

Élevage | La Chambre d'agriculture et les professionnels référents ont présenté le 28 juillet dernier les avancées du dossier "TJB".

Très jeune bovin : une alternative "crédible" à la fluctuation des prix

Accompagnée par la Chambre d'agriculture de l'Ariège, une vingtaine de professionnels réfléchit depuis près de deux ans à un moyen de mieux valoriser la viande de jeune bovin sur le département. L'objectif : créer une nouvelle filière de produits finis, à commercialiser dans la Région.

Devant près d'une cinquantaine d'agriculteurs, professionnels et conseillers de la Chambre d'agriculture de l'Ariège ont présenté les avancées du projet "Très jeune bovin", le 28 juillet dernier, lors d'une journée technique organisée à Allières. L'idée de ce collectif est simple : engraisser des animaux de sept à huit mois, jusque là destinés à l'export et commercialiser des produits finis en Ariège et en région toulousaine. "La structuration d'une telle filière permettrait de proposer une alternative à la fluctuation des prix à la fois crédible et accessible à une majorité d'élevages", résume Nicolas Delmas, référent du groupe professionnel. En filigrane de ce travail, la création de valeur ajoutée sur le département et une meilleure valorisation des produits.

Dans le cadre de cette démarche, les professionnels ont fait appel à l'ADIV (bureau d'études et d'expertise spécialisé dans la viande basé à Clermont-Ferrand, nrdd), afin de les accompagner dans la

définition de la stratégie marketing et la mise en œuvre technique de ce type de production (mise en place de la gamme, recherche des opérateurs...).

Un regard "inversé"

Les professionnels l'ont compris : pour sécuriser et pérenniser la future filière, les produits devront répondre aux attentes des consommateurs. La définition de la cible s'est avérée une des premières étapes de la réflexion. "Les produits s'adresseront aux jeunes actifs, dotés d'un certain pouvoir d'achat. Ils attendent des productions locales, de qualité mais aussi pratiques, de petites tailles et facile à cuisiner et griller", explique

Nicolas Delmas.

Une première carcasse a été envoyée au sein du laboratoire de

l'ADIV en novembre 2015. Le principal enjeu de ces essais : étudier chaque muscle de l'animal, afin d'en connaître les rendements et d'optimiser la valorisation de l'animal. Trois gammes de produits ont été définies. Le tout conditionné sous atmo-

sphère modifiée (format UVCI, nrdd), afin d'allonger la durée de vie des produits. Un conditionnement "stratégique" pour les professionnels. Et pour cause : les éleveurs gardent ainsi le contrôle sur la transformation des produits. L'ADIV recense actuellement les opérateurs potentiels en Ariège et dans les départements limitrophes. "Le choix devrait être finalisé en octobre prochain", explique Mélanie Atger, conseillère à la Chambre d'agriculture.

Un cahier des charges volontairement large

La définition du cahier des charges a été réalisée une fois le travail sur les attentes des consommateurs effectué. "Nous avons souhaité être accessible au plus d'éleveurs possible", insiste Nicolas Delmas. Seront considérés comme "très jeune bovin", les animaux nés, élevés et finis en Ariège, non alimentés aux OGM. Le sevrage devra être réalisé entre six et neuf mois. "Nous préconisons une période de finition de 100 jours : 20 jours de transition et 80 jours de repousse", précise Gaëlle Couloumiès, conseillère bovin viande à la Chambre d'agriculture. "Et quelles races seront éligibles à ce produit", interroge un éleveur. "Tout animal issu de parents de race à viande ou issus de croisement entre ces races pourront être commercialisés via ce canal", répond Nicolas Delmas. "Le travail de repérage des animaux sera déterminant. Nous n'avons pas vocation à écouler tous les veaux."

La commercialisation, un enjeu fort

Les prochains mois devraient être consacrés au travail lié à la commercialisation de ces produits. Sur ce plan, la volonté des professionnels est simple : choisir l'identité visuelle de la marque

et le mode de commercialisation. Le collectif travaille actuellement avec une agence de communication parisienne, sur le choix du nom, du logo et de la signature de la marque. Une étape déterminante dans la création de cette filière. "Nous attendons la finalisation des choix prévus mi-septembre pour ensuite aller démarcher les grandes surfaces", étaye Nicolas Delmas. "Nous sommes conscients que c'est ce dernier point qui entraînera le plus de négociations." Le challenge est de taille. Mais Emmanuel Lecomte, directeur de la Chambre d'agriculture est convaincu par le projet. "Les GMS sont demandeuses de ce type de produits. Et même si nous ne réussissons pas, nous sommes dans l'obligation d'essayer."

Une interprofession à la tête de la filière

La structuration et la pérennité de la filière passeront par l'implication de tous les acteurs. C'est pourquoi le groupe de professionnels a opté pour la création d'une interprofession. Celle-ci sera composée de trois collèges : celui des éleveurs, celui des opérateurs

de l'amont et enfin celui des opérateurs de l'aval abattoirs, transformateurs et distributeurs). Cette entité nourrit plusieurs objectifs : la détermination des politiques budgétaires, l'organisation de la communication, la mise en place d'actions commerciales ou encore la gestion financière de la filière.

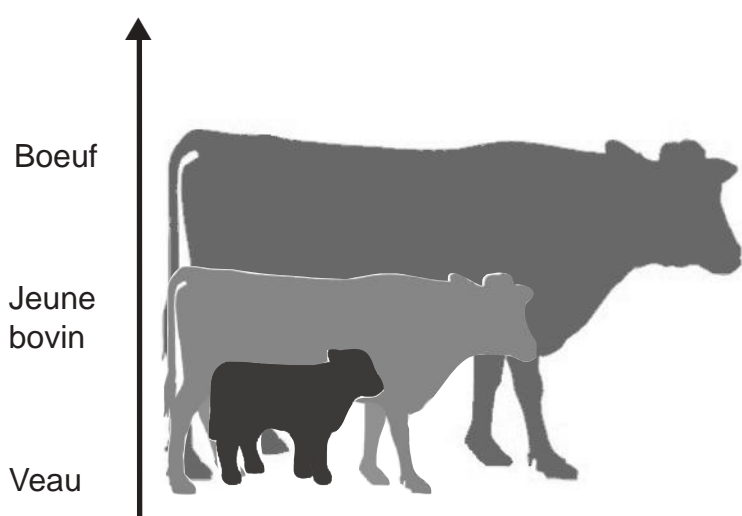
Mais au-delà de l'aspect organisationnel, l'interprofession a vocation à garantir la propriété de la marque aux producteurs. Membre du bureau d'Arterris, Mickaël Marcerou se veut rassurant. "La coopérative sera présente aux côtés des éleveurs afin d'apporter son expertise dans la sélection des veaux, le respect du cahier des charges ou le suivi de l'engraissement."

La fin d'année devrait être particulièrement chargée pour le groupe de professionnels. La mise en production des premiers bovins est prévue début 2017.

C.R.



> Une production à mi-chemin entre le veau et le boeuf



> Le point financier

Coûts de production : combien ça coute ?



✓ Un broutard moyen de 230-250 kg vif toutes races confondues

✓ Sur la base d'une ration céréale (coût de production = 207€)

En tenant compte d'une plus-value par animal de 200€

