VIANDEMAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : 12 juin 2020
Journaliste : Thierry Goussin

Viande bio

Unebio accompagne les bouchers détaillants

Le réseau d'éleveurs soutient de diverses manières la création de boucheries bios, notamment via son enseigne Ma Boucherie bio du coin. Son ambition est de dépasser les 70 points de vente d'ici trois ans.

Photos DR

À gauche, Bernard Naulet, éleveur de limousines et de volailles en Vendée, un des cinq coprésidents siégeant au Conseil des présidents d'Unebio. À droite : Gilles Deniaud a ouvert sa boucherie bio dans le centre de Montaigu (85).

Composé de 2 800 éleveurs structurés en SAS et organisé sur un modèle coopératif, le réseau Unebio vise les 3 000 éleveurs à court terme, indique Bernard Naulet, éleveur de limousines et de volailles en Vendée, un des cinq coprésidents siégeant au Conseil des présidents. La structure de la clientèle a permis de limiter la casse durant la période de confinement. Unebio réalise en effet 69 % de son activité avec la GMS. Le reste est fait avec les boucheries et rayons traditionnels (16 %), la restauration collective (6 %), les magasins bios (5 %) et l'industrie (4 %). Plus que sur les volumes, l'impact de la crise sanitaire s'est porté sur l'équilibre matière. « *Le consommateur demande de plus en plus de steak haché, c'est encore plus vrai avec le Covid. Valoriser charolaises, limousines et morceaux nobles est compliqué* », regrette Bernard Naulet.

C'est principalement pour cette valorisation qu'Unebio a entrepris ces dernières années un travail d'accompagnement des boucheries bios, de la phase de création à l'approvisionnement. Au vu du nombre de boucheries 100 % bio en France, environ 150, le potentiel de développement semble important. Pour en être acteur, Unebio mise sur différents modes d'intervention et sur sa couverture du territoire national. Avec parfois quelques désillusions. « *Nous avons essayé de percer dans la région parisienne, où il y a très peu de boucheries bios. Mais investir là-bas coûte très cher* », relate Bernard Naulet. L'un des leviers principaux de l'accompagnement mis en place par Unebio est en effet la participation, en tant qu'actionnaire minoritaire, au capital de boucheries. L'union des éleveurs bios a même créé sa propre enseigne, Ma Boucherie bio du coin. Le réseau compte 16 points de vente : 5 boucheries, 6 camions présents sur une trentaine de marchés, et 5 bancs sous des halles couvertes. Il valorise à l'année 500 bovins allaitants, 350 veaux, 2 600 agneaux, 3 000 porcs et 60 000 volailles. « *Nous avons l'objectif ambitieux d'arriver à 70-80 boucheries sur trois ans* », annonce Bernard Naulet. Le chiffre d'affaires attendu serait alors de 15 millions d'euros environ, via la valorisation de 1 300 bovins, 1 000 veaux, 7 000 agneaux, 8 000 porcs et 200 000 volailles. Aujourd'hui plutôt implanté sur le Grand Ouest, Unebio continue d'y prospecter, avec des projets sur Tours, Angers, Vannes et Saint-Malo, mais veut étendre son champ d'intervention. Cinq à dix points de vente sont en cours d'étude sur le Grand Est, d'autres dans le Sud-Ouest (Toulouse, Bordeaux) et dans le Sud-Est (Avignon, Nice).

> *« Nous avons l'objectif ambitieux d'arriver à 70 - 80 boucheries sur trois ans »*

Une première boucherie 100 % Unebio

Si jusqu'ici Unebio intervenait principalement par prise de parti-

Tous droits réservés à l'éditeur

cipation minoritaire, l'union a innové en fin d'année dernière en reprenant, avec l'association des éleveurs bio de Normandie, 100 % de la boucherie La Coopération, située dans le centre d'Alençon (61). « *La proximité d'Elivia, notre partenaire abatteur historique, a joué. Et il y a beaucoup d'éleveurs bios en Normandie, ils attendaient depuis un moment* », explique Bernard Naulet. Ce modèle complètement intégré à l'union a vocation à se reproduire, et dès cet été aux Sables d'Olonne.

Mais l'accompagnement d'Unebio pour éviter les écueils de l'ouverture d'une boucherie bio va bien au-delà de l'apport en capital. « *Il ne faut pas faire peur aux clients au niveau des tarifs, accompagner et animer pour qu'ils comprennent* », souligne le coprésident d'Unebio. Gilles Deniaud a ouvert sa boucherie bio dans le centre de Montaigu (85) le 31 janvier. Plus que d'une aide technique, – il travaille dans les métiers de la viande depuis 34 ans–, il a bénéficié du soutien d'Unebio dans son étude de marché et dans le rachat d'une boucherie existante, dont l'union a pris 33 % des parts.

Un approvisionnement sur mesure

Il bénéficie aussi de l'approvisionnement régulier et de qualité du Comptoir des viandes bio (CVB), l'outil de transformation et commercialisation d'Unebio situé à Maulévrier (49). « *Je suis allé les voir. J'ai expliqué les races, le type de viandes et les poids que je souhaitais. Et ma volonté de travailler avec des producteurs locaux* », raconte le boucher. Qui vend des viandes issues d'élevages de Vendée et de trois départements voisins : Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Loire-Atlantique. Pour répondre aux tendances de consommation locavores, Unebio prévoit d'ouvrir des structures équivalentes au Comptoir des viandes bio en Normandie et en Alsace. L'avantage du CVB est également de proposer aux détaillants « *des produits spécifiques avec des morceaux nobles, préparés pour que le boucher ait moins de travail, et dans la bonne gamme de prix* », résume Bernard Naulet.

> « *Valoriser de la meilleure façon nos animaux de race à viande* »

Le réseau Ma Boucherie bio du coin valorise à l'année 500 bovins allaitants, 350 veaux, 2 600 agneaux, 3 000 porcs et 60 000 volailles.

Avant de réduire son activité avec la crise sanitaire, Gilles Deniaud avait accueilli un éleveur de bovins et de veaux en animation. Ils sont environ 200 sur toute la France à se mobiliser ainsi pour parler de leur métier aux consommateurs. « *Nous sommes toute une filière autour d'un produit sain et de qualité. Et les éleveurs sont payés à la juste rémunération de leur travail* », observe Gilles Deniaud.

Autre outil mis depuis un an et demi à disposition des bouchers, détaillants mais pas seulement : Boucherie Innovation Formation (BIF), une structure de formation qui se déplace auprès des professionnels. Les bouchers du réseau ne sont pas en reste. Ainsi Wilfrid Perreau, en passe d'ouvrir sa boucherie bio à Loches (37), s'est formé chez Christophe Taillandier, gérant de la boucherie Bio Tourangelle. Pour Bernard Naulet, tous ces efforts devraient permettre d'atteindre les objectifs affichés et ainsi de « *valoriser de la meilleure façon nos animaux de race à viande* ».

Thierry Goussin

Tous droits réservés à l'éditeur