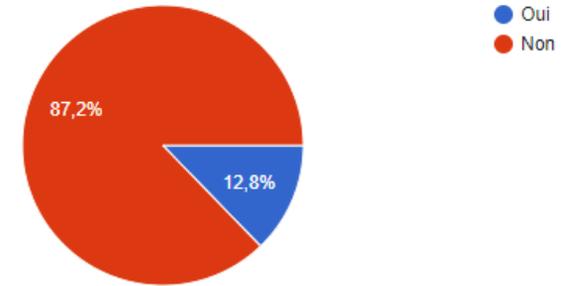


Races de Jeunes Bovins



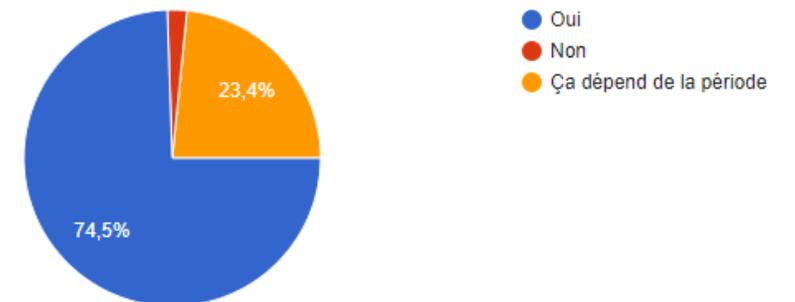
24-Est-ce que vos Jeunes Bovins sont mis en estive ?

47 réponses

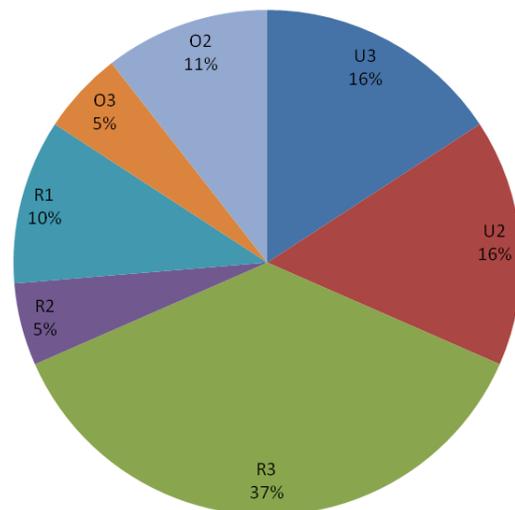


25-Est-ce que vos Jeunes Bovins pâturent ?

47 réponses



## Etat Engraissement et Conformation Moyens - Jeunes Bovins Circuit-Court



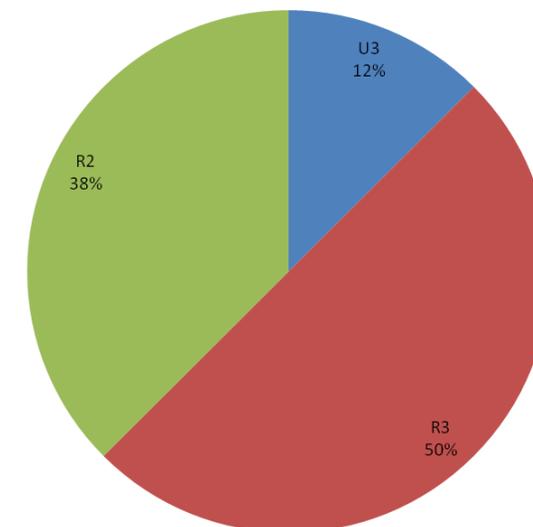
**Rations Finition JB  
23 Elevages**

Méteil + Maïs ensilage + Foin
Aliment Complet + Foin
Céréales + Foin
Méteil + Foin
Méteil + Enrubannage + Foin
Céréales + Tourteau + Foin
Méteil + Foin Luzerne
Méteil + Foin + Foin Luzerne
100% Herbe (Angus)
Céréales + Aliment Complet + Foin



**Début complémentation (concentrés)  
: 4,5 mois en moyenne**

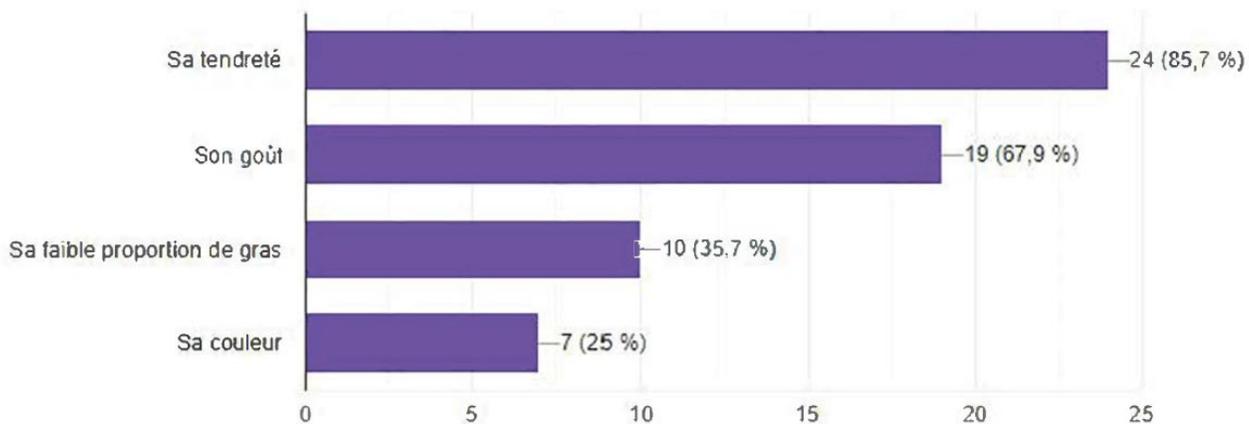
## Etat Engraissement et Conformation Moyens - Jeunes Bovins Coopératives, association d'éleveurs...



## ELEVEURS

32.10 - Selon vous, quelle est la principale qualité de la viande de vos Jeunes Bovins vendus en direct ?

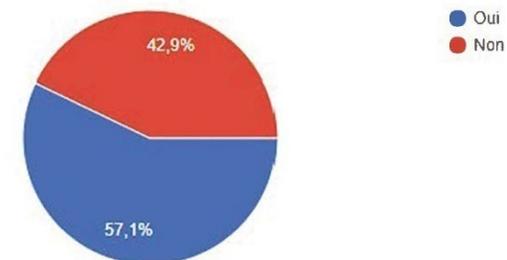
28 réponses



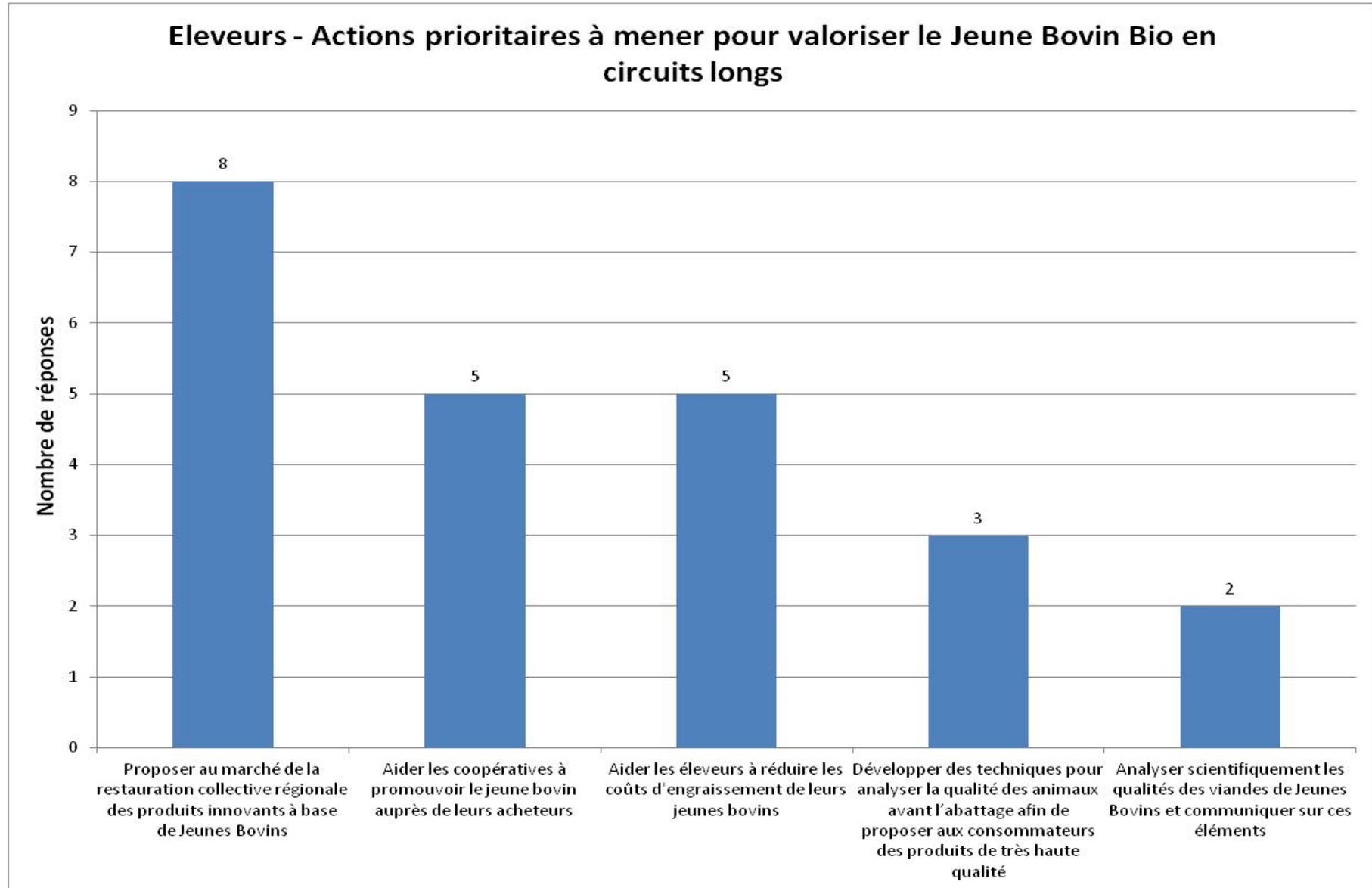
## ATELIERS DECOUPE

17.8-Est-ce que, selon vous, la viande de Jeunes Bovins, possède des défauts qui limitent sa consommation (ateliers de découpe) ?

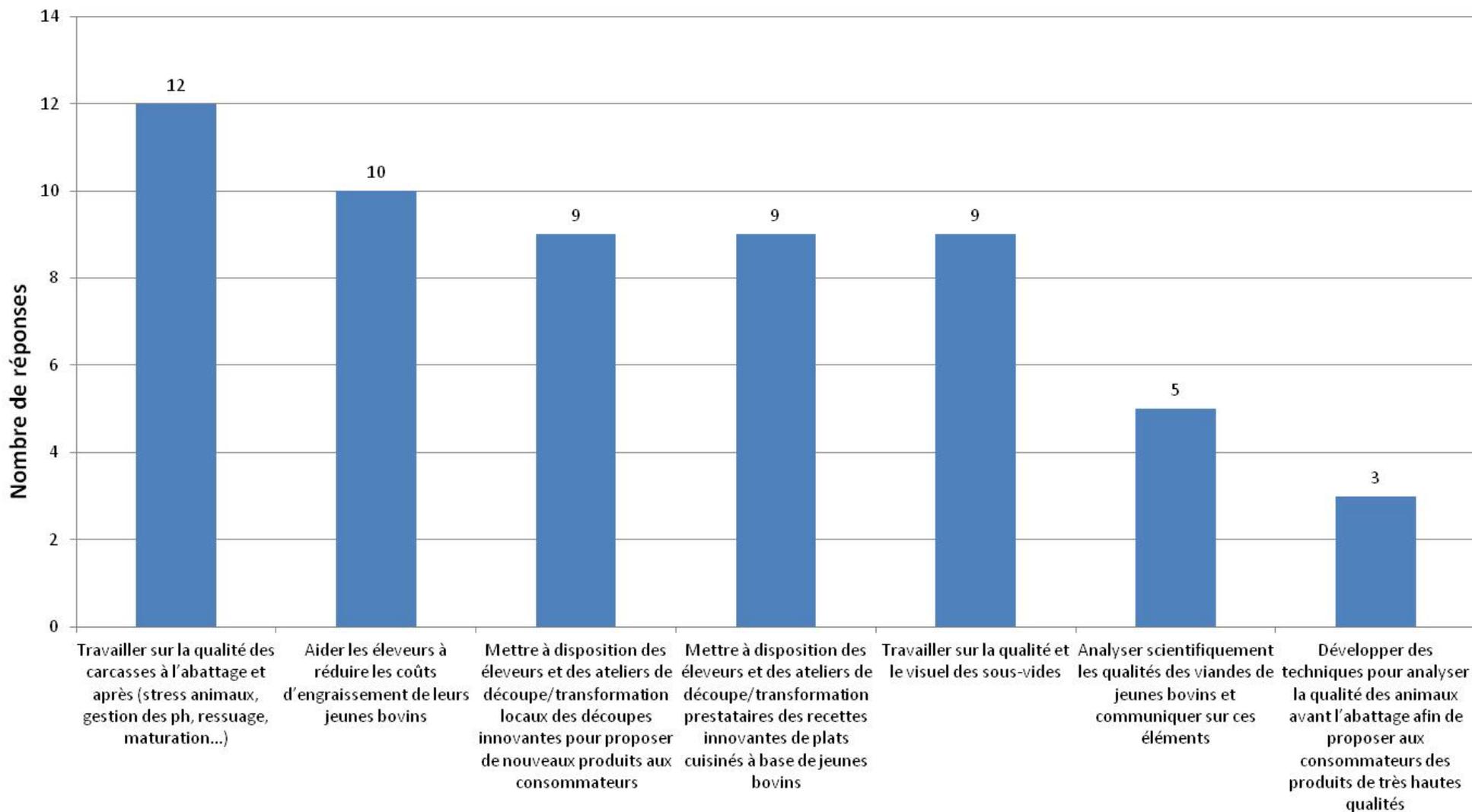
7 réponses



# Jeune Bovin Bio : besoins exprimés par les éleveurs

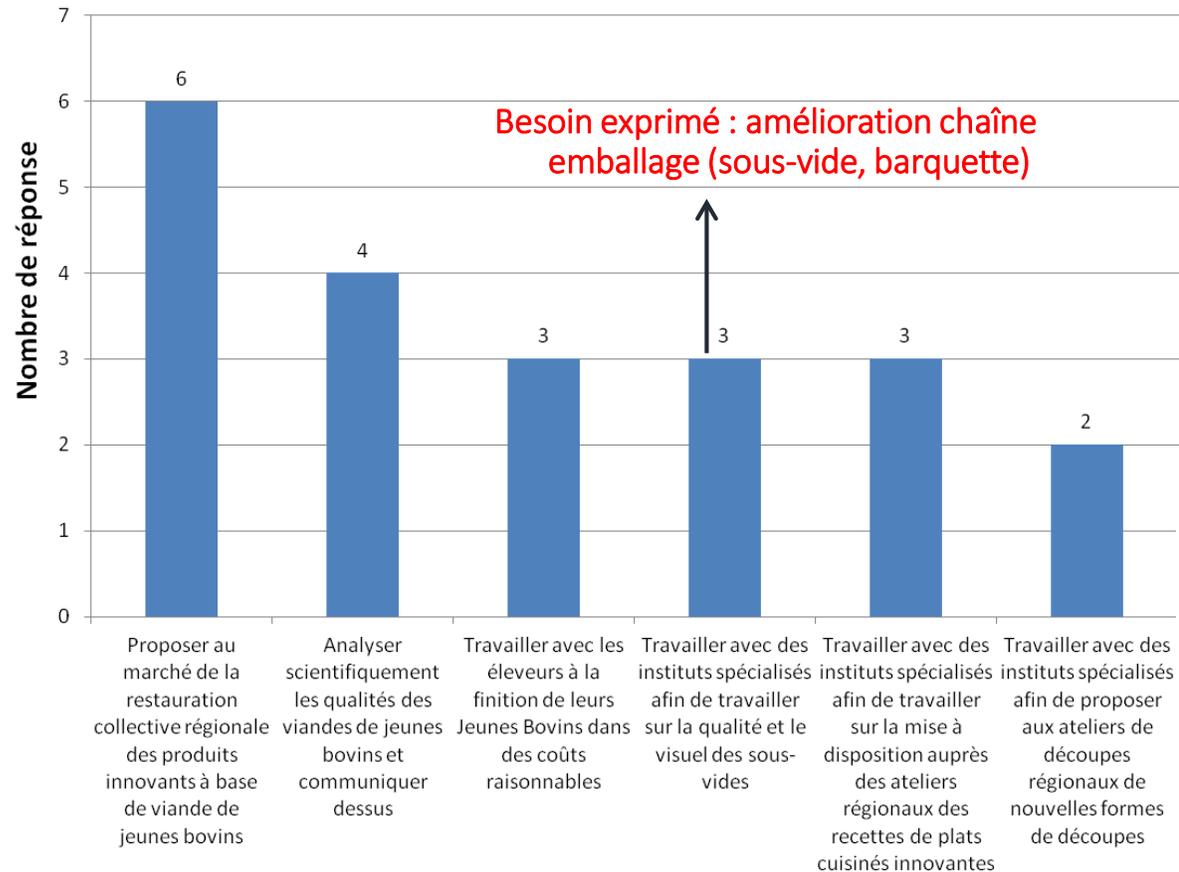


## Éleveurs - Actions prioritaires à mener pour valoriser le Jeune Bovin Bio en circuits courts



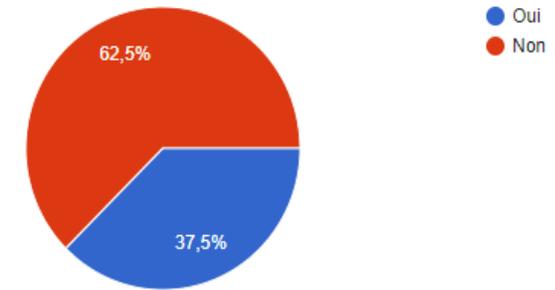
# Jeune Bovin Bio : besoins exprimés par les ateliers de découpe

## Ateliers de Découpe - Actions à mener pour mieux valoriser la viande de Jeunes Bovins Bio



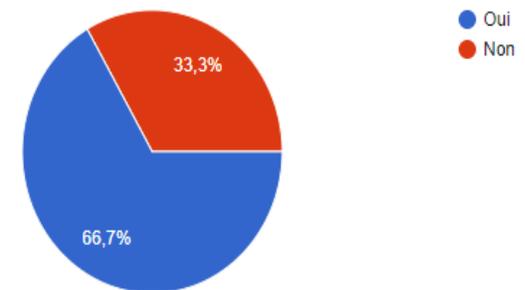
14-Possédez-vous une unité de conditionnement sous atmosphère protectrice ?

8 réponses



10.1 - Avez-vous comme projet de développer une activité de transformation de plats cuisinés pour les produits carnés d'ici 3 ans ?

6 réponses



# Marché et consommation de viande

## Quelles évolutions ? Comment s'adapter ?



✓ *Achats de viande bio en restauration collective en Occitanie*

Jean-Pierre Lasgouzes, Délégué Régional Adjoint, INTERBEV Occitanie



- ✓ *Nouvelles tendances et habitudes de consommations de viandes*
- ✓ *Attentes de différents circuits pour des produits de viande « différenciés et différenciants »*

Antoine Cerles, ADIV Clermont-Ferrand, Ingénieur d'Etudes



# Qualité des viandes, tendreté et innovation

## Quelles possibilités pour mieux valoriser le Jeune Bovin ?



- ✓ *Derniers enseignements sur les propriétés des muscles, de la viande et des facteurs favorisant la tendreté*
- ✓ *Travaux en cours sur la prédiction des qualités des viandes et possibilités de transfert vers des valorisations commerciales*

Brigitte Picard, INRA AuRa (UMR Herbivore), Directrice de Recherche



✓ *Retour sur l'étude « Baron Bio »: projet global, qualité des carcasses et des viandes, enseignements et solutions technologiques*

Didier Bastien, IDELE (Service Qualité des Viandes), chef de projet



✓ *Procédés de transformation combinés permettant de développer l'innovation dans le domaine de la viande et des produits carnés*

Pierre-Sylvain Mirade, INRA AuRa (QuaPA), Directeur de recherche



# Quelles actions collectives mener en Occitanie pour mieux valoriser le Jeune Bovin Bio ?

2 thèmes : Caractérisation qualité et valorisation auprès des consommateurs | Innovation

