



MIEUX VALORISER SES BOVINS

DOSSIER 7 éleveurs témoignent de leurs pratiques. P.12-18



Cette Limousine élevée sur les hauteurs de Saint-Marc-sur-Couesnon (35), chez Gilbert Léonard, a toutes les chances d'être valorisée en filière Label Rouge. Avec à la clé une plus-value pour le producteur, comme le permettent d'autres créneaux spécifiques et savoir-faire d'éleveurs de bovins.



À partir de début octobre, le Label Rouge APBA se démarque encore plus du conventionnel en affichant le logo Bleu-blanc-cœur.

GAEC DE LA PETITE HAROTTERIE, À CAULNES (22)

LE LABEL BLOND S'ALLIE À BLEU-BLANC-CŒUR

« C'est une différenciation supplémentaire par rapport au conventionnel », explique Anthony Crambert, animateur du Label Rouge APBA (l'Autre Pays de la Blonde d'Aquitaine, sur le grand nord-ouest français). « La démarche Bleu-blanc-cœur est une demande de nos partenaires bouchers pour proposer davantage de qualité à leurs clients dans un contexte de baisse de consommation des produits carnés. Pour attirer une clientèle plus jeune qui veut se faire plaisir. »

Des analyses sur la viande

Grâce à une alimentation à base d'herbe et de lin, les produits Bleu-blanc-cœur apportent un plus en matière de santé pour les animaux comme pour les consommateurs : la teneur en omega 3 de la viande est plus forte. Depuis quelques mois, tous les animaux entrant dans la filière Label Rouge APBA, doivent donc, en plus des 8 mois par an de pâturage, recevoir un aliment spécifique lors de la finition contenant des graines de lin extrudées. « Des analyses seront faites régulièrement sur des échantillons de viande prélevés en abattoir, pour vérifier le profil des acides gras. »

Sur le Gaec de la Petite Harotterie à Caulnes (22) qui compte 45 mères Blondes et la suite (en plus du troupeau laitier), ce ne sera pas un bouleversement. « Nous utilisons déjà un aliment de finition contenant des graines de lin extrudées, mais aussi de la luzerne, de la pulpe de betterave, des tourteaux de colza... », explique Philippe Tual, un des deux associés. Le Gaec commercialise 5 à 10 femelles par an en Label : quelques gé-



nisses, mais surtout des vaches, jusqu'à 8 ans (les mâles sont vendus en broutards). « L'élevage adhère au Label Rouge Blond depuis sa création en 1992. Cela apporte une plus value », explique Alain Tual, le père de Philippe, désormais retraité.

5 à 12 kg d'aliment/animal en finition

Selon le stade, les vaches reçoivent en finition entre 5 et 12 kg d'aliment. Elles sont également nourries avec un filet de maïs et d'ensilage d'herbe, de la paille broyée et du minéral. « Déjà en état à l'entrée en bâtiment, elles peuvent être finies dans deux cases différentes pour avoir des lots homogènes. » Sur la SAU de 110 ha (35 ha de maïs, 50 ha d'herbe et 25 ha de blé), le troupeau allaitant bénéficie de 18 à 20 ha de pâturage. Quand l'herbe commence à manquer, les vaches reçoivent du foin et de l'ensilage d'herbe en parcelles. En hiver, elles sont nourries avec de l'ensilage d'herbe, du maïs, de la paille et du minéral, avec un peu de correcteur (jusqu'à 500 g).

Agnès Cussonneau

Au Label
Rouge Blond
depuis sa
création
en 1992.

DES GARANTIES POUR LE CONSOMMATEUR

Près de 3 500 animaux de 370 élevages sont commercialisés en Label Rouge APBA chaque année. Cette filière rassemble 11 organisations de producteurs, 11 abattoirs-grossistes et plus de 100 points de vente : 70 % de bouchers et 30 % de supermarchés. « 75 % des animaux passés en Label ont entre 28 mois et 5 ans, mais nous valorisons aussi des animaux âgés de 8, voire 10 ans. Le poids moyen en 2015 était de

490 kg de carcasse, avec des notes U- / U=. Nous attendons surtout une homogénéité. Avec une sélection des animaux, des contrôles réalisés par un organisme certificateur et une traçabilité garantie, notre filière est un gage de qualité pour les consommateurs », ajoute Anthony Crambert. Actuellement, la plus-value pour l'éleveur se situe autour de 25 cts €/kg de carcasse en moyenne.

