

## BIO INFOS

# Le bœuf de pâturage bio à la peine

**Manque de conviction des acheteurs, pouvoir d'achat des consommateurs en baisse, volonté de maintenir les volumes de viande consommés au détriment de la qualité et de l'origine, la viande de bœuf bio suisse est parfois introuvable à l'étalage.**

Les dernières études le prouvent: la production de bœufs de pâturage bios est la plus durable en termes de captation de carbone, de faible consommation d'énergie et d'eau, de promotion de la biodiversité et de valorisation de nos herbages. Malgré cela, cette viande ne se trouve que rarement dans les assiettes des consommateurs.

## Aligner l'offre et la demande

Selon Romain Beuret, président de la communauté d'intérêt du bœuf bio de pâturage (IG Bio Weide Beef, BWB), il est compliqué de synchroniser l'offre et la demande toute l'année. Ce produit étant 100% suisse, il n'est pas possible d'importer en cas de manque. En cas d'excès, les animaux maintenus vivants deviennent trop lourds. Même si en fin d'année, la situation est plus favorable, avec un léger manque de bêtes à abattre,



Toutes les races sont appropriées à la production de bœuf de pâturage, également les remontes de type laitier.

THOMAS ALFÖLDI, FIBL

le marché redevient rapidement excédentaire après les fêtes. Un groupe de travail se penche sur l'élaboration d'une table de prix adaptée aux fluctuations de la demande. Il s'agit d'inciter les éleveurs à prioriser les périodes de fortes demandes pour finir de couvrir leurs animaux. Les acheteurs sembleraient plutôt favorables à une telle régulation de l'offre par une réduction de 20 centimes/kg de poids mort quand la demande s'effondre. Or, un supplément de 2,40 francs est octroyé pour la qualité Bio Weide-Beef.

## Début d'année compliqué

Le marché de la viande est depuis plusieurs années très chamboulé. Plusieurs raisons sont clairement identifiées; l'inflation des autres denrées alimentaires et biens non comestibles, la sensibilité des consommateurs aux enjeux sociétaux comme le climat, les nouvelles habitudes alimentaires tel que le véganisme et les importations. Afin de compenser le renchérissement, les gros acheteurs ont tendance à miser sur la viande impor-

tée, moins chère. Franz Steiner, cofondateur du label Bio Weide Rind (Aldi) et observateur aguerris du marché de la viande bio en Suisse allemande, relève les biais du mécanisme d'importation. En particulier, l'interprofession augmente les prix du bœuf suisse, les transformateurs achètent moins et se tournent vers l'importation. Par conséquent, lorsque les délais entre l'annonce et l'abattage dépassent les huit à dix semaines, les animaux devenus trop lourds sortent du label,

entraînant une lourde perte financière chez l'engraisseur.

## Les aloyaux et les autres morceaux

Alors que tous les indicateurs se tournent vers le besoin de réduire notre consommation de viande, le choix des consommateurs pour les morceaux nobles favorise l'importation massive. La logique voudrait que l'on soutienne les filières locales de haute qualité, participant à notre approvisionnement indigène, mais les transformateurs peinent à trouver preneurs pour les bas morceaux indigènes. Ainsi, en misant sur la fiabilité de nos éleveurs et en valorisant l'entier des animaux, on atteindrait plusieurs objectifs: sécuriser notre approvisionnement en protéines animales, réduire notre consommation de viande par une diminution des importations, valoriser notre ressource herbagère tout en diversifiant nos activités agricoles, garantir la qualité de notre alimentation en maîtrisant le cahier des charges, stabiliser les filières en place, garantir la santé économique des agriculteurs, manger moins mais mieux, sans rencherir le panier du ménage.

**Le BWB, la réponse aux enjeux sociétaux**  
Les directives du label «Bio Weide-Beef» comprennent de

nombreuses exigences et caractéristiques qui répondent à une urgence planétaire. Les animaux se nourrissent principalement d'herbe, les prairies permanentes sont des puits de carbone naturels qui par la photosynthèse fixent le CO<sub>2</sub> et sont très riches en biodiversité. Les ruminants ne sont pas en concurrence alimentaire avec l'homme sur les terres cultivées. La production biologique est certifiée selon les directives exigeantes du Bourgeon. Tous les animaux sont nés en Suisse, nourris avec des aliments 100% indigènes et jouissent d'une liberté exemplaire: en été, sur des prairies à la ferme ou en estivation, en hiver dans des courtes en plein air.

La viande issue de l'engraissement au pâturage contient des acides gras oméga-3, acides gras qui sont importants pour la santé humaine. Les critères de qualité de la viande sont très stricts; la maturation et la suspension rendent la viande tendre et lui permettent de développer toute sa saveur. Tous ces arguments repris généreusement dans la publicité qui remplit nos boîtes aux lettres se doivent d'être concrétisés au quotidien dans nos étalages et pris en compte par les consommateurs au moment de faire leur choix.

NATHANIEL SCHMID, FIBL SUISSE ROMANDE

PUBLICITÉ




Découvrez nos **NOUVEAUTÉS 2024**  
à nos portes ouvertes



- ▶ 20-21 octobre 2023 à Develier
- ▶ 27-28 octobre 2023 à Vuisternens-dt-Romont
- ▶ 10-11 novembre 2023 à Eclépens

De 9h00 à 18h00 avec restauration sur place

- ▶ **Vendredi 10h30**  
Conférence sur le confort du veau
- Samedi 10h30**  
Conférence sur le climat des bâtiments

▶ Nos partenaires






024 420 36 70 - aubrygroupe.ch



## EXPOSITION

# La Junior Arc Expo se tiendra le 20 octobre



Les championnes de la Junior Arc Expo de 2022.

DR

**Saignelégier accueillera à la halle du Marché-concours, le samedi 28 octobre 2023, la prochaine Junior Arc Expo.**

Après l'organisation de la Junior Arc Sale au mois de mai dernier, la traditionnelle exposition bovine des Jeunes éleveurs de l'Arc jurassien (Jura, Jura bernois et Neuchâtel) revient. Cette dernière a été déplacée en automne, lors de la saison des autres expositions nationales.

La Junior Arc Expo aura lieu le samedi 28 octobre 2023 à la halle du Marché-concours à Saignelégier (JU).

Avec plus de 320 bêtes inscrites par une centaine de jeunes éleveurs, cette quatorzième édition enregistre un nouveau record du nombre

d'inscriptions, ce qui est très réjouissant pour les organisateurs.

Le juge de cette année vient également de la région. Il fêtera ses 33 ans et il est juge officiel depuis 2017, il s'agit de Christian Stegmann, de Mont-Soleil (JB). Il classera les différentes races (RH, HO, BS, SF/SI et MO) tout au long de la journée.

## Une journée bien remplie

L'exposition débutera à 8h30. Ce sont les génisses Holstein et Red Holstein qui défilent dans le ring et arrivera ensuite l'un des premiers grands moments de la journée avec les championnats de ces races. Puis, pour les plus jeunes passionnés d'élevage (13 ans et plus jeunes), un concours showman sera organisé.

Vers midi, les catégories des génisses des races Brown

Swiss, SF/SI et MO seront classées et les championnats respectifs suivront. Il sera bien entendu possible de se restaurer à la cantine.

Dès 13h, les vaches seront départagées sous les yeux du public de Saignelégier. L'après-midi débutera avec le classement des vaches Red Holstein et leurs championnats, puis ce sera au tour des vaches Holstein. L'exposition se terminera avec les championnats des vaches Holstein.

Une grande soirée avec restauration, remise des prix, bar et DJ viendra clôturer cette magnifique journée de la Junior Arc Expo.

Nous vous donnons donc rendez-vous le 28 octobre 2023 à Saignelégier pour admirer la passion et le savoir-faire des jeunes éleveurs de l'Arc jurassien!

(COMM.)