



Filières viande en circuits-courts

Compte-rendu visio-conférence – 14 janvier 2021

Les échanges ont été enregistrés et sont disponibles via le lien : <https://youtu.be/TUtbYzBI8JE>

Début 19h50 avec présentation du déroulement de la soirée et du contexte Food'Wapi, suivi d'un tour de table et présentation des participants.

1. Cornü

Cornü est une marque développée par 4 éleveurs (dont 2 vétérinaires) en Province de Luxembourg (Libin). Leur volonté est d'avoir une viande de qualité et qui a du goût, ils prônent le local et durable :

- Limitation des déplacements
- 80% d'aliments issus de la ferme
- Haute teneur en oméga 3
- Garantie d'une rémunération au prix juste

Prix achat carcasse : 6.50€/kg

Ils ont établi un **cahier des charges** :

- Garantie d'une viande de qualité (choix des bêtes, de l'alimentation, présence de persillé)
- Impose un certain taux d'oméga 3 et d'anti-oxydant
- Neutre en CO2 (neutralité carbone basée sur une étude du CRAW)
- Bien-être animal
- Transparence totale de la filière

Pour faire partie de la marque, l'agriculteur est obligé d'être naisseur – engraisseur. Actuellement, uniquement les vaches sont engraisées. Une filière veau pourrait voir le jour prochainement.

LABEL :

Cornü est labellisée « Prix Juste Producteur ». À la base c'était une demande de carrefour pour pouvoir commercialiser leurs produits, ils ont donc été renvoyés vers la SoCoPro et se sont fait labellisés.

Historique :

- 2018 : 4 éleveurs s'associent et développent « La belle d'Ardenne »
- Discussion lors d'une table ronde à Libramont avec la grande distribution et des commerciaux
- 2019 Création de la marque Cornü. Ils commercialisent leurs produits en grandes surfaces. Actuellement, ils sont dans une 15aine de magasins et espèrent continuer à se développer.

Ils ont également entamé une procédure de reconnaissance en qualité différenciée.

Actuellement :

- Ils ont ouvert leur propre magasin, un 2^{ème} est en cours d'ouverture et ils en ont un 3^{ème} en perspective (le rayon principal est la boucherie-charcuterie, mais ils ont aussi un gros rayon de produits locaux / épicerie fine).
- Ils collaborent avec un chef étoilé
- Ils ont effectué une levée de fond pour 300 000€ avec la plateforme lita (fonctionne bien, mais prends du temps !)
- Ils travaillent au développement de nouveaux produits (autres que de la viande fraîche)
- Ils abattent entre 7 et 10 bêtes / semaine
- Ils font partie du GreenDeal

Leur objectif est de continuer à grandir.

Les obstacles rencontrés :

- Besoin de moyens pour lancer le projet : financiers, humains, temps
- Il faut apprendre de nouveaux métiers
- Grande importance de l'accompagnement !

2. Fairebel Viande

Faircoop est une coopérative ayant pour but de valoriser l'ensemble du lait, des fruits et de la viande de ses coopérateurs **dans une structure de prix équitable**. Leur **objectif** est de vendre aux grandes surfaces "des produits laitiers, fruits et la viande" sous une marque propre appartenant au monde agricole, **garantissant une rémunération correcte de tous les acteurs de la chaîne**. Concrètement, le **rôle** de la coopérative se limitera à la gestion de la logistique, du marketing et des négociations avec les acheteurs. La transformation se fera par des transformateurs existants pour les produits laitiers, fruits et viande.

Le lait a été le premier produit commercialisé sous la marque (lait entier, demi-écrémé, fromage, glace, beurre). En 2020, Fairebel fruits a vu le jour et en 2021 Fairebel Viande. Fairebel est donc la marque des agriculteurs et compte à ce jour environ 1500 coopérateurs. Ces derniers ont des parts B dans la coopérative d'une valeur de 50 euros/part (max 10 parts)

Pour la viande, ils ont eu des difficultés à établir un prix sur la spéculation bovine, ils ont donc créé une comptabilité fictive avec l'aide de la SoCoPro. Le prix du poids carcasse voulu est de 6,23€/kg .

Tous les agriculteurs de Wallonie qui le souhaitent peuvent faire partie de Fairebel viande, en respectant les conditions ci-dessous). Fairebel se veut équitable pour l'agriculteur, pour

l'environnement, pour le consommateur et pour le transformateur. Faircoop achète la viande aux éleveurs membres et redistribue les bénéfices à ces derniers en fonction de leur nombre de parts dans la coopérative. Chaque part producteur vaut 100 euros. Un maximum de 50 parts et un minimum de 10 parts ont été établis.

Membres qui peuvent rejoindre la coopérative Fairebel :

- Entreprises privées, locales et familiales. Agriculteurs non-pensionné.
- Entreprises où les animaux sont nés, ont grandi, se sont promenés dans les pâturages avec un minimum de 50 bovins et 20 % de vêlage.
- Pas d'entreprises d'engraissement, pas d'intégration !!!
- Les membres ont une ferme viandeuse, sans distinction de la race (BBB, limousin, Charolais, Blondes, Salers, ...).
- Pas de races bovines laitières (Holstein, Fleckvee, Brown Suisse, Jersey, ...).
- Si vous êtes déjà membre du lait Fairebel, vous ne pouvez pas être membre de la viande Fairebel (**une seule filière**).

Il y a une obligation pour les coopérateurs de faire des animations un certain nombre de jours/an, en fonction du type de part.

Lorsqu'on travaille avec la grande surface, il faut à tout prix éviter de faire des promotions, car elles dévalorisent le produit !

3. En direct de mon élevage

(Description – objectifs – stratégie commerciale : voir document en pièce jointe)

La coopérative a été créée suite à la crise Véviba. Ils ont pris possession d'une salle de découpe à Perwez. Afin d'acquérir ce hall, ils ont financé le projet à l'aide des parts coopérateurs (80%) et d'un prêt bancaire. Ils ont également bénéficié d'une aide de 200 000 € à la Sowecsom et ils se sont fait accompagner par le SAW.

La coopérative est composée de différentes cellules : commerciale, marketing, alimentation (suivi CDC...). Le conseil d'administration regroupe 7 personnes, ces réunions permettent de résoudre les problèmes.

Ils n'ont pas développé de marque propre, mais ils aiguillent les producteurs vers les revendeurs partenaires de la coopérative.

Pour l'avenir, ils souhaiteraient acquérir un abattoir de proximité partagé.

Ils accueillent encore quelques nouveaux coopérateurs, mais ils doivent apporter leurs propres débouchés. Être dans la coopérative valorise le métier.

4. Questions / réponses

- Sur notre territoire, il y a une initiative en cours de développement : Coevia. Cette structure compte actuellement 7 personnes et va notamment travailler sur l'indépendance d'une salle de découpe. Plusieurs agriculteurs marquent leur intérêt pour un tel outil.

- L'abattoir de Renaix offre la possibilité de découper les carcasses, ainsi que l'abattoir d'Ath
- On ne parle pas assez de la transformation (par exemple en plats préparés de qualité) qui permettrait d'augmenter la valeur ajoutée du produit.

Clôture de la soirée avec réflexions et interventions de plusieurs participants sur les présentations et ce qu'elles leur ont inspiré.

Un rendez-vous est pris le 2 février pour aller plus loin dans la réflexion.