

# UNE FILIERE VIANDE CERTIFIEE POUR JOUER LA MIXITE

La viande de race bovine Vosgienne est une viande typée aux saveurs de la montagne Vosgienne, appréciée des amateurs de viande bovine. Cette viande est le fruit d'une race rustique liée à son terroir et du savoir-faire des hommes (éleveur, négociant, boucher, charcutier...) qui le compose.

Le schéma de sélection de la race bovine Vosgienne s'est toujours attaché à conserver le caractère mixte de cette race. La mise en place d'une filière viande locale certifiée doit permettre à tous les consommateurs de découvrir cette viande en toute confiance et d'assurer la reconnaissance de la qualité de sa viande et de ses carcasses au travers d'une juste rémunération des éleveurs et des autres acteurs de cette filière.

## **Une filière fragile à construire**

La mise en place d'une filière viande sur des petits volumes est quelque chose de délicat car il faut de la régularité dans les carcasses fournies, assurer chaque semaine la commercialisation de l'ensemble des morceaux d'une carcasse, malgré les fluctuations des consommateurs et garantir une répartition juste des marges au sein de la filière pour que tout le monde s'y retrouve.

De plus, il faut dépasser les contraintes techniques inhérentes tant à la race Vosgienne (280 kg de carcasse avec un équilibre avant / arrière moins favorable que les races à viande standard) qu'aux exploitations où on la trouve (forte saisonnalité dans les disponibilités, volumes faibles par exploitation, des exploitations en montagne difficile d'accès, une finition pas toujours facile...).

Ces différentes contraintes induisent une filière avec peu de volumes et des coûts logistiques importants. Néanmoins, les rendements de découpe sont bons (de 69 à 75% selon l'animal et le type de découpe) et la qualité gustative très appréciée, ce qui motive l'ensemble des intervenants pour structurer une filière et faire valoir ses qualités.

Il est donc essentiel d'accompagner la mise en place d'une telle filière, et d'envisager des solutions innovantes pour assurer en permanence l'approvisionnement de la filière en animaux de qualité bouchère et réussir l'équilibre carcasse en valorisant tous les morceaux.

## **Des actions complémentaires pour se donner toutes les chances de réussite**

La mise en place d'une telle filière s'inscrit dans le moyen terme. La certification de la viande se fera via un avenant racial à la démarche VBF afin d'éviter pour le démarrage des surcoûts de certification important. Un cahier des charges internes se construit au fur et à mesure, avec l'ensemble des partenaires. Mais, avant toute chose, il convient de répertorier les intermédiaires potentiels, les organiser entre eux et contractualiser les engagements de chacun. Il faut également rechercher et tester des solutions innovantes permettant un bon équilibre économique de la carcasse (charcuterie,

distribution en restauration hors domicile, plats cuisinés...), trouver des partenaires dans la distribution...

Une fois la dynamique enclenchée dans l'aval de la filière, et les opérateurs économiques en place, il sera essentiel d'améliorer le potentiel commercialisable de viande (à ce titre, un essai est en cours avec le lycée agricole de Rouffach sur l'engraissement de broutards de race Vosgienne).

L'ultime étape de la mise en place de la filière portera sur la communication, pour faire connaître notre démarche aux consommateurs et accompagner nos distributeurs dans leurs actions.

### **Une filière qui se construit autour des acteurs locaux**

Outre les éleveurs, ce sont des petites entreprises du Massif vosgien qui s'impliquent aujourd'hui pour mettre sur pied et pérenniser cette filière. Tous les maillons d'une filière « classique » sont impliqués pour s'organiser autour d'une même finalité, et sans court-circuiter l'un ou l'autre des maillons, car chacun à son rôle et sa légitimité dans la filière.

Un jeune négociant en bovin, M Cédric Leonard, s'est engagé pour l'évaluation des bovins en vif, la gestion du stock sur pied et les transports jusqu'aux abattoirs. Afin de conserver la transparence, il est rémunéré forfaitairement pour chaque gros bovin passé dans la filière.

Un chevillard local, la SARL VIANDIST, se charge pour sa part d'abattre les animaux, et de commercialiser dans les différents circuits, les quartiers de carcasses. Si toute la carcasse n'est pas valorisée en filière Vosgienne, il a également la capacité à « dégager » les excédents sur le marché traditionnel, ce qui est extrêmement important pour maintenir en tout temps l'équilibre carcasse, surtout en phase de démarrage.

Les animaux sont abattus sur 2 petits abattoirs CEE (l'abattoir de Rambervillers (88) et de Cernay (68)), assurant ainsi une bonne souplesse et une bonne implication dans la structuration de cette micro-filière.

SICAVIM, à Lapoutroie assure pour sa part la découpe, le piéçage et la transformation de la viande. Il participe aussi aux essais mis en place sur la charcuterie à base de viande de Vosgienne.

Coté distribution, Alsacoop assure la commercialisation de la viande au marché couvert de Colmar, à Lapoutroie et sur le marché le samedi à Strasbourg.

Esprit Vosges, SCIC qui commercialise des produits de la Montagne Vosgienne auprès des restaurateurs et des épiceries fines, va également se lancer en février dans la commercialisation de viande et de charcuterie auprès de ces clients en compléments de ses produits.

D'autres entreprises se montrent également intéressées et sont en réflexion pour intégrer la filière, telle la Maison des Fromages de la Vallée de Munster, qui ouvrira ses portes en avril prochain.

L'ensemble du travail de formalisation, rencontre, réflexion, structuration de cette filière est assuré par la Chambre d'Agriculture des Vosges, pour le compte de l'Organisme de Sélection qui pilote les orientations stratégiques. Ce travail est activement soutenu par l'Etat (France Agrimer et DATAR) et les collectivités territoriales (Conseil régional d'Alsace et Conseil Régional de Lorraine).

### **Réussir maintenant le déploiement.**

Depuis le mois de juin, une quinzaine de gros bovins sont passés dans la filière. Les retours sont conformes aux prévisions, à savoir une excellente qualité gustative de la viande mais avec un prix de revient important qui ne peut être répercuté intégralement sur les morceaux nobles, et qui nécessite donc rapidement de réussir l'équilibre carcasse. Cette première phase avait pour objectif d'apprendre aux différents maillons à travailler ensemble, de valider le mode de fonctionnement imaginé et les coûts. Une plus-value de l'ordre de 0.20 € / kg est d'ores et déjà appliquée aux éleveurs.

Il nous faut maintenant déployer la filière, coté distribution et production.

A ce titre, la filière est ouverte à toute proposition qui pourra s'insérer dans son fonctionnement et répondre à ces objectifs. Chacun à son niveau peut nous aider dans la mise en place de notre filière,

consommateur, en achetant de la viande de Vosgienne (adresses des entreprises qui s'engagent au fur et à mesure sur le site de la race bovine vosgienne) ; élu en charge d'une collectivité, en insérant de façon régulière ou de façon événementielle de la Vosgienne dans les menus des établissements sous votre responsabilité ; professionnel de la distribution alimentaire (restaurateur, boucher, gérant de GMS, gérant d'épicerie fine...), en proposant nos produits à la vente aux consommateurs...

***C'est ensemble, dans le respect de chacun, que nous réussirons à valoriser notre patrimoine collectif qu'est la Race Bovine Vosgienne.***

**Contact :**

**Philippe Mauchamp  
Chambre d'Agriculture des Vosges  
La Colombière, 17 R André Vitu  
88 026 EPINAL CEDEX  
Tel : 03 29 29 23 29  
Port : 06 85 94 21 97**

**Mail : [philippe.mauchamp@vosges.chambagri.fr](mailto:philippe.mauchamp@vosges.chambagri.fr)**