

Viande de bœuf bio du pâturage – deux labels en comparaison

La demande de viande bio continue d'augmenter. Tant la Coop que la Migros cherchent davantage de bovins d'engraissement au pâturage. Les producteurs qui désirent se lancer dans l'engraissement devraient soigneusement peser les chances et les exigences des deux labels Natura-Beef-Bio et Bœuf Bio de Pâturage.

La Coop a depuis longtemps identifié le potentiel commercial de la viande de bœuf produite dans la nature et a lancé en 1980 avec Vache mère Suisse le label Natura-Beef, dont la variante bio existe depuis 2002. La Migros a suivi en 1998 en Suisse orientale avec son propre label, le Bœuf Bio de Pâturage (Bio Weide-Beef).

La viande de ces deux labels se vend très bien. Selon Urs Weingartner, acheteur viande à la Coop, le marché du Natura-Beef-Bio progresse dans la même mesure que l'ensemble du secteur bio, c.-à-d. de cinq à dix pourcent chaque année. «Cette année, nous aurons abattu environ 7000

ducteurs seront donc accueillis à bras ouverts (voir aussi l'interview à la page 6).

Deux formes de production différentes

Les deux labels sont basés sur le Cahier des charges de Bio Suisse. Les exigences de base sont donc identiques: affouragement 100 pour cent bio et au maximum 10 pour cent de concentrés. Au-delà, ces deux formes de production diffèrent beaucoup. Pour le Natura-Beef-Bio, l'élevage sous la mère est obligatoire et les bêtes doivent avoir un minimum de sang de race à viande. Elles sont abattues à l'âge de 10 mois. Le label Bœuf Bio de Pâturage abat quant à lui les bovins seulement quand ils atteignent le poids vif minimal de 550 kg, ce qui signifie entre 15 et 24 mois selon les races. Une proportion de race à viande de 50 pour cent suffit, l'élevage sous la mère n'est pas obligatoire et les jeunes bêtes peuvent aussi grandir dans d'autres fermes (voir le tableau pour les détails).

La production de veaux sevrés pour les producteurs de Bœuf Bio de Pâturage est une option intéressante pour ces dernières, souligne Hubert Lombard. Les vaches laitières qui ne conviennent pas pour la sélection peuvent en effet être inséminées avec un taureau de race à viande, ce qui permet de bien vendre leur veau. «La ferme ne doit donc pas arrêter le lait et peut améliorer le revenu de l'élevage bovin sans diminuer la production laitière», affirme Hubert Lombard, tout à fait convaincu des avantages financiers de ce système.

Le prix à l'abattage du Bœuf Bio de Pâturage comprend le prix Proviande OB plus un supplément de 1,60 franc pour le pâturage et une prime bio de 0,80 franc, à quoi se rajoutent encore les suppléments de qualité pour les bêtes H et C.

Vaches mères obligatoires pour le Natura-Beef-Bio

L'élevage sous la mère est obligatoire pour les producteurs de Natura-Beef-Bio, et les veaux se nourrissent exclusivement du lait de la mère et d'herbe. Se lancer dans l'élevage de vaches mères demande un peu plus de planification que pour le Bœuf Bio de Pâturage, dit Urs Vogt, le directeur de Vache mère Suisse. «Il est important de commencer la planification assez tôt»: Il faut souvent commencer par transformer la stabulation de manière adéquate, puis il faut acheter un troupeau convenable.



«Le marché du Natura-Beef-Bio progresse dans la même mesure que l'ensemble du secteur bio.» Urs Weingartner, Acheteur viande, Coop

bovins», estime-t-il. La demande globale de Natura-Beef augmente, aussi pour la qualité bio.

La Migros pourrait aussi abattre davantage de Bœufs Bio de Pâturage qu'il ne s'en produit actuellement, dit Martin Schmitz, le responsable du marketing du secteur viande de Migros Aare. Quelque 3000 bovins ont été bouchés en Suisse en 2011 sous ce label. Les nouveaux pro-

Engraissement de finition au pâturage

À part le pâturage obligatoire et les exigences en matière de biodiversité, le label Bœuf Bio de Pâturage impose le moins possible de contraintes aux producteurs. «Pour nous, l'essentiel est une viande de très bonne qualité et tendre provenant de bœufs qui ont passé toute leur vie au pâturage», explique Hubert Lombard, le président du GI Bœuf Bio de Pâturage (IG Bio Weide-Beef, n.d.t.). Les agriculteurs doivent élever les bêtes de manière à produire une viande de bonne qualité pour atteindre un bon prix. «Nous misons totalement sur l'effet incitatif de la taxation de la viande», explique encore Hubert Lombard. La race n'a donc en principe pas d'importance.

Certains producteurs se sont entretemps spécialisés dans l'élevage ou l'engraissement de finition et achètent des remontes d'engraissement bio à d'autres paysans, par exemple à des fermes lai-



Photo: Linus Silvestri

Les remontes d'engraissement pour le label Bœuf Bio de Pâturage ne sont abattues que lorsqu'elles atteignent le poids vif exigé de 500 à 550 kg.



Photo: Mutterkuh Schweiz

Les bêtes de boucherie Natura-Beef-Bio se nourrissent essentiellement avec le lait de la mère, qui est lui-même produit surtout avec les propres fourrages de la ferme.



Les Natura-Beef de qualité bio rapporte 60 francs de plus que les non bio.

Les fermes qui passent de la production laitière au Natura-Beef-Bio peuvent si tout marche bien réussir cette reconversion en quelques mois: «La stabulation peut être transformée pendant l'été alors que les vaches mères qui viennent d'être

achetées vivent au pâturage», explique Urs Vogt. Les producteurs qui passent à l'élevage de vaches mères le font souvent parce que cela offre de meilleures possibilités de combinaisons de revenus que les vaches laitières.

Vaches mères: ne pas sous-estimer le temps de travail!

Urs Vogt avertit cependant qu'il ne faudrait surtout pas sous-estimer le temps de travail pour les élevages de vaches mères, qui doivent être surveillées attentivement, surtout au moment des vêlages. «Les éleveurs de vaches mères doivent avoir du flair pour les animaux», dit-il. C'est même la condition la plus importante pour réussir un élevage de vaches mères. Ce genre d'élevage convient surtout aux fermes avec beaucoup de prairies regroupées. «Nous cherchons en ce moment des producteurs bio qui livrent leurs bêtes de boucherie entre juillet et mars», explique-t-il à propos de la situation de la demande à Vache mère Suisse (voir aussi page 7). L'offre bio couvre en effet bien la demande d'avril à juin. La Coop paie pour les bêtes Natura-Beef-Bio un supplément de 60 francs par rapport aux Natura-Beef non bio, dont le prix à l'abattage comprend le prix AQ plus un supplément d'en moyenne 2 francs. S'y rajoutent le cas échéant le supplément de qualité pour les bêtes H et C.

Claudia Frick

Vue d'ensemble des deux labels		
	 Natura-Beef-Bio	 Bœuf Bio de Pâturage
Races et croisements autorisés	Bêtes enregistrées avec preuve de l'ascendance: Le père et le père de la mère doivent être dans le Herd Book des Bovins à Viande.	Idéalement au moins 50 % de race à viande, donc les croisements entre races laitières et à viande et BO ou Simmental pure sont aussi autorisés. L'enregistrement au herd-book n'est pas nécessaire. Seulement des génisses et des bœufs, pas de taurillons.
Stabulations et parcours	SRPA et SST, pâturage ou parcours quotidien, pâturage pendant la période de végétation et parcours en hiver.	SRPA et SST, pâturage au min. 8 heures par jour en été, parcours permanent en hiver.
Affouragement	Les veaux se nourrissent du lait maternel puis essentiellement des fourrages de la ferme, surtout herbe et foin.	Herbe et foin, concentrés si nécessaire pour l'engraissement de finition.
Sevrage et castration	Les veaux grandissent avec leur mère et au sein du troupeau de vaches mères et ne sont séparés de la mère que pour l'abattage.	Pas de prescriptions, les veaux peuvent être séparés de la mère 1 à 2 jours après la naissance. Les veaux mâles doivent être castrés.
Moment de l'abattage	À l'âge de 10 mois pour un poids mort de 170 à 260 kg. Les bêtes doivent être en permanence dans la ferme reconnue.	À 500 – 550 kg de poids vif, c.-à-d. après 12 à 27 mois, max. 2 pelles (poids mort cible: 280 kg). Les bêtes doivent vivre dans une ferme Bœuf Bio de Pâturage pendant au moins 6 mois avant l'abattage.
La ferme doit être certifiée par	Vache mère Suisse, Bourgeon Bio Suisse	Bourgeon Bio Suisse

Les agriculteurs et agricultrices qui s'intéressent à la production pour un de ces deux labels peuvent s'adresser directement soit à Vache mère Suisse soit au GI Bœuf Bio de Pâturage (IG Bio Weide-Beef). Le FiBL les renseignera volontiers pour les questions d'élevage et de conditions d'élevage.

■ www.bioweidebeef.ch, Hubert Lombard, tél. 079 414 92 56

■ www.vachemere.ch, tél. 056 462 54 05

■ www.fibl.org, tél. 062 865 72 72

■ www.bioactualites.ch → Élevages → Bovins → Engraissement au pâturage

«Le Bœuf Bio de Pâturage a un gros potentiel»

La plus grande coopérative Migros, la coopérative Migros Aare, vend du Bœuf Bio de Pâturage depuis deux ans. Martin Schmitz, le responsable du marketing pour le secteur viande, est convaincu par le succès de cette marque premium.

bio actualités: À quel point êtes-vous satisfait des ventes de Bœuf Bio de Pâturage?

Martin Schmitz: Je suis très satisfait. Nous en avons vendu trois fois plus en 2011 qu'en 2010. Cette viande n'est vendue qu'à la coupe, et certains morceaux même seulement en qualité Bœuf Bio de Pâturage. Cela permet au boucher de conseiller les clients et de répondre à leurs questions sur le label. C'est le label de qualité de la Migros pour la viande de bœuf.

Migros fait pour éviter le retour d'un tel déséquilibre?

La progression des ventes de ces deux dernières années prouve l'augmentation de la demande de la clientèle pour de la viande de production durable et respectueuse des animaux. Cette évolution n'a certainement de loin pas atteint son zénith. Nous sommes en contact permanent avec le GI Bœuf Bio de Pâturage pour pouvoir équilibrer l'offre et la demande. Vu le manque de bêtes et la forte augmentation de la

demande, nous avons volontairement renoncé à toute intervention marketing. En cas de besoin cela nous permettrait certainement d'augmenter les ventes. Je suis donc convaincu que la Migros est un partenaire fiable pour les producteurs de Bœuf Bio de Pâturage. D'autant plus qu'elle a ancré son engagement pour le bio et le développement durable dans les valeurs centrales de sa stratégie d'entreprise.

Interview: Claudia Frick

Jusqu'où estimez-vous que le potentiel du Bœuf Bio de Pâturage peut aller?

Il y a un gros potentiel, mais il est difficile d'articuler des

«Nous manquons actuellement cruellement de Bœuf Bio de Pâturage.»

Martin Schmitz,
Responsable du marketing du secteur viande,
Migros Aare

chiffres précis. Nous avons actuellement trop peu de bêtes de cette qualité. Ce qui avait commencé comme un produit régional en Suisse orientale est maintenant aussi proposé dans les coopératives Aare et Zurich. La demande pour davantage de Bœuf Bio de Pâturage est particulièrement forte à Zurich. L'équilibre de l'offre et de la demande n'est en tout cas pas encore atteint. Et si les coopératives de Suisse romande s'y mettent aussi un jour, il faudra encore plus de Bœuf Bio de Pâturage.

Quand la vente de Bœuf Bio de Pâturage a commencé en Suisse orientale il y a quelques années, il y avait parfois plus de viande que ce qui pouvait être vendu. Qu'est-ce que la



La viande de Bœuf Bio de Pâturage se vend maintenant aussi dans les coopératives Migros Aare et Zürich.



Natura-Beef-Bio: Les vêlages d'automne collent à l'offre de fourrages et à la courbe des prix.

C'est à la fin de l'été que le prix des bœufs d'étal est le plus haut – aussi pour le Natura-Beef-Bio. Andreas et Marianne Kramer font de bonnes expériences avec les vêlages en automne et les abattages à la fin de l'été – et répondent ainsi à un besoin du marché.

Les 26 vaches mères et leurs veaux sont tranquillement étendus dans la stabulation libre. La plupart d'entre eux sont déjà grands et forts. «Nous n'avons pratiquement pas de jeunes veaux en juin», explique Andreas Kramer. «Nos veaux viennent au monde entre septembre et novembre.» Ils sont donc abattus de juillet à septembre, ce qui permet aux Kramer de profiter des prix élevés de la fin de l'été: L'année passée, les bêtes étaient payées près de 40 centimes de plus au kilo de poids mort qu'au début de l'été.

Les Kramer ne se sont en fait pas décidés consciemment pour les abattages en été. Ça s'est donné comme ça, raconte Andreas Kramer. «Vu que nous ne produisons pas de remotes d'élevage, nous achetons les bêtes que nous voulons à deux fermes du Saanenland après la saison d'alpage. Ces vaches arrivent chez nous au moment de vêler.»

Andreas Kramer a repris la ferme de son père il y a treize ans. Le domaine, qui était axé sur la production laitière, respectait déjà le Cahier des charges de Bio Suisse. «Nous doutions que notre ferme puisse survivre avec le prix du lait alors en vigueur, et nous avons cherché une autre branche de production», se rappelle Andreas Kramer. Leur attention a été attirée par la production de Natura-Beef-Bio. «Ça nous convenait notamment parce que cela nous permettait de garder beaucoup de nos vaches et de n'en acheter que quelques-unes.» C'était il y a huit ans.

Affouragement peu intensif en automne

Les vaches mères sont inséminées avec du sperme de taureau Limousin. La fécondité est bonne et les veaux sont généralement en bonne santé, explique Andreas Kramer. Juste ici ou là une grippe, une diarrhée ou une pneumonie qu'il faut traiter.

Un des avantages des vêlages en automne se trouve dans l'affouragement: «Vu qu'au début les veaux ne peuvent pas encore consommer tout le lait de leurs mères, nous essayons d'aplanir un peu la courbe de lactation en extensifiant l'affouragement à partir de l'automne.» La



Photo: Claudia Frick

Portrait du domaine

Gams SG, ferme Bourgeon
23 ha d'un tenant: 17 ha de pâturages,
2 ha d'épeautre, 2 ha de prairie tempo-
raire et 2 ha de maïs
26 vaches mères
(Brune originale et Simmental)
2000 poules pondeuses

quantité de lait augmente de nouveau au printemps à partir de la mise à l'herbe, et les veaux en profitent. Le seul désavantage est que les vaches taries engraisent facilement pendant l'été. En hiver, les vaches sont immobilisées dans le cornadis pour que même les vaches de rang inférieur puissent manger assez. La ration de foin et de silo d'herbe est complétée par un peu de maïs.

Les vaches et leurs veaux vivent dans une grande stabulation libre sur litière profonde dépourvue de logettes. «Nous avons dès le début veillé à ce que la stabulation permette de ne pas écorner les vaches et à ce que le troupeau puisse se comporter le plus naturellement possible même dedans», explique Andreas Kramer. C'est donc une stabulation froide sur litière profonde – en quelque sorte un chauffage au sol naturel. Ils n'ont jamais observé que les veaux aient des problèmes à cause du froid. «Les vaches et les veaux ont juste bougé un peu plus cette année pendant les grands froids du mois de février», dit-il encore. Mais il n'y a eu aucun problème de santé.

En plus du Natura-Beef-Bio, Andreas et Marianne Kramer produisent aussi des œufs. «Nous cherchions une deuxième branche de production pour que notre ferme puisse tourner», expliquent-ils. Natura-Beef-Bio, poules pondeuses et quelques grandes cultures semblent être la combinaison idéale pour leur ferme.

Claudia Frick

Marianne et Andreas Kramer, de Gams SG, font vèler leurs vaches mères en automne.