



Atlas régional

DE L'ELEVAGE HERBIVORE DANS SON
TERRITOIRE EN **BOURGOGNE**
FRANCHE-COMTE





Atlas régional

DE L'ELEVAGE HERBIVORE DANS SON
TERRITOIRE EN **BOURGOGNE**
FRANCHE-COMTE

Le mot du Président, Yves LARGY

« La Bourgogne Franche-Comté, un territoire riche de diversité et de produits de qualité, est prête à répondre aux enjeux des prochaines années.

Traditionnellement, et pour répondre à la demande forte du siècle dernier l'élevage de notre région a su s'adapter tout en façonnant les paysages d'aujourd'hui.

Les éleveurs, tout comme les consommateurs, ont des attentes nouvelles que l'ensemble de la filière doit prendre en compte. Le renouvellement des générations, essentiel à la pérennité de l'élevage, est un défi pour les politiques publiques. L'approvisionnement local fait également partie des enjeux importants pour les années à venir. La mise en place d'un plan de relocalisation de l'engraissement soutenu par l'ensemble des acteurs régionaux est un premier pas vers l'autosuffisance sans toutefois négliger l'export, variable d'ajustement de nos productions régionales.

D'autres problématiques bien sûr sont apparues au fil des mois et des années, comme les questions sanitaires si répétitives (FCO, MHE..) souvent liées aux aléas climatiques. Ce changement perturbe de plus en plus les récoltes au fil des sécheresses ou des excès d'eau. La filière élevage doit faire face au défi climatique tout en rappelant l'importance de l'activité d'élevage pour entretenir une production agricole durable.

De même, les différentes prédatons subies par les éleveurs affectent fortement des hommes passionnés qui malgré leur résilience, parfois se découragent...

Toutefois, l'espoir demeure dans nos territoires et la mise en place des lois Egalim qui fixent des objectifs ambitieux notamment dans les relations commerciales. Au quotidien, elles suscitent des attentes légitimes dans l'organisation, nécessaire dans une filière fragile, mais pourvoyeuse de plus de 50 000 emplois en Bourgogne Franche-Comté. Ces lois induisent également des obligations pour la restauration collective applicables pour tous depuis le 1^{er} janvier 2024. L'élevage devra aussi faire reconnaître ses orientations sur la valorisation de l'herbe, le stockage du carbone dans les sols, le maintien essentiel de la biodiversité et bien sûr, le bien-être animal co-construit au sein de la filière...



La filière élevage et viande est engagée depuis 2017 dans une démarche de responsabilité sociétale baptisée « Pacte pour un engagement sociétal » qui repose sur 4 piliers fondamentaux :

- ❖ Préservation de l'environnement
- ❖ Bien-être, protection et santé des animaux
- ❖ Juste rémunération des acteurs et attractivités des métiers
- ❖ Alimentation de qualité, raisonnée et durable

Le PACTE se met au service des attentes de la société et des acteurs de toute la filière.

Nul doute que les femmes et les hommes auront la volonté de considérer tous ces changements comme des opportunités. »





SOMMAIRE

PARTIE 1 DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES – page 7

- | L'élevage en Bourgogne Franche-Comté : de 1900 à aujourd'hui
- | La place de l'élevage en BFC
- | L'élevage bovin en BFC : des races caractéristiques
- | Les systèmes d'élevage ovins, caprins et équins en BFC
- | Les éleveurs de la région

PARTIE 2 DES PRODUITS ET DES EMPLOIS – page 23

- | Les acteurs multiples de la filière viande
- | La mise en marché des animaux
- | L'activité d'abattage en région
- | Les industries agroalimentaires de la viande
- | Production de viandes ovines et équines régionales
- | Une production et une commercialisation de viande tournée vers la qualité
- | Agriculture et viande bio
- | Emplois et formations du secteur

PARTIE 3 ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES – page 47

- | Elevage et paysage
- | Un territoire verdoyant
- | Les externalités positives de l'élevage herbivore
- | La filière se met au vert
- | Elevage : prédation et nuisibles
- | Changement climatique: l'élevage très touché
- | Assainissement vis-à-vis des maladies bovines

PARTIE 4 IDENTITÉ CULTURELLE ET PATRIMOINE – page 79

- | Panorama des races de la région
- | Un patrimoine pastoral remarquable
- | Fêter l'élevage herbivore et sa filière
- | Gastronomie locale: des produits de qualité
- | Agritourisme, entre écotourisme vert, gastronomie et vin

PARTIE 5 NUTRITION ET SANTÉ – page 94

- | Du muscle au morceau de viande
- | La viande, un atout pour la santé
- | La Restauration Hors Domicile : des défis qui doivent être relevés
- | L'interprofession : une offre d'outils pour la RHD

PARTIE 6 ENJEUX SOCIÉTAUX ET PISTES D'ACTION – page 105

- | Définition de la démarche « RSO » au sein d'Interbev
- | Agir pour préserver l'environnement
- | Agir pour le bien-être, la protection et la santé des animaux
- | Agir pour une juste rémunération des acteurs et l'attractivité des métiers
- | Agir pour promouvoir une alimentation de qualité, durable et raisonnée

PARTIE 1

DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

1 . L'ÉLEVAGE EN BOURGOGNE FRANCHE- COMTÉ : DE 1900 À AUJOURD'HUI

Une région d'élevage qui l'est restée
 Une région de production fromagère depuis des siècles
 La crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en BFC
 La crise sanitaire de la covid-19
 Déclin de l'élevage régionale à ce jour : la décapitalisation

2 . LA PLACE DE L'ÉLEVAGE EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Des territoires qui se distinguent par type de production dominante
 L'élevage de bovin prédomine dans la région
 La place des grandes cultures au sein de cette zone d'élevage
 Les productions végétales en région

3 . L'ÉLEVAGE BOVIN EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ: DES RACES CARACTÉRISTIQUES

Le territoire bourguignon : berceau de la race charolaise
 Franche-Comté : terre de l'élevage laitier AOP et de la race montbéliarde

4 . LES SYSTÈMES D'ÉLEVAGE OVINS, CAPRINS ET ÉQUINS EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

L'élevage ovin : tourné vers la production de viande
 L'élevage caprin : des systèmes extensifs tournés vers la transformation de fromages AOP
 L'élevage équin : un élevage par passion

5 . LES ÉLEVEURS DE LA RÉGION

Le défi du renouvellement des générations
 Installation - transmission
 Les outils d'aide à l'installation en région

« L'élevage en Bourgogne Franche-Comté est porteur d'emplois et de valeur ajoutée pour le territoire. Il est reconnu pour ses produits et le patrimoine qu'il a su préserver. »



Didier TOUILLON
 Eleveur en Saône-et-Loiret

1. L'ÉLEVAGE EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ : DE 1900 À AUJOURD'HUI

UNE RÉGION D'ÉLEVAGE QUI L'EST RESTÉE

Dans les années 1900, le monde paysan occupe une très grande place dans la société française. En effet, à cette époque près d'un français sur deux travaille dans les champs tandis qu'aujourd'hui les agriculteurs ne représentent que 1,5% de l'emploi total en France (selon INSEE, 2019) et nourrissent 68 millions d'habitants (selon INSEE, 2023). En Bourgogne Franche-Comté, le nombre d'actifs du secteur agricole s'élève à 2,6 %. Ainsi, la région se classe au 4e rang des régions françaises agricoles en terme d'emplois.

De plus, au début du 19ème siècle, l'agriculture est surtout paysanne et basée sur des très petites exploitations de polyculture élevage et de maraîchage. Cependant, à partir de ce siècle, un mouvement d'expansion de l'élevage se produit avec l'urbanisation et l'industrialisation du pays, provoquant une augmentation de la demande et des prix. De plus, l'amélioration des moyens de transport (chemin de fer, puis route) ainsi que l'apparition de modes de conservation frigorifiques performants permet aux régions et aux exploitants agricoles de se spécialiser. Ce processus s'accompagne d'une extension des surfaces en herbe cultivées (le « couchage en herbe »), notamment dans l'Ouest, le Centre-Ouest, le Charolais ou plusieurs régions de montagne (Massif central, Jura).

Lors de l'après-Guerre, les élevages se sont modernisés ; les troupeaux se sont agrandis et leur productivité s'est accrue.



À partir de 1970, après les trente glorieuses, un « retournement » s'opère au profit des productions végétales et notamment des grandes cultures, conduisant à un fort recul des systèmes de polyculture-élevage dans plusieurs bassins de production français. Néanmoins, les régions herbagères peu favorables aux labours restent spécialisées dans l'élevage et notamment en système naisseur grâce au développement des marchés européens. C'est le cas en Bourgogne Franche-Comté.

UNE RÉGION DE PRODUCTION FROMAGÈRE DEPUIS DES SIÈCLES

Depuis toujours le fromage a été un moyen de conserver le lait pendant des mois. En Franche-Comté, dès le Moyen-Age, les paysans ont eu l'idée de se regrouper et de mettre en commun leur lait pour fabriquer des fromages. Ce fut la naissance des premières fromageries qui apparurent dans les monts du Jura au XIIIème siècle.

A Déservillers et Levier, dans le Doubs, une fromagerie, désignée comme la plus vieille du monde, existe, selon des documents historiques depuis 1272.



Plusieurs éleveurs de la coopérative, aux côtés du fromager, près des cuves de la fromagerie, dont certaines étaient déjà là en 1906, date de sa reconstruction. Photo L'Est Républicain/Franck LALLEMAND

1. L'ÉLEVAGE EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ : DE 1900 À AUJOURD'HUI

LA CRISE DE L'ENCÉPHALOPATHIE SPONGIFORME BOVINE (ESB) EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

L'Encéphalite Spongiforme Bovine (ESB), plus connue sous le nom de maladie de la « vache folle » et responsable de la maladie de Creutzfeldt-Jakob chez l'Homme a marqué l'élevage français. En effet, Grande Bretagne mise à part, la France a été le troisième pays du monde le plus touché avec 951 cas au total. Entre 1996 et 2002, la Franche-Comté, a été aussi assez impactée avec **34 cas d'ESB** recensés.

Le **prien** responsable de cette maladie neurodégénérative chez le bovin avait été retrouvé dans des **farines animales**, pas suffisamment chauffées, utilisées alors pour l'alimentation des bovins. Depuis, celles-ci ont été interdites et certains produits (les **MRS** : matières à risques spécifiés) ont été retirés de la consommation et détruits.

Cette crise a fortement impactée la consommation de viande en France et dans la région impliquant des conséquences économiques sérieuses.

En 2014, le parquet avait conclu à un « non-lieu » dans le procès « de la vache folle ».

Du 23 au 26 mai 2022, à Paris, l'**Organisation internationale de la santé animale (OIE)** a octroyé à la France le statut de « **pays à risque négligeable** » vis-à-vis de l'ESB. Ce changement de statut permettra aux entreprises d'abattage et de découpe de lever certaines restrictions et ouvre également de nouvelles opportunités à l'exportation.

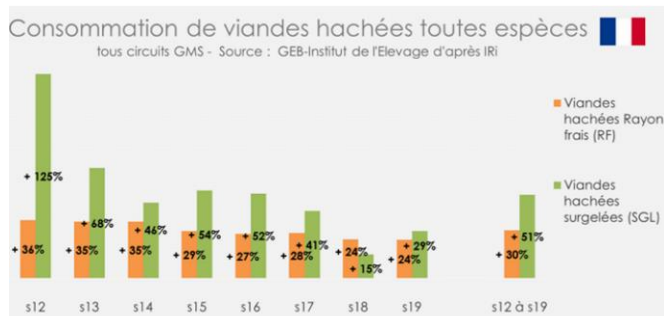
« Une page se tourne, après vingt ans de mobilisation de tous les acteurs de la filière » se réjouit **Gilles Gauthier**, ancien président de Culture Viande, dans un communiqué de presse.



LA CRISE SANITAIRE DE LA COVID-19

L'arrivée du coronavirus en France a provoqué diverses mesures : confinements successifs, fermeture des restaurants, couvre-feu, l'isolement systématique des cas positifs et déplacements limités (à 100km). Celles-ci ont eu de multiples conséquences sur le marché de la viande.

L'INSEE a publié les chiffres de la consommation en France en 2020. Un report de la consommation hors domicile s'est fait sur la consommation à domicile, donc sur les achats des ménages en boucheries et supermarchés. Les bouchers ont en effet connu un très fort regain de fréquentation pendant la crise sanitaire selon Culture Viande, l'organisation qui fédère les entreprises du secteur (+ 14,5 % de chiffre d'affaires). Les Français ont mangé beaucoup plus de bœuf à la maison (+7,7 %). Mais cette augmentation n'a pas suffi à compenser le recul du marché de la restauration commerciale et collective.



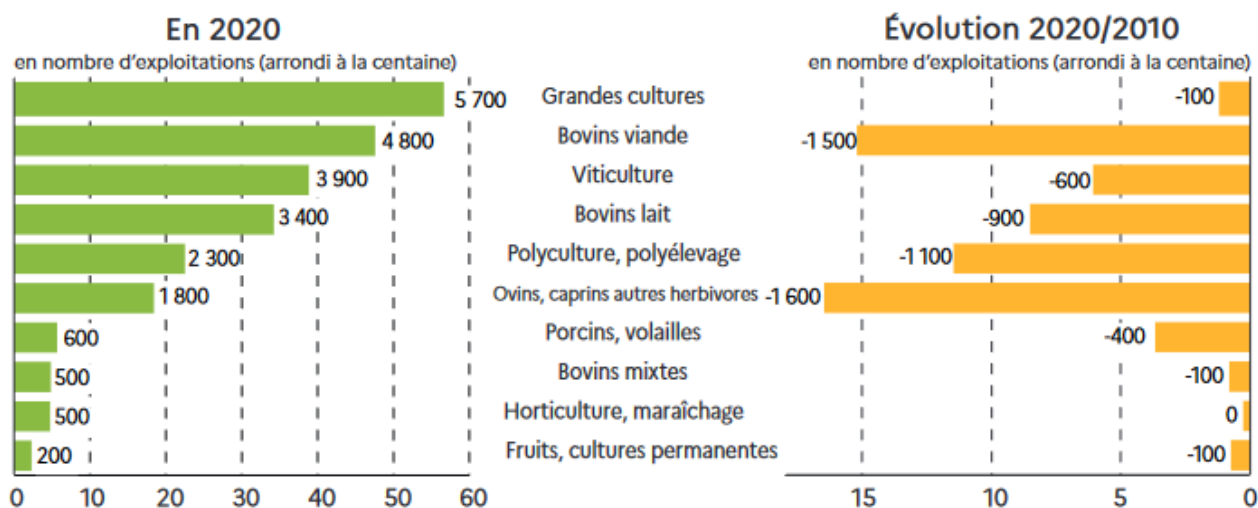
La consommation de viandes hachées en frais et surgelées en France pendant le premier confinement de 2020. (©Idele)

Mais la covid a aussi eu des conséquences sur les importations de viande qui ont fortement diminué. Par ailleurs, le type de morceaux de bœuf acheté par les français a aussi été impacté. La viande hachée vendue en grandes surfaces a présenté une hausse de près de 16 % au détriment des pièces d'ailloyau (l'entrecôte, le filet, le faux-filet) qui se consomment davantage au restaurant bousculant ainsi l'équilibre matière dans les abattoirs selon l'Idele.

1. L'ÉLEVAGE EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ : DE 1900 À AUJOURD'HUI

DÉCLIN DE L'ÉLEVAGE RÉGIONAL A CE JOUR : LA DÉCAPITALISATION

Nombre des exploitations de Bourgogne Franche-Comté en 2020 et évolution



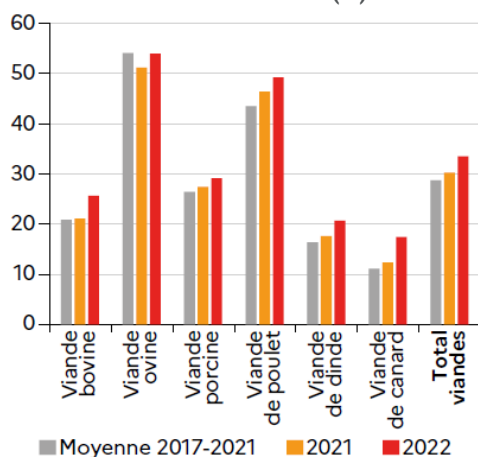
Champ : Bourgogne-Franche-Comté, hors structures gérant des pacages collectifs.

Source : Agreste - Recensements agricoles (résultats provisoires pour 2020)

Le nombre d'exploitations en bovins, ovins, caprins et autres herbivores régresse.

Les exploitations agricoles (EA) de bovins viande arrivent au 2ème rang, après la grande culture, en terme de nombre d'exploitations (près de 4 800 EA) en région Bourgogne Franche-Comté. Mais le nombre de ces exploitations a fortement diminué entre 2010 et 2020 avec une baisse de 1 500 exploitations, soit 24 % des effectifs. Les exploitations spécialisées en ovins, caprins et autres herbivores subissent une perte d'effectif similaire aux exploitations spécialisées bovins viande. Les exploitations spécialisées en bovins lait bien qu'au 4ème rang en terme d'effectif voit la même évolution (-26,5 % des effectifs). Ce constat est à mettre en corrélation avec la baisse du cheptel. En 10 ans, les effectifs de bovins allaitants ont diminué de 5 % et en 5 ans, le cheptel régional a perdu 37 000 vaches nourrices. Cette décapitalisation est un phénomène qui tend à se poursuivre.

Part des importations dans la consommation de viande (%) en France



* Après déduction de la viande ovine importée du Royaume-Uni destinée à être réexportée vers les clients traditionnels de ce pays. Sources : Agreste, DGDDI

Une décapitalisation qui se poursuit et des importations qui augmentent

Les importations de viandes bovines et ovines sont de plus en plus importantes (+ 22,9 % par rapport à 2021 pour la viande bovine).

Ces importations concernent principalement des viandes fraîches ou réfrigérées (+ 13,9 %), des viandes congelées (+ 5,7 %) et des préparations et conserves (+ 24,9 %) tandis qu'en France nous exportons majoritairement des animaux vivants pour qu'ils soient engraisés (brouards).

Ces importations sont issues à près de 88 % de l'Union européenne.

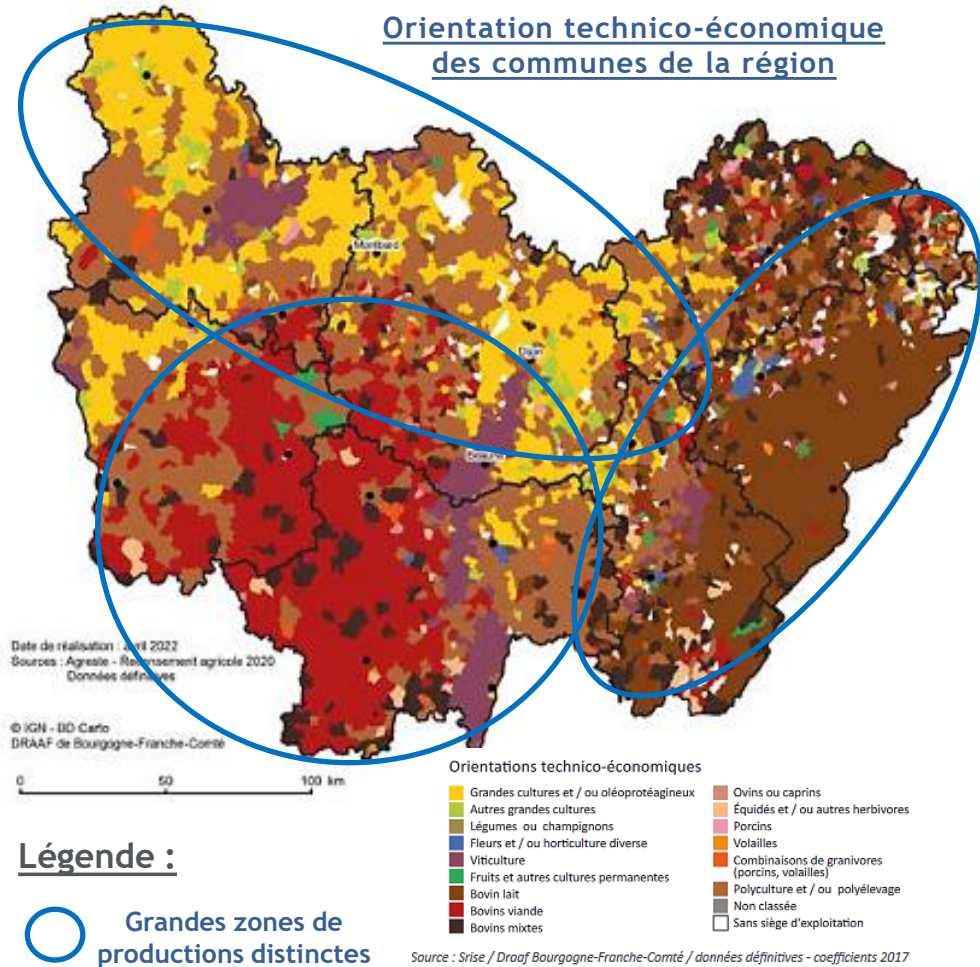
2. LA PLACE DE L'ÉLEVAGE EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

DES TERRITOIRES QUI SE DISTINGUENT PAR TYPE DE PRODUCTION DOMINANTE

La région Bourgogne Franche-Comté compte 23 600 exploitations, dont environ 10 500 élevages d'herbivores (Recensement Agricole de 2020). C'est 6 400 de moins qu'au recensement de 2010 (soit 21% de moins).

Avec 2,56 millions d'hectares, la Surface Agricole Utile (SAU) occupe plus de la moitié du territoire régional. Les surfaces toujours en herbe des exploitations, couvrent 25% de la région et sont sur représentées par rapport à la moyenne française.

En 2020, l'agriculture de Bourgogne Franche-Comté garantit un emploi permanent à 50 500 personnes, soit à 4,6 % contre 2,7 % en moyenne en France (INSEE, estimation d'emploi au 31/12/2019 pour l'emploi total). En comptant les emplois saisonniers, ce chiffre grimpe à 43 900.



I Un clivage en trois zones de production assez marquées

A l'Est, en Franche-Comté la production est très orientée vers les « bovins lait », particulièrement dans le Doubs et le Jura. Ce sont des zones de plateaux et de moyennes montagnes qui offrent un relief marqué et un climat propice à la pousse de l'herbe. Ainsi, l'élevage prédomine dans cette zone. De plus, la race Montbéliarde est particulièrement adaptée à ces conditions et la présence des AOP fromagères, bien valorisées, motivent certains éleveurs à se tourner vers la production laitière.

A l'Ouest, en Bourgogne la production est très orientée vers les « bovins viande », au Sud, dans le Brionnais, le Charolais et le Bourbonnais, berceaux de la race Charolaise.

Au nord du territoire bourguignon, les grandes cultures (céréales à paille et oléo protéagineux) dominent particulièrement dans les plaines et vallées plus fertiles comme dans l'Yonne. Mais cette zone accueille aussi beaucoup de polyculture élevage et notamment de l'élevage bovin mixte (laitier et allaitant).

2. LA PLACE DE L'ÉLEVAGE EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

L'ÉLEVAGE DE BOVIN PRÉDOMINE DANS LA RÉGION

La région Bourgogne Franche-Comté produit en grande majorité des bovins pour la production de viande. La proportion des autres espèces par rapport à la moyenne nationale est plus faible. La région compte un cheptel de vaches nourrices destinées à la production de viande en région de 486 738 individus (Recensement Agricole de 2020).

La production laitière est la deuxième de la région avec pas moins de 255 719 vaches laitières et 149 431 génisses laitières (Recensement Agricole de 2020).

Répartition des herbivores en France et en région Bourgogne Franche-Comté en 2020

Têtes	Région BFC	France métropolitaine
Total Vache	742 457	7 405 243
Cheptels Bovins allaitants		
Vaches allaitantes (nourrices)	486 738	3 965 313
Génisses de boucherie de 1 ou plus	106 235	848 289
Génisses nourrices de 1 ou plus	216 449	1 680 523
Mâles type viande de 1 ou plus	74 867	796 004
Cheptels Bovins laitiers		
Vaches laitières	255 719	3 439 930
Génisses laitières de 1 an ou plus	149 431	1 565 639
Mâles laitiers de 1 an ou plus	11 108	308 732
Cheptels Ovins		
Total ovins	258 578	6 909 337
Agnelles	36 222	1 035 699
Brebis-mères (y c. réforme)	177 597	4 566 826
dont brebis-mères laitières	1 410	1 267 145
Autres ovins (y compris béliers)	44 759	1 306 812
Cheptels Caprins		
Total caprin :	39 196	1 354 430
Dont chèvre	27 654	924 518
Dont chevrettes	8 002	320 516
Cheptels Equins		
Total équidés :	34 334	544 464
Dont chevaux de selle, sport, loisirs et course	25 391	450 059
Dont chevaux lourds	7 188	61 140

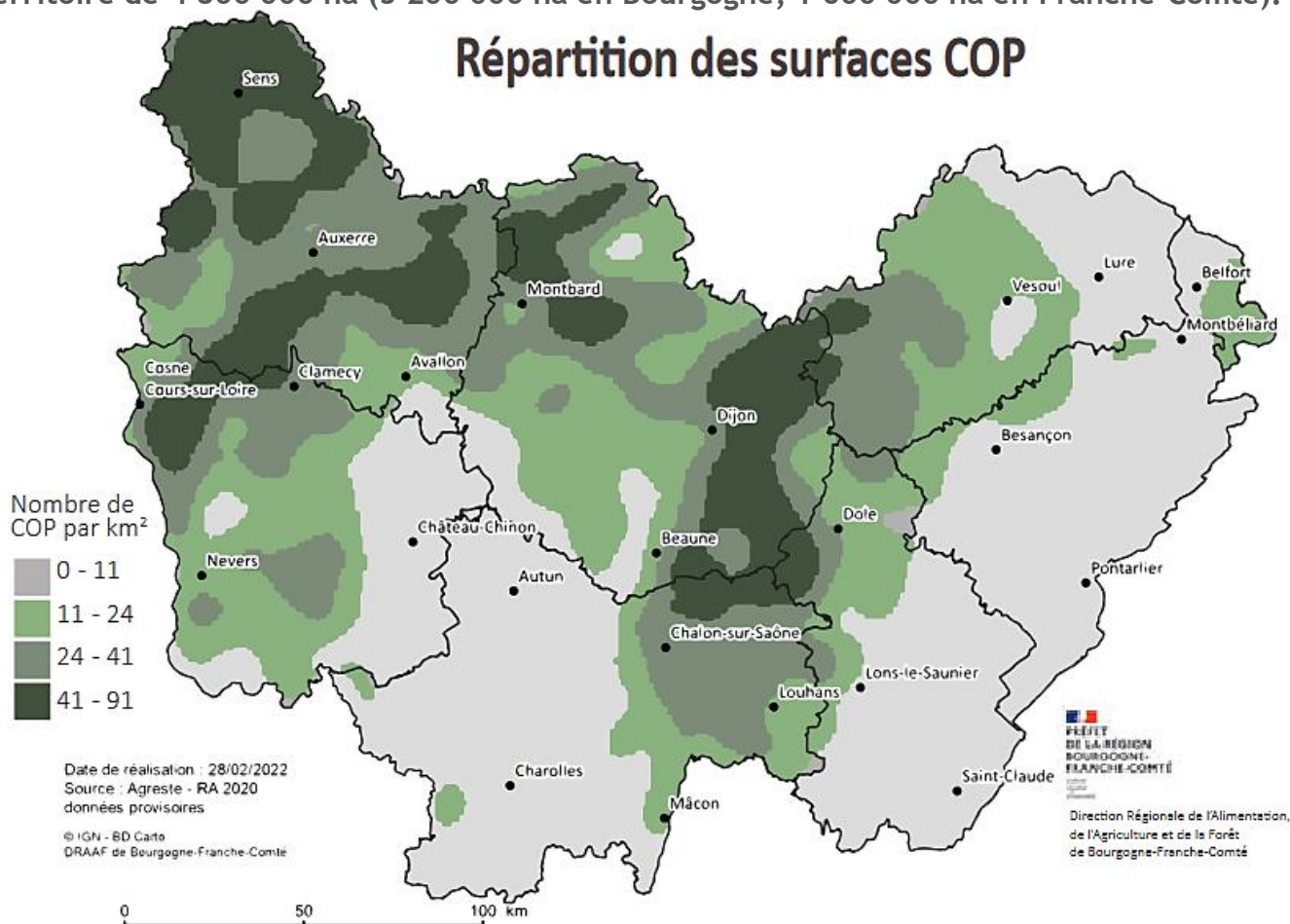
Sources : Agreste - Statistique Agricole Annuelle 2020

2. LA PLACE DE L'ÉLEVAGE EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LA PLACE DES GRANDES CULTURES AU SEIN DE CETTE ZONE D'ÉLEVAGE

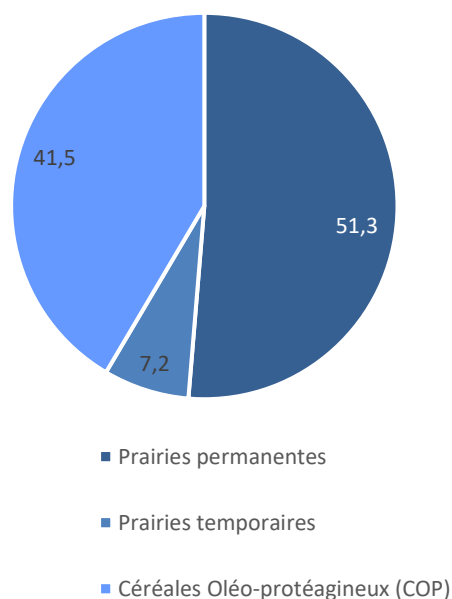
La Bourgogne et la Franche-Comté représentent, avec leurs huit départements, un territoire de 4 800 000 ha (3 200 000 ha en Bourgogne, 1 600 000 ha en Franche-Comté).

Répartition des surfaces COP



Avec un peu plus de 1,35 millions d'hectares (58,5% de la SAU), les prairies constituent la deuxième occupation du territoire après la forêt, viennent ensuite les surfaces de COP. Celles-ci sont très présentes dans l'Yonne et la Côte d'Or. La région BFC, principalement la Bourgogne, produit majoritairement du Blé Tendre, de l'Orge, du Colza, du maïs grain et du Tournesol.

Part de prairies et de COP dans la SAU en BFC (en pourcent %)



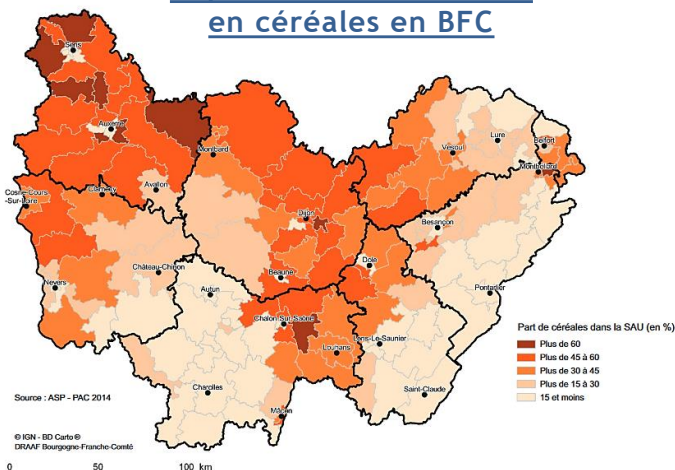
Type de COP	Surfaces (en ha)	Rendements (en q/ha)
Blé tendre	360 500	60
Orge d'hiver	152 100	60
Orge de pr.	63 220	39
Maïs grain	65 400	73
Colza	102 300	34
Tournesol	69 700	23
Soja	37 670	18
Pois prot.	15 800	20

Source : Agreste - Statistique Agricole Annuelle - données provisoires de 2022

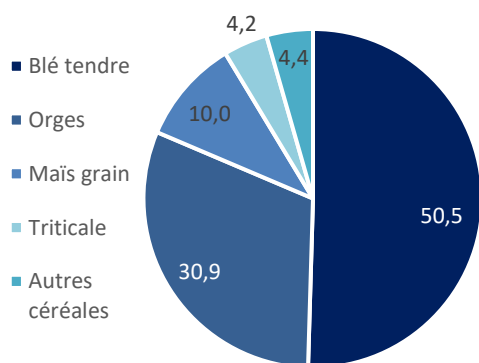
2. LA PLACE DE L'ÉLEVAGE EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES EN RÉGION BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Répartition des surfaces en céréales en BFC



Surfaces en céréales (en pourcent%)

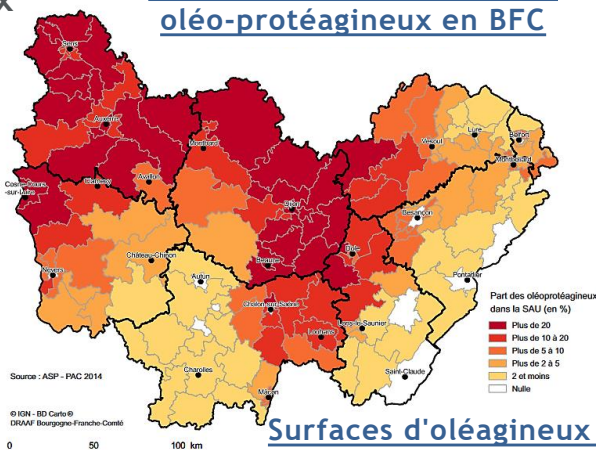


Le colza, 1ère culture d'oléo-protéagineux

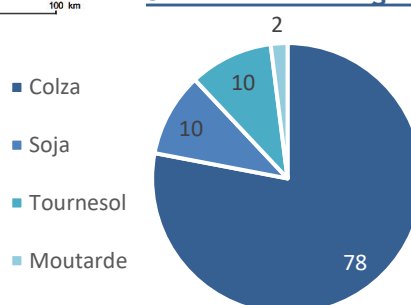
Les oléo-protéagineux couvrent en région 10 % de la SAU en 2018. La Côte-d'Or et l'Yonne sont les premiers départements producteurs avec 61 % des surfaces de la région. A l'est de la région, les protéagineux sont essentiellement fourragers et autoconsommés. Avec 12% de la sole nationale de colza produite en région (189 685 ha) cette culture est la principale parmi les oléo-protéagineux.

Par ailleurs, depuis 2008, les surfaces de soja augmentent pour atteindre 34 500 ha en 2018 soit près du quart de la sole française de soja ce qui fait de la région BFC la deuxième région productrice de France. La région est aussi connue pour sa culture de moutarde dont une partie sous IGP. Au total, c'est 743 400 t d'oléo-protéagineux qui ont été produites en 2018 en BFC.

Répartition des surfaces en oléo-protéagineux en BFC

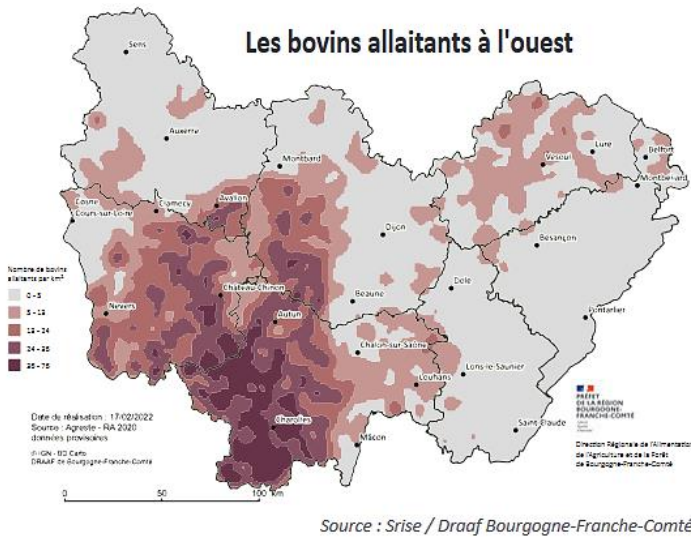


Surfaces d'oléagineux (en %)



3. L'ÉLEVAGE BOVIN EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ : DES RACES CARACTÉRISTIQUES

LE TERRITOIRE BOURGUIGNON : BERCEAU DE LA RACE CHAROLAISE



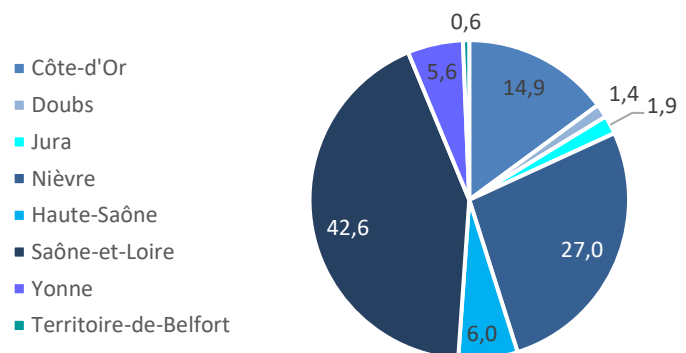
L'élevage allaitant de Bourgogne-Franche-Comté, avec 13,1 % des effectifs nationaux, constitue le 3ème cheptel allaitant après celui de Nouvelle-Aquitaine (19,9 %) et celui de Auvergne-Rhône-Alpes (16,4 %). En 2022, ce sont de l'ordre de 1 238 000 bovins allaitants (source : SRISE et BDNI) qui sont présents en région soit 71% du cheptel bovin total. Au recensement agricole de 2020, le cheptel de souche est constitué de 487 000 vaches nourrices.

En 2019, 7 479 exploitations ont au moins 1 vache allaitante. Celles de plus de 50 bovins sont au nombre de 5 996, 4 787 (spécialisées OTEX) de plus de 100 bovins. Les exploitations ayant plus de 150 bovins sont au nombre de 3 552.

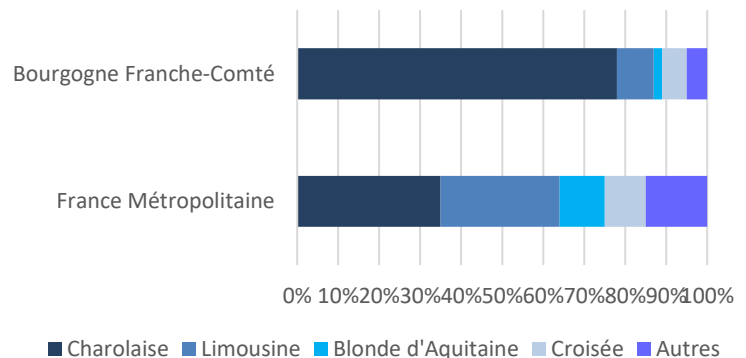
La race charolaise : race allaitante favorite en région BFC

En région, ces bovins allaitants sont principalement élevés en Saône-et-Loire (43 %), dans la Nièvre (27 %) et en Côte-d'Or (15%) : les 3 départements berceaux de l'élevage charolais (d'après BDNI, 2019). En effet, la race charolaise est la plus importante en région puisqu'elle représente **78 % des effectifs**, suivie de la Limousine avec 9 % des effectifs.

Proportion de vaches nourrices par département de BFC (en %)



Répartition des races de bovins allaitants en BFC



Source : Agreste- Traitement SRISE, BDNI au 31/12/2022

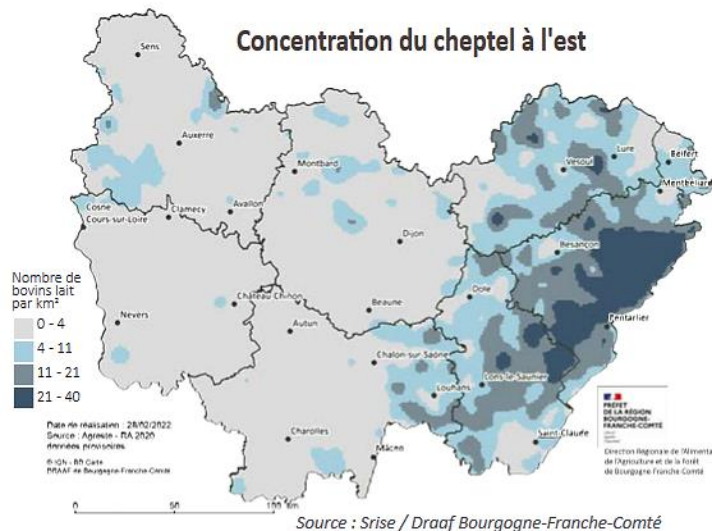
L'élevage allaitant spécialisé en BFC

Filière bovin allaitant					
Nombre d'exploitations spécialisées	Nombre de vaches allaitantes	UTA en moyenne par exploitation spécialisée	UGB bovines par UTA	Chiffre d'Affaires en 2021 (en M€)	Résultats courant par UTA en 2022 (en €)
4 787	486 738	1,57	103	821	31 700

Sources : Srise / Draaf Bourgogne-Franche-Comté / Contrôle laitier / Cerfrance - 2022

3. L'ÉLEVAGE BOVIN EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ : DES RACES CARACTÉRISTIQUES

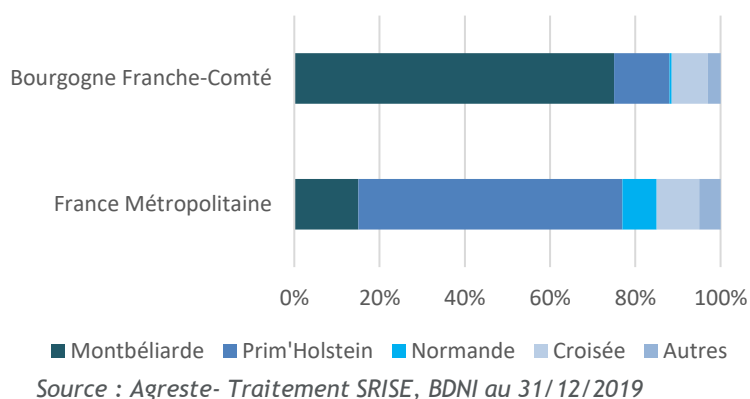
FRANCHE-COMTÉ : TERRE DE L'ÉLEVAGE LAITIER AOP ET DE LA RACE MONTBÉLIARDE



La production de lait de vache provient de 3 700 exploitations en 2020 selon la DRAAF (3 400 selon les OTEX) majoritairement situées à l'Est en Franche-Comté. Ces exploitations, dont maintenant une plus importante proportion est en AOP, comptent près de 256 000 vaches qui produisent environ 1 519 millions de litres de lait, soit environ 7% du volume national.

Ce lait produit est réparti en deux grandes filières : le lait transformé en AOP et le lait standard ou «de plaine».

Répartition des races de bovins lait en BFC



La race Montbéliarde constitue 75 % des effectifs de la région Bourgogne Franche-Comté et même 95 % de ceux de la zone Franche-Comté seule. La Prim'Holstein est surtout présente en Bourgogne. Il est à noter que la race Simmental est aussi présente dans cette région, principalement dans le Jura et la Côte-d'Or.

I L'élevage laitier dit « standard » ou « de plaine »

Filière bovin lait « de plaine »				
Nombre d'exploitations	Nombre de vaches laitières	Quantité de lait livré en région (en MI)	Chiffre d'Affaires en 2021 (en M€)	Résultats courant par UTAF en 2022 (en €)
1 228	96 000	645	242	29 600

Sources : Srise / Draaf Bourgogne-Franche-Comté / Contrôle laitier / Cerfrance - 2022

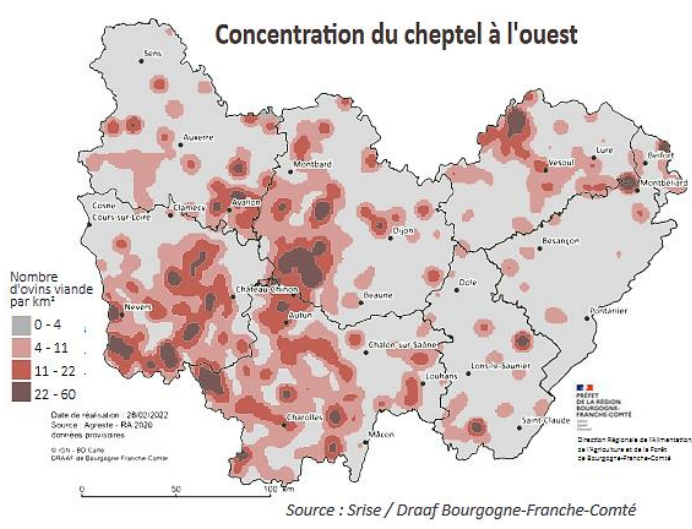
I L'élevage laitier en AOP sur le Massif Jurassien

Filière bovin lait « AOP » sur le Massif Jurassien				
Nombre d'exploitations	Quantité de lait produit en fromages AOP (en MI)	Quantité de fromages AOP produite (en t)	Chiffre d'Affaires en 2021 (en M€)	Résultats courant par UTAF en 2022 (en €)
2 480	874	92 413	565	41 500

Sources : Srise / Draaf Bourgogne-Franche-Comté / Contrôle laitier / Cerfrance - 2022

4. LES SYSTÈMES D'ÉLEVAGE OVINS, CAPRINS ET ÉQUINS EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

L'ÉLEVAGE OVIN : TOURNÉ VERS LA PRODUCTION DE VIANDE



En 2020, la région Bourgogne-Franche-Comté compte 258 578 ovins. C'est plus d'un tiers de moins qu'en 2000. Ces ovins sont répartis sur plus de mille exploitations ovines selon deux modèles de production essentiellement orientés vers la production de viande d'agneaux. Le premier système est plutôt herbager et associe principalement des ovins de race charolaise avec l'élevage bovins allaitants dans la Nièvre et la Saône-et-Loire. C'est le plus fréquent dans la région BFC. Le second mode de production est basé sur l'élevage en bergerie et se trouve dans les zones céréalières, plutôt dans l'Yonne.

“

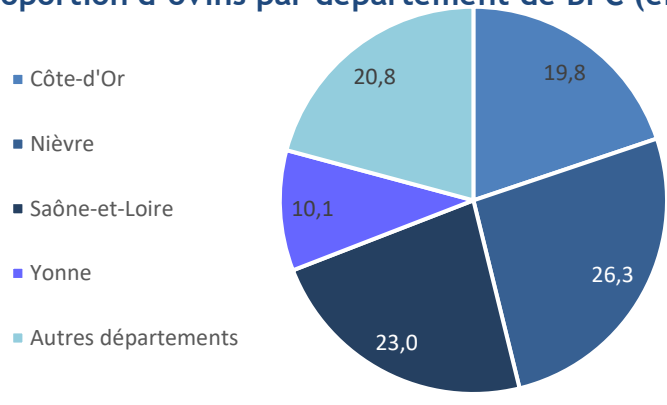
C'est une petite production par rapport aux bovins mais celle-ci est historique, culturelle et complémentaire aux grandes cultures.

Hubert COUCHENAY Eleveur à Planay (21)

”

I L'élevage allaitant ovin et le berceau de la race charollaise

Proportion d'ovins par département de BFC (en %)



En région, l'ensemble des ovins allaitants est surtout présent dans la Nièvre (26 %), en Saône-et-Loire (23 %), et en Côte d'Or (20 %) : le berceau de l'élevage charolais (d'après BDNI, 2016). En effet, la race charollaise est majoritaire en région. De plus, le troupeau moyen en région est de 72 têtes. A l'est de la région, la taille des élevages est nettement plus réduite qu'à l'ouest. Dans le Doubs et le Jura, le troupeau moyen ne dépasse pas respectivement 30 et 45 têtes.

Source : AGRESTE - Statistique Agricole Annuelle 2016

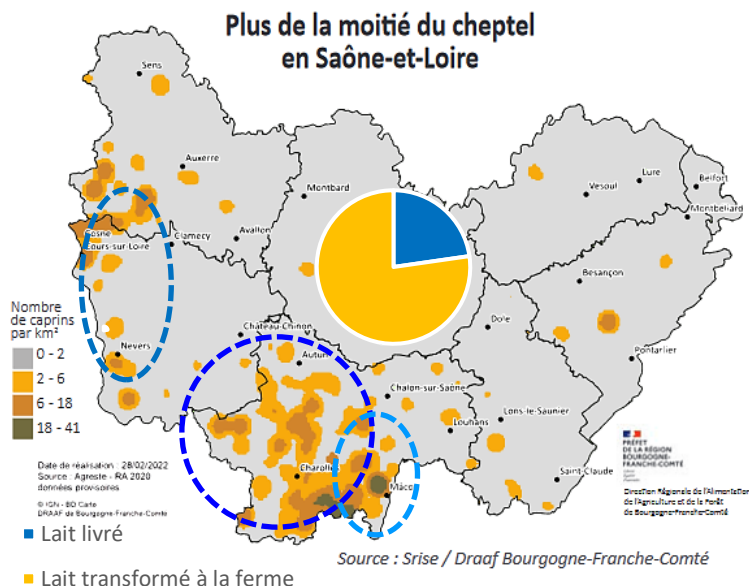
I L'élevage allaitant ovin spécialisé en BFC

Filière ovin viande				
Nombre d'EA avec un atelier de + de 50 brebis demandant l'aide ovine	Nombre de brebis viande déclarée à l'aide ovine	Poids moyen carcasse des agneaux (prix de vente 7,7€/kgc en moyenne)	Chiffre d'Affaires en 2021 (en M€)	Résultat courant par UTAF - 2022 des spécialisés (en €)
1 081	177 597	19,2	41	15 400

Sources : Srise / Srea / Draaf Bourgogne-Franche-Comté / COBEVIM, SICAREV, TERRE D'OVIN, SICAFOME, SICAGEMAC / Cerfrance

4. LES SYSTÈMES D'ÉLEVAGE OVINS, CAPRINS ET ÉQUINS EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

L'ÉLEVAGE CAPRIN : DES SYSTÈMES EXTENSIFS TOURNÉS VERS LA TRANSFORMATION DE FROMAGES AOP

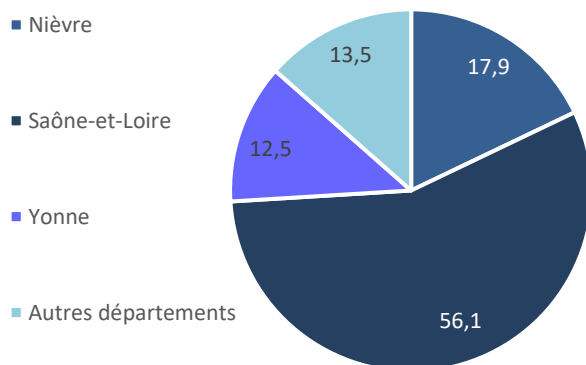


En 2022, 371 exploitations caprines possèdent au moins 10 chèvres adultes en région Bourgogne Franche-Comté. C'est pourquoi, la région se place en 6^{ème} position des régions françaises. Néanmoins c'est la première région de France en terme de proportion de lait transformé à la ferme (77% du lait produit est transformé à la ferme) soit 17 millions de litres de lait en 2018 (GEB-Institut de l'Elevage). De plus, le troupeau moyen compte 88 chèvres en Bourgogne Franche-Comté, une taille bien inférieure à la moyenne nationale (171 chèvres en 2018).

- Zone AOP Mâconnais
- Zone AOP Charolais
- Zone AOP Crottin de Chavignol

I L'élevage caprin : répartition du cheptel

Proportion de caprins par département (en %)



Source : AGRESTE - Statistique Agricole Annuelle 2016

Le cheptel caprin est majoritairement représenté à l'Ouest de la région : en particulier dans la Saône-et-Loire (56 % du cheptel régional), dans la Nièvre (18 %) et l'Yonne (12,5 %). Cette répartition du cheptel peut s'expliquer par la production de trois fromages sous Appellation d'Origine Protégées (AOP) : situés pour le « Mâconnais » et le « Charollais » en Saône-et-Loire et pour le « Crottin de Chavignol » dans la Nièvre.

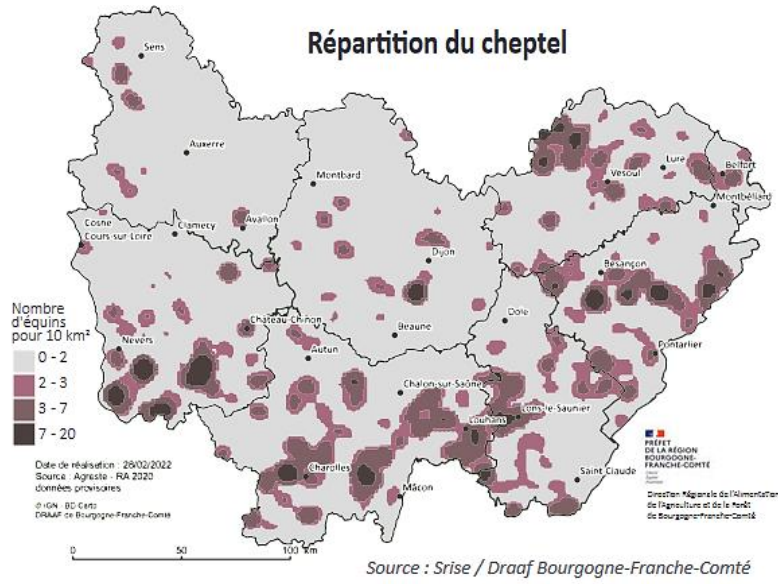
I L'élevage caprin spécialisé en BFC

Filière caprin lait				
Nombre d'élevages fermiers avec 10 chèvres et plus	Nombre de chèvres adultes	Quantité de fromages fermiers fabriqués par an (en t)	Chiffre d'Affaires en 2021 (en M€)	Résultat courant par UTAF - 2022 (en €)
371	27 654	1 870	29	13 600

Sources : RA 2020 / Draaf Bourgogne-Franche-Comté / Contrôle laitier / Cerfrance - 2022

4. LES SYSTÈMES D'ÉLEVAGE OVINS, CAPRINS ET ÉQUINS EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

L'ÉLEVAGE ÉQUIN : UN ÉLEVAGE PAR PASSION



La région Bourgogne Franche-Comté compte 1 767 élevages d'équidés, plus de 3 000 entreprises autour du monde équin, 91 maréchaux ferrants, 5 hippodromes, 295 points de vente PMU, 646 établissements équestres, etc. En 2019, elle est située au 6^{ème} rang national pour son nombre d'élevages et de naissances. Cependant, depuis 2014, on observe en région une baisse du nombre d'exploitations de 29,8% (contre -8% au national) toutes races confondues.

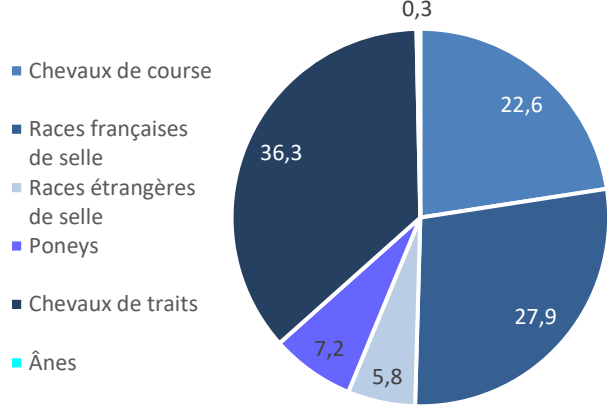
I Un élevage par passion

43% des éleveurs d'équidés exercent l'activité d'élevage à titre professionnel. C'est assez peu. Il s'agit en général de petites structures gérées par des éleveurs qui pratiquent cet élevage par passion. En effet, 20% d'entre eux sont retraités, 21% exercent une autre activité liée aux chevaux comme la monte, l'enseignement ou la prise en pension et 29% ont une autre activité agricole.

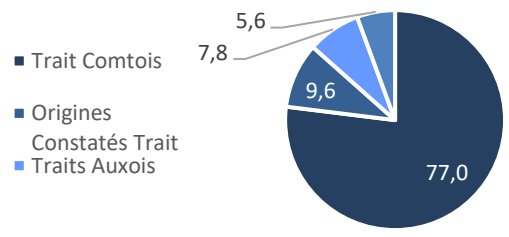
I Des races emblématiques

La région Bourgogne Franche-Comté est le berceau des races Trait Comtois et Trait Auxois. Ainsi, ces races occupent une place importante dans les élevages de la région. En effet, la région se place au 4^{ème} rang national pour le nombre de naissances de chevaux de trait. Elle est classée au 5^{ème} rang en ce qui concerne les chevaux de courses.

Répartition des races équines en BFC (en %)



Répartition des races de trait (en %)



Sources : OER Filière Cheval BFC 2019

Filière équine						
Nombre des entreprises (dont 1 767 élevages)	Nombre d'équins	Nombre d'étalons actifs (soit 3 386 naissances et 10 152 saillies)	Nombre de licenciés	Emplois dont 2 600 en activité principale	Surfaces consacrées aux équidés (en ha)	Chiffre d'Affaires en 2020 (en M€)
3 046	35 256	465	33 070	6 600	58 000	439

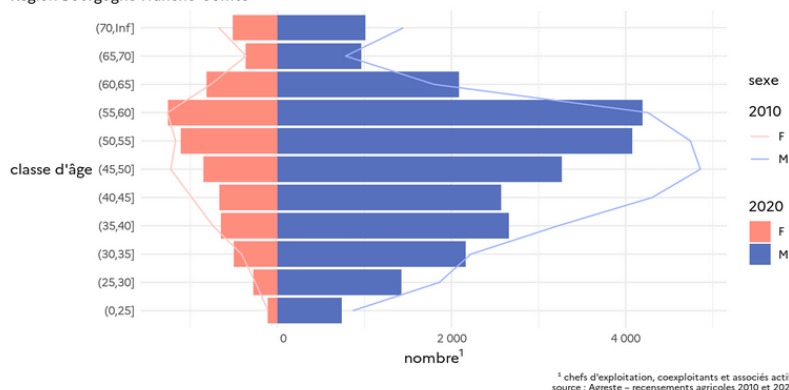
Sources : Observatoire Economique Filière Cheval BFC 2019 / Agreste 2020/2021 / IFCE-OESC 2020/2021

5. LES ÉLEVEURS DE LA RÉGION

LE DÉFI DU RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS

En 1970, la Bourgogne Franche-Comté comptait 93 600 exploitations agricoles. 30 ans plus tard, on n'en dénombrait plus que 39 313 et 23 600 exploitations agricoles au recensement agricole de 2020.

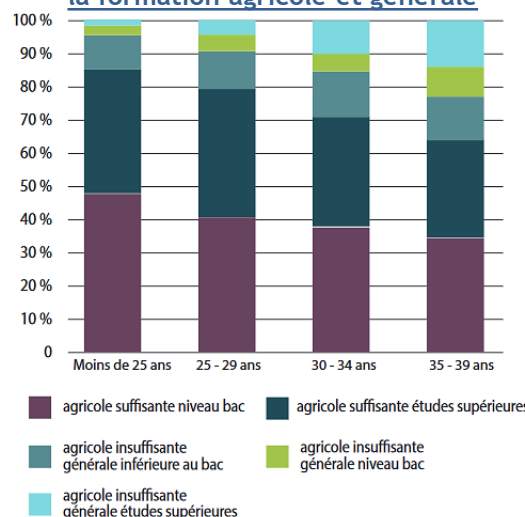
Âge des chefs d'exploitations
Région Bourgogne-Franche-Comté



En 2020, 1 chef d'exploitation sur 2 en Bourgogne-Franche-Comté est âgé de 50 ans et plus. Ce pourcentage est supérieur à 50 % dans les départements de Bourgogne (à l'exception de la Saône-et-Loire) et est plus faible en Franche-Comté hormis dans le Territoire-de-Belfort. Il est même de seulement 40,4 % dans le Doubs.

Les jeunes agriculteurs ont suivi un cursus de formation à titre initial plus long que leurs aînés. Plus d'un exploitant sur cinq a atteint un niveau de formation, générale ou agricole, supérieur au baccalauréat. Ils sont 65% parmi les exploitants de plus de 35 ans à avoir un niveau d'étude suffisant pour bénéficier de l'aide et pour pouvoir s'installer. Près de la moitié des exploitants a un niveau de formation inférieur au baccalauréat, ils ne sont que 14 % chez les moins de 40 ans.

Répartition des nouveaux exploitants selon l'âge, la formation agricole et générale



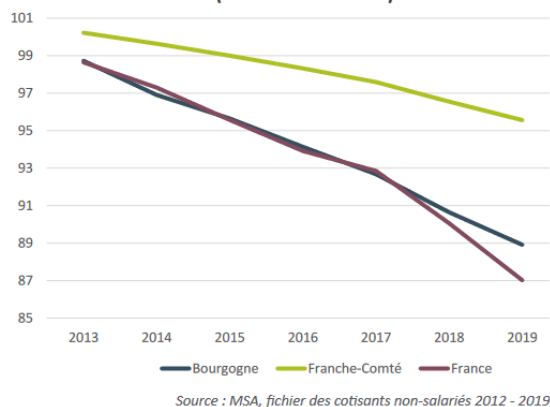
Sources : Agreste, Recensement Agricole 2020

Champ : Ensemble des agriculteurs devenus chefs d'exploitation ou co-exploitants entre 2015 et 2019

INSTALLATION-TRANSMISSION

I Un taux de remplacement supérieur à la moyenne nationale

Baisse continue du nombre d'exploitants agricoles depuis 2012 (base 100 en 2012)



Le taux de remplacement en Bourgogne Franche-Comté est de 71,5%. Un pourcentage 30% supérieur à la moyenne nationale. Cela signifie qu'un peu plus de deux départs sur trois sont remplacés en moyenne en région. Ce taux de remplacement est plus défavorable dans les départements de Bourgogne que dans ceux de Franche-Comté. Moins de deux agriculteurs sortants sur trois sont remplacés en Bourgogne (65 %), alors que le taux est de 85,4 % en Franche-Comté et même jusqu'à 95,4% dans le Doubs. C'est le département de la région le plus proche de l'équilibre.

5. LES ÉLEVEURS DE LA RÉGION

LES OUTILS D'AIDE À L'INSTALLATION EN RÉGION

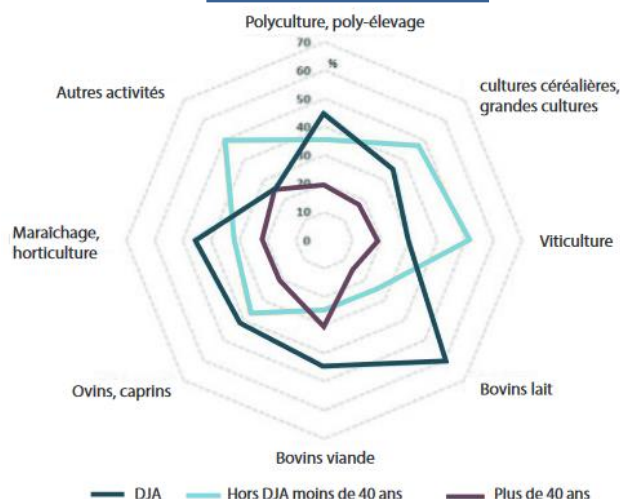
I Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA)

Près de 850 chefs d'exploitation et co-exploitants agricoles s'installent chaque année en région, dont près de 650 ont moins de 40 ans et sont ainsi potentiellement éligibles à l'aide à l'installation de jeunes agriculteurs (DJA).

En région BFC, c'est 52 % des moins de 40 ans qui ont bénéficié de la DJA, soit 41 % des exploitants nouvellement installés

Les installations aidées majoritaires sont en bovins lait. En effet, 62% des nouveaux installés ont touché la DJA dans cet élevage. 24 % des nouveaux installés avaient moins de 40 ans et n'ont pas touché la DJA et 14 % avaient plus de 40 ans, et étaient donc au-delà de la limite d'âge pour la percevoir.

Répartition des nouveaux installés selon l'activité Agricole en région BFC



Sources : MSA - fichiers des cotisants non salariés 2015-2019, Draaf Srea - fichiers des bénéficiaires de la DJA, calculs Draaf - Srise
Champ : Ensemble des nouveaux cotisants Bourgogne-Franche-Comté

I Répertoire Départ Installation (RDI)

Près de la moitié des Nouvelles offres RDI pour des reprises en société

	Indicateurs	2020	2019	2018
RDI	Nombre nouvelles offres RDI	113	122	133
	dont offres en société	56	47	43
	Proportion des exploitations AB présentes dans le RDI	21%	10%	-
PAT	nombre de rdv au PAT (Point Accueil Transmission)	305	290	249

Sources : données RDI et PAT 2018, 2019 et 2020

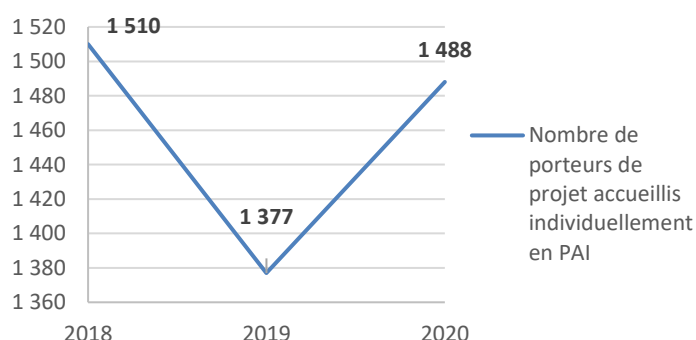
Le répertoire Départ Installation (RDI) est un outil qui permet de mettre en relation des exploitants en cessation d'activité sans repreneur ou à la recherche d'un co-gérant associé avec des candidats à l'installation. Il est particulièrement utilisé par les porteurs de projets Hors Cadre Familial (HCF) ou ceux qui recherchent un associé. En 2020, 56% des offres proposées sur le site internet étaient pour des reprises en société et 21% en Agriculture Biologique.

I Les Points Accueil Installation (PAI)



En 2020, les PAI reçoivent 111 porteurs de projet de plus qu'en 2019 (+ 8 %). Il semblerait que la crise sanitaire puisse amplifier l'envie d'une reconversion professionnelle vers l'agriculture. Mais cela reste à relativiser. En effet, il y a tout de même eu une très légère diminution de 2% entre 2018 et 2020 du nombre de candidats reçus en PAI. De plus, ce nombre total d'accueils (1 488 en 2020) est aussi à nuancer face au nombre de cessions à venir qui est encore très fort: 5 730 agriculteurs sont âgés de 57 ans et plus en 2019 en Bourgogne Franche-Comté.

Evolution du nombre de candidats reçus en PAI en Bourgogne Franche-Comté



Source : PAI 2018, 2019 et 2020 / MSA, fichiers cotisants non-salariés 2019

PARTIE 2

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

1. LES ACTEURS MULTIPLES DE LA FILIÈRE VIANDE

Les hommes et les femmes de la filière

2. LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

Les acteurs de la mise en marché: panorama régional

Les Marchés au Cadran

Les négociants en bestiaux

La contractualisation

La production de bovins en BFC

L'activité d'export : des broutards pour l'engraissement

3. L'ACTIVITÉ D'ABATTAGE EN RÉGION

Les abattoirs d'animaux de boucherie régionaux

Les flux d'abattage de bovins en région

4. LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DE LA VIANDE

Valorisation des bovins de boucherie

Industries des viandes en BFC

Les co-produits issus d'abattoirs

Le cuir

Le devenir des ATM: Animaux Trouvés Morts

5. PRODUCTION DE VIANDES OVINES ET EQUINES RÉGIONALES

La viande ovine

La viande chevaline

6. UNE PRODUCTION ET UNE COMMERCIALISATION DE VIANDE TOURNÉE VERS LA QUALITÉ

Les signes officiels de qualité

Les signes de qualité sur les produits laitiers

7. AGRICULTURE ET VIANDE BIO

La filière viande bio s'adapte dans un contexte difficile

Une production régionale qui se maintient

8. EMPLOIS ET FORMATIONS DU SECTEUR

La filière créatrice d'emplois dans la région

Le métier de boucher

Les nouvelles habitudes de consommation obligent et obligeront les transformateurs à s'adapter en modifiant l'approche amont (liaison élevage/transformation) et à proposer un produit plus élaboré afin de répondre à la demande des consommateurs.

Olivier JAME

Directeur de l'abattoir Bigard Cuiseaux

1. LES ACTEURS MULTIPLES DE LA FILIÈRE VIANDE

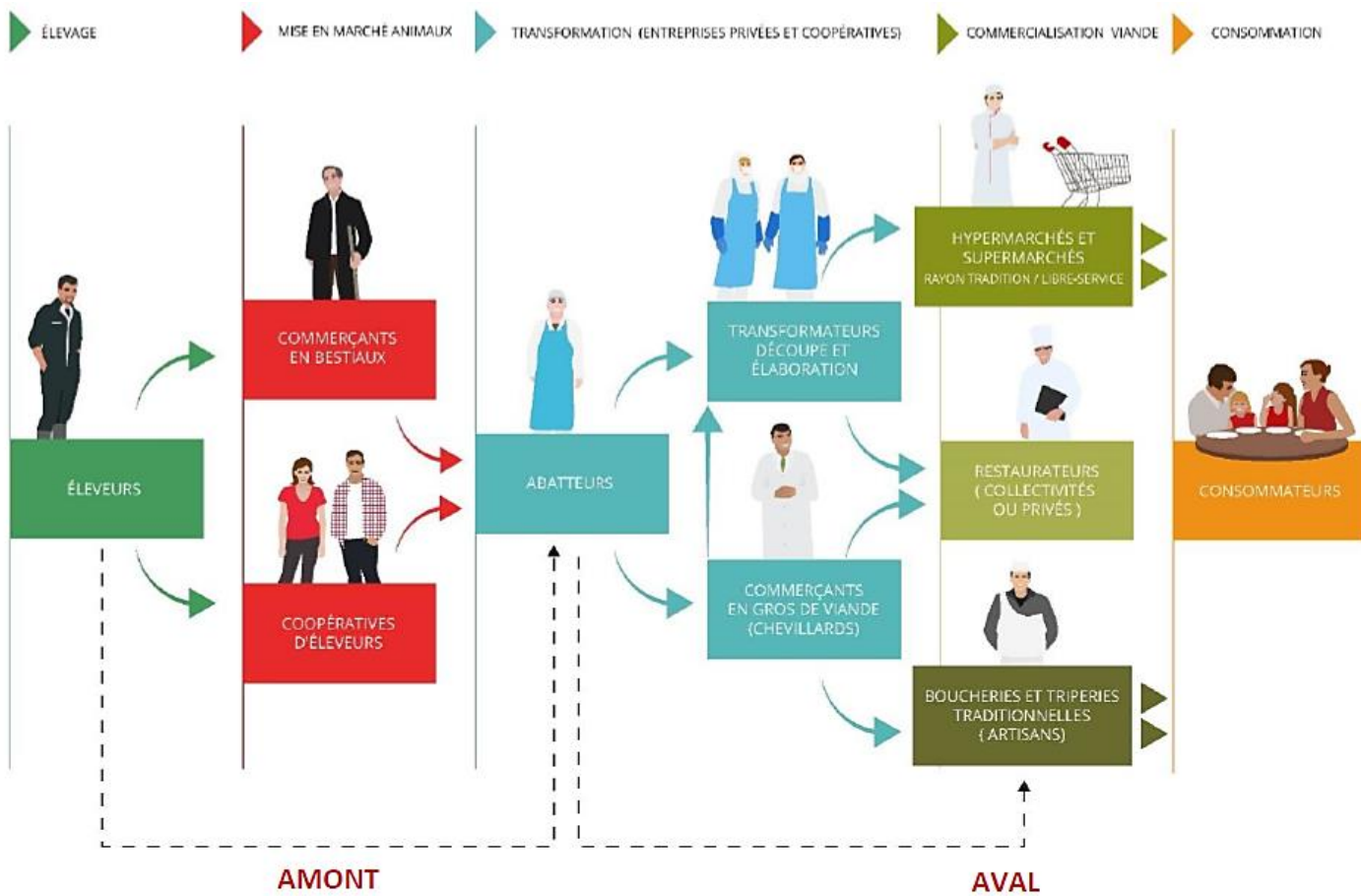
LES HOMMES ET LES FEMMES DE LA FILIÈRE

Une filière désigne l'ensemble des professionnels ayant des entreprises intervenant dans une chaîne d'activité, productrice de matière et de produit fini en passant par la transformation ou encore le négoce et la distribution.

En Bourgogne Franche-Comté, les salariés se concentrent surtout sur le maillon élevage (avec pas moins de 29 500 cotisants non-salariés agricoles à la MSA) et des maillons abattage et transformation.

Emploi salarié dans la transformation, la conservation de la viande et la préparation de produits à base de viande				
Nombre Etablissements du secteur	Nombre de salariés du secteur	Nombre Intérimaires du secteur	Evoluation du nombre de salariés entre 2007 et 2017	Part de CDI dans les embauches de 2017
284	5000	740	-0,90%	16,40%

Source : Agreste Numéro 61 - Juillet 2019 (données 2017) - DRAAF



PRODUCTION	MISE EN MARCHÉ	TRANSFORMATION	COMMERCE
☐ Éleveurs ☐ Salariés Agricoles ☐ Techniciens ☐ Conseillers ☐ Commerciaux...	☐ Commerçants ☐ Groupements ☐ Transporteurs ☐ Responsables de marchés aux bestiaux...	☐ Bouviers ☐ Opérateurs ☐ Responsables d'Ateliers ☐ Techniciens Qualité ☐ Logisticiens ☐ Grossistes...	☐ Acheteurs ☐ Artisans Bouchers ☐ Employés en Boucherie ☐ Chefs Bouchers en GMS ☐ Artisans Tripiers...

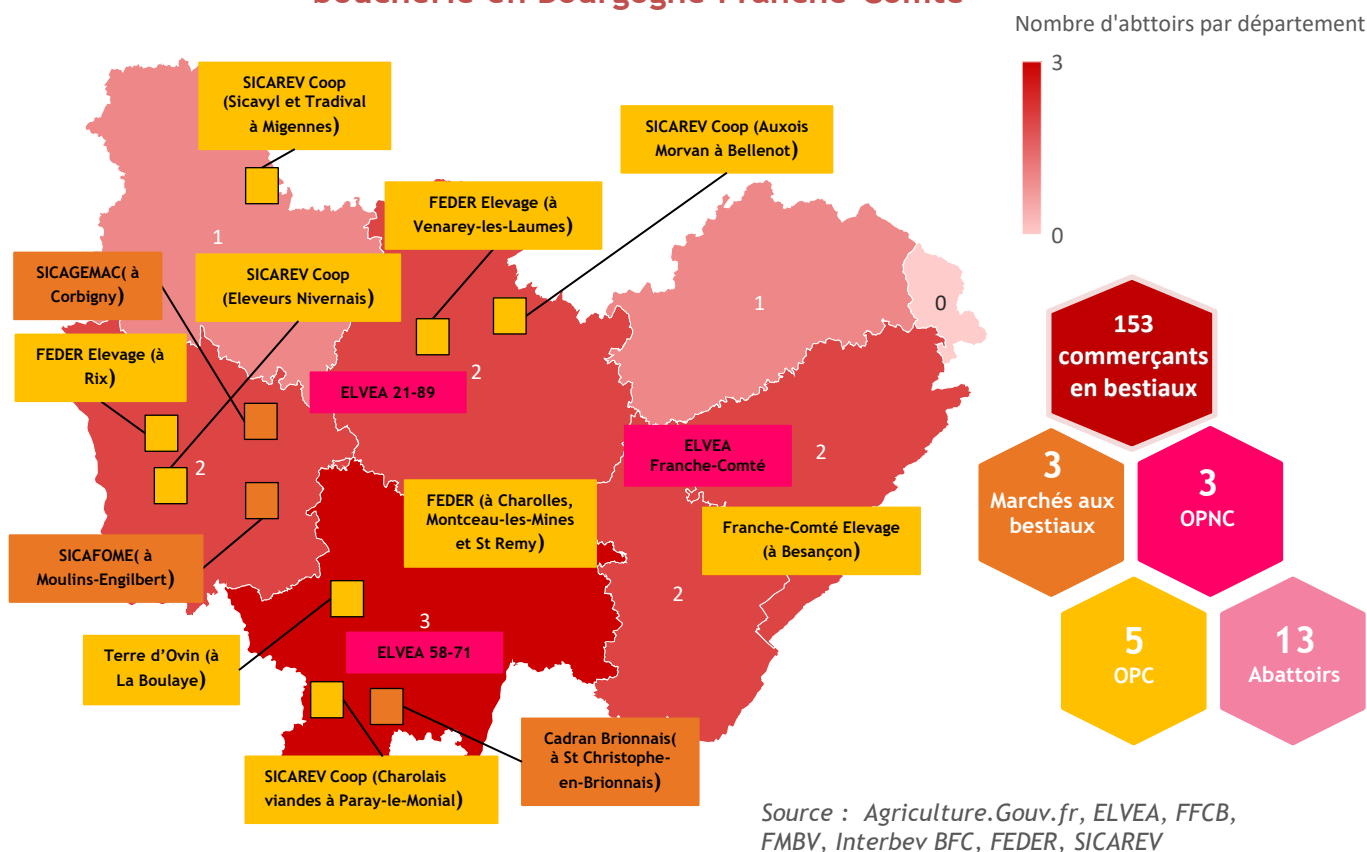
2. LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

LES ACTEURS DE LA MISE EN MARCHÉ : PANORAMA RÉGIONAL

La mise en marché regroupe différents métiers qui consistent à acheter et/ou à vendre les animaux d'élevage destinés à la reproduction, à la boucherie ou à l'export. Au sein de la filière élevage et viande, il est primordial d'élever les animaux dans le respect de leur bien-être. La traçabilité est clef, les acteurs de la mise en marché sont les garants d'une viande de qualité pour les consommateurs finaux. Ils sont les porte-paroles des éleveurs et ont toujours à cœur de valoriser le savoir-faire et la rigueur avec lesquels ils ont élevé les animaux.

En Bourgogne Franche-Comté, les animaux de boucherie peuvent être vendus « **en maigre** », comme les broutards, ou « **gras** » (prêts à partir à l'abattoir). La mise en marché de ces animaux est assurée par de nombreux acteurs **coopératifs** ou **privés**.

Répartition des acteurs de la mise en marché d'animaux de boucherie en Bourgogne Franche-Comté



Il y a les **organisations de producteurs (OPC)** qui interviennent, ce sont des **coopératives** qui achètent les animaux des éleveurs adhérents avant de les revendre. En région, il y en a cinq : Sicarev Coop (anciennement (Cialyn et Charolais Horizon en BFC) , Feder Elevage (fusion de Global et Socaviac en juin 2020) et son antenne bio Éleveurs Bio de Bourgogne, Sicagieb et Franche-Comté Elevage. Il y a également les **organisations de producteurs non commerciales (OPNC)** qui mettent en relation éleveurs, abattoirs et acheteurs : ELVEA 21-89, ELVEA 71-58 et ELVEA Franche-Comté. On peut y ajouter, en région, les coopératives Terre d'Ovin et GAPAC pour la filière ovine.

2. LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

LES MARCHÉS AU CADRAN

En région, trois marchés aux bestiaux sont le lieu d'échanges entre éleveurs et acheteurs : le marché (cadran et gré à gré) de Saint-Christophe-en-Brionnais (71) et les marchés au cadran de la Nièvre à Moulins-Engilbert et Corbigny. Un marché de gré à gré, est un lieu où acheteur et vendeur sont en lien direct pour négocier. Un marché au cadran, lui, est basé sur une vente aux enchères. Une multitude d'acheteurs potentiels voient défiler les animaux mis en vente sur un ring et le prix sur un écran appelé « cadran ». En 2019, ceux-ci ont permis d'écouler 112 500 bovins (26 % de vaches et 47 % de broutards et laitones) selon la DRAAF et Agreste.

Nombre d'animaux passés dans les marchés au cadran en 2022

2022	Bovins	Ovins	Total
Corbigny (58)	11883	3407	15290
St Christophe en Brionnais (71)	50644	/	50644
Moulins Engilbert (58)	42322	19824	62146



La mission de nos marchés consiste à organiser et animer des ventes aux enchères de bétail chaque semaine dans le but de valoriser la production des éleveurs, tout en répondant aux besoins du marché et des acheteurs. Notre rôle est également d'établir des tendances, et de fournir à toute une filière des cotations références en matière de tarifs.

Martial TARDIVON - directeur du marché de Moulins Engilbert



Le marché de Saint-Christophe en Brionnais

Le marché de Saint-Christophe en Brionnais est un marché hebdomadaire de bovins (le mercredi) destinés à la boucherie et à l'élevage ainsi qu'à l'export, attirant éleveurs, maquignons et touristes.

Il crée autour de lui toute une activité sociale et économique.

Créé au cours du X^{ème} siècle, le marché ne cesse de s'agrandir et de s'adapter aux impératifs européens. En 2009, le projet du marché au cadran voit le jour. Ce mode de commerce correspond à une vente par lot (unitaire ou multiple) de bovins par mises successives. En 2022, près de 81 acheteurs sont présents. Reconnu au niveau national, c'est le 1^{er} marché en gros bovins maigres.



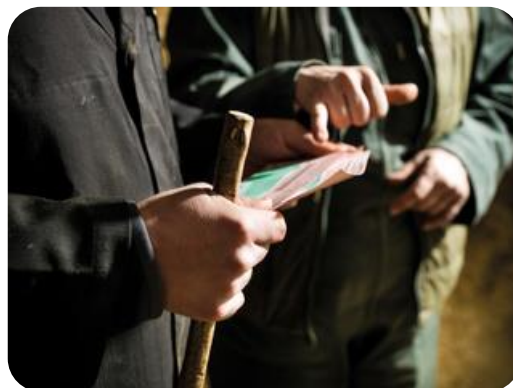
Crédit : Cadran brionnais

2. LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

LES NÉGOCIANTS EN BESTIAUX

Le métier de commerçant en bestiaux est une profession qui recrute ! Nous faisons appel à une diversité de profils avec des compétences variées : des acheteurs, des chauffeurs, des opérateurs de centre mais également du personnel administratif. Ce type de métier attire à la fois des gens issus du milieu agricole mais aussi des personnes qui n'ont aucune histoire avec ce milieu.

Fabien CASSARD -
commerçant en bestiaux dans le Doubs (25)



Crédit : Interbev

Les commerçants en bestiaux : maillon central de la filière !

Les commerçants en bestiaux assurent la première commercialisation des animaux à la sortie des exploitations, à destination d'autres élevages (engraissement, reproduction), des abattoirs ou à l'exportation (Union européenne et Pays tiers).



Crédit : Alliance Bétail

Ils s'occupent de l'achat des animaux mais également de leur collecte et de leur rassemblement, de leur tri et de leur mise en lots en fonction de leur qualité et des attentes de leurs clients ; ils gèrent enfin le transport des animaux jusqu'à leur destination, directement ou par l'intermédiaire de logisticiens en animaux vivants. Un objectif principal : la meilleure valorisation possible de chaque animal ! On dénombre 53 adhérents à la FFCB en Bourgogne Franche-Comté.

LA CONTRACTUALISATION

Depuis l'éleveur jusqu'au point de vente, les acteurs de la filière viande bovine française partagent la même passion de leur métier. Ils sont fiers de proposer une viande bovine de qualité, saine et durable aux consommateurs. Et pourtant, la baisse du nombre d'éleveurs comme celle du cheptel bovin se poursuit et s'accélère, avec à la clé le risque de creuser le déficit de viande bovine française et l'augmentation des importations.

Chacun doit avoir la possibilité de vivre dignement de son métier, ce qui passe par une juste rémunération de son travail et une visibilité sur l'activité de son entreprise au-delà du court terme.

2. LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

La contractualisation permet :

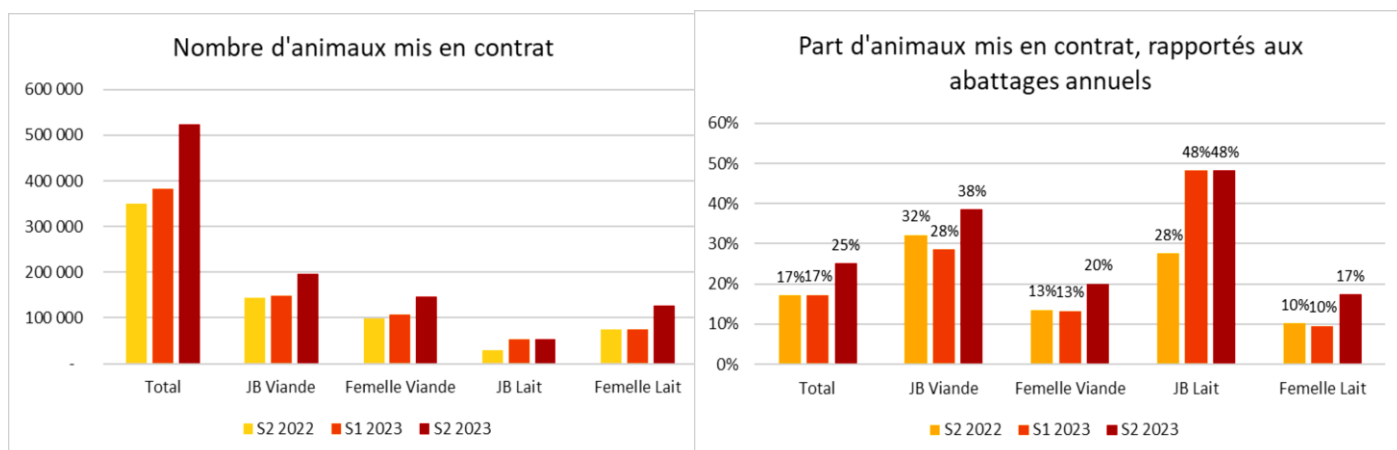
- De garantir le débouché des animaux contractualisés auprès de l'acheteur
- D'anticiper le prix qui va être payé pour les bovins contractualisés à partir de la formule de prix qui a été convenue
- De tenir compte des coûts de production, grâce à des indicateurs dans la construction de prix pour une stabilité économique de l'entreprise et une meilleure rémunération
- De se projeter sur plusieurs années pour sécuriser son projet d'installation ou de modernisation
- Il apporte les garanties nécessaires au banquier pour accompagner un projet

Pour l'acheteur, le contrat représente aussi un intérêt. En sécurisant son approvisionnement en bovins et viande française, il lui permet de garantir l'activité de son entreprise dans les prochaines années et de satisfaire ainsi ses clients.

L'interprofession viande bovine met à disposition des acteurs de la filière des outils, modèles de contrat et propose des formations et un appui personnalisé. Des indicateurs de coût de production de référence sont également disponibles, calculés selon une méthode qui a fait l'objet d'un accord interprofessionnel.



Résultats de l'Observatoire Amont Evolution depuis 2022



Nous assistons à une poursuite de la décapitalisation de notre troupeau bovins dans la région comme au niveau national. Les conséquences peuvent être dramatiques sur la biodiversité de notre territoire et sur son maillon économique. Alors que nous devons préserver nos ressources, notre biodiversité, notre qualité de l'eau, notre souveraineté alimentaire, notre élevage diminue. La filière doit trouver les solutions pour maintenir des ruminants en BFC, par la contractualisation, la juste rémunération de l'ensemble des maillons en commençant par les producteurs. Nous avons besoin d'une stratégie d'avenir !

Guillaume GAUTHIER- éleveur en Saône-et-Loire (71)

2. LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

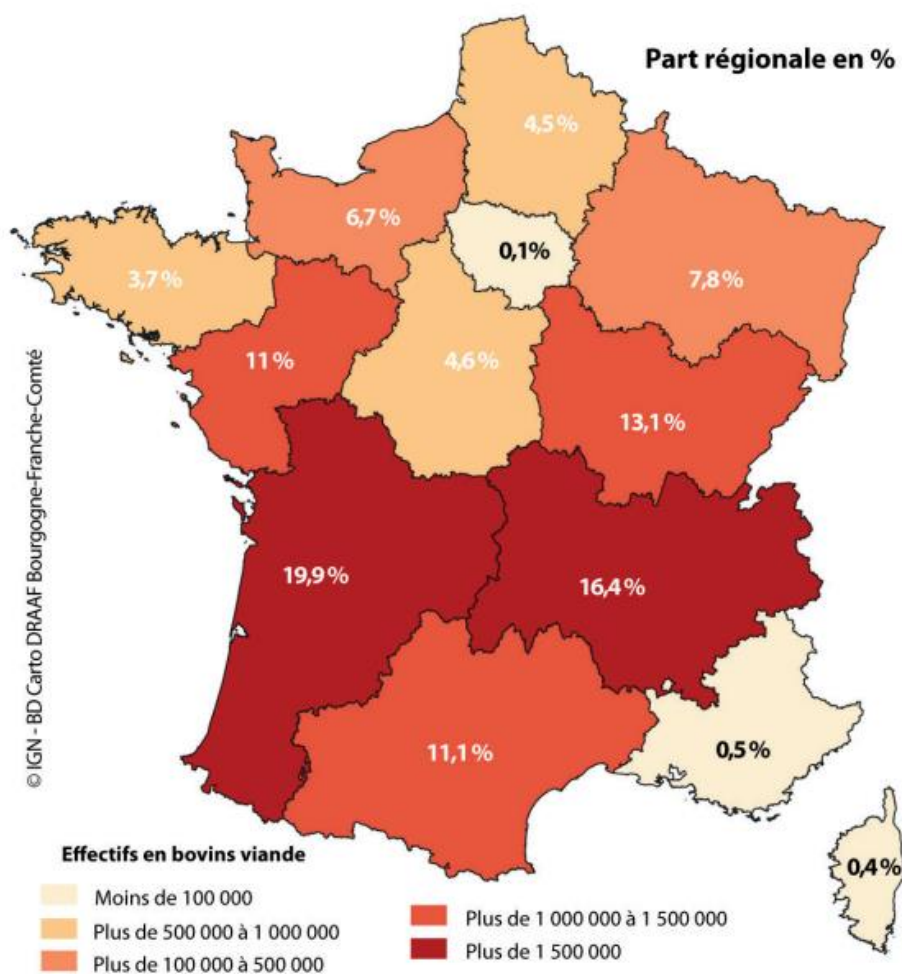
LA PRODUCTION DE BOVINS EN BFC

Production de viande bovine finie en Bourgogne-Franche-Comté

En tonnes	Vaches de réformes	Génisses	Mâles	Veaux de boucherie	Total bovins
Côte-d'Or	7 057	3 398	4 470	552	15 477
Doubs	5 946	1 391	2 217	614	10 168
Jura	4 086	1 556	2 254	1 512	9 408
Nièvre	6 732	1 871	2 892	136	11 631
Haute-Saône	5 967	2 360	5 435	1 180	14 941
Saône-et-Loire	18 302	10 408	8 129	1 392	38 231
Yonne	3 215	1 139	1 784	1 345	7 483
Territoire-de-Belfort	522	262	378	40	1 201
Bourgogne-Franche-Comté	51 826	22 383	27 558	6 771	108 539

Source : Agreste - Statistique Agricole Annuelle semi-définitive 2015

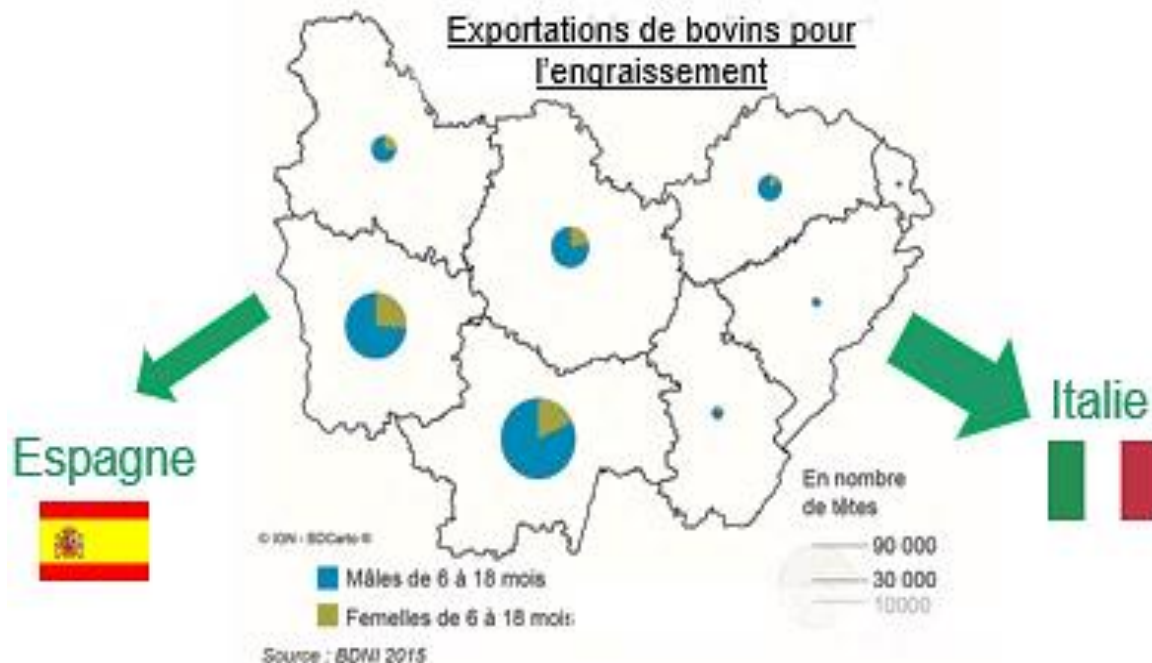
Figure 1. La Bourgogne-Franche-Comté, 3^{ème} région allaitante de France



Source : Agreste - Statistique Agricole Annuelle

2. LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

L'ACTIVITÉ D'EXPORT : DES BROUTARDS POUR L'ENGRAISSEMENT



2022 : année de tous les records sur le marché du gras

Sur le marché du jeune bovin ou de la femelle finie, les prix de marché augmentent pour battre des records en 2022. La vache U termine l'année à 5,69 € / kg carcasse, soit une hausse de 17 % par rapport à la fin d'année 2021 et une hausse de 28 % par rapport à la fin d'année 2020. Pour les jeunes bovins, une augmentation similaire est observable avec un prix qui avoisine 5,50 € / kg carcasse en fin d'année (+20 % / fin 2021 et +44 % / fin 2020).

Source : OBSERVATOIRE PROSPECTIF DE L'AGRICULTURE DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ RÉSULTATS 2022

Le marché du maigre en nette hausse

Après deux années compliquées pour le marché du broutard, les prix s'envolent dès le mois de janvier, puis se stabilisent en été. Le prix du broutard atteint 3,50 € / kg vif au mois de novembre 2022 alors qu'il avoisinait 2,48 € / kg vif un an avant. Cette hausse est induite par l'augmentation du prix des bovins finis et par un manque de disponibilité. L'écart de cotation est le plus marqué sur les animaux plutôt lourds qui correspondent davantage à la demande des marchés algérien et italien.

Source : OBSERVATOIRE PROSPECTIF DE L'AGRICULTURE DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ RÉSULTATS 2022

L'engraissement dans notre région peut être un levier d'action pour redonner de la plus-value aux éleveurs, mais ne sous-estimons pas l'exportation de nos bovins qui reste une bonne variable d'ajustement ! Il faut également encourager le naissage.

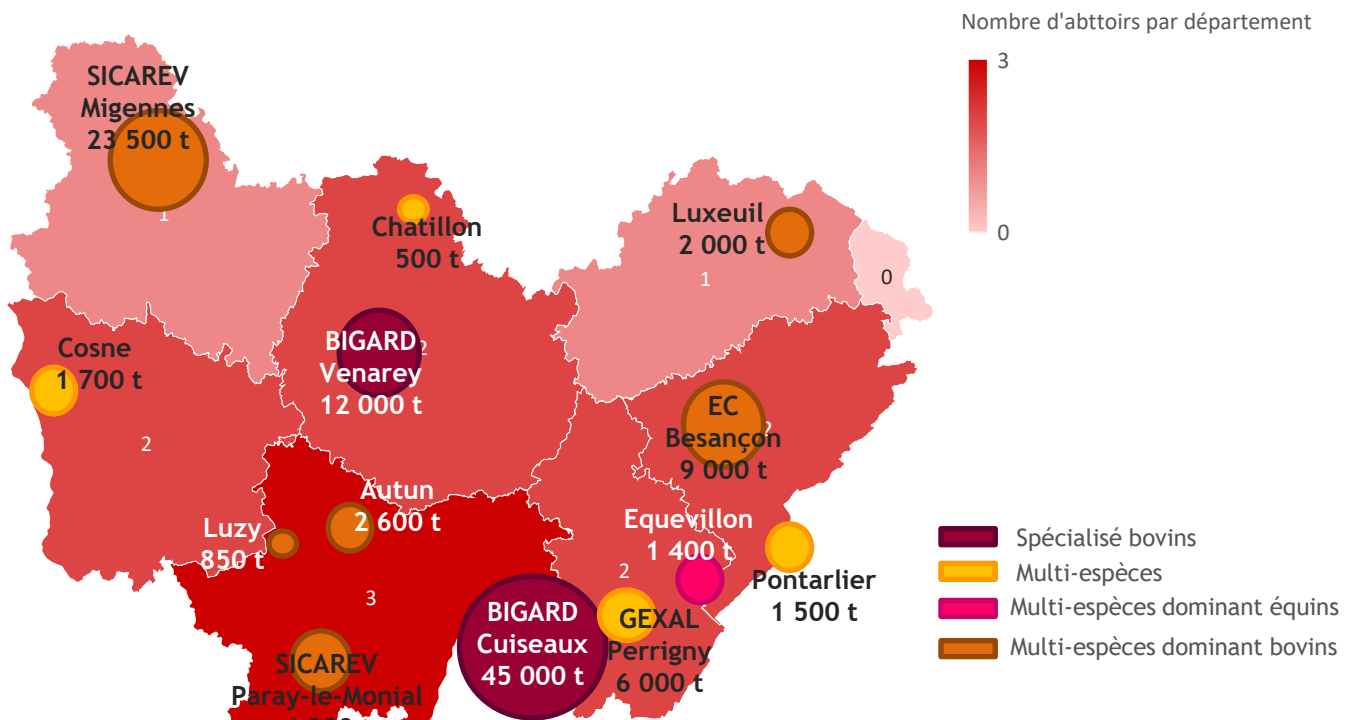
Fabien CASSARD - commerçant en bestiaux dans le Doubs (25)

3. L'ACTIVITÉ D'ABATTAGE EN RÉGION

LES ABATTOIRS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE RÉGIONAUX

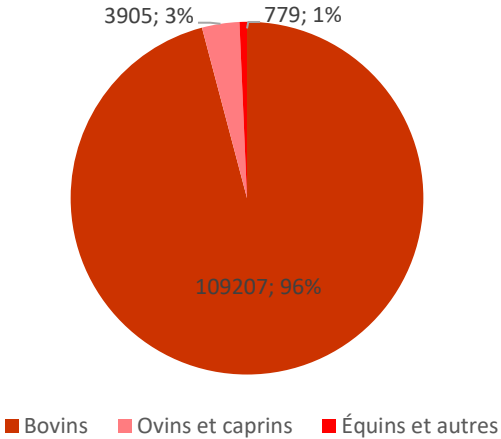
En 2023, 13 abattoirs bovins existent en BFC. Ils abattent environ 113 891 TEC chaque année (Agreste - Diffaga 2020). Les abattoirs de la région ont traité 109 000 tonnes de viande bovine en 2020 (race lait et viande) et observent un repli des abattages depuis 2 ans.

Répartition des abattoirs d'animaux de boucherie (herbivores) en Bourgogne Franche-Comté

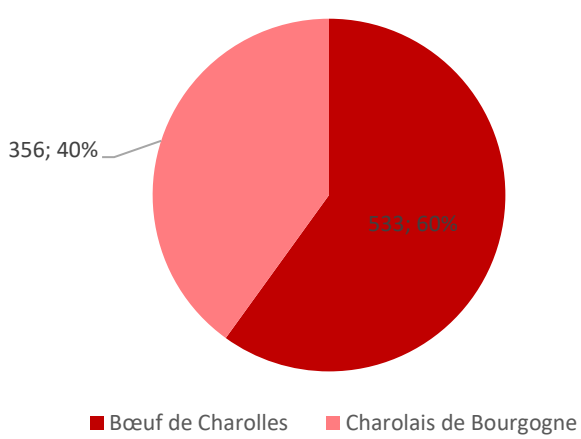


Source : ADIV - Situation des abattoirs de BFC - Livrable final - 12/2022

Volumes d'abattages des herbivores en Bourgogne Franche-Comté (en TEC)



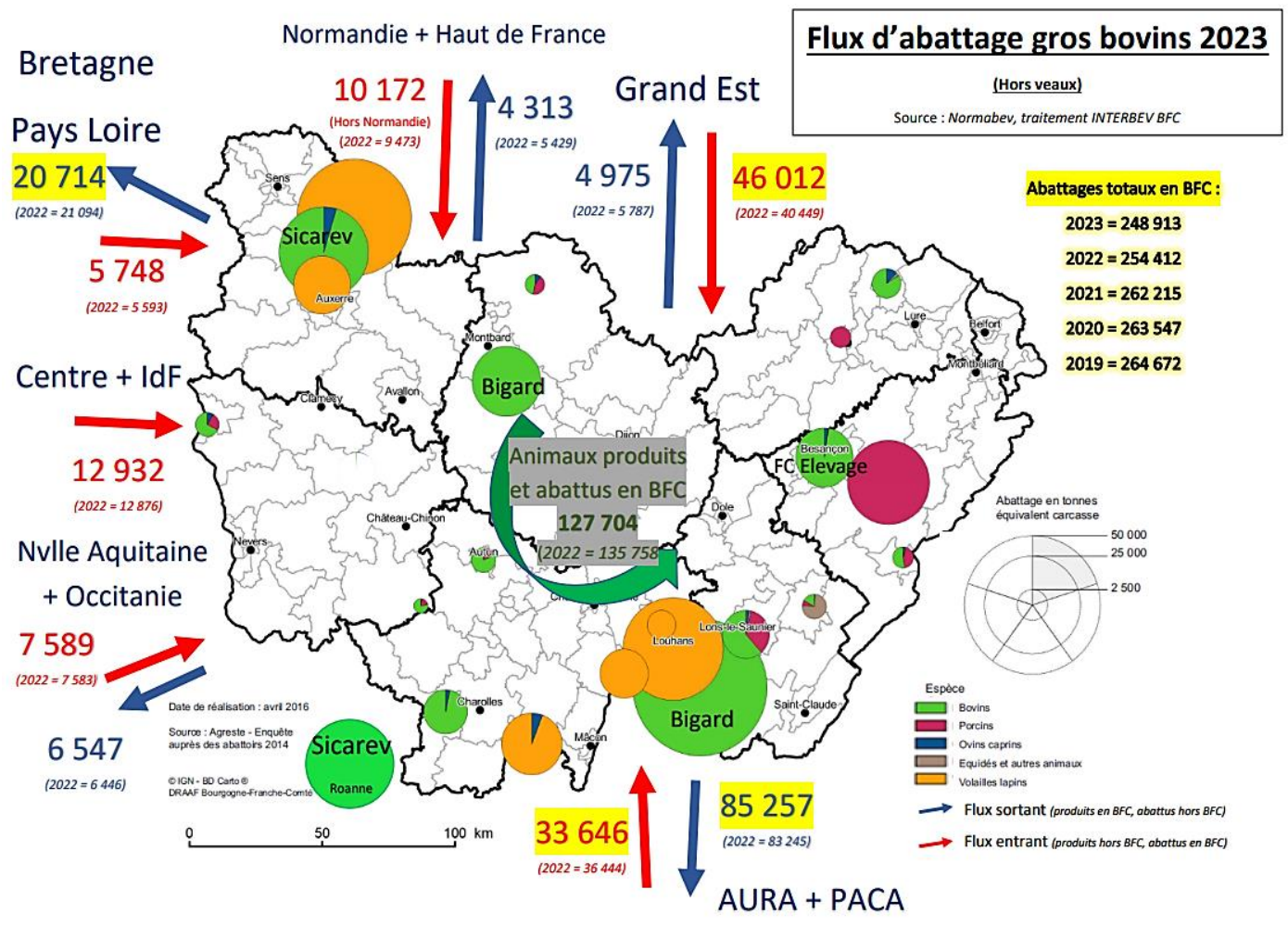
Volumes commercialisés sous IG en Bourgogne Franche-Comté (en TEC)



Source : ADIV - Situation des abattoirs de BFC - Livrable final - 12/2022

3. L'ACTIVITÉ D'ABATTAGE EN RÉGION

LES FLUX D'ABATTAGE DE BOVINS EN RÉGION



Les abattoirs ne sont pas répartis de façon homogène sur le territoire. La proximité de la production et des marchés influent sur le positionnement. Trois pôles se distinguent : un dans le nord de l'Yonne avec le site de Migennes, un second dans le sud-est de la Saône-et-Loire avec l'abattoir de Cuiseaux et un troisième pôle dans le Doubs avec Besançon.

Grâce à la présence de ces outils d'abattage performants, une majorité des bovins élevés en Bourgogne Franche-Comté (57%), sont abattus dans la région. Les autres bovins abattus proviennent des régions limitrophes, Auvergne-Rhône-Alpes pour 13% et Grand-Est à 16%.

Par ailleurs, 32% de bovins originaires de BFC sont abattus en région Auvergne-Rhône-Alpes, ce qui s'explique notamment par la présence d'abattoirs en limite de territoire.

4. LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DE LA VIANDE

VALORISATION DES BOVINS DE BOUCHERIE

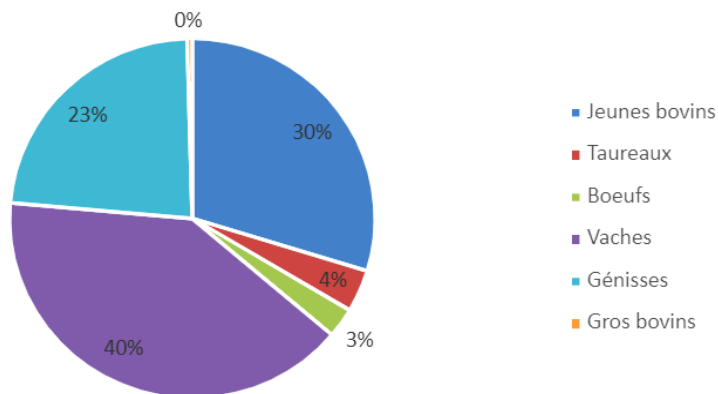
Catégories des bovins abattus en Bourgogne Franche-Comté en juin 2024

109 207 tonnes de viande bovine ont été transformées en 2020 dans les 13 abattoirs de la région, ce qui représente 75% des volumes d'abattage « toutes espèces confondues ».

Avec 40%, les vaches occupent la première place des tonnages de bovins de la région en 2024. Puis viennent les jeunes bovins avec 30% et les génisses 23%.

ADIV - Situation des abattoirs de BFC - Livrable final - 12/2022

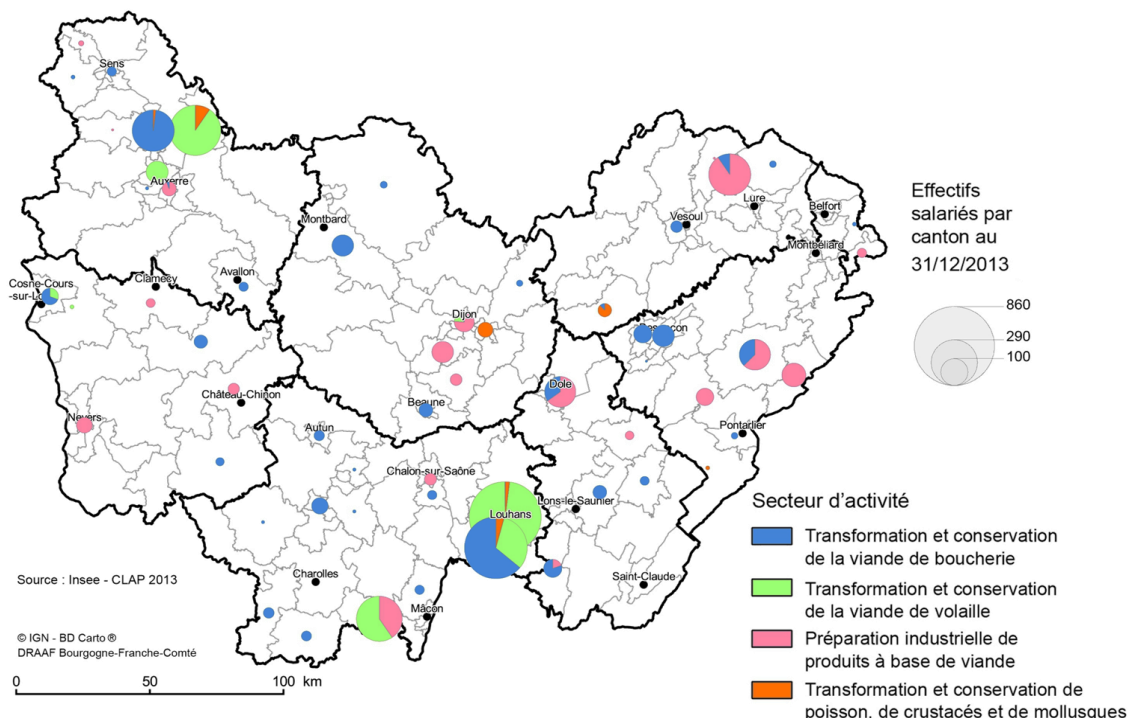
Nombre de têtes abattues en juin 2024 en BFC



Source : Normabev données abattage BFC juin 2024

INDUSTRIES DES VIANDES EN BFC

L'industrie des viandes est bien représentée dans la région puisqu'elle compte 145 établissements et emploie un quart des salariés du secteur agroalimentaire. Ces établissements sont de tailles diverses, les grands groupes nationaux côtoyant les petites entreprises locales.



4. LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DE LA VIANDE

Les industries de transformation en filière viande

En 2013, la Bourgogne Franche-Comté comptait 145 établissements de transformation et de conservation de viande ou de poisson et/ou de préparation de produits à base de viande. Ces structures représentent 14% des établissements agroalimentaires de la région et le quart des salariés avec 4 570 personnes.

La moitié des emplois générés par ces établissements est répartie sur les six plus grosses structures régionales. A l'inverse, principalement dans le secteur artisanal de la viande de boucherie, un tiers des établissements fonctionnent sans salariés.

La majorité de ces entreprises a un fort ancrage local puisqu'elles sont 84% à avoir leur siège dans la région. Avec un chiffre d'affaires de plus de 990 millions d'euros en 2013, soit 3,6% du chiffre d'affaires français du secteur, ces structures placent la région à la huitième place nationale.

Avec 1 760 emplois concentrés dans 17 établissements en 2013, le secteur de la transformation de viande de volailles est le premier employeur régional. C'est le département de la Saône-et-Loire qui concentre la majorité des salariés (1 100 emplois) grâce à trois gros établissements (LDC, Palmi d'Or, Guillot Codebra).



Crédit : Bigard



Crédit : Sicarev

L'activité de transformation et de conservation de la viande de boucherie ne rassemblent, quant à elles, qu'un tiers des emplois du secteur viande et poissons mais sont cependant bien représentées avec 82 établissements. En effet, ces structures comptent un peu plus de dix salariés en moyenne. Parallèlement à ces petits établissements, deux grandes structures se démarquent : les établissements des groupes Bigard et de Sicarev.

Enfin, le secteur de la préparation industrielle à base de viande est bien représenté au niveau régional, avec un quart des établissements et des emplois. De nouvelles entreprises ont vu le jour en Bourgogne Franche-Comté, comme la Boucherie Comtoise à Pouilley-les-Vignes (25) spécialisée dans la préparation de viande hachée et boulettes.



Crédit : Boucherie Comtoise

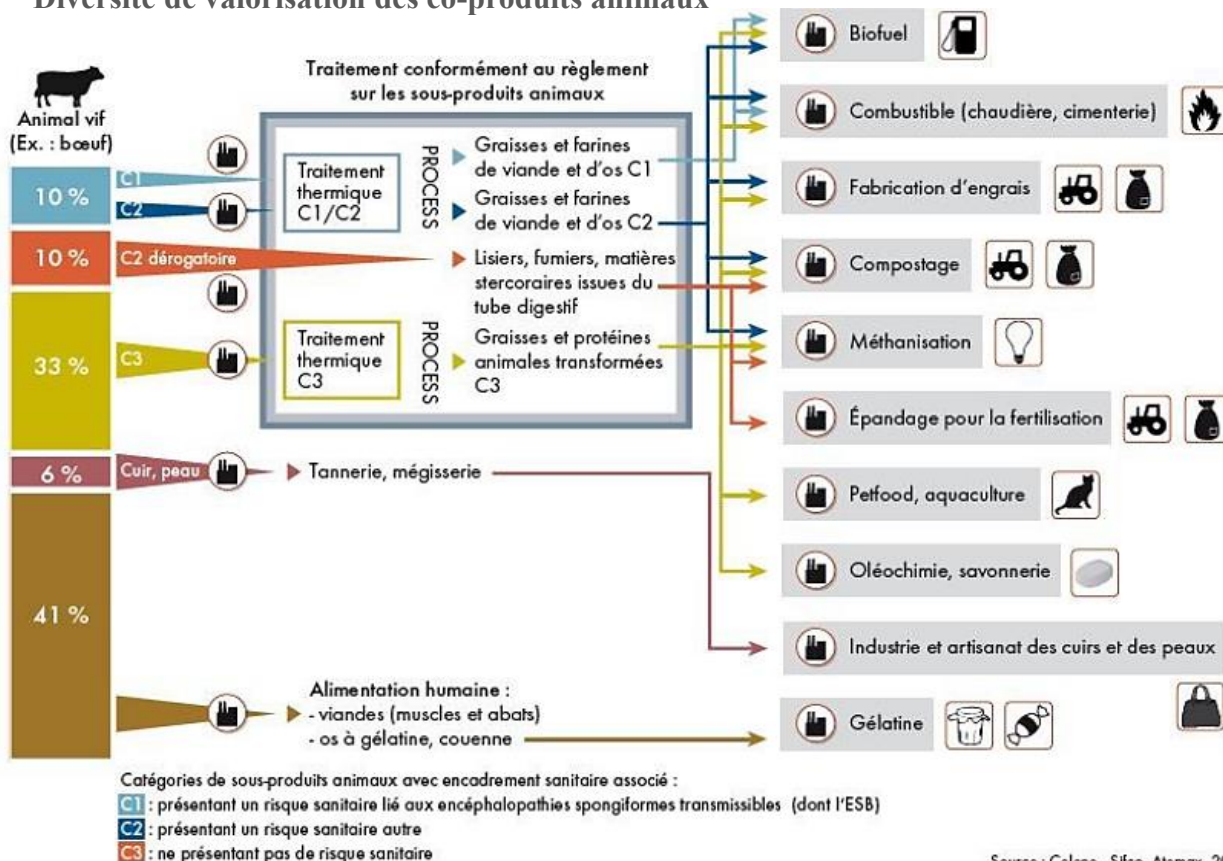
L'activité de salaison est très présente dans la région, notamment dans les départements franc-comtois qui s'appuient sur la filière porc IGP.

4. LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DE LA VIANDE

LES CO-PRODUITS ISSUS D'ABATTOIRS

Depuis toujours, les parties des animaux d'élevage non utilisées pour la consommation humaine ont été récupérées. Ces parties communément appelées « 5ème quartier », représentent plus de la moitié du poids vif d'un bovin avant abattage et sont constituées de plusieurs catégories de produits : les **abats** ou **produits tripiers**, des **coproduits alimentaires** (sang, os et gras) qui ne sont pas ingérables directement mais qui sont transformés en gélatine par exemple, les **peaux/cuirs** et enfin les **sous-produits animaux** pouvant servir à de multiples usages industriels.

Diversité de valorisation des co-produits animaux



Une réglementation européenne stricte sur les sous-produits animaux

La **catégorie 1** regroupe les sous-produits suspects de maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux. Ceux-ci, comme le cerveau ou la moelle épinière des bovins de moins de 30 mois, classées MRS (Matériau à Risques Spécifiés) au regard de l'ESB, doivent être détruits par incinération ou combustion.

Les produits de **catégorie 2** issus d'animaux morts en dehors de l'abattoir sont transformés en graisses et farines de viande et d'os pour produire de l'énergie ou des fertilisants après stérilisation.

La **catégorie 3** est issue d'animaux sains abattus en abattoirs et déclarés propres à la consommation humaine (2/3 des sous-produits traités). Ces parties sont transformées en PAT (Protéines Animales Transformées) et en graisses animales. Elles sont principalement utilisées dans les aliments pour animaux de compagnie (« petfood ») mais aussi pour les produits d'hygiène, gélatines, lubrifiants, etc. Ces PAT sont interdites par l'UE dans l'alimentation des animaux d'élevage terrestres depuis 2000.

4. LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DE LA VIANDE

LE CUIR

Les cuirs issus des animaux de boucherie abattus en Bourgogne Franche-Comté peuvent être valorisés dans le domaine de l'ameublement et de la décoration (canapé, fauteuil, tapis, etc.), en textile (vêtement) ou maroquinerie.

La Bourgogne Franche-Comté est d'ailleurs une région très réputée pour avoir développé des savoir-faire reconnus sur tous les domaines du luxe et également celui de la maroquinerie. Elle accueille notamment les entreprises Hermès Paris, Jean Rousseau, SIS Maroquinerie Thomas, Création Perrin, etc. Hermès a d'ailleurs installé en 2016 deux nouveaux ateliers de maroquinerie en Franche-Comté qui emploient à terme entre 400 et 500 artisans. Aujourd'hui, c'est environ, 15% de la production de maroquinerie de la maison Hermès qui est localisée en Franche-Comté.

Cependant, ces entreprises ne valorisent pas encore les cuirs à 100% et certains cuirs ne sont pas jugés d'assez bonne qualité pour pouvoir être réutilisés. Ainsi, chaque année c'est près de 15 000 tonnes de déchets solides de cuir qui seraient produites par l'industrie en France d'après la FAO et l'ADEME. C'est pourquoi de nombreuses initiatives et recherches pour valoriser les peaux trop abîmées, les poussières, refentes et autres restes de cuir à priori inutilisables naissent en France et en Bourgogne Franche-Comté.

L'ADEME, accompagnée notamment du Centre Technique du Cuir, a d'ailleurs lancé le projet « CUBA » qui cherche à mettre au point la conception de panneaux mixtes cuir/fibre de bois aux performances acoustiques au moins équivalentes aux panneaux isolants acoustiques actuels.



Projet collaboratif « Salta »
Photos © Thierry Caron @ Divergence

Un autre projet, porté par un groupe d'étudiants de l'École Nationale Supérieure de Création Industrielle (ENSCI), l'Institut Français de la Mode (IFM), et les Compagnons du Devoir, consiste en la fabrication d'une nouvelle matière constituée de la superposition de couches de latex et de synderme (poussière de cuir) et qui a abouti à une nouvelle marque de maroquinerie du nom de Salta.

LE DEVENIR DES ATM : ANIMAUX TROUVÉS MORTS

Les industriels utilisent traditionnellement les ATM comme combustibles depuis la crise de l'ESB.



420 000 tonnes d'animaux morts sont collectées par an.
Pierre ROUSSEAU/CIT'images

La graisse des cadavres est transformée en biocarburant pour les véhicules à moteur Diesel. «Aujourd'hui après un raffinage, destiné à ôter les impuretés, on incorpore ces graisses animales dans du biodiesel d'origine végétale. C'est un très bon complément énergétique», explique Michel Boucly, directeur général adjoint de Sofiproteol qui est le leader français du biodiesel issu d'huile de colza et qui détient 85 % des parts du marché.

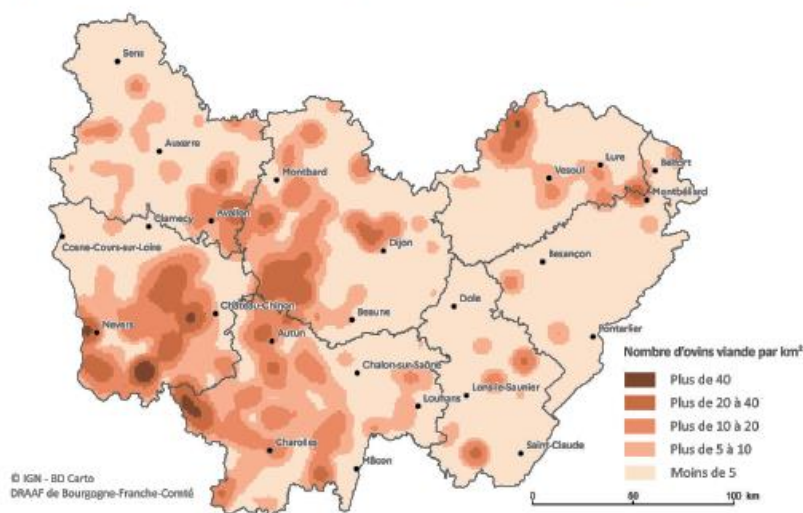
Cela permet aux éleveurs de ne pas voir trop grimper les tarifs d'enlèvement pratiqués par les sociétés d'équarrissage.

5. PRODUCTION DE VIANDES OVINES ET ÉQUINES RÉGIONALES

LA VIANDE OVINE

En 2020, la Bourgogne Franche-Comté compte près de 1100 exploitations valorisant des ovins à destination de la viande. Ce cheptel atteint près de 174000 têtes. La région valorise alors 5% du troupeau Français. L'élevage ovin se concentre en Bourgogne, notamment dans la Nièvre, la Saône-et-Loire et la Côte-d'Or. Une majorité des exploitations ayant des ovins y associe un atelier bovins significatif. Un tiers des exploitations est spécialisée en ovins.

Figure 1 - Concentration de l'élevage ovin à l'ouest de la région



Il s'agit essentiellement de micro et petites exploitations où l'installation hors cadre familial est plus fréquente que dans les autres systèmes. Les fermes spécialisées bovins, avec une activité ovine secondaire, représentent près de 40% des exploitations ayant des ovins, souvent dirigées par des jeunes, installés en GAEC dans un cadre familial.

LA VIANDE CHEVALINE

LE SAVIEZ-VOUS :

DES COMTOIS AU JAPON

La coopérative Franche-Comté Elevage accompagnée par l'association France Trait et l'Unic (Union nationale interprofessionnelle du cheval) comme d'autres vendeurs de viande chevaline ou de chevaux vivants travaillent avec des sociétés japonaises qui achètent des chevaux vivants, les engraisse et les écoule dans des restaurants très hauts de gamme. En effet, la consommation de viande de cheval au Japon se développe. La viande chevaline serait appréciée par les japonais sous forme de lamelles fines découpées dans une viande extrêmement persillée et se vendraient même extrêmement cher.

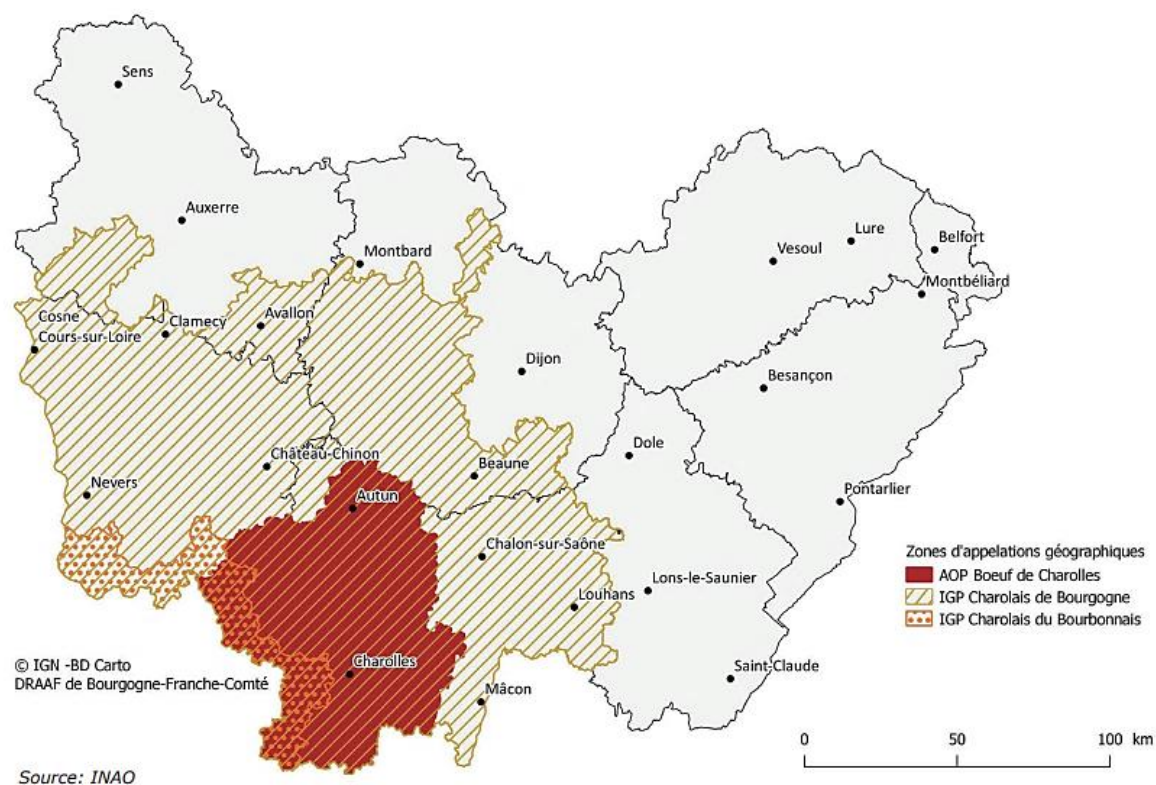
En France, depuis une cinquantaine d'années, la consommation de viande chevaline et le nombre de chevaux abattus ont fortement diminué. Si la viande chevaline reste consommée par environ 7% des foyers français en 2021, (environ 2kg de viande par an et par foyer), contre 20% en 2011, celle-ci provient toujours essentiellement de l'importation (70%), tandis que la production française est principalement exportée.

L'abattoir d'Equévillon dans le Jura est le plus important de France en nombre d'équidés abattus.

6. UNE PRODUCTION ET UNE COMMERCIALISATION DE VIANDE TOURNÉE VERS LA QUALITÉ

LES SIGNES DE QUALITÉ

Figure 14. Les signes de qualité des bovins allaitants de Bourgogne-Franche-Comté



Quatre signes officiels de qualité (SIQO) - hors Agriculture Biologique- coexistent sur la région.



L'AOP Bœuf de Charolles est reconnue en 2014 par l'Union Européenne. Elle concerne 155 communes couvrant la moitié de la Saône-et-Loire, une partie de la Loire, la partie sud-est de la Nièvre et une commune du Rhône. En 2023, 165 éleveurs sont habilités à produire sous cette AOP : 734 tonnes.



L'IGP Charolais de Bourgogne est reconnue en 2017 par l'UE concrétisant un travail de longue haleine mené par les agriculteurs et tous les professionnels de la filière pour un produit de grande qualité dans le respect de la tradition d'élevage à l'herbe.

Cette démarche concerne en 2023, 684 éleveurs et environ 320 tonnes de viande.

Avec 1505 communes, l'aire géographique s'étend sur tout ou partie de la Bourgogne ainsi que sur une partie de la Loire et du Rhône.



L'IGP Bœuf Charolais du Bourbonnais, d'abord Label Rouge dès 1974 et IGP depuis 1996 concerne principalement l'Allier mais aussi quelques éleveurs situés dans la Nièvre et la Saône-et-Loire.

6. UNE PRODUCTION ET UNE COMMERCIALISATION DE VIANDE TOURNÉE VERS LA QUALITÉ

Association charolais Label Rouge



En 2023, 1259 Producteurs sont habilités sur la région à produire sous signe de qualité Label Rouge. 761 ayant réellement apporté des animaux dans la filière, « Viande bovine de race Charolaise » commercialisées sous deux marques : « Tendre Charolais » en boucherie et « Plaisir Charolais » en GMS. Ce label a commercialisé 247,4 tonnes de viande contre 267,6 tonnes en 2022, soit une baisse de -7,56%.

Tendre agneau charolais label rouge



L'agneau produit sous le Label Rouge « Tendre Agneau » est une race bouchère et 100% Française.

Le cahier des charges garanti l'origine, une alimentation contrôlée, le bien être animal...

L'agneau est né, élevé, nourri par tété au pis au moins 60 jours, sur la même exploitation et est âgé au maximum de 240 jours.

Le label garanti un goût fin, subtil et délicat, une viande rosée, testée chaque année par un jury d'expert

En 2021, la filière label rouge Tendre Agneau a commercialisé 10200 agneaux représentant 200 tonnes soit une légère baisse d'activité de -3%. La filière compte 339 éleveurs. Le Tendre Agneau est distribué dans une centaine de points de vente.

Objectifs de la filière bétail et viandes



Les Français aspirent à déguster des viandes d'une qualité gustative supérieure, dont le mode de production répond à leurs attentes : respect des animaux et des hommes, préservation de

l'environnement, qualité sanitaire, proximité, traçabilité... Dans le cadre des plans de filière élaborés suite aux États Généraux de l'Alimentation, la filière élevage et viande s'est orientée vers le développement des SIQO, les « Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine ».



6. UNE PRODUCTION ET UNE COMMERCIALISATION DE VIANDE TOURNÉE VERS LA QUALITÉ

Une marque régionale : le bœuf comtois

Depuis 2012, la marque « Le Bœuf Comtois » permet de promouvoir toute la filière de Franche-Comté, c'est tout un savoir-faire et des produits locaux/régionaux qui sont mis en avant. Les bovins valorisés sous cette marque sont tous nés, élevés et abattus en Franche-Comté. Cette marque est née de la volonté des éleveurs franc-comtois qui souhaitent valoriser le local auprès des consommateurs.



UNE VIANDE ISSUE
D'ANIMAUX NÉS,
ÉLEVÉS ET ABATTUS
EN FRANCHE-COMTÉ

DES BOVINS NOURRIS
PRINCIPALEMENT À
BASE D'HERBE

UNE FILIÈRE QUI
VALORISE LES
OPÉRATEURS DE
FRANCHE-COMTÉ

RENDEZ-VOUS SUR
WWW.LEBOEUFCOMTOIS.COM

TROUVEZ LE
POINT DE VENTE
LE PLUS PROCHE
DE CHEZ VOUS



DÉCOUVREZ
TOUTES NOS
RECETTES

6. UNE PRODUCTION ET UNE COMMERCIALISATION TOURNÉE VERS LA QUALITÉ

LES SIGNES DE QUALITÉ SUR LES PRODUITS LAITIERS

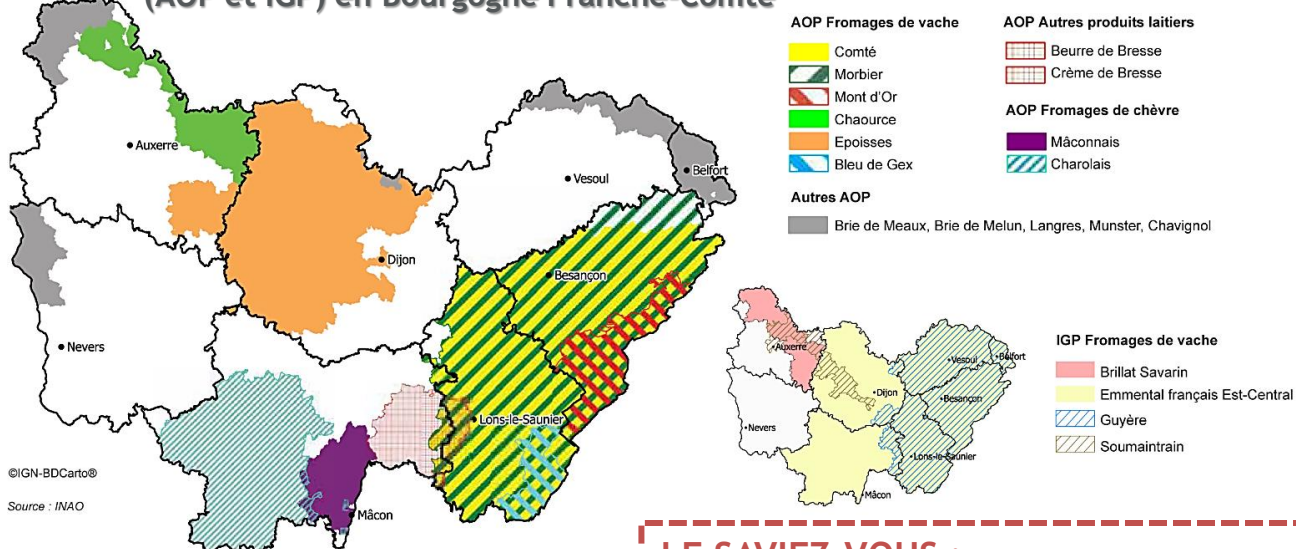
La Bourgogne Franche-Comté est réputée pour ces fromages et produits laitiers certifiés. Elle compte d'ailleurs pas moins de 13 AOP, 5 IGP et 2 Labels Rouge (LR) fromagers ainsi que 2 AOP Beurre et Crème.

L'Epoisses et le Chaource sont produits en Bourgogne ainsi que les 2 AOP en fromage de chèvre : le Charolais et le Mâconnais et les 2 AOP Beurre et Crème de Bresse produites majoritairement en Saône-et-Loire. Le Brillat-Savarin et le Soumaintrain sont 2 IGP reconnues en Bourgogne depuis respectivement 2015 et 2016.

En ce qui concerne la zone franc-comtoise, le Comté, le Morbier, le Mont d'Or, le Bleu de Gex, le Gruyère, l'Emmental français Grand Cru ainsi que depuis 2022 la Cancoillotte, sont des fromages phares de la région.

Pour ce qui est du label rouge, le LR Emmental est systématiquement associé à l'IGP Emmental Français Est-Central. Ainsi, les volumes de fromages ne peuvent être commercialisés sous LR seul. Cependant, il existe dans la région, un volume de fromages commercialisés sous le LR Fromage à raclette, qui est sans lien avec une IGP.

Les produits laitiers sous Indication Géographique (AOP et IGP) en Bourgogne Franche-Comté



Le tiers de la production nationale sous indication géographique (IG) se fait dans la région Bourgogne Franche-Comté.

67 % des exploitations agricoles ayant des vaches laitières sont certifiées pour produire du lait sous IG soit 2 882 exploitations. De plus, 203 opérateurs de transformation, majoritairement des fruitières et fromageries artisanales, sont habilités et en AOP Comté seulement 7 de ces opérateurs sont situés hors zone AOP.

LE SAVIEZ-VOUS :

La cancoillotte a obtenu son appellation en mai 2022 lui conférant ainsi une protection à l'échelle européenne. Cette IGP s'étend sur toute la Franche-Comté et déborde même sur une petite partie de la Saône-et-Loire et de la Côte-d'Or.

La Cancoillotte est une spécialité fromagère « fondue » fabriquée à partir de lait de vache. Celui-ci est d'abord écrémé avant d'être transformé en fromage : le « metton blanc » qui sera affiné, puis fondu pour produire la Cancoillotte.

7. AGRICULTURE ET VIANDE BIO



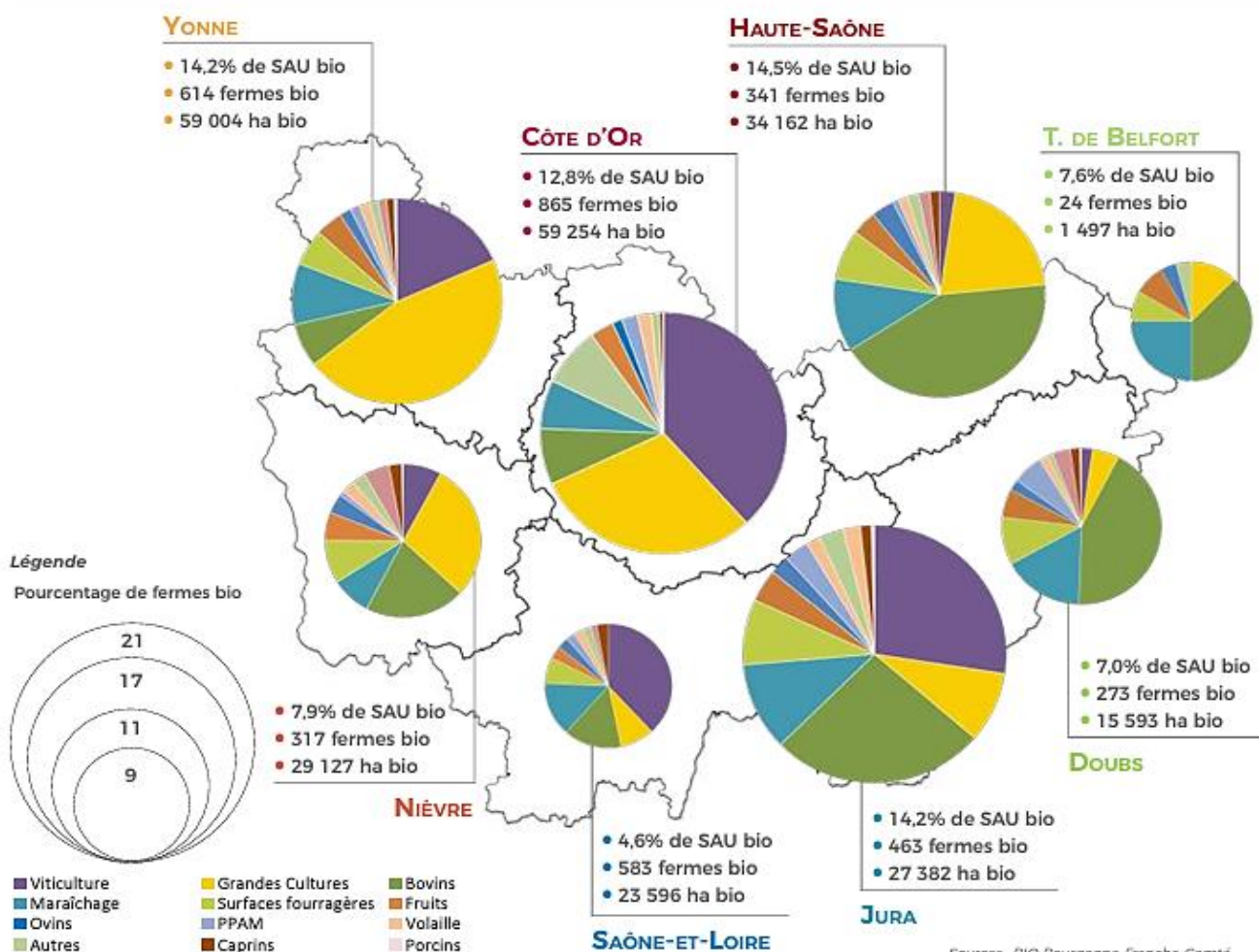
LA FILIÈRE VIANDE BIO S'ADAPTE DANS UN CONTEXTE DIFFICILE

Les chiffres du marché bio en 2022 mettent en avant une baisse marquée de la consommation de produits biologiques (environ -9% en volume d'après l'Agence Bio). Le secteur de la viande s'inscrit dans cette tendance avec -6% de volume d'abattage. Il s'agit de la première diminution d'abattages depuis la mise en place de l'Observatoire des viandes Bio.

Concernant les circuits de distribution, on observe de fortes baisses du volume de viandes et de charcuterie soit -27% en magasins spécialisés, -29% en boucheries artisanales et -21% en GMS. Toutefois la vente directe se maintient (+1%) et la RHD connaît une croissance importante (+24%).

UNE PRODUCTION RÉGIONALE QUI SE MAINTIENT

Répartition des fermes bio en Bourgogne-Franche-Comté en 2022 par département et par type de production



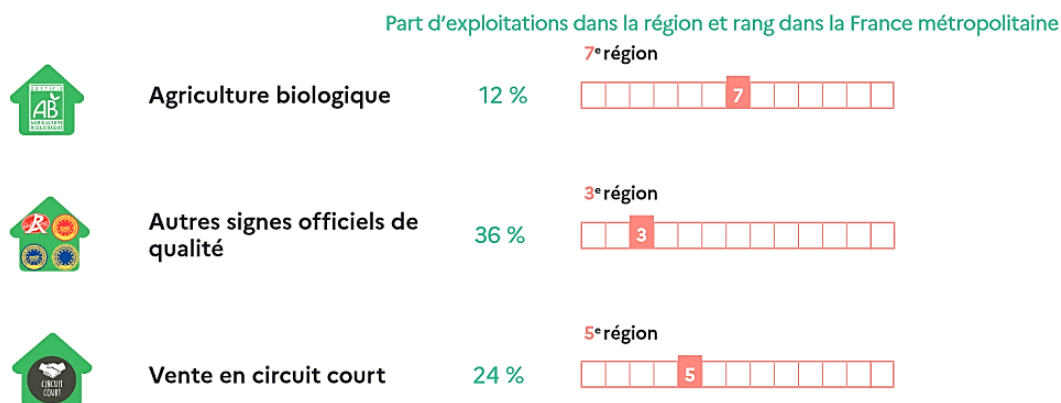
7. AGRICULTURE ET VIANDE BIO



Les années 2015 à 2019 ont été marquées par un pic de conversions. Depuis, la dynamique des systèmes bovins allaitants se stabilise à environ 20 engagements par an et, en 2022, le nombre d'ateliers progresse de 1%.

En 2022, le nombre d'exploitations élevant des vaches allaitantes en AB s'élève à 518 entités dans la région pour un total de 24 230 vaches nourrices. En 11 ans, ce nombre d'exploitations a plus que doublé et le nombre de vaches a été multiplié par presque 2,5.

Signes officiels de qualité et circuits courts



Source : Agreste - Recensement agricole 2020 (résultats provisoires)

La conjoncture économique générale (inflation, baisse du pouvoir d'achat), et celle du marché de la viande bovine en particulier explique cette faible dynamique. La demande en viande bovine bio est en forte baisse et ne permet pas d'assurer des débouchés satisfaisants (quantités, qualité des carcasses et prix).

La viande hachée est la catégorie de viande bovine la plus demandée en bio, ce qui rend d'ailleurs difficile la valorisation des animaux allaitants de qualité bouchère. Or la viande hachée elle-même a vu sa consommation baisser de 21% en volume sur le 2^e trimestre 2022 par rapport à 2021.

Depuis 2022, on observe une diminution des volumes d'abattage en bio car le marché conventionnel est plus porteur. La revue à la hausse des grilles de prix bio, mise en place pour rattraper le décalage avec le marché conventionnel, n'a pas permis de combler la différence. C'est pourquoi, l'EBE des systèmes conventionnels est supérieur en 2021 et en 2022 à celui des systèmes bio. De plus, l'augmentation du prix de l'aliment a contribué à la dégradation des résultats économiques des fermes.

Source : L'Observatoire de l'agriculture biologique en Bourgogne-Franche-Comté 2022



Je crois fermement en l'élevage dans notre région. Parmi les facteurs de réussites, la transition et la montée en compétences seront essentielles; en élevage, dans la transformation et dans la distribution.

**Julien BIGAND - Eleveur
bovins bio en Haute-Saône**

8. EMPLOIS ET FORMATIONS DU SECTEUR

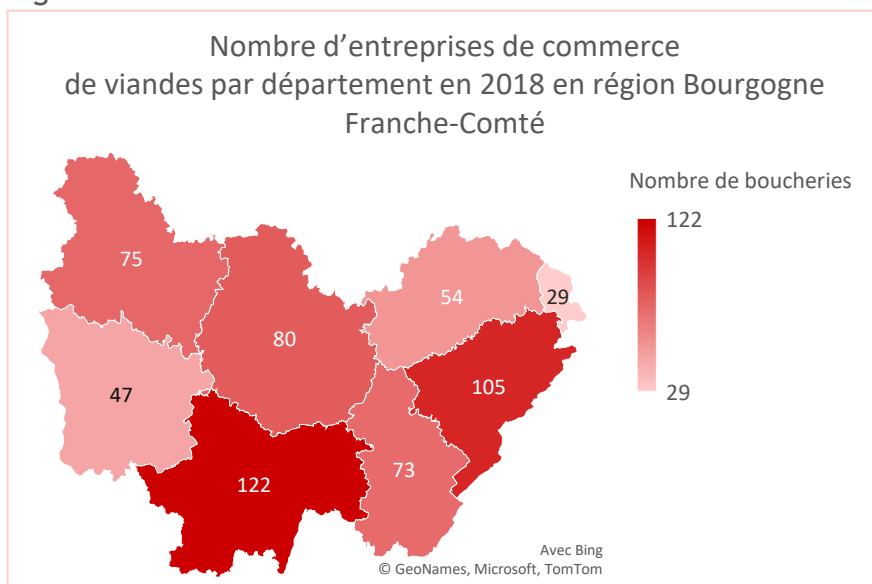
LA FILIÈRE CRÉATRICE D'EMPLOIS DANS LA RÉGION

La Bourgogne Franche-Comté est une région marquée par l'élevage et c'est donc tout naturellement que les activités qui lui sont liées génèrent bon nombre d'emplois et de richesses. Les éleveurs, les entreprises de commerce, d'abattage, de transformation et de distribution constituent un tissu dense et organisé.



Les emplois liés à la filière herbivore ne concernent pas uniquement les producteurs. Pour exemple, on peut citer de l'amont à l'aval : les fournisseurs et négociants, les organismes de collecte et de commercialisation des animaux vivants, les entreprises de transformation (abattoirs, laiteries, entreprises agroalimentaires de seconde et de troisième gamme).

Le maillon de la distribution des produits est également un secteur d'emploi très important, que ce soit dans l'artisanat, en GMS, par les circuits courts, ou via la restauration hors domicile. Il faut ajouter de nombreux professionnels qui apportent des services et leur expertise : conseillers, techniciens, vétérinaires, contrôleurs qualité,... Ils collaborent avec tous les maillons de la filière. Une partie de ces emplois se situe en zone rurale, ce qui permet de maintenir une vie sociale et économique dans nombre de villages.



Source : INSEE, Observatoire des métiers et de l'alimentation

8. EMPLOIS ET FORMATIONS DU SECTEUR

LE MÉTIER DE BOUCHER

En région, 2160 salariés relèvent de la branche Boucherie.

- 80% des salariés sont employés dans des boucheries charcuteries, principalement dans des entreprises de moins de 20 salariés.
- Les emplois d'ouvriers (62,3% des postes) sont deux fois plus nombreux que les employés (29,6%). 8,1% des postes sont occupés par des cadres, professions intermédiaires et dirigeants salariés.
- La féminisation des postes est de 18% des dirigeants et 35% des salariés sont (les parts sont de 18% et 30% au plan national).

La branche se caractérise par la jeunesse de ses salariés (39% ont - de 30 ans) même si les départs à la retraite concerneront 28% des salariés dans les 10 ans. On constate un vieillissement des dirigeants : 47% des chefs d'entreprises ont plus de 50 ans , dont 30% plus de 55 ans.



Source: INSEE Base Tous Salariés 2021

Près des deux tiers des chefs d'entreprises et des ouvriers sont détenteurs du CAP, même si la part des diplômés de niveau BAC/BP augmente. Les conditions de travail dans la branche sont proches des ratios nationaux : 71% des salariés sont en CDI, 78% travaillent à temps complet.



L'apprentissage est plus développé en région qu'en moyenne nationale: les entreprises de la branche forment 350 apprentis, soit un taux de pénétration de 82% (taux national : 57%). Environ 210 jeunes formés au métier sortent chaque année de formation, dont la majorité au CAP Boucher. Le diplôme CAP Boucher se prépare exclusivement par la voie de l'apprentissage. Le nombre d'apprentis formés en CAP Boucher dans la région est relativement stable ces dernières années.

Source : INSEE, Observatoire des métiers et de l'alimentation



Aujourd'hui un boucher doit être à la pointe d'un savoir-faire mais aussi de la technologie (internet, réseaux sociaux...). C'est un métier attractif où les jeunes peuvent accéder à l'excellence des formations diplômantes.

L'artisanat est le reflet d'un travail de très haute qualité.

L'avenir en boucherie, c'est une bonne formation, être en relation avec les éleveurs pour travailler des carcasses de haute qualité en SIQO notamment.

Pascal MOINE - Artisan boucher et président du syndicat des bouchers de Saône-et-Loire



Les établissements en Bourgogne Franche-Comté qui proposent une formation de boucher sont:

Ecole des Métiers Dijon Métropole (21), CIFA de l'Yonne (89), C2M Campus Métiers MARZY (58), CMA de BFC Formation Mercurey((71), CFA Municipal Jackie Drouet Belfort (90), CMA de BFC Formation Vesoul (70), CFA Hilaire de Chardonnet (25), CMA de BFC Formation Gevingey (39).

PARTIE 3

ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

1. ÉLEVAGE ET PAYSAGE

Une occupation des sols très herbagère
La valorisation des zones défavorisées

2. UN TERRITOIRE VERDOYANT

L'élevage au service de l'entretien des sites Natura 2000 et des parcs naturels régionaux

3. LES EXTERNALITÉS POSITIVES DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

L'élevage et ses pratiques favorables au maintien de la biodiversité
L'élevage et la protection de la connectivité écologique
Quelques acteurs de la biodiversité nécessaires aux agriculteurs mais pas seulement...
La gestion et la qualité de l'eau
Les zones humides, des zones d'intérêt écologique préservées par l'élevage herbivore
Les prairies au cœur des enjeux de décarbonation et de biodiversité
L'élevage, producteur d'énergies renouvelables

4. LA FILIÈRE SE MET AU VERT

Le CAP'2ER
La transformation
La distribution

5. ÉLEVAGE : PRÉDATION ET NUISIBLES

L'élevage menacé par les grands prédateurs en bourgogne-franche comté : le loup et le lynx

6. CHANGEMENT CLIMATIQUE : L'ÉLEVAGE TRÈS TOUCHÉ

Un constat d'urgence à agir
Des températures historiquement élevées et des épisodes de sécheresse intenses
Impacts liés aux changements climatiques
Leviers d'adaptations identifiés mobilisables

7. ASSAINISSEMENT VIS-À-VIS DES MALADIES BOVINES

Le FAR
Motif de saisie fréquent : la cysticerose est une zoonose à prévenir



L'élevage entretient les paysages et constitue souvent la seule activité sur des petites communes.

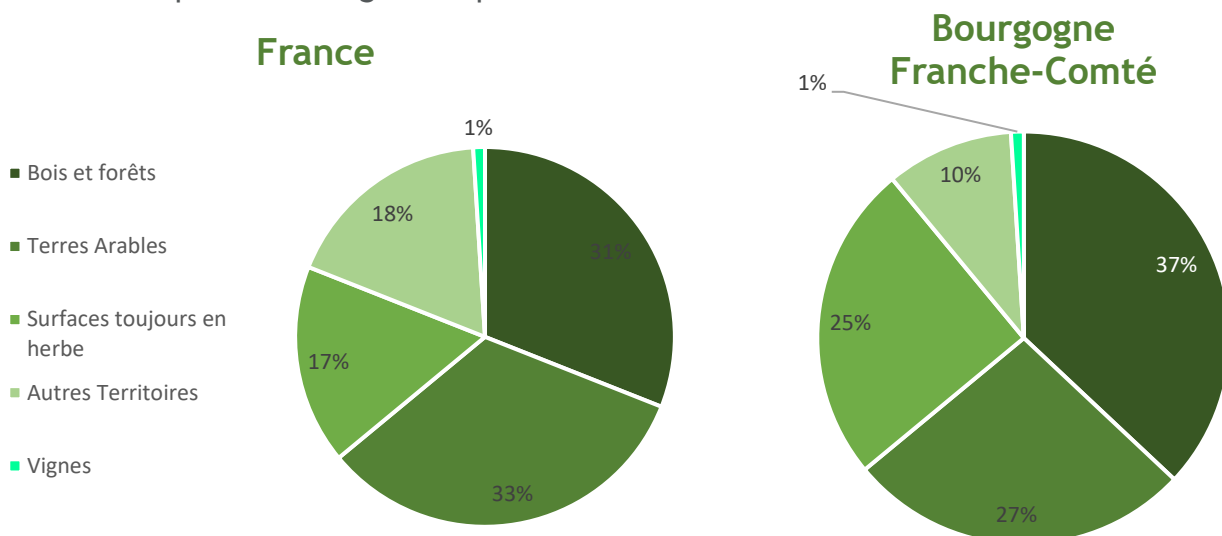


Romarc GOBILLOT, Éleveur de bovins viande dans la Nièvre (58)

1. ÉLEVAGE ET PAYSAGE

UNE OCCUPATION DES SOLS TRÈS HERBAGÈRE

La région BFC compte plus de surfaces de bois et forêt que de terres arables contrairement à la moyenne nationale. De plus, 2,48 millions d'hectares, la Surface Agricole Utile (SAU) occupe plus de la moitié du territoire mais près de **25 % du territoire sont des surfaces toujours en herbe**. Ces surfaces, surreprésentées par rapport à la moyenne française, sont notamment dans les zones pentues du Morvan ou du Massif Jurassien. Cette utilisation herbagère permet de valoriser des zones non cultivables (ou les engins agricoles ne peuvent pas toujours aller) et de limiter les phénomènes d'érosion et d'enfrichement grâce aux animaux qui y pâturent. Dans ces zones, l'élevage est souvent l'unique activité agricole qui existe.



Source : Agreste, 2022

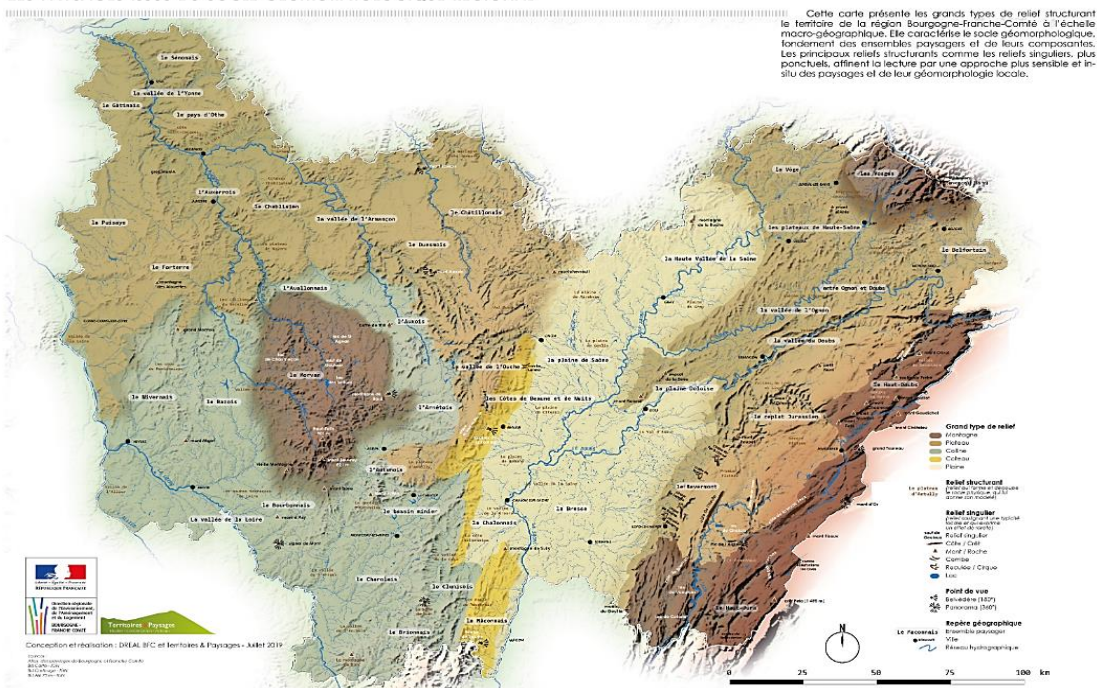


Les animaux sont présents sur des surfaces qui ne pourraient pas être cultivées.

Emmanuel Bernard, Éleveur de bovins viande dans la Nièvre, membre de la Fédération Nationale Bovine (FNB) et Président de la section bovine d'INTERBEV



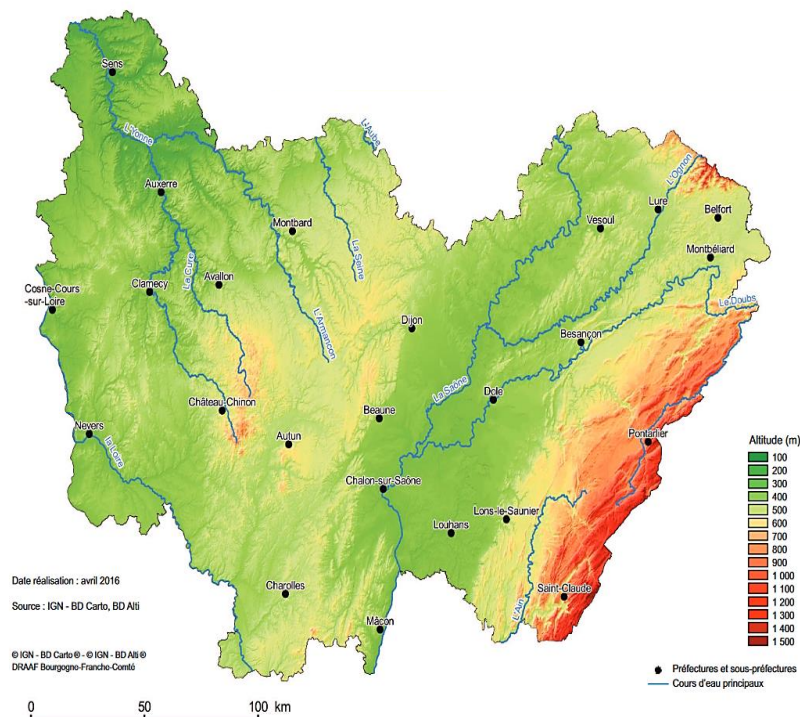
LES PAYSAGES ISSUS DU SOCLE GÉOMORPHOLOGIQUE RÉGIONAL



1. ÉLEVAGE ET PAYSAGE

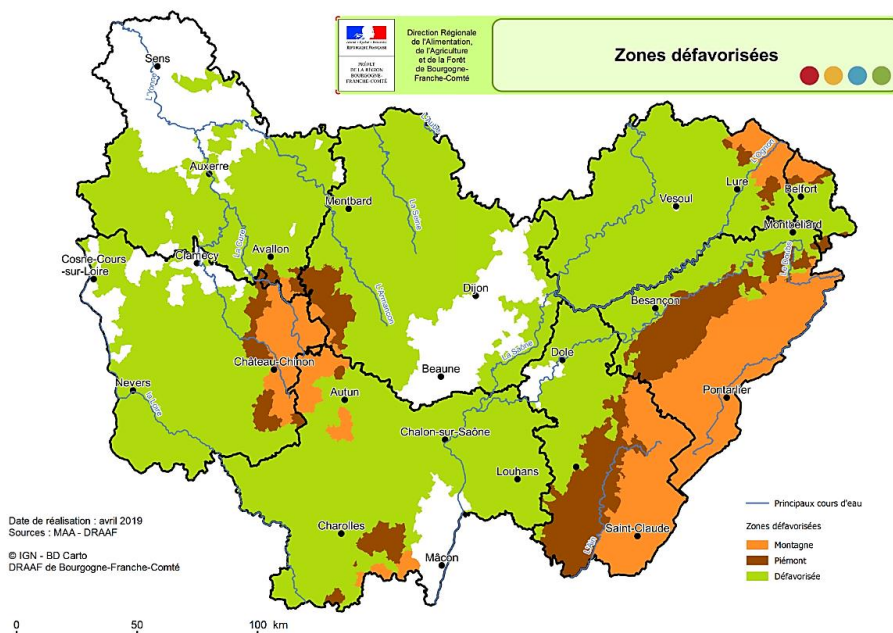
LA VALORISATION DES ZONES DÉFAVORISÉES

Les zones défavorisées ne se limitent pas aux zones de montagne. Elles existent également dans des territoires présentant des contraintes naturelles dues au relief, au climat et à des sols peu fertiles. Elles sont largement occupées par l'élevage herbivore qui permet de maintenir un paysage ouvert ainsi qu'une activité économique et une présence humaine.



Les zones défavorisées sont de plusieurs types : zones défavorisées simples (mauvaise productivité de la terre), piémonts et montagnes (période de végétation courte, pentes plus ou moins fortes). Le Morvan central est largement dominé par ces zones défavorisées. Sans compter les contraintes de relief, on y trouve des sols pauvres et acides et, sur le pourtour, des sols lourds et argileux peu favorables aux grandes cultures.

En Franche-Comté, de nombreuses zones d'élevages sont situées sur des sols superficiels (caractérisés par un substrat calcaire et une profondeur faible) qui ne sont pas labourables. Ils sont donc valorisés grâce aux prairies et à l'élevage associé. Ces exploitants agricoles sont aidés pour maintenir leur activité.

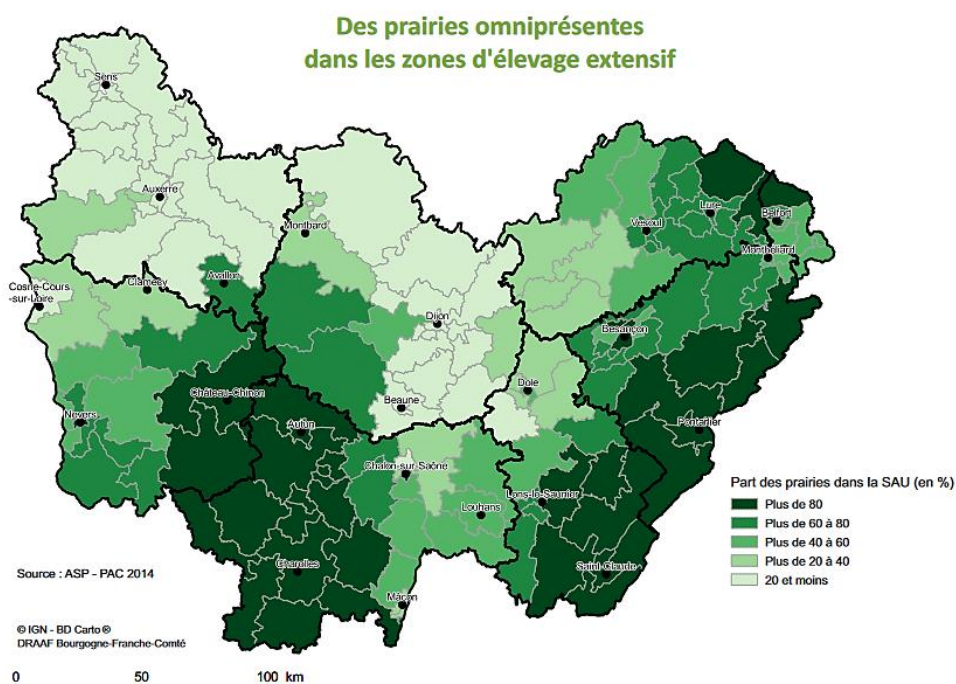


Une indemnité compensatoire de handicap naturel (ICHN), co-financée par l'Union Européenne dans le cadre du second pilier de la PAC leur est versée. Cette aide à l'hectare est accordée aux agriculteurs qui exploitent au moins 80% de leur ferme en zones défavorisées et qui la mettent en valeur avec un nombre limité d'animaux par ha de surface.

1. ÉLEVAGE ET PAYSAGE

En Bourgogne Franche-Comté, les prairies arrivent à la deuxième place dans l'occupation du sol après les forêts. Il s'agit de prairies permanentes à 86% et de prairies temporaires ou artificielles pour le complément. Ces prairies sont majoritairement utilisées pour le pâturage des animaux d'élevage, le reste est fauché pour assurer les stocks fourragers hivernaux.

Dans ces zones de forts reliefs, la mécanisation n'est souvent pas possible à cause de la nature des sols, des risques liés à la déclivité et à l'inadaptation des engins. L'unique moyen de les valoriser est d'entretenir les surfaces en herbe, grâce au pâturage, pour éviter l'évolution naturelle inévitable qui conduit aux friches broussailleuses puis à la forêt. Dans ces zones défavorisées et de montagne, l'élevage est souvent l'unique activité agricole possible.



Le bocage du Charolais-Brionnais



Crédit : JSL

Dans ce terroir aux qualités particulières, l'homme a façonné un paysage de bocage dans lequel s'est développée une race exceptionnelle : la charolaise. Ici, l'élevage est à l'origine d'un paysage préservé et entretenu, unique au monde ! Les pratiques et les savoir-faire, transmis au fil des siècles, en font un paysage évolutif et vivant, héritage que tous ont à cœur de transmettre aux générations futures.

Depuis plus de dix ans, le paysage de l'élevage bovin Pays Charolais-Brionnais est candidat pour voir classer ses paysages au patrimoine mondial de l'Unesco. Un classement en tant que paysage culturel évolutif vivant (de l'élevage bovin) ferait de lui le premier au monde.

Source: Patrimoine Charolais- Brionnais et JSL

2. UN TERRITOIRE VERDOYANT

L'ÉLEVAGE AU SERVICE DE L'ENTRETIEN DES SITES NATURA 2000 ET DES PARCS NATURELS RÉGIONAUX

➤ Les sites Natura 2000

Natura 2000 a pour objectif de préserver la diversité biologique en Europe en assurant la protection d'habitats naturels exceptionnels en tant que tels ou en ce qu'ils sont nécessaires à la conservation d'espèces animales ou végétales. Natura 2000 vise à construire un réseau européen des espaces naturels les plus importants. Ce réseau rassemble les zones de protections spéciales (ZPS) relevant de la directive européenne « Oiseaux » et les zones spéciales de conservation (ZSC) relevant de la directive européenne « Habitats ». La région Bourgogne Franche-Comté dénombre 118 sites classés Natura 2000 (2023).



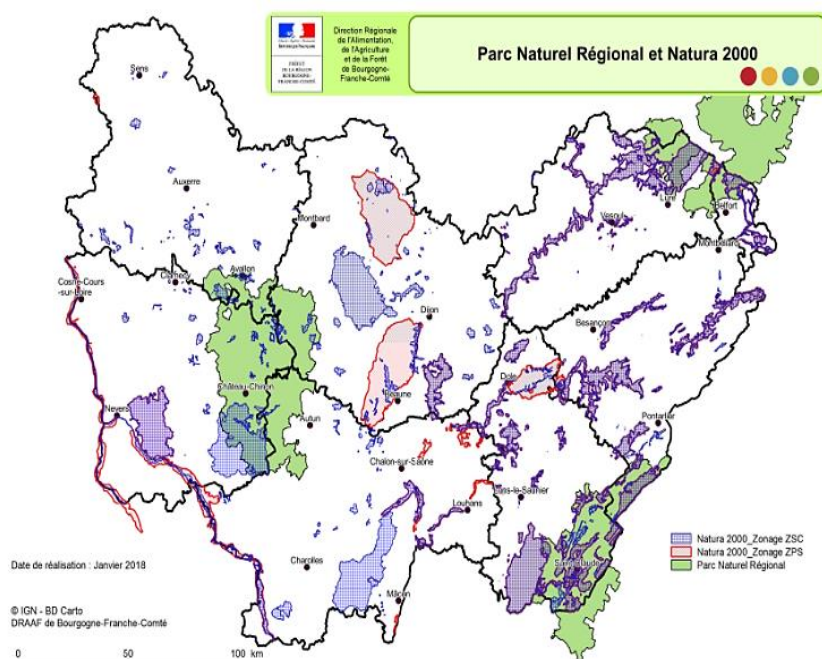
Crédit : Wikipedia

L'élevage dans ces zones est un atout majeur. Il permet le maintien des paysages via les prairies et les haies mais aussi une richesse spécifique (nombre d'espèces présentes sur une surface donnée) en terme de biodiversité très importante. L'Etat français soutient l'élevage dans ces zones grâce à la mise en place de MAEC (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques) qui se traduisent sous formes d'aides financières pour les éleveurs.

Mais la rigidité progressive du cadre administratif ainsi que les nombreuses contraintes pour les exploitants risquent d'entraîner une désaffectation dans ces zones qui verront une partie de leur biodiversité disparaître.

➤ Les Parcs Naturels Régionaux

Les parcs naturels régionaux (PNR) sont des territoires ruraux habités, reconnus au niveau national pour une forte valeur patrimoniale et paysagère, mais fragile. Ils s'organisent autour d'un projet concerté de développement durable, fondé sur la protection et la valorisation de son patrimoine. La protection et la gestion des PNR passent notamment par des zones d'élevage au sein de ces territoires.



La Bourgogne Franche-Comté dispose de quatre PNR : celui du Morvan, des Ballons des Vosges, du Haut-Jura et depuis 2021 du Doubs Horloger.

2. UN TERRITOIRE VERDOYANT

Zoom sur le Morvan



Crédit : parcdumorvan.org

L'élevage bovin pour la viande est une activité traditionnelle du Morvan, faisant appel au savoir-faire des éleveurs qui le pratiquent. Les animaux sont nés, élevés et engraisés sur le territoire du Parc. Les pâturages doivent être situés sur le Parc. Les éleveurs privilégient une agriculture durable. En effet, les aliments achetés sont certifiés sans OGM, les apports d'engrais minéraux azotés sont limités (60U/ha maximum) et l'utilisation des produits phytosanitaires sur les céréales est restreinte.

Ainsi, l'élevage permet le maintien du Parc du Morvan grâce aux bovins qui évitent l'enfrichement de la zone. La marque « Valeurs Parc naturel régional » permet également aux éleveurs de valoriser leurs produits. En 2024, 42 producteurs sont engagés à côté du Parc dans cette démarche, sur des filières aussi variées que la viande bovine et ovine (11), le miel (6), les fromages et produits laitiers (8), la production de fruits, légumes, plantes et fleurs (8), la truite (2), les escargots (1), le vin (1), la volaille et les œufs (4).

Les producteurs s'engagent à ne pas utiliser d'OGM et à pratiquer une agriculture raisonnée, à maintenir les paysages et à préserver la biodiversité, à prendre en compte les enjeux environnementaux et le bien-être animal, ainsi qu'à perpétuer des savoir-faire artisanaux et typiques de leur territoire.

Parc naturel du Haut-Jura



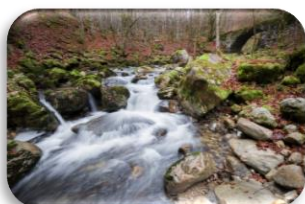
Crédit : parc-haut-jura

Le parc naturel régional du Haut-Jura est un parc naturel régional, créé en 1986 dans le sud-ouest du massif du Jura en France, à cheval sur les régions de Bourgogne Franche-Comté et d'Auvergne-Rhône-Alpes, en bordure de la frontière avec la Suisse. Sa superficie est de 1 780 km².

Le Haut-Jura est une terre de contrastes aux paysages variés.

L'eau ici est partout, elle sculpte la roche et coule dans de très nombreux cours d'eau et cascades. Le Haut-Jura est aussi une terre de forêts qui recouvrent 70% du territoire du Parc naturel régional du Haut-Jura !

Les prairies naturelles où pâturent majoritairement des vaches laitières Montbéliarde complètent ce paysage. Le Haut-Jura c'est avant tout une mosaïque de milieux et d'espèces mais aussi une terre vivante et habitée.



3. LES EXTERNALITÉS POSITIVES DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

L'ÉLEVAGE ET SES PRATIQUES FAVORABLES AU MAINTIEN DE LA BIODIVERSITÉ

La baisse de la biodiversité est souvent due à l'utilisation importante d'intrants de synthèse, la simplification paysagère, la céréalisation et la fragmentation du territoire par les zones urbaines et le réseau routier. Aujourd'hui, la prise de conscience des différents acteurs concernant les enjeux liés à la conservation de la biodiversité amène à une évolution des pratiques. A bien des égards, le modèle traditionnel de l'élevage bourguignon et franc-comtois est réhabilité. L'épandage d'intrants chimiques n'est pas systématique : il est raisonné, voire supprimé et les rotations des cultures sont améliorées.

Les différentes composantes paysagères d'un territoire sont très importantes pour le maintien de la biodiversité. Elles sont des lieux de reproduction, d'alimentation, d'hibernation de la faune sauvage. La biodiversité abritée fournit des services écosystémiques et peut donc limiter l'invasion de ravageurs et aérer le sol. En effet, la biodiversité est aussi tellurique : le sol d'une prairie peut abriter 4,5T de fraction vivante par ha dont 20% sont des vers de terre, soit 1T/ha.



Crédit: DREAL



Crédit: IGN

Les paysages bourguignons et franc-comtois, par l'abondance de leurs prairies liées à l'élevage herbivore, favorisent donc le maintien de cette biodiversité, qu'elle soit visible de tous (oiseaux etc.), ou souterraine.

L'élevage de ruminants, notamment via les prairies, rend des services agroécologiques et permet de conserver la biodiversité. Il structure le paysage grâce à une alternance de cultures et de prairies bocagères qui limitent les dégâts en cas d'inondation et dont les conséquences pourraient être dramatiques pour les populations.

Mais l'élevage préserve aussi les habitats de la faune sauvage au quotidien grâce à l'entretien des haies, bosquets, talus.

De plus, les prairies ont une richesse spécifique importante qui permet d'assurer les ressources nourricières de nombreux insectes. Sur ce territoire, la richesse spécifique est représentée par les différentes espèces végétales qui produisent des fleurs.

3. LES EXTERNALITÉS POSITIVES DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

Les pelouses franc-comtoises

Les pelouses en Franche-Comté sont des milieux sensibles entretenus par le pâturage. Très abondantes dans le Jura où elles recouvrent près de 5 000 ha, les pelouses sèches sont un type de végétation herbacée installée sur des sols généralement superficiels et pauvres en éléments nutritifs. Ces milieux abritent une richesse floristique exceptionnelle, ainsi qu'une faune très diversifiée (reptiles, insectes, oiseaux...). Le pâturage est un excellent moyen de les préserver : il permet d'éviter l'embroussaillage de ces surfaces qui serait un facteur d'appauvrissement faunistique et floristique.



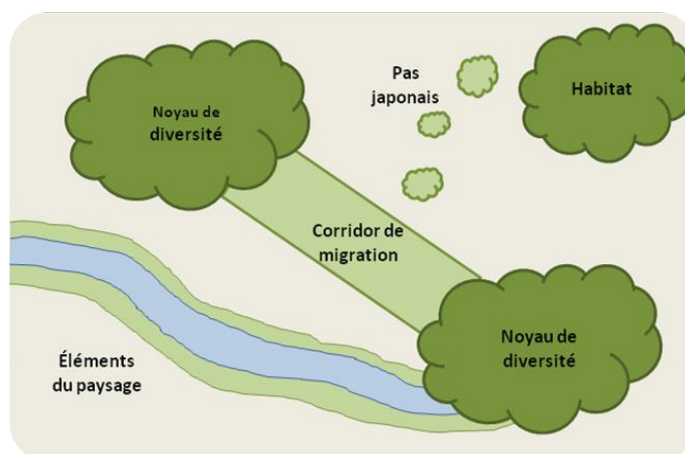
Crédit : INTERBEV

L'ÉLEVAGE ET LA PROTECTION DE LA CONNECTIVITÉ ÉCOLOGIQUE

La connectivité est la mesure de la capacité des organismes (selon les espèces) à se déplacer d'une zone à une autre (aussi appelé tache) d'un habitat. La connectivité dépend du nombre de corridors et de leur disposition entre les différentes taches. La connectivité est donc d'autant plus élevée quand les éléments du paysage sont reliés entre eux par de nombreux corridors. De manière générale, la connectivité favorise les mouvements des individus et les échanges génétiques, ce qui réduit la probabilité d'extinction (par consanguinité ou par manque de reproducteurs) et favorise la recolonisation des habitats. La réduction de cette connectivité ou une trop grande

fragmentation du paysage, notamment via le réseau routier ou la destruction de haies, met en péril la biodiversité en bouleversant les réseaux trophiques et les relations proies-prédateurs.

L'élevage important et plutôt extensif en BFC participe au maintien de la biodiversité. Les haies du bocage bourguignon qui clôturent les prairies et préservent les troupeaux des intempéries, abritent aussi de nombreuses espèces de la faune sauvage.



Représentation de la connectivité



Afin de préserver la biodiversité, l'habitat de la faune sauvage et de rendre l'autoroute encore plus sûre pour les usagers, des ponts sont spécialement aménagés pour les animaux. Baptisés écoponts, ils sont édifiés au-dessus des voies de l'autoroute. Des infrastructures étonnantes. De nombreux nouveaux « passages à faune » s'élèvent au-dessus des autoroutes de la région pour permettre la traversée des animaux, dont une quinzaine en BFC.

3. LES EXTERNALITÉS POSITIVES DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

Les espaces protégés en Bourgogne Franche-Comté sont nombreux. L'élevage dans ces zones peut être un atout considérable pour le maintien des paysages ouverts et riches en biodiversité grâce au pâturage qui limite l'enfrichement. Toutefois, la rigidité progressive du cadre administratif et l'ajout de contraintes au fil du temps fait peser le risque d'une démotivation des éleveurs pour effectuer une protection de la biodiversité, voire la désaffectation des zones protégées. Ceci engendrerait une perte écologique puisque les prairies entretenues par les herbivores se transformeraient petit à petit en zones de broussailles, voire en forêts.

Les espaces pastoraux du Massif Jurassien

Le pastoralisme dans le Massif du Jura consiste en la migration des troupeaux vers des zones plus ou moins éloignées du siège d'exploitation, dans le but d'alléger les parcelles de proximité, destinées en priorité à la fenaïson et au pâturage des vaches laitières.

Contrairement à d'autres régions où l'on parle fréquemment de transhumance, le pastoralisme jurassien est essentiellement un pastoralisme de proximité. C'est-à-dire que les animaux pâturent des parcelles relativement proches du site d'exploitation principal. Ces parcelles aux faibles qualités agronomiques sont situées à la lisière des zones boisées. Il s'agit fréquemment de pâturages sur des terres appartenant aux communes.

À l'origine, tout ou partie des troupeaux du village étaient rassemblés dans un même ensemble pour pâturer. Certains étaient dissociés en deux sous-ensembles vaches et génisses, les premières retournant à l'étable pour la traite. Mais à partir des années 1970, ces terres ont été partagées en lots afin de favoriser la maîtrise sanitaire des cheptels et notamment celle des maladies contagieuses.

Une des particularités des alpages franc-comtois est le fait que l'on trouve des montagnes dédiées uniquement à l'élevage. En effet, contrairement à ce que l'on peut observer en Suisse, on ne trouve pas d'ateliers de transformation fromagère dans les alpages jurassiens. Il s'agit pour l'essentiel d'une activité de gardiennage de génisses, y compris d'animaux suisses fortement présents dans certaines zones frontalières.

QUELQUES ACTEURS DE LA BIODIVERSITÉ NÉCESSAIRES AUX AGRICULTEURS MAIS PAS SEULEMENT...



Crédit : IDELE

Les bourdons sont des pollinisateurs sauvages rustiques capables de butiner par temps froid, pluvieux ou venteux. Ils assurent la pollinisation et donc la fécondation des arbres fruitiers, des légumes des jardins potagers des riverains alentours et les cultures des agriculteurs. Les talus et les haies servent d'abris aux reines fécondées pendant la période d'hibernation et les prairies constituent un habitat sûr grâce à la floraison des différentes espèces végétales présentes, créant une réserve nourricière tout au long de la saison jusqu'en automne.

3. LES EXTERNALITÉS POSITIVES DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

Les vers de terre, animaux fouisseurs, se nourrissent des restes de racines. Ils agissent sur la structuration des sols par leur capacité à absorber et retenir l'eau grâce à leurs galeries. Ils agissent aussi indirectement sur la fertilité des sols via la modification des communautés de micro-organismes responsables de la formation de l'humus utilisé par les végétaux. La diminution du labour depuis quelques années favorise cette espèce qui est déjà largement présente dans les prairies permanentes où le labour est inexistant. On compte 1,1T de vers de terre / ha de prairie soit 150 à 300 indiv/m². Selon le contexte, les lombrics brassent 40 à 110t de terre /an.



Crédit : Flickr A Berglund



Crédit : Flickr B Dupont

Les chauve-souris et les oiseaux insectivores prédatent les insectes de jour comme de nuit, ce qui permet de limiter l'utilisation d'insecticides dans les parcelles agricoles mais aussi dans les jardins.

C'est pour toutes ces raisons que l'élevage extensif de la région est au cœur de plusieurs politiques de préservation de la biodiversité : la trame verte et bleue, la Directive Habitats ou encore Faune et Flore des réseaux Natura 2000.

Mais la biodiversité ne se résume pas à la faune sauvage et à la protection des paysages. L'élevage participe aussi à la conservation de nombreuses races domestiques à petits effectifs. En France, pas moins de 70 races différentes de bovins, ovins et caprins sont recensées. Cette biodiversité liée aux territoires français serait moins riche sans les éleveurs qui évitent la disparition d'une quinzaine de races à petits effectifs comme la Vosgienne ou l'Hérans, vache laitière présente en Bourgogne Franche-Comté.



Vosgienne, Crédit : Claude Cornu

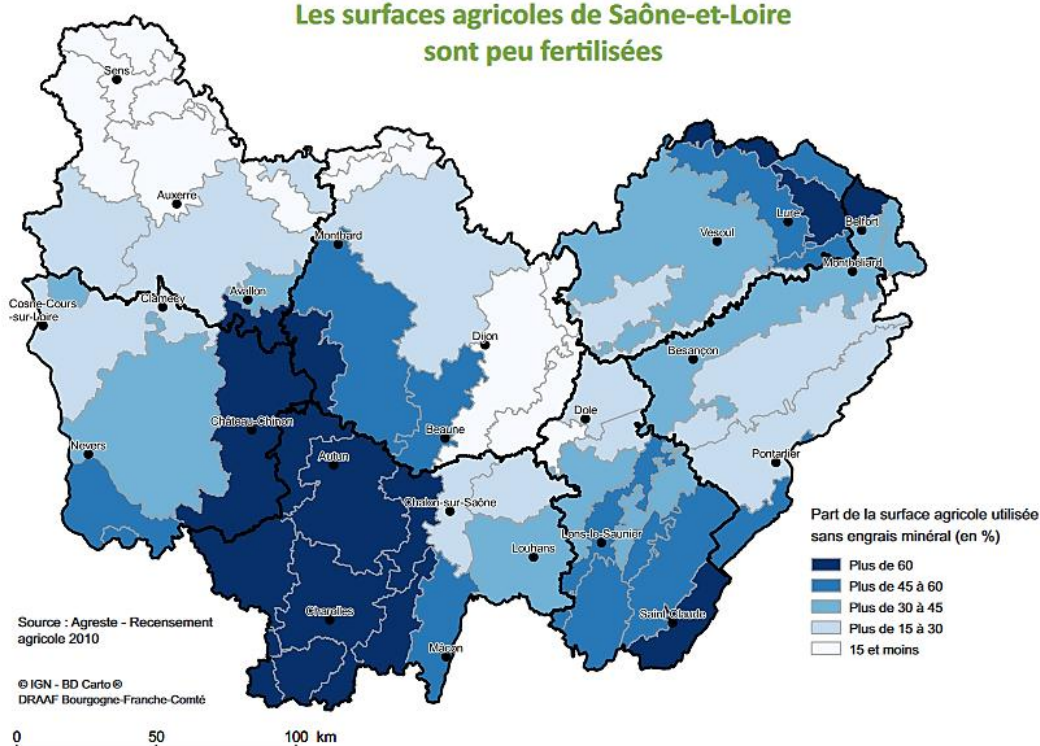
3. LES EXTERNALITÉS POSITIVES DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

LA GESTION ET LA QUALITÉ DE L'EAU

Depuis 2016, la DREAL de Bourgogne Franche-Comté, en étroite collaboration avec les agriculteurs tente de réduire les pollutions avec pour objectif d'atteindre deux tiers des cours d'eau et 99% des eaux souterraines en « bonne santé », c'est à dire qu'ils présentent une bonne qualité de l'eau ainsi qu'un écoulement normal. Depuis plusieurs années, les agriculteurs font évoluer leur pratique dans le sens de la protection de l'environnement et notamment concernant la qualité de l'eau.

Les niveaux de phosphates et nitrates ont été divisés par trois en 25 ans en zones céréalières. Ce constat est encourageant.

Les surfaces agricoles de Saône-et-Loire sont peu fertilisées



400 000 km

C'est la longueur totale des **cours d'eau bordés** par des **bandes d'herbe**, des taillis et bois entretenus par les agriculteurs, protégeant ainsi la qualité de l'eau en France

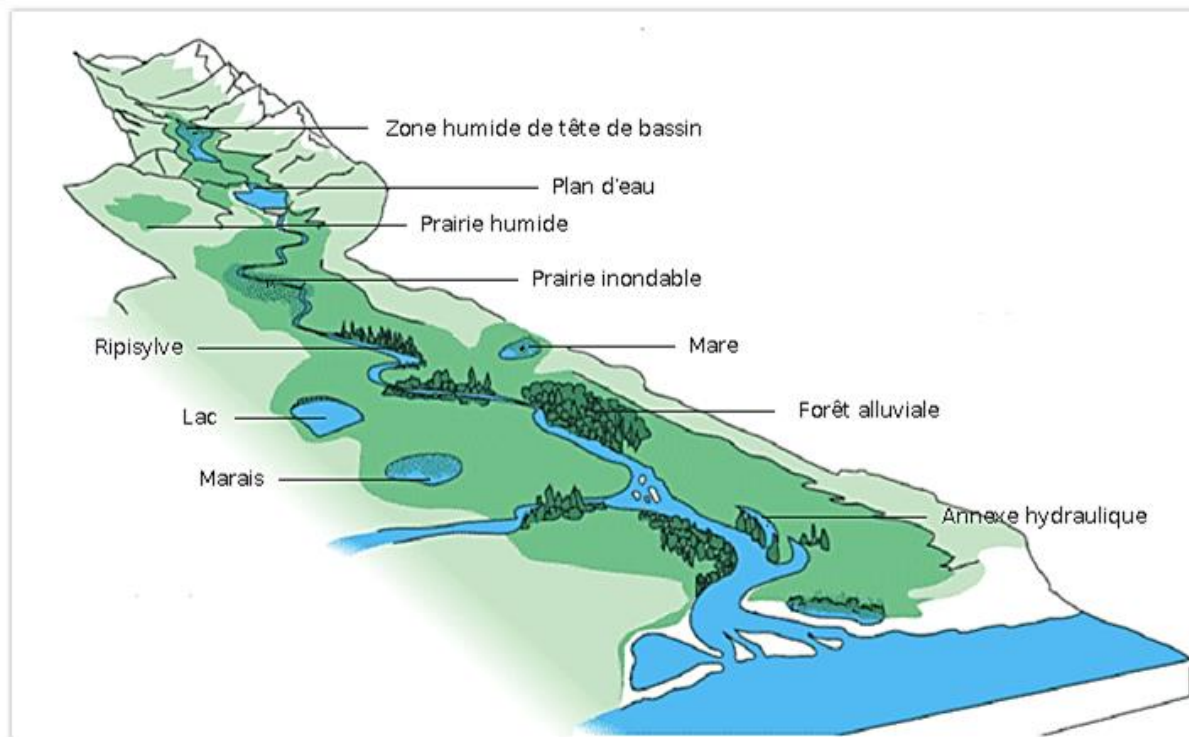


L'élevage herbivore et ses prairies ont de nombreux atouts pour préserver la qualité de l'eau. Les prairies, présentes toute l'année, ainsi que les haies filtrent l'eau. Par ailleurs, le recyclage des effluents d'élevage (fumier, purin et lisier) sur les surfaces de l'exploitation permet de réduire l'utilisation d'engrais de synthèse. L'élevage est souvent la seule activité permettant de valoriser et d'entretenir les zones humides, nombreuses en Bourgogne Franche-Comté, et jouant un rôle important dans le cycle naturel de l'eau.

3. LES EXTERNALITÉS POSITIVES DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

LES ZONES HUMIDES, DES ZONES D'INTÉRÊT ÉCOLOGIQUE PRÉSERVÉES PAR L'ÉLEVAGE HERBIVORE

Une zone humide: où en trouve-t-on et à quoi ressemble-t-elle ?



Source : schéma modifié tiré de « Les zones humides et la ressource en eau - Guide Technique », Agence de l'Eau Seine-Normandie, 2002.

En Franche-Comté, environ 40 % des surfaces de milieux humides sont des prairies de fauches ou des pâturages car ces zones n'ont pas pu être mises en culture comme dans d'autres régions françaises. Mais ces zones sont des atouts pour les éleveurs car le fourrage produit est en quantité suffisante et de qualité grâce à une grande diversité floristique. De plus, ces terres ont une production bien supérieure aux autres lors des périodes sèches et elles constituent une réserve de fourrages pour les éleveurs. Mais ils doivent veiller à l'état sanitaire de leur troupeau et avoir une gestion minutieuse du parasitisme. Sans ces activités d'élevage en zones humides, le milieu d'une diversité écologique remarquable verrait sa diversité faunistique et floristique diminuer. Ce mode de gestion des espaces naturels par l'élevage est donc à encourager et à favoriser.

Parce que les zones humides sont multifonctionnelles par nature (elles assurent plusieurs fonctions écologiques), elles sont à l'origine de services environnementaux multiples. Elles comptent parmi les écosystèmes les plus riches et les plus productifs de la planète, classées en deuxième position, juste derrière les forêts tropicales en termes de biodiversité biologique et de productivité naturelle. De par l'interface qu'elles forment entre les milieux aquatiques et terrestres, les zones humides constituent de véritables réservoirs de biodiversité.

3. LES EXTERNALITÉS POSITIVES DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

Les zones humides sont des filtres naturels qui participent au maintien et à l'amélioration de la qualité de l'eau. Elles retiennent ou éliminent les matières en suspension, les polluants tels que les métaux lourds ou les produits phytosanitaires. De plus, elles permettent le contrôle des inondations.

Elles rendent un service d'approvisionnement tel que la nourriture, l'eau ou encore le bois de construction. Elles rendent aussi un service culturel, avec des espaces «sauvages» appréciés des promeneurs, photographes, passionnés d'oiseaux et de faune sauvage en général.



Crédit : Lettre milieux humides de Bourgogne Franche-Comté

LES PRAIRIES AU CŒUR DES ENJEUX DE DÉCARBONATION ET DE BIODIVERSITÉ

L'élevage herbivore est responsable de l'émission de gaz à effet de serre via la production de méthane, molécule au fort pouvoir de réchauffement global (21 fois plus élevé que le dioxyde de carbone). En contrepartie, le stockage de carbone dans les prairies permet de compenser, au moins en partie, ces émissions, rendant ainsi l'activité d'élevage moins impactante sur l'environnement. Par ailleurs, l'élevage réduit ses émissions de gaz à effet de serre par une amélioration continue des pratiques.

Par la photosynthèse, les plantes captent du CO_2 dans l'atmosphère et le convertissent en molécules carbonées nécessaires à sa croissance. Après la mort du végétal, cette matière organique retourne au sol comme les effluents et se décompose lentement sous l'action des micro-organismes constituant un stock de carbone. Tant que le sol n'est pas aéré ou oxygéné par le labour (retournement mécanique des sols), ce carbone reste stocké sous différentes formes (litière, humus, biomasse microbienne). C'est pourquoi, les sols des prairies permanentes non labourés et maintenus par l'activité d'élevage constituent comme les forêts des puits de carbone qui contribuent à réduire la concentration en CO_2 de l'atmosphère.

D'après les derniers bilans de l'Institut de l'élevage, le stockage de carbone dans le sol des prairies et des haies compenserait en France en moyenne 30% des émissions de gaz à effet de serre (en équivalent CO_2) de l'élevage herbivore (entre 24% et 53% selon les systèmes d'élevage bovin viande). Cela correspond à environ 75% du méthane émis par les bovins.



Source : les ruminants et le réchauffement climatique, Institut de l'Elevage, collection Essentiel 2008

3. LES EXTERNALITÉS POSITIVES DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE



Pour réduire leur bilan carbone, les exploitants ont plusieurs leviers. Tout d'abord, l'augmentation de la production par vache laitière qui est effective dans la majorité des exploitations (passage de 5 000 à 7 500 L/VL/an) cela améliore le bilan carbone des exploitations sans réduire le nombre de vaches laitières. La diminution d'achats d'intrants (fourrages, engrais etc.) évite bon nombre d'émissions de carbone : transport mais aussi fabrication des engrais de synthèse qui est très gourmande en énergie fossile.

En Bourgogne Franche-Comté, de nombreux élevages sont autonomes en terme d'alimentation et de fertilisants ou s'en approchent. Des recherches scientifiques permettent de réduire les émissions de gaz à effet de serre et notamment de méthane. Des additifs alimentaires (extraits de plantes par exemple), qui peuvent améliorer la digestion des ruminants et l'incorporation des légumineuses à hauteur de 40% du régime alimentaire, conduisent à la diminution de production de méthane issue de la digestion de 20%.

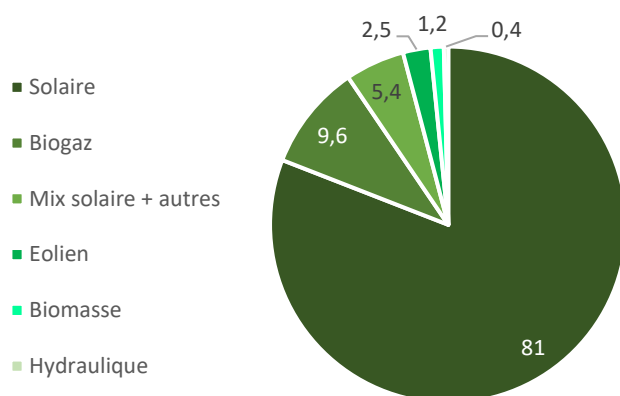


Fondamentalement, il est important de prendre en compte les prairies pour réaliser le bilan carbone d'une exploitation. Lorsqu'on intègre le carbone stocké dans les prairies, on compense quasiment l'intégralité des émissions de méthane. En effet, le stockage de carbone peut compenser jusqu'à 80% des émissions. Il convient de préciser qu'il est sensible au mode de gestion des prairies et aux conditions climatiques.

3. LES EXTERNALITÉS POSITIVES DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

L'ÉLEVAGE, PRODUCTEUR D'ÉNERGIES RENOUVELABLES

Part des exploitations produisant de l'énergie renouvelables selon la source utilisée (%)



Source : DRAAF, RA 2020

Les objectifs de la région en terme de production d'énergies renouvelables dans la consommation finale sont de 34% en 2030 et 77% en 2050. La production d'énergies renouvelables a progressée de 11% en 1 an ce qui est très encourageant pour atteindre les objectifs. Cette hausse est principalement portée par le développement de l'éolien et des chaufferies bois. La filière photovoltaïque connaît une forte dynamique. L'agriculture, et notamment l'élevage, participent à ce développement des énergies renouvelables.

DREAL BFC Avril 2024

Près de 3 % des exploitations régionales produisent des énergies renouvelables.

La production d'énergies renouvelables fait partie des activités de diversification pratiquées par les exploitations agricoles. En Bourgogne Franche-Comté, près de 700 exploitations y contribuent, en nette hausse depuis 2010. La production est très majoritairement fournie par l'énergie solaire, devant l'énergie issue de la biomasse. La Côte-d'Or se détache pour la première et la Haute-Saône pour la deuxième.

➡ L'énergie solaire : agrivoltaïsme

DÉFINITION : « Une installation photovoltaïque peut être qualifiée d'agrivoltaïque lorsque ses modules photovoltaïques sont situés sur une même surface de parcelle qu'une production agricole et qu'ils l'influencent en lui apportant directement, ou un service d'adaptation au changement climatique, ou un service d'accès à une protection contre les aléas, ou un service d'amélioration du bien-être animal ou un service agronomique pour les besoins des cultures, et ce, sans induire ni dégradation importante de la production agricole quantitative et qualitative, ni diminution des revenus issus de la productions agricole » de l'Agence de la transition écologique (Ademe).

Disposant de grandes surfaces de toitures au-dessus des bâtiments d'élevage, les exploitants agricoles ont souvent la possibilité de produire de l'énergie photovoltaïque. C'est la première énergie renouvelable produite par l'agriculture en Bourgogne Franche-Comté.

Cependant, depuis quelques années on voit émerger de nouveaux projets photovoltaïques avec le développement de panneaux solaires directement sur des parcelles agricoles : c'est l'**Agrivoltaïsme**.

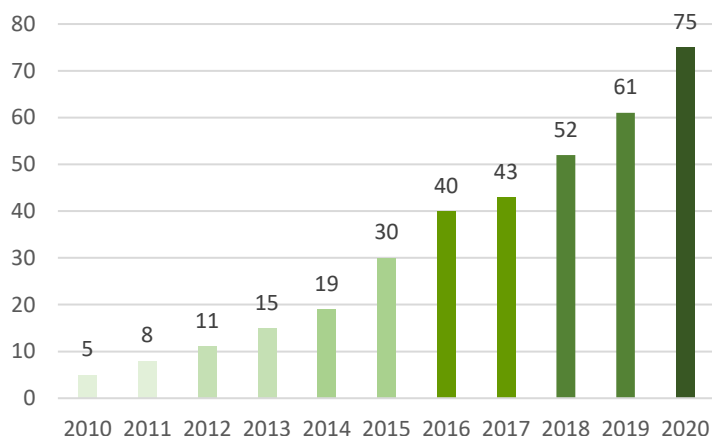


Sources : TERRES DE BOURGOGNE - Conjuguer élevage et agrivoltaïsme - Berty Robert - Décembre 2022

3. LES EXTERNALITÉS POSITIVES DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

➡ La méthanisation

Evolution du nombre d'installations de méthanisation en Bourgogne Franche-Comté



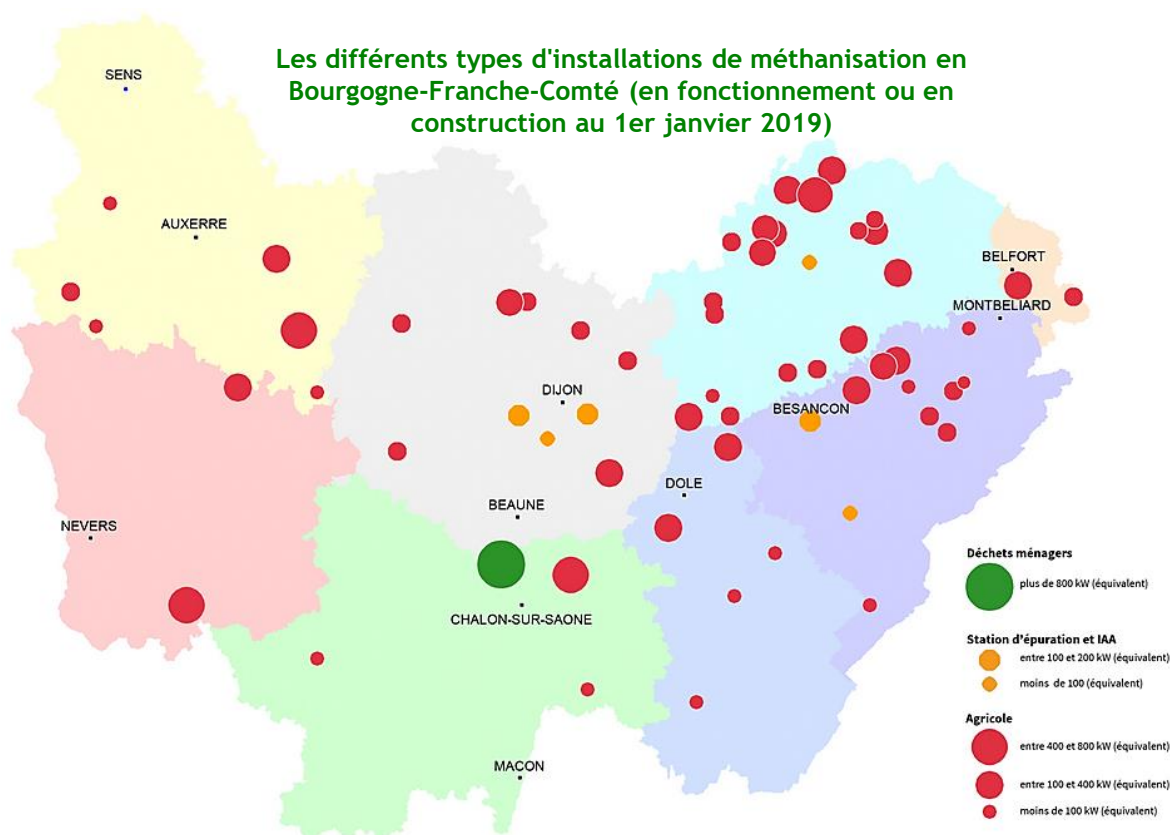
Source : ADEME, 2018

La **méthanisation**, qui consiste à valoriser les effluents d'élevage permet de générer de la **chaleur** et de **l'électricité**. Cette pratique concourt également à limiter la volatilisation ammoniacale dans l'air. La méthanisation des déjections animales est une pratique qui se développe tant à l'échelle individuelle que collective. Le procédé de dégradation de matière organique par fermentation anaérobie permet de produire de l'énergie en associant les déjections à d'autres coproduits végétaux dans des digesteurs qui peuvent prendre diverses formes.

Le développement de la méthanisation est **porté en grande partie par le secteur agricole**. En effet, fin 2018 sur 52 projets en fonctionnement et 9 en construction en BFC, **54 étaient des installations en ferme**, 4 étaient en industries agroalimentaires, 2 installations sur boue de step et 1 sur des déchets ménagers en mélange.

La capacité de traitement de ces installations de méthanisation, en région est d'à peu près **350 000 tonnes de matières** par an. En BFC, en 2017, les principales matières, à destination de la méthanisation étaient les déchets (45%), puis à 28% le fumier, 19% les lisiers et en petites proportion des cultures énergétiques et des résidus de cultures (3%).

Les différents types d'installations de méthanisation en Bourgogne-Franche-Comté (en fonctionnement ou en construction au 1er janvier 2019)



Source : ADEME, 2019

3. LES EXTERNALITÉS POSITIVES DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

➡ La traction équine dans la vigne

Depuis une quinzaine d'années, on observe en région, un retour du travail agricole à l'aide de la traction animale. En France, en 2005 étaient recensés **80 chevaux vigneron**s en France. De plus, on estime qu'en 2018, 2 à 3 % du vignoble français est travaillé en traction animale (Conseil du cheval Corse et FAE Equiloisirs 2018).

En Bourgogne, **11 prestataires de services travaillent avec des chevaux de trait** sur différents domaines quasiment exclusivement en Côte-d'Or et dans la Saône-et-Loire (IFCE). Par ailleurs, en Bourgogne les vignerons se sont rapidement aperçus d'une amélioration notable de la santé et de la qualité du vignoble grâce au cheval. Ainsi, la très connue parcelle de **1,8 ha de Romanée Conti** est élevée en biodynamie avec usage du cheval.

➡ Création d'un simulateur de traction équine dans la vigne



Photographie du simulateur IFCE

Source : Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire

Il existe même en Saône-et-Loire, région viticole importante en BFC, un projet sur la construction d'un simulateur de traction équine dans la vigne. En partenariat avec la Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire, l'Université Technologique de Belfort-Montbéliard (UTBM) et l'Institut Français du Cheval et de l'Équitation (IFCE), cette étude est née d'un constat : en effet, il est apparu que de plus en plus de viticulteurs sont intéressés par cette technique et que le nombre de personnes formées est actuellement insuffisant. Ce simulateur de traction équine permettrait ainsi aux formateurs d'adapter l'apprentissage au mieux pour les futurs professionnels.

➡ Le linéaire de haies en région

Le linéaire de haies champêtres en France est estimé à 700 000 km mais il a fortement diminué depuis les années 1940. En Bourgogne Franche-Comté ce linéaire a **diminué de 42 % sur la période 1940-2013**. D'après des estimations d'une étude de l'ADEME, le linéaire de haies de BFC serait actuellement d'environ **53.000 kms** dont 43.000 kms en Bourgogne (hors linéaire de haies arbustives non productives).



➡ Le programme « plantons des haies ! »

Le Programme « **Plantons des haies** » du plan de relance participe à la transition agroécologique des exploitations agricoles.



Sources : ADEME

Il vise à permettre aux agriculteurs de financer des projets de plantations de haies sur les parcelles agricoles, tout en étant accompagnés par une structure technique compétente (également pour le montage des dossiers).

Les objectifs de ce Programme sont de soutenir la plantation en Bourgogne Franche-Comté de **400 km de haies et/ou d'alignements d'arbres** sur la période 2021-2022.

4. LA FILIÈRE SE MET AU VERT

LE CAP'2ER

Afin de préciser les interactions entre un élevage et l'environnement et d'engager des démarches de progrès avec les éleveurs, les filières d'élevage de ruminants ont développé un outil d'évaluation et d'appui technique, CAP'2ER®.



CAP'2ER® (Calcul Automatisé des Performances Environnementales en Élevage de Ruminants) a pour objectif d'évaluer les impacts environnementaux à l'échelle d'une exploitation d'élevage de ruminants en visant à :

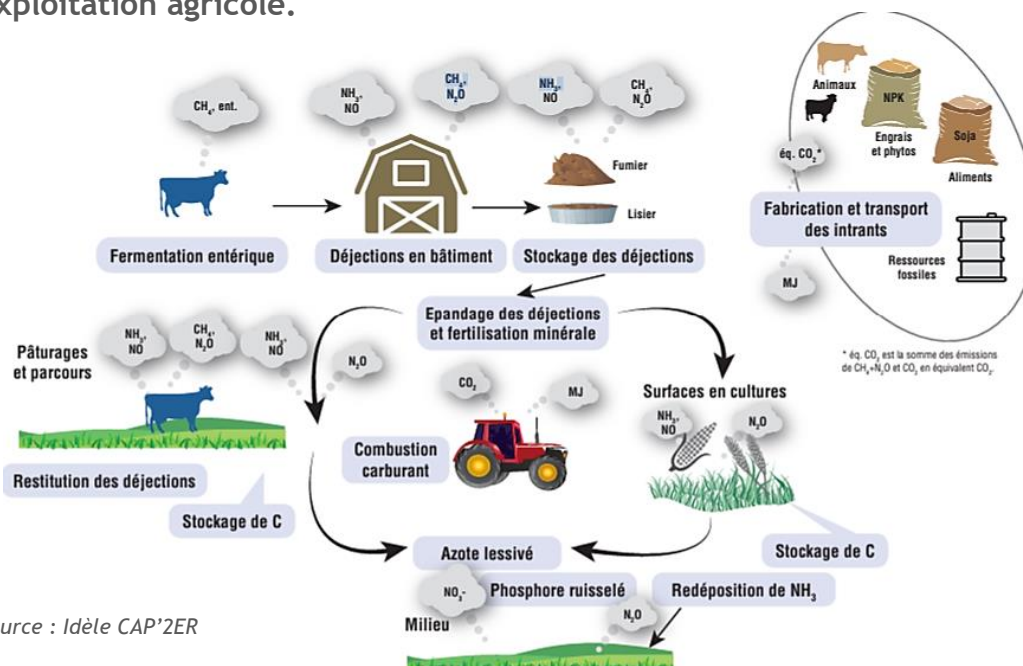
- Sensibiliser les exploitants à la prise en compte des enjeux environnementaux, économiques et sociaux
- Mesurer l'empreinte environnementale des produits (lait, viande)
- Situer les exploitations par rapport à des références
- Créer un observatoire national des pratiques
- Faire le lien entre les performances environnementales, techniques et économiques
- Identifier les marges de progrès et améliorer l'empreinte des exploitations tout en assurant leur pérennité.

Ces diagnostics sont réalisés par les techniciens de coopératives, d'organisations de conseil en élevage ou encore de chambres d'agriculture.

Objectif réduire l'empreinte carbone de la viande bovine de 15% d'ici 10 ans

CAP'2ER	Nombre d'établissements ayant effectués un diagnostic jusqu'en juin 2024 en BFC
Bovin lait/viande (Niv1 et/ou Niv2)	1628

Les différents postes d'émissions des impacts environnementaux sur une exploitation agricole.



Source : Idèle CAP'2ER

4. LA FILIÈRE SE MET AU VERT

LA TRANSFORMATION

Dans les abattoirs, l'eau s'utilise pour les opérations d'abattage, de préparation de produits transformés et de nettoyage. Entre 1995 et 2010, ces installations ont baissé leur volume de 5 à 4,4 m³/Téc (tonne équivalent carcasse) en moyenne. Ceci a pu se faire grâce à une amélioration des équipements et des pratiques, ainsi qu'au suivi des consommations pour agir sur les postes les plus stratégiques. Au niveau énergétique, les entreprises d'abattage et de transformation investissent dans plusieurs types de dispositifs pour économiser ou récupérer l'énergie, voire en générer par combustion de sous-produits comme les graisses.



Crédit : Interbev

LA DISTRIBUTION



Crédit : Interbev

Entre 2010 et 2015, des investissements importants ont été réalisés afin de remplacer les gaz réfrigérants contribuant à l'appauvrissement de la couche d'ozone (HCFC) par des gaz neutres vis-à-vis de celle-ci : les HFC. Malheureusement, ceux-ci se sont révélés être de puissants gaz à effet de serre et leur utilisation sera interdite par l'Union européenne d'ici 2030 « si des substituts viables et plus respectueux de l'environnement sont facilement disponibles ».

La filière Élevage et Viande anticipe cette obligation par le renouvellement progressif des installations de froid en abattoirs et en points de vente, avec des systèmes fonctionnant à l'aide de gaz neutres vis-à-vis de la couche d'ozone et du changement climatique : le NH₃, le CO₂ ou les HFO.



5. ÉLEVAGE : PRÉDATION ET NUISIBLES

L'ÉLEVAGE MENACÉ PAR LES GRANDS PRÉDATEURS EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ : LE LOUP ET LE LYNX

Aujourd'hui quasiment tous les départements sauf le Territoire de Belfort sont touchés par des attaques de loup et 3 départements par le lynx.

Le loup est plutôt très présent et de façon dispersée dans tous les départements de BFC. Deux meutes se sont même installées dans le massif jurassien à quelques kilomètres de la frontière française. En 2022, 117 prédatons seraient dûes au loup en région. En 2020, l'OFB (Office Français de la Biodiversité) évalue la population de loups à 630 individus environ. Mais en BFC, le loup n'est pas la seule menace pour les troupeaux.

Constats de prédation par département en BFC

	21	25	39	58	70	71	89	90	Total
Nombre de constats de prédation	14	47	72	29	3	40	20	0	225
dont conclusion Loup Non Exclu	5	31	18	12	3	38	10	0	117
dont conclusion Lynx Non Exclu	0	16	41	0	0	2	0	0	59
Nombre de victimes loup + lynx	7	81	107	36	3	55	38	0	327
dont ovins	7	9	85	36	3	48	38	0	226
dont bovins	0	56	13	0	0	3	0	0	72

En effet, le lynx y est également établi et, plus récemment, sa présence a été confirmée en Côte-d'Or et en Saône-et-Loire avec des constats d'attaque et de reproduction de population. En 2022, au total 327 herbivores allaitants ont été blessés ou tués en région, dont 226 ovins et 72 bovins. A ces chiffres se rajoutent les animaux disparus surtout dans les massifs jurassiens et dans le Morvan. Cette prédation a des retombées sur le produit des exploitations : frais de soins, remise en forme des animaux, temps de travail supplémentaire, manque à gagner, mais également sur la charge mentale et le moral des éleveurs qui se sentent impuissants.



Malgré des moyens importants mis en œuvre pour protéger les troupeaux (chiens, aide-bergers, enclos électrifiés, voire animaux en bâtiment), beaucoup d'attaques ont encore lieu alors que ces moyens existent. Ils permettent tout de même de limiter le nombre de constats de prédation.

LE SAVIEZ-VOUS :

Afin de sensibiliser davantage à cet enjeu de prédation, la Chambre régionale d'agriculture a réalisé une vidéo permettant aux éleveurs de s'exprimer au sujet des répercussions sur leurs exploitations et eux-mêmes.



6. CHANGEMENT CLIMATIQUE : L'ÉLEVAGE TRÈS TOUCHÉ

UN CONSTAT D'URGENCE À AGIR

On constate ces dernières années une forte accélération des effets du changement climatique et leurs conséquences dramatiques pour nos productions agricoles.

Au-delà des épisodes exceptionnels, le changement climatique entraîne de plus en plus d'effets pour les agriculteurs, et donc une nécessaire adaptation de notre agriculture, par exemple lorsqu'il s'agit de faire face à un épisode de grêle, à des sécheresses précoces, plus fréquentes, plus intenses ou encore à des pluies diluviennes. Cette menace est présente pour toutes les productions, aussi bien végétales qu'animales, et partout sur notre territoire.

Les scénarii climatiques scientifiques montrent qu'à terme, sur l'ensemble du territoire métropolitain, la diminution du débit moyen annuel des cours d'eau sera de l'ordre de 10 % à 40 % pour une majorité de bassins. Dans le même temps, l'augmentation probable des précipitations hivernales pourrait entraîner des excès d'eau produisant des stress tout aussi pénalisant pour les cultures.

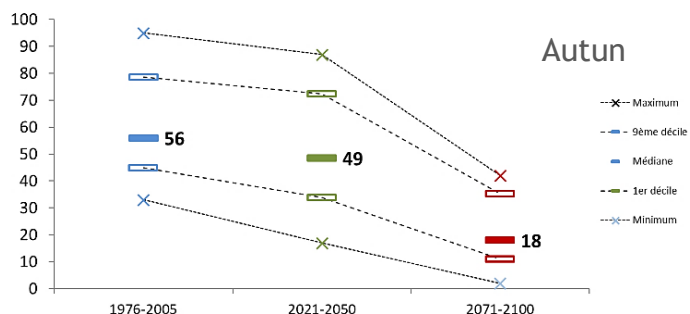
Pour les agriculteurs, comme pour d'autres acteurs économiques, les épisodes de plus en plus longs et répétés de sécheresse impacteront la viabilité de leurs exploitations et activités, avec notamment pour conséquence des variations brutales des volumes de production qui augmenteront mécaniquement et une plus grande volatilité des marchés.

Il y a donc urgence à agir pour garantir la pérennité de nos agricultures, de leurs productions et de leur ancrage à la fois social et économique dans nos territoires. C'est une question de souveraineté.

ANTICIPER CES EFFETS POUR APPORTER DES SOLUTIONS CONCERTÉES, CONCRÈTES ET RAPIDES

DES TEMPÉRATURES HISTORIQUEMENT ÉLEVÉES ET DES ÉPISODES DE SÉCHERESSE INTENSES

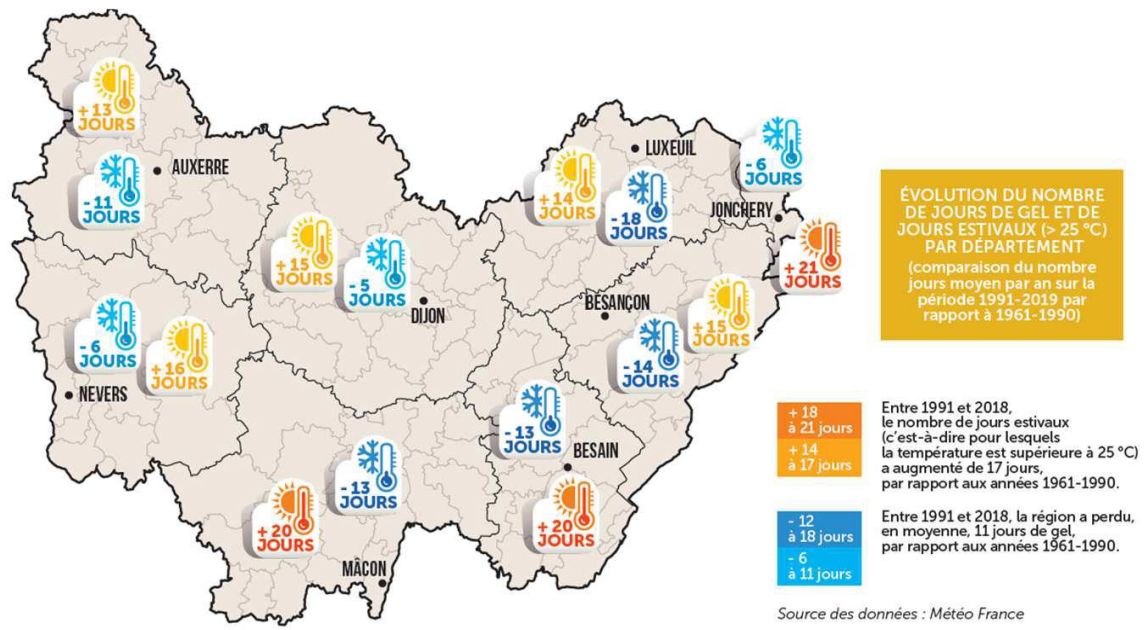
➤ Recul des jours de gel



- Nette diminution du nombre de jours de gel par an
- Les dates de semis des prairies pourront être plus tardives grâce au recul des premières gelées parfois dix jours d'avance dans certains territoires.
- On prévoit une avancée de près d'une semaine de la date de mise à l'herbe d'ici 2050 par rapport au siècle dernier et jusqu'à 15 jours d'ici 2100.

Diminution des jours de gel / augmentation des sécheresses : Au cours des 57 dernières années, le nombre annuel de jours de gel a decru en Bourgogne Franche-Comté d'environ 3,8 jours par décennie. Ce qui confirme l'accélération du réchauffement pointée avec l'indicateur des températures moyennes annuelles.

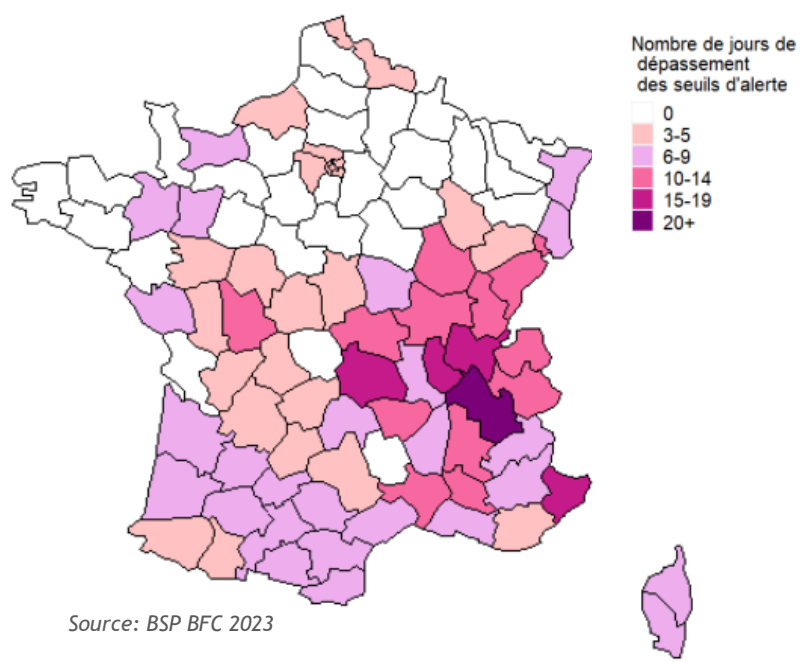
6. CHANGEMENT CLIMATIQUE : L'ÉLEVAGE TRÈS TOUCHÉ



Evolution du nombre de jours de gel et de jours estivaux par département
Source : ALTERRE, 2020

➤ Augmentation des jours de canicules

Nombre de jour de canicule par département pendant l'été 2023



L'été 2023 a été le 4^{ème} plus chaud depuis 1900.

On constate une augmentation de la température moyenne : sur la période 1959-2009 étudiée par Météo France, les températures moyennes en Bourgogne Franche-Comté ont affiché une hausse de 0,3° C par décennie et le nombre de jours où la température maximale a dépassé 25° C a augmenté de 4 jours. Les départements de BFC ont perdu 11 jours de gel et gagné 17 jours estivaux. Les élévations de températures les plus importantes sont en été et au printemps.

Les animaux sont sensibles aux conditions de températures et d'humidité : on parle de stress thermique. Son intensité est définie par degré de THI (Temperature Humidity Index). D'après l'ANSES et la DGAL, la mortalité augmente de 5,6% par degré THI pour les bovins. Les bovins sont stressés thermiquement (par exemple) à partir de 22,5° C à 50% d'humidité (IDELE).

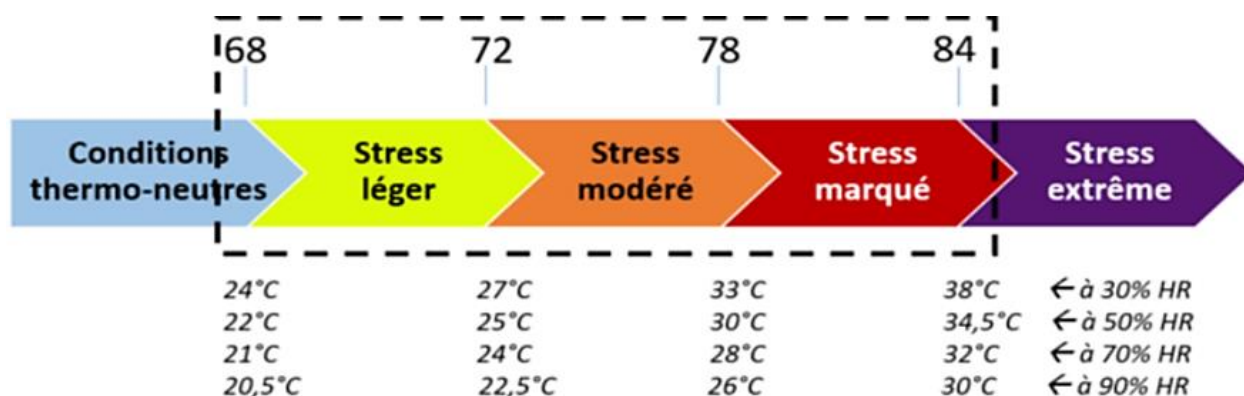
6. CHANGEMENT CLIMATIQUE : L'ÉLEVAGE TRÈS TOUCHÉ

D'autres combinaisons d'humidité et de température peuvent donner lieu à un stress, comme détaillé sur le schéma. Le stress thermique entraîne notamment :

- Une augmentation de la fréquence respiratoire
- Des passages plus fréquents au point d'eau
- Une perte d'appétit et une rumination ralentie (favorisant les déséquilibres ruminiaux et diminuant la production)
- Une réduction des déplacements et station debout prolongée, augmentant les risques de boiteries
- Un risque de mammite élevé (couchage en groupe et souvent au même endroit)
- Des modifications métaboliques, hormonales et vasculaires.

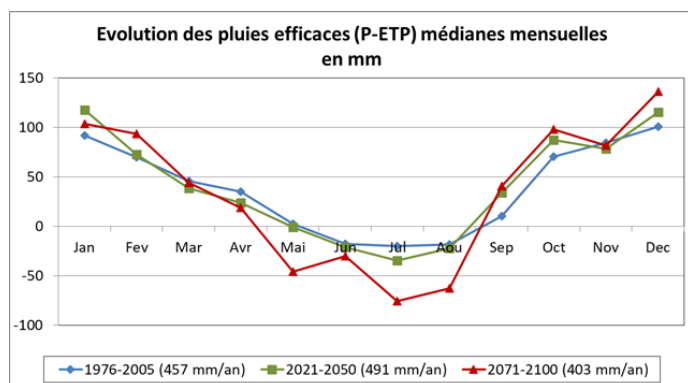
Le stress thermique a donc une influence sur la production de lait des bovins. Le changement climatique, via les variations de températures, entraîne une plus grande sensibilité aux maladies des cheptels, et peut avoir un impact sur la production et la reproduction.

Source : Fiche connaissance impacts CC sur les bovins ICare



Repères pratiques pour comprendre à quelles situations climatiques correspondent les niveaux de stress définis par le THI. Source : *La ventilation des bâtiments d'élevage de ruminants*.

➤ Modification de la pluviométrie



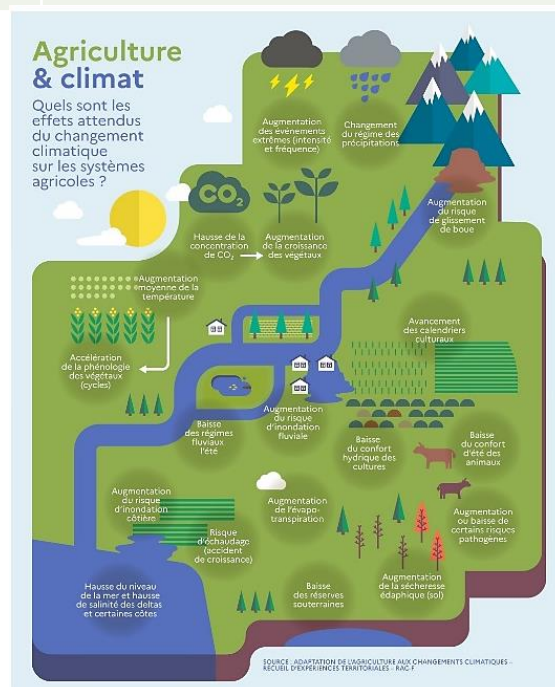
Lure en Haute Saône 70

On constate ces dernières années des variations de la répartition des précipitations. Le cumul des précipitations annuelles s'est orienté à la hausse. Ce qui va influencer sur l'assèchement moyen des sols. La hausse des précipitations est plus visible pour les mois d'hiver de décembre à mars inclus. Il y a aussi une diminution des précipitations uniquement en mai juillet et septembre provoquant des périodes de sécheresse.

6. CHANGEMENT CLIMATIQUE : L'ÉLEVAGE TRÈS TOUCHÉ

IMPACTS LIÉS AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Aléas liés	Impacts
Diminution des jours de gel	• Redémarrage précoce de la végétation • Augmentation de la production végétale • Etalement de la pousse de l'herbe • Diminution des besoins de stockage • Prolifération de campagnols, développement de nuisibles, augmentation parasitismes • Risque de gel tardif et perte de récolte • Ovins : finition automnale et plus de pâturage hivernal • Périodes de pâturage rallongées • Moins de stress thermique hivernal
Augmentation de la température moyenne	• Récoltes de printemps plus précoces • Baisse de la production des plantes l'été • Qualité fourragère modifiée • Nouveaux parasites, développement de maladies, virus • Itinéraires techniques et variétés de cultures utilisées • Augmentation de la production fourragère à l'automne • Bien-être animal/transport • Augmentation des besoins en eau pour les animaux • Modification du temps passé en bâtiment selon les saisons • Baisse de la reproduction • Baisse de production et modification de l'état d'engraissement • Stress des bêtes, hausse des températures dans les bâtiments • Augmentation du pH de la viande • Baisse de la tendreté et du goût • Chaîne du froid plus difficile à maintenir • Conservation/emballage • Gestion de l'équilibre carcasse / Saisonnalité des ventes • Diminution de la consommation de viande et + morceaux de l'avant



6. CHANGEMENT CLIMATIQUE : L'ÉLEVAGE TRÈS TOUCHÉ

Aléas liés	Impacts
Augmentation des périodes de canicules	• Dégradation de la flore prairial • Réussite aléatoire des cultures et récoltes d'été • Risques d'incendies / Dessication des sols • Stress thermique des animaux • Difficultés d'abreuvement / Affouragement nécessaire • Plus de mortalité (d'autant plus marquée chez les petits ruminants) / Reproduction mise à mal • Diminution de la fréquentation des marchés au cadran • Transport et bien-être animal / Moindre qualité de la viande • Plus d'émissions de GES et consommation d'énergie • Diminution fréquentation des GMS • Moins de consommation de viande
Variation de la répartition des précipitations	• Certaines espèces non cultivables / Biodiversité des sols • Règlementation : Définition zones humides (Natura 2000) • Absence de précipitations l'été : moins de pousses, impact sur l'année suivante ; baisse des réserves, cours d'eau • Excès de précipitations l'hiver : accès impossible aux parcelles • Inondations : destruction des cultures / herbe • Conflits d'usage de l'eau / Capacité de stockage de l'eau • Gaspillage de produits, météo hors standard • Moins de déplacement en magasin lors de grosses précipitations : moins de consommation



Source: Futura-sciences

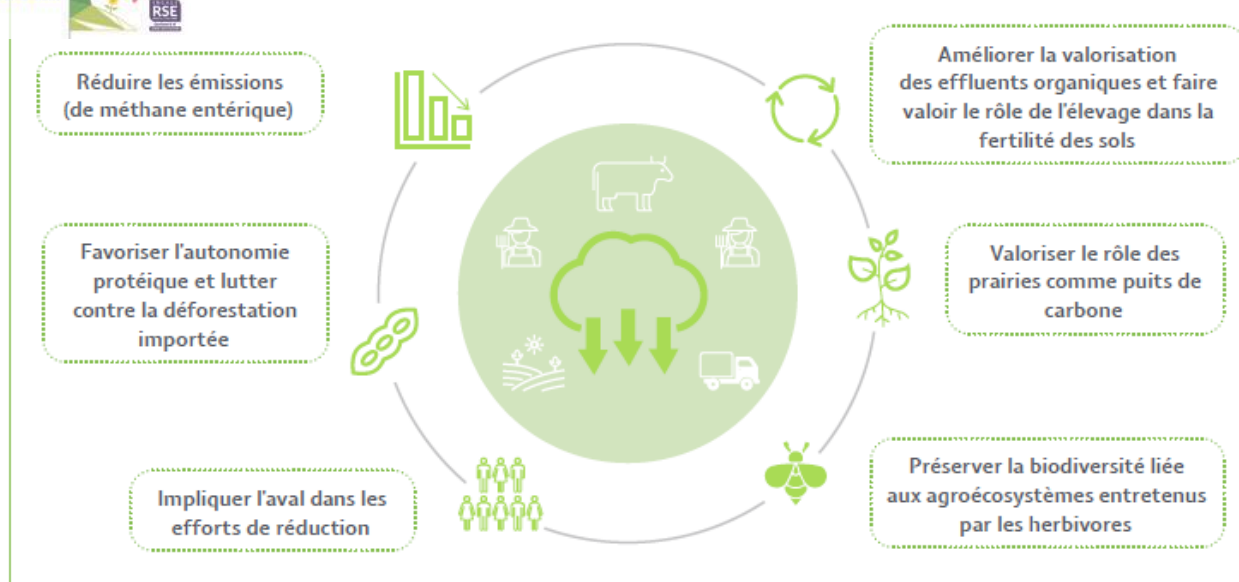
6. CHANGEMENT CLIMATIQUE : L'ÉLEVAGE TRÈS TOUCHÉ

LEVIERS D'ADAPTIONS IDENTIFIÉS MOBILISABLES

Court terme à l'échelle de l'exploitation	Moyen terme à l'échelle de l'exploitation	Production
• Stockage d'herbe pour l'été • Adapter les mélanges d'espèces • Apporter de l'ombrage et de l'abreuvement pour le bétail • Ajustement du chargement • Rentrer les animaux en bâtiment en cas de forte chaleur	• Avancement des dates de mise à l'herbe • Semis précoce • Favoriser des équipements plus économes en eau et en énergie • Sélection génétique des animaux • Agroforesterie • Raisonner l'abreuvement estival • Mieux isoler les bâtiments • Adapter les périodes de vêlage à la disponibilité des ressources • Développer le stockage d'eau et la récupération des eaux de pluies • Irriguer quelques prairies	• Développement de nouvelles filières locales • Sélection génétique des animaux • Développement des outils d'aide à la décision (OAD)



FIGURE 13 : AXES PRIORITAIRES DE LA STRATÉGIE "CLIMAT & BIODIVERSITÉ D'INTERBEV"



Source : Interbev

7. ASSAINISSEMENT VIS-À-VIS DES MALADIES BOVINES

LE FAR

Nouveau dispositif « Fonds d'Assainissement Régional » au 1er Février 2023

Depuis le **1er février 2023**, à l'initiative de l'ensemble des Comités Régionaux d'Interbev (CRI) et des représentants des organisations professionnelles, il a été décidé de mettre en place, dans toutes les régions de France, des Fonds d'Assainissement Régionaux (FAR), avec des règles de gestion harmonisées précisées dans des Accords Interprofessionnels Régionaux.

➤ Qu'est-ce que le FAR?

Le FAR a deux objectifs principaux:

- la Solidarité
- l'Assainissement

Le principe de Solidarité :

Le FAR a pour objet de constituer une solidarité financière entre les éleveurs, les groupements de producteurs, les commerçants en bestiaux, les abatteurs, les transformateurs et les distributeurs, pour supporter tout ou partie des pertes économiques liées à des motifs de saisies partielles ou totales (saisie de + de 5 kg) liées à des causes sanitaires de dépréciation des carcasses dont l'origine est aléatoire, non maîtrisable, ne dépendant pas des acteurs de la filière et identifiée à l'abattoir (cf liste validée).

Ce dispositif pourrait pallier, en partie, aux préjudices causés par ces saisies, qui affectent tous les opérateurs de la filière bovine et deviennent de véritables freins au bon fonctionnement de celle-ci.

Le FAR Bourgogne Franche-Comté est en quelque sorte une « caisse de secours » mais en aucun cas une assurance.

L'assainissement :

L'assainissement se veut de donner des outils aux acteurs de la filière afin de mieux faire face aux problèmes posés par les saisies de carcasses via des actions de prévention et de recherche. Cette action d'assainissement sera menée collectivement ou au niveau régional en s'appuyant sur différents partenaires.

Avec le FAR, les acteurs de la filière se doivent de mieux connaître les vecteurs des principales causes sanitaires de dépréciation des carcasses. Des actions pour limiter les causes et effets des saisies sont mises en place ou vont l'être dans les domaines de la cysticercose ou de la myosite éosinophilique par exemple.

➤ Comment cela fonctionne ?

Participation forfaitaire :

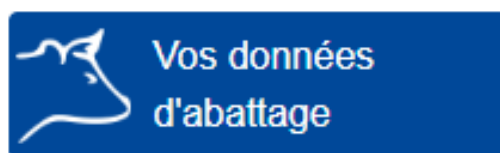
Le FAR intervient moyennant une participation que seuls les abattoirs ou abatteurs collectent : c'est la « Participation FAR » qui est prélevée par délégation à INTERBEV, en même temps que toutes les cotisations interprofessionnelles (INTERBEV, Fonds de l'Elevage).



Source : Interbev

7. ASSAINISSEMENT VIS-À-VIS DES MALADIES BOVINES

- Un montant unique : **0,006 €/kg** (gros bovins de 8 mois et + abattus) **net de taxe**, répercuté sur une ligne de facturation identifiée (en plus ou sur ligne existante selon les cas : CIE, CI, FNE) jusqu'à l'éleveur, par l'intermédiaire des metteurs en marché successifs.
 - Dans le cas des ventes à la tête, le montant forfaitaire "Participation FAR" retenu est de 2,25 € par animal.
- Chaque FAR de chaque région permet un **remboursement à hauteur de 100 % de la valeur de saisie définie sur la base des cotations**, sauf cas particulier (cf. bas de page), déduction faite des frais d'approche évalués à 0.15€/kg.
- La base de remboursement est la **cotation officielle FranceAgriMer** concernée de la **semaine précédant l'abattage (S-1)**, renseignée par le FAR lors de l'instruction des dossiers (ou à défaut des cotations nationales). Le montant du remboursement est déterminé sur la valeur hors taxe (HT).



L'instruction des dossiers informatisée et simplifiées :

- L'instruction des dossiers est faite via une **plateforme Web** dédiée (identifiants personnalisés pour chaque abattoir ou abatteur).
- Le **dépôt des dossiers** se fait en quelques clics (récupération des données d'abattage automatisée à partir du numéro de l'animal et dépôt certificat de saisie vétérinaire).
- Un **tableau de bord** permet un meilleur suivi du traitement des dossiers.

Accord interprofessionnel et participation VOLONTAIRE :

Cette participation FAR est volontaire et donc NON obligatoire.

- Seul l'éleveur peut en demander le **remboursement** auprès d'INTERBEV par courrier ou par mail : interbev.bdc@interbev.fr
- Attention : Cette décision entraînera l'arrêt des indemnisations de ses bovins pour une durée de 1 an, quelle que soit la région d'abattage.

Les animaux pouvant bénéficier du FAR :

Sont concernés : les **gros bovins âgés de 8 mois ou plus**, abattus en France des **catégories A, B, C, D, E, Z** destinés à l'abattage et présentés **sains, loyaux et marchands** au moment de l'abattage.

Le FAR régional couvre les **animaux abattus en région**.

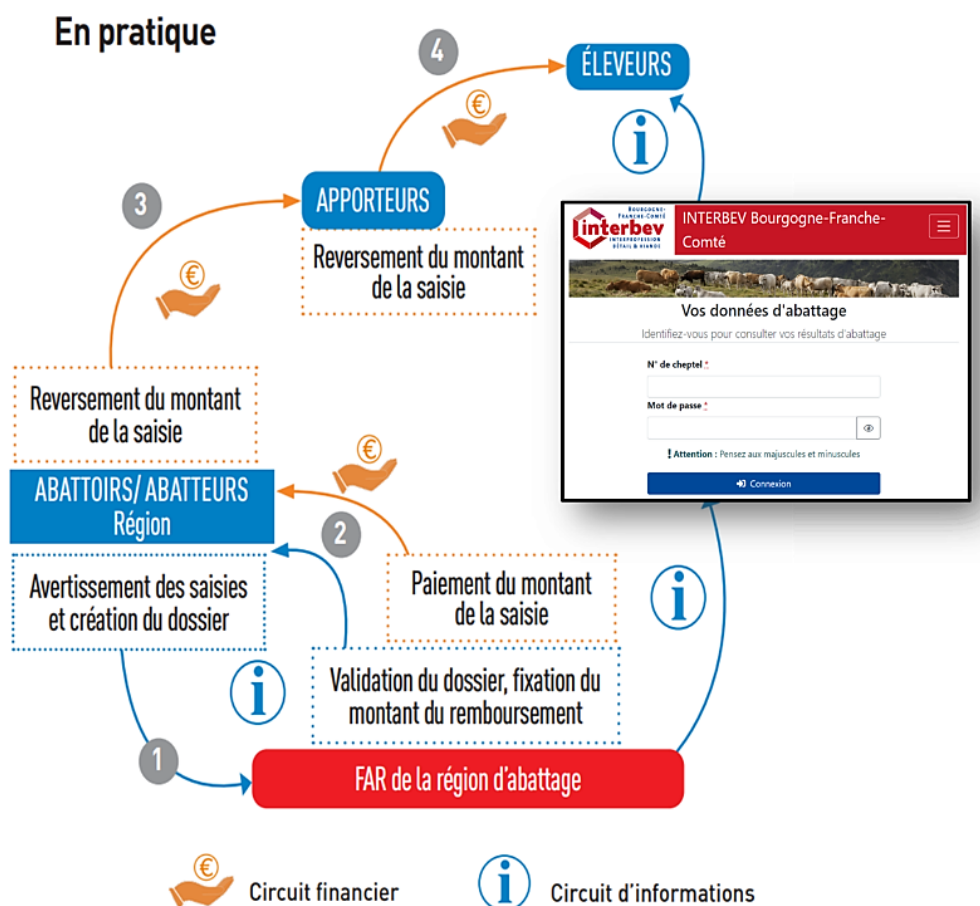
Un animal élevé en **Bourgogne Franche-Comté** et abattu dans une autre région sera couvert selon les mêmes règles par le FAR de la région d'abattage.

7. ASSAINISSEMENT VIS-À-VIS DES MALADIES BOVINES

En pratique :

Le montant de la saisie prise en charge par le FAR est reversé par le FAR de la région d'abattage (CRI Interbev concerné) à l'abattoir/abatteur qui devra ensuite retourner la somme à l'apporteur ou directement à l'éleveur vendeur initial.

Ce dernier est informé de l'avancée du dossier en se connectant sur ses données d'abattage sur le site d'Interbev BFC.



Motifs pris en charge par le FAR

- Myosite éosinophilique (ex : Sarcosporidiose)
- Couleur anormale (Mélanose),
- Cysticerose musculaire (généralisée, localisée forme vivante et dégénérée)
- Sclérose musculaire (d'origine métabolique seulement),
- Processus Tumoral généralisé,
- Schwannome,
- Ictère,
- Altération et anomalies (Tiquetage musculaire comme par ex : Purpura)

Motifs NON pris en charge par le FAR

- Abscess unique ou gangrène
- Abscess omphaloplébitique
- Abscess pyléplébitique
- Affection potentiellement liée à l'ingestion de corps étrangers (péritonite congestive et fibrineuse, péricardite, etc.)
- Affections respiratoires
- Infiltrations hémorragiques
- Arthrite unique
- Distomatose
- Gale ou teigne
- Infiltration séreuse du tissu conjonctif

7. ASSAINISSEMENT VIS-À-VIS DES MALADIES BOVINES

Cas particuliers du FAR

•CYSTICERCOSE :

Le FAR de Bourgogne Franche-Comté ne pourra être mis en œuvre **que pour le premier cas** constaté de cysticercose musculaire sur un élevage (premier animal ou premier lot d'un élevage). Il ne pourra être sollicité à nouveau pour le même motif qu'après une **période de neuf mois** sans nouveaux abattages constatés avec présence de cysticercose musculaire pour l'élevage concerné.

•TIQUETAGE MUSCULAIRE :

En cas de saisie totale au motif de « Tiquetage Musculaire », le taux de prise en charge est fixé à **cinquante pour cent (50%)**, pour toute carcasse, objet de la saisie, le solde restant à la charge de l'abattoir, abatteur ou du propriétaire (abattage à façon). Les retours de découpe (pièces de carcasse) non tracées ne sont pas éligibles.

En 2023, plus de 200 dossiers ont été pris en charge par le FAR en BFC.

MOTIF DE SAISIE FRÉQUENT : LA CYSTICERCOSE EST UNE ZONOSE À PRÉVENIR

De quoi s'agit-il?

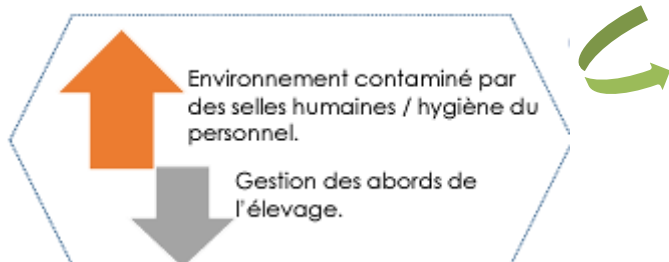


Infection parasitaire des muscles par les formes larvaires (= cysticerques) d'un parasite très connu transmis par l'homme, le *Toenia saginata*, ténia, appelé aussi ver solitaire, qui est un parasite de l'intestin de nombreux mammifères et de l'homme.



Chez les bovins, il s'agit de l'espèce *Cysticercus bovis*, qui sont des spores à l'état larvaire, et la maladie est la cysticercose, aussi appelée ladrerie.

Causes probables



Lorsqu'un élevage est touché, il peut s'agir:

- D'un cas isolé avec contamination faible qui survient de façon aléatoire (personne ayant contaminé les abords de la pâture);
- De plusieurs cas : problème d'épandage donc investigations nécessaires. Dans ce cas, il est conseillé à l'éleveur de se rapprocher de son médecin, vétérinaire, OP, GDS...

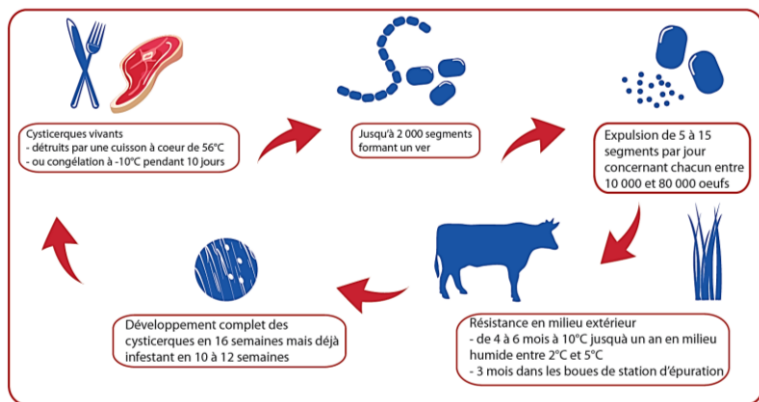
Détection sur l'animal vivant



Il n'y a aucun signe clinique chez les bovins.

7. ASSAINISSEMENT VIS-À-VIS DES MALADIES BOVINES

Mécanisme de formation de la lésion



Cycle de vie de *Cysticercus Bovis*

La cysticerose est une zoonose c'est-à-dire une maladie ou infection, une infestation parasitaire dont les agents se transmettent naturellement des animaux à l'homme et vice-versa.

La maladie chez l'homme

C'est en consommant de la viande/ou poisson cru ou pas assez cuit que l'homme peut-être contaminé.

Ce ténia ou vers solitaire, se fixe dans les parois de l'intestin grêle et peut mesurer jusqu'à 10 mètres de long.

Il peut provoquer des douleurs abdominales, des troubles digestifs, une perte de poids rapide, fatigue...

A noter: le ténia dans la viande de bœuf est très rare en France et se soigne très facilement.

La congélation et une cuisson importante de la viande permettent de tuer ce parasite.

Que faire à l'élevage ?

Eviter l'épandage des eaux usées domestiques (effluents contenant des selles humaines) sur les parcelles produisant des aliments destinés aux bovins

Gestion des épandages de boues d'épuration:

- Privilégier les boues hygiénisées.
- Respecter le délai d'attente de 6 semaines entre mise à l'herbe (ou récolte) et épandage de boues non hygiénisées (3 semaines pour les boues hygiénisées).

Hygiène stricte du personnel de l'élevage.

Protection des bovins de la contamination:

- Limitation de l'accès des promeneurs aux prairies pâturées.
- Eviter la distribution de fourrages potentiellement contaminés (maïs près des voies ferrées ou des routes très fréquentées).

ATTENTION : La cysticerose fait partie des motifs à renseigner dans le cadre de la transmission d'informations sur la chaîne alimentaire.

Transmission d'informations sur la chaîne alimentaire
L'homme qui se nourrit :

- ☐ a subi récemment un traitement pour lequel le délai d'attente autorisé n'est pas terminé. Cet animal ne doit pas être présenté à l'abattoir.
- ☐ provient d'un troupeau ayant été traité avec des médicaments vétérinaires.
- ☐ provient d'un lot ayant fait l'objet d'au moins une information sur la présence de cysticercose.
- ☐ présente un risque qui a été notifié par l'administration et qui doit faire l'objet de mesures de gestion particulières.
- ☐ présente un risque avéré nécessitant des mesures de gestion.

Description du risque identifié par le déclarant : _____

À LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE (DE LA COHESION SOCIALE ET) SERVICES VÉTÉRINAIRES OU AU GROUPEMENT DE DÉFENSE SANITAIRE

A cocher si le bovin provient d'un lot d'animaux (animaux ayant reçu la même alimentation et/ou la même eau) pour lequel l'éleveur a reçu au moins une information des services vétérinaires pour cysticerose, il y a moins de 9 mois.
L'obtention de 2 résultats négatifs consécutifs suite à l'abattage d'animaux issus du même lot permet l'arrêt du signalement des cas, même si les 9 mois ne sont pas écoulés.

PARTIE 4

IDENTITÉ CULTURELLE ET PATRIMOINE

1. PANORAMA DES RACES DE LA RÉGION

Des races emblématiques
Charolaise et Montbéliarde mais pas seulement
Les races équines et ovines

2. UN PATRIMOINE PASTORAL REMARQUABLE

Un bâti marqué par l'élevage herbivore

3. FÊTER L'ÉLEVAGE HERBIVORE ET SA FILIÈRE

Les festivités autour de l'élevage herbivore
Les rencontres « MADE in VIANDE » évoluent...
Les rencontres « À Table! Aimez la viande et ceux qui la font »

4. GASTRONOMIE LOCALE : DES PRODUITS DE QUALITÉ

Les fromages locaux réputés
Des produits de qualité autour de la race Charolaise

5. AGRITOURISME, ENTRE ÉCOTOURISME VERT, GASTRONOMIE ET VIN

Diversification: quand l'élevage s'ouvre au reste du monde
L'élevage mis à l'honneur entre fromages et vins
Dijon, cité internationale de la gastronomie et du vin

Quand tout le monde tire dans le même sens, on arrive à faire de belles choses!

Michaël FLOQUETT
Directeur du pôle régional ovin de Charolles

1. PANORAMA DES RACES DE LA RÉGION

DES RACES BOVINES EMBLÉMATIQUES

CHAROLAISE

De son berceau de Saône et Loire, près de Charolles, la race Charolaise s'est vite répandue vers toutes les régions de France. Cette race de boucherie a un très fort potentiel de croissance et de grandes qualités maternelles. Elle possède un bon appétit, sans exigence. La transformation de l'alimentation en viande se fait avec une rare efficacité. Les femelles produisent sans difficulté un veau par an. Leur valeur laitière est exceptionnelle pour une race à viande.



Crédit : La-Viande.fr



LIMOUSINE

Originaire du Limousin, sur la bordure ouest du Massif Central, une région à dominante herbagère et au climat rude.

Race à viande de grande taille, à conformation bouchère exceptionnelle et d'élevage aisé, la Limousine fournit une large gamme de produits finis, du veau de lait à la génisse lourde, en passant par les différentes sortes de jeunes bovins. En France, la viande de pure race Limousine représente 25 % des viandes sous label Rouge Bœuf Limousin Blason Prestige ou sous marques certifiées dans 1 500 boucheries.



Crédit : La-Viande.fr



MONTBÉLIARDE

La race Montbéliarde appartient au rameau des "Pie Rouge Simmental". Sa zone d'origine est la Franche-Comté. L'élevage est fondé sur une alternance entre une longue période de stabulation hivernale où les animaux consomment des fourrages secs et une période de pâturage estival. C'est essentiellement une race laitière ; son lait a une excellente valeur fromagère. Elle se situe au premier plan pour ses qualités d'élevage et ses caractères fonctionnels : résistance aux mammites, fertilité, longévité, facilité de vêlage. Elle possède aussi des qualités bouchères : bonne vitesse de croissance, bonne conformation des veaux et des taurillons, carcasses sans excès de gras pour les vaches de réforme.



Crédit : Montbéliarde Association



1. PANORAMA DES RACES DE LA RÉGION

CHAOLAISE ET MONTBÉLIARDE MAIS PAS SEULEMENT...

La région Bourgogne Franche-Comté connaît une diversité de races bovines. D'autres races que la Charolaise sont présentes en plus petits effectifs dans la région comme la race Salers, la Limousine et la Blonde d'Aquitaine. En ce qui concerne les races laitières, la Montbéliarde est la plus représentée en Bourgogne Franche-Comté. Cependant, on en trouve d'autres comme la Prim'Holstein et la Brune des Alpes.

La **Simmental** est reconnaissable à sa robe pie-rouge qui est plus ou moins foncée. Ses membres sont généralement blancs. Elle est issue de la race Pie-Rouge Française qui devient « Simmental Française » en 1993. Elle est appréciée pour la qualité de son lait, sa rusticité et sa double aptitude lait et viande qui en fait une race mixte. Son lait est utilisé dans de nombreux fromages de qualité.



Crédit : Claude Cornu



Crédit : Dorine Travigne/Prim Holstein

La **Prim'Holstein** est une race laitière considérée comme une grande productrice. Elle est facilement reconnaissable avec sa robe pie noire. La race compte 2,5 millions d'individus en France. Elle est la première race laitière en terme d'effectifs au niveau mondial. Elle était encore appelée « Française Frisonne » jusque dans les années 1970.

La **Salers** est une race rustique mixte. Elle possède un grand nombre de qualités comme sa rusticité, sa longévité, sa fertilité et sa facilité au vêlage. Ce sont ses qualités de vache allaitante qui est la plus appréciée car elle permet de produire des broutards lourds sans apports d'aliments complémentaires



Crédit : INTERBEV



Crédit : Brune génétique

La **Brune** est une race laitière possédant de nombreuses qualités. C'est une race ancienne, originaire de Suisse. À partir de 1968, la Brune a été croisée avec la Brown Swiss des Etats-Unis. Cela a permis d'améliorer grandement son potentiel laitier. C'est une race d'autant plus intéressante que sa spécialisation laitière n'a pas affecté la richesse primaire de son lait en protéines, ni sa rusticité et sa longévité.

1. PANORAMA DES RACES DE LA RÉGION

LES RACES ÉQUINES ET OVINES...

LE TRAIT COMTOIS



Crédit : ANCTC

L'histoire du cheval de trait Comtois est intimement liée à celle de sa région d'origine, dont il forme l'une des richesses.

Il est trapu, compact et dense, aux membres courts et puissants et de taille petite à moyenne soit une hauteur au garrot de 1,50 à 1,65 m pour un poids de 650 à 800 kg. Pour la reproduction, celui-ci doit répondre à un standard morphologique et se faire apposer une marque sur le plat gauche de l'encolure au fer rouge, représentant les lettres T et C entrelacées, pour Trait Comtois. Cette marque n'est possible que

si les 4 grands-parents du cheval la portent également, et si l'animal répond ces critères.

Endurant, résistant et rustique, le cheval Comtois est habitué aux conditions climatiques rigoureuses de sa région d'origine. Il n'exige que peu d'entretien et s'adapte à une grande variété de climats, ce qui le rend parfaitement adapté à l'exploitation des pâturages de montagne en plein air intégral. De plus, il est doux et docile, ainsi les éleveurs pratiquent la monte en liberté, laissant l'étalon avec les juments sans intervention humaine (sans risque d'accident). Enfin, ce cheval est réputé pour vivre vieux. Le Comtois est employé au débardage des bois et à divers travaux forestiers, notamment pour extraire les grumes des terrains difficiles ou délicats que le tracteur endommagerait. Malgré une certaine désaffection pour le débardage équin en France, le cheval Comtois est employé avec succès dans les zones périurbaines pour éviter le bruit et l'endommagement des sols par des engins. En agriculture, il arrive d'en voir attelés à des machines de labour, de hersage ou de fenaison, et dans l'entretien des vignes, essentiellement en agriculture biologique.

Le Comtois peut être monté en randonnée ou en loisir grâce à son calme, sa douceur, sa patience et sa taille relativement rassurante. Il est employé en équithérapie, dans les centres de réadaptation pour handicapés ou personnes en difficultés. Sa robe flatteuse lui

vaut d'être mit en scène dans des spectacles. L'élevage français reste traditionnellement et est présent sur les plateaux aux forêts de sapins du Doubs dans le massif jurassien, même s'il s'est étendu à toute la région franc-comtoise. Les herbages permettent d'y élever des chevaux de qualité.

C'est la première race de trait en France.



Crédit : Jura tourisme

LE TRAIT AUXOIS

Réputé pour sa rusticité et son caractère doux, il allie force et souplesse. Le Trait Auxois est un cheval adapté aux travaux urbains et agricoles (débardage, viticulture) mais il se prête aussi bien volontiers aux loisirs en attelage (sur le circuit Équidés Cup par exemple).

1. PANORAMA DES RACES DE LA RÉGION

LES RACES ÉQUINES ET OVINES...



Crédit : L'étalon trait aurois Kéfir. © Thierry Ségard

Il est également à destination bouchère dans le but de maintenir les effectifs de race.

La race Aurois est le résultat de croisement entre des chevaux Bourguignons (descendant du Moyen-âge), des chevaux Ardennais et des chevaux Trait du Nord.

Le chef lieu de la race Aurois est le Haras de Cluny. Le Trait Aurois est considéré comme patrimoine de la région Bourguignonne.

Cependant, le cheval Aurois est le cheval de Trait ayant le plus faible nombre de représentant de la race en 2001 (dont 50% des chevaux Aurois sont encore destinés à la production de viande).

Source : Cavalassur

LE SAVIEZ-VOUS :

Au niveau national, la baisse de la consommation de viande chevaline se poursuit (- 5 %), de même pour le nombre d'abattages (- 50 % depuis 2019).

En France on trouve 9 races de chevaux de trait : ardennais, aurois, boulonnais, breton, cob normand, mulassier poitevin, percheron, trait comtois et trait du nord : ce patrimoine unique au monde doit notamment sa survie à l'hippophagie autrement dit la consommation de la viande.

Notre région compte près de 6000 chevaux de trait. En France, aujourd'hui la grande majorité des bêtes abattues sont exportées, surtout en Italie mais aussi au Japon et en Chine. La Franche-Comté est la première région française pour la production de viande équine.

LE MOUTON CHAROLLAIS

D'origines charolaises et morvandelles, le Mouton Charollais est une race d'herbage fort ancienne. Cette race présente des aptitudes complètes : qualités de croissance et de conformation propices à la production d'agneaux de boucherie (les morceaux nobles représentent 55% du poids de la carcasse); qualités d'élevage alliant prolificité et excellente valeur laitière qui en font une race de mères recherchée.

Le Mouton Charollais fait preuve d'un excellent potentiel de croissance qui le situe parmi les grandes races à viande françaises, notamment en croisement industriel et compte un cheptel de plus de 400 000 têtes en France dont plus de 6000 brebis en sélection.



Crédit : m-élevage



Crédit : la-viande.fr

Le cheptel ovin régional est en légère baisse (- 3 %), ce qui représente un peu plus de 5 000 brebis en moins par rapport à 2022. Les évolutions sont variables selon les départements (+ 4 % en Haute-Saône, - 5 % et - 7 % respectivement pour la Côte-d'Or et la Nièvre).

2. UN PATRIMOINE PASTORAL REMARQUABLE

UN BÂTI MARQUÉ PAR L'ÉLEVAGE HERBIVORE

Les fermes de la région témoignent de la présence de l'élevage. Le tour d'horizon des différents bâtis régionaux est la preuve que l'élevage herbivore, au-delà de dessiner les paysages, participe également à l'architecture rurale.



Ferme des Arces Morteau, Doubs

Crédit : Musée de plein air des maisons comtoises-Nancray

Dans le pays des Plateaux, on ne retrouve plus la massive cheminée centrale, mais le pont de grange est toujours présent.

Ces constructions massives sont adaptées à la fois à l'élevage et à la culture de céréales, des plantes textiles et des légumes.

En zone de montagne, on rencontre fréquemment de grosses fermes à toitures immenses descendant presque jusqu'au sol. La grange, à laquelle on accède par un pont, qui utilise ici l'adossement de la maison à la pente, permet de stocker de grandes quantités de fourrages. Il était en effet nécessaire d'assurer l'alimentation du troupeau lors des hivers longs et rigoureux.



Ferme de premier plateau, Magny-Châtelard

Crédit : Musée de plein air des maisons comtoises-Nancrais



Ferme Bressane

Crédit : Bresse Rebermont

La ferme bressane est typique de la région naturelle de la Bresse. Elle est relativement petite, allongée, sans étage et regroupe sur un seul niveau l'habitation et les différents locaux nécessaires à l'exploitation agricole. La maison se compose de trois parties parallèles : l'habitation, la grange surmontée d'un grenier où sont entreposés les fourrages et les moissons, et l'étable.

Dans les Vosges Saônoises, on trouve des maisons à grange haute, typiques du bas pays comtois.

Une des particularités de ce type de bâtiment est la présence d'une « avant-grange ». Elle forme une sorte de vestibule abritant les différentes entrées (grange, habitation) de la neige. L'étable a souvent une entrée indépendante.



Ferme de la Proiselière, Vosges saônoises

Crédit : Musée de plein air des maisons comtoises-Nancrais



Ferme Nivernaise

Crédit : Emmanuel Bernard

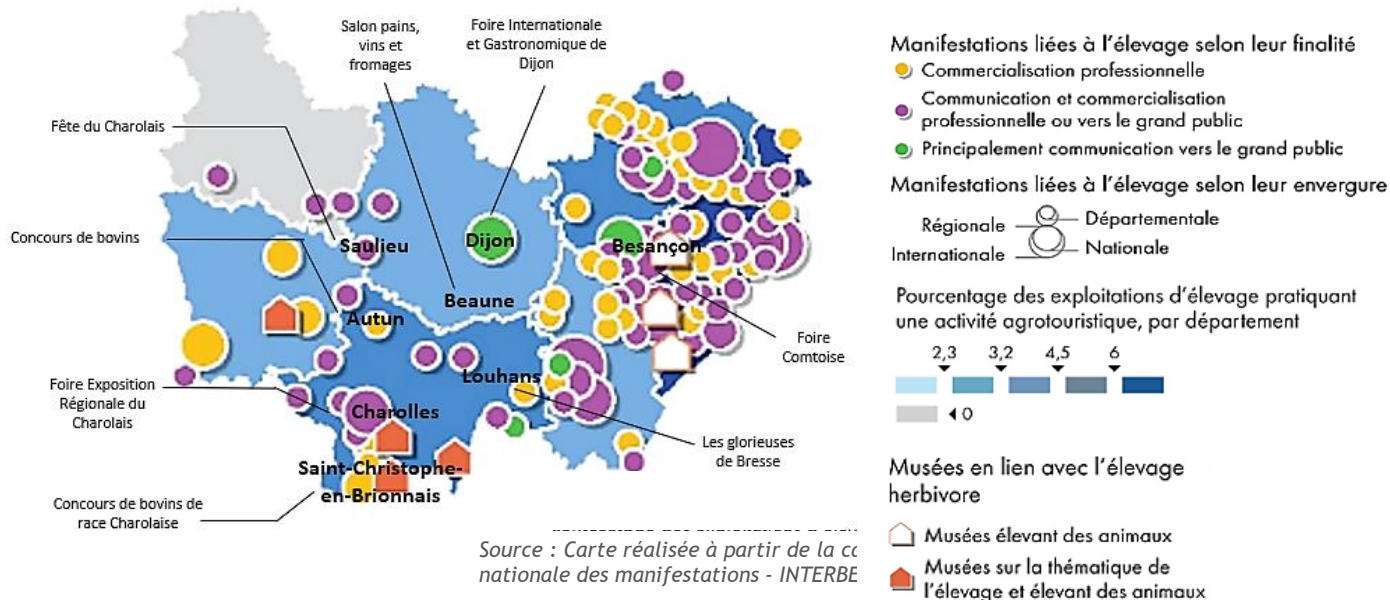
La ferme nivernaise est massive et allongée. Les corps de ferme sont généralement de grands bâtiments qui encadrent une cour centrale, ouverte ou fermée. Les bâtiments se sont progressivement alignés à mesure des nouveaux besoins de stockage de fourrages et de matériel.

3. FÊTER L'ÉLEVAGE HERBIVORE ET SA FILIÈRE

LES FESTIVITÉS AUTOUR DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

La région Bourgogne Franche-Comté accueille de nombreux événements et manifestations en lien avec l'élevage qui dynamisent le territoire dont les fameux comices agricoles et foires.

Cartes des manifestations liées à l'élevage en Bourgogne Franche-Comté



La Foire Internationale et Gastronomique de Dijon



La Foire Internationale et Gastronomique de Dijon est un événement annuel qui a rassemblé environ 153 000 visiteurs en 2023. Chaque année, un pays différent est mis à l'honneur. Cet événement réunit près de 400 exposants, des animations et des concours sur la gastronomie. On peut y trouver notamment la Ferme de Côte-d'Or et le Salon des Vins du Dijonnais. C'est un événement qui se déroule début novembre. Elle se situe dans le top 10 des foires françaises.

La Ferme Côte-d'Or, organisée par le Département de la Côte-d'Or, en collaboration avec la Chambre d'Agriculture (21) et Dijon Bourgogne Events, met chaque année à l'honneur, toutes les filières locales qui font du territoire de la Côte-d'Or une véritable « Petite France agricole ». Elle permet de faire découvrir aux plus jeunes les animaux de différentes races et de participer à divers ateliers ludiques et pédagogiques autour de la vie des abeilles et des escargots, de la fabrication de moutarde et de farine, de la traite des vaches...

« La foire gastronomique est un moyen de communication efficace car les gens partent avec une bonne impression sur ce qu'ils ont dégusté. »

Nathalie Mairet, Eleveuse et membre de la Fédération Nationale des Producteurs Laitiers (FNPL) et Présidente de l'Interprofession Laitière du Grand-Est.

La foire comtoise



Il s'agit d'un rendez-vous annuel qui a rassemblé plus de 157 000 personnes (record de fréquentation!). Il a lieu pendant neuf jours à Besançon. L'objectif de cette manifestation est de faire découvrir les animaux des élevages de la région, vaches, chevaux et volailles ainsi qu'un panel de produits régionaux.

3. FÊTER L'ÉLEVAGE HERBIVORE ET SA FILIÈRE

Le Festival du Boeuf



Le Festival du Boeuf est un événement qui a lieu à Charolles et qui réunit professionnels et passionnés de la filière Charolaise. Il a regroupé près de 3200 visiteurs en 2023.

Ce festival a pour objectif de promouvoir les bovins de la race Charolaise et leurs produits. Il se déroule sur deux jours avec notamment des concours bovins qui récompensent les plus beaux spécimens de la race et des concours de vitrines de viande charolaise présentées par des apprentis bouchers.

La fête du Charolais



La fête du Charolais de Saulieu a lieu à la mi-août. C'est un concours de haute qualité qui réunit une centaine d'éleveurs venant de toute la région.

En plus du concours bovins, d'autres concours ont lieu : celui des ovins Charolais, des chevaux de trait de l'Auxois et le concours avicole. Cet événement est à la fois le rendez-vous d'agriculteurs de la région et des passionnés du monde agricole. Cette fête se déroule sur 3 jours et participe à la mise en valeur de la Bourgogne Franche-Comté.

Un dimanche à la ferme



Il s'agit d'une opération organisée par les Chambres d'agriculture de Franche-Comté et initiée il y a plus de 25 ans. Au cours d'une journée, les agriculteurs accueillent le grand public afin de faire découvrir leurs activités.

Plusieurs exploitations ouvrent leur porte en Franche-Comté, dont près de la moitié en élevage bovin laitier. On trouve au programme, selon les exploitations visitées, des explications sur le métier d'éleveur, des visites guidées, des produits du terroir, des animations ainsi que des dégustations et des balades.

Vache de Salon



Depuis 2019, l'événement incontournable de la vache Montbéliarde et du cheval de Trait Comtois se déroule à la mi-Novembre à Besançon.

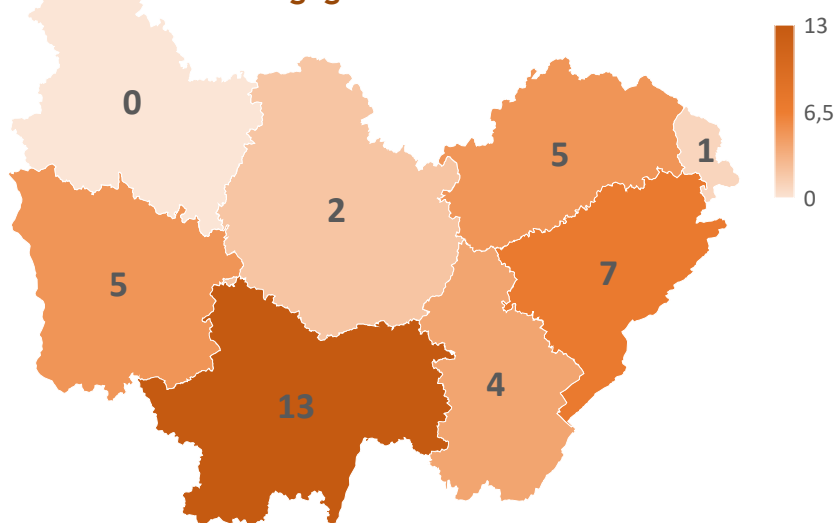
Au programme : marché de producteurs locaux, exposants professionnels de l'agriculture, concours agricoles, présentations d'animaux, animations ludiques et musicales...

3. FÊTER L'ÉLEVAGE HERBIVORE ET SA FILIÈRE

LES RENCONTRES « MADE IN VIANDE » EVOLUENT...

Les acteurs de la filière élevage et viande (éleveurs, artisans, transformateurs, distributeurs, interprofession, etc...) se mobilisent chaque année afin de mieux faire connaître leurs métiers et leurs pratiques à l'occasion des Rencontres « Made In Viande » présentées sous un format différent depuis 2024: les rencontres « À Table! ».

Nombre de rencontres "Made In Viande" en 2023 en Bourgogne Franche-Comté



Source : Interbev

Source : Interbev BFC



Depuis 2014, la semaine « MADE in VIANDE » permet aux professionnels d'ouvrir les portes de leurs entreprises afin qu'ils puissent recevoir leurs concitoyens sur leur lieu de travail pour partager leur passion, leur quotidien et leurs valeurs. Ces journées sont dédiées au grand public mais également à des classes de scolaire. En 2023, la filière a accueilli en région pas moins de 800 élèves. 37 professionnels dont 21 élevages, 14 entreprises de découpe et boucherie ainsi que 2 marchés au cadran se sont mobilisés.

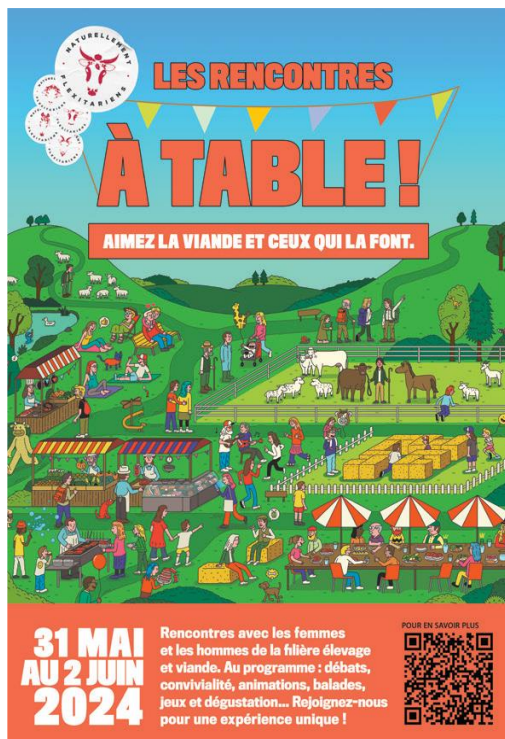
Des rencontres insolites en BFC

Pour la 8^{ème} édition, la filière bétail et viande en Saône-et-Loire est allée à la rencontre de l'acier Inoxydable. En effet, des éleveurs, bouchers, l'AOP Bœuf de Charolles, l'Association Charolais Label Rouge, l'Ambassade du Charolais et la Confrérie des saveurs ainsi que l'Institut du Charolais et Interbev BFC ont initié le dialogue avec les ouvriers de la société **APERAM** à Gueugnon afin d'échanger sur l'avenir de la viande et de l'élevage.



3. FÊTER L'ÉLEVAGE HERBIVORE ET SA FILIÈRE

LES RENCONTRES « À TABLE! AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT »



Source : Interbev

Les Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font.

C'est la promesse de belles rencontres festives à travers la France où le public sera invité à participer à des animations et activités variées : tables rondes, ateliers découvertes, visites insolites, spectacles, dégustations... Une grande tableée flexitarienne sera également dressée dans chaque région aux côtés de professionnels de la filière Élevage et Viande. L'occasion, le temps d'un repas, de (re)découvrir la richesse et la qualité de nos productions agricoles et de s'installer pour déguster des produits locaux dans une ambiance de partage et de convivialité.

En 2014, la filière Élevage et Viande française inaugurerait pour la première fois les Rencontres **MADE in VIANDE**, sur tout le territoire. Un événement durant lequel éleveurs, marchés aux bestiaux, entreprises de viande, bouchers, restaurateurs ont ouvert annuellement leurs portes au public, au cœur des coulisses de leur activité. Fondées sur la volonté de transparence de notre filière, ces Rencontres ont été créées pour renouer un dialogue constructif avec la société et mobiliser l'ensemble des professionnels de la filière, afin de valoriser ces métiers et pratiques auprès du plus grand nombre.

L'année 2024 c'est le 10ème anniversaire de ces Rencontres, l'occasion parfaite pour INTERBEV, d'insuffler d'une part, un nouvel élan à cette opération afin d'en perpétuer le succès et d'autre part, poursuivre un dialogue ouvert, transparent avec les concitoyens, valoriser les savoir-faire et partager l'engagement pour produire une viande française plus durable au service de la transition écologique et de notre souveraineté alimentaire.

RETROUVEZ LES RENCONTRES MON ASSIETTE MA PLANÈTE PROPOSÉES AUX ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE



Pour les scolaires, des sorties pédagogiques chez les professionnels de la filière Élevage et Viande sont organisées, pour les jeunes en écoles primaires jusqu'aux lycées d'enseignement supérieur. L'objectif ? découvrir tous les maillons de la filière : de la ferme à la boucherie, et partager le quotidien des femmes et d'hommes engagés pour produire une alimentation responsable et durable. L'occasion pour les élèves d'aller au plus près du terrain et de la production afin de mieux comprendre d'où viennent leurs aliments mais aussi de les sensibiliser aux nombreux métiers du vivant et de l'alimentation.

4. GASTRONOMIE LOCALE : DES PRODUITS DE QUALITÉ

DES FROMAGES LOCAUX RÉPUTÉS

La région Bourgogne Franche-Comté est un territoire riche au niveau de la production de fromages de qualité. Plusieurs fromages de la région sont protégés par une AOP, Appellation d'Origine Protégée. Le lait utilisé dans ces fromages vient principalement des races Montbéliarde et Simmental qui font la fierté de la région puisqu'elles en sont originaires.

On dénombre 11 AOP dans notre région, le Mâconnais (chèvre), le Chavignol (chèvre), le Charolais (chèvre), le Chaource, le Bleu de Gex la crème et le beurre de Bresse.



Le **Comté** est un fromage produit à partir du lait cru de vache de race **Montbéliarde** et **Simmental**. Ce fromage est produit dans le Massif du Jura à des altitudes comprises entre 500 et 1 500 mètres. Le Comté est un fromage à pâte pressée cuite. Son affinage dure au minimum quatre mois et peut aller jusqu'à 24 mois. Une meule de Comté contient environ 500 litres de lait et pèse entre 30 et 48 kg. Le Comté a obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1952 puis l'Appellation d'Origine Protégée en 1996.

L'**Époisses** est un fromage reconnu sous AOC depuis 1991 et sous AOP depuis 1996. Il est apprécié pour ses arômes de sous-bois. Il est fabriqué avec du lait de vache et affiné en cave humide entre quatre et huit semaines. Au cours de son affinage, l'Époisses est lavé à la main trois fois par semaine avec de l'eau enrichie de marc de Bourgogne.

En 2023, c'est le **Berthaut Epoisses 'Perrière'** qui a reçu le titre convoité de "Meilleur fromage du monde" au concours international de fromages.



Crédit : mon-marché.fr



Crédit : Fromagerie Villers

Le **Mont d'Or**, aussi appelé Vacherin du Haut-Doubs est un fromage AOP depuis 1981. C'est un fromage coulant, dont l'affinage se fait dans une boîte en épicéa durant 21 jours. C'est un fromage saisonnier, vendu de mi-septembre à mi-mai. Il constitue un repas délicieux lorsqu'il est mis au four, arrosé au vin blanc avec un peu d'ail et accompagné de pommes de terre et de salade verte.



Crédit : Doubs Travel

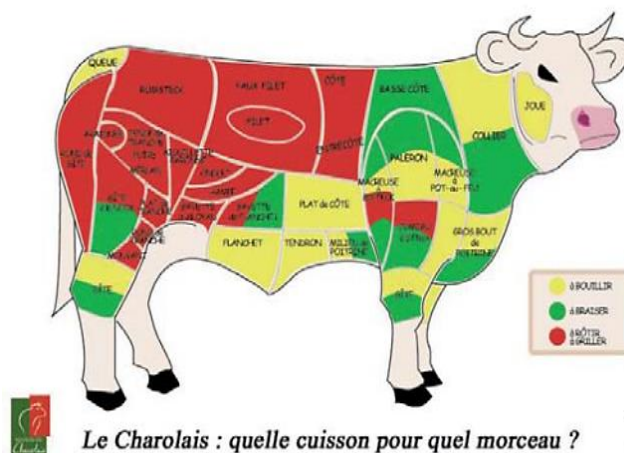
Le **Morbier** est un fromage à pâte pressée non cuite, labélisé AOP depuis 2002. Historiquement, ce fromage était préparé en deux fois. La première partie était recouverte d'une fine couche de cendre de bois pour le protéger. Une meule de Morbier pèse entre 5 et 8 kg.

4. GASTRONOMIE LOCALE : DES PRODUITS DE QUALITÉ

DES PRODUITS DE QUALITÉ AUTOUR DE LA RACE CHAROLAISE

Le Bœuf Bourguignon, appelé aussi «Estouffade de bœuf», est un plat traditionnel de la région de Bourgogne, au même titre que le coq au vin. Son nom lui vient de la réunion de deux spécialités de la région que sont le bœuf et le vin.

Le bœuf bourguignon est un plat traditionnel, représentatif de la cuisine bourguignonne et de son terroir, servi jadis lors des jours de fête à la table des paysans. Aujourd'hui, cette cuisine est accessible à tous et peut être dégustée en famille (repas de fête ou classique), mais aussi dans les restaurants, la restauration collective, ainsi que sous forme de conserve, sous vide, surgelé. Les morceaux utilisés pour ce plat, sont des **morceaux à bouillir** (gîte) ou **à braiser** (gîte à la noix, collier) ou **à griller** (paleron, basses côtes).



Le Charolais : quelle cuisson pour quel morceau ?

Le vin utilisé est traditionnellement un vin rouge de Bourgogne. La qualité de la viande ainsi que du vin seront essentielles pour préparer un mets de qualité.

Menu Bourguignon par le Chef Jean-Alain Poitevin

Entrées

Jambon persillé
Tarte à l'époisses
Œufs pochés en meurette
Gougères (pâte à choux au fromage)
Escargots à la bourguignonne



Plats

Bœuf bourguignon
Coq au vin (vin rouge et marc de Bourgogne)
Poulet de Bresse façon Gaston Gérard
Fondue bourguignonne



Plateau de fromages

Epoisses, Brillat-Savarin, Soumaintrain, l'Ami du Chambertin, Citeaux, Chaource



Desserts

Poire pochée au vin rouge
Coupe dijonnaise à base de cassis
Pain d'épice

Vins

Grands vins de Bourgogne

Crédit photo : Pixabay

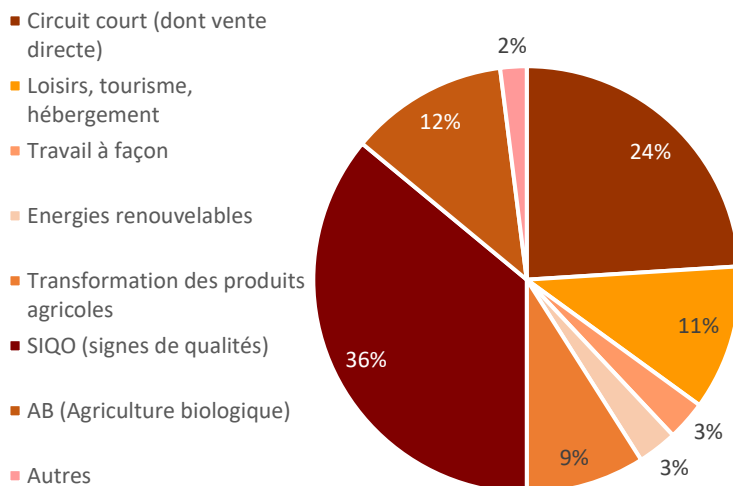


La région Bourgogne Franche-Comté est connue pour sa production d'Escargots. L'élevage des Escargots est appelé héliciculture. Il est possible d'acheter les Escargots directement aux producteurs. Parfois, des visites pédagogiques des parcs sont aussi proposées, comme par exemple à l'Escargot Bourguignon situé à Vernot en Côte d'Or.

5. AGRITOURISME, ENTRE ÉCOTOURISME VERT, GASTRONOMIE ET VIN

DIVERSIFICATION : QUAND L'ÉLEVAGE S'OUVRE AU RESTE DU MONDE

Répartition des différentes activités de diversification des exploitations agricoles de BFC



Source : RA 2020, DRAAF, Agreste

Même si bien souvent l'activité dominante sur une exploitation est agricole, il arrive que l'éleveur ou l'éleveuse décide de se diversifier. Cela permet de sécuriser le revenu, d'utiliser les co-produits de l'élevage, de transmettre le métier mais également de s'ouvrir aux consommateurs. Depuis ces dernières années l'activité de diversification qui augmente est celle du tourisme, loisir et de l'hébergement.

Certaines exploitations proposent même des logements pour étudiants. C'est le concept « **Campus vert** », qui depuis 1995, permet à près de 120 agriculteurs de louer de un à six studios les aidant ainsi à maintenir et valoriser leur patrimoine, mais aussi à recréer du lien avec les urbains.

L'ÉLEVAGE MIS À L'HONNEUR ENTRE FROMAGES ET VINS

Les fromages en BFC : exemple du Comté

A Poligny, l'architecture remarquable de la Maison du Comté revisite, dans un style contemporain, le bâti traditionnel des fermes du Haut-Doubs et du Haut-Jura. Ses trois édifices distincts, visibles depuis la route de Lons, font écho aux trois maillons de cette filière solidaire : les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs, unis au cœur du massif du Jura depuis 700 ans !



Accueil à la Ferme



Les exploitations agricoles d'élevage herbivore participent directement au développement des activités touristiques. Certaines structures proposent, en marge de leur activité principale, des activités annexes telles que l'hébergement, la restauration ou des activités sportives et de loisirs. Les agriculteurs sont prêts à vous accueillir dans toute la France pour vous faire découvrir leurs produits et de vous faire vivre des expériences inoubliables à la ferme.

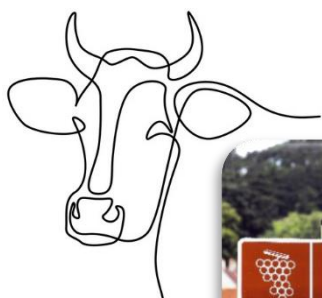
AGRITOURISME, ENTRE ÉCOTOURISME VERT, GASTRONOMIE ET VIN

I La viande en BFC : exemple de la Charolaise

La Maison du Charolais se situe à Charolles, dans le département de Saône-et-Loire. Elle permet de découvrir la race Charolaise en tant que race d'exception. Elle se compose d'un musée, d'un espace dédié à la dégustation, d'une boutique de produits du terroir et d'un espace de restauration. Cette entité est accompagnée par l'**Institut du Charolais** qui contribue à perpétuer la recherche et le développement de la race ainsi que sa promotion et son innovation. La visite du musée permet de décliner la race sous tous ses angles. Elle valorise le savoir-faire des éleveurs qui sont animés par la passion de leur métier. De plus, une dégustation est proposée suite à la visite afin d'apprécier les caractéristiques gustatives de cette viande.



I Les routes des vins



Les routes des vins de Bourgogne et du Jura sont des routes touristiques pour découvrir les vignes, les caves et le patrimoine de notre région. La plus connue est celle des Grands Crus qui traverse de nombreuses communes très réputées pour leur patrimoine et bien sûr, leurs grands vins. Cet itinéraire de 60 km, sur lequel se trouve les Climats du vignoble de Bourgogne inscrits à l'UNESCO, débute à Dijon pour finir à Santenay, juste après Beaune.

I Acheter fermier et local



J'veux du local!
MA RÉGION A DU GOÛT

Pour adopter une alimentation responsable et durable, consommer local, acheter des produits du terroir, goûter à la fraîcheur des produits de saison, mieux connaître ce que vous consommez, vous faire plaisir tout en vous faisant du bien, soutenir activement

l'agriculture locale, les territoires et leurs savoir-faire, valoriser le travail des agriculteurs ... Ce site est un annuaire des produits en circuits courts, créé à l'initiative des Chambres d'Agriculture de Bourgogne-Franche-Comté, pour vous, consomm'acteur !

Accédez facilement aux bons produits, au bon endroit !

De nombreux sites permettent de trouver un producteur local, notamment:

Mon-Producteur.com
Consommons local !

acheter à la source
En producteurs près de chez vous et sans intermédiaire

POUR DE BON



5. AGRITOURISME, ENTRE ÉCOTOURISME VERT, GASTRONOMIE ET VIN

DIJON, CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

La cité internationale de la gastronomie et du vin (CIGV) de Dijon est une des cités de la gastronomie, située sur le site de L'ancien hôpital général de Dijon. Elle a pour mission de valoriser à la fois le « repas gastronomique des Français » et les « climats » du vignoble bourguignon, tous deux inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le complexe a été inauguré le 6 mai 2022. En 2012, un appel à projets dédié à une cité de la gastronomie est lancé par Mission française du



Crédit: citedelagastronomie-dijon

patrimoine et des cultures alimentaires. Cinq villes, dont Dijon, sont candidates pour accueillir le projet. En juin 2013, Dijon est retenue avec Lyon, Rungis et Tours.

Au sein de ce réseau, chaque cité a développé des spécificités propres sur un thème particulier. Dijon a été désigné pôle moteur en matière de "valorisation et de promotion de la culture de la vigne et du vin". Cette dimension a été renforcée par l'inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO des climats du vignoble de Bourgogne et sa localisation au sud du centre-ville, au kilomètre 0 de la route des Grands Crus.

La CIGV s'articule autour de plusieurs pôles rassemblant différentes activités :



Crédit: lestablesetlacavedelacite

Village gastronomique

Un espace commercial de 4 500 m2 accueille 8 boutiques dédiées à la gastronomie, au vin et aux arts de la table, une librairie gastronomique, un bar-brasserie et la *Cuisine Expérientielle*, destinée à des démonstrations culinaires, ateliers cuisine...

Restauration

L'œnothèque *La Cave de la Cité* propose autour de 3 000 références

de vins bourguignons, français et internationaux - dont 250 disponibles au verre, grâce à des distributeurs au verre - accompagnés de spécialités régionales.

Sous la direction culinaire d'Éric PRAS, deux restaurants proposent aux visiteurs leurs spécialités culinaires : *La Table des Climats*, restaurant gastronomique, et *Le Comptoir de la Cité*.

Pôle formation

L'École des Vins du Bureau interprofessionnel des Vins de Bourgogne propose des ateliers d'initiation à la dégustation du vin.

L'école Ferrandi (Paris) dispose avec Dijon de son 5^{ème} campus et 3^{ème} en région, après Bordeaux et Rennes . Elle accueille une centaine d'élèves internationaux pour des formations intensives en langue anglaise sur des périodes de deux semaines à plus de six mois.

Pôle culturel

Il comporte 3 lieux principaux. Le 1204 - Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine permet de découvrir l'histoire urbaine de Dijon. La *Chapelle des Climats* abrite une exposition permanente sur le vin et le vignoble local. La Chapelle Sainte-Croix de Jérusalem, datant du Moyen Âge, est décorée d'œuvres de cette époque. Un espace complémentaire rassemble une exposition permanente et une exposition temporaire sur la gastronomie et le vin. Ce pôle est complété par un cinéma de 9 salles.



Crédit: lacavedelacite

Des centaines d'expériences à vivre et à déguster !

PARTIE 5

NUTRITION ET SANTE

1 . DU MUSCLE AU MORCEAU DE VIANDE

Quelques notions clés

Focus : la maturation des viandes

Choisir et cuisiner la viande

La conservation et la cuisson des viandes

2 . LA VIANDE, UN ATOUT POUR LA SANTÉ

Des repères pour bien manger

Quel est l'intérêt nutritionnel de la viande au sein d'une alimentation équilibrée?

Les clés de la flexi-nutrition

3 . LA RESTAURATION HORS DOMICILE: DES DÉFIS QUI DOIVENT ÊTRE RELEVÉS

Favoriser un approvisionnement local de qualité

La RHD collective : rôles multiples pour la société

La viande au cœur des repas et des préoccupations

4 . L'INTERPROFESSION : UNE OFFRE D'OUTILS POUR LA RHD

Une plateforme dédiée à la RHD

Des outils accessibles pour les professionnels

Consommée sans excès , la viande ne pose pas de problème de santé . Elle apporte des protéines de bonne qualité et de nombreux nutriments essentiels . Manger sur le même repas et en quantités adaptées, des féculents (pommes de terre , pâtes , riz , produits céréaliers , légumineuses...), des légumes, des fruits, produits laitiers, huiles variées ... améliorera votre équilibre alimentaire.

Nathalie VANDEN BUCKE VIENNOT
Diététicienne-Nutritionniste

1. DU MUSCLE AU MORCEAU DE VIANDE

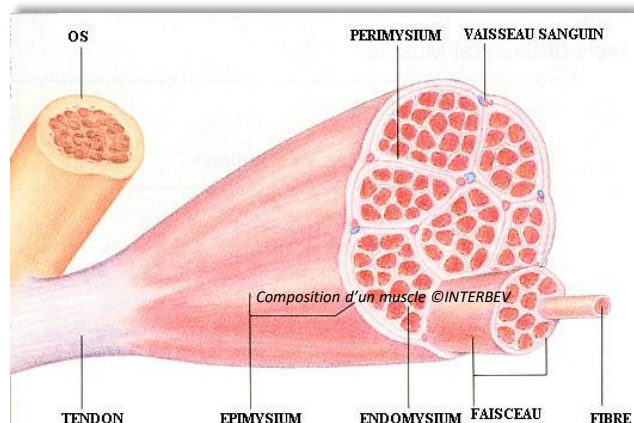
QUELQUES NOTIONS CLÉS

La viande, qu'est-ce que c'est ?

La viande correspond à l'aliment tiré des muscles des animaux. Les abats (produits tripiers) sont les parties comestibles du 5^{ème} quartier. La viande se compose de fibres musculaires, unies et enveloppées par le tissu conjonctif et de tissus adipeux. Chaque morceau aura, au regard de ses caractéristiques intrinsèques, une destination culinaire particulière.

Les fibres musculaires

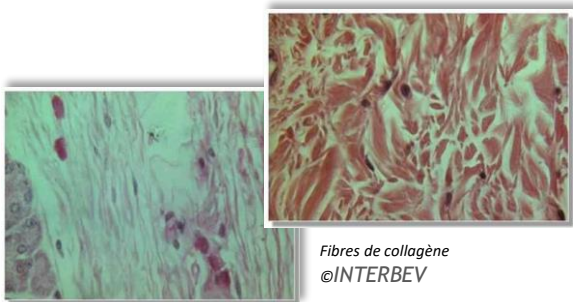
On dénombre plusieurs milliers de fibres musculaires par muscle. Les myofibrilles qui les composent jouent un rôle dans la **tendreté de la viande et la maturation**, en se dégradant sous l'action d'enzymes.



Tissu adipeux et persillé

Le persillé correspond au gras interstitiel présent dans le muscle, visible sous forme de petits dépôts blancs. En fondant lors de la cuisson, le persillé améliore la qualité organoleptique des fibres musculaires.

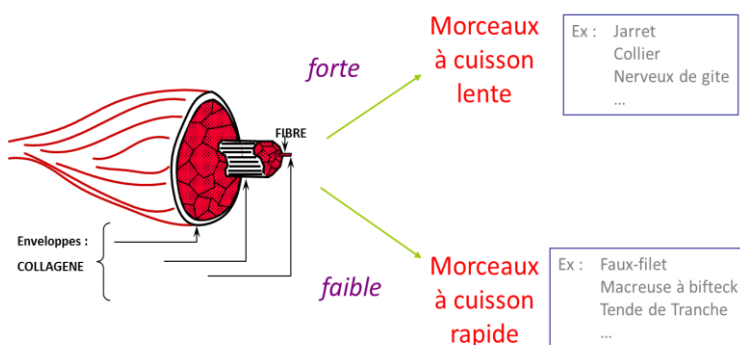
La présence de gras dans une viande dépend des caractéristiques de l'animal, de son âge, du morceau choisi, du travail de découpe effectué sur celui-ci...



Tissu conjonctif et collagène

Le tissu conjonctif est composé en majeure partie de collagène. Sa grande résistance confère à la viande sa dureté et oriente sa destination culinaire.

Le collagène, lui, n'est pas dégradé pendant la phase de maturation. Il peut néanmoins l'être partiellement lors de cuissons « allongées » où il se transforme alors en gélatine.



La quantité de collagène dans un muscle dépend de la nature, de la partie du muscle considéré, de la catégorie et/ou de l'âge de l'animal...

Le collagène devient par exemple plus résistant avec l'âge de l'animal (Source : IDELE 2011).

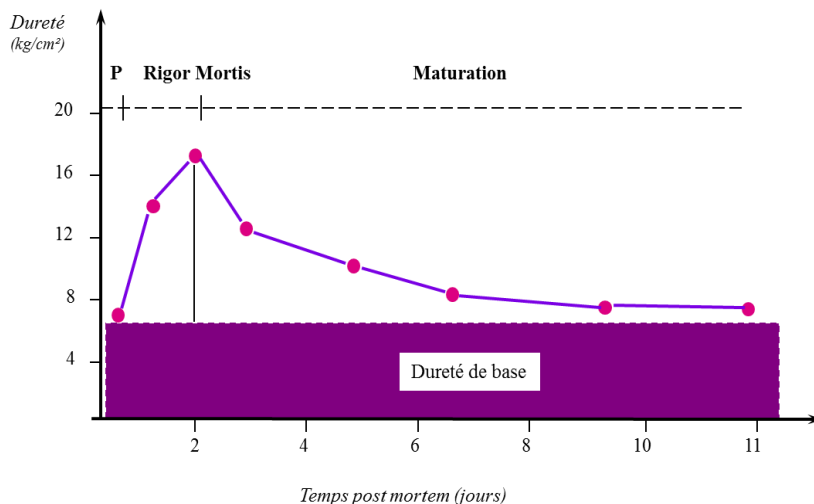
Destination culinaire en fonction du taux de collagène ©INTERBEV

1. DU MUSCLE AU MORCEAU DE VIANDE

FOCUS : LA MATURATION DES VIANDES

Immédiatement après l'abattage, le muscle est souple. Après la mise en chambre froide des carcasses, le muscle devient rigide au cours d'une phase appelée « rigor mortis » qui dure plusieurs jours. Le muscle est dur et pourrait perdre facilement son eau à la cuisson, ce qui donnerait une viande peu juteuse. Le glycogène est transformé en acide lactique qui s'accumule et acidifie le muscle.

Cette acidification se produit lors de la phase dite de **maturation**. Elle permet l'activation d'enzymes qui progressivement fragmentent les protéines du muscle. Le muscle **s'attendrit naturellement** et les précurseurs des **arômes** et de la **saveur** de la viande se forment.



(P: état pantelant, RM : rigor mortis, M : maturation)

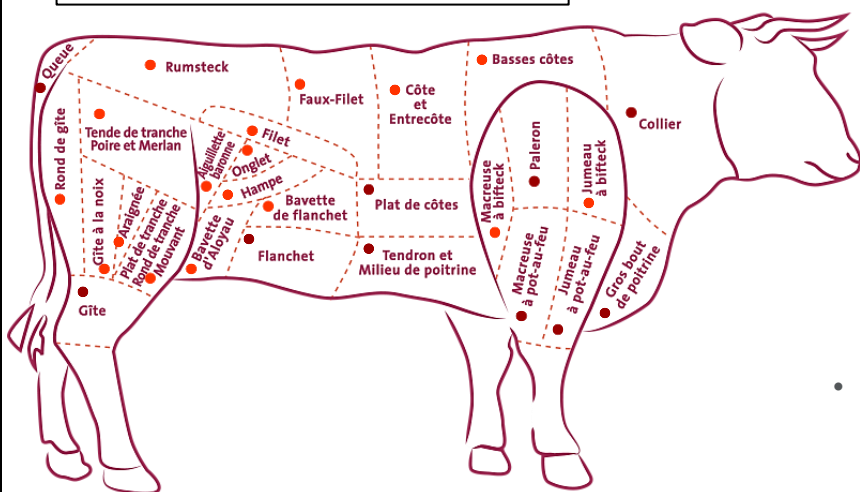
CHOISIR ET CUISINER LA VIANDE

Dénominations et étiquetage

Sur l'étal de votre boucher ou au rayon libre-service, les morceaux de viande de bœuf, de veau et d'agneau portent des appellations très précises :

- d'un côté, des dénominations traditionnelles telles que la macreuse, le tendre de tranche, l'aiguillette baronne...
- et de l'autre, des dénominations simplifiées ou que vous connaissez avec le rôti, le steak, l'entrecôte, le bourguignon...

Dénomination traditionnelle, selon le muscle



● Morceaux à cuisson rapide : griller, poêler, rôti...

● Morceaux à cuisson longue : braiser, bouillir...

Dénomination simplifiée regroupant plusieurs muscles sous un même nom



© la-viande.fr

- Des noms clairs qui correspondent aux usages culinaires, aux morceaux et recettes connus
- Des étoiles pour la tendreté et le moelleux
- Le mode de cuisson conseillé.

1. DU MUSCLE AU MORCEAU DE VIANDE

LA CONSERVATION ET LA CUISSON DES VIANDES

Quel que soit le mode de conditionnement, il est conçu pour préserver la qualité des viandes et des produits tripiers. Il convient que ceux-ci soient conservés au froid dans leur emballage d'origine. En fonction des caractéristiques du morceau choisi, un type de cuisson sera privilégié pour mettre le plus possible en valeur la qualité et le goût de la viande.

Les viandes de boucherie et les produits tripiers réfrigérés se conservent impérativement au réfrigérateur, dans sa partie la plus froide, entre 0 et 4° C. Ils se conservent entre un et quatre jours selon les morceaux, dans leur emballage d'origine, conçu pour préserver la viande de manière optimale.

Quel que soit le type de conditionnement, il est conçu pour conserver les viandes et produits tripiers dans les meilleures conditions d'hygiène et de préservation.

Lorsqu'ils sont achetés chez le boucher, le tripier ou au rayon traditionnel de la grande et moyenne surface, ils se conservent entre un et quatre jours selon les morceaux, dans leur emballage d'origine, un papier paraffiné spécialement conçu pour la préserver au mieux. Les viandes hachées à la demande doivent être consommé dans les 12 heures qui suivent l'achat et les produits tripiers dans les 24 heures.

Les modes de cuisson diffèrent selon les morceaux. Les viandes se font cuire rapidement (griller, poêler ou rôtir) ou mijoter longuement (braiser ou bouillir). Les cuissons dites rapides sont adaptées aux morceaux naturellement tendres tandis que les cuissons dites lentes permettent aux morceaux les moins tendres de devenir fondants grâce à une cuisson prolongée en milieu humide.

Cuisson rapide pour les morceaux pauvres en collagène

- **Poêler** : saisir la viande à feu vif puis la cuire à plus ou moins haute température dans de la matière grasse.
- **Griller** : saisir rapidement la viande à feu très vif sur un gril ou dans une poêle sans matière grasse.
- **Rôtir** : cuire la viande au four avec peu ou pas de matière grasse.

Cuisson lente pour les morceaux riches en collagène

- **Braiser** : faire revenir la viande puis la cuire à couvert dans un peu de liquide. Elle cuit très doucement et très longtemps pour exprimer toute sa saveur et son fondant.
- **Bouillir** : plonger entièrement la viande dans un liquide et la cuire longuement à petits frémissements.

FOCUS : Cuisson Basse Température

Ce procédé consiste à cuire les aliments à une **température faible** mais constante afin d'atteindre une température minimum à cœur.

Particulièrement adaptée pour la viande, cette technique possède un bon rapport qualité/prix : obtention d'une texture tendre, préservation des jus et limitation de la perte de poids en eau des morceaux durant la cuisson.

La température mise en œuvre doit être impérativement supérieure à 65 °C (enceinte du four) pour éviter tout risque sanitaire.

2. LA VIANDE, UN ATOUT POUR LA SANTÉ

Adapter notre alimentation selon notre âge, notre mode de vie, nos goûts, notre activité physique et notre budget ; adopter et conserver des habitudes alimentaires satisfaisantes tout en se faisant plaisir, tel est notre objectif à tous ! Mais ce n'est pas toujours si facile...

DES REPÈRES POUR BIEN MANGER

NI TROP, NI TROP PEU : LA JUSTE PORTION !

Pour couvrir ses besoins en vitamines, minéraux et autres nutriments sans excès de calories, de gras ou de sucre, bien manger c'est une question de bonnes portions ! Elles dépendent principalement de l'âge, du sexe, de la morphologie et de l'activité physique.

Adapter les portions à ses besoins c'est aussi « bon pour la planète » car cela évite de surconsommer et donc de gaspiller nos ressources !

Nul besoin de balance, ni grammages. Pour vous donner une idée, un repère simple : **vos mains !**



Exemple de calibrage pour une portion de légumes.



Exemple de calibrage pour une portion de fruits.



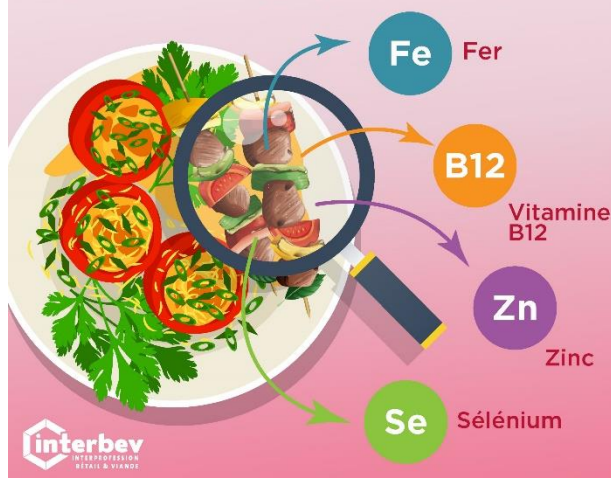
Exemple de calibrage pour une portion de pâtes crues.



Exemple de calibrage pour une portion de viande.

QUEL EST L'INTÉRÊT DE LA VIANDE AU SEIN D'UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE?

La viande est une **SOURCE NATURELLE** de vitamines et minéraux



C'est une source naturelle de plusieurs nutriments indispensables, dont notamment :

DES PROTÉINES DE BONNE QUALITÉ

Riches en acides aminés indispensables en proportions équilibrées, les protéines de la viande sont bien assimilées par l'organisme.

DE FER BIEN ASSIMILÉ

La viande contient du fer sous sa forme héminique, qui est au moins 2 fois mieux assimilé par l'organisme que le fer non héminique des végétaux.

DE VITAMINE B12

Les produits animaux sont la seule source de vitamine B12 dans notre alimentation. En effet, tous les aliments d'origine végétale sont naturellement dépourvus de vitamine B12 assimilable par l'organisme.

En cas d'alimentation excluant tout aliment d'origine animale, les instances de santé publique préconisent une supplémentation en B12 et une surveillance médicale plus globale, pour éviter les carences.*

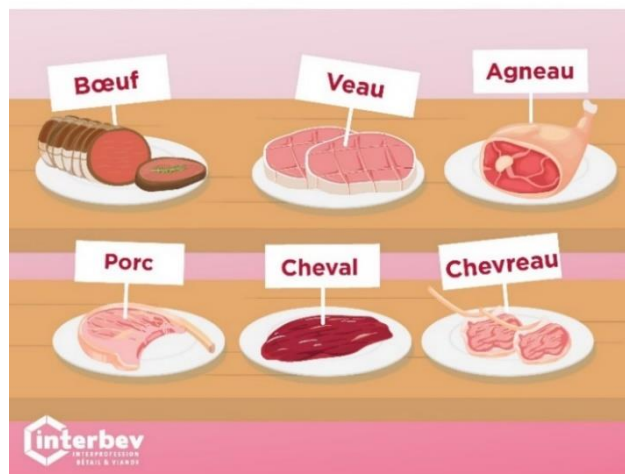
2. LA VIANDE, UN ATOUT POUR LA SANTÉ

La consommation moyenne des Français est de :

300 g de viande cuite par semaine hors volaille



Les viandes hors volaille comprennent :



LES CLÉS DE LA FLEXI-NUTRITION



©INTERBEV / Photographe SPATULE PROD'

ADAPTER LES QUANTITÉS

Autour de la table, tout le monde n'a pas le même appétit, les mêmes besoins nutritionnels, les mêmes goûts... aussi, pensez à adapter les portions en fonction de l'âge, de la morphologie mais aussi du niveau d'activité physique de chacun.

BOUGER

L'exercice physique, qui mobilise nos muscles, régule notre appétit, accroît nos dépenses énergétiques et permet d'éviter le stockage des graisses, est un bienfait pour notre corps autant qu'une source de détente pour notre esprit

MAINTENIR DES REPAS STRUCTURÉS

La composition et la régularité des repas contribuent à la construction de l'équilibre. Pour optimiser l'assimilation des nutriments par notre corps et éviter les petites fringales conduisant au grignotage, il est conseillé de répartir la prise alimentaire en 3 repas dans la journée.

82% des Français mangent moins de viande que le seuil limite de **500g*** recommandé de viande cuite hors volaille, par semaine



interbev
INTERPROFESSION
RETAIL & VIANDES

Source : CREDOC, enquête CCAF 2019 (adultes de 18 ans et plus)

*Seuil maximum recommandé par les instances de santé publique

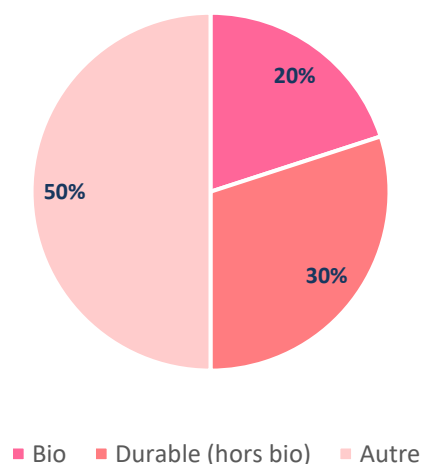
3. LA RESTAURATION HORS DOMICILE : DES DÉFIS QUI DOIVENT ÊTRE RELEVÉS

FAVORISER UN APPROVISIONNEMENT LOCAL ET DE QUALITÉ

I Encourager l'achat de viande française par le local et durable

Depuis la loi Climat et Résilience de 2022, l'ensemble de la Restauration Collective publique et privée, devra s'approvisionner obligatoirement à 50% en produits viande durable et de qualité (labellisée), dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion, pour le public, et depuis le 1^{er} janvier 2024 pour la restauration collective du secteur privé. Depuis cette même date, la Restauration Hors Domicile (RHD) Collective doit, à au moins de 60% du total achat de la famille de denrées « viandes et poissons », s'approvisionner en produits durables. Ce taux a été fixé à 100% pour la restauration collective gérée par l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.

Loi Climat Résilience
Approvisionnement en produits viande en RHD (en pourcentage)



I Booster l'alimentation locale et bio dans les cantines des lycées

Le Conseil Régional s'était fixé l'objectif de 50 % de produits locaux et 20 % de bio dans les assiettes des lycéens et cela avant que la loi EGalim ne soit promulguée.

Quelques chiffres en Bourgogne Franche-Comté :

129 lycées public et 26 lycées privés
105 057 lycéens (dont 84 981 du public)
14 903 lycéens hébergés en internat
Plus de 10 millions de repas servis par an

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE**

En 2021, la Présidente de la Région Bourgogne Franche-Comté, Marie-Guite Dufay a réaffirmé cette volonté et veut renforcer les achats locaux vers un objectif de 75 % d'ici 2028.

Afin de disposer d'une offre adaptée à la restauration collective des lycées, la Région a lancé en 2022-2023 une expérimentation avec les établissements de Dijon et Besançon, en mettant en place une centrale d'achats pour les produits locaux et bio. Objectifs : proposer une alimentation de qualité et offrir des débouchés au monde agricole local.

3. LA RESTAURATION HORS DOMICILE : DES DÉFIS QUI DOIVENT ÊTRE RELEVÉS

LA RHD COLLECTIVE: RÔLE MULTIPLES POUR LA SOCIÉTÉ

I Se distinguent en restauration hors domicile deux types de restauration :

- La restauration « commerciale » rassemble les restaurants privés, les chaînes, les fast food... avec une fonction parfois de divertissement. Elle représente près de 4 millions de repas servis /an dans plus de 180 000 établissements.
- La restauration « collective » ou à caractère social sert également près de 4 millions de repas par an dans plus de 72 000 établissements. Elle a pour caractéristique de préparer et fournir des repas aux personnes travaillant ou vivant dans une collectivité : enfants, salariés, patients... Elle couvre donc les secteurs de l'éducation, du monde de l'entreprise, de la santé, des loisirs, des administrations publiques...



©INTERBEV / Photographe Aldo Soares

Du fait de sa fonction sociale, son ticket moyen avoisine les 5 €. La gestion au sein de ces établissements représente donc un enjeu majeur pour ces professionnels passionnés et soucieux de pouvoir apporter le meilleur dans les assiettes.

Soumises à de nombreuses réglementations juridiques, sanitaires et nutritionnelles, elle demande également une connaissance technique poussée pour ces professionnels. Longtemps dénigrée, cette restauration s'est petit à petit professionnalisée et revendiquée aujourd'hui un véritable savoir-faire.

Dans ce contexte, elle représente pour INTERBEV un marché incontournable. Elle a également une mission sociétale puisqu'elle offre à certaines couches de la population le seul de repas complet de la journée. Elle participe aussi activement à l'éducation au goût des plus jeunes. A ce titre, les pouvoirs publics l'ont pleinement intégré dans les enjeux de la Politique d'Alimentation Nationale et accompagnent les représentants de ces professionnels dans leur démarche commune.

LA VIANDE AU CŒUR DES REPAS ET DES PRÉOCCUPATIONS...

- nutritionnelles pour la diététicienne, car elle est une source privilégiée de nutriments fondamentaux.
- économiques pour l'acheteur, étant donné son coût matière, représentant l'un des plus élevés parmi les autres produits.
- culinaires et gustatives pour le cuisinier, puisqu'elle donne son nom au plat principal et détermine l'agencement du menu.

Dans le but de faciliter les mises en relation entre les acteurs de la restauration collective et les opérateurs de la filière viande, et de simplifier considérablement l'achat en viande française, INTERBEV souhaite mettre ses connaissances et son expertise du secteur à la disposition des acteurs de la restauration collective, en travaillant en étroite collaboration avec Restau'Co, membre d'INTERBEV. RESTAU'CO et ses associations membres représentent les professionnels de la restauration collective en gestion directe de tous les secteurs auprès des pouvoirs publics, instances nationales et régionales.

4. L'INTERPROFESSION : UNE OFFRE D'OUTILS POUR LA RHD

INTERBEV Bourgogne Franche-Comté propose aux professionnels de la restauration collective des outils gratuits ainsi qu'un accompagnement personnalisé (formations offertes et conseils sur les appels d'offres par exemple). Ces aides contribuent à favoriser le dialogue entre le chef de cuisine, le responsable des achats et les opérateurs de la filière viande.

UNE PLATEFORME DÉDIÉE A LA RHD

Le SIRHA (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation), en janvier 2023, a été l'occasion pour Interbev de présenter de nouveaux outils à destination des professionnels de la Restauration Hors Domicile, surtout collective.

Le catalogue viandes et charcuteries

RECHERCHE

RÉGIONS
Régions

DÉPARTEMENTS
Départements

PÉRIMÈTRE DE LIVRAISON
Périmètre de livraison

► Détail

ESPÈCES ANIMALES

- ☐ Boeuf (5438)
- ☐ Charcuterie (2475)
- ☐ Viande de Porc (1882)
- ☐ Veau (1471)
- ☐ Agneau (729)
- ☐ Abat (709)
- ☐ Mouton (83)
- ☐ Poulet (68)

Accueil » Outils achats des viandes » Catalogue pour localiser les fournisseurs

CATALOGUE POUR LOCALISER LES FOURNISSEURS

Viandes-rhd :

l'outil commun aux filières viandes et charcuteries

INTERBEV et INAPORC travaillent depuis plusieurs années avec les professionnels de la restauration collective. Dans le but de faciliter les mises en relation entre les acteurs de la restauration collective et les opérateurs de la filière viande et charcuterie, et de simplifier considérablement l'achat en produits français, INTERBEV et INAPORC proposent des outils techniques et les mettent à la disposition des acteurs de la restauration collective.

Viandes-rhd est le nouvel outil déployé par les deux filières.

Il s'adresse à la restauration collective et ses acteurs. Plus précisément :

- Acheteurs de la RHD collective locaux et nationaux,
- Administrations gestionnaires du budget alimentaire (région, département, commune),
- Elus des collectivités, afin de faire du lien avec les Projets Alimentaires Territoriaux.

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGAlim (loi issue des Etats Généraux de l'Alimentation) a été promulguée en novembre 2018.

Dans le but de faciliter les mises en relation entre les acteurs de la restauration et les opérateurs de la filière viande, de simplifier considérablement l'achat en viande française, durable et de qualité, INTERBEV et Inaporc mettent à disposition des professionnels leur expertise du secteur grâce à cette nouvelle plateforme.

Depuis janvier 2022, ce catalogue aide les professionnels de la restauration collective à identifier l'offre disponible en viandes et charcuteries par région. Il est disponible à l'adresse suivante : www.viandes-rhd.fr

Un outil répertoriant 110 fournisseurs et 9000 produits qui permettent aux acheteurs de s'approvisionner dans le respect de la loi EGAlim.

4. L'INTERPROFESSION : UNE OFFRE D'OUTILS POUR LA RHD

I L'impactomètre

L'impactomètre est un simulateur d'achat à destination de professionnels de la restauration hors domicile visant à expliquer l'importance du respect de l'équilibre matière lors de commandes de viande. Il permet de faire la relation entre la nombre de convives, le(s) muscle(s) cuisiné(s) et le nombre de bovins nécessaires en fonction du poids des muscles sur l'animal.

Il a pour objectif d'optimiser les achats de viandes dans le cadre de la réalisation de recettes en permettant à son utilisateur d'obtenir des recommandations de morceaux et de le sensibiliser au nombre de carcasses nécessaires pour cet achat.

Cet outil est édité par Interbev dans le cadre de ses missions d'accompagnement des professionnels à une meilleure compréhension des contraintes des différents maillons et spécifiques à la filière bétail et viandes.

NOMBRE DE CONVIVES

GRAMMAGE (EN VIANDE CRUE)

ESPECES

RECETTES

TYPES DE RECETTE

MUSCLES DE RECETTE
☐ jarret arriere
☐ jarret avant
☐ jumeau
☐ macreuse à pot-au-feu
☐ nerveux gîte
☒ paleron

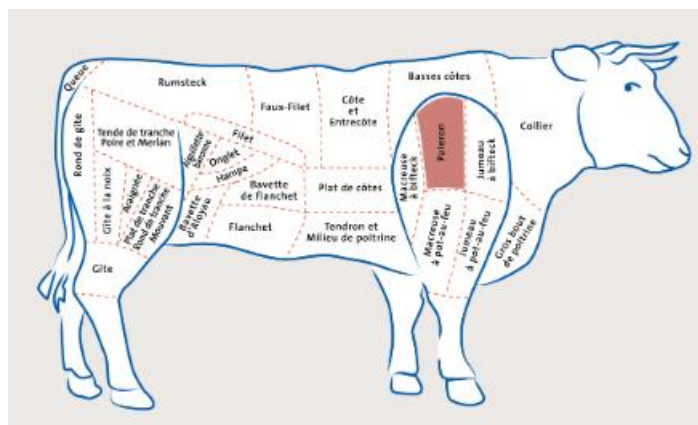
Muscles(s): paleron

Poids muscles(s) par animal: 7.61 kg

Besoin recette: 57 kg



8 bovins
nécessaires



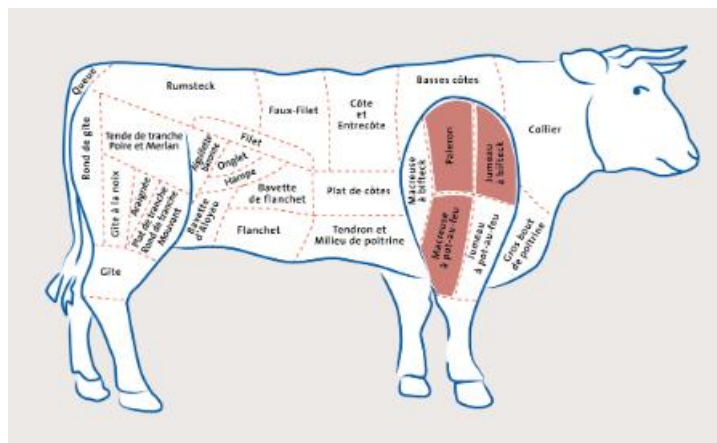
Recommandations :

Muscles(s): jarret arriere - jarret avant - jumeau - macreuse à pot-au-feu - nerveux gîte - paleron

Poids muscles(s) par animal: 35.11 kg



2 bovins nécessaires



4. L'INTERPROFESSION : UNE OFFRE D'OUTILS POUR LA RHD

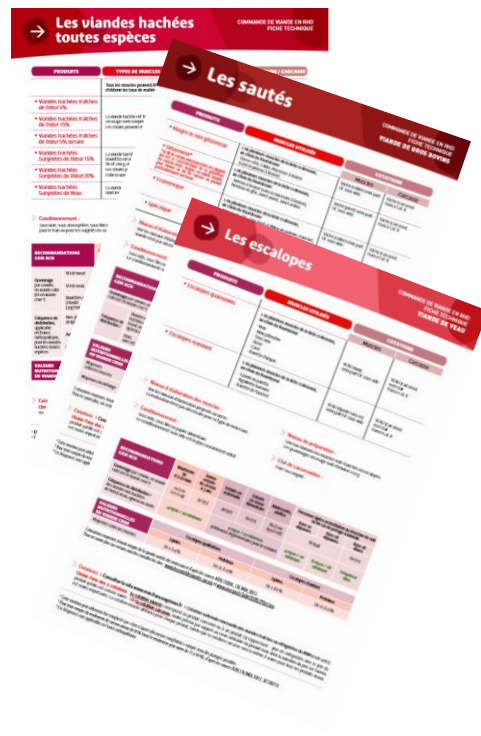
DES OUTILS ACCESSIBLES AUX PROFESSIONNELS

23 fiches techniques spécifiques sur les morceaux

Ces fiches permettent de définir les besoins en viande avec une **approche par le plat** et non par le muscle. Elles sont une aide dans la **rédaction des spécifications techniques** de l'appel d'offre.

Ces fiches concernent les produits suivants:

- **Pour la viande de bœuf** : les rôtis, les biftecks, les sautés, les morceaux à braiser (pièces entières pour pot-au-feu), les tournedos, les pavés, les émincés, la côte à l'os et les biftecks spécifiques.
- **Pour la viande de veau** : les escalopes, les sautés/ blanquettes, les tendrons à griller / à mijoter, les rôtis, l'Osso-Buco/jarret, le grenadin, les côtes et émincés.
- **Pour la viande d'agneau** : les sautés, les côtes/ côtelettes, les tranches de gigot, les rôtis et émincés.
- **Pour les viandes hachées** : les hachés toutes espèces.



GUIDE
pour la cuisson à basse température
des viandes de bœuf et de veau
en restauration collective scolaire

laViande
interbev
Quison Expertise
Franck Berge

Un guide pour la cuisson basse température

Ce guide permet une meilleure valorisation, un meilleur rendement et une plus grande tendreté des viandes. Il existe aussi des fiches techniques pour la cuisson adaptée à l'espèce (bœuf, veau) et au produit (sautés...).

Un vadémécum

Un vadémécum permet d'être aidé sur les questions juridiques concernant l'achat des viandes en RHD dans le cadre de marchés publics.



Sont également disponibles : des **plaquettes d'informations** sur des thématiques diverses : circuits courts, de proximité, bilan carbone, etc.

PARTIE 6

ENJEUX SOCIÉTAUX ET PISTES D'ACTION EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

1. DÉFINITION DE LA DÉMARCHE « RESPONSABILITÉ SOCIALE DES ORGANISATIONS » (RSO) AU SEIN D'INTERBEV

Introduction

Une commission dédiée aux enjeux sociétaux

Des défis à relever pour demain

Indicateurs RSO déployés au sein de la
filière viande par l'interprofession

2. AGIR POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Changement climatique : adaptation et atténuation

L'herbe au cœur des systèmes pour une meilleure prise en
compte de la biodiversité

Renforcer l'autonomie alimentaire des élevages

3. AGIR POUR LE BIEN-ÊTRE, LA PROTECTION ET LA SANTÉ DES ANIMAUX

Évaluer et améliorer le bien-être des animaux tout au long
de leur vie : de l'élevage...

... Au transport

... Et à l'abattage

4. AGIR POUR UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE ET L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

Assurer une juste rémunération des éleveurs et de chaque
acteur de la filière

Améliorer le renouvellement des générations et
l'attractivité des métiers pour préserver notre
souveraineté alimentaire

Développer les compétences professionnelles

5. AGIR POUR PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, DURABLE ET RAISONNÉE

Préserver la sécurité sanitaire

Favoriser une consommation équilibrée et raisonnable de
viande

Optimiser la qualité organoleptique des viandes et
apporter aux consommateurs des garanties certifiées

Favoriser la consommation de viande d'origine France

1. DÉFINITION DE LA DÉMARCHE "RESPONSABILITÉ SOCIALE DES ORGANISATIONS" (RSO) AU SEIN D'INTERBEV

INTRODUCTION



Le pacte sociétal a été mis en place en 2017 afin d'apporter une réponse globale aux attentes de la société et des acteurs de la filière en matière de bonnes pratiques de production et de consommation, preuves et garanties à l'appui. Cette démarche est réaffirmée par les débats des États Généraux de l'Alimentation.

Les actions sont réparties en quatre axes :

- Préservation de l'environnement et des territoires
- Bien-être, protection et santé des animaux
- Juste rémunération des acteurs de la filière et attractivité des métiers
- Alimentation de qualité, raisonnée et durable.



La démarche de responsabilité sociale des entreprises est encadrée par la norme ISO 26000 reconnue internationalement. INTERBEV est la première interprofession du secteur agro-alimentaire labellisée par l'AFNOR "engagé RSE confirmé" de niveau ¾ en 2018. L'audit de suivi en 2024 est venu confirmer cette note.

« Un changement de posture [...] Les représentants professionnels, les élus qui se sentaient vraiment attaqués, qui le vivaient vraiment de façon hyper négative et qui subissaient quelque part [...] sans voir ce qu'ils pouvaient faire par rapport à ça. Et puis on est passé à se dire : on va s'ouvrir, on va écouter et on va essayer d'être un peu plus proactif mais de façon positive et c'est ça qui a donné lieu vraiment à cette envie de mettre en place une démarche RSE »

Christelle DUCHENE - Responsable de la Commission
Enjeux Sociétaux Interbev

UNE COMMISSION DÉDIÉE AUX ENJEUX SOCIÉTAUX

La commission « enjeux sociétaux » comprend 5 salariés. 3 groupes de travail coexistent dans cette commission : bien-être animal, environnement et nutrition/alimentation durable. L'ensemble des représentants de chaque fédération peuvent participer aux groupes de travail ou à la commission. L'axe majeur a été l'élevage au départ puis les actions se développent aujourd'hui sur l'aval de la filière.

DES DÉFIS À RELEVER POUR DEMAIN



- Continuer à déployer des outils collectifs pour optimiser les pratiques environnementales sur le terrain (Boviwell, CAP2ER, Biotex, Inn'ovin et Kitindic, Label Rouge Viande Bovine et Bio)
- Œuvrer au bien-être animal sur l'ensemble de la filière par la signature de chartes ou le soutien à des diagnostics (Bouv'Innov, Cons'lgne...)
- Agir sur la rémunération de l'ensemble des acteurs par des outils de contractualisation et par des actions de communication comme Made In Viande
- Veiller à la prise en compte des demandes des consommateurs et communiquer sur la sécurité sanitaire ainsi que les signes officiels de qualité

1. DÉFINITION DE LA DÉMARCHE "RESPONSABILITÉ SOCIALE DES ORGANISATIONS" (RSO) AU SEIN D'INTERBEV

INDICATEURS RSO DÉPLOYÉS AU SEIN DE LA FILIÈRE VIANDE PAR L'INTERPROFESSION

Les indicateurs RSO présentés sont issus du pacte sociétal. Ils sont publiés dans le rapport RSO 2021-2022 de l'Interbev.

RSO 2021-2022 de l'Interbev.

Engagements	Indicateurs clés	Valeur n	Année n	Objectif 2025
AGIR POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT				
① Atténuer et s'adapter au changement climatique	Empreinte carbone brute de la viande bovine ⁽¹⁾ <i>Citepa, Rapport Floreal</i>	- 6,8 % (tous bovins) - 5,7 % (bovins viande) par rapport à 2015	2020	- 15 % par rapport à 2015
	Part d'élevages bovins professionnels ⁽²⁾ ayant réalisé un diagnostic environnemental CAP'2ER ⁽³⁾ <i>Outil CAP'2ER/GER</i>	28 % (tous bovins) 18 % (bovins «viande»)	2021	30 %
② Favoriser l'herbe au cœur de nos systèmes d'élevage et préserver la biodiversité	Part d'herbe moyenne dans la SAU ⁽⁴⁾ d'un élevage bovin ⁽⁵⁾ <i>Outil CAP'2ER</i>	59 % (tous bovins) 60 % (bovins viande)	2021	≥
③ Renforcer l'autonomie alimentaire des élevages et lutter contre la déforestation importée	Autonomie alimentaire moyenne des élevages bovins ⁽⁶⁾ <i>Outil CAP'2ER</i>	78 % (tous bovins) 84 % (bovins viande)	2021	≥
④ Économiser et préserver les ressources	Consommation moyenne d'énergie fossile par exploitation d'élevage bovin ⁽⁷⁾	22 406 MJ/ha (tous bovins) 20 469 MJ/ha (bovins viande)	2021	↓
	Consommation moyenne d'énergie en entreprises de viande ⁽⁸⁾ (abattage, découpe et préparation)	483 kWh PCI/tec	2020	↓
AGIR POUR LE BIEN-ÊTRE, LA PROTECTION ET LA SANTÉ DES ANIMAUX				
①.1 Évaluer et améliorer le bien-être des animaux en élevage	Part d'élevages bovins professionnels ayant réalisé un audit bien-être animal BovWell, au moins une fois ⁽⁹⁾ <i>Outil BovWell</i>	8 % (tous bovins) 7 % (bovins viande)	2021	100 %
①.2 Évaluer et améliorer la bientraitance des animaux au transport	Part de centres de rassemblement ayant réalisé un diagnostic interprofessionnel de bientraitance animale, au moins une fois ⁽¹⁰⁾ <i>Fédérations de mise en marché (La Coopération Agricole, FFCR, FMBV)</i>	15 %	2022	100 %
①.3 Évaluer et améliorer la bientraitance des animaux à l'abattage	Part d'abattoirs ayant réalisé un diagnostic interprofessionnel de bientraitance animale, au moins une fois ⁽¹¹⁾ <i>Fédérations d'abattage (Culture Viande, FNAP)</i>	31 %	2021	100 %
② Lutter contre l'antibiorésistance	Taux de réduction de l'utilisation d'antibiotiques en élevage de veaux de boucherie <i>Observatoire pérenne des usages des antibiotiques Idela, ANSES ANMV</i>	- 45 % entre 2013 et 2020		Inscrire la réduction dans la durée
AGIR POUR UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE ET L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS				
① Assurer une juste rémunération des éleveurs et de chaque acteur de la filière	Part d'élevages spécialisés bovins viande dont le résultat ⁽¹²⁾ est supérieur à l'équivalent de 2 Smic ⁽¹³⁾ <i>RICA (Réseau d'Information Comptable Agricole)</i>	7,7 %	2020	100 %
② Améliorer le renouvellement des générations pour préserver notre souveraineté alimentaire	Évolution des effectifs de chefs d'exploitation d'élevage bovins, ovins et caprins « viande » <i>MSA</i>	- 7 % entre 2014 et 2020		amélioration
③ Favoriser une meilleure qualité de vie au travail aux acteurs de la filière	Principaux axes d'amélioration : ergonomie des équipements, organisation du travail, formation, etc. Les indicateurs sont recueillis via les accords de branche et dans les entreprises.	Sur ces aspects, aucun indicateur de pilotage n'est défini à l'échelle interprofessionnelle car INTERBEV sensibilise, partage les bonnes pratiques et suit les évolutions mais n'intervient pas directement. Les leviers d'actions se situent au niveau des organisations de la filière et de chaque entreprise.		
AGIR POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE				
① Favoriser un approvisionnement en viande française, durable et de qualité	Part de la viande bovine (bœuf et veau) française dans la consommation nationale de viande <i>Agriste, traitement INTERBEV</i>	79 %	2021	maintien
	Part de la viande ovine française dans la consommation nationale de viande <i>Agriste, traitement INTERBEV</i>	48 %	2021	maintien
② Mieux comprendre les relations entre viande et santé et favoriser une consommation équilibrée et raisonnée de viande	Proportion de personnes qui considèrent que la viande fait naturellement partie d'une alimentation équilibrée <i>Enquête barométrique Occurrence</i>	89 %	2021	≥
	Proportion de personnes qui considèrent que la paume de la main est un repère adapté pour une portion de viande <i>Enquête barométrique Occurrence</i>	27 %	2021	≥
③ Préserver le bon niveau de sécurité sanitaire de la viande mise à disposition du consommateur	Volume (%) de viande préparée par les abattoirs de gros bovins et de veaux audités sur la base des référentiels de maîtrise des E-coli et des salmonelles <i>Culture viande</i>	87 %	2021	≥ 90 %

(1) Émissions produites en France et liées aux secteurs de l'élevage jusqu'à la première transformation (hors distribution)

(2) Effectifs cumulés depuis la mise en place.

(3) Surface agricole utile : ici surface utilisée pour l'alimentation des troupeaux.

(4) Élevages bovins ayant réalisé un diagnostic CAP'2ER.

(5) Entreprises ayant répondu à l'enquête Céliane.

(6) Effectifs cumulés depuis la mise en place en 2018.

(7) Effectifs cumulés depuis la mise en place en 2020.

(8) RICA/UTANS, Résultat Courant Avant Impôt/Unité de travailleur agricole non salarié. Résultats correspondant à la capacité de l'éleveur, chef d'exploitation à investir et se rémunérer.

(9) Objectif de rémunération défini à 2 Smic, selon la méthode de coût de production, et indexé sur l'évolution du Smic.

2. AGIR POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT



CHANGEMENT ATTÉNUATION

CLIMATIQUE:

ADAPTATION

ET

Pointé du doigt pour ses émissions de gaz à effet de serre et la consommation de ressources qu'il nécessite, l'élevage de ruminants permet pourtant d'entretenir les paysages, de préserver la biodiversité et d'être un acteur clé dans la captation du carbone par le maintien des prairies.

Le diagnostic CAP'2ER (Calcul Automatisé des Performances Environnementales en Elevage de Ruminants) permet d'évaluer les impacts environnementaux à l'échelle d'une exploitation et par atelier (niveau 1) tout faisant émerger des pratiques vertueuses (niveau 2).



© S. Meli

☺☺ C'est une conseillère de la chambre d'agriculture qui est venue. Comme c'est déjà elle qui gère ma déclaration PAC, elle avait déjà beaucoup d'informations. J'ai apporté des éléments de comptabilité. On a échangé sur les pistes d'amélioration, l'évolution de l'exploitation... Le résultat du diagnostic Cap'2ER a été assez rapide et a bénéficié d'une prise en charge par les collectivités à hauteur de 40 %.

Sylvain Fleury, éleveur bovin allaitant à
St-Martin-de-la-Mer (21) ☺☺

Depuis 2019, les éleveurs peuvent être rémunérés pour leurs efforts contre le changement climatique en vendant des crédits carbone à des grandes entreprises et des collectivités.

☺☺ Avec Beef Carbone, on fait le bilan de l'exploitation, on met des choses en place qui stockent encore des tonnes de carbone. Ces tonnes de carbone sont transformées en crédit carbone et on est rémunérés.

J-Baptiste Roy, éleveur bovin allaitant à
Bresse s/Grosne (71) ☺☺



L'HERBE AU CŒUR DES SYSTÈMES POUR UNE MEILLEURE PRISE EN COMPTE DE LA BIODIVERSITÉ



© S. Meli

Les prairies stockent d'importantes quantités de carbone dans le sol. Elles préservent également la qualité de l'eau et la biodiversité.

☺☺ Nos détracteurs assurent que sans vaches, on préserve la biodiversité, c'est faux. La science a prouvé que sans les vaches et leur fumure organique, la biodiversité fourragère se réduit. En clair, plus le modèle est simplifié, plus la biodiversité est réduite.

Jean-Pierre Fleury, éleveur bovin allaitant en
retraite à St-Martin-de-la-Mer (21) ☺☺

2. AGIR POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT



RENFORCER L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DES ÉLEVAGES

Le modèle polyculture élevage est le modèle idéal pour la recherche d'autonomie alimentaire : l'exploitation produit sur place fourrage, paille et céréales destinés à l'alimentation des animaux.

Dans le même esprit, en promouvant l'herbe comme base de l'alimentation des ruminants, les cahiers des charges Label Rouge et Agriculture Biologique encouragent la valorisation des prairies et participent à la réduction de la part des intrants.



© S. Meli



© Le JSL

La particularité de l'exploitation, c'est la recherche d'autonomie. 100 %, c'est compliqué, mais j'ai une autonomie assez forte. (...) J'ai une petite production en lin avec 20-25 quintaux. (...). Le lin, je ne l'utilise pas encore énormément sur les rations mais par contre en discutant avec Bleu Blanc Cœur, je me suis tourné vers un engraissement quasiment 100 % à l'herbe. Je sors des animaux sans complémentation.

Jean-Baptiste Roy, éleveur bovin allaitant à
Bresse s/Grosne (71)



3. AGIR POUR LE BIEN-ÊTRE, LA PROTECTION ET LA SANTÉ DES ANIMAUX



ÉVALUER ET AMÉLIORER LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX TOUT AU LONG DE LEUR VIE: DE L'ÉLEVAGE...

De nombreux techniciens formés déploient le diagnostic bien-être animal BoviWell sur le terrain pour évaluer les pratiques existantes des éleveurs: méthodes d'écornage, castration, place à l'auge, surface des aires paillées, état de la litière, points d'eau dans les cases de stabulation, animaux malades, etc. Ils conseillent et orientent les éleveurs vers des pistes d'amélioration en cas de besoin. Outil évolutif, BoviWell intégrera dès 2023 d'autres modes d'élevage basés sur le pâturage.



« C'est quand même un super diagnostic [...] Même s'il y a des choses qu'on fait mécaniquement, c'est bien de savoir pourquoi on le fait et ce que ça apporte [...] Ce qu'il faut regarder, c'est le comportement des animaux; ce n'est pas forcément la structure ou comment ça se présente. Mais en fait, si le comportement des animaux est bien, c'est que ça se passe bien. »

Romaric Gobillot, éleveur bovin allaitant
à Asnois (58)



« C'est juste confirmer les bonnes pratiques de l'élevage [...] C'est vrai qu'un diagnostic BoviWell ça fait joli avec des graphiques. Pour montrer à un consommateur lambda qui n'y connaît rien, oui, c'est peut être plus parlant. »

Delphine Buisson, technicienne bovin allaitant FEDER
à Venarey-les-Laumes (21)



... AU TRANSPORT



FEDER à Venarey les Laumes
© L. Guéré et S. Meli

La bientraitance et la protection des animaux lors du transit et du tri sont des conditions essentielles pour que les animaux arrivent en bon état et répondent aux attentes sociétales. Pour ce faire, de nombreux outils existent tels que le cahier des charges, la certification Qualinégoc ou encore le projet CAGES. Afin d'améliorer à la fois le bien être de l'Homme et celui de l'animal, le PEI CAGES (Projet Européen d'Innovation Contention Animale Garantie Ergonomique et Sécurisée) envisage un système de contention individuelle novateur qui répond aux enjeux actuels des centres de rassemblement. FEDER est désigné comme site pilote d'accueil pour expérimenter ce matériel, l'optimiser à partir du retour de ses employés et permettre ainsi d'affiner le cahier des charges.

3. AGIR POUR LE BIEN-ÊTRE, LA PROTECTION ET LA SANTÉ DES ANIMAUX

On a souvent des accidents de travail. Les chauffeurs se lèvent tôt, ils se prennent des coups de pieds. On est sur des métiers avec beaucoup de pénibilité. Être bouvier, ça ne fait pas rêver ! On s'est dit, qu'il fallait faciliter le travail du salarié [... C'est pourquoi] le prototype se concentre sur l'ergonomie et le bien-être animal [...] La cage devrait être terminée d'ici un an.

Baptiste Cornette, responsable des Affaires Générales FEDER et référent sur le projet CAGES dans les centres d'allotement Nord Bourgogne (21)



FEDER à Venaray les Laumes
© L. Guéré

CAGES
— PEI AGRI —

Une autre piste de réflexion pour les prochaines années serait d'arriver à automatiser les centres de tri (ouverture/fermeture de portes, etc.) via la lecture des boucles électroniques par une caméra.



... ET À L'ABATTAGE

Au cœur des priorités des abattoirs, les pratiques de bientraitance animale sont aujourd'hui évaluées par des auditeurs habilités, vétérinaires expérimentés en abattoir. Ainsi, depuis 2014, l'abattoir de Besançon s'ancre dans une démarche d'amélioration continue en désignant des référents sur ce sujet, en pratiquant des audits et en formant tous ses opérateurs sur la chaîne d'abattage.



© Société Bisontine d'Abattage
à Besançon © Radio France - Naïs Esteves

Parce qu'on veille au bien-être animal, on veille également au personnel qu'on embauche [...] On est fait ou on n'est pas fait pour ce métier là [... cela nécessite par exemple une] connaissance du comportement des animaux pour savoir les manipuler et les attirer au piège. Et tout ça s'apprend !

Georges, responsable de la protection des animaux pour l'abattoir de Besançon (25)

Les prochains défis pour cet abattoir consistent à poursuivre la démarche de protection animale pour le volet porcin et mieux communiquer avec les parties prenantes et interlocuteurs.

4. AGIR POUR UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE ET L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS



ASSURER UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ÉLEVEURS ET DE CHAQUE ACTEUR DE LA FILIÈRE

La juste répartition de la valeur entre les acteurs est classée comme un enjeu prioritaire par l'interprofession. La loi Egalim 2 rend la contractualisation obligatoire pour tous les opérateurs. Témoignages en BFC.

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



© S. Vernier

I Contractualisation entre éleveurs, coopératives et GMS

☺☺ Mes agneaux sont valorisés en Qualité Carrefour par l'intermédiaire d'une contractualisation entre le groupe et la coopérative Cobevim, c'est 20 cts minimum en plus du kg, soit 7.80€/kg. Pour les mesures du cahier des charges à respecter, on le fait déjà !

D. Soichet, éleveur ovin (70) ☺☺

☺☺ Le partenariat avec le Leclerc de Paray-le-Monial donne de la lisibilité pour la production mais également se faire connaître ; la campagne de pub des « alliances locales », la photo c'était nous !

M. Floquet, responsable pôle ovin régional à Charolles (71) ☺☺



© S. Vernier



☺☺ La démarche RSE de FCE s'inscrit dans la localité, cela passe par la contractualisation avec nos éleveurs pour une redistribution des plus-values, par une culture de groupe avec un sentiment d'appartenance.

D. Lamure, responsable RSE - FCE. ☺☺

☺☺ Notre slogan : Franchement local !

F. Jacquemin, directeur général FCE (25) ☺☺

I Développement de l'élevage intégré par la coopérative Franche-Comté Elevage



☺☺ L'intégration peut être un moyen d'exercer sa passion d'éleveur tout en générant des revenus [...] pour les générations qui arrivent les priorités sont de sécuriser les revenus et de penser à eux, pas comme les générations précédentes!

F. Jacquemin, directeur général FCE (25) ☺☺

4. AGIR POUR UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE ET L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS



AMÉLIORER LE RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS ET L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS POUR PRÉSERVER NOTRE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

La décapitalisation du cheptel couplée aux départs en retraite, non compensés par les installations d'éleveurs, menacent la sécurité alimentaire. Ce phénomène se répercute sur les activités aval de la filière. Les actions d'INTERBEV passent par des actions de communication. Zoom sur la filière ovine.

I Programme Inn'ovin

- ☞ Ce programme est indispensable pour des jeunes installés surtout depuis la suppression du stage 6 mois, certains n'ont pas la capacité professionnelle à conduire seul leur troupe ovine.



INN'OVIN
LA FILIÈRE OVINE RECRUTE

D. Soichet, éleveur ovine (70) ☞☞

I Concours Ovinpiades des jeunes bergers

- ☞ Si on me demande, j'y vais ! J'aime bien transmettre les savoir-faire et si on veut que des jeunes s'installent ce n'est pas en restant chez soi !

D. Soichet, membre du jury des Ovinpiades (70) ☞☞



I Favoriser une meilleure qualité de vie au travail aux acteurs de la filière

- ☞ L'investissement est essentiel, mes parents ont trop galéré, je veux bien faire du mouton mais pas dans ces conditions [...] c'est ce que je dis aux jeunes, il ne faut pas être esclave de son travail !

D. Soichet, membre du jury des Ovinpiades (70) ☞☞



© Franche-Comté Elevage

- ☞ Les jeunes scolarisés étaient surpris de leur visite en abattoir car loin des images véhiculées par les réseaux sociaux. Ces visites et la Gazette Franche Comté Edition sont des moyens de mettre en avant un poste = un métier.

F. Jacquemin, directeur général FCE (25), recevant en abattoir des classes de lycées agricoles ☞☞

DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- ☞ Ce qui m'a motivé, c'est que c'était une des productions les moins rentables, une profession où on travaille avec une fourche et un seau ; il y a donc énormément de choses à faire et montrer d'autres façons de faire aux jeunes.

M. Floquet, responsable pôle ovine régional Charolles et formateur (71) ☞☞



5. AGIR POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, DURABLE ET RAISONNÉE



PRÉSERVER LA SÉCURITÉ SANITAIRE

La sécurité sanitaire, c'est la traçabilité des viandes et la transparence au consommateur.



Sur les barquettes, on fait des lots internes avec le nom de l'éleveur en premier. On a certains clients qui ne veulent que la viande de tel ou tel éleveur parce qu'ils l'ont vu en animation au magasin ou parce qu'ils le connaissent par le biais d'autres personnes.

J. Saint-André - ancien boucher au Super U de Prissé (71)



L'État a mis en place le dispositif «Alim'Confiance». En 2019, 93% des établissements de la filière viande sont conformes (moyenne abattoirs, découpe, préparation, boucheries artisanales et GMS, hors volaille). De nombreux audits IFS Food sont réalisés chaque année au sein de la filière.



Alim'confiance



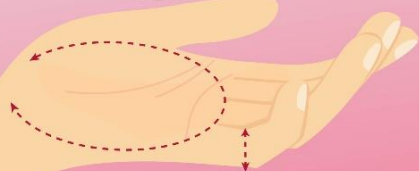
FAVORISER UNE CONSOMMATION ÉQUILIBRÉE ET RAISONNABLE DE VIANDE

En 2020, 29 % des sondés considèrent que la paume de la main est un bon repère de portion. 20 % considèrent que c'est la moitié de l'assiette tandis que 30 % n'ont pas de repère.

REPÈRE de portion

Repère valable pour les adultes comme pour les enfants

Une portion type de viande cuite correspond à la taille de sa **PAUME DE MAIN** et à l'épaisseur de son **PETIT DOIGT**



C'est quelque chose de ludique qui fait comprendre aux enfants la portion qu'il faut!

M. Lemey (Président de CLCV Dijon (21))



La lutte contre le gaspillage alimentaire a conduit à revoir nos préparations. Les enfants raffolent de certaines préparations équilibrées et on a moins de 10 grammes de déchets par plateau. Sur le bœuf bourguignon, on privilégie un steak au lieu de plusieurs bas-morceaux.

Mme Latour - Chargée de mission PAT Grand Autonois-Morvan (71)



5. AGIR POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, DURABLE ET RAISONNÉE



OPTIMISER LA QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE DES VIANDES ET APPORTER AUX CONSOMMATEURS DES GARANTIES CERTIFIÉES

La production de viande sous signes de qualité soutient la production régionale de viande et signale la qualité au consommateur. Les signes de qualité permettent d'œuvrer pour une alimentation de qualité notamment en restauration collective avec 50% de produits durables ou issus de l'agriculture biologique.



© Réussir

Les jeunes reviennent au rayon boucherie pour cuisiner des recettes comme le bœuf bourguignon ou le pot-au-feu. Les gens veulent avoir de la bonne qualité. [...] Je suis ambassadeur pour l'association du charolais label rouge et je participe au salon de l'Agriculture avec eux.

ASSOCIATION
**CHAROLAIS
Label Rouge**



J. Saint-André - ancien boucher au Super U de Prissé (71)



Des éleveurs ont choisi de rejoindre la filière Bleu-Blanc-Cœur afin de proposer un triple engagement aux consommateurs : nutritionnel, environnemental et sociétal.



FAVORISER LA CONSOMMATION DE VIANDE D'ORIGINE FRANCE

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont l'expression d'une volonté politique de relocaliser l'agriculture dont l'élevage sur les territoires. 26 projets alimentaires territoriaux ont vu le jour depuis 2018 en région Bourgogne-Franche-Comté avec 115 actions en santé publique, environnement, gaspillage alimentaire, éducation alimentaire, justice sociale et restauration collective (DRAAF BFC, 2021).

Chez nous, c'est une question de santé publique puisqu'on veut que les habitants du territoire mangent bien et mangent ce qu'on a sur le territoire et ne pas chercher ailleurs.



© Interbev

Mme Latour - Chargée de mission PAT Grand Autunois-Morvan (71)



Notre projet alimentaire territorial, c'est de développer les circuits courts. Avec la marque "produit auxois naturellement", les productions réalisées au sein du pays auxois-morvan sont certifiées sur leur origine.

Mme Denoyelle - Chargée de mission PAT Auxois-Morvan (21)

AUTEURS



INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin et équin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.



INTERBEV Bourgogne Franche-Comté est la représentation régionale d'INTERBEV en Bourgogne et Franche-Comté, chargée de mettre en œuvre les stratégies interprofessionnelles, de relayer et adapter localement les actions de communication engagées au niveau national. Également à l'initiative d'actions propres à chaque région, adaptées à un contexte ou à un territoire particulier, les comités régionaux constituent une véritable courroie de transmission permettant de déployer les stratégies d'INTERBEV sur l'ensemble du territoire métropolitain.

En savoir plus : www.la-viande.fr / www.interbev.fr



L'Institut Agro de Dijon est une des Ecoles Supérieures Nationales d'Agronomie qui forme les ingénieurs de demain. Ont contribué largement à la réalisation de cet atlas, les élèves-ingénieurs fonctionnaires cursus agronome de troisième année (« projet B ») et les enseignants encadrants.

[illegible]

[illegible]

[illegible]



This image shows a full page of handwriting practice paper. It features multiple sets of three horizontal dashed lines, each set providing a guide for letter height and placement. The lines are evenly spaced across the entire page, leaving ample room for practicing various writing styles and sizes. There are no margins, text, or other markings present.

Atlas régional

DE L'ELEVAGE HERBIVORE DANS SON TERRITOIRE EN *BOURGOGNE* *FRANCHE-COMTE*

Qui peut se douter que les élevages herbivores participent à la qualité de notre environnement naturel ? Qui connaît toutes les festivités liées à l'élevage de vaches, de moutons, de chèvres et de chevaux ?

Qui sait que nos paysages bourguignons et franc-comtois, faits de reliefs verdoyants et de bocages, existent par l'agriculture et l'élevage ?

Qui se rappelle qu'une grande partie des emplois ruraux est liée à l'élevage et ses filières ?

Tout le monde le sait ?

INTERBEV fait le pari qu'il est utile de le rappeler, de l'illustrer, de le cartographier pour donner à nos consommateurs et concitoyens une vision globale des filières d'élevage herbivores et de l'ensemble des services - alimentaires, économiques, sociaux, environnementaux et culturels - qu'elles rendent sur les territoires de Bourgogne Franche-Comté.

Bonne lecture !

Retrouvez l'Atlas Bourgogne Franche-Comté sur www.la-viande.fr/atlas