COLLECTION TECHNIQUE RACES DE BRETAGNE

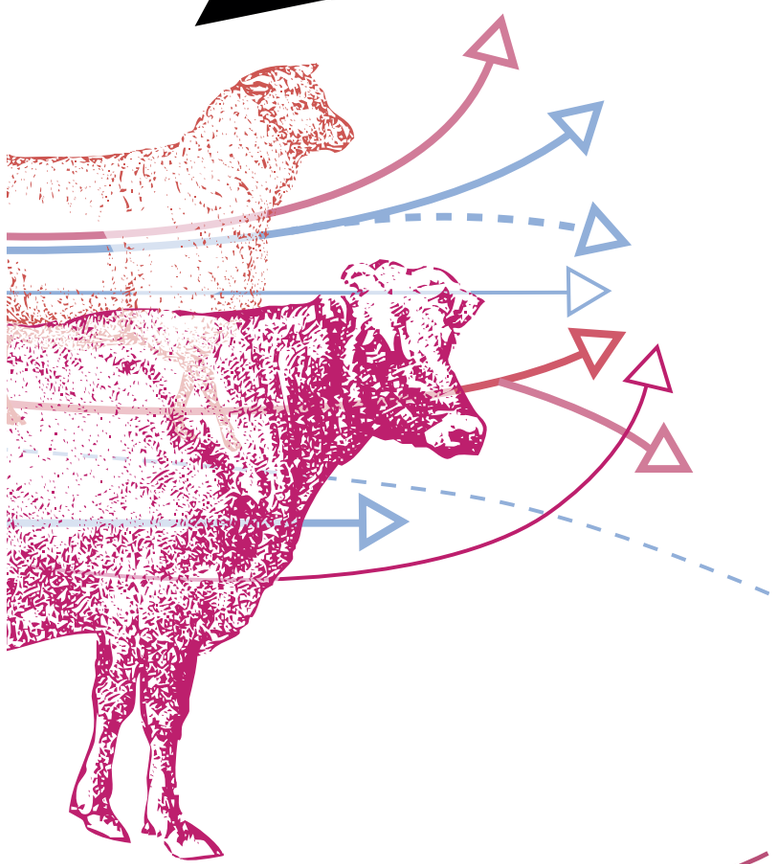
FICHE BOVIN–OVIN

De l'abattage à la vente de la viande : comment s'organiser ?

RACES DE BRETAGNE

Choisir de vendre son produit carné en vente directe ou en circuit court demande une organisation à part entière. C'est tout l'aval de la production qui est interrogé que le système de production soit en races locales bretonnes ou non :

- ***Quand et comment faire abattre mon animal ?***
- ***Comment transformer mes produits ? Quels produits proposer ?***
- ***Dois-je le faire seul ou par un prestataire de service ?***
- ***Quel genre de prestataires choisir ?***
- ***Comment organiser ma vente ?***
- ***Comment choisir le conditionnement adapté ?***
- ***Quel prix appliquer à mes produits ?***



Cette fiche vise à détailler l'ensemble des choix pris par les éleveurs de races locales en système allaitant concernant l'aval de leur production carnée.

Plusieurs points techniques sont détaillés : les facteurs de la qualité de la viande, la maturation, l'impact du sous-vide et la fixation d'un prix.

Pourquoi s'intéresser à ce thème ?

En races locales bretonnes, la production de viande n'est pas encore organisée en filière.
Ainsi, chaque éleveur gère seul la production, la transformation et la vente de ses produits. Il est donc le seul décisionnaire sur des choix qui peuvent avoir de réelles conséquences sur les résultats économiques de la ferme.

Bovin viande

Il est possible de produire différentes catégories de viande bovine. En voici les définitions :

- **Veaux :** carcasses d'animaux mâles ou femelles ayant un âge inférieur ou égal à 8 mois
- **Jeunes bovins :** carcasses de mâles ou femelles âgés de 1 à 2 ans
- **Bœufs :** carcasses de mâles castrés de plus de 1 an
- **Taureaux :** carcasses de mâles non castrés de plus de 2 ans
- **Vaches :** carcasses de femelles ayant déjà vêlé
- **Génisses :** carcasses de femelles de plus d'1 an n'ayant pas vêlé

En races locales bretonnes, différents produits sont proposés selon les races.

■ En Armoricaine, les produits les plus proposés sont le veau et le jeune bovin.

Les veaux sont abattus vers 7 mois en moyenne*. 48 % des veaux de la race sont abattus après 5 mois dont 50 % après 6 mois. En moyenne, les carcasses ont un poids de 105 kg. 32 % des veaux abattus ont des poids de carcasse supérieur à 120 kg. Les classements évoluent du R au P avec 58 % des veaux abattus O. L'état d'engraissement moyen est de 2,6.

48 % des jeunes bovins sont abattus après 15 mois et sont âgés d'1 an et demi au maximum*. Ils sont souvent considérés comme des veaux plus âgés, avec une viande plus rouge. En moyenne, les carcasses ont un poids de 177 kg. Les classements évoluent du R au P avec 60 % des JB abattus O. L'état d'engraissement moyen est de 2.

Quelques éleveurs sont spécialisés en bœuf. Ces animaux sont alors abattus entre 3 et 3 ans et demi. Les carcasses pèsent en moyenne 356 kg. 73 % des bœufs abattus ont des poids de carcasse entre 293 kg et 381 kg. Les classements évoluent du R au P avec 56 % des bœufs abattus O. L'état d'engraissement moyen est de 3,3.

■ En Nantaise, les deux produits phares sont le veau rosé et le bœuf.

Le veau rosé est un veau qui suit et tête sa mère toute la journée. En moyenne, ils sont abattus entre 5 et 6 mois. Certains éleveurs font le choix de les abattre plus tard afin d'avoir une carcasse plus lourde. Ainsi, 29 % des veaux rosés sont abattus après 6 mois*. En moyenne, le poids de carcasse du veau rosé est de 120 kg. Mais 47 % des veaux nantais abattus ont un poids de carcasse supérieur à 121 kg. Les classements évoluent du R au P avec 59 % des veaux abattus O. L'état d'engraissement moyen est de 2,1.

Le boeuf est le plus souvent abattu après 3 ans et demi. En effet, 74 % des bœufs abattus le sont après cet âge dont 56 % après 4 ans et demi. La Nantaise a une croissance lente. En moyenne, les poids de carcasses sont de 373 kg et 60 % des bœufs abattus ces 10 dernières années ont un poids de carcasse supérieur à 293 kg. Les classements évoluent du U au P avec 57 % des bœufs abattus R. L'état d'engraissement moyen est de 2,7*.



Faux-filet d'un bœuf de race Armoricaine

■ **En Bretonne Pie Noir, les produits majoritaires sont le veau, le jeune bovin et le bœuf.**

Pour le veau, il y a souvent des différences d'âges d'abattage selon la spécialisation de l'élevage en viande ou mixte (un atelier laitier qui vend aussi des produits carnés). Dans le deuxième cas, les veaux sont abattus plus jeunes, autour de 4 mois, alors qu'en élevage allaitant, ils ne sont abattus qu'à partir de 6 mois. Au total, 34 % des veaux de la race abattus ont un âge inférieur à 4 mois et 24 % un âge supérieur à 6 mois. En moyenne, les veaux ont un poids de carcasse de 80 kg. Parmi les veaux abattus, 23 % ont un poids de carcasse supérieur à 100 kg. Les classements évoluent du U au P avec 60 % des veaux abattus O. L'état d'engraissement moyen est de 2,3*.

Les bœufs sont abattus entre 2 et 3 ans en général. Leurs poids de carcasse est en moyenne de 233 kg. Les classements évoluent du R au P avec 74 % des bœufs abattus O. L'état d'engraissement moyen est de 2,9.

Le choix des produits proposés est souvent orienté par les problématiques d'approvisionnement régulier et continu de la clientèle. En effet, en faisant du veau et du bœuf, il est possible de proposer de la viande toute l'année. A l'inverse, si l'élevage ne produit que du veau et qu'il fonctionne en vêlage groupé, il y a aura un pic de vente suivi d'une période sans produit à proposer. Les choix de disponibilité du produit conditionnent donc les orientations techniques prises sur la ferme.

** D'après les données d'abattage des 10 dernières années dans les élevages professionnels.*

Ovin viande

Voici les définitions des différentes catégories de viande ovine qu'il est possible de produire :

- **Agneau :** mâle ou femelle de moins de 12 mois
- **Agneau de report ou mouton :** mâle ou femelle de plus de 12 mois

En Landes de Bretagne et Belle-Île, les deux produits sont proposés. Le plus souvent, ce sont uniquement des mâles qui sont abattus (les femelles servant au renouvellement, à la croissance du troupeau ou à la constitution de nouveaux troupeaux).

Les agneaux sont élevés sous la mère pendant 4 mois en moyenne. Les agneaux ayant les meilleures croissances seront abattus à partir de 5 mois. En Landes de Bretagne, les éleveurs souhaitent généralement obtenir 15 kg de carcasse tandis qu'en Belle-Île, les éleveurs souhaitent atteindre les 20 kg de carcasse. Les autres agneaux qui stagnent en début d'automne seront soit complémentés pour un départ avant Noël, soit laissés en pâturage l'hiver pour produire de l'agneau de report. Pour orienter ces choix de production, il peut être intéressant d'avoir une bascule pour peser les animaux.

Cet agneau de report permet de fournir plus d'animaux à des moments stratégiques de l'année comme en été (saison des barbecues). Avec une race rustique, il y a peu de risque que l'agneau de report ait un « goût de mouton » trop prononcé. En effet, ces races, comme le Landes de Bretagne ou le Belle-Île, ont moins de gras de couverture et plus de gras interne. Cela améliore la flaveur du produit. Il faut toutefois faire attention à l'alimentation de l'animal. Il y aura des odeurs et flaveurs plus intenses si la finition se fait de manière très rapide (en bergerie). Cela peut aussi provoquer des défauts de qualité du gras. D'autres flaveurs anormales peuvent apparaître par la consommation d'aliments très odorants. C'est le cas, par exemple, avec la consommation de légumineuses (luzerne, trèfle blanc) ou d'autres aliments (crucifères, avoine, ensilage de maïs...).



Gigot Landes de Bretagne

La maturation

Elle agit par effet physique (carcasse suspendue, étirement des fibres musculaires) et chimique (dégradation des protéines par des enzymes) sur la tendreté et l'intensification des saveurs.

L'effet physique est important. Cela améliore entre autres la tendreté de la viande. Il est nécessaire de suspendre la carcasse au moins 12 jours pour les bovins. La suspension idéale est la suspension pelvienne car cela permet de mieux étirer les fibres (mais elle n'est pas pratiquée en France).

Pour les agneaux, 5 jours sont suffisants car la viande est déjà tendre.

Attention, une bonne couverture de gras est essentielle à la bonne maturation d'une carcasse. Cela autorise des temps de maturation plus élevés.

La qualité de la chambre froide a une grande influence sur la maturation. Une température de 4° C est un bon compromis, sachant que l'optimum pour la maturation est situé à 8° C (mais la DLC diminue dans ce cas).
Il est important que l'humidité de la pièce se situe autour de 65 % : en dessous, il y aura des pertes jusqu'à 10 % du poids carcasse en 21 jours ; au-dessus, la viande aura tendance à noircir. Il y aura donc des pertes d'environ 15 % lors de la découpe.

L'impact de la maturation concerne les muscles avec des myofibrilles, et non ceux avec du collagène. L'intérêt de la maturation sur ce type de morceau (ex Jarret) est donc très limité.

Impact du sous-vide

Conditionner la viande sous vide n'améliore pas sa qualité mais ne lui nuit pas non plus, si le sous-vide est fait correctement.

Si ce n'est pas le cas, la qualité peut être détériorée !

Pour vérifier un sous-vide réussi :

- S'il y a assombrissement de la viande au bout d'une semaine ; sortir la viande, attendre 24h et la comparer à une viande fraîche. En principe la couleur est censée être identique.
- Quand on pince le sac, il ne doit pas se décoller de la viande.
- Il ne doit pas y avoir de présence de sang.

Le sous-vide bloque 80 % des bactéries aérobies. Pour les autres :

- 15% des bactéries aérobies/ anaérobies restantes peuvent impacter le produit mais sans risque (perte en eau par exemple).

Elles se développeront uniquement si la température est trop élevée.

- 5% de bactéries anaérobies peuvent se développer

Il est donc essentiel de maintenir une bonne chaîne du froid, y compris en sous-vide :

- 2 à 4 °C idéalement.
- Obligatoirement < 6 °C (sous-vide l'eau bout à 6 °C !).

La viande mature-t-elle sous vide ?

Oui, il y a une amélioration progressive de la tendreté avec la durée de conservation sous-vide. Le mieux est donc d'aller jusqu'à la date limite de consommation avant de congeler la viande. La viande subit donc une maturation optimale.

Attention : une viande mise sous-vide puis ouverte ne doit pas être remise sous-vide (pratique interdite).

Pour cuisiner une viande sous-vide, laisser 1/2 h à l'air libre avant de la préparer.

L'abattage

Les derniers jours de « vie » de la viande sont capitaux pour la qualité : transport, abattage, réfrigération, découpe, conditionnement, stockage et cuisson. Parfois la viande présente des défauts importants : elle est de couleur foncée, collante et se conservemal(encoreconsommable mais dans de brefs délais). Cela est dû à un problème de pH qui ne s'abaisse pas. Pour éviter ce problème, voici les précautions à prendre :

- Parquer les animaux assez tôt pour éviter les excès d'activité,
- Emmener les animaux à jeun car la digestion abaisse trop le pH. Il y a également des risques de germes sur la carcasse si la panse est pleine. (Donner ½ ration 24 h avant l'abattage),
- En bouverie, mettre les animaux dans des cases individuelles pour ne pas mélanger les animaux de plusieurs élevages. Si les conditions sont bonnes, le temps d'attente optimum est de 15 h, car il permet une diminution du stress des animaux,
- Bien gérer l'anesthésie. Cela ne pose généralement pas de problème en bovin. En revanche, l'électronarcose pour les agneaux cause parfois des problèmes de saignée si le choc n'est pas bien réglé. La meilleure technique est le potentiomètre qui permet d'appliquer une décharge adaptée à chaque animal.

Que ce soit en bovin ou en ovin, l'abattage a le plus souvent lieu après la confirmation d'un nombre donné de commandes par les clients.

En races locales bretonnes, les distances entre la ferme et l'abattoir sont très variables. Les abattoirs se situent en moyenne à 40 km de la ferme. Du fait de cette distance non négligeable et de la contrainte de plannings des abattoirs, y emmener son animal demande une réelle organisation. En ovin, la constitution de lots plus ou moins conséquents d'animaux pour minimiser le nombre de voyages et répartir le temps passé sur le plus grand nombre de têtes est un facteur important de la rentabilité de l'atelier.

Pour faciliter cette organisation, certains éleveurs font appel à des prestataires de service qui viennent chercher l'animal, l'emmènent à l'abattoir et le découpent. Il faut donc évaluer s'il est plus rentable d'emmener soi-même son animal à l'abattoir ou de faire appel à un prestataire, en comptant le temps de trajet par l'éleveur qui représente un coût non négligeable. Les éleveurs de races locales bretonnes évaluent à 0,45-0,50 €/km le transport de l'animal par l'éleveur (en comptant le temps de travail). Avec un prestataire, le coût varie autour de 0,20 €/km ou, à l'animal, 10 € pour un agneau, 30 € pour un veau et 50 € pour un bœuf.

Les facteurs influençant la qualité de la viande

1) La flaveur

2) La tendreté

3) La jutosité

4) La couleur

5) La conservation

Pour un éleveur, voici quelques points clés à retenir concernant la qualité de la viande :

- Aller voir ses carcasses
- Avoir une attention particulière envers la couleur du gras, sa répartition, le persillé.

Le classement des carcasses a peu d'intérêt vis-à-vis de la vente directe.

- Vérifier la qualité de la découpe et être exigeant envers le boucher.

La découpe et la transformation

La découpe d'un animal doit obligatoirement être réalisée dans un atelier de découpe qui respecte les règles sanitaires en vigueur. Elle peut être réalisée par l'éleveur (atelier de découpe à la ferme ou en CUMA) ou sous-traitée. La sous-traitance peut être réalisée par un boucher indépendant (cela est souvent gage d'une meilleure écoute des souhaits de découpe et de transformation de l'éleveur), ou des entreprises de découpe.

Lien entre découpe par les éleveurs et les pratiques

L'expérience de l'ENILV d'Aurillac montre que tous les éleveurs qui font leur propre découpe font évoluer leurs pratiques dans les 4 à 5 ans qui suivent, en lien avec les retours de leurs clients.

■ En races locales bovines

Les produits proposés sont les suivants :

- Caissettes de 5 à 10 kg de veau, jeune bovin ou bœuf (avec des variantes de poids ou de composition),
- Produits transformés : steak haché, saucisse, saucisson, plats en sauce...,
- Vente au détail (assez rare).

Dans les caissettes, les morceaux à griller, à braiser ou à bouillir sont répartis. Certains morceaux peuvent être plus difficiles à vendre (le gîte, le flanchet, le jarret...). Les produits transformés permettent de contourner ce problème même s'il représente un surcoût de transformation.

■ En races locales ovines

Les produits proposés sont :

- Animal en vif (donc non abattu),
- Carcasses ou demi-carcasses non découpées,
- Agneau entier ou ½ agneau découpé, vendu en colis,
- Vente au détail (côtelettes, gigot entier ou en tranches...),
- Produits transformés (merguez, terrines...).

Le plus souvent la viande est proposée en conditionnement sous vide. **Attention, sous vide, la viande continue à maturer !**

Les prix des prestations de découpe varient en fonction de l'animal à découper : de 0,95 € à 1,30 €/kg de carcasse. Le coût de la mise sous-vide varie entre 0,20 € et 1 €/kg de carcasse. Il est donc important de faire jouer la concurrence.

Les éleveurs peuvent aussi faire le choix de se faire livrer les cartons de viande.

Au total, l'ensemble des prestations peuvent varier de 2,60 €/kg de carcasse (bœuf) à 6,50 €/kg de carcasse (agneau).



Découpe d'un agneau Landes de Bretagne

Les systèmes de vente





Les canaux de ventes choisis sont déterminés en fonction de **l'organisation propre de la ferme**, de la disponibilité en main-d'œuvre ou bien du souhait des producteurs de créer une relation avec le client.

En races locales, le système de vente le plus utilisé est la vente directe. Ce mode de vente permet à l'éleveur d'expliquer la spécificité de son produit, due à la race et à ses pratiques d'élevage. Ce système se décline sous différents modes de vente : magasin à la ferme, vente à la ferme sans magasin, livraison à domicile (nécessitant l'organisation d'une tournée à date fixe ou non, ainsi qu'un équipement froid mobile), marché... En vente directe, **le premier moyen pour écouler la viande produite est le réseau privé,** puis le bouche à oreille. Les éleveurs contactent leur listing de clients par mail, téléphone ou réseaux sociaux pour leur indiquer que de la viande sera prochainement disponible.

D'autres éleveurs font le choix de vendre via un magasin de producteurs. Ce sont souvent des éleveurs qui ont des tailles de troupeau permettant un approvisionnement régulier. Ce système permet de multiplier les occasions de rencontre du produit avec les clients et de partager le temps commercial.

En races locales bretonnes, certains éleveurs vendent leurs produits à des restaurateurs. Le plus souvent, l'animal n'est pas pré-découpé. Cela peut donc être assez avantageux pour l'éleveur qui n'a pas les charges de prestation de découpe et de conditionnement.



Grille des prix pratiqués :

■ **En Bovin :**

- **Veau :** de 12 à 19 €/kg
  - en moyenne 14,75 €/kg
- **Vache allaitante :** environ 13 €/kg
- **Bœuf :** de 12,5 à 18 €
  - en moyenne 14,25 €/kg

■ **En ovin :**

- **Agneau découpé :** de 13,2 €/kg à 16,5 €/kg
  - en moyenne 14,25 €/kg
- **Agneau en carcasse :** environ 11 €/kg
- **Merguez :** environ 16,5 €/kg



Comment fixer son prix : un exercice pas toujours simple

Le prix d'un produit doit avant tout permettre de couvrir les charges de production. Il y a les charges opérationnelles : frais d'élevages, alimentation achetée ou produite, intrants, mécanisation, frais de gestion et travail... mais aussi, et plus difficile à évaluer, les charges de structures : bâtiments et installations, foncier et capital...

Pour bien évaluer ses charges, il est important d'évaluer son coût de production du kilo de carcasse (ou du kilo de viande vive).

Les éleveurs du projet AEP « Conduite des races locales bretonnes » se sont prêtés au jeu en utilisant le logiciel Couprod de l'Idele.

Le coût de production en races locales bretonnes est très variable d'une ferme à l'autre, mais en général, il est supérieur aux références nationales. En effet, le total des charges opérationnelles et de structures est inférieur aux charges de référence. Mais lorsque ce total est ramené à la production de l'atelier, le coût est élevé car les élevages sont moins productifs que les élevages des références nationales. Malgré cela, avec un prix juste et bien réfléchi, les produits de l'atelier permettent de couvrir les charges.

En plus de ça, le produit fini représente une valeur immatérielle importante. Il est important d'intégrer dans son prix les services rendus à l'environnement et à la société, la typicité et la qualité spécifique d'un produit de race locale, la différenciation, le goût, le plaisir, la relation client, l'information fournie avec le produit ; toute une série de valeurs aussi importantes pour l'éleveur que pour le consommateur.

Pour fixer son prix, il faut prendre aussi en considération la concurrence, le pouvoir d'achat des clients sur le secteur de vente, ou encore « à partir de quel prix le client va accepter d'acheter ». Attention, il est difficile d'augmenter son prix et de l'expliquer aux consommateurs a posteriori. Mieux vaut donc commencer plus haut que plus bas...

Des ressources pour aller plus loin

Cette fiche fait partie de la collection éditée par la Fédération des Races de Bretagne mettant en valeur les savoir-faire des éleveurs autour de la conduite des races locales bretonnes.

Faites part de votre expérience

Vous pouvez contribuer à cette fiche en transmettant les pratiques mises en place dans votre élevage à la Fédération des Races de Bretagne à l'adresse :

r.chaabouni@gie-elevages-bretagne.fr

Contacts

■ **Clémence Morinière** - Coordinatrice ◆ c.moriniere@gie-elevages-bretagne.fr

■ **Rim Chaabouni** - Animatrice technique du projet AEP
(Agriculture Ecologiquement Performante) *"Optimiser la conduite des races locales"*
◆ r.chaabouni@gie-elevages-bretagne.fr

■ **GIE Elevages de Bretagne** ◆ CS 64240 ◆ 35042 RENNES Cedex ◆ Tél : 02 23 48 29 17 / 02 23 48 29 06

Rédaction

■ Fédération des Races de Bretagne

**LE PROJET « OPTIMISER LA CONDUITE DES RACES LOCALES »
DU GROUPE AEP–GIEE FONDÉ PAR 35 ÉLEVEURS
BÉNÉFICIE DU SOUTIEN DES PARTENAIRES SUIVANTS :**

INRA SCIENCE & IMPACT — FONDATION DE FRANCE — Collectifs agro-écologiques GIEE-AEP — Région BRETAGNE — Vrai La Laiterie Familiale — GIE ÉLEVAGES BRETAGNE — INSTITUT DE L'ELEVAGE — la Boulangère Bio

merci à eux !