

Commercialiser localement par un intermédiaire Exemple de Bretagne Viande Bio

La Ville Meno - 56800 Augan

Nicolas et Benoît LABBE élèvent des porcs et des vaches allaitantes en Agriculture Biologique. Depuis 1999, ils commercialisent leur viande par l'intermédiaire de Bretagne Viande Bio.



Dates clés

- 1999 - Installation de Benoît en production de porcs biologiques.
- 2002 - Installation de Nicolas en GAEC avec un associé.
- 2007 - Sortie du GAEC de l'associé et rentrée de Benoît aux côtés de Nicolas.

La ferme

Signe officiel de qualité

Agriculture Biologique.

Surface

42 ha.

Productions végétales (Assolement 2007)

Mélange avoine-poïs : 6 ha.

Mélange avoine-féverole : 4 ha.

Triticale : 5 ha.

Le reste en pâtures (27 ha).

Un peu de betteraves pour l'aliment des truies.

Productions animales

320 porcs charcutiers produits chaque année.

Alimentation

L'aliment est fabriqué sur l'exploitation et un complément azoté est acheté.

Cheptel

23 truies élevées en plein air. Naisseur - engraisseur total.

18 vaches allaitantes.

Main d'oeuvre

2 personnes à temps plein sur les deux ateliers.

Situation initiale

Contexte de l'exploitation

Dès le départ, Benoît a fait le choix de travailler avec BVB pour la taille raisonnable de la structure et la possibilité d'être impliqué dans la commercialisation en prenant part au conseil d'administration.

Objectif

Adhérer à un groupement associatif de producteurs pour entrer en contact direct avec les transformateurs.



Conséquences

Intérêts

La charte spécifique encourage la valorisation des céréales produites sur l'exploitation. Elle représente une plus-value sur la grille de prix.

Les éleveurs n'ont pas à se préoccuper de la partie logistique.

Contraintes

En production porcine biologique, il y a par moment des périodes de production insuffisante pour couvrir la demande. La situation inverse est également possible.

Annoncer sa production un mois à l'avance n'est pas simple à gérer, mais constitue un objectif nécessaire pour que tous les acteurs s'y retrouvent. C'est un contrat moral passé entre éleveurs, salariés de BVB et transformateurs, qui doivent passer par la concertation pour travailler au mieux.

Résultats

Les résultats techniques de l'exploitation sont bons (TMP entre 58 et 60 ; poids de sortie entre 100 et 120 kg, soit 90-95 kg de carcasse). Le prix obtenu est proche du maximum dans la grille de prix.

Perspectives / satisfaction

Les Labbé sont satisfaits de leur système de production. Ils parviennent à diminuer le coût de production en limitant les investissements et en fabriquant leur aliment en grande partie. Pour le reste, ils ont confiance en ce système de commercialisation.

Il serait intéressant pour les éleveurs que la structure s'agrandisse en nombre d'adhérents, estime Nicolas, sans pour autant dépasser l'échelle régionale. Cependant, s'il existait une structure équivalente dans les régions voisines, cela éviterait la dévalorisation des carcasses bio exceptionnellement en excès.

Exemple de Bretagne Viande Bio

La charte BVB en production porcine

- Naissance des porcelets en bio ou reconversion.
- Utilisation d'aliments non bio à hauteur de 10% maximum de la ration jusqu'à 65 kg (dérogation).
- Alimentation des porcs de plus de 65 kg bio à 100% (avec la deuxième année de conversion en biologique).
- Limitation des farines de poissons à 5% de la ration pour les animaux d'un poids inférieur ou égal à 25 kg. Interdiction au-delà de 25 kg pour les charcutiers.
- Liaison au sol : l'éleveur devra produire au moins 40% de son alimentation sur l'exploitation (objectif 80%).
- Alimentation composée à 70% de céréales, protéagineux à paille et sous-produits laitiers biologiques.
- Utilisation de maïs grain dans la ration à hauteur de 20% maximum en finition (à partir de 65 kg).
- Valorisation des cultures produites sur la ferme.
- Fourrages grossiers dans la ration à hauteur de 8% de la ration totale.
- Abattage des porcs : âge minimum (mâle et femelle) : 6 mois ½.
- Pas de traitement allopathique au-delà de 65 kg.
- Identification des porcs hors charte.



Bretagne Viande Bio, une réponse aux attentes des éleveurs

Entretien avec Elisa Brûlé et Nadège Grimaud, animatrices à BVB.

Quand et dans quel but fut créée Bretagne Viande Bio ?

L'association Bretagne Viande Bio a été créée en 1991 par Michel Moreau (éleveur de bovins) et André Letenneur (boucher). Le premier recherchait une plus-value pour ses bovins bio, le second souhaitait travailler directement avec les éleveurs et vendre des produits de qualité hors du circuit traditionnel. Ils ont créé un système de commercialisation qui facilite la mise en relation entre éleveurs et bouchers, et qui permette de promouvoir énergiquement l'Agriculture Biologique. Il s'agissait de structurer la filière pour répondre à un besoin des éleveurs bio. BVB fut le premier organisme biologique reconnu comme organisation de producteurs bovins en 2004, ouvrant ainsi des possibilités d'aides aux éleveurs et de siéger au sein de commissions d'autres organisations (GIE Lait Viande, DDA). Aujourd'hui la Bretagne compte parmi les régions les mieux structurées en filière viande bio.

Comment se présente BVB aujourd'hui ?

L'association compte aujourd'hui 200 éleveurs de bovins, 14 éleveurs de veaux, 20 de porcs, 6 d'agneaux et depuis cette année un éleveur de lapins. Nous avons 4 artisans bouchers et charcutiers, un transformateur et un salaisonnier. Nous sommes depuis 2005 regroupés en Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA). L'activité s'étend sur les 4 départements bretons. C'est un souci logistique qui nous permet de conserver une image de terroir, en connectant une production locale à des débouchés locaux.

Pour la viande bovine, les collectivités et les lycées représentent une part importante des acheteurs, notamment par le biais d'associations (Manger Bio 56 et Appétit). Nous avons ouvert des rayons boucherie dans certains magasins spécialisés en produits bio en partenariat avec des bouchers. Certains de nos bouchers n'ont pas de point de vente fixe mais vendent sur plusieurs marchés d'un département.

En revanche, le marché est limité en bio pour les petites productions (agneau, porc, veau). Les destinataires sont pour le moment les boucheries artisanales. L'intégration des éleveurs est progressive selon la demande. Nous acceptons des éleveurs dans la mesure où il existe un débouché solide pour leurs produits, pour ne pas prendre le risque de voir leur viande dévaluée en gamme conventionnelle.

Quels services proposez-vous aux éleveurs ?

L'intérêt de BVB passe par la mise en relation d'éleveurs, de transformateurs et de bouchers. Nous organisons en amont les plannings de production de chaque éleveur, 1 à 6 mois à

l'avance selon les productions (ex. planning mensuel pour les porcs). Mois par mois les éleveurs annoncent leur production et nous ajustons l'offre aux commandes des acheteurs. L'objectif est d'avoir une production régulière sur l'année. Nous assurons un suivi technique et logistique des lots, un soutien pour des demandes de subventions ainsi qu'un appui technique et des formations pour les producteurs.

Comment s'organise l'activité de BVB ?

BVB est financée exclusivement par les cotisations des adhérents. Les grilles de prix sont établies en concertation entre éleveurs et acheteurs, puis validées au sein du conseil d'administration composé d'éleveurs et de bouchers. Ces grilles sont fixes et indépendantes des variations des prix de marché. Par groupe de production, nous réunissons éleveurs et bouchers au moins une fois par an pour discuter des changements à effectuer au niveau des prix. La concertation permet d'avancer sur les problèmes de qualité et de discuter sur les caractéristiques techniques, notamment en porcs.

Quels sont les intérêts pour un éleveur ?

Toute la production est gérée et commercialisée par BVB, les éleveurs n'ont pas besoin de chercher les clients, ou de préparer les commandes comme en vente directe. Le principe se rapproche cependant de la vente directe, nous intervenons simplement pour faciliter la mise en relation des producteurs et des acheteurs. C'était l'idée de base de BVB, créer un système direct où la logistique est gérée par du personnel. Ce système assure aux bouchers un approvisionnement régulier en viande bio et un revenu régulier pour les éleveurs.

La traçabilité est également un point fort de BVB. Depuis 1991, un système de boucle (de tatouage pour les porcs) permet le suivi des animaux de l'élevage au boucher. Ce système est très apprécié par les abatteurs car les carcasses bio sont facilement reconnaissables.

La principale contrainte est que les agriculteurs sont assez excentrés. Cela entraîne des coûts de transport très élevés.

Quels sont les originalités de la production porcine BVB ?

En porcs, les élevages adhérents sont tous naisseur-engraisseur pour faciliter la traçabilité, et sont présents essentiellement dans le Finistère et les Côtes d'Armor. La production est d'environ 3300 porcs charcutiers par an.

Nous avons une charte BVB en production porcine qui va plus loin que le cahier des charges AB. Ce sont des systèmes que les producteurs étaient prêts à développer ou dont ils maîtrisaient déjà les critères. C'est une démarcation du bio classique. Les éleveurs sont contrôlés sur le respect de cette charte en plus du contrôle bio. La charte constitue une reconnaissance de la qualité de leurs produits et un atout au moment de la commercialisation.

Informations utiles

La Ville Meno - 56800 Augan
Tel : 02 97 93 43 76.

Bretagne Viande Bio, 13 rue Carant du four 56320 Le Fouët.
Tél. 02 97 23 06 79.