



ÉLEVAGES & CULTURES

**TECH&BIO,
LE MEILLEUR
DES TECHNIQUES
AGRICOLES BIO
EN CENTRE-VAL
DE LOIRE**



Du veau bio au menu des tourangeaux

14 mai 2024





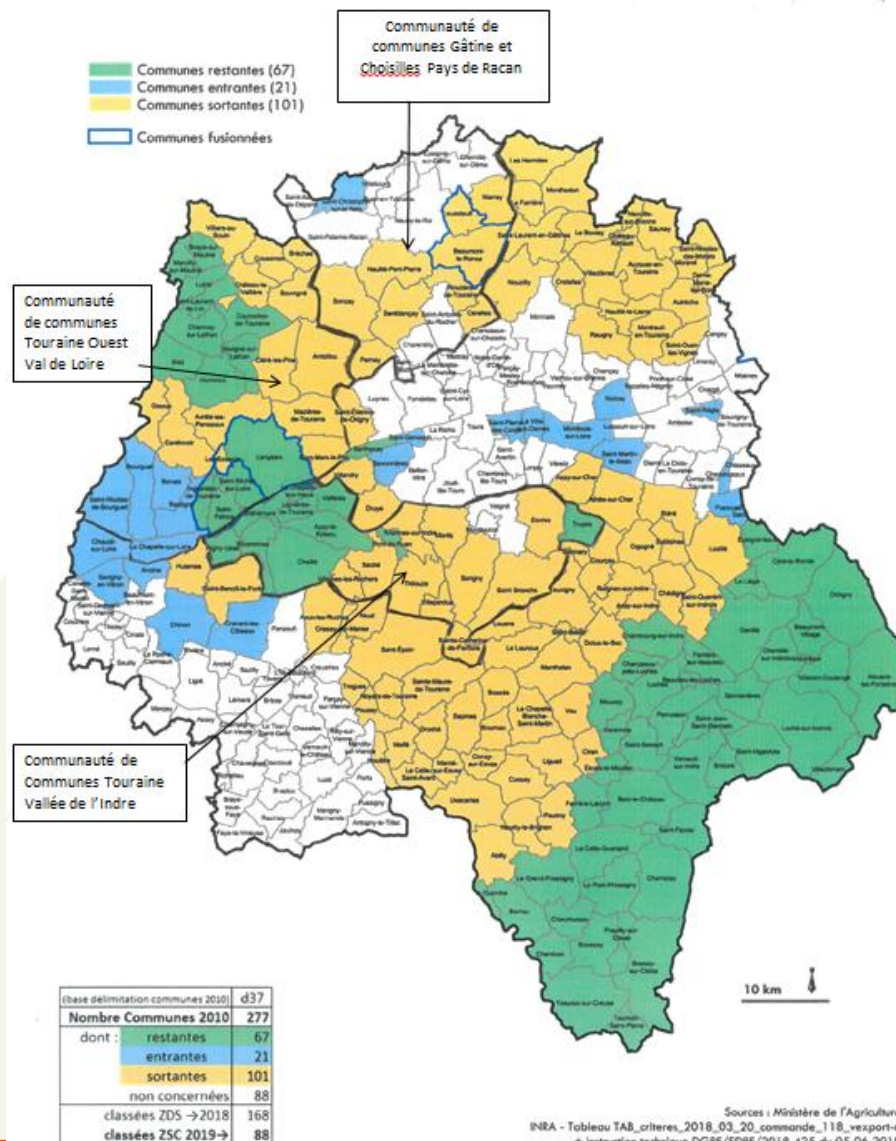
Le lancement de la filière « Veau bio du 37 »



Le contexte

- ❖ **101 communes sortantes** du dispositif d'aide des Zones défavorisées simples en 2019 en Indre-et-Loire
- Mise en place d'un groupe bovins viande en réflexion sur « **valoriser notre viande bovine locale** », avec pour objectif de créer de la valeur et in fine de maintenir les filières bovines locales
- Naissance de la filière « Label Rouge le Grand Bœuf » en septembre 2021 puis du Veau bio en septembre 2022

Passage en 2019 des "zones défavorisées simples" aux "zones soumises à contraintes"
Situation des communes de l'Indre-et-Loire





Le contexte

En parallèle : une demande des collectivités locales, du Conseil départemental 37 de s'approvisionner en viande locale

Dans un contexte réglementaire et législatif propice :



La Loi Egalim :

→ 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de produits bio (en valeur d'achat par année civile). Ce sont des produits disposant d'un Signe d'Identification de Qualité ou d'Origine, dits SIQO.

La Loi Climat et Résilience :

→ 60 % des viandes et poissons devront être de qualité et durables à partir du 1^{er} janvier 2024 (en valeur d'achat par année civile).

Dispositif Bien Manger dans nos Collèges de Touraine



Les objectifs



Approvisionner la restauration collective en viande bovine de qualité (Egalim)

Assurer une juste rémunération des éleveurs

Proposer une filière locale issue exclusivement d'éleveurs du 37



L'organisation de la filière « Veau bio du 37 »

LES ÉLEVEURS



ANIMATION

Chambre d'agriculture 37 avec appui de Touraine Conseil Elevage



ASSOCIATION DES ÉLEVEURS 37



Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire :

- Coordination des actions de la filière Le Grand Bœuf
- Indicateurs d'activité
- Actions de promotion en lien avec l'ODG
- Financement
- Communication

Touraine Conseil Elevage :

- Qualification et suivi des élevages

Une filière organisée

Association « Bovins de Touraine »
Éleveurs et partenaires des différentes démarches

Le Grand Bœuf : une section
Le Veau Bio : une section

 AGRI-CULTURE BIOLOGIQUE

- Gestion du planning en lien avec la demande des abattoirs et transmission des plannings à Bovimaïne
- Gestion du Label Rouge
- Validation des outils de promotion
- Qualification des élevages
- Supervision des suivis d'élevage annuels réalisés par TCEL

BOVIMAÏNE

ABATTOIR DE VENDÔME



- Vente des carcasses aux acheteurs et gestion du transport des carcasses
- Demande de livraison de bovins à l'ODG
- Achat des animaux en vif à Bovimaïne

ACHETEURS : restaurants scolaires...

Groupement de commande (Conseil Départemental 37)

- 61 membres (collèges, lycées, EPHAD, communes, ...)



Le cahier des charges du Veau Bio



Exploitation 100% bio

Poids : entre 125 et 180 kilos

Age des animaux : entre 4 et 8 mois

Période d'allaitement minimale de 90 j puis alimentation dépendante de la ferme → couleur rosée/rouge à expliquer

Prix moyen éleveur

- 9,70€/kg
- Dont environ 0,20€ pour l'animation filière et 0,50€ pour le transport



Les producteurs

- Tous les éleveurs sont situés dans le 37, à savoir 10 éleveurs aujourd'hui
- Distance maximale de 110 km de l'abattoir du Perche Vendômois



Le fonctionnement du collectif



Une association d'éleveurs pour structurer l'organisation des filières bovines de Touraine, Dont une section Veau bio qui se réunit 2 à 3 fois par an, en présence des partenaires



Des partenariats étroits, avec le Conseil Départemental / abattoir / Bovimaine / TCEL :

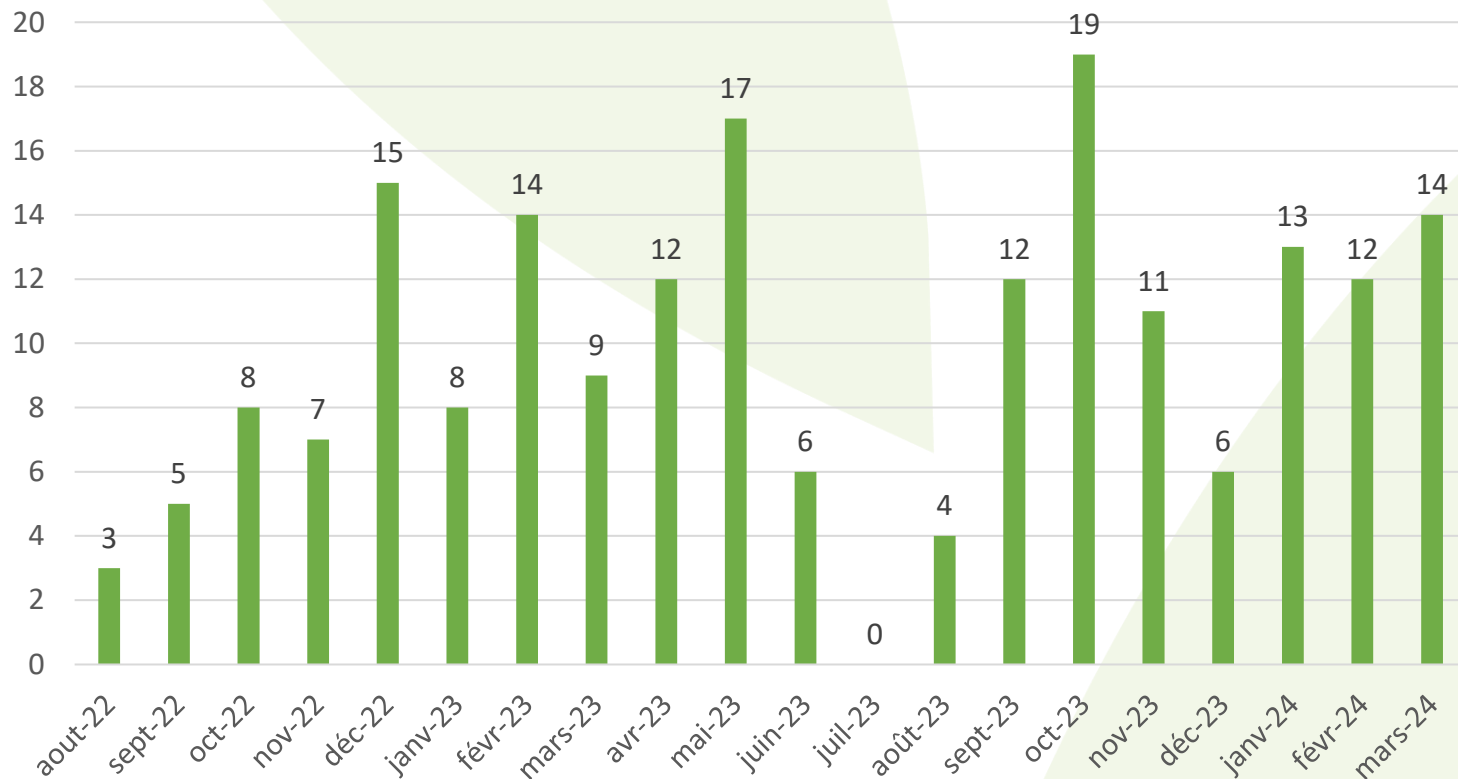
- Echanges réguliers,
- Organisation de temps dédiés avec les chefs cuisiniers des collèges du départements
- Participation conjointe à certains évènements comme Ferme Expo
- Organisation de la planification des veaux en rodage
- Prospection de nouveaux acheteurs privés : restaurateurs, ...





Quelques chiffres

Nb de veaux abattus mensuellement depuis le lancement



- **118** veaux abattus en 2023
- **Prévision 2024** en hausse : **+30%** soit 153 veaux
- Un creux en été lié aux congés
- Des commandes issues majoritairement des collèges et de la cuisine centrale de Tours



Les objectifs

- Donner accès au Veau Bio au « grand public », en diversifiant les débouchés vers des acheteurs privés. Prospection en cours vers les restaurateurs
- Développer l'accès aux collectivités en faisant connaître la filière au-delà des collègues
- Anticiper la planification des commandes sur l'année scolaire, pour adapter l'offre en veaux à inscrire dans la filière
- Diversifier les morceaux proposés, en lien avec l'abattoir, notamment saucisses





Des questions ?

Merci de votre attention