

Objectifs :

L'objectif était de préserver l'élevage bovin traditionnel en Brière en valorisant localement la production au travers d'une démarche collective et la mise en place de toute une filière.

Contexte :

L'élevage bovin est une activité traditionnelle en Brière, qui a su s'adapter aux conditions particulières du marais. Les troupeaux allaitants sont mis en pâture dans les marais et les prairies naturelles, ainsi que dans les coteaux et plateaux bocagers. Cette pratique est essentielle pour maintenir l'ouverture du paysage et de développement de la biodiversité.

Auparavant, il n'y avait aucune valorisation de la viande sur le territoire : les éleveurs produisaient des animaux au stade broutard qu'ils revendaient à des éleveurs-engraisseurs en Italie.

Impliqué et convaincu par un signe de reconnaissance pour la viande de Belle-Île-en-Mer, un abatteur de Vendée, qui travaillait déjà avec les éleveurs du Parc, a essayé de reproduire la démarche en Brière. Le projet de mise en place d'une filière bovin viande locale a ainsi permis aux éleveurs de finir leurs animaux sur le territoire, mettant ainsi à profit les espaces immenses de Brière et valorisant des pratiques extensives proches de l'agriculture biologique. Cette action permet en outre de maintenir l'activité d'élevage en Brière, nécessaire à l'entretien et à la préservation des prairies et des marais.

Démarches et résultats :

La réflexion autour de la valorisation de la production viande bovine sur le territoire du Parc a débuté en 2007. La mise en place d'une filière locale de commercialisation a pu être réalisée grâce à un abatteur qui s'est appuyé sur son réseau de distribution existant. C'est en effet l'entreprise familiale Vendée Loire Viande qui a recherché les débouchés économiques pour la viande bovine du Parc, démarche que les éleveurs n'avaient jusque là pas souhaité assumer. L'abatteur avait déjà travaillé avec plusieurs associations d'éleveurs pour créer des filières viandes basées sur un territoire, avec un cahier des charges précis depuis la production jusqu'à la commercialisation (bœuf fermier label rouge de Vendée, viande bovine des embruns de Belle île en mer, viande des près marais des Pays du Pont d'Yeu...). L'entreprise VLV a ainsi reproduit sur le PNR de Brière sa stratégie de différenciation territoriale menée depuis plusieurs années dans la région.

La concrétisation de cette démarche collective de valorisation locale de la viande bovine du Parc s'est opérée en 2008. Elle a rapidement abouti à la création d'une «

Parc:

Brière

Lien(s) :

<http://www.parc-naturel-briere.fr/index.php?id=13185> ^[9]

Thème ressource:

[Agriculture](#) ^[10]

[Aménagement du territoire](#) ^[11]

[Biodiversité](#) ^[12]

[Eau et zones humides](#) ^[13]

[Énergie climat](#) ^[14]

Document(s) :

[Recueil des stratégies de gestion, préservation et valorisation des zones humides au sein des PNR](#) ^[15]

Association des éleveurs du Parc naturel régional de Brière » en avril 2008, regroupant le PNR, la Chambre d'agriculture Loire-Atlantique, les éleveurs engagés, l'abatteur-distributeur « Vendée Loire Viande » et le transporteur « SSCB Pierre Guichard ». Pour valoriser la production de viande bovine et le lien au territoire, il a été décidé de s'appuyer sur la marque « Produit du parc naturel régional de Brière ».

Les éleveurs doivent donc adhérer à la Charte de marquage pour pouvoir intégrer l'association. Un audit est réalisé par le Parc et la Chambre d'agriculture sur chaque exploitation afin d'évaluer la possibilité de les intégrer dans l'association.

Les principaux points de la Charte de marquage :

- Siège d'exploitation sur le territoire du PNR de Brière, ainsi que 85% de la SAU
- Races à viande (charolaise, limousine, blonde d'Aquitaine et parthenaise)
- Animaux nés ou élevés au moins 2/3 de leur vie sur le territoire du Parc
- Pâturage minimum 8 mois/an sur les prairies ou pâtures de Brière
- Conduite peu intensive des prairies et pâturages : UGB moyen < 1,4 sur la surface fourragère et limitation des engrais minéraux (60-60-60 unités de NKP, maximum de 170 unités d'azote minéral et organique)
- Ration de base produite sur le Parc (exception les années de sécheresse)
- Élevage à l'herbe (foin, pâturage, enrubannage, ensilage)
- Finition à l'herbe et compléments non OGM (ensilage limité à 50% de la ration, dont 30% maximum de maïs)

La viande est vendue sur un circuit local : bouchers, restaurateurs, rayons traditionnels des supermarchés, grande distribution de proximité et depuis 2011, restauration collective. Les cantines scolaires proposent ainsi de la viande bovine du Parc, permettant de valoriser et de consommer une production locale, et d'intégrer en outre des objectifs pédagogiques et éducatifs. Le travail de planification et d'ajustement de l'offre et de la demande se fait de manière hebdomadaire. L'abatteur VLV enregistre les besoins dans son réseau de distribution (quantité, choix des morceaux...). Le transporteur SSCB est ensuite chargé de rechercher les exploitations pouvant fournir les animaux correspondant à ces besoins.

Les éleveurs n'ont pas eu à modifier radicalement leurs pratiques pour intégrer la filière. Les brouards mâles sont toujours vendus, seules les jeunes femelles sont engraisées. Les pratiques ont donc évoluées pour la moitié du cheptel des exploitations. Les éleveurs ne conduisent plus leurs élevages en « lots » d'animaux, mais recherchent plutôt à répartir les bêtes à l'engraissement dans le temps afin de pouvoir échelonner l'offre et approvisionner l'abatteur tout au long de l'année. La mise en place d'une filière de valorisation a permis de rajeunir le cheptel qui était plus âgé qu'ailleurs, grâce à un renouvellement du troupeau plus fréquent. L'avantage de la filière pour les éleveurs est également de trouver des débouchés pour toutes les catégories d'animaux (femelle, bœuf, veau, animal de réforme...). L'abatteur écoulera les morceaux dans

l'ensemble de son réseau.

Résultats :

La démarche a permis de valoriser l'activité d'élevage en marais. La grande majorité des éleveurs de l'association ont une partie de leurs pâtures en marais, qu'ils entretiennent grâce à la mise à l'herbe de leurs animaux. Le pâturage valorise ainsi 1200 ha des marais indivis de Brière et 20 000 ha des marais privés de Donges. Les conditions sont cependant plus difficiles dans le marais indivis que dans les marais de Donges, qui se situent plus en hauteur et sont donc moins ennoyés. Sur le marais indivis, subsistent encore 25 éleveurs (faisant ou non partie de l'association) qui font pâturer leurs animaux du 15 mars au 15 décembre. La mise en pâture des bovins sur les marais a permis de contenir l'avancée de la roselière, voire même de la repousser.

En 2008, à la création de l'association des éleveurs de Brière, 4 éleveurs se sont engagés dans la démarche. A l'époque, le Parc comptait 130 exploitations bovin viande. Actuellement, l'association compte 31 éleveurs, ce qui représente environ 15% des exploitations agricoles du PNR, 25% des éleveurs de bovins viande, mais quasiment la totalité des éleveurs répondant à la charte de marquage. L'association arrive donc à la taille optimale des potentialités du territoire.

Dès octobre 2008, les premiers animaux ont été abattus et commercialisés. Le nombre de bêtes abattues par an n'a pas cessé d'augmenter depuis. En 2011, une moyenne de 12-13 bêtes par semaine ont été abattues et vendues dans la filière, avec un maximum à 20 bêtes par semaine durant la saison estivale où la demande est plus forte (affluence touristique). Plus de 1000 animaux ont ainsi été commercialisés depuis 2008. Des supports de communication ont été créés afin de promouvoir la commercialisation de la viande bovine sous la Marque Parc : plaquette destinée à la restauration scolaire, document d'information pour le grand public, affiche « Établissement recommandé pour sa viande bovine des marais et prés de Brière » pour les bouchers et restaurateurs, ainsi qu'un modèle de pique poids prix et de réglette de vitrine permettant d'identifier plus facilement les produits dans les étals des grandes surfaces. La Marque Parc permet de valoriser le travail des éleveurs et d'assurer le maintien de l'activité. Garantir une activité économiquement viable permet également de faciliter la reprise des exploitations agricoles.

L'objectif pour les agriculteurs actuels est d'améliorer les pratiques et l'activité d'élevage afin de mieux valoriser la production, ce qui permettra à terme d'inciter l'installation des jeunes agriculteurs. Pour l'instant, le développement de la filière est trop récent pour statuer de l'impact de la Marque Parc sur la reprise des exploitations. Le développement d'une consommation locale permet également de faire contribuer les habitants et les visiteurs du Parc à la préservation des paysages des marais de Brière.

Perspectives :

Les acteurs de la filière étudient la possibilité de développer la production d'une saucisse sèche au sel de Guérande sous la Marque Parc. Ce produit aurait un fort ancrage territorial

car réalisé à partir de la viande bovine du Parc et du sel de Guérande, plus local que le sel ordinaire. De plus, une saucisse sèche permettrait de valoriser tous les bas morceaux durant la période estivale. En effet, ces morceaux sont utilisés durant la période scolaire dans les cantines, sous forme de bœuf bourguignon par exemple. L'été correspond à une période où les cantines sont fermées mais où la demande en charcuterie est forte, pour les pique-niques, les apéritifs... Le produit répondrait donc à une niche commerciale, d'autant que les quelques spécimens réalisés à titre expérimental ont été fortement appréciés par les consommateurs.

Cependant, le climat de Brière étant trop humide pour un séchage à l'air libre, il est nécessaire d'utiliser un séchoir. Or, l'abatteur Vendée Loire Viande a constaté qu'il n'existe pas de machine industrielle de ce type en Vendée et en Loire Atlantique. Il a réalisé un essai avec le séchoir le plus proche, qui se trouve dans le PNR du Haut Languedoc. Il n'est pas certain que cette saucisse se voit attribuer la Marque Parc. Une mise au point est nécessaire avec la Fédération des PNR dans un premier temps pour réajuster le projet. Des solutions techniques locales sont à l'étude.

Date de début : 2008

Région : Pays de la Loire

Type d'intervention : Information - communication

Partenaires :

Chambre d'agriculture, éleveurs, abatteur et distributeur Vendée Loire Viande, Transporteur SSCB Pierre Guichard

Tags :

[Développer des filières courtes](#) ^[1]

[Préserver - valoriser des patrimoines vivants](#) ^[2]

[Protection de l'environnement](#) ^[3]

[Milieu naturel](#) ^[4]

[Économie](#) ^[5]

[Eau](#) ^[6]

[Biodiversité](#) ^[7]

[Agriculture](#) ^[8]

Source URL: <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/centre-de-ressources/experience/maintien-de-lelevage-et-valorisation-de-la-viande-bovine-du-parc>

Liens

[1] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/etiquettes/developper-des-filiere-courtes>

[2] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/etiquettes/preserver-valoriser-des-patrimoines-vivants>

[3] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/etiquettes/protection-de-lenvironnement>

[4] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/etiquettes/milieu-naturel>

[5] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/etiquettes/economie>

[6] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/etiquettes/eau>

[7] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/etiquettes/biodiversite>

[8] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/etiquettes/agriculture>

[9] <http://www.parc-naturel-briere.fr/index.php?id=13185>

[10] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/cr-theme/agriculture>

[11] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/cr-theme/amenagement-du-territoire>

[12] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/cr-theme/biodiversite>

[13] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/cr-theme/eau-et-zones-humides>

[14] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/cr-theme/energie-climat>

[15] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/centre-de-ressources/document/recueil-des-strategies-de-gestion-preservation-et-valorisation-des>