

# LIEN ALLAITANT

LE JOURNAL DES PRODUCTEURS DE VIANDE 27-76



N° 65 - Septembre 2021

- **LES MARCHES** P.1
- **ACTUALITES** P.2 -3  
Le Label Rouge
- **TEMOIGNAGES** P.2 -3  
Clément Vandecandelaere  
EARL de Béthancourt
- **RETOUR SUR LA J. A.** P.4
- **INFORMATION NORMABEV** P.4
- **AGENDA** P.4

## ►► L'édito



En 2017, à travers le plan de filière, la filière bovins viande se fixait pour objectif de développer fortement les Viandes de Bœufs Label rouge proposées aux Français d'ici à 2023. Les efforts pour atteindre cet objectif ont été de plus en plus soutenus : campagnes successives de communication pour valoriser les qualités du Label auprès du consommateur et soutien du déploiement de l'offre sur le terrain via les comités régionaux et des ambassadeurs.

Suite à la journée régionale d'information sur le Label Rouge organisée par INTERBEV Normandie en septembre 2020, de nombreuses actions ont été menées pour participer au développement du Label sur notre territoire normand. Un ambassadeur a été désigné pour notre région, afin d'intensifier les rencontres avec les grandes surfaces et les bouchers ; le comité régional a organisé plusieurs rencontres avec des opérateurs locaux pour mettre en place et/ou développer le Label Rouge ; des acteurs de différents maillons se sont saisis du dossier... C'est un travail de fourmis qui est réalisé, mais qui permet d'identifier les freins sur le terrain ainsi que des solutions et nouvelles pistes de travail, en lien avec la filière nationale. Les efforts menés sur les différents fronts commencent à porter leurs fruits ; il faut poursuivre collectivement dans ce sens !

*Olivier LEROUX  
Président d'INTERBEV Normandie  
Président de la section bovine de Natup*

## Les marchés ►► Une remontée des cours bienvenue

La tendance actuelle des marchés de la viande bovine est à la hausse poussée par l'amélioration du contexte sanitaire, une reprise des exports et une moindre disponibilité des animaux.

### La consommation

La consommation est toujours en hausse de 2,7 points par rapport à l'année dernière dont 82 % d'origine française.

La viande hachée reste la première consommation des Français. A savoir chaque Français consomme en moyenne 42 steaks hachés par an.

### Les broutards

La tendance calme de fin de printemps-été est révolue. Les bons sujets trouvent facilement acquéreurs soit en France et/ou en Italie et les cours commencent leurs remontées. (+ 1,5 %). Dans la moyenne catégorie, le commerce est plus difficile.

Attention : pour l'export en Espagne et au Portugal, la dérogation à l'obligation vaccinale FCO tombe. En effet, à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2021, les animaux devront être vaccinés FCO depuis plus de 10 jours (ou plus de 30 jours dans le cas d'un vaccin unidose)

### Les femelles

La faible disponibilité des animaux conduit les cours à une hausse. La diminution du cheptel, les conditions météo propices à la pousse de l'herbe et un étalement de la moisson perturbent les sorties estivales. A contrario, la consommation reprend ce qui forcément crée un déséquilibre d'où la hausse des tarifs. (En moyenne + 8 % toutes catégories confondues).

### Les jeunes bovins

En moyenne, les JB enregistrent une augmentation des tarifs de 7,5 %. Cette hausse est essentiellement due à l'export surtout vers l'Espagne (+ 127 % d'animaux exportés en 2021 par rapport à 2020) et l'Italie.

Les cours européen des JB viande mais aussi celui des JB laitiers sont dynamiques. Les difficultés économiques de pays exportateurs tels la Russie laisse la place à nos pays sur le marché européen.

*Christophe JOSEPH  
Section bovine de Natup*

*Sources : FranceAgriMer, Normabev*

## Débouchés ►► Le Label Rouge : où en est-on ?

Dans le cadre des Etats Généraux de l'Alimentation, le plan de filière de la section bovine a fait du développement des signes officiels de qualité un véritable axe stratégique. Notamment le Label Rouge. Cette stratégie collective vise un double objectif : créer de la valeur en incitant les consommateurs à manger de la viande bovine française de qualité et mieux rémunérer chaque acteur de la filière, en particulier les éleveurs. Ce mouvement de fond, enclenché par la filière, constitue un engagement fort pour faire des Viandes de Bœuf Label Rouge un véritable segment de marché dans l'univers boucherie, différenciant pour les consommateurs et valorisant pour chaque acteur de la filière. Pour cela, un objectif ambitieux a été fixé collectivement dans le plan de filière, en visant 40 % de l'offre viande bovine en Label Rouge.

### Cahier des charges

Les professionnels de la filière bovine, en lien avec les Organisme de Défense et de Gestion (ODG) réunis au sein de FIL Rouge, ont décidé de conserver tous les fondamentaux du cahier des charges du Label Rouge Gros bovins, garantissant un socle qualitatif élevé :

- la garantie de la qualité supérieure, fondement du Label Rouge,
- la transparence d'un cahier des charges public et la crédibilité d'un contrôle par organisme certificateur,
- le respect des cycles naturels avec au moins 5 mois en pâture,
- une alimentation des animaux 100 % végétale,
- une garantie sur la durée de maturation (10 jours carcasse, 13 jours sous-vide).

Pour aller plus loin, les professionnels ont proposé à l'INAO des évolutions pour mieux répondre aux attentes des consommateurs :

- 80 % minimum d'autonomie alimentaire : de l'herbe et des fourrages principalement issus de l'exploitation,
- une alimentation sans OGM et sans huile de palme pour le troupeau Label Rouge,
- pas de traitement antibiotique pendant les 4 derniers mois de la vie de l'animal,
- de nouvelles garanties en matière de bien-être animal, avec une obligation d'anesthésie et/ou d'analgésie en cas d'écornage ou de castration,
- l'intégration des races mixtes, sous réserve de respect du mode de conduite de troupeau allaitant (notamment âge au sevrage des veaux de 4 mois).

Ces évolutions ont été validées par l'INAO et entérinées dans les Conditions de Production Communes définies dans un arrêté paru au Journal Officiel le 6 août 2020. Elles sont devenues le socle commun à tous les cahiers des charges Label Rouge gros bovins.

### La contractualisation obligatoire

Pour sécuriser les relations commerciales tout au long de la chaîne et donner de la visibilité en volume et en prix, la filière bovine a décidé de rendre obligatoire la contractualisation des bovins vifs comme de la viande bovine Label Rouge, en prenant en compte un indicateur de coût de production dans la détermination du prix. C'est l'objet de l'accord interprofessionnel du 22 mai 2019, étendu par les pouvoirs publics le 18 décembre 2019 pour 5 ans, et qui encadre les dispositions suivantes : la contractualisation écrite est obligatoire de l'éleveur jusqu'au distributeur, la durée minimum du contrat est d'un an pour donner de la visibilité, l'engagement est mutuel sur des volumes avec l'obligation de contractualiser des animaux ou des carcasses entières pour les contrats amont. L'engagement de l'amont est de favoriser la labellisation du plus grand nombre d'animaux et celui de l'aval, de valoriser la plus grande partie de la carcasse pour répondre à l'enjeu de l'équilibre carcasse. Les trois types d'indicateurs EGAlim sont pris en compte dans la détermination du prix (coût de production, prix de marché, qualité/cahier des charges). La bonne application de l'accord interprofessionnel est contrôlée par un organisme tiers.



### Témoignage Clément Vandecandelaere : pourquoi choisir le Label Rouge ?



Dans l'Eure, sur la commune d'Harquency, à l'EARL Ferme de Travailles, Clément et Pierre Vandecandelaere ont fait le choix de cette filière de qualité pour leur production bovine. Les éleveurs gèrent un cheptel de 50 vaches charolaises conduites en 100 % insémination artificielle ainsi qu'un atelier de taurillons. Dans cette région, l'élevage est important pour valoriser les zones vallonnées ; ici, cela concerne 50 ha de prairies. Depuis l'année précédente, les deux éleveurs adeptes des filières courtes et à la recherche de valeur ajoutée ont choisi de labéliser leur troupeau. De plus, cela est intéressant étant donné que l'exploitation fait de la vente directe en caissette. De ce fait, cette labélisation, leur fournit un gage de qualité supplémentaire. Depuis le début de l'année, les éleveurs ont pu valoriser 5 femelles charolaises en label avec une plus-value de 0,50 euros.

Les exploitants, conscients des nouvelles exigences des consommateurs « manger moins de viande mais de meilleure qualité », sont satisfaits de ce démarrage. Cette filière correspond à l'éthique de Clément et Pierre, « cette certification ne nous ajoute pas de contraintes supplémentaires, la production bovine au sein de notre exploitation était déjà conduite de cette manière. C'est-à-dire des animaux de race pure, nés et élevés sur l'exploitation, nourris sans OGM, sans urée, sans huile de palme, avec une recherche d'autonomie alimentaire. La qualification se fait avec ELVEA Normandie ».

Propos recueillis par Dorine BRISARD, ELVEA Normandie

## Témoignage EARL de Béthencourt. Le Label en Blond, un débouché bienvenu



M Hervé DOMONT, éleveur de Blondes d'Aquitaine à Sigy-en-Bray, est gérant de l'EARL de Béthencourt. L'exploitation de type polyculture élevage est constituée de 2 troupeaux : 45 vaches allaitantes et 65 vaches laitières.

« Suite à un échange au sein de ma coopérative Natup, nous avons regardé de plus près le cahier des charges Label Blond avec le technicien de la section. Compte tenu de mon système d'exploitation, je correspondais déjà à l'ensemble des critères exigés. Mon chargement en allaitant est inférieur à 2 UGB/ha avec une surface de prairies de plus de 30 ares/UGB. Le régime alimentaire de mes animaux était déjà quasi autonome et relativement basé sur l'herbe. De plus, je connaissais aussi la finition Bleu-Blanc-Cœur imposée » Depuis mon habilitation en mars 2021, 6 animaux sont passés en Label. Ce sont des femelles de moins de 8 ans qui ont pesée en moyenne 540 kg avec un classement U- ».

Le label pour moi, c'est avant tout un débouché intéressant tant au niveau de l'éleveur avec une rémunération correcte mais aussi l'assurance de la qualité au consommateur. Il faut toutefois continuer de développer les débouchés et s'organiser au mieux pour garantir l'approvisionnement »

Propos recueillis par Christophe JOSEPH, Natup

## Campagne d'information dans les médias et auprès des points de vente



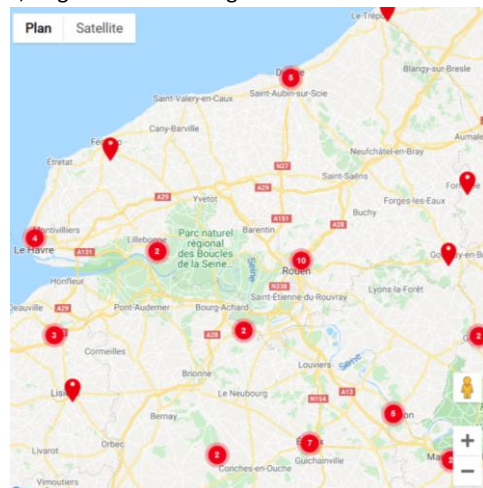
Vous l'avez certainement vu ou entendu dans les médias, une campagne de publicité a été lancée fin 2019 pour faire connaître les atouts des viandes de bœuf Label Rouge. Cette campagne s'appuie sur une nouvelle marque collective « les viandes de bœuf Label Rouge – le plaisir de manger mieux » pour englober les 17 démarches Label Rouge en viande bovine en France permettant de valoriser les races et les territoires. Une enquête a révélé que la campagne est

appréciée par 75 % des Français. 85 % pensent qu'elle donne une bonne image des viandes de bœuf Label Rouge et 83 % déclarent qu'elle donne envie d'en acheter.

Des moyens opérationnels, au travers de publicité sur lieu de vente (PLV) et supports de communication, ont été déployés pour soutenir la transformation en Label Rouge des points de vente GMS et artisans bouchers. Des animations, dégustations sont également mises en oeuvre pour dynamiser la consommation et la communication digitale. Des ressources humaines avec une équipe d'une vingtaine « d'ambassadeurs » formés, experts des Viandes de Bœuf Label Rouge et opérationnels sur tout le territoire tentent de convaincre les acheteurs. De nouveaux ambassadeurs seront formés et missionnés en fonction des demandes.

## Les disponibilités en viande Label Rouge

En France, plus de 15 000 élevages sont aujourd'hui habilités Label Rouge soit près de 27 % des éleveurs de bovins allaitants (plus de 20 VA). Le potentiel des animaux labellisés est estimé à environ 310 000. Mais seulement moins de 20 % de ces animaux ont été valorisés en 2019. 70 organisations de producteurs sont fournisseurs de Label Rouge et 83 abattoirs sont actuellement labellisés dont 4 sur le territoire normand. Notre territoire est cependant en retard en matière de points de vente avec seulement 24 points de vente en Seine-Maritime et 18 dans l'Eure. Quelques dizaines d'élevages sont actuellement labellisés mais les magasins ne se précipitent pas pour contractualiser des animaux. Un travail de sensibilisation auprès de ces derniers est en cours.



## Evolution des volumes et des points de vente en France

	2017	2018	2019	Evolution 2019/2017	2020 (janv à sept)	Projection 2020/2019
Nombre d'éleveurs habilités	14 367	15 176	15 345	7 %	15 669	2 %
Nombre de bovins labellisés	55 967	58 951	58 750	5 %	48 965	11 %
Tonnage vendus en LR	17 246	18 511	19 024	10 %	16 042	13 %
Nombre de points de vente	1 466	1 521	1 532	5 %	1 781	16 %
dont nbre boucheries artisanales			899		944	
dont nbre de GMS			633		837	

Sources INAO et FIL Rouge (pour 2020, chiffres hors évolution Charolais Terroir)

## Quelle plus-value en attendre ?

Les grilles de prix varient en fonction des cahiers des charges plus ou moins contraignants des différents Labels Rouge. En moyenne, le prix au kilo de carcasse est majoré entre 30 et 50 cts par rapport aux débouchés hors filières. Cependant, il faut déduire le coût de l'adhésion à l'organisme de gestion (environ 70 €) ainsi que les coûts éventuels d'aliments spécifiques de finition. Il est par ailleurs déconseillé de vous engager sur un cahier des charges trop éloigné de vos pratiques habituelles.

Carole SIMON  
Chambres d'agriculture de Normandie  
Article réalisé à partir d'informations INTERBEV Normandie



## ▶▶ Retour sur la journée allaitante du 18 mai

Le 18 mai dernier, environ 80 personnes ont répondu présent à l'invitation du Pôle Allaitant. Ce dernier organisait une journée labellisée Innov'action à Bretteville-Saint-Laurent chez Antoine Desaint. Le sujet technique de cette manifestation était « vers des systèmes fourragers plus résistants au changement



climatique ». Notre hôte du jour, entre deux cueillettes de choux-fleurs, assisté de Régis Laffay, nous a présenté son exploitation de type polyculture élevage. Dans le second atelier, Bruno Osson de SEMAE (interprofession des semences et plants) et Mathilde Noël de la Chambre d'agriculture ont présenté les principaux indicateurs pour déterminer l'état de dégradation des prairies rappelant qu'avant

toute intervention, la nécessité d'un bon diagnostic était primordiale. Une fois les espèces prairiales choisies avec soin et bien adaptées au contexte pédo-climatique ainsi qu'au mode d'exploitation de la parcelle, les intervenants ont détaillé les critères de réussite du sursemis. L'après-midi s'est clôturée par la démonstration de deux matériels différents de sursemis de prairie : un semoir de la marque Güttler présenté par Mathias Aubert des établissements Ruaux et un semoir semis direct à céréales présenté par Benoît Georges, polyculteur éleveur à Fresnay-le-Long.

Carole SIMON

Chambres d'agriculture de Normandie

## Animaux mal classés ou saisis ? Faites valoir vos droits !

L'accord interprofessionnel du 19 septembre 2019 prévoit l'intervention des techniciens NORMABEV dans le cadre de réclamations déposées par les éleveurs/apporteurs sur le poids, le classement ou la traçabilité d'un animal. Dans ce cadre, suite à une réclamation, des ajustements de poids ou de classement sont parfois effectués suite à la visite d'un technicien NORMABEV en abattoir pour contrôle de la carcasse.

Les CRI (Comités Régionaux d'INTERBEV) peuvent, à la demande de l'éleveur, le représenter auprès des services vétérinaires dans le cadre des saisies sanitaires. Un compte-rendu détaillé des informations communiquées par les services vétérinaires, accompagné de photos des lésions observées, pourra éventuellement lui être transmis. Pour toute réclamation, les éleveurs ou apporteurs doivent formuler leur demande auprès du CRI de leur région : Interbev Normandie.

Le FAR : Fonds d'Assainissement Régional. Ce dispositif prend en charge financièrement une liste exhaustive de saisies sanitaires (partielles ou totales) sur les bovins abattus en Normandie et dans d'autres régions (à partir du moment où une cotisation a été versée pour les bovins concernés). Cette liste n'est constituée que de motifs de saisies non décelables et ne pouvant être considérés comme provenant d'une défaillance (ou perte de maîtrise) d'un des opérateurs de la filière. Consultez la liste sur le site d'Interbev Normandie :

[https://www.interbev-normandie.fr/medias/NORM/documents/plaquette\\_interbev\\_v3.pdf](https://www.interbev-normandie.fr/medias/NORM/documents/plaquette_interbev_v3.pdf)



Sources : INTERBEV Normandie

## Septembre

14 au 17 : SPACE (35)

## Octobre

5 au 8 : sommet de l'élevage à Cournon(63)

### Les syndicats de race et leurs présidents

**ASEBAN** Ass. des éleveurs Blonde d'Aquitaine de Normandie

B. RENARD - 02 33 73 92 47

**Charolais 76 :**

S. QUIBEUF - 06 71 10 44 81

**Charolais 27 :**

P. PETIT - 06 84 88 71 60

**Limousin :**

A. GRISSEL - 06 25 08 30 15

**Rouge des Prés :**

T. FERMENT - 06 22 75 79 41

**Salers :**

E. MASSU - 06 32 02 16 64

**Promotion des races à viande :**

T. FERMENT - 06 22 75 79 41

### LE LIEN ALLAITANT

Coordination :  
Chambre d'agriculture de Normandie  
Pôle élevage

6 rue des Roquemonts - CS 45346  
14053 CAEN Cedex 4

Contact : Carole SIMON  
06 07 14 35 37

Maquette : SReCom CRAN

Photos : D. BRISARD, C. SIMON,  
C. JOSEPH, Interbev

Directeur de publication : P. FAUCON

Resp. de la rédaction : C. SIMON

Impression : Chambre d'agriculture de Normandie

Tirage : 690 exemplaires

Dépôt légal à parution

ISSN : en cours

Le pôle allaitant  
Organisations de producteurs :



CHAMBRES D'AGRICULTURE  
NORMANDIE



SEINE-MARITIME



Littoral Normand  
PAYSANRIEL & LEADER EN AGRICULTURE



Origenplus



Association  
promotion  
des races  
à viande



ELVEA NORMANDIE



ELVEA 76  
PAYSANRIEL & LEADER EN AGRICULTURE



NATUP  
la terre nous inspire



NORMANDIE  
Interbev  
INTERPROFESSION  
BÉTAIL & VIANDE