



g
s
RELANCE
AGRONOMIQUE

JOURNÉE PNDAR 2025

10 ans d'agroécologie : évolution & perspectives

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*

04 février 2025



g
s
RELANCE
AGRONOMIQUE

Produire localement la viande bovine BIO pour nos cantines



Marion KENTZEL

IDELE



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

Pourquoi s'intéresser à la production de viande bovine BIO ?

Fuite de 60% des bovins mâles allaitants BIO vers le conventionnel



Importation de viande pour la RHD : 60% du veau servi en RC est importé



**Réglementation nationale
Restauration collective (RC) :**

20% de BIO, 60% de viande durable et de qualité

Produire de la viande bovine Bio dont on a besoin

Idée simple !

faire de la viande Bio
et locale pour
nos cantines
à partir
des mâles



Quelle faisabilité technique ?

pour faire de la viande bovine BIO majoritairement à l'herbe



Quels avis et attentes des consommateurs de RC ?

dégustant une nouvelle viande bovine



Quel potentiel de production local ?

Et quels atouts pour les territoires ?

Le Bouvibio !



Un jeune mâle

Produit localement

Dans une ferme biologique

Elevé dans le respect de son bien-être

- Age compris entre 8 et 14 mois
- Cahier des charges AB
- Race dite à viande, rustique ou croisé viande
- Nourri au pis et à l'herbe principalement
- Facile à produire à partir d'un broutard
- Une production complémentaire du veau et du bœuf



7,2
/10



818 convives — 4 tests

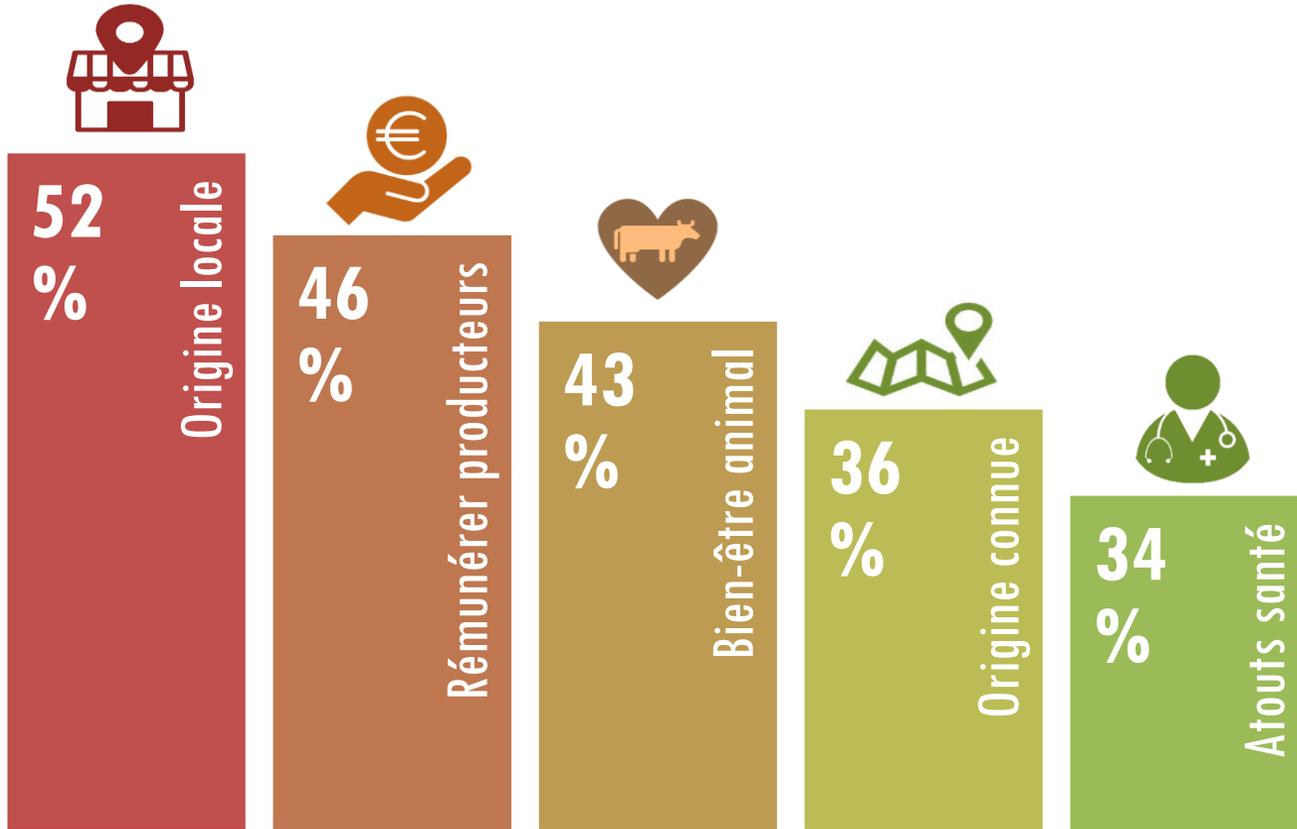


Qualités sensorielles identifiées

- Tendre, fondante, moelleuse,
- Maigre
- Aromatique
- Couleur claire
- Peu gélatineuse, peu nerveuse

La multi performance des itinéraires de production répond aux attentes sociétales des consommateurs de RC

Attentes sociétales des consommateurs –
818 convives interrogées



Performance de la production de Buvibio



Attentes sociétales

- Alimentation naturelle : herbe !
- Respect du Bien-être animal cf. AB
- Bonne utilisation des ressources
- Souveraineté alimentaire, relocalisation
- Rémunération du producteur



818 convives - En % des réponses à la question sur les qualités « extrinsèques » d'une viande attendues

La multi performance des itinéraires de production répond aux enjeux environnementaux

Une production relocalisée plus vertueuse pour le climat !



Moins de déforestation (soja) et plus de haies.



Plus de captage de carbone dans des prairies plus importantes.



Moins d'émission de gaz à effet de serre



ClimAgri

Impacts environnement CAP'2ER

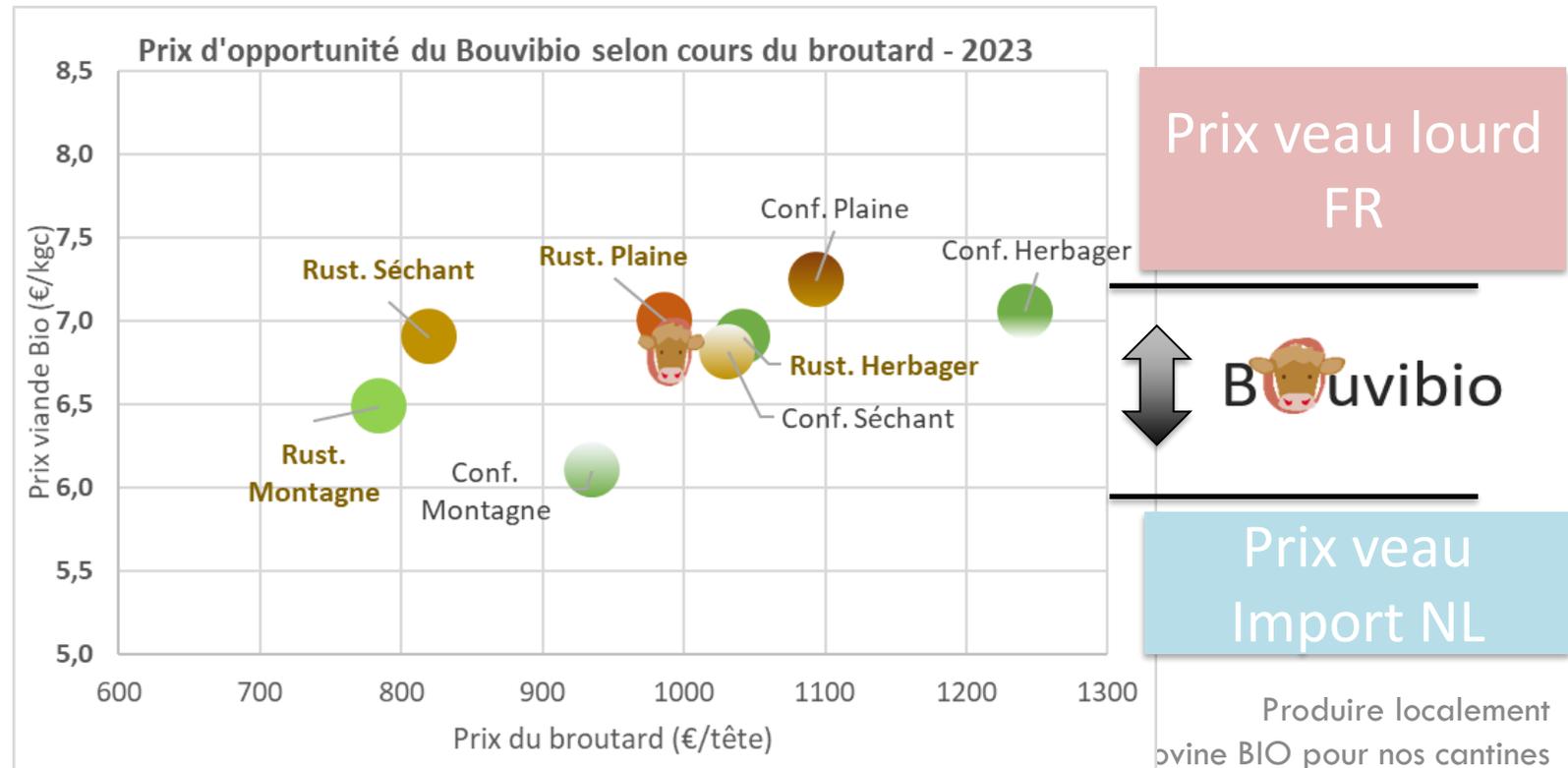
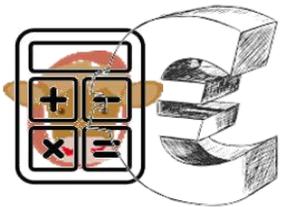
- **Economie d'énergie** directe (transport) et indirecte (intrants) : **-50%**
- **Préservation des ressources sols, eau, biodiversité** : pas d'azote minéral, pas de résidus phyto, pas déforestation, maintien prairies et haies
- **Mieux pour le climat** : stockage carbone (plus de prairies), moins d'émissions GES (-35%), part faible des émissions de GES issue de processus non naturels (2-16% du total émis est du CO2)
- **Moins de pollution** : de l'air (moins de particules fines liées aux transports, moins d'émission d'ammoniac car moins d'UGB), des sols (0 Pas de résidus phytosanitaires), de l'eau (nitrates), sonores (transports)

Le positionnement prix : entre le veau FR et celui d'importation...

- Indexé au prix du broutard avec lequel il est en concurrence
- Plus intéressant pour les races rustiques

Le prix d'opportunité :

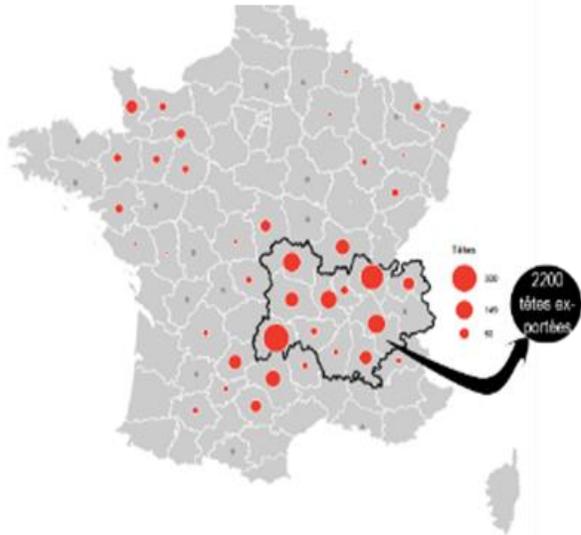
c'est le prix de vente au-delà duquel l'éleveur a un intérêt économique à faire du Bouvibio plutôt que de vendre son broutard.



Le potentiel territorial : si la production de Bouvibio se développait ...

En région AURA par exemple, relocalisation des mâles exportés en production de viande bovine bio :

7 200 broutards exportés

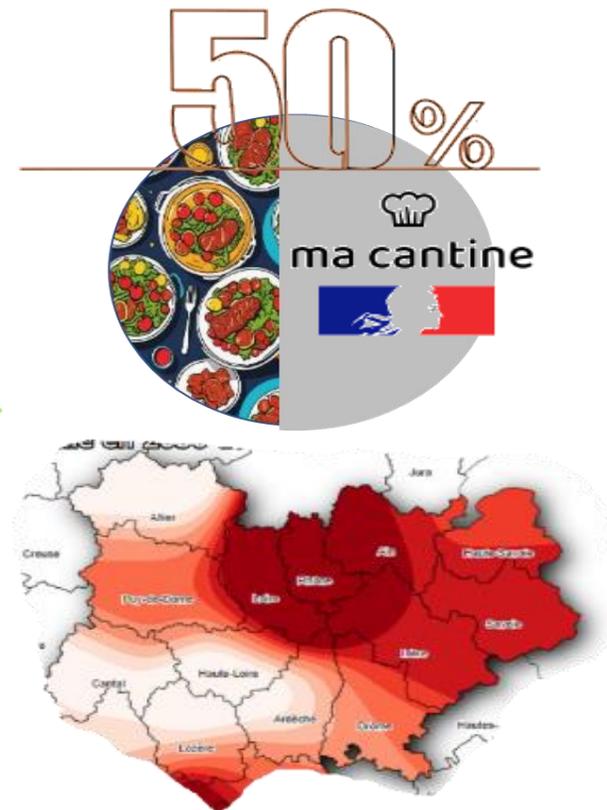


POTENTIEL DE PRODUCTION ANNUELLE

1 200 T

De Viande bovine fraiche,
Soit 1 700 TEC

Un potentiel de 50%
des besoins de la
restauration scolaire



Le BOUVIBIO : une offre de viande bovine innovante

Qui cadre bien avec les attentes des consommateurs et RC

Qui répond à la demande des pouvoirs publics

Qui peut être produite en BIO partout et facilement avec moins d'impacts climatiques que le modèle actuel

Résultats issus du projet CASDAR IP



MERCI aux partenaires et à l'ensemble des acteurs qui ont contribué à ce projet



Retrouver tous les livrables sur <https://idele.fr/proverbial/>

