

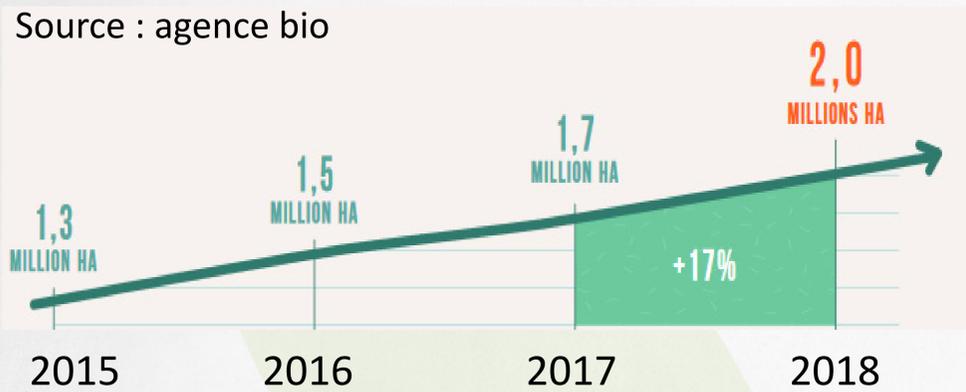
# PRODUCTION DE LAIT BIOLOGIQUE EN FRANCE

Réalisé par Sébastien WINKLER – Conseiller chambre d'agriculture du Jura

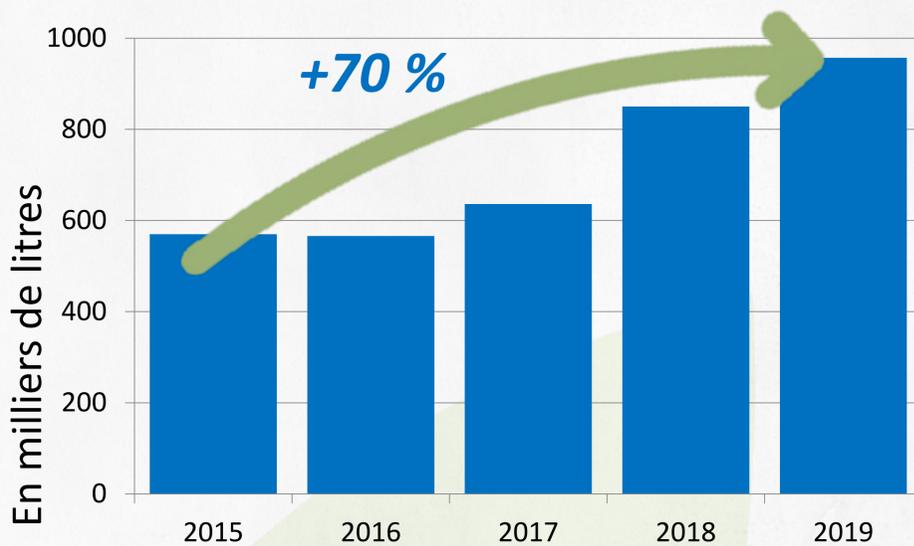


## Evolution surface en bio

Source : agence bio



## Plus d'1 milliard de litres de lait collecté en 2020



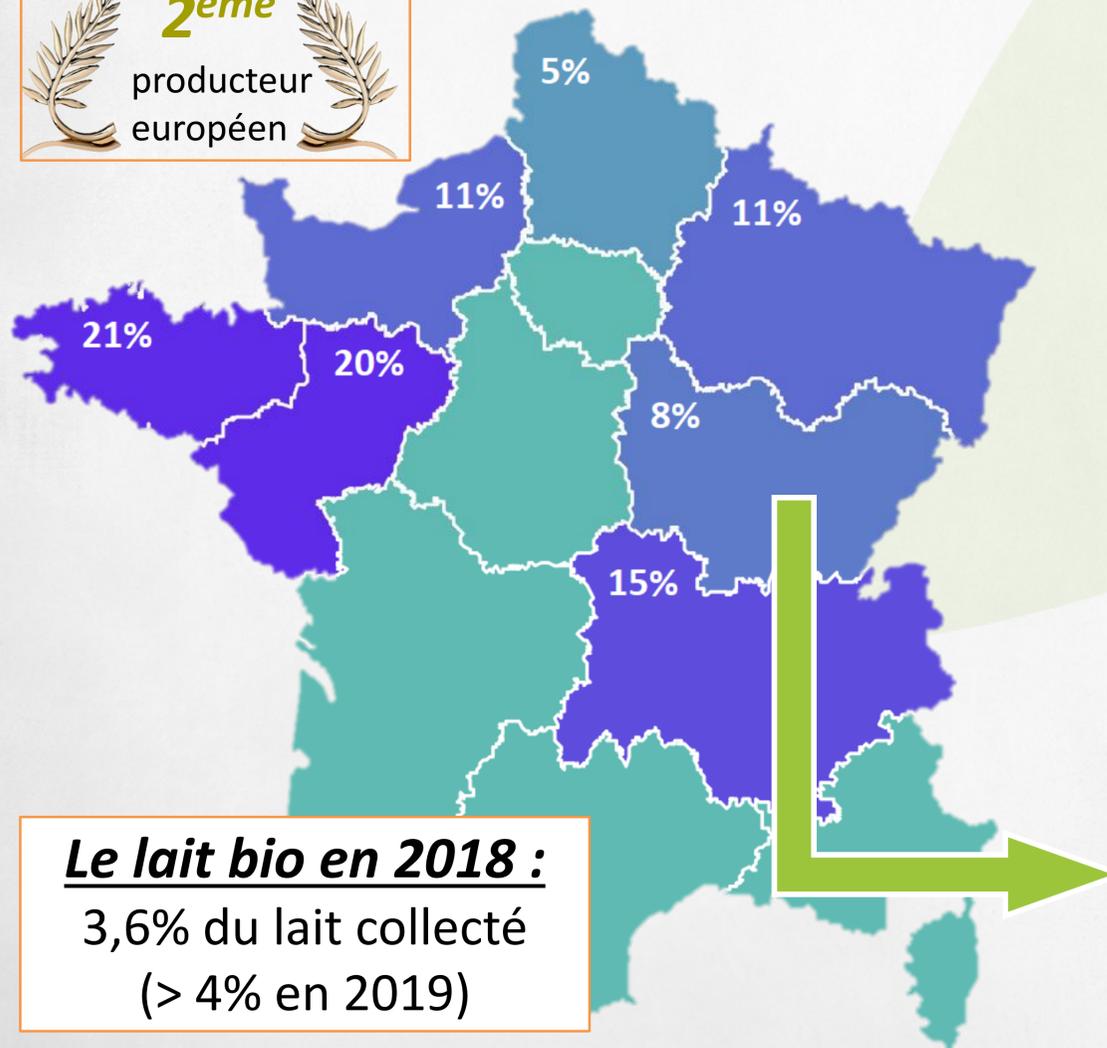
Source : France Agrimer

Dont 1,3 Millions d'ha sont en surface fourragère (10% des SF)

3 430 producteurs de lait

## Part de chaque bassin dans la collecte bio nationale

2<sup>ème</sup> producteur européen



**Les 3/4 de la collecte de lait bio sont réalisés par 4 opérateurs**

**Le lait bio en 2018 :**  
3,6% du lait collecté (> 4% en 2019)

**Bourgogne –Franche-Comté**

- ✓ 70 350 milliers de litres
- ✓ 4,4% du lait collecté sur la région

Source : France Agrimer

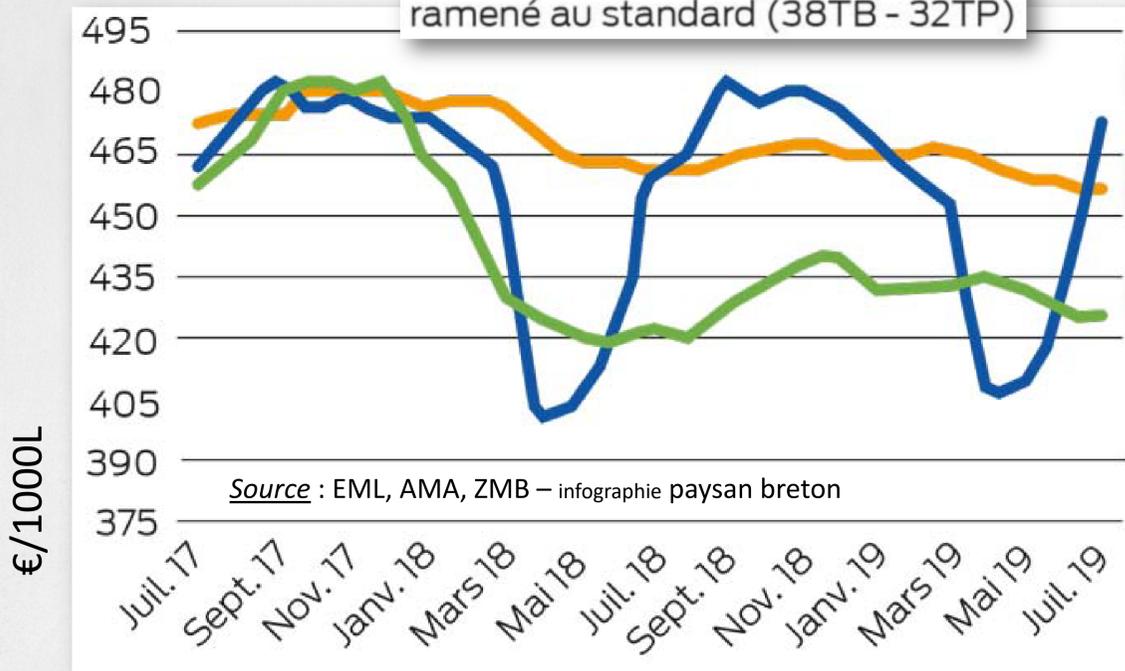
# PRODUCTION DE LAIT BIOLOGIQUE EN FRANCE & BFC

Réalisé par Sébastien WINKLER - Conseiller chambre d'agriculture du Jura



## Un prix moyen supérieur à nos pays voisins européens

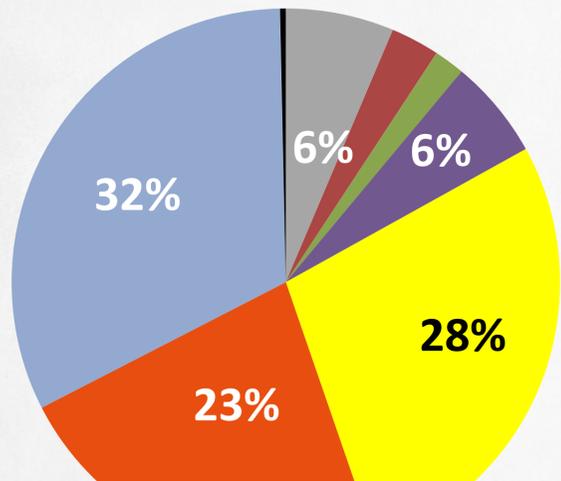
Prix du lait bio mensuel ramené au standard (38TB - 32TP)



Région	Prix moyen (€/1 000 l)
1er BFC	546,93
2eme Grand Est	483,56
3eme Normandie	478,66

Source : FranceAgrimer

## Répartition du cheptel en BFC



Nombre de Vaches laitières	
COTE-D'OR	809
NIEVRE	367
SAONE-ET-LOIRE	228
YONNE	744
DOUBS	3 532
JURA	2 883
HAUTE-SAONE	4 094
TERRITOIRE DE BELFORT	43

## Rentabilité des exploitations lait bio en BFC

Source : Cerfrance	Bovin lait (€)		Bovin lait AOP	
	2017	2018	2017	2018
Produit brut total	286 906	278 354	292 034	282 488
<i>dont DPB</i>	31 610	30 662	31 183	30 248
Excédent Brut d'Exploitation	104 556	82 193	129 711	97 081
Résultat courant	48 422	29 400	68 059	49 300
Produit brut/UMO	122 609	118 955	134 578	130 179
EBE/Produit brut (%)	36 %	30 %	44 %	34 %
Résultat courant / UTAF	28 652	17 396	36 591	26 505



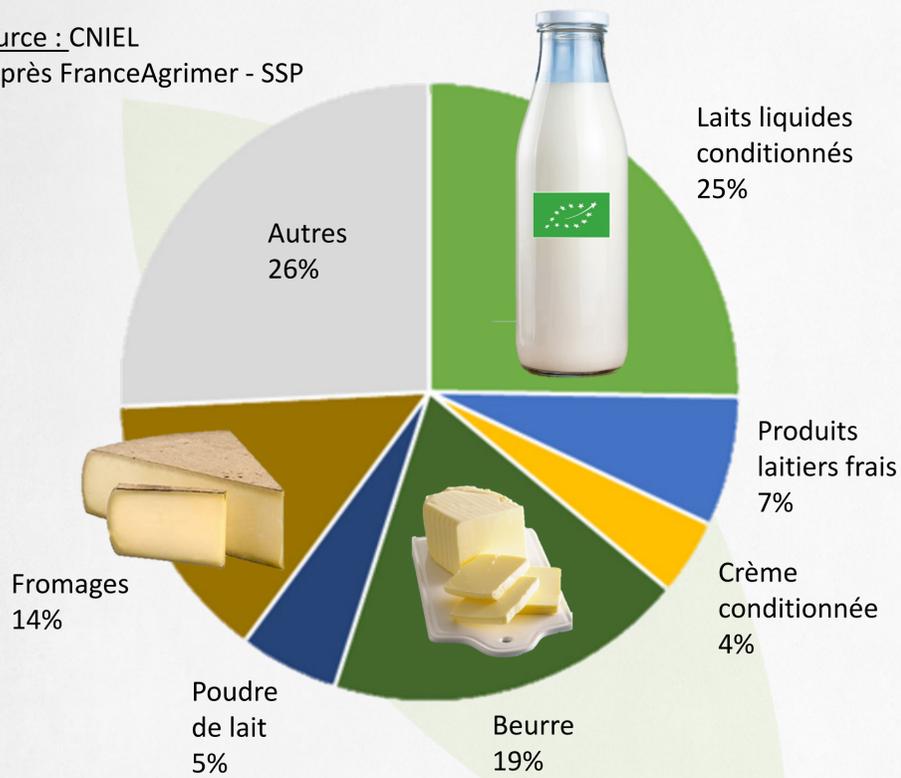
# CONSOMMATION DE PRODUITS LAITIERS

Réalisé par Sébastien WINKLER - Conseiller chambre d'agriculture du Jura



## Devenir du lait bio en France en 2018

Source : CNIEL  
d'après FranceAgrimer - SSP



	Fabrication bio (To ou million de litres)	Evolution bio 2018/2017
Lait conditionné	319	+3,8%
Beurre	14 155	+27,3%
Crème conditionnée	8 207	+37,4%
Ultra-frais	80 181	+17,5%
Fromages (lait de vache)	27 497	+23,0%
fromages frais	14 453	+21,7%
fromages affinés	13 044	+24,4%

## Consommation de Lait et produits laitiers bio en 2018

97,8% du lait consommé en France ... vient de France

(Sources : Panel IRI, Gira Foodservice, Agence Bio, Cniel)

### Part du bio dans les ventes de produits laitiers en GMS (en volume)



- 11,5% du lait
- 4,4% des produits laitiers frais
- 5,8% du beurre
- 2,4% de la crème
- 1,1% des fromages

### Evolution des ventes en GMS par rapport à 2017



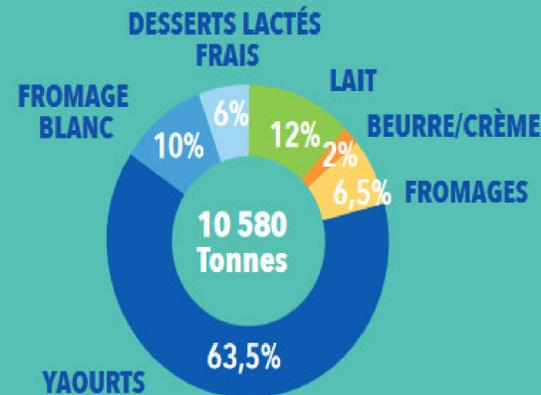
### Achats des ménages par circuit de distribution

- 68% GMS
- 21% Magasins spécialisés bio
- 10% Vente directe
- <1% Autres

### Ventes en RHF \*

10 580 tonnes  
+ 18% par rapport à 2017

1,7% des produits laitiers (en valeur)



\* Restauration hors foyer



# Filière bovin bio

Réalisé par Camille SONET (Feder Eleveurs Bio) et Claire FAVIER (UNE BIO)



## Elevages bovins bio

### Elevage bio allaitant naisseur / naisseur - engraisseur / engraisseur

- Engraissement des femelles (génisses ou réformes)
- Mâles en broutards (circuit non bio) et/ou bœufs (42 mois max)

### Elevage bio laitier

Finition des réformes

**Choix de race** à adapter en fonction de la production et des besoins du marché

**Pas de débouchés en bio sur le maigre**

## Commercialisation et marchés

### Planification des animaux :

Type viande : 3 mois à l'avance, à l'animal

Type lait : 2x/an (par semestre), au lot

**Prix stables, déconnectés du conventionnel et définis en commission d'éleveurs**

## Réglementation / Particularités

- Conversion simultanée en 2 ans (surfaces + troupeau)
- Possibilité de conversion non simultanée en production laitière (surfaces puis troupeau) avec une valorisation après 3/4 de la vie de l'animal en bio
- Alimentation 100% bio (ou part de C2) principalement issue de l'exploitation
- Santé des animaux basée sur la prévention – 3 traitements allopathiques max/an

Privilégier **autonomie** des exploitations en fourrages et concentrés : facteur déterminant dans l'équilibre économique

**Étalement** des sorties pour limiter les engorgements du marché : fin d'été/automne chargés

Besoin en **bovins finis** pour l'ensemble des débouchés pour garantir une satisfaction et fidélisation des clients

Types d'animaux	Caractéristiques	Races	Age	Poids	Conformation et gras	Destination commerciale	Adéquation O/D
<b>BOUCHERS (Cheville et PAD: Prêt à Découper)</b>	Bêtes de viande de qualité supérieure Carcasses ou ½ carcasse Quartiers entiers Muscles sous vide ou non	79, 71, 34, 38, autres races à viande	BF : 3 à 3,5 ans VA < 6-7 ans (jusqu'à 10 en PAD)	360-450 kg (jusqu'à 480 en cheville)	R+ à E 3	Boucheries traditionnelles ou rayons trad	20 % des besoins commerciaux 24% des animaux en stock en 2019 sur périmètre UNEBIO
<b>CATEGORIEL</b>	Bêtes de viandes ordinaires Muscles sous vide par catégorie	toute race viande		> 320 kg	R- à R= 2, 3	Rayons trad et LS	30% des besoins commerciaux 42% des animaux en stock en 2019 sur périmètre UNEBIO
<b>Viande Pour Haché</b>	Animaux plus légers et/ou peu conformés Viande destinée au haché sauf filets et bavettes	Toutes races: lait et viande, et taureaux			P à O+ 2,3,4	SH, produits transformés en rayons LS, RHD, industriels	50 % des besoins commerciaux 34% des animaux en stock en 2019 sur périmètre UNEBIO

# Filière ovin bio

Réalisé par Camille SONET (Feder Eleveurs Bio) et Claire FAVIER (UNE BIO)



## Elevages ovins bio

### Elevage bio allaitant

Un choix de races adapté à la production d'agneaux bien conformés :

- pure race bouchère
- croisement race bouchère/race rustique.

Agneaux races rustiques pures : plus adaptés à de la vente directe

Agneaux élevés pendant 3 à 8 mois selon les systèmes

Agneaux de bergerie ou d'herbe selon saisons et régions

## Commercialisation et marchés

### Planification des animaux :

Au lot, toute l'année (principalement après agnelage)

### Prix stables, déconnectés du conventionnel et définis en commission d'éleveurs

**Etalement** des sorties pour limiter les engorgements du marché et assurer une régularité commerciale

Besoin en **agneaux finis et régularité sur l'année** pour l'ensemble des débouchés pour garantir une satisfaction et fidélisation des clients

Besoin plus important sur le **1er semestre** et besoin faible au **second semestre**

## Réglementation / Particularités

- Conversion simultanée en 2 ans (surfaces + troupeau)
- Si terres déjà bio : conversion du troupeau en 6 mois (**attention à l'anticipation de la commercialisation**)
- Alimentation 100% bio (ou part de C2) principalement issue de l'exploitation
- Santé des animaux basée sur la prévention – 3 traitements allopathiques max/an

Privilégier **autonomie** des exploitations en fourrages et concentrés : facteur déterminant dans l'équilibre économique

Circuit	Type d'animaux valorisés	Valorisation	Part des débouchés (UNE BIO)
Boucherie	R/U 16-20 kg	Carcasse entière	65%
GMS	R 15-22 kg	Carcasse entière Barquettes sous atmosphère modifiée	
Magasins spécialisés	R 15-22 kg	Carcasse entière Barquettes sous atmosphère modifiée/Skin s. vide	10 %
Restauration collective/ Industrie	Autres	Transformation (sauté, rôtis) Haché	25%

RENDEZ-VOUS

T&B

ÉLEVAGE

# LES FILIÈRES VOLAILLES BIO

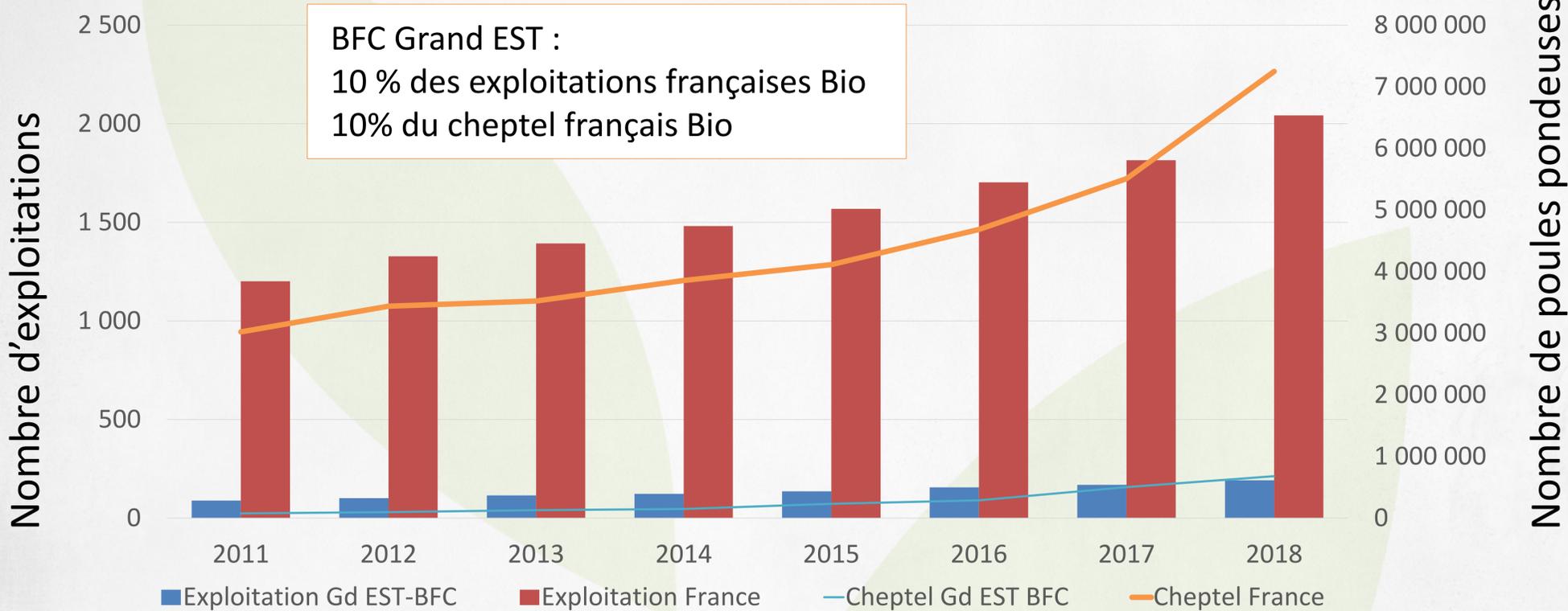
Réalisé par Paul BIGNON - Conseiller minoterie Dornier & Sébastien WINKLER CA39



## POULE PONDEUSE - GRAND EST ET BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

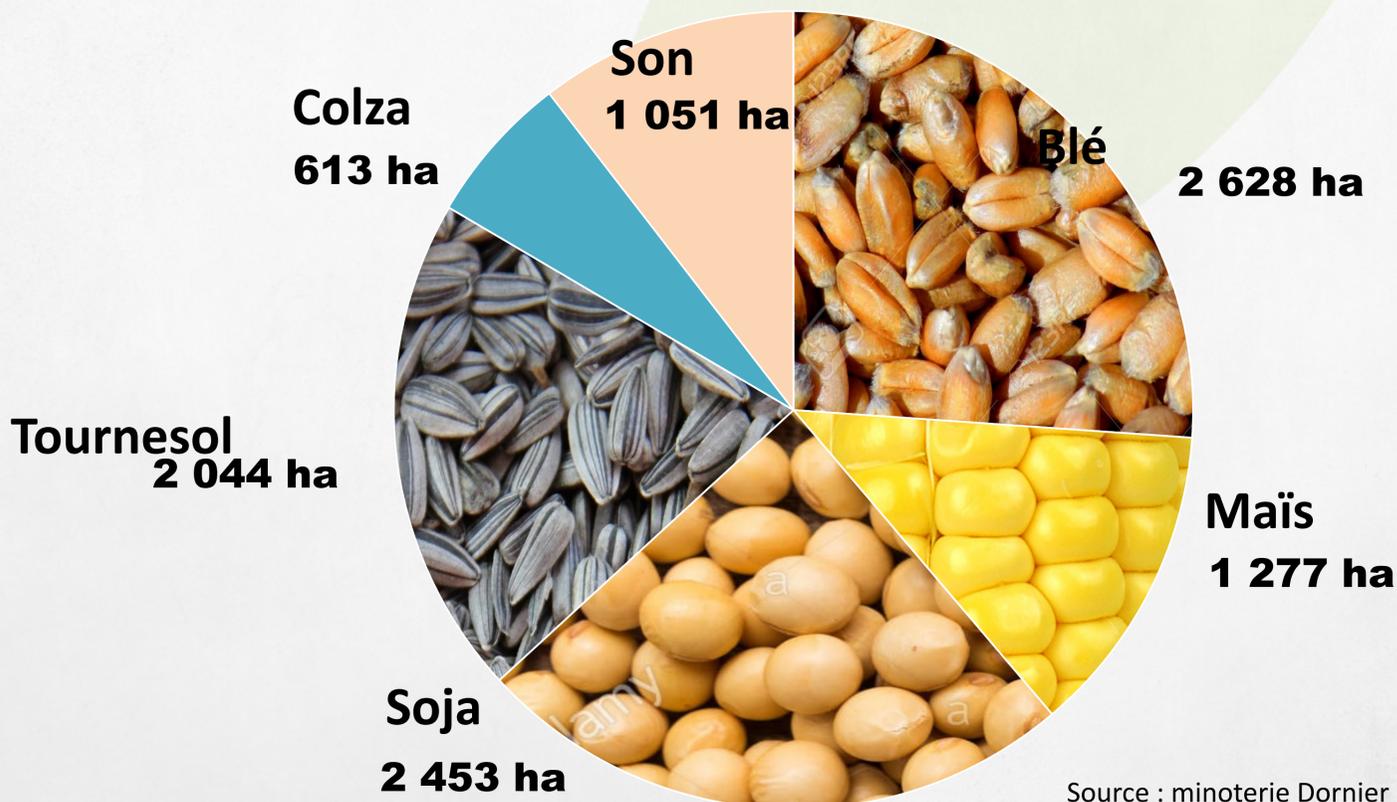


### Evolution de la filière Poule pondeuse Bio



Source : Agence bio

### Equivalent hectares valorisés par la filière



Source : minoterie Dornier



Une initiative  
Chambres  
d'agriculture



RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ



Crédit Mutuel





# LES FILIÈRES VOLAILLES BIO

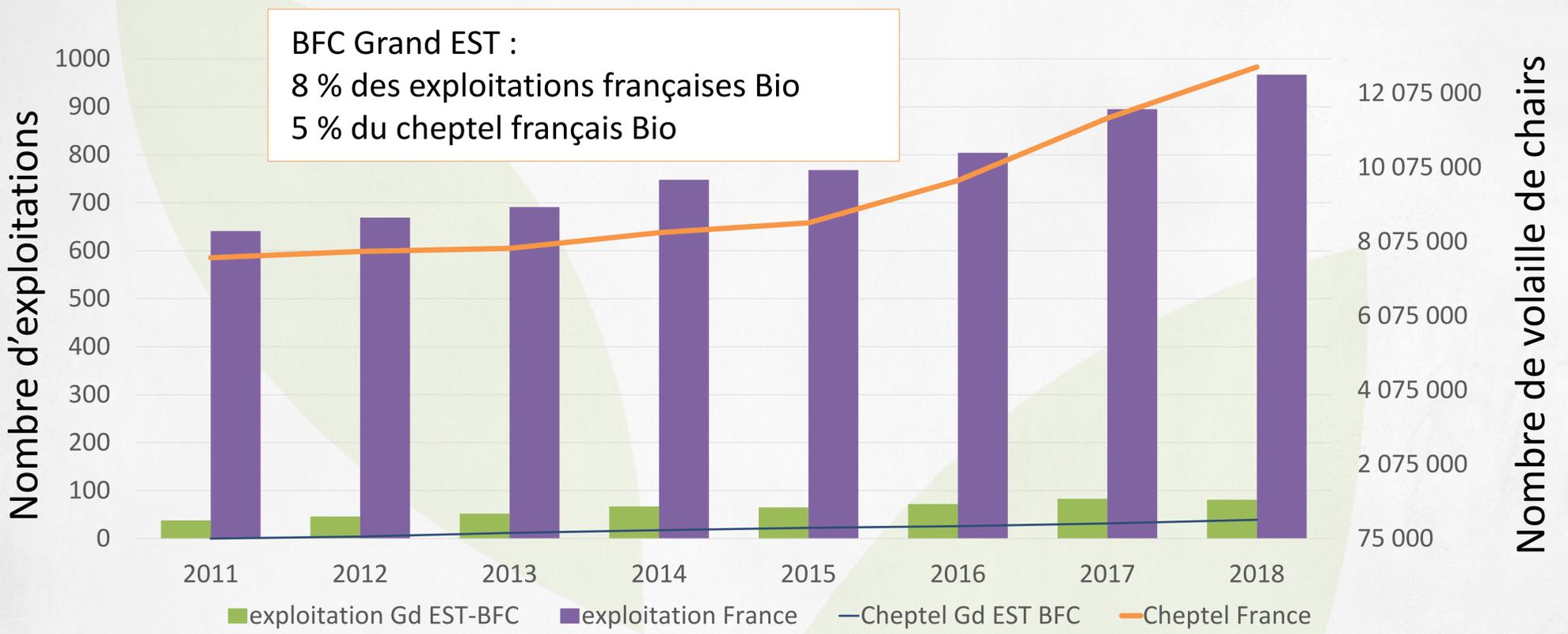
Réalisé par Paul BIGNON - Conseiller minoterie Dornier & Sébastien WINKLER CA39



## VOLAILLE DE CHAIR - GRAND EST ET BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



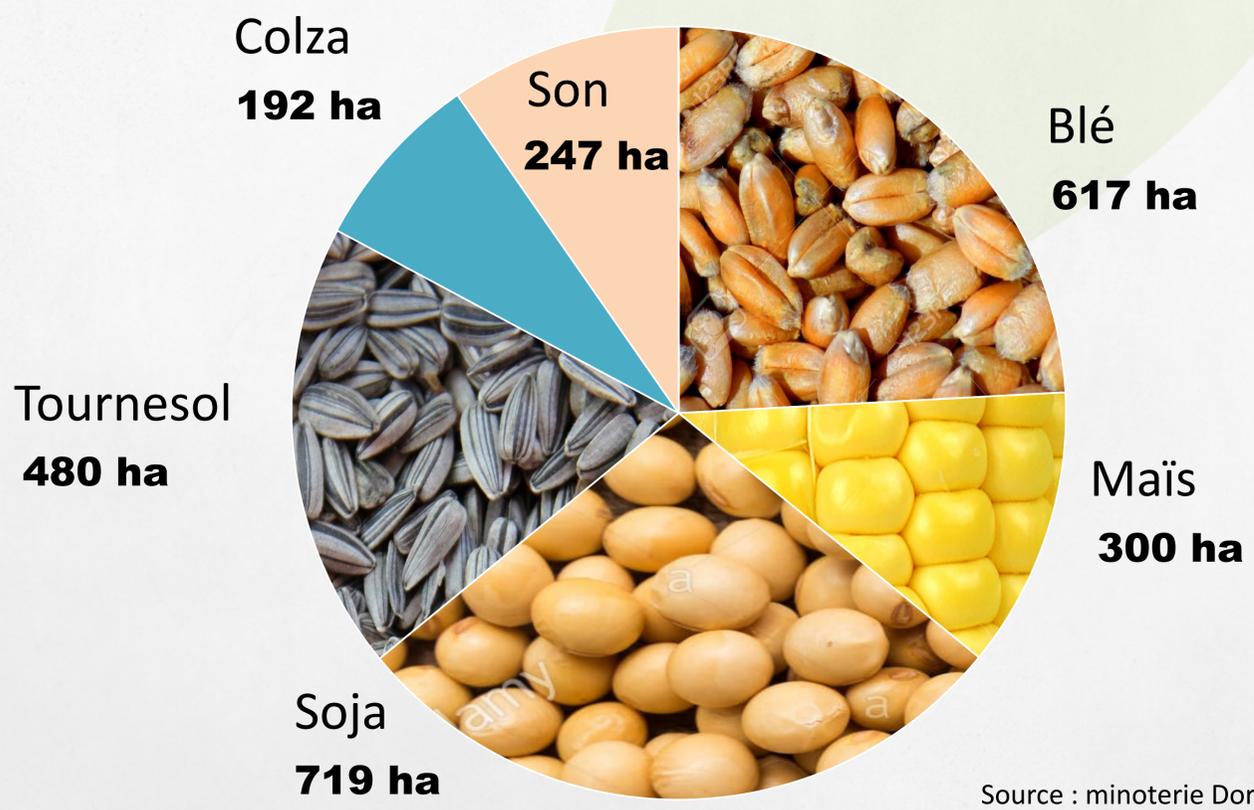
### Evolution de la filière Volaille de chair Bio



Source : Agence bio



### Equivalent hectares valorisés par la filière



Source : minoterie Dornier

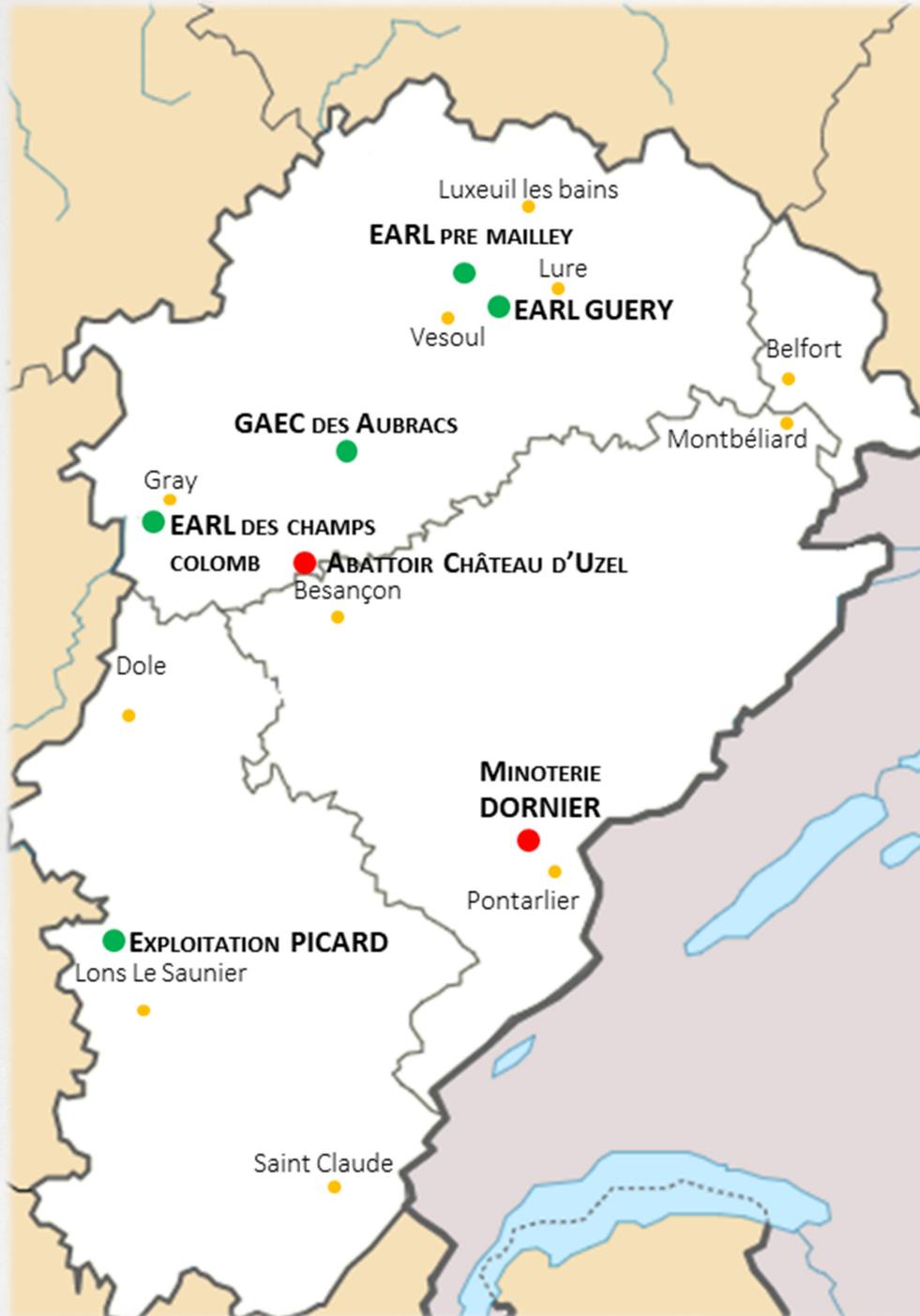


# UN POULET BIO 100 % FRANC - COMTOIS

Réalisé par Paul BIGNON - Conseiller minoterie Dornier



## LES PRODUCTEURS



Sous l'impulsion de la minoterie Dornier, en 2017, 5 producteurs de la région se lancent dans la production de poulet « cous nus à chair jaune ».

Les **5 éleveurs** définissent un planning de production qui garantit un volume constant sur l'année pour les acheteurs : **17 000 poulets/an, divisés en 17 lots de 1000**, qui démarrent toutes les 3 semaines.

Aujourd'hui les poulets se commercialisent aux cantines scolaires des environs et à la cantine de Lons. Ils vendent également aux magasins spécialisés bio, mais aussi à plusieurs grandes surfaces.

Cette organisation a dès le début très bien marché, et pour la pérenniser les éleveurs se sont organisés, en août 2019, en GIEE.



## BIO & LOCAL

*Une filière Franco-Comtoise de poulets de chair biologiques créée en 2017*





# UN POULET BIO 100 % FRANC - COMTOIS

Réalisé par Paul BIGNON - Conseiller minoterie Dornier



## LES ORIGINES

La démarche entreprise en Franche-Comté n'est pas une première. La minoterie Dornier a déjà initié ce mode de production en Alsace.

D'un seul éleveur de poulet de chair bio en 2008, l'Alsace est passée aujourd'hui à **15 éleveurs**, pour **120.000 poulets abattus /an**.



## LE CAHIER DES CHARGES

- \* Les poulets sont élevés dans des bâtiments déplaçables à taille humaine de 90 m<sup>2</sup>
- \* Les poussins arrivent à l'âge d'un jour.
- \* Le bâtiment est chauffé avant d'installer les poussins sur une épaisse couche de paille.
- \* Ils sont nourris exclusivement avec des aliments bios sélectionnés selon le besoin des poulets, fournis par la Minoterie Dornier.
- \* L'aliment est à base de céréales biologiques collectées dans la région par la minoterie.
- \* Dès que les poulets ont leur plumage adulte les protégeant du froid et du soleil, les trappes des bâtiments sont ouvertes. Ainsi, ils peuvent à leur guise explorer les parcours herbeux embellis d'arbustes leur procurant de l'ombre et des abris
- \* Afin de répondre au cahier des charges biologique, un minimum de 2,5 m<sup>2</sup> de parcours est attribué à chacun.
- \* Après au moins 81 jours d'élevage, les poulets sont bien finis prêts à la vente.
- \* Il sont abattus à l'abattoir du château d'Uzel qui est certifié agriculture biologique.

