

La production :

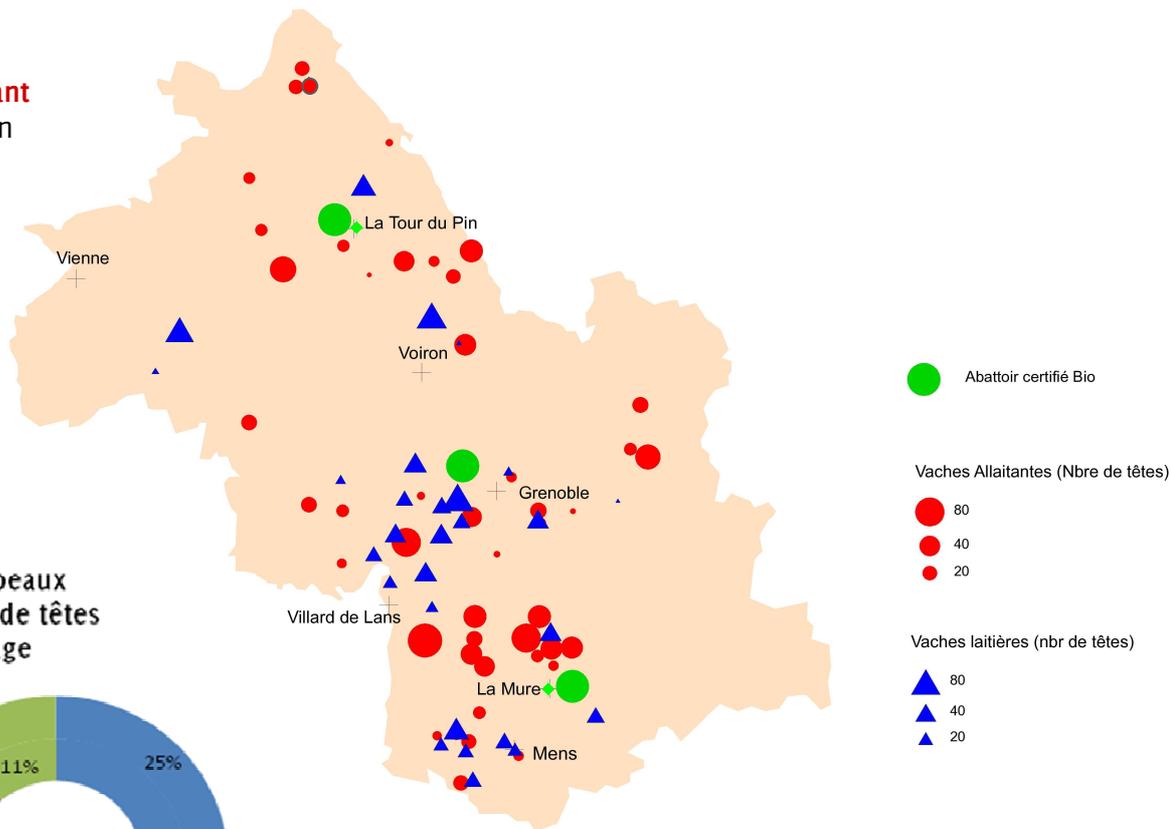
La filière bovine bio en Isère :

- **46** élevages de vaches allaitantes en bio et conversion (soit 22% des éleveurs de vaches allaitantes rhônalpins) et **1 284** vaches allaitantes (soit **21%** du cheptel allaitant rhônalpin). L'Isère est le **1^{er} département** producteur de vaches allaitantes biologiques de Rhône Alpes.
- **28** élevages de vaches laitières en bio ou en conversion (soit 11% des éleveurs de vaches laitières rhônalpins) et **999** vaches laitières (soit **11%** du cheptel laitier rhônalpin).
- 42 % des troupeaux sont composés de moins de 20 têtes et 12 % de plus de 60 têtes. Le cheptel allaitant atteint au maximum 110 têtes, pour 96 sur le cheptel laitier.

Répartition des éleveurs bio de vaches allaitantes et laitières en Isère

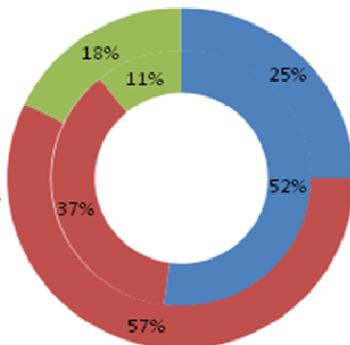
Poids de l'AB :

4.9 % du cheptel allaitant de l'Isère est conduit en production biologique



Répartition des troupeaux en fonction du nombre de têtes et du type d'élevage

- Moins de 20 têtes
- Entre 21 et 60 têtes
- Plus de 60 têtes



Source cartographie : Arctique
Source données : observatoire Corabio 2013



La transformation et la commercialisation :

3 des 4 abattoirs isérois sont certifiés en Bio pour les bovins (Seul Bourg d'Oisans n'a pas de certification). Le nombre de boucheries certifié bio est encore très faible par rapport aux 267 boucheries en activité en Isère.

Le marché de la restauration collective a permis le développement du marché du steak haché bio surgelé et du bœuf bourguignon bio. Il existe encore une forte demande en bœuf bourguignon.

Contacts filière viande bio

NOM	Coordonnées	Viande commercialisée en bio
<i>Les abattoirs certifiés AB pour le travail à façon</i>		
Abattoir de la Tour du Pin (SARL Charveron Frères)	La Tour du Pin 04 74 97 54 42	Abattage bovin le vendredi matin Pas de découpe en Bio
Abattoir de Grenoble (SA ABAG)	Le Fontanil 04 76 75 27 81	Toutes espèces Abattage tous les jours en début de journée + Découpe
Abattoir de La Mure (SICORBIAA SARL)	La Mure 04 76 81 02 50	Toutes espèces Abattage le mercredi matin + Découpe
<i>Les collecteurs de bovin certifiés bio en Isère et hors département</i>		
DAUPHIDROM (groupe SICAREV)	Marciolles 04 74 54 11 15 Gaelle Liotin : 06 31 40 67 57	<ul style="list-style-type: none"> • Vache laitière : valorisation par SICAREV • Vache allaitante : valorisation par UNEBIO
UNEBIO (03)	Montluçon (03) 04 70 29 16 06 Eric Marchand : 06 16 07 05 30	Commercialisation de viande bio en France
BOVICOOP (01-69)	Meillonas (01) 04 74 42 10 30	Collecte de vaches dans le Nord Isère
<i>Les transformateurs certifiés AB pour la prestation de service</i>		
Ets CARREL	Hières-sur-Amby 04 74 95 15 55	Steaks hachés surgelés 100g, 120g en cartons de 3 ou 6 kg, viande hachée ou bourguignon surgelés
SARL SICORBIAA	La Mure 04 76 81 02 50	Atelier de transformation de steaks hachés d'ici automne 2013
<i>Les bouchers</i>		
Boucherie Miegé	Echirolles 04 76 22 87 67	Uniquement Agneau en Bio, actuellement
Boucherie Malherbe	Grenoble 04 76 25 76 05	100% bio
<i>La Restauration Hors Foyer</i>		
Mangez Bio Alpes d'Ici	Grenoble 04 76 20 67 84	Toutes espèces (bourguignon, ...)

A noter l'implantation d'une usine du groupe **ELIVIA à Bougé Chambalud** qui fabrique principalement des steaks hachés bio pour la GMS avec un approvisionnement en filière longue.

Autre contact : ferme de démonstration en bovin viande en circuit court : GAEC la Ferme le Mont Charvet à Velanne
Tél 09 84 18 99 58.