



Capitaliser nos Expériences pour Consolider notre Accompagnement des Filières Territorialisées



FICHE FILIERES TERRITORIALISÉES

Viande bovine biologique à destination de la restauration collective de Lons-le-Saunier

Dès 2005, suite au succès de l'approvisionnement en pain biologique et local, la restauration collective de Lons-le-Saunier souhaite s'approvisionner en viande bovine locale. Dans un territoire marqué par la production bovin lait à destination de l'AOP Comté, une filière se structure

pour approvisionner la restauration collective, majoritairement à partir de vaches laitières de réforme engraisées. A partir de 2020, le projet de produire des steaks hachés apparaît pour relancer la dynamique de la filière et développer le volume de viande biologique distribué localement.

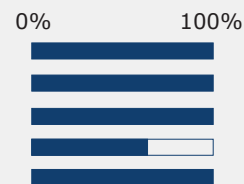


LA FILIÈRE EN BREF

Produits : viande bovine biologique et steaks hachés biologiques

Territorialisation des étapes :

- Production de viande bovine	→	Jura
- 1 ^{ère} transformation (abattage)	→	Lons-Le-Saunier (Jura)
- 2 ^{ème} transformation (découpe)	→	Lons-Le-Saunier (Jura)
- 3 ^{ème} transformation (steaks hachés)	→	Isère
- Distribution	→	Jura



Nombre de repas de la restauration collective : 7 000 par jour

Volume de viande bovine écoulé : 180 vaches par an

Nombre d'agriculteurs engagés : environ 40

Structures accompagnatrices :

- Interbio Franche-Comté
- Chambre d'agriculture du Jura
- Clus'Ter Jura
- Entente Bio
- Union des SCOP
- Pays lédonien

Partenaires du projet CECAFiTer :



Filière Viande bovine biologique à destination de la restauration collective de Lons-le-Saunier



SCHÉMA CHRONOLOGIQUE DE LA FILIÈRE

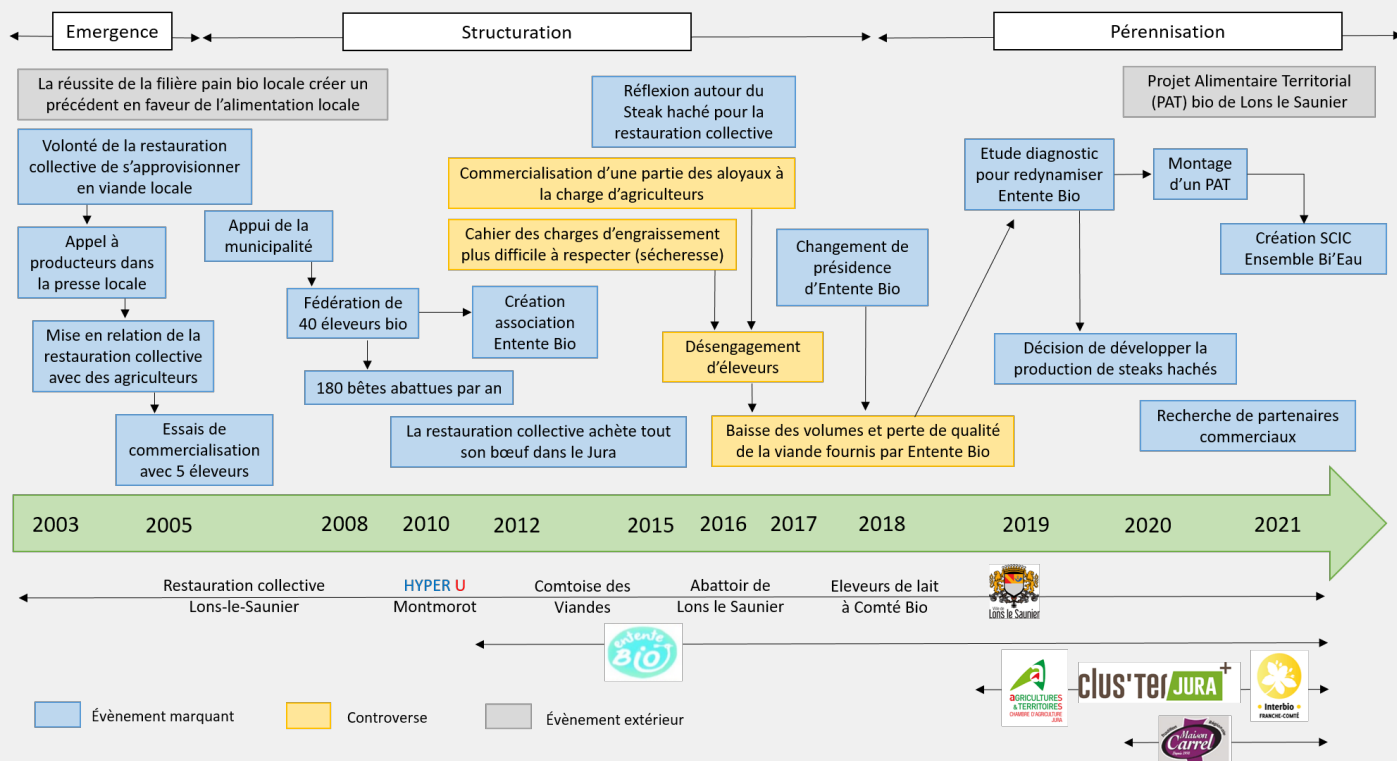
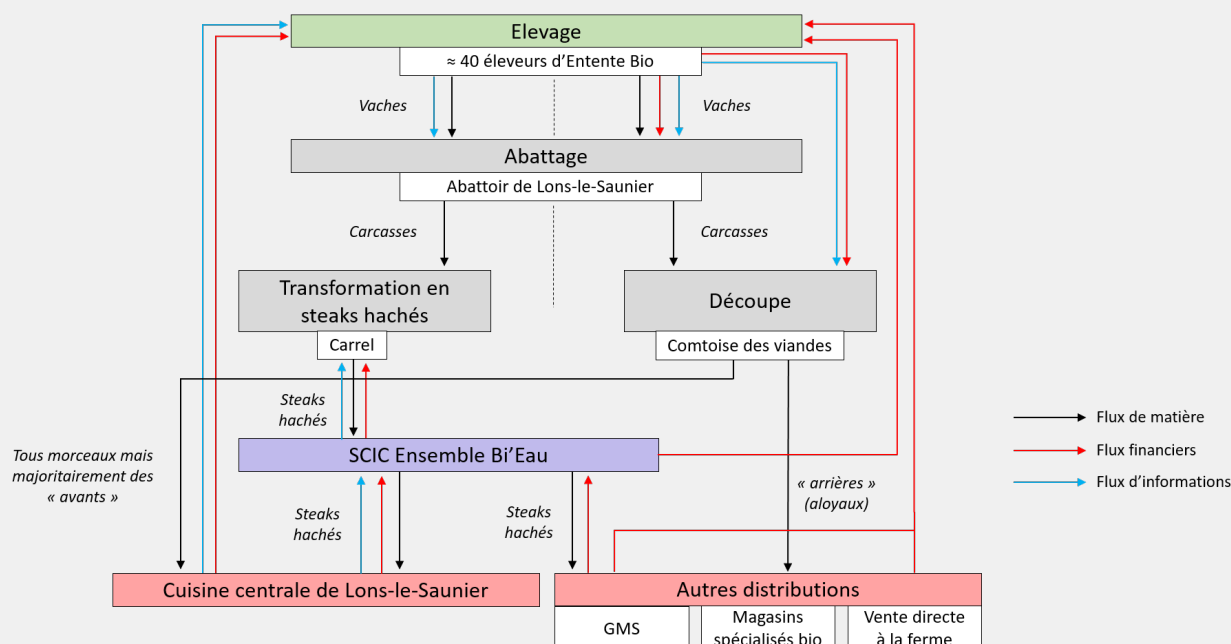


SCHÉMA DE LA FILIÈRE



Filière Viande bovine biologique à destination de la restauration collective de Lons-le-Saunier



GOVERNANCE

L'association Entente Bio facilite les relations entre les éleveurs et la restauration collective. Chaque mois il y a une réunion avec l'éleveur chargé de créer les plannings d'abattage et cinq autres éleveurs (répartis de manière équitable sur le territoire du Pays lédonien) responsables de transmettre la demande entre les éleveurs de l'association. La demande de la restauration collective est de 4 vaches par semaine.

Les bêtes sont acheminées par les agriculteurs à l'abattoir de Lons-le-Saunier puis les carcasses sont envoyées à la Comtoise des viandes pour être découpées. Les « avants » sont utilisés par la restauration collective, tandis que 25 % des « arrières » sont vendus à Hyper U et 75 % reviennent aux agriculteurs qui doivent trouver d'autres débouchés commerciaux (vente directe à la ferme, autres). La recherche de **l'équilibre carcasse** est un travail important.

Les prix sont fixés lors d'une réunion entre l'association Entente Bio (les éleveurs) et la restauration collective à partir d'**une grille de paiement** qui prend en compte la qualité de la viande. Il n'y a pas de contrat qui encadre les relations entre Entente Bio et la restauration collective. En revanche, il existe un **contrat entre Entente Bio et Hyper U** pour écouler les « arrières ».

La filière steaks hachés est en cours d'émergence. Elle sera pilotée par la **SCIC Ensemble Bi'Eau**, créée début 2021, qui rassemble 21 associés répartis en plusieurs collèges. Le collège avec le poids décisionnel le plus important est celui des producteurs.



ACCOMPAGNEMENT

L'Union des SCOP a accompagné la rédaction des statuts de la SCIC Ensemble Bi'Eau et formé les associés à son fonctionnement.

Les premières réflexions autour de la redynamisation filière viande bovine ont été conduites lors d'un accompagnement d'Entente Bio par **Interbio Franche Comté** et le **Clus'Ter Jura**, sur le changement de statut de l'organisation et la valorisation des bêtes maigres. Ce travail a été poursuivi dans le cadre du PAT du Pays Lédonien, qui associait les mêmes acteurs en co-traitance avec la **Chambre d'agriculture du Jura**, et a aussi traité les enjeux de gouvernance de la structure économique.

Interbio Franche-Comté assure l'animation de la réunion annuelle entre les producteurs et **Entente Bio** assure la répartition de la demande de la restauration collective entre les éleveurs et la coordination des plannings de livraison, d'abattage et de découpe.



Filière Viande bovine biologique à destination de la restauration collective de Lons-le-Saunier



IMPACTS

- Le **paiement du prix juste des produits** aux éleveurs.
- La **création d'un emploi** au sein de l'association Entente Bio.
- Le renforcement de la **cohésion territoriale** par la mise en relation des différents maillons de la filière (éleveurs, GMS, collectivités)
- Le maintien de l'abattoir et des sociétés de découpe de proximité.
- **EAU** : la **production biologique** est favorable à la qualité de l'eau (absence d'intrants de synthèse, d'OGM, d'antibiotiques et d'engrais minéraux).
- **EAU** : l'élevage favorise la présence de **surfaces en herbe** et la **production de fumiers**.



ENJEUX ET PERSPECTIVES

- Le **développement de partenariats commerciaux** pour trouver de nouveaux débouchés afin d'augmenter les volumes vendus et de faciliter l'atteinte de l'équilibre carcasse.
- L'intégration d'éleveurs charolais au sein d'Entente Bio pour **diversifier les approvisionnements**.
- Le **recours à un chevillard** pour accompagner les éleveurs dans la finition de leurs bêtes et faire le lien avec les besoins de la SCIC Ensemble Bi'Eau.
- La **stabilisation du fonctionnement de la SCIC Ensemble Bi'Eau** dans la perspective de créer d'autres filières agricoles biologiques et locales.
- L'effet d'entraînement attendu sur l'évolution des modes de production locaux en lien avec le lancement du Projet Alimentaire Territorial.

POUR ALLER PLUS LOIN

Cette fiche a été élaborée dans le cadre d'un projet CASDAR portant sur les filières territorialisées en Bourgogne-Franche-Comté (CECAFiTer) de 2021 à 2022.

Une carte des filières territorialisées est accessible ici :

www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-cartographie

D'autres fiches filières et ressources sont accessibles ici :

www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-fichesfilieres

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

Crédits Photos : ©Chambres d'Agriculture de Bourgogne-Franche-Comté, ©www.pixabay.com, ©www.pexels.com