

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



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



Cycle de conférences sur l'AB et ses pratiques

Jeudi 5 Octobre 2023

Au Sommet de l'Élevage et en Webconférence

Un événement



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



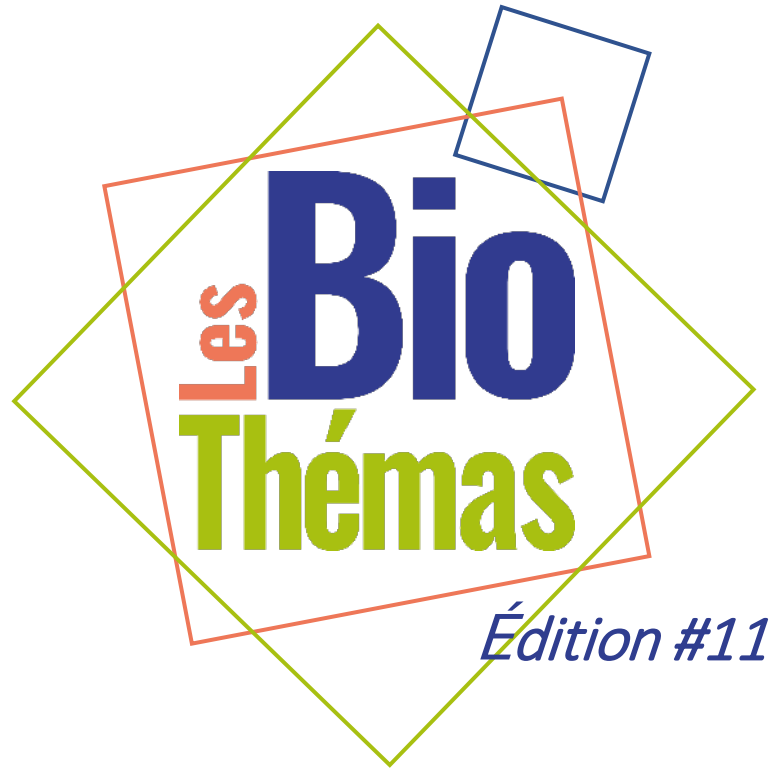
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



Focus sur les élevages biologiques : Quelques résultats récents de la recherche-développement en élevages bovins allaitants et laitiers, ovins allaitants et porcins en AB

Jeudi 5 Octobre 2023

Un événement





Édition #11

De la viande bovine bio d'ici pour ma cantine




Aurélie BLACHON,
Hélène CHAMBAUT,
Marion KENTZEL
Institut de l'Élevage







De la viande bovine bio d'ici pour ma cantine : le projet



Contexte de fuite d'animaux mâles du troupeau allaitant produits en BIO (broutards) vers le conventionnel



Proposer et tester une viande bovine BIO destinée à la restauration collective (scolaire, administrative, entreprise)



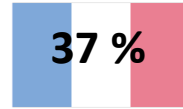
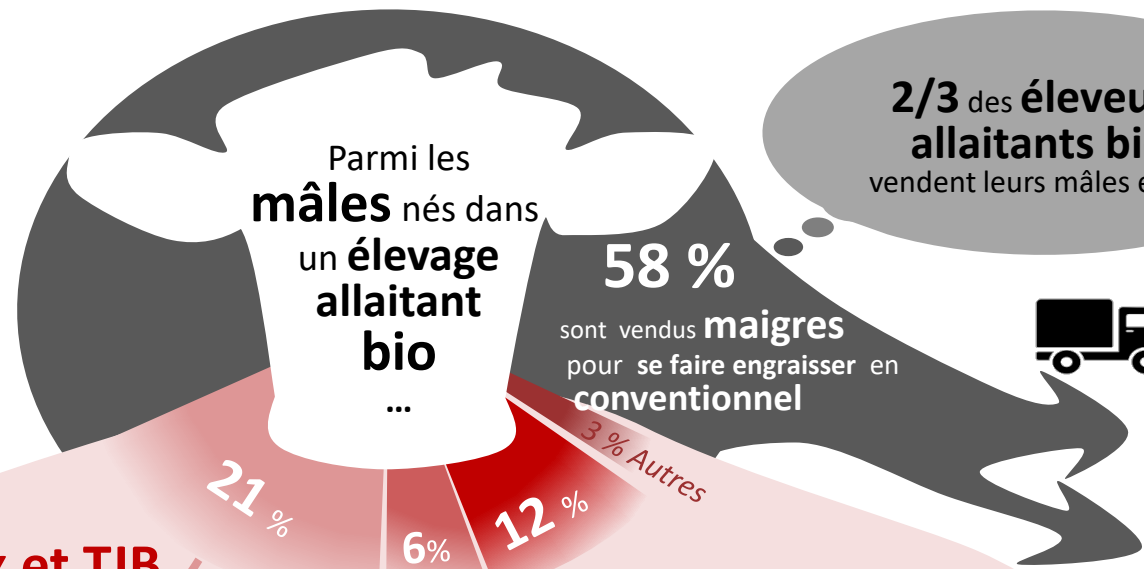
Produire BIO avec le troupeau bovin allaitant en utilisant les ressources fourragères locales



Produire local et faire valoir les atouts environnementaux pour les territoires



60%⁽¹⁾ des mâles nés dans un troupeau bovin allaitant AB vendus maigres



engrassés dans un élevage conventionnel en France



exportés vifs principalement vers l'Espagne et l'Italie

Veaux et TJB moins de 10 mois

C'est la **production phare** des élevages allaitants bio !

Abattus plus âgés que dans le conventionnel, ils atteignent des poids comparables.



Jeunes mâles non castrés 10-24 mois

Difficile à engraisser sous label AB, manque de débouchés : cette catégorie, pourtant très répandue en conventionnel, est **marginal en bio**.



Bœufs castrés

Les mâles sont plus fréquemment **conduits en bœufs** dans les élevages bio qu'en conventionnel.

Ils sont **abattus entre 2 et 4 ans**. Malgré une **tendance au rajeunissement**, ils restent une production de **cycle long**.



(1) Données Agence BIO – BDNI – NORMABEV, 2010 à 2021



Dégustation de la viande destinée à la RHD Collective



Marion Kentzel
Institut de l'élevage





La réglementation nationale : 20% de BIO en Restauration Collective



La qualité gustative de la viande ?
Les attentes des convives de collectivité ?
L'équilibre matière pour valoriser la carcasse ?





Tests gustatifs : évaluation sensorielle

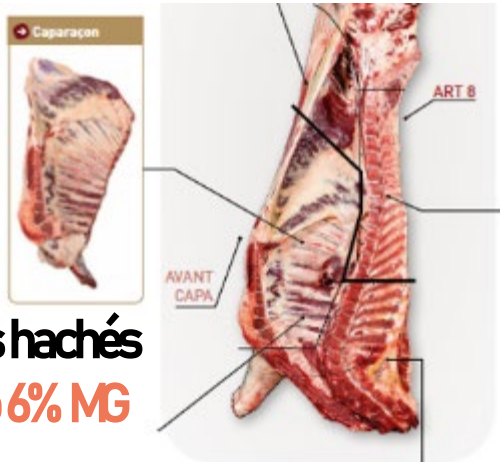
Les steaks hachés BIO



2 tests en restauration scolaire
500 convives au total

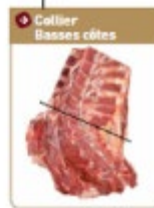
Lycée agricole,
Ado 15-20 ans

Campus agro.,
Jeunes
20-25 ans



Steaks hachés

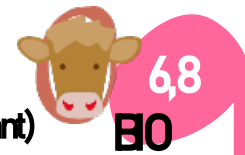
Bo 6% MG



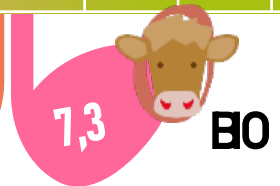
La qualité gustative de la viande

Test Lycée Naves

Note d'aspect général (avant)



Note satisfaction en bouche (après)



Peu de gaspillage =
moins de 3%
de restes





Tests gustatifs : Les steaks hachés BIO Autres facteurs de sensibilité



Lycée agricole, Ado 15-20 ans

Campus agronomique, Jeunes 20-25 ans

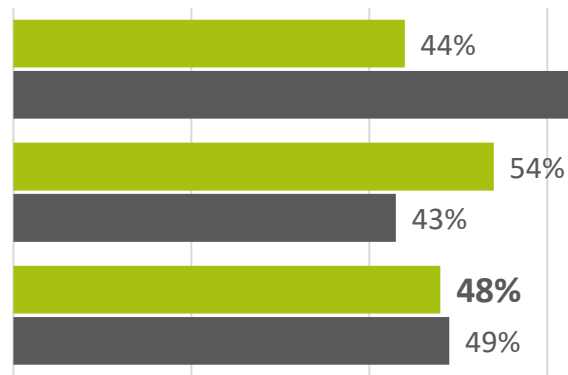
Ils sont **peu sensibles** au BIO
À 33%



Ils sont **très sensibles** au BIO
À 70%



Ben-être animal



Origine locale et connue (traçabilité)

Rémunération des producteurs



Tests gustatifs : évaluation sensorielle Le sauté BIO (recette mexicaine)

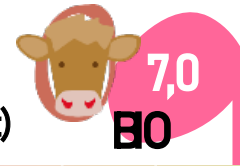


1 test en restauration scolaire
202 dégustateurs – pas de témoin
cuisson 3h

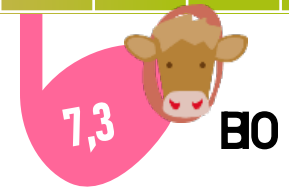
Lycée Professionnel
Ado 15-20 ans & Cuisiniers

La qualité gustative de la viande Test Lycée Dijon

Note d'aspect général (avant)



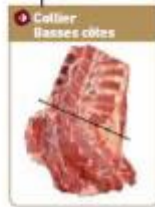
Note satisfaction en bouche (après)



Le sauté a répondu quasi parfaitement aux attentes des convives.

83% d'entre eux souhaitent en reconommer.

Reconsommation



Un événement





Tests gustatifs : évaluation sensorielle Le sauté BIO (recette mexicaine)



1 dégustation au salon Tech&Bio

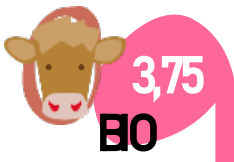


Le sauté a été fortement apprécié par une cinquantaine de personnes.





La caractérisation des carcasses produites



Viande couleur :
rosé à rouge clair

Note 1 :	Note 2 :	Note 3 :	Note 4 :	Note 5 :	Note 6 :
(=classe 1 veau : blanc)	(=classe 2 veau : rosé clair)	Rosé (rouge très clair)	Rouge clair	Rouge vif	Rouge foncé

Source Idele

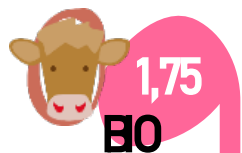
Une viande claire et maigre
 → nutrition
 Taille réduite de faux-filet
 → Tranche compatible R-D



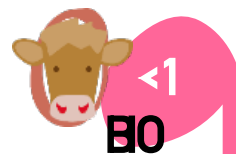
Gras couleur : blanc
essentiellement

Note 1 :	Note 2 :	Note 3 :	Note 4 :
Blanc	Jaune pâle	Jaune	Jaune prononcé

Source Idele



Source Interbev



Note 0	Note 1	Note 2	Note 3	Note 4	Note 5
Absence					«dégénérescence graisseuse»

Source Idele

Viandes particulièrement maigres

Proposer différents modes de production de viande bovine BIO



Aurélie Blachon
Institut de l'élevage



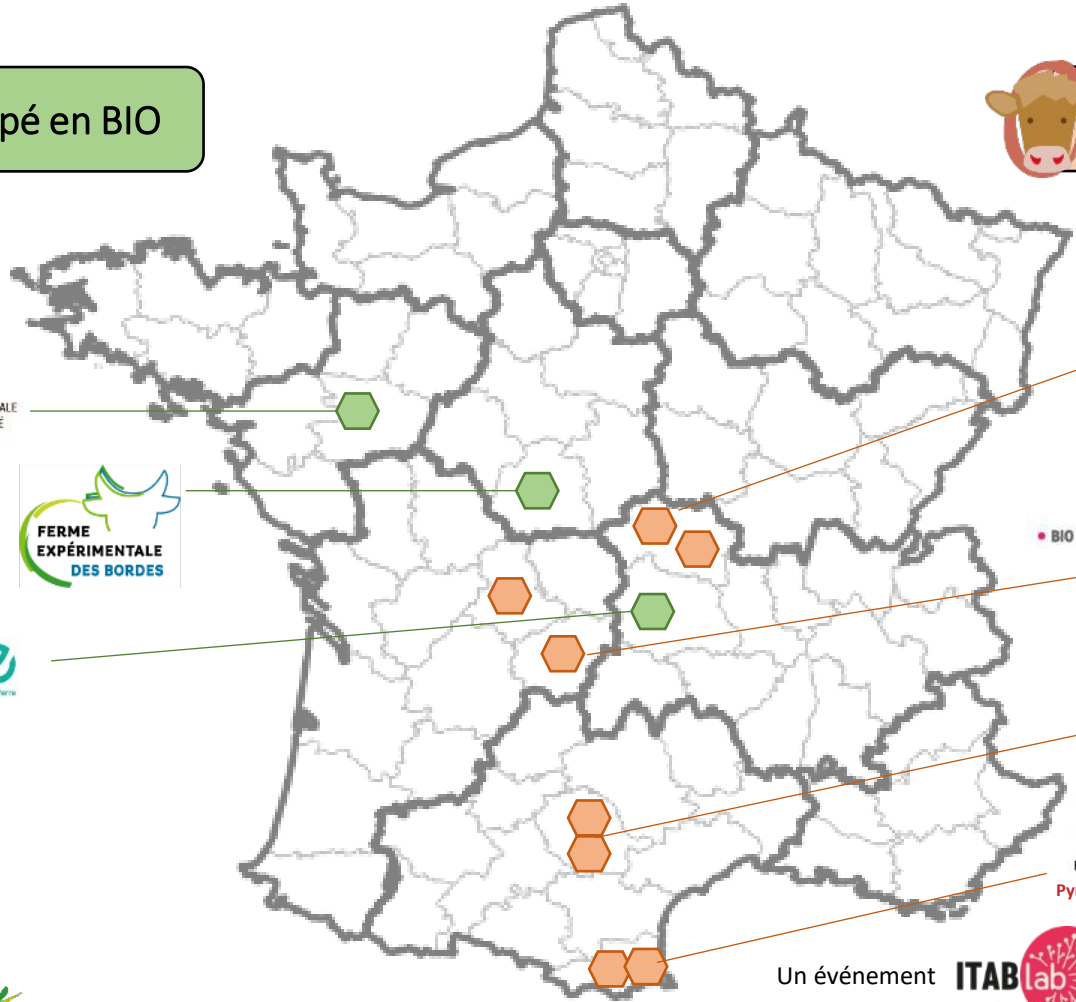


Produire des mâles BIO de 6 à 12 mois dans différents contextes



Stations Expé en BIO

8 Fermes BIO



FERME EXPÉRIMENTALE DE THORIGNÉ D'ANJOU

FERME EXPÉRIMENTALE DES BORDES

INRAE
la science pour la vie, l'élevage, la forêt

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
Allier



Zone herbagère et plaines sèches



BIO NOUVELLE-AQUITAINE



Coteaux secs du Limousin

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
Tarn



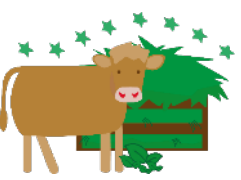
Coteaux secs Culture-élevage

BOVINS CROISSANCE
Pyrénées-Orientales



Zone Hautes Montagnes

Un événement ITAB lab



Description de modes de production liés au contexte de zone d'élevage



5 TYPES COMMERCIAUX

3 TYPES RACIAUX

4 CONTEXTES AGRO-CLIMAT

MODES DE PRODUCTION

Veaux légers
[<6 mois]



Montagne et Parcours

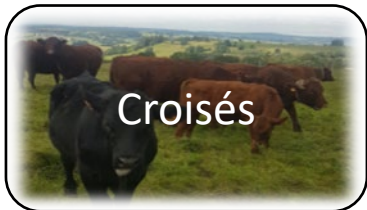
Conduite

Veaux Lourds
[6-8 mois]

Herbe de piémonts et Moyenne montagne

Bilan alimentaire

Veaux Lourds +
[8-12 mois]



Herbe & Fourrages

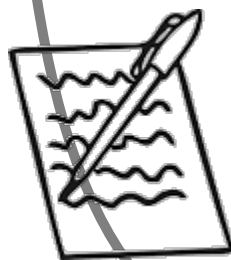
Performances croissance

Jeunes Bœufs
[< 24 mois]

Polyculture, zones sèches

Carcasses et viandes

Bœufs Tradi
[> 30 mois]





Exemple d'itinéraire de production : Schéma valorisant l'herbe



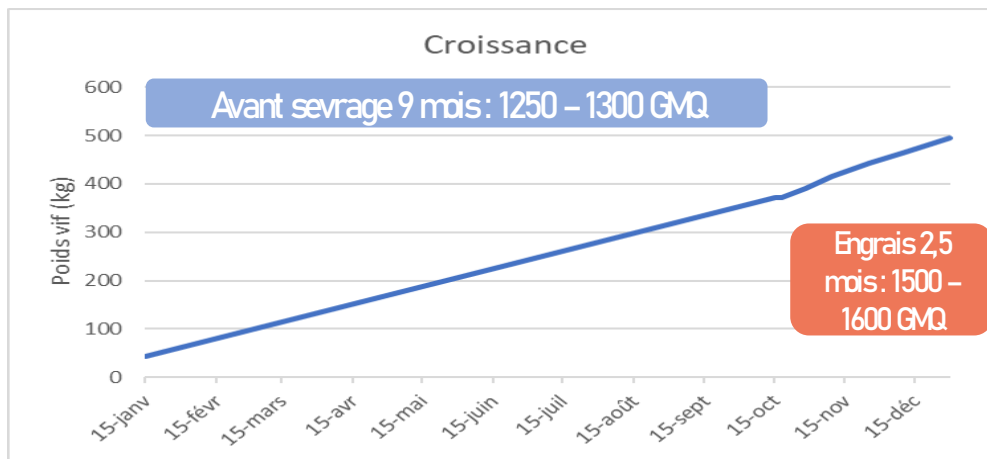
Itinéraire Rustique x Angus – 11,5 mois *Herbager de Moyenne Montagne*



INRAE **PROVERBIAL**

Compte-rendu d'essai
Produire de très jeunes bovins mâles croisés Salers Angus en agriculture biologique

INRAE UE Herbipôle 63820 Laqueuille
Bernard Sepchal, Marc Barbel



Carcasses
260 – 290 kg
 $R=2/3$

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Lait + herbe									EH + méteil grain		

Conduite

Bilan alimentaire après sevrage



± 280 kg brut méteil pour couple mère – veau



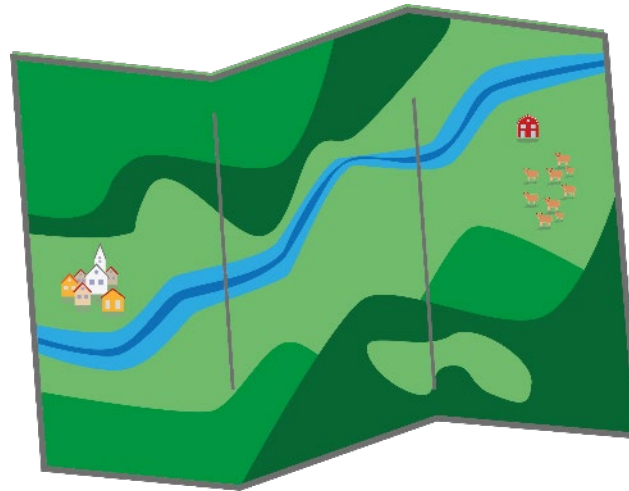
± 500 kg MS Herbe enrubannée à l'engrais / veaux

Zéro concentré avant sevrage
30% méteil en ration engrais
Ingestion moyenne ration engrais :
9kgMS/j

Un événement



Atouts environnementaux



Hélène Chambaut
Institut de l'élevage



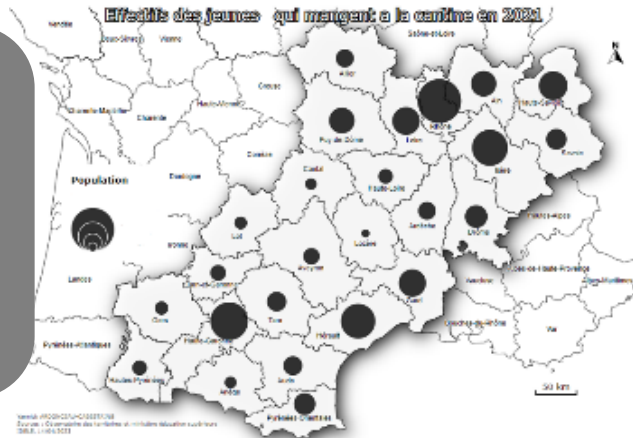
Appliquer Egalim sans conversion ?



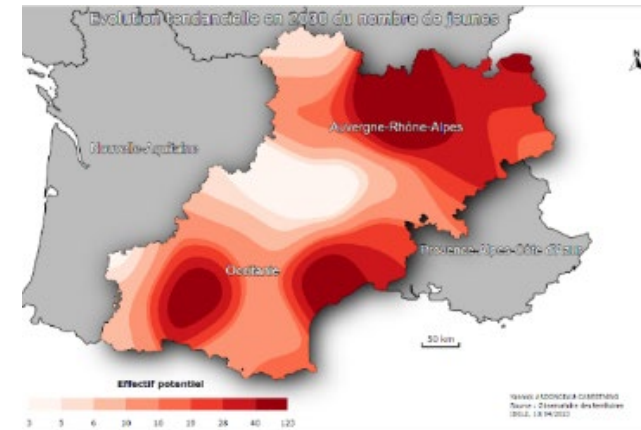
Besoins 3,1 millions de jeunes scolarisés

=> 1,7 millions de repas au self par an en 2020

4 000 T/an viande rouge consommée en 2020
(1/5 repas VB)



Projection en 2030



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

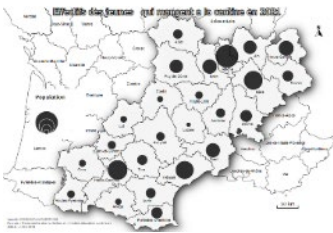
20 % de BIO en restau. Co. Scolaire (janvier 2022)

Besoin viande Biologique
804 T/an viande rouge AB

Besoin viande en
2030 : + 5%

Appliquer Egalim sans conversion?

Besoins repas
scolaires 2020

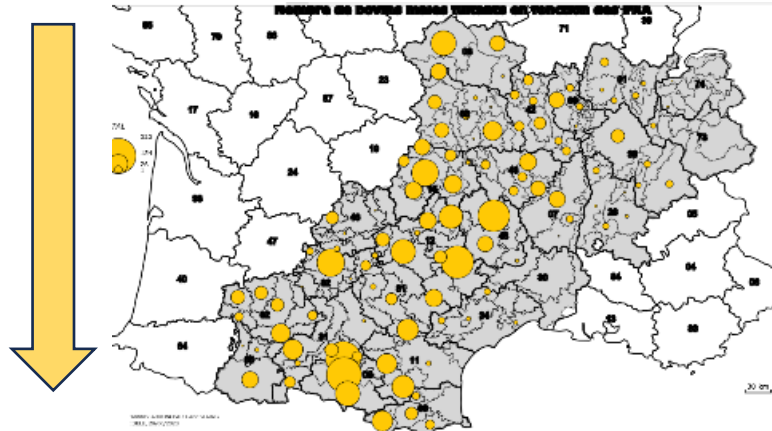


Le besoin conso.

804 T/an viande
rouge AB
en 2020



Où sont les animaux quittant l'AB



Sans VA bio supplémentaire, si on élevait 100% des mâles nés bio en local :

+ 3 880 T
équivalent
carcasse BIO



Suite aux pertes à la découpe (os;..), on pourrait fournir au moins
50% de viande bovine bio aux scolaires avec le troupeau actuel.

Quels atouts d'une relocalisation ?

- Avis des comités d'acteurs Occitanie et AuRA, les enjeux



Enjeux majeurs



- Chiffrage des atouts sur l'exploitation bio et dans le territoire

Résultats viande bio sortie de ferme



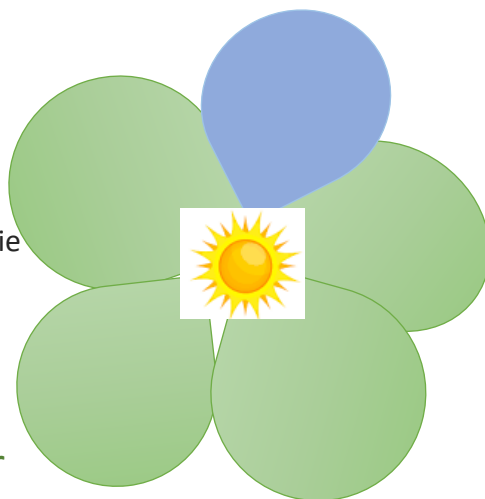
En comparaison aux références moyennes des fermes françaises de même type, la viande bio des fermes...

Préserve les ressources

71% des fermes utilisent peu d'énergies

non renouvelables/kg de viande car

- 92% de surface NON labourée
- Animaux au pâturage 70% du temps
- Peu de transport induit (97% autonomie en protéine)



Favorise une bonne qualité d'air

- Peu de particules fines émises (55 L carburant/ha)
- Pertes d'ammoniac modestes (10 kg N_{NH3}/ha) car les chargements sont bas et aucun engrais minéral utilisé => 62% des terres avec des légumineuses

Préserve la ressource en eau

- Faible risque d'érosion : 99% de sols couverts
- Risque de lessivage très faible (2 kg N/ha/an)
- 100% de surface non traitée (IFT)
- Très peu d'irrigation (1% SAU irriguée)

Paysage et biodiversité

- 2,5 ha équivalent biodiversité/ha SAU viande
- Des rotations longues (7 ans en moyenne)
- 1,8 personnes nourries par hectare

Impact climatique limité au kilo produit et par HA

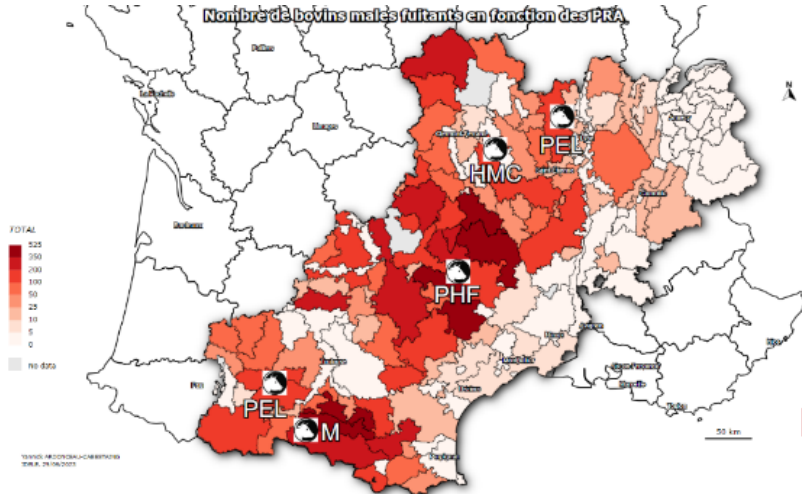
- Empreinte C contenue (nette=11,9 kg eq CO₂/Kg VV)
- Faible part de C fossile (9% des GES provient de l'énergie)

Source : Y. Ardonneau C.- CAP2ER 2023-Proverbial, 11 Fermes BIO naisseurs engraisseurs

Scénario de relocalisation



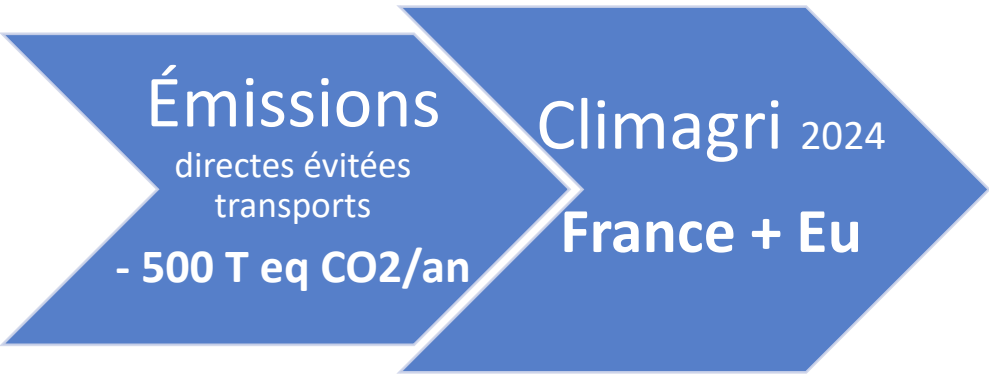
2020 : Transports vers l'Espagne, Italie, ouest Fr...



16 000 Bovins sur les routes par an

Relocalisation = 250 000 km de camion évités

Enjeux majeurs



PROVERBIAL



“ Produire de la viande biologique qui valorise les territoires avec le troupeau bovin allaitant ”



Les **Bio**
Thémas

Tous les résultats à venir sur :
<https://idele.fr/proverbial/>

