



# VIANDE DE QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE

## Après le lait, Fairebel lance une filière viande équitable

Née dans la foulée de la crise laitière, la marque Fairebel commercialisée par la coopérative d'éleveurs Fairecoop s'est faite une place dans le rayon laitier de la grande distribution avec comme slogan « un prix équitable ». La marque Fairebel se retrouvera d'ici peu sur des barquettes de viande. Une initiative déjà soutenue par une centaine d'éleveurs-engraisseurs coopérateurs.

L. Servais, Elevéo asbl

« Le prix de vente de la viande bovine n'a pas évolué depuis 1990 alors que les coûts de production ont augmenté de 30 % », explique Yves-Marie Desbroyeres, un des membres du conseil de la filière viande de Fairebel. Une situation que vit au quotidien cet éleveur Blanc-Bleu Belge de la région de Tournai.

Dans la même logique que celle déjà existante en lait, la filière Fairebel viande équitable a pour objectif de reprendre en main la commercialisation avec une orientation grandes surfaces. La coopérative prendra en charge le volet commercial et marketing. Pour devenir coopérateurs, les éleveurs doivent répondre aux critères suivants :

- être à la tête d'une exploitation familiale belge de race allaitante ;
- être naisseur engraisseur avec un minimum de 50 bovins (sur base de la cotisation au fonds sanitaire) et 20 % de vèlages ;
- valoriser l'herbe grâce au pâturage des vaches ;
- ne pas être déjà coopérateur de Fairebel lait ou fruit ni agriculteur pensionné.

Les coopérateurs doivent acheter au minimum 10 parts de 100 €. Les bonus compensatoires versés chaque année peuvent être convertis en de nouvelles parts. « Cet investissement est pris en compte par les aides accordées par la Wallonie (jusqu'à 2000 €) pour soutenir la création de coopératives de transformation et de commercialisation », précise Yves-Marie Desbroyeres.

Dans un premier temps, Fairecoop commercialisera un nombre limité de pièces de viande Blanc-Bleu. Elles seront achetées au groupe Q Food, une entreprise de transformation qui s'inscrit dans une logique de développement durable, notamment à travers ses emballages recyclables.

Fairecoop compte se positionner dans le créneau de la viande de goût et mettre en avant la durabilité de sa démarche. L'objectif est de dégager une marge bénéficiaire de 1,22 € par kilo de viande vendu, soit 1 € par kilo carcasse. Ces pièces de viande seront achetées par Q Food aux coopératives d'éleveurs « En direct de mon élevage » côté wallon et « POVV » en Flandre. Ces coopératives rassemblent plus de 200 élevages. Cette formule permet de couvrir le territoire national et d'assurer la standardisation des produits. Ces coopératives s'inscrivent également dans une logique de développement durable. Leur cahier des charges reprend ainsi les points suivants :

- des élevages familiaux de type naisseurs engraisseurs ;
- des vaches de réforme élevées en prairie de 48 à 84 mois (viande de goût) ;
- une durée d'engraissement de 3 mois ;
- un même régime alimentaire orienté qualité (sans OGM, aliments riches en omega 3, vit E et Se...) au cours de l'engraissement ;
- des aliments produits par des PME locales.



La marque Fairebel a comme objectif d'assurer un meilleur avenir aux jeunes éleveurs (photo Yves-Marie Desbroyeres et sa fille Margot)

Les éleveurs coopérateurs ne sont pas obligés de commercialiser leurs produits via cette filière. Mais ils doivent contribuer à l'animation et la promotion en magasins ou lors d'événements.

La marge bénéficiaire sera équitablement répartie entre les acteurs de la filière et les coopérateurs.

« Fairecoop viande » a déjà séduit une bonne centaine de coopérateurs », se réjouit Yves-Marie Desbroyeres. Les négociations avec la grande distribution devraient être finalisées dans le courant du mois de novembre.

Les membres francophones du conseil viande sont Michael Gallet (Luxembourg), Thibaut Desmet (Brabant Wallon) et Yves-Marie Desbroyeres (Hainaut).  
Pour tout renseignement :  
<https://www.fairebel.be/>