

LES VIANDES BIOLOGIQUES : NATURALITE ET AUTHENTICITE

Convaincus par les produits bio, les Français tendent à en consommer de plus en plus, comme en témoigne l'évolution de ce marché de l'ordre de 10% par an depuis 5 ans. Selon le Baromètre 2007 de l'Agence BIO, comme en 2006, plus de 4 Français sur 10 consomment au moins un produit bio au moins une fois par mois.

Parmi la très grande diversité de produits bio à leur disposition, la viande s'inscrit dans cette tendance de fond et répond à leur volonté de renouer avec la nature. Les acheteurs-consommateurs bio sont 52% à consommer de la viande bio (bœuf, porc, agneau, charcuterie, volaille).

En 2006, la production de viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc commercialisées en bio a progressé de plus de 7,5% en tonnage et de 11,5% en nombre d'animaux (*Source : Observatoire viandes bio Commission BIO INTERBEV 2006*).

En France, plus de 4 300 exploitations bio (Agence BIO 2006) permettent aux amateurs de saveurs authentiques de bénéficier de délicieuses viandes d'agneau, de bœuf, de porc et de veau dans tous les lieux habituels de distribution : en grandes surfaces, chez les artisans bouchers, dans les fermes, sur les marchés,...

Elevés dans des conditions de bien-être optimales, au grand air, nourris avec des végétaux bio, les animaux issus des élevages biologiques donnent le meilleur d'eux-mêmes. La bio concilie ainsi adroitement respect des saveurs naturelles de la viande et préservation de l'environnement !

Les élevages biologiques : questions de principes

Les élevages biologiques répondent à deux grands principes basés sur le respect du bien-être animal et des cycles naturels.

Bien-être des animaux : les éleveurs bio, qui privilégient la prévention, préfèrent les races naturellement résistantes et adaptées à leurs terroirs. Nourris exclusivement d'aliments bio, agneaux, veaux, porcs et bœufs passent la plupart de leur temps dans de grands espaces, en plein air ou, lorsque les conditions climatiques sont défavorables, dans des étables adaptées à leurs comportements naturels.

Équilibres naturels : les éleveurs bio respectent l'harmonie entre les sols, les végétaux et les animaux. En conciliant cultures et élevages, ils maîtrisent l'intégralité de leur processus de production. Ils cultivent des végétaux bio sur leurs terres fertilisées grâce, notamment, à leurs animaux. Obtenus sans OGM ou produits chimiques de synthèse, ces aliments bio permettent ensuite de nourrir les animaux. Les équilibres de la nature sont ainsi respectés !



Sommaire

VIANDES BIO : UNE PRODUCTION EN HAUSSE

p.3



**VIANDES BIO : RESPECTUEUSES DE
L'ENVIRONNEMENT PAR NATURE**

p.6



VIANDES BIO : LA QUALITE SOUS CONTROLE

p.8



VIANDES BIO : DES LOGOS POUR LES RECONNAITRE

p.9



LA BIO : LES FONDAMENTAUX

p.10



VIANDES BIO : UNE PRODUCTION EN HAUSSE

Les élevages bio en chiffres (Source : Agence BIO 2006)

En 2006, la France comptait 4 333 élevages bovins, ovins et ou porcins biologiques.

| | Nombre d'exploitations | Nombre d'animaux en 2006 | Evolution du nombre d'animaux 2006/2001 |
|----------------------|------------------------|--------------------------|---|
| vaches allaitantes | 1 891 | 62 140 | 49% |
| vaches laitières | 1 569 | 59 731 | 28% |
| total vaches | 3 207 | 121 871 | 38% |
| brebis lait | nd | 45 707 | nd |
| brebis viande | nd | 83 707 | nd |
| total brebis | 913 | 129 414 | 29% |
| truis reproductrices | 213 | 4 168 | nd |

Bovins : des filières qui se structurent

De 2001 à 2005, les effectifs de vaches certifiées bio ont augmenté de 38% (+49% pour les vaches allaitantes, +28% pour les vaches laitières) tandis que l'effectif global sur le territoire français baissait de 5 à 6%.

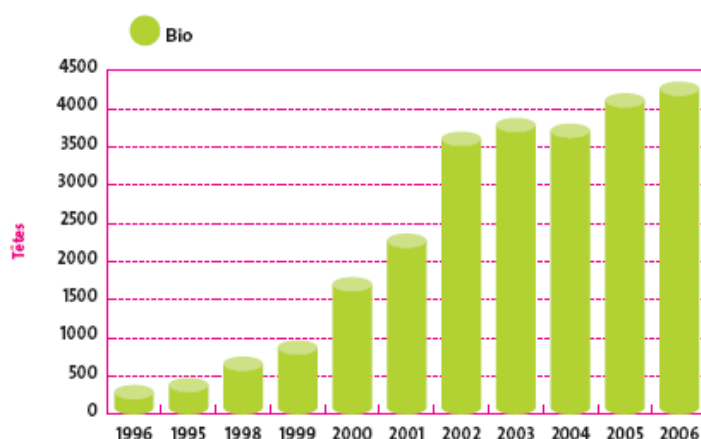
Brebis : des effectifs en hausse

De 2001 à 2006, le nombre total de brebis bio élevées en France a augmenté de près de 30%. En 2006, le territoire comptait 83 707 brebis viande.

Porcs : une progression des élevages par rapport à 2005

On constate une hausse des effectifs de truies de 4% en 2006 par rapport à 2005. Le nombre de truies atteint les 4168 têtes en France.

Evolution de l'effectif du troupeau de truies reproductrices en mode de production biologique



Transformation – distribution en chiffres

La production de viandes bio de bœuf, de veau, d'agneau et de porc a progressé, en 2006, de **plus de 7,5 % en tonnage et de 11,5% en nombre d'animaux**. Les viandes bio ont ainsi renforcé leur présence dans les différents réseaux de distribution.

D'après l'Observatoire viandes bio Commission BIO INTERBEV 2006 (Interprofession du Bétail et des Viandes), les éleveurs bio ont produit 10 500 tonnes de viandes en France, contre 9 800 tonnes en 2005 (à échantillon constant).

La disponibilité des viandes bio s'est très fortement renforcée dans tous les circuits de distribution organisés et en vente directe. En « circuits organisés », les viandes sont en majorité vendues en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) pour 56% des volumes, en boucheries (18%), magasins spécialisés bio (12%), restauration hors domicile (12%) et chez des grossistes (2%).

Viandes bovines : numéro 1 des viandes bio avec 65% des volumes

Le bœuf et le veau sont les viandes bio les plus représentées sur le marché. En 2006, les éleveurs bio en ont produit 7 300 tonnes (en tonnage équivalent carcasse) soit 65% des volumes de viandes bio. La viande porcine figure en deuxième position, avec un volume de près de 3 500 tonnes (31%) et la viande ovine bio arrive en troisième position, avec près de 500 tonnes en 2006.

Volumes d'animaux bio abattus en 2006 – toutes filières

| Espèces | Catégories | Nombre de têtes | Tonnages carcasse |
|---------|-------------|-----------------|-------------------|
| BOVINE | Gros bovins | 20308 | 6912 |
| | Veaux | 2970 | 412 |
| OVINE | Agneaux | 25940 | 471 |
| | brebis | 1144 | 26 |
| PORCINE | Porcs | 36566 | 3369 |
| | Truies | 687 | 111 |

L'agneau bio en forte progression

Viandes bovine, ovine et porcine connaissent toutes trois des hausses de production par rapport à 2005. La progression est particulièrement significative pour l'agneau, avec 37% d'augmentation en 2006 par rapport à 2005. Une progression qui faisait partie des objectifs fixés par les professionnels de la filière et la Commission BIO INTERBEV.

La production de viandes de gros bovins progresse de +6% en moyenne, tout comme celle des veaux (+6%) tandis que la viande de porc était relativement stable en 2006.



Les veaux bio : n°1 en boucheries artisanales

La viande de **veau bio** est très présente dans les **boucheries artisanales**, où sont commercialisés plus de 84% des tonnages. La viande de veau est principalement distribuée sous forme de carcasse (75%).

La viande de **gros bovins laitiers** est majoritairement commercialisée en **grandes et moyennes surfaces pour 70%** des volumes et en **restauration hors domicile (22%)**. Ces viandes sont essentiellement distribuées, à 72%, en « troisième transformation » (steak haché par exemple) et en « Unité de vente Consommateur » (barquettes par exemple).

Les **gros bovins allaitants** sont principalement achetés par les grandes surfaces (57%), les boucheries artisanales (18%) et les magasins spécialisés bio (12%). Ils sont distribués sous forme de carcasse (35%), de prêt à découper (24%) et d'« unité vente consommateur » et « troisième transformation » (41%).

La viande d'**agneau** est répartie majoritairement entre **grandes et moyennes surfaces**, à 61%, et **boucheries artisanales**, à 26%. La viande d'agneau rejoint surtout les circuits de distribution sous forme de carcasse, à près de 86%.

La viande de porc, enfin, est distribuée à hauteur de 43% en **grandes et moyennes surfaces**, suivies par les **boucheries artisanales** à 27% et des **magasins spécialisés bio** à 23%. Elle est distribuée en « unité de vente consommateur » et « troisième transformation » (42%), carcasse (37%) et prêt à découper (21%).

Les affectations par espèce, en pourcentage du tonnage carcasse (2006)

| Espèces | Carcasse | Prêt à découper | Unité vente consommateur/3ième transformation |
|------------------------|----------|-----------------|---|
| Gros bovins laitiers | 19 | 9 | 72 |
| Gros bovins allaitants | 35 | 24 | 41 |
| Veaux | 75 | 15 | 10 |
| Agneaux | 86 | 6 | 8 |
| Porcs | 37 | 21 | 42 |

Les destinations par espèce, filières organisées, en pourcentage du tonnage carcasse (2006)

| Espèces | Grande et Moyenne Surface | Boucherie | Magasin spécialisé | Restauration hors domicile | Grossiste |
|------------------------|---------------------------|-----------|--------------------|----------------------------|-----------|
| Gros bovins laitiers | 70 | 4 | 3 | 22 | 1 |
| Gros bovins allaitants | 57 | 18 | 12 | 9 | 4 |
| Veaux | 3 | 84 | 7 | 6 | 0 |
| Agneaux | 61 | 26 | 8 | 5 | 0 |
| Porcs | 43 | 27 | 23 | 5 | 2 |



VIANDES BIO : RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT PAR NATURE

Pour préserver l'environnement, empêcher la pollution des sols et de l'eau, un éleveur en agriculture biologique assure un lien étroit entre son élevage et ses terres agricoles. Les éleveurs bio nourrissent leurs animaux avec des pâturages, fourrages et aliments bio, obtenus sans engrais chimiques ni pesticides de synthèse et le plus possible issus de leur propre exploitation.

Ainsi, le système culture-élevage et les pâturages assurent le maintien et l'amélioration à long terme de la fertilité des sols. Ils contribuent au développement d'une agriculture durable.

Le nombre d'animaux par unité de surface est limité de façon à assurer une gestion intégrée des productions animales et végétales sur l'exploitation, réduisant ainsi au maximum toute forme de pollution en particulier des sols, des eaux de surfaces et des nappes phréatiques.

L'élevage pastoral, mené selon les règles de l'agriculture biologique est particulièrement adapté à l'entretien et à la valorisation des zones rurales.

Des races adaptées aux terroirs

En agriculture biologique, le choix des races tient compte de leurs capacités d'adaptation aux conditions du milieu, de leur vitalité et de leur résistance aux maladies. L'agriculture bio encourage le développement de la biodiversité en favorisant les races et les souches rustiques.

Par exemple, pour la viande bovine, les races Charolaise et Limousine sont privilégiées respectivement en Bourgogne et dans le Limousin. Il n'est pas rare de croiser des Parthenaises en Poitou-Charentes et jusqu'en Vendée, des Salers en Auvergne, des Aubrac en Midi-Pyrénées et autres Blondes d'Aquitaine dans le Sud-Ouest, des Normandes en Normandie et régions proches ou des Montbéliardes en Franche Comté. Le choix des races de brebis est aussi stratégique. Les bassins réputés pour leurs agneaux d'herbe, comme le Poitou-Charentes ou le Limousin favorisent les races bouchères comme la Vendéenne, la Charolaise ou le Rouge de l'Ouest et produisent les agneaux d'été ou d'automne. Pour leur part, les régions plus montagneuses vont privilégier des races plus rustiques, typiques de leurs terroirs comme la Blanche du Massif Central ou la Lacaune, qui ont cette aptitude naturelle à produire des agneaux pendant l'hiver et au printemps.

Si en bio, la biodiversité animale est préservée, la biodiversité végétale est aussi entretenue grâce à l'attention particulière accordée au choix des fourrages et des cultures.



Des animaux élevés en plein air

Au printemps, en été et en automne, les animaux profitent au maximum des pâturages en plein air. En hiver, si les conditions climatiques le permettent, ils disposent d'aires d'exercice ou de pacage en extérieur (750 m² pour une brebis par exemple). Ces lieux sont gérés selon un programme de rotation approprié. Les abris répondent à leurs besoins en terme d'aération, de lumière, d'espace et de confort. Chaque animal dispose d'une surface suffisante pour sa liberté de mouvement lui permettant de développer son comportement social naturel.

Une alimentation bio

L'élevage des vaches et brebis, herbivores, repose logiquement sur l'utilisation maximale des pâturages, selon leurs disponibilités durant les différentes périodes de l'année. Par ailleurs, leur alimentation est complétée par des herbes et d'autres fourrages grossiers provenant le plus possible de l'exploitation elle-même. Les porcs, élevés en plein air ou sur de la paille, sont nourris avec une alimentation produite le plus possible sur la ferme. La nourriture de tous ces animaux est obtenue suivant les règles de l'agriculture biologique.

Priorité donnée à la prévention

Grâce à une alimentation équilibrée de qualité, une sélection appropriée des races et des souches, naturellement résistantes, et un environnement favorable, la prévention est à la base de la bonne santé des animaux. En cas de besoin, les animaux sont en priorité soignés par des médecines douces (aromathérapie homéopathie...).



VIANDES BIO : LA QUALITE SOUS CONTROLE

Cahier des charges, contrôles, certification

De la culture à l'élevage et à la transformation des aliments, chaque phase de la production biologique est régie par des règles strictes, établies pour préserver notre environnement, et consignées dans un cahier des charges.

Tout opérateur en agriculture biologique : producteur, préparateur, importateur, doit notifier son activité auprès de l'Agence BIO.

Des procédures de contrôle strictes et régulières, puis de certification, sont appliquées pour assurer le **respect du mode de production** des produits bio. Les contrôles et la certification sont réalisés par des organismes certificateurs indépendants, agréés par les Pouvoirs Publics et accrédités par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation) afin de **garantir la qualité biologique** des produits.

Ces contrôles s'ajoutent à ceux effectués en interne par les opérateurs (autocontrôles) et, de façon générale, par les Pouvoirs Publics sur l'ensemble des produits agricoles et alimentaires.

Des prélèvements pour analyses sont effectués par sondage afin de vérifier la non utilisation et la non contamination de produits ou organismes interdits (pesticides, OGM...).

Un certificat est délivré pour les produits jugés conformes à la réglementation en vigueur concernant le mode de production biologique.

Une étiquette pour tout savoir

L'étiquetage est la traduction concrète de la certification. En se référant à l'étiquette, le consommateur peut s'assurer de la conformité du produit au mode de production biologique. Il pourra y retrouver la mention « **produit issu de l'agriculture biologique** », ou équivalente, le numéro de lot, la date de fabrication, le numéro d'homologation ou d'agrément et le nom de l'organisme de contrôle et éventuellement les logos AB et bio européen.



Traçabilité totale du pré à l'assiette

La filière bio est bien évidemment soumise aux mêmes règles de traçabilité que la filière traditionnelle. Sur certains points, elle a décidé d'aller au-delà. Les produits issus d'animaux bio sont donc non seulement identifiés de manière à garantir leur traçabilité, de la production jusqu'à la vente, mais la réglementation propre à la viande bio va plus loin permettant de retracer précisément l'alimentation et les soins apportés à l'animal.

L'éleveur bio met d'ailleurs à la disposition des organismes de contrôle un carnet d'élevage actualisé en permanence qui permet un suivi et un contrôle efficace du troupeau. Ce carnet comporte un descriptif des moyens de production (bâtiment, stockage, épandage), un descriptif de la conduite du troupeau (effectif, rationnement, signes pathologiques relevés, interventions du vétérinaire, identification précise de chaque animal, durée et posologie des médicaments utilisés, tous les traitements devant être justifiés).

Enfin, lors de la vente d'animaux, l'éleveur informe, dans les meilleurs délais, l'organisme certificateur par un bulletin tiré d'un carnet à souches numéroté. Ce bulletin porte l'indication de la date, le nombre d'animaux vendus avec le numéro d'identification de chaque animal ainsi que sa destination.



VIANDES BIO : DES LOGOS POUR LES RECONNAITRE

Le logo bio européen

Créé en mars 2000 par la Commission Européenne, le logo européen peut être utilisé à titre volontaire par les producteurs, dès lors que l'inspection a montré que leurs méthodes et leurs produits répondent aux conditions fixées par l'Union Européenne. Ce logo peut être appliqué sur les produits qui :

- contiennent au moins 95% d'ingrédients issus du mode de production biologique,
- satisfont aux règles du régime de contrôle officiel,
- portent le nom du producteur, du préparateur ou du vendeur, ainsi que le nom ou le numéro de code de l'organisme de contrôle agréé.



La marque AB



Elle a pour objet d'identifier un produit agricole destiné à l'alimentation humaine ou animale, conforme au mode de production biologique selon la réglementation nationale et communautaire en vigueur, et certifié par un organisme agréé par les Pouvoirs Publics français.

La marque AB reflète toutes les spécificités de l'agriculture biologique française : cahier des charges, contrôle, traçabilité. Elle est la propriété exclusive du Ministère en charge de l'agriculture et de la pêche.

→ Marque AB, l'assurance bio :

- Respect de la réglementation européenne pour la production végétale ou les produits transformés composés essentiellement d'ingrédients végétaux d'origine agricole.
- Respect du cahier des charges homologué par les Pouvoirs Publics français pour la production animale et les produits d'origine animale.
- Aliment composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique (les éventuels 5 % restants sont uniquement des produits qui n'existent pas en qualité biologique et qui, de surcroît, sont inscrits sur une liste limitative figurant au règlement CEE 2092/91 modifié et ses annexes).

→ Marque AB, des cautions officielles :

- Parce que la marque AB, ainsi que la procédure d'attribution et de retrait, ont été mises en place par l'Etat ; elle appartient au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.
- Parce que les produits ont fait l'objet d'un contrôle et ont obtenu la certification d'un organisme certificateur agréé par les Pouvoirs Publics.
- Parce que ces organismes certificateurs répondent à des critères d'indépendance, d'impartialité, d'efficacité et de compétence, conformément à la réglementation européenne.



LA BIO : LES FONDAMENTAUX

Agriculture Bio : signe officiel de qualité

L'agriculture biologique est officiellement reconnue par les pouvoirs publics depuis 1980. En France, elle constitue l'un des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.

L'agriculture biologique : des interdits spécifiques

L'agriculture biologique se distingue par son mode de production particulier :

- sans produits chimiques de synthèse : pesticides, engrais, désherbants,...
- sans Organismes Génétiquement Modifiés (OGM).

L'agriculture biologique s'appuie sur le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique. Les élevages sont de type extensif. Ils s'appuient sur le respect du bien-être animal et, en cas de besoin, font en priorité appel aux médecines douces.

Pratiques naturelles pour aliments de qualité

L'agriculture biologique respecte la réglementation générale concernant les produits agroalimentaires et introduit des **contraintes supplémentaires** qui ont un impact favorable sur la qualité globale de ses produits, notamment par :

- la recherche d'une plus grande autonomie de l'exploitation : équilibre sol-plante animal, recyclage de la matière organique,...
- le recours aux méthodes de fertilisation et aux produits de traitements naturels,
- des pratiques d'élevage privilégiant l'accès au parcours extérieur, l'alimentation biologique et la croissance naturelle des animaux.



La bio : un rôle positif sur l'environnement

Tout au long de la filière, les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologiques respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux.

Des pratiques qui font l'objet de contrôles par des organismes certificateurs indépendants à toutes les étapes des filières.

Les contraintes que s'imposent les acteurs de l'agriculture biologique s'ajoutent à la réglementation générale concernant les produits agroalimentaires. Elles ont un impact favorable sur l'environnement, en particulier :

- L'agriculture biologique préserve la qualité de l'eau et de l'air en interdisant l'usage des produits chimiques de synthèse (pesticides, engrais...).
- Elle réduit considérablement les risques de pollution par les nitrates : apports d'azote limités, sols rarement nus en hiver, prairies comme source principale de l'alimentation des ruminants, etc.
- Elle contribue à l'harmonie des paysages ruraux (en raison de la nécessaire diversité des productions sur la plupart des exploitations).
- Elle respecte, développe et entretient la biodiversité animale et végétale.
- Elle entretient et améliore la fertilité des sols en maintenant ou en augmentant sa teneur en humus par des apports organiques et des rotations longues.



La bio : au cœur du développement durable

Outre sa contribution majeure à la préservation de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité, la production et la transformation biologiques sont des activités économiques qui s'inscrivent dans la durée et contribuent au renforcement des liens sociaux.

Des emplois sont créés. Ils sont répartis sur l'ensemble du territoire. Promoteurs d'une agriculture durable, les producteurs bio, dont les activités sont régies par un strict cahier des charges, préservent et entretiennent la fertilité des sols, assurant ainsi la durabilité du système alimentaire. Les transformateurs vont dans le même sens.

« Un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs ». Voici la façon dont Mme Gro Harlem Brundtland, Premier ministre norvégien, a défini le développement durable en 1987. Près de 20 ans plus tard, cette définition est très connue et fait référence à une démarche reposant sur trois piliers fondamentaux :

- viabilité économique,
- responsabilité sociale,
- protection de l'environnement.

Produits biologiques : contrôlés et certifiés

Pour commercialiser leurs produits comme issus de l'agriculture biologique, les entreprises de production, transformation, importation, distribution doivent obligatoirement être contrôlées et certifiées par un organisme agréé et accrédité selon des critères d'indépendance, d'impartialité, de compétence et d'efficacité tels que définis par la norme européenne EN 45011. Tout opérateur doit notifier son activité auprès de l'Agence BIO.

Des contrôles annuels portant sur l'ensemble du système de production (parcelles agricoles, conditions d'élevage, lieux de stockage, transformation, étiquetages...) sont réalisés par les organismes certificateurs. Ils s'ajoutent à ceux effectués, de façon générale, par les autorités françaises sur l'ensemble des produits agricoles et alimentaires.

Des prélèvements pour analyses sont effectués par sondage afin de vérifier la non utilisation de produits interdits.

Au regard des résultats obtenus, un certificat est délivré pour les produits jugés conformes à la réglementation européenne et française en vigueur.

L'étiquetage est la traduction concrète de cette certification. Il permet au consommateur ou au destinataire de s'assurer de la conformité du produit : la présence sur l'étiquette du nom ou du numéro d'agrément de l'organisme certificateur, en association avec la référence à l'agriculture biologique, est obligatoire.

L'Agence Bio vous remercie de votre attention.

Crédit photos : « Agence Bio, Vincent Grémillet, Sopexa Y. Bagros, Sotoven Adocom » - Merci pour les mentions.

**Le Service de Presse ADOCOM – RP
Tél. : 01 48 05 19 00 – Courriel : adocom@adocom.fr**

