



• GAB Jura •
Les Agriculteurs **BIO** du Jura

LA VIANDE BOVINE BIOLOGIQUE

Une filière structurée pour une viande de qualité

Fiche filière
VIANDE BOVINE

La production de viande bovine biologique remonte au début des années 1990 avec la certification des premiers élevages laitiers pour les vaches de réforme et des élevages de troupeaux allaitants.

Aujourd'hui, on peut trouver une grande diversité de races bovines : des races mixtes, destinées d'abord à la production laitière avec une très bonne qualité gustative, la Montbéliarde ou la Simmental, et des races allaitantes comme la Charolaise, la Limousine, ou encore la Galloway.

SITUATION

Pour une meilleure qualité de viande, les bovins sont engraisés à l'herbe, au foin ou avec des céréales et des oléo-protéagineux issus de l'agriculture biologique et produits si possible sur la ferme.

Les vaches de réforme sont majoritairement commercialisées en circuit long à des groupes industriels nationaux comme BIGARD ou régionaux comme Franche-Comté Elevage.

Le reste est vendu en circuit court, directement par les éleveurs en caissette, par les bouchers, en magasin spécialisé bio, en GMS ou par des groupements de producteurs. On peut aussi en manger dans certains restaurants collectifs ou commerciaux qui font le choix de la viande bio et locale, tels que le restaurant municipal de Lons-le-Saunier et depuis fin 2014 des collègues de tout le département. Ceux-ci s'équipent de fours à cuisson lente pour valoriser tous les morceaux de la bête.

PERSPECTIVES

Actuellement on pourrait produire 400 bovins engraisés et 300 bovins peu ou pas engraisés et consommer localement 130.000 kg de viande bovine bio sur les 2 millions de kg consommés annuellement dans le Jura.*

Pour peu que :

- Les collectivités et les citoyens soient informés de ce que signifie l'élevage biologique et pour peu qu'ils soient accompagnés dans la démarche (éviter le surcoût, communication pédagogique...);
- Les producteurs se dotent d'outils de découpe, de transformation et de logistique adaptés à leurs besoins;
- Les producteurs engraisent plus de bovins et trouvent d'autres formes de valorisation des bovins maigres comme le steak-haché.

* Source CREDOC-INCA-CCAF2007 et INSEE 2010 (pour les plus de 15 ans)

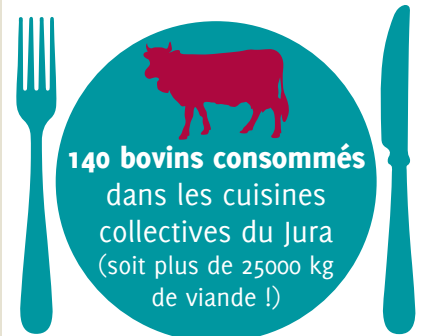
Chiffres clés 2014

3 systèmes de production de viande bovine dans le Jura :

27 élevages produisant des vaches de réforme laitières peu ou pas engraisées

36 élevages laitiers comprenant un atelier d'engraissement. On peut y trouver des vaches de réforme, des génisses et des taureaux. Ces derniers sont souvent croisés avec des races à viande pour les doter de bonnes qualités bouchères.

15 élevages allaitants



Bon anniversaire à la Boucherie Bio Jurassienne, 1^{ère} boucherie bio de France qui fête ses 30 ans en 2015 !



Entente Bio est l'association d'une quarantaine d'éleveurs regroupés pour la commercialisation de bovins bio, la mutualisation de l'approvisionnement des fermes, les échanges de savoir-faire et les demandes de formations techniques. Pour une qualité de viande irréprochable, **Entente Bio** a adopté un cahier des charges complémentaire (3 mois d'engraissement, classement minimum à l'abattoir, interdiction des aliments fermentescibles).

Alain Bourgeois, vice-président d'Entente Bio

