

DOSSIER DE PRESSE 2016

# La viande Bio *de* *AàZ*



# Sommaire

## LE B.A.-BA DE LA VIANDE BIO

### A COMME ANIMAUX

La vie des bêtes... dans une ferme bio !

### B COMME BIO

Elevage bio : ce qui fait la différence...

### C COMME CONTRÔLES

Une viande certifiée et contrôlée

### D COMME DIVERSITÉ

### E COMME ÉLEVEURS... ET EMPLOI

Portrait de Benoît Lion, éleveur de porcs bio dans l'Orne

Portrait de Christophe Roux, éleveur de vaches et de

veaux bio dans l'Allier

Portrait de Jean-François Vincent, éleveurs de porcs et de brebis bio dans le Cher

Portrait de Jean-Marie Roy, éleveur de bovins bio en Vendée

### F COMME FIDÉLITÉ

### G COMME GAZ À EFFET DE SERRE

Découvrir l'étude de Livestock Science

### H COMME HISTOIRE

S'il fallait retenir quelques dates

### I COMME INTERBEV

Le site d'INTERBEV

Le site d'INAPORC

Le site « La viande », rubrique « La viande bio »

Le site « Produits laitiers et viande bio »

### J COMME JARGON

Petit lexique autour de l'élevage bio

### K COMME KIDS

La bio expliquée aux enfants

Bienvenue chez les Jolipré !

### L COMME LOGOS

Les signes officiels de qualité

### M COMME MAGASINS

Où trouver de la viande bio ? Le point sur le réseau de distribution

### N COMME NATURE

Se protéger des parasites : un geste naturel

### O COMME OPINION

Les atouts de la viande bio

### P COMME PRIX

Le prix de la viande bio

### Q COMME QUELLE DIFFÉRENCE ?

Pourquoi consommer bio ?

### R COMME RESPECT... ET ROTATION

Rotation des cultures et fertilisation naturelle : c'est donnant/donnant !

### S COMME SONDAGE

La consommation d'aliments et de viande bio

Près de 6 consommateurs de viande sur 10 mangent de la viande bio

### T COMME TRANSITION

Demain, ma ferme passe au bio !

### U COMME UNIVERSEL

La viande bio, une grande diversité !

### V COMME VIANDE

Les apports nutritionnels de la viande

### W COMME WEB

### X COMME XXL OU LES CHIFFRES DE LA VIANDE BIO !

La viande bio en chiffres

### Y COMME YUMMY !

Quelques idées recettes...

### Z COMME ZÉRO DÉFAUT !

### ENCORE QUELQUES LETTRES POUR LA ROUTE...

# Abécédaire *de la viande bio*

**Le bio a la cote !** Aux côtés des fruits et légumes, de la crèmerie, du pain, du vin et de nombreux autres produits du quotidien, c'est aujourd'hui en toute légitimité que la viande joue également le jeu dans l'univers du bio. Occupant une place centrale dans notre modèle alimentaire, il était logique qu'elle participe, elle aussi, à ce mouvement de fond.

De plus en plus souvent invitée à la table des Français, la viande bio sait concilier à la fois le respect de la nature, le bien-être des animaux et le plaisir des consommateurs, remplissant ainsi une fonction déterminante dans l'agriculture d'aujourd'hui comme de demain.

**En résumé, la viande bio a vraiment tout pour plaire !**



# Le B.A.-BA *de la viande bio*

Produire et vendre de la viande bio, c'est appréhender son métier comme un tout. En effet, l'éleveur, qui est aussi un agriculteur bio, envisage sa ferme comme un écosystème. Pour préserver l'équilibre entre sols, végétaux et animaux, il s'appuie sur plusieurs principes : autonomie alimentaire, rotation des cultures, recyclage des matières organiques et méthodes de défense naturelles.

L'éleveur bio est avant tout guidé par l'anticipation et la prévention. Il s'engage ainsi à préserver l'environnement, afin de transmettre aux générations futures un patrimoine naturel riche et protégé.

Résultat pour le consommateur : c'est la garantie d'une viande de qualité, produite sans utiliser d'OGM, de pesticides, ni d'engrais chimiques de synthèse. Autrement dit : ce qui est bon pour la nature est bon pour nous !



## A COMME ANIMAUX

Le bien-être des animaux est une notion primordiale pour la filière bio. Cadre de vie, alimentation ou encore soins : tout est minutieusement pensé, maîtrisé, optimisé et raisonné. Pas étonnant, dans ces conditions, que la viande bio soit d'une qualité exceptionnelle !

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**  
**La vie des bêtes... dans une ferme bio !**

# B

## B COMME BIO

L'agriculture biologique constitue un mode de production, reposant sur un ensemble de pratiques agronomiques et de conduite d'élevage, respectueuses de l'environnement. L'éleveur bio est à l'écoute de la nature et de la terre, ce qui se traduit par un cercle vertueux.

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**

**Elevage bio : ce qui fait la différence...**



# C

## C COMME CONTRÔLES

Véritable gage de qualité, la filière bio est placée sous haute surveillance dans notre pays. En effet, pas moins de 8 organismes certificateurs en sont chargés : Agrocert, Certipaq, Certis, Certisud, Ecocert France, Bureau Veritas/Qualité France, Bureau Alpes Contrôles et Qualisud.

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**

**Une viande certifiée et contrôlée**

## D COMME DIVERSITÉ

L'élevage bio est marqué par une incroyable diversité. Tout d'abord, celle des animaux : cela va du bœuf et du veau à l'agneau, en passant par le porc, plusieurs races étant concernées pour chacun. Mais les espèces végétales produites dans les exploitations bio sont également très variées. Elles comprennent des cultures permettant de nourrir les bêtes suivant le principe de l'autonomie alimentaire (prairies, blé, orge, avoine, féverole, lupin, pois, maïs, luzerne...), tandis que d'autres sont dédiées à la vente (principalement des céréales), afin de générer des revenus. Ainsi, en bio, les mélanges associant céréales et légumineuses sont principalement dédiés aux animaux et s'inscrivent parfaitement dans les rotations culturales.

# E

## E COMME ÉLEVEURS... ET EMPLOI

Dans l'élevage bio, les producteurs adoptent une vision raisonnée de l'agriculture, offrant à leurs bêtes des conditions de vie optimales et accordant une place prépondérante au respect de l'environnement. Les points communs, qui fédèrent ces éleveurs ? Sans aucun doute un amour profond de leur métier, pourtant extrêmement exigeant, et l'envie de favoriser le bien-être de tous, y compris du consommateur !

En plus de toutes ses qualités, le bio est aussi bon pour l'emploi ! En effet, à fin juin 2015 selon l'Agence Bio, ce secteur avait généré la création de 68 000 postes pour 28 621 fermes, soit 7 % des emplois agricoles.

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**

### **Portrait de Benoît Lion, éleveur de porcs bio dans l'Orne**

« Le bio consiste à travailler autrement au bénéfice de tous : l'animal, la nature et l'homme. Il s'agit de faire moins et mieux, tout simplement ! »

### **Portrait de Christophe Roux, éleveur de vaches et de veaux bio dans l'Allier**

« La clé dans un élevage bio : la prévention, indispensable pour lutter contre les maladies et les parasites. Et ça paie ! »

### **Portrait de Jean-François Vincent, éleveurs de porcs et de brebis bio dans le Cher**

« L'avenir n'est pas dans la quantité, mais dans la qualité. Produire en bio, c'est aussi avoir une vision sociale et pas seulement écolo ! »

### **Portrait de Jean-Marie Roy, éleveur de bovins bio en Vendée**

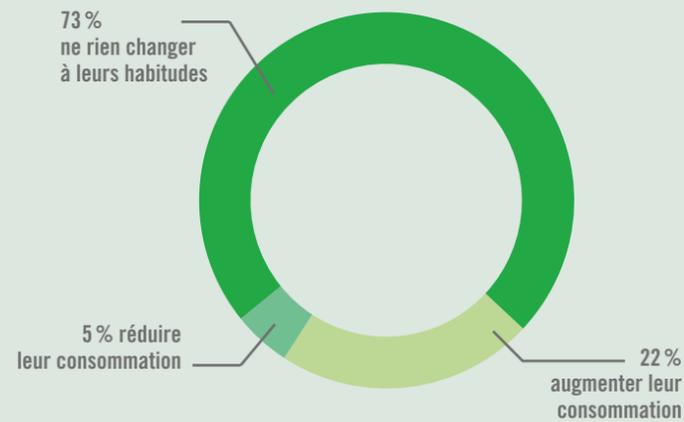
« La filière s'est structurée et nous nous engageons beaucoup, depuis les champs et jusqu'à l'arrivée de nos produits sur les étals. D'ailleurs, le bio séduit de plus en plus d'éleveurs ! »



## F COMME FIDÉLITÉ

En général, ceux qui goûtent de la viande bio l'apprécient immédiatement et certains l'ont totalement adoptée au quotidien. D'ailleurs, les Français lui sont très fidèles. Ainsi, 73% des « convertis » entendent bien le rester, tandis que 22% envisagent même d'en manger encore un peu plus souvent. Un véritable plébiscite !

**AU COURS DES PROCHAINS MOIS,  
LES CONSOMMATEURS DE VIANDE BIO VONT...**



Source : sondage réalisé en mars 2015 par l'IFOP pour la Commission Bio d'INTERBEV, l'Interprofession de l'Elevage et des Viandes.



## G COMME GAZ À EFFET DE SERRE

Une récente étude, réalisée par la revue spécialisée *Livestock Science*, revient sur l'impact environnemental de la production de bœuf, en comparant les pratiques conventionnelles au mode biologique. Il en ressort que ce dernier émet moins de gaz à effet de serre, tout en réduisant considérablement la consommation d'énergie. Et, s'il occupe plus de surface, cela constitue un atout face au changement climatique : en multipliant les prairies, on crée aussi des puits de carbone et, donc, on compense les émissions de gaz à effet de serre.

Source : étude réalisée par la revue spécialisée *Livestock Science* en 2015 et intitulée « Comparing environmental impacts of beef production systems : A review of life cycle assessments ».

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**

[Découvrir l'étude de \*Livestock Science\*](#)



## H COMME HISTOIRE

L'agriculture et l'élevage biologiques, c'est toute une histoire ! Si l'on peut considérer que nos aïeux avaient déjà recours à ce mode de production sans qu'il soit nommé ainsi, les prémices d'une approche plus structurée remontent aux années 1920. Celle-ci s'est ensuite développée au fil du temps et des évolutions sociétales pour devenir aujourd'hui une norme incontournable.

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**

[S'il fallait retenir quelques dates](#)

## I COMME INTERBEV

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 par des organisations représentatives des secteurs bovin (veau compris), ovin, équin et caprin. Elle reflète leur volonté de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés par toute la filière.

La Commission Bio d'INTERBEV, en partenariat avec INAPORC, rassemble les professionnels de l'agriculture biologique. Elle a donc à cœur de représenter ces filières et d'accompagner leur développement.

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**

[Le site d'INTERBEV](#)

[Le site d'INAPORC](#)

[Le site « La viande », rubrique « La viande bio »](#)

[Le site « Produits laitiers et viande bio »](#)



# J

## J COMME JARGON

Lorsqu'ils parlent de leur quotidien et notamment de leur métier, les éleveurs bio sont souvent passionnés ! Cependant, ils ont un jargon bien à eux, pas toujours compréhensible pour un novice. Voici donc quelques explications pour y voir plus clair...

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**

Petit lexique autour de l'élevage bio

# K

## K COMME KIDS

Aujourd'hui, les enfants grandissent dans un monde où l'agriculture et l'alimentation biologiques prennent de plus en plus d'importance. Seulement, comment leur expliquer ce qu'est le bio ? En quoi protège-t-il la nature ? Par quels biais contribue-t-il au bien-être des animaux ? À quoi ressemble une ferme bio ? Qu'est-ce qu'une viande bio ? Pour accompagner les parents et les enseignants, de nombreux outils existent sur internet. Ainsi, des kits d'animation gratuits sont mis à la disposition des restaurants scolaires, où les repas bio sont de plus en plus plébiscités.

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**

La bio expliquée aux enfants

Bienvenue chez les Jolipré !

# L

## L COMME LOGOS

Pour reconnaître une viande ou tout autre produit alimentaire bio, rien de plus simple ! En magasin, deux logos officiels permettent de se repérer :



Le logo bio communautaire, obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2010, assure la conformité au règlement de l'Union européenne sur l'agriculture biologique. Il indique aussi le lieu de production des matières premières agricoles composant un produit, via les mentions « Agriculture UE », « Agriculture non UE » ou « Agriculture UE/non UE ». Quand au moins 98 % de ces matières premières agricoles proviennent d'un même pays, il impose d'en signaler l'origine : « FR » pour la France, par exemple. Enfin, la mention « Certifié par FR-BIO-XX » indique le code de l'organisme ayant contrôlé le produit.



Le logo français AB, facultatif, est la propriété du Ministère de l'Agriculture. Il peut donc venir en complément du logo bio européen. Créé en 1985, il garantit le respect de la réglementation en vigueur dans le pays et la certification par un organisme agréé par les pouvoirs publics.

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**

Les signes officiels de qualité



## M COMME MAGASINS

Depuis plusieurs années déjà, la viande bio ne cesse de gagner en popularité auprès des Français et de nombreux magasins la commercialisent désormais. A l'instar des boutiques spécialisées, elle trône fièrement sur les étales des boucheries traditionnelles faisant du bio ou dans les rayons des hypermarchés et des supermarchés, qui répondent, chacun à leur manière, à l'évolution des modes de consommation.

### + POUR EN SAVOIR PLUS...

Où trouver de la viande bio ? Le point sur le réseau de distribution

## N COMME NATURE

L'élevage bio s'appuie sur un ensemble de pratiques agronomiques respectueuses de l'environnement. Cependant, il faut bien se protéger des parasites ! Heureusement, la nature est pleine de ressources...

### + POUR EN SAVOIR PLUS...

Se protéger des parasites : un geste naturel

## O COMME OPINION

Quelle est l'opinion des consommateurs vis-à-vis de l'agriculture biologique et, en particulier, de la viande ? Très bonne question... Qui appelle une réponse encourageante pour les professionnels du secteur ! En effet, 54 % des Français estiment que manger de la viande bio est un acte citoyen. Et il faut bien reconnaître qu'elle a plus d'un atout pour elle...

Source : sondage réalisé en mars 2015 par l'IFOP pour la Commission Bio d'INTERBEV, l'Interprofession de l'Élevage et des Viandes.

### + POUR EN SAVOIR PLUS...

Les atouts de la viande bio

## P

## P COMME PRIX

Le prix de la viande bio : parlons-en ! Contribuant à préserver l'environnement, la bio s'inscrit dans une logique de développement durable. Ainsi, les professionnels du secteur travaillent en concertation, afin de garantir la pérennité de la filière et d'assurer à chacun de ses acteurs une rémunération adaptée au travail fourni. Il s'agit donc de valoriser l'ensemble des parties comestibles d'une carcasse pour que tous les maillons de la filière rentrent dans leurs frais. Et, pour 56 % des Français, il est justifié de payer la viande bio plus cher... Mais, bonne nouvelle : certains morceaux sont moins onéreux que d'autres, tout en ayant des qualités gustatives vraiment intéressantes. D'autant que nous avons tous à y gagner, puisque plus le bio se développera, plus il sera accessible !

Source : sondage réalisé en mars 2015 par l'IFOP pour la Commission Bio d'INTERBEV, l'Interprofession de l'Élevage et des Viandes.

### + POUR EN SAVOIR PLUS...

Le prix de la viande bio





## Q COMME QUELLE DIFFÉRENCE ?

Consommer de la viande bio ou pas : quelle différence cela peut-il faire ? Une question à laquelle on peut apporter diverses réponses ! Tout d'abord, ce type d'élevage participe à la préservation de la nature via ses pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement. De plus, il renforce le bien-être des animaux, ce qui confère une grande qualité à la viande. En effet, les bêtes sont nourries à base d'aliments variés et de qualité, issus de l'agriculture biologique. Elles disposent également d'espaces de vie aménagés suivant leurs besoins avec un accès à l'extérieur pour profiter du plein air. Enfin, il s'agit d'une vraie conviction, en accord avec les principes du développement durable.

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**  
**Pourquoi consommer bio ?**

## R COMME RESPECT... ET ROTATION

L'élevage bio est synonyme de respect de l'environnement. S'appuyant sur la technique de rotation des cultures, avec notamment l'introduction de légumineuses, ou encore l'enfouissement de résidus organiques, il permet d'optimiser la qualité et la fertilité des sols. Bref, rien ne se perd, tout se récupère !

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**  
**Rotation des cultures et fertilisation naturelle : c'est donnant/donnant !**

# R

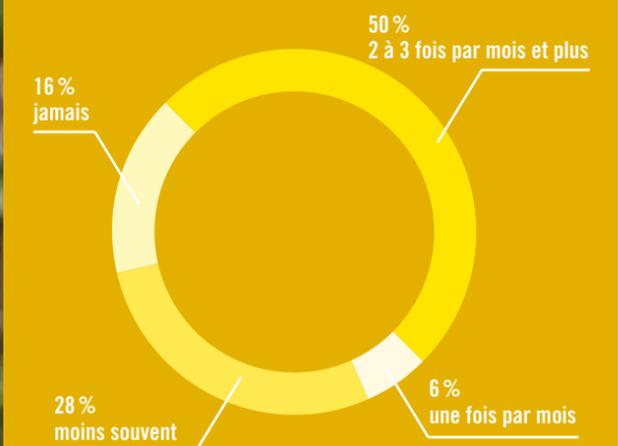


# S

## S COMME SONDAGE

En mars 2015, un sondage a été réalisé auprès des Français par l'IFOP pour la Commission Bio d'INTERBEV, Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes. Il en ressort que 84% des personnes interrogées consomment des aliments bio et, parmi les amateurs de viande, 59% en ont déjà mangé en version bio. Une évolution en progression permanente depuis les années 2000, montrant que les Français sont sensibles aux messages et aux valeurs de cette approche.

### LA FRÉQUENCE DE CONSOMMATION D'ALIMENTS BIO



**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**  
**La consommation d'aliments et de viande bio**  
**Près de 6 consommateurs de viande sur 10 mangent de la viande bio**

Source : sondage réalisé en mars 2015 par l'IFOP pour la Commission Bio d'INTERBEV, l'Interprofession de l'Élevage et des Viandes.



## T COMME TRANSITION

Faire passer son élevage au bio, cela ne s'improvise pas : une période de transition, appelée « conversion », est indispensable ! Afin de comprendre tout ce que cela implique et de savoir comment s'y prendre, les agriculteurs intéressés sont accompagnés de bout en bout dans cette démarche, puis notifiés auprès de l'Agence Bio et régulièrement contrôlés. Un véritable défi au quotidien, qui traduit un engagement profond en faveur du développement durable.

### + POUR EN SAVOIR PLUS...

**Demain, ma ferme passe au bio !**



## U COMME UNIVERSEL

Quand on parle de viande bio, on ne parle pas d'une espèce spécifique. Non, toutes ou presque sont concernées, car l'agriculture biologique, c'est tout simplement un principe universel ! Le bœuf, le porc, l'agneau ou encore le veau révèlent ainsi la richesse de leurs saveurs, et ce, tout au long de l'année.

### + POUR EN SAVOIR PLUS...

**La viande bio, une grande diversité !**



## V COMME VIANDE

Ayant tout ce qu'il faut, là où il faut, la viande aide à structurer et à varier les repas, accompagnée d'un menu complet, bien sûr. En version bio, elle permet en plus d'accorder équilibre alimentaire et démarche environnementale, car sa production interdit l'utilisation de pesticides, d'engrais chimiques de synthèse ou encore d'OGM. Il serait donc dommage de s'en priver !

### + POUR EN SAVOIR PLUS...

**Les apports nutritionnels de la viande**



## W COMME WEB

Pour aller plus loin et tout savoir sur la viande bio, il y a le Web ! Voici quelques adresses incontournables :

**[www.produitslaitieretviandebio.com](http://www.produitslaitieretviandebio.com)**

le site d'information sur les produits laitiers et la viande bio, créé par INTERBEV (l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes) et le CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière)

**[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)**

le site de l'Agence Bio, groupement d'intérêt public, qui a pour mission de développer et de promouvoir l'agriculture biologique

**[www.la-viande.fr/viande-bio](http://www.la-viande.fr/viande-bio)**

le site dédié d'INTERBEV



## X COMME XXL OU LES CHIFFRES DE LA VIANDE BIO !

L'agriculture biologique est au beau fixe et ses chiffres XXL le prouvent ! En effet, selon les estimations de 2015, ce mode de production a dépassé 1,25 million d'hectares<sup>1</sup> de terres cultivées dans l'hexagone. De plus, la même année, le marché de la viande bio était évalué à environ 5,5 milliards d'euros, séduisant 33%<sup>2</sup> de Français.

Source : Agence Bio. (1) SAU France Métropolitaine + DOM SAA - Agreste.  
(2) 12<sup>e</sup> Baromètre / CSA janvier 2015.

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**

[La viande bio en chiffres](#)



## Y COMME YUMMY

Le plat idéal, qui nous ferait saliver et nous exclamer « Yummy », à savoir « Miam » ? Et si c'était tout simplement une recette équilibrée, à base d'aliments de qualité, riches en saveurs, autour d'une belle pièce de viande bio, produite dans les règles de l'art...

**+ POUR EN SAVOIR PLUS...**

Quelques idées recettes...

1. [Tajine de bœuf bio](#)
2. [Osso bucco bio aux pamplemousses](#)
3. [Blésotto de porc bio à la tomate](#)
4. [Sauté d'agneau bio aux petits légumes](#)



## Z COMME ZÉRO

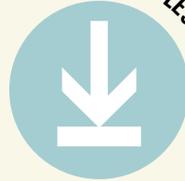
Pour conclure cet abécédaire, on pourrait dire que la viande bio a zéro défaut ! Bonne pour la nature, pour les animaux et, bien sûr, pour le consommateur, elle se nourrit de son propre cercle vertueux. De quoi préparer un bel avenir !

# La viande Bio *de* *AàZ*

DOSSIER DE PRESSE EN PDF



TOUTES LES IMAGES



## ENCORE QUELQUES LETTRES POUR LA ROUTE...

CE N'EST PAS DE LA VIANDE... ET CE N'EST PAS ÉTIQUETÉ BIO...  
MAIS ÇA PEUT ÊTRE TRÈS UTILE !

Il s'agit de VF CRP, le service de presse d'INTERBEV BIO.

ALORS, N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER :  
VFC Relations Publics

Elodie Lambert - [elambert@vfcrp.fr](mailto:elambert@vfcrp.fr) - 01 47 57 05 74

Géraldine Riou - [griou@vfcrp.fr](mailto:griou@vfcrp.fr) - 01 47 57 05 70