



BOEUF DE NOS REGIONS

PROMOUVOIR UNE PRODUCTION D'AVENIR
VALORISER UNE VIANDE DE QUALITE



Trois questions à Dominique LANGLOIS, Président de la SVA Jean Rozé.

Pourquoi mettre en place le « Bœuf de nos Régions » ?

La production française de bovins est en net repli depuis quelques années. De plus, elle s'oriente vers des animaux trop lourds et trop gras pour le marché intérieur. Nous avons donc repensé les conditions de production en développant un programme « viande jeune ».

Quelles sont les particularités de cette démarche ?

La sélection des animaux est stricte et répond à un cahier des charges précis. Les éleveurs doivent respecter des critères techniques tels qu'une alimentation majoritairement à base d'herbe, et s'engagent sur un volume préalablement défini. En contrepartie, la SVA Jean Rozé achète les animaux sur la base d'un prix convenu avec ses partenaires.

Quels en sont les avantages ?

De nombreux acteurs entrent en jeu dans le programme « Bœuf de nos Régions » : l'éleveur, la SVA Jean Rozé qui abat les animaux et le Groupement des Mousquetaires qui distribue la viande dans ses points de vente.

L'éleveur s'assure des débouchés tout en réduisant ses coûts de production. La SVA Jean Rozé optimise ses achats d'animaux. Les points de vente proposent une viande de qualité toute l'année.

Tous ensemble, nous participons au maintien de la production bovine française tout en nous adaptant aux attentes des consommateurs.

Une production bovine en repli

Depuis plusieurs années maintenant, la production bovine européenne est en déclin. Malgré son statut de leader pour les abattages de veaux et de gros bovins, la France suit la même évolution avec un cheptel de 19,36 millions de têtes en mai 2007 pour 20 millions, dix ans plus tôt.

Cette tendance baissière a pour principale cause les crises successives de l'encéphalopathie spongiforme bovine et la réforme de la politique agricole commune, instaurant le découplage des aides et la mise en place de nouvelles règles de conditionnalité qui incitent moins à l'engraissement.

Ce repli touche essentiellement la production de bœuf traditionnel.

En 2007, la SVA Jean Rozé, l'un des tous premiers abatteurs français, a commercialisé près de 36.000 carcasses de ce type.

Le programme certifié « Bœufs de nos Régions »

C'est dans ce contexte et face à l'évolution de la consommation de viande bovine en France que la SVA Jean Rozé a réfléchi au lancement d'un produit nouveau pour le marché intérieur : le « Bœuf de nos Régions ».

Cette démarche souhaite assurer le remplacement de la production de bœuf traditionnel en déclin, avec les carcasses lourdes (d'un poids supérieur à 430 kg) obtenues par le programme BNR.

Mais elle a surtout pour objectif de satisfaire les nouveaux marchés actuellement en plein développement : les Unités de Ventes Consommateurs (UVC) avec la production de carcasses plus légères.

La SVA Jean Rozé a choisi de mettre en place une démarche filière certifiée et contractualisée entre le producteur, l'abatteur et le distributeur (le Groupement des Mousquetaires) afin de consolider la vente de viande bovine ce qui ne manquera pas d'avoir un effet positif sur l'élevage et le développement de l'engraissement en France à destination du marché intérieur.

Le consommateur, quant à lui, a la satisfaction de trouver dans les linéaires de boucherie une viande tendre, de qualité constante tout au long de l'année et à prix abordable.

Un cahier des charges précis pour produire une viande de qualité

Le respect du cahier des charges

La totalité des animaux qui entrent dans la démarche BNR doit respecter les engagements et les plans d'alimentation définis dans le cahier des charges.

Les animaux sont mis en contrat et en lot avant l'âge de 12 mois et la durée de mise en élevage devra être également au minimum de 12 mois.

Les mâles sont obligatoirement castrés chirurgicalement avant l'âge de 12 mois ou à l'élastique avant l'âge de 3 mois.

L'alimentation de base est composée au minimum de 80% d'herbe pâturée, d'herbe conservée et de foin. Les compléments alimentaires sont composés de pulpe de betterave, de tourteau de lin et de luzerne.

Une viande de qualité

La rigueur du cahier des charges permet d'obtenir une viande de qualité, goûteuse et répondant parfaitement aux attentes du consommateur.

La tendreté de la viande est obtenue grâce à l'âge de l'animal (30 mois maximum) et au respect d'un délai optimum de maturation de la carcasse.

La couleur rouge vif de la viande, attractive pour le consommateur français ainsi que la couleur du gras ont pour origine l'alimentation de l'animal.

Le respect du programme alimentaire est à l'origine même de la qualité de la viande recherchée.

Caractéristiques des carcasses

Les carcasses certifiables sont de race à viande, croisée viande et mixte, âgée de 18 mois minimum et de 30 mois maximum. Elles pèsent 270 kg minimum, sont conformées EURO (grille EUROP). Leur état d'engraissement est de 2-3 de la grille EUROP.

Les carcasses sont également évaluées par référence à une grille de notation visuelle de la couleur de la viande et des gras de gros bovins, établie par l'Institut de l'Élevage. Cette évaluation est effectuée par des personnes habilitées et mandatées par l'organisme CERTIS.

La valorisation du produit.

L'ensemble des carcasses certifiables perçoit une prime qualité « Bœuf de nos Régions » de 0,18€ par kg de viande nette pour les carcasses dont le poids est compris entre 270 kg et 430 kg. Et de 0,11€ par kg de viande nette pour les carcasses dont le poids est supérieur à 430 kg.

Cette grille est un outil d'orientation et d'encouragement qui peut être actualisée en fonction des besoins du marché.

Afin d'encourager des sorties plus précoces sur une partie des animaux issus des vêlages d'hiver et une augmentation des vêlages d'automne, un complément de prix de désaisonnalité est appliqué : 0,04€ du 1^{er} au 31 octobre, 0,08€ du 1^{er} novembre au 28 février et 0,04 € du 1^{er} mars au 15 mai.

La SVA Jean Rozé en quelques chiffres :

Chiffres d'affaires au 31/12/2008 : en milliers d'euros

SVA Jean Rozé : 695 118

Avec ses filiales : 1 104 871

Tonnages traités :

Abattages : 136 969

Total des approvisionnements : 233 469

Effectif au 31/12/2007

SVA Jean Rozé : 2 062

Avec ses filiales : 3 256

4 sites industriels d'abattage :

Vitré (35),

Liffré (35),

Trémoré (22)

Gâtine Viandes (35)

4 filiales de 3^{ème} transformation :

Saviel Estillac (47)

Saviel Ste Savine (10)

Saviel Janzé (35)

Saviel l'Hermitage (26)

Programme « Bœuf de nos Régions »

31 organisations de producteurs recouvrant 40 départements français dont :

- 24 organisations de producteurs non commerciales
- 7 organisations de producteurs commerciales

et plus de 120 commerçants en bestiaux engagés dans la démarche

1 050 éleveurs référencés

180 bœufs certifiés par semaine

SVA Jean Rozé
Rue Victor Baltard
BP 90237
35502 VITRE cedex

contacts

Jean-Marc NAVINEL : jean-marc.navinel@sva-jeanroze.fr

 02.99.74.65.94

 02.99.74.78.00