



**BIOWALLONIE**

Le bio aujourd'hui & demain

# FILIÈRE VIANDE

JOURNÉE DÉBOUCHÉS - 26 JUIN 2018  
BÉNÉDICTE HENROTTE - BIOWALLONIE

## PLAN DE L'EXPOSÉ

- ▼ Focus filière bovine
- ▼ Focus filière porcine
- ▼ Focus filière ovine
- ▼ Acteurs mixtes
- ▼ Outils de transformation de viande bio
- ▼ Commercialisation de viande bio en circuit court
  - ◆ Boucheries artisanales (indépendantes ou liées à un magasin bio)
  - ◆ Boucheries à la ferme
  - ◆ Colis



# FILIÈRE BOVINE

## FILIÈRE BOVINE - CHIFFRES

### ▼ 27.247 bovins allaitants en 2017

- ◆ ↗ +5% de vaches allaitantes entre 2016 et 2017

### ▼ Grande diversité de races

- ◆ Limousine, Blonde, Charolaise, Blanc Bleu Mixte, Salers, Angus, Highland, Galloway

### ▼ Offre >>> demande

#### ▲ Seul ¼ des éleveurs arrivent à vendre tout leur bétail dans une filière bio (BioForum, 2011)

- ◆ 42% vaches laitières de réforme,
- ◆ 29% de bovins viandeux,
- ◆ 13% de bovins mixtes, le reste est vendu en conventionnel



## FILIÈRE BOVINE - CONSTATS

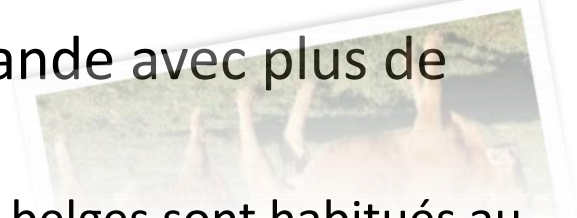
- ▼ Pas de débouché avant la conversion
- ▼ Peur du changement de marchand/chevilleur
- ▼ Peu d'engraisers bio en Wallonie
- ▼ Pas assez d'ateliers de découpe certifiés bio
- ▼ Consommation de viande faible
  - ◆ La viande de bœuf est la moins recherchée// de porc et de poulet bio (avis des boucheries bio)
  - ◆ En 10 ans (entre 2005 et 2014), consommation de bœuf et veau (-22%) par rapport à porc (-7%) et volaille (-2%)(Statistics Belgium)
  - ◆ Beaucoup de demande de viandes hachées (parfois plus facile de vendre des vaches de réforme)



## FILIÈRE BOVINE-CONSTATS



- ▼ Races françaises, un atout et une faiblesse!
  - ◆ Certains clients recherchent une viande avec plus de goût, de texture, ...
    - ▲ Mais une majorité de consommateurs belges sont habitués au BBB (viande très tendre, maigre, moins gouteuse généralement)
  - ◆ Rendement carcasse plus faible
  - ◆ Peu de bouchers belges avec de l'expérience de ces races (découpe plus difficile, maturation plus longue, ...)



# FILIÈRE BOVINE-CONSTATS

## ▼ Conformations recherchées E ou U



## FILIÈRE BOVINE -ACTEURS

### ▼ G.V.B.O.B

- ◆ Coopérative créée en 2001
- ◆ 30 éleveurs (Blonde, Limousine, Parthenaise et Charolaise)
  - ▲ prov. Lux, Sud de la Prov. De Liège et Namurois jusqu'à Dinant
  - ▲ Recherchent +1 ou 2 éleveurs chaque année
- ◆ Clients
  - ▲ Delhaize
  - ▲ Agribio
  - ▲ Boucheries
  - ▲ Recherche d'autres clients actuellement (pour les bovins non standardisés)
    - ◆ Ils s'adaptent à la demande de leurs clients





## FILIÈRE BOVINE-ACTEURS

### ▼ BEA

- ◆ Coopérative (transport et vente à l'abattoir)
- ◆ Région Germanophone (Saint Vith)
- ◆ Nombre d'animaux abattu: +/-330 animaux en 2017
  - ▲ Type d'animaux: principalement des vaches de réformes et qq taurillons pour engraisseurs (plus difficile en bio)





### ▼ Limousin Bio d'Ardenne

- ◆ Coopérative créée en 2010 pour commercialiser de la viande bovine de Limousine
- ◆ Achat en ferme chez 10 éleveurs (1 vache/semaine, conf U)
- ◆ Les critères de production :
  - ▲ Vache de race Limousine bio élevée en Ardenne belge
  - ▲ poids carcasse minimum : 400kg
  - ▲ aliments agréés par le conseil d'administration
  - ▲ pâturage maximisé, deuxième passage à l'herbe avant la finition



# FILIÈRE OVINE

## FILIÈRE OVINE

- ▼ 22.229 ovins élevés en 2017
  - ◆ ↗ +22% entre 2016 et 2017
  - ◆ Doublé son cheptel en 5 ans
- ▼ Seul 17% de la viande d'agneau qui est consommé en Wallonie provient de Wallonie!
  - ◆ Importation massive de Nouvelle-Zélande (plus de 50%), du Royaume-Uni et des Pays-Pays
  - ◆ Evolution
    - ▲ 1955: presque autosuffisance
    - ▲ 2005: production locale  $\searrow$   $\gg$  consommation x4
- ▼ Demande de la population musulmane



## ▼ Ovidis

- ◆ Environ 20 membres
- ◆ Fournisseur principal chez Delhaize et dans quelques restaurants
- ◆ Découpés et directement conditionnés en barquette par une société basée à Liège
- ◆ Recherche éleveur professionnel (+50 brebis) pour livrer majoritairement à la coopérative (un + si propose des agneaux janv-mars, tous sauf pur Roux Ardennais): 20 agneaux par semaine





### ▼ Limousin bio d'Ardenne

- ◆ Agneaux de conformation E ou U **avec des gigots**, taux d'engraissement max.3
- ◆ Recherchent aussi des brebis de réforme





# FILIÈRE PORCINE

## FILIÈRE PORCINE

- ▼ 8.588 porcs élevés en 2017
  - ◆ ↗ +24%
  - ◆ ↗ +25% de truies (+132 truies)

### ▼ Demande >> Offre

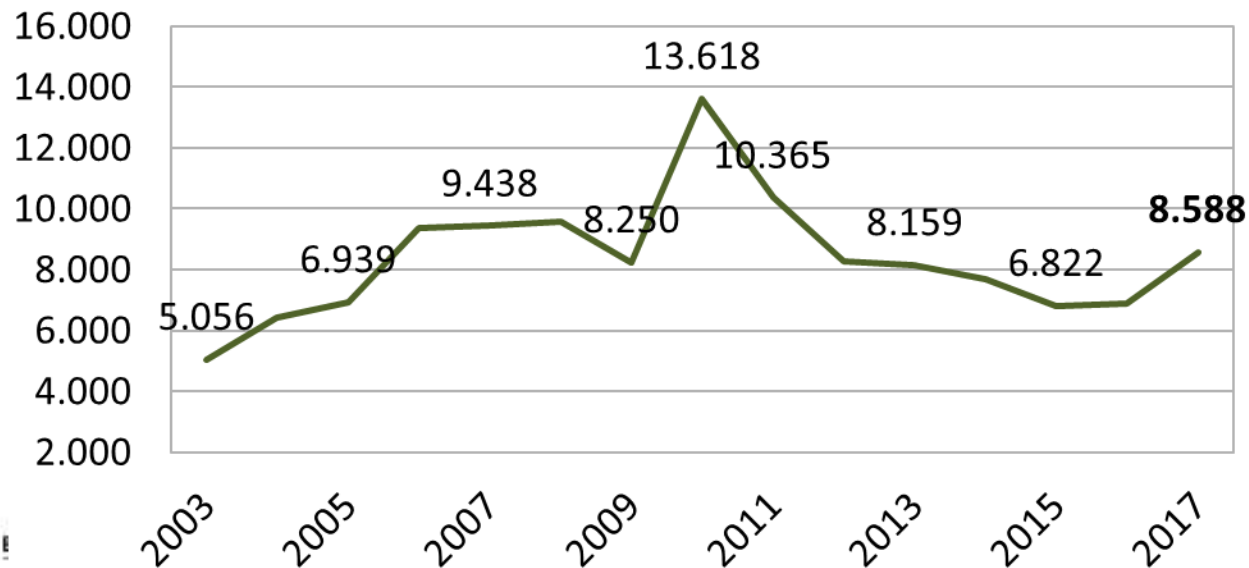
→ recherchent des éleveurs

→ important actuellement **38% porcs abattus**



L'ELEVAGE PORCIN BIO

AUTEURS : BÉNÉDICTE HENRIOTTE, STÉPHANIE GOFFIN,  
STÉPHANE CHAVAGNE





## ▼ Porc qualité Ardenne

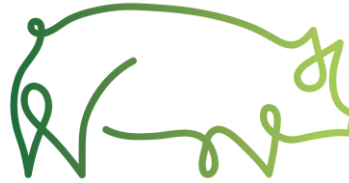
- ◆ Coopérative situé à Malmedy
- ◆ Filières « porc bio » depuis 2001
- ◆ Abattent entre 180-240 porcs bio/sem.
- ◆ Recherche actuellement:
  - ▲ 150 porcs/semaine
- ◆ Pourcentage importé en diminution: 20-25% des Pays-Bas
- ◆ Plus d'infos: [www.pqa.be](http://www.pqa.be)





## ▼ Lovenfosse

- ◆ Situé à Aubel
- ◆ Porc bio depuis plus de 15 ans (anciennement Detry)
- ◆ Travaille avec Delhaize,
- ◆ Abat. entre 250-300 porcs/semaine
- ◆ Recherche actuellement:
  - ▲ 30-40 porcs/semaine (Transport assuré à partir de 10 porcs)
- ◆ Pourcentage importé: <10%
  - ▲ Principalement des Pays-Bas

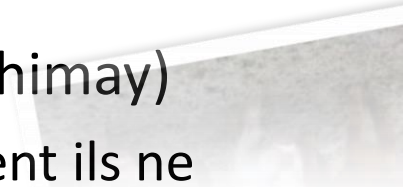
**GP PORCS BIO**GROUPEMENT DE PRODUCTEURS  
WALLONS DE PORCS BIO**▼ GP Porcs BIO**

- ◆ Créé par l'UNAB en 2016
- ◆ Premier groupement de producteurs en Wallonie (reconnus par le gouvernement wallon en décembre 2016)
- ◆ 17 membres actuellement
- ◆ 4 axes:
  - ◆ Communication
  - ◆ Information/formation
  - ◆ Commercialisation (calcul d'un prix juste)
  - ◆ Planification (entre naisseurs et engraisseurs, volume)
- ◆ Commercialisation actuellement dans les magasins Färm (découpe à la ferme des Noyers), travaille avec l'atelier des Marguerittes (vendu via Paysan artisan) ...

# FILIÈRE PORCINE

## ▼ Chimay Salaison

- ◆ Travaille avec le GP porcs BIO (région Chimay)
  - ▲ Cherchent des solutions car actuellement ils ne valorisent pas toute la carcasse





# ACTEURS MIXTES



- ▼ Situé à Ath, gamme bœuf, veau, porc, agneau, volaille et charcuterie
- ▼ Coopérative, 46 membre agriculteurs dont 14 en bio
- ▼ Gamme bio depuis 1998 (Coprobio)
- ▼ Exigence: assurer le transport jusque Ath
- ▼ Recherche nouveaux producteurs (pintades, dindes, agneaux, porcs, plats préparés)
- ▼ Plus d'infos: **[www.coprosain.be](http://www.coprosain.be)**







# OUTILS DE TRANSFORMATION DE VIANDE BIO

## ABATTOIRS WALLONS CERTIFIÉS BIO

### ▼ Liège

- ▲ Aubel (Abattoir communal + Lovenfosse): bovins et ovins + porcins
- ▲ Malmedy (PQA): porcins
- ▲ Saint-Vith: bovins
- ▲ Aywaille : bovins 

### ▼ Namur

- ▲ Ciney (Wama-beef): bovins
- ▲ Gedinne: bovins, ovins, porcins, équins 

### ▼ Luxembourg

- ▲ Bastogne: bovins, (ovins, cervidés)
- ▲ Virton (Abattoir communal): bovins, ovins, caprins, porcins, gibier

### ▼ Hainaut

- ▲ Ath: bovins, ovins, porcins
- ▲ Charleroi: bovins, ovins, porcins, équins
- ▲ Chimay (AIMAC): bovins, ovins, porcins
- ▲ Mouscron (Euro Meat Group): bovins, équins



## ATELIERS DE DÉCOUPE CERTIFIÉS BIO

### ▼ **En Belgique:**

- ◆ Salaisons Lebrun-Cara (Han-sur-Lesse)
- ◆ Salaisons de Haute-Ardenne (Malmedy)
- ◆ Agricover (Gembloux)
- ◆ Delemeat (Gullegem)
- ◆ GHG Groupe (Aubel)
- ◆ Projet (automne 2018): CER « Famenne & Terroir » (Marloie)
- ◆ Projet à côté de l'abattoir de Gedinne

NEW

### ▼ **A l'étranger:**

- ◆ Coût administratif pour passer la frontière (50 €/animal)
  - ▲ Charleville-Mézières (France): Atelier Des Eleveurs
  - ▲ Troisvierges (Gd Duché Lux.): Abattoir Niessen

The top right corner of the slide features a cluster of overlapping geometric shapes, including triangles and polygons, in various shades of green and yellow.

# **COMMERCIALISATION DE VIANDE BIO EN CIRCUIT COURT**

## VENTE DE VIANDE EN CIRCUIT COURT

- ✔ Boucheries artisanales
- ✔ Magasins bio
- ✔ Boucheries à la ferme
- ✔ Colis de viande
- ✔ Plats préparés

### → Intérêts

- Augmenter de la plus-value & création d'un débouché
- Demande des consommateurs



## BOUCHERIES CERTIFIÉS BIO

- ▼ **La Bouch'Bio (Namur)**
  - ◆ Certifié bio depuis 1997
  - ◆ Comptoir boucherie à Saint-Marc
  - ◆ Vente sur les marchés de Bruxelles
- ▼ **Pascal Dehant (Rixensart)**
  - ◆ Boucherie-Traiteur
  - ◆ Certifié bio depuis 2016



## BOUCHERIES LIÉS À UN MAGASIN BIO

### ▼ Boucherie bio **Les pâturages**

- ◆ BioCap (Erpent)
- ◆ Biostory (Genval, Ottignies, Jodoigne, Waterloo)
- ◆ Bio-vital (Hannut)

### ▼ Boucherie de la **Ferme des Noyers**

- ◆ Färm (Louvain-la-Neuve)

### ▼ Boucherie des 3

- ◆ Bio dis-moi (Huy)

### ▼ Coprosain

- ◆ La Biosphère (Chaumont-Gistoux)
- ◆ ...



## BOUCHERIES À LA FERME

- ▼ Herin
- ▼ Feller (Ferme des Frênes)
- ▼ Paque (Ferme à l'Arbre à Liège)
- ▼ Demanet (Ferme de l'Escafène)
- ▼ Poncelet (Ferme du Bois Bouillet)
- ▼ Vander Donckt (Ferme Dorloû)
- ▼ Braibant (Ferme des Noyers)



## TRANSFORMATION A LA FERME

### ▼ Colis de viande

- ◆ Par exemple: Pirson, Kettel, Lambert, Rosa Canina, Burhain, Jacquemart, Grevisse, Vanhoof, Dahlen, Boreux, Hannoteau, Mélon, Jamoye, Annet, Marion, Raven, Legros, ...



### ▼ Produits transformés

- ◆ Ferme de Rosière : pâtés, rillettes, bolognaise, boulette sauce tomate, carbonade...
- ◆ Ferme de Bergifa



## DÉMARCHES POUR DÉMARRER UN PROJET

- ▼ Déterminer ses **envies**
- ▼ Evaluer son **temps** disponible et ses **compétences**
- ▼ S'informer des réglementations en vigueur
  - ◆ Statut, AFSCA, accès à la profession...
- ▼ Faire le plan de l'atelier
- ▼ Lister le matériel nécessaire pour équiper l'atelier
- ▼ Estimer le coût et faire un plan financier
- ▼ Rechercher un boucher indépendant
  - ◆ si pas accès à la profession
- ▼ Etablissement des recettes pour chaque produit





## DÉMARCHES POUR DÉMARRER UN PROJET

### ▼ **Promotion** de votre projet

- ◆ Création d'une identité visuelle (logo, étiquette, packaging)
- ◆ Distribution de flyers
- ◆ Page Facebook
- ◆ Site internet
- ◆ Création d'un listing clientèle (mailing et/ou sms)
- ◆ Vente sur des marchés et foires



## DÉBIT DE VIANDE VERUS ATELIER AGRÉÉ



### ▼ Avantages du débit de viande

- ◆ Démarches administratives moins contraignantes (moins d'analyse,...)
- ◆ Coût de l'agrément >>> autorisation comme débit de viande

### ▼ Contraintes du débit de viande

- ◆ La clientèle principale doit être des particuliers (BtoC)
- ◆ La vente à des revendeurs (ex. autres débit de viandes, restaurants, épiceries, cuisine de collectivité, ..) doit :
  - ▲ Représenter max. 30% du CA de la boucherie
  - ▲ Etre vendue dans un rayon de max. 80 kilomètres autour de la boucherie

### ▼ Astuces

- ◆ Proposer plusieurs tailles: 5 kilos, 10 kilos
- ◆ Livraison : bureau, points collectifs
- ◆ Diversifier ses produits: préparations, colis mixte (bœuf, porc)
- ◆ Laisser le choix (ex: entre des bouillis ou du haché)
- ◆ Proposer des petits conditionnements (emballage sous-vide par deux pièces, par exemple)
- ◆ Boucher à domicile = bio
- ◆ Travailler en partenariat avec un boucher

# Des questions?

081/281.010

info@biowallonie.be

[www.biowallonie.be](http://www.biowallonie.be)



**BIOWALLONIE**

Le bio aujourd'hui  demain