



## PRODUCTEUR

## ENTREPRISE

**Nom entreprise :** Le Bœuf d'herbe

**Chiffre d'Affaires :** /

**Effectif (2019) :** 13

**Pays (siège social) :**  
France

**Site internet :**  
www.leboeufdherbe.fr

**Contact :**

Pierre HINARD

La Coquerie, 44110 Saint-Aubin-des-Châteaux



## LE BŒUF D'HERBE, un modèle alternatif et équitable

### CONTEXTE

La nutrition animale est un des enjeux de la filière agroalimentaire, puisqu'elle influence la qualité des produits issus des animaux. C'est un débouché important de l'agriculture céréalière. C'est aussi un sujet important pour l'industrie agroalimentaire qui utilise de nombreux produits animaux.

Pour les bœufs et les bovins en général, la nourriture de base est composée de fourrage, d'herbe, de maïs ensilage et de tourteaux de soja. Ces derniers sont des compléments protéiques, rarement issus d'exploitations locales et est souvent importés pour les élevages intensifs.

Le BŒUF D'HERBE, comme son nom l'indique, propose de la viande issue de bœufs uniquement nourris et engraisés à l'herbe.

### OBJECTIF(S)

- Être transparent sur les modes de production de la viande (bien-être animal, abattage).
- Instaurer un nouveau modèle de nutrition du bœuf respectueux de l'environnement.
- Rapprocher les producteurs des consommateurs.
- Assurer une qualité constante de la production à la livraison.



### DÉMARCHE

L'initiative a été prise par un groupe de 13 producteurs soucieux de renouer avec le consommateur notamment en adoptant une politique de transparence dans la production des viandes proposées. La démarche comprend plusieurs axes :

En ce qui concerne la qualité de la viande et le rapprochement consommateur-producteur :

Vente directe en **circuit court**, le consommateur connaît le nom du producteur lorsqu'il achète la viande. Le temps de maturation de la viande est de deux semaines minimum. La chaîne du froid est respectée avec attention jusqu'à la livraison chez le particulier. Les colis sont composés de morceaux de viande à griller ou à cuisiner. Les producteurs communiquent sur leurs utilisations.

En ce qui concerne la nutrition et le bien-être animal, pilier de la démarche :

Les bœufs sont élevés avec attention et dans des conditions respectueuses de leur bien-être, ils sont engraisés essentiellement à **l'herbe** ce qui **limite les importations** de nourriture et **diminue les coûts de production**.

Pour en savoir plus

<https://www.bmoove.com/le-boeuf-herbe/>

<https://www.youtube.com/channel/UCnTcYXmCirkEa3UplGtwnoA>

## SUITE DE LA DÉMARCHE

L'atelier d'abattage est également transparent sur ses pratiques : les ouvriers essaient au maximum de réduire le stress de l'animal avant l'abattage. Le temps de maturation de la viande est de deux semaines minimum. La chaîne du froid est respectée avec une grande attention jusqu'à la livraison chez le particulier.

### En ce qui concerne l'environnement

Le label « bœuf d'herbe » traduit également une production sans utilisation de **pesticides, fongicides ou insecticides**. Ces nouvelles pratiques limitent leur impact environnemental en matière de CO2 mais également sur la préservation des sols et de la biodiversité.

Ce nouveau modèle alternatif est notamment possible grâce à une collaboration avec les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM), Bretagne Viande Bio (BVB) et le Centre d'Etudes pour un Développement Agricole Plus Autonome (C.E.D.A.P.A).

## FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Transparence sur les méthodes de production de la viande.
- Collaboration des producteurs avec les institutions de l'élevage (CIVAM, BVB, CEDAPA).
- Vente en circuit court, fidélisation des consommateurs.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rapprochement du producteur et du consommateur.</li><li>• Réduction des coûts de production.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurance de qualité et de traçabilité de la viande consommée.</li><li>• Préservation de la biodiversité et des ressources telles que l'eau et le sol.</li><li>• Encouragement des producteurs à se joindre au label « Le Bœuf d'herbe »</li></ul>

*Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes*

