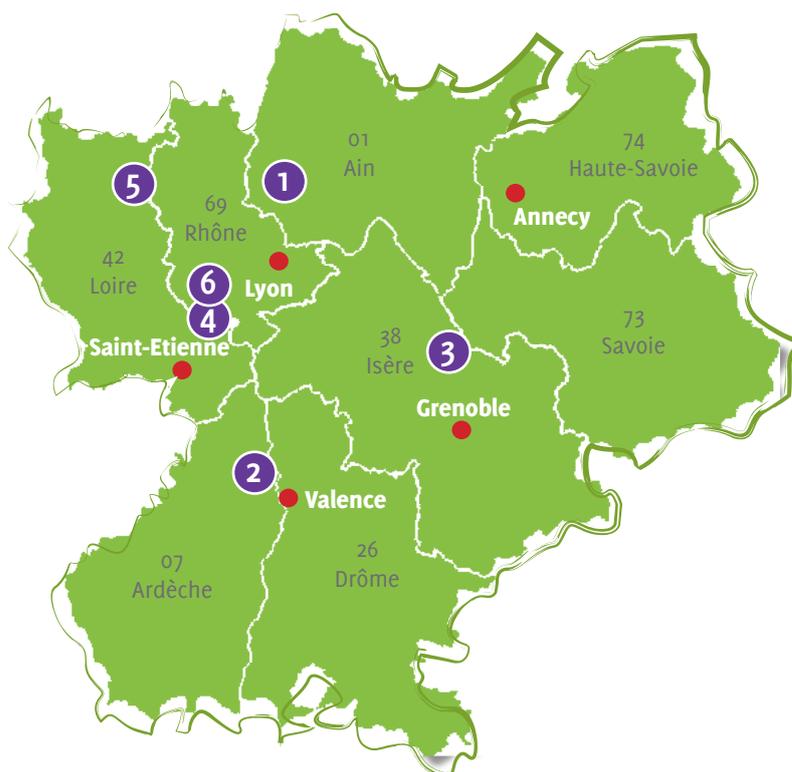


6 fermes en bovins allaitants font partie du réseau des fermes de démonstration bio de Rhône-Alpes. Autant d'occasions d'échanger avec les éleveuses et les éleveurs sur leurs pratiques, leurs modes de commercialisation, leur parcours vers la bio et leur satisfaction à être paysans bio !



1 Laurence et Joseph Fray

- ➔ 99 ha avec 55 vaches allaitantes de races charolaise et limousine et 6 vaches laitières pour l'atelier veaux de lait,
- ➔ Autonomie fourragère et autosuffisance en céréales pour l'alimentation des animaux,
- ➔ Vente directe sur les marchés, à la ferme et via 2 AMAP.

2 GAEC des Garennes

Claude et Julien Maire

- ➔ 90 ha pour 300 brebis Mérinos d'Arles et 15 vaches Aubrac,
- ➔ Autonomie complète en céréales et fourrages, auto-construction des bâtiments,
- ➔ Transformation à la ferme et commercialisation en direct aux consommateurs.

3 La Ferme du Mont Charvet

Sylvie et Hugues Berthet

- ➔ 118 ha pour 30 vaches limousines et 13 truies,
- ➔ Transformation en viande et charcuterie intégralement à la ferme,
- ➔ Commercialisation réalisée à 75 % en réseau collectif, à 15 % en vente directe à la ferme et à 10 % en magasins spécialisés.

4 GAEC du Murier

Odile et Lionel Riche, Laurent Brousset, Jean-Luc Guyot, Quentin Riou et Mariolaine Vadedoin

- ➔ 231 ha pour 105 vaches laitières, 28 vaches allaitantes Salers, 3000 poules pondeuses,
- ➔ Outil de travail collectif performant et bonne organisation du travail pour dégager du temps libre,
- ➔ Lait collecté par Biolait, viande vendue en steaks hachés ou via Charal et Biovie.

5 La Ferme du Marpin

Babette et Hervé Ricca

- ➔ 37,5 ha pour 18 vaches allaitantes et 800 volailles de chair,
- ➔ Rééquilibrage entre productions animales et productions végétales (blé plantifiable, plantation récente de pommiers),
- ➔ Vaches abattues et transformées en bio localement, viande vendue en direct emballée en caissettes à 80 % et sur le marché à 20 %.

6 La Ferme des Clarines

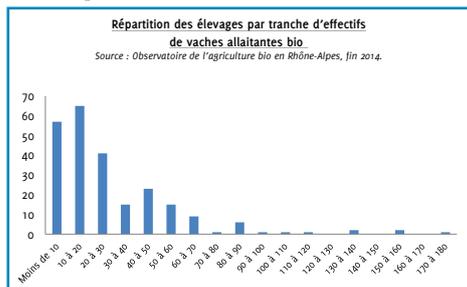
Marie-Claire et Marc Ollaenier

- ➔ 77 ha pour 32 vaches de races montbéliarde et abondance,
- ➔ Autonomie alimentaire des animaux par la production de fourrages et de céréales,
- ➔ Transformation du lait et de la viande, commercialisation en direct majoritairement.

En pratique

Les visites sont gratuites, le rendez-vous est à fixer directement avec les producteurs, en fonction de leurs disponibilités. Plan d'accès et présentation détaillé de chaque ferme à retrouver sur www.corabio.org.

La production



En Rhône-Alpes au total :

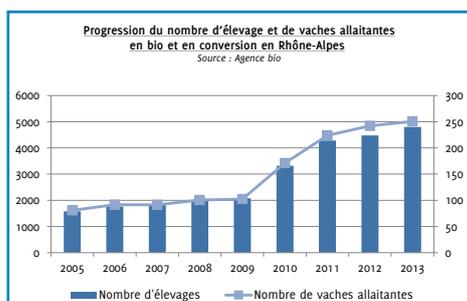
245 troupeaux de vaches allaitantes en bio et en conversion (6^{ème} région française)

6 396 mères élevées en bio et en conversion (9^{ème} région)

9 261 vaches laitières élevées en bio, susceptibles d'être réformées

30 % des élevages ont plus de 30 vaches allaitantes et peuvent ainsi être considérés comme spécialisés allaitants.

Progression de la bio :



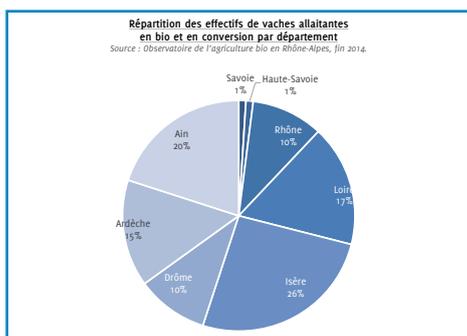
Poids de la bio :

4 % des vaches allaitantes de la région sont élevées en bio.

L'Isère, l'Ain et l'Ardèche sont des départements d'élevage dans lesquels la bio tient une place importante, avec respectivement 7 %, 6 % et 8 % du cheptel départemental en bio.

Au contraire, la Loire, 1^{er} département de la région en nombre de vaches allaitantes conventionnelles, a encore une faible part des effectifs en bio (2 %).

La Drôme n'est pas un gros département d'élevage bovin et la bio y est particulièrement bien représentée (10 %).



SOURCES : OBSERVATOIRE DE L'AGRICULTURE BIO EN RHÔNE-ALPES, FIN 2014 ; AGRISTE RHÔNE-ALPES, MÉMENTO DE LA STATISTIQUE AGRICOLE, ÉDITION 2014.

Édité avec le soutien de :

Les modes de commercialisation

Avec 7 boucheries certifiées bio, le secteur de la boucherie artisanale est encore très peu présent sur le marché bio. Un travail de sensibilisation se poursuit pour développer l'offre bio dans ce secteur.

La valorisation en bio de la viande issue des élevages de Rhône-Alpes s'effectue par les groupements de producteurs et les négociants qui collectent les bovins dans les fermes pour une valorisation en filière longue (GMS, boucheries artisanales, restauration collective). Ils sont à la recherche de bovins bio avec une bonne finition. Les ventes de viande en magasins spécialisés bio sont amenées à se développer, par des approvisionnements en filière longue ou en direct des élevages.

De plus, la moitié des éleveurs pratique la vente directe (elle représente 90 % de leurs volumes) : sur les marchés, à la ferme, ou en points de vente collectifs (en caissettes, sous vide, en barquettes...). Ils livrent aussi la restauration collective et des magasins bio. Les jeunes bovins mâles sont souvent vendus vifs, les éleveurs ne peuvent pas tous assurer l'engraissement sur l'exploitation, qui demande un apport important d'énergie.

Pour valoriser la viande des vaches laitières de réforme, une filière de steaks hachés bio locaux s'est structurée avec l'ARDAB sur la Loire. Des initiatives existent également dans l'Ain et en Ardèche.

La demande est forte pour ce produit. Les steaks hachés surgelés sont commercialisés par des intermédiaires, en restauration collective notamment, ou par les éleveurs eux-mêmes pour compléter leurs gammes de produits en vente directe (chacun récupère les produits issus de ses animaux).

SOURCES : BIOCONVERGENCE RHÔNE-ALPES, FIN 2014 ET OBSERVATOIRE DE L'AGRICULTURE BIO EN RHÔNE-ALPES, FIN 2014.

La consommation

Les consommateurs de produits bio en Rhône-Alpes – Auvergne sont plus nombreux à consommer de la viande bio que la moyenne nationale.

SOURCE : ENQUÊTE CONSOMMATION AGENCE BIO 2012 : A LA QUESTION « QUELS SONT LES PRODUITS BIOLOGIQUES QUE VOUS CONSOMMEZ ? », 61 % DES CONSOMMATEURS-ACHETEURS ONT RÉPONDU DE LA VIANDE (43 % EN MOYENNE NATIONALE).

Abattoirs certifiés bio
(prestation de service)

COMPAGNIE D'ABATTAGE DE BOURG-EN-BRESSE (01)
STE BELLEGARDIENNE D'ABATTAGE Bellegarde-s/-V. (01)
ETS GESLER Hotonnes (01)
ABATTOIRS D'ANNONAY Annonay (07)
REGIE MUNICIPALE DES ABATTOIRS Aubenas (07)
EUROPAGRO Valence (26)
ABATTOIR CARBEC Romans-sur-Isère (26)
ABATTOIR DU DIOIS Die (26)
ABATTOIRS DE LA TOUR DU PIN (38)
ABATTOIR DE GRENOBLE Le Fontanil-Cornillon (38)
SICORBIAA ABATTOIR SUD ISÈRE La Mure (38)
SAEM CHARLIEU Charlieu (42)
SICAREV Roanne (24)
SOCIÉTÉ STÉPHANOISE D'ABATTAGE La Talaudière (42)
ABATTOIR DU PUY Le Puy en Velay (43)
ABATTOIR SOCABY SAS - Yssingeaux (43)
SECAT ABATTOIR RHÔNE OUEST St-Romain-de-P. (69)
STÉ TECHNIQUE D'ABATTAGE DE CHAMBÉRY (73)
SAVOIE ABATTAGE Chambéry (73)

Ateliers de découpe certifiés bio

CUMA LE TAMARIS Flaviac (07)
CUMA DES COCHONS BOURRUS Laboule (07)
ABATTOIR DU DIOIS Die (26)
TROUPEOU SARL Vesc (26)
SA ROMANS VIANDE Peyrins (26)
LA FERME DES AYASSES Vaunaveys-la-Rochette (26)
CARREL Hières-sur-Amby (38)
ABATTOIR DE GRENOBLE Le Fontanil-Cornillon (38)
SICORBIAA ABATTOIR SUD ISÈRE La Mure (38)
DURIEUX JEAN NOEL Pressins (38)
LE PARTOURET Burdigines (42)
SICAREV DE SURY Sury-le-Comtal (42)
BIO DES PRÉS Saint-Just-la-Pendue (42)
DESPIERRES Vougy (42)
SAVOIE ABATTAGE Chambéry (73)
CUMA DE L'ONGLET Cusy (74)

SOURCE : BIOCONVERGENCE RHÔNE-ALPES, 2015.

Plus d'infos :

Corabio - Anne Hugues - 04 75 61 19 35 - anne.hugues@corabio.org
ARDAB - Pauline Bonhomme - 04 72 31 12 10 - pauline-ardab@corabio.org
Agribiodrôme - Fleur Moiro - 04 75 25 99 79 - fmoiro@agribiodrome.fr
Agri Bio Ardèche - Léa Droin - 04 75 64 93 58 - droin.agribioardeche@corabio.org
ADABIO - Aurélie Herpe - 09 67 24 52 84 - adabio74@adabio.com