



DOSSIER DE PRESSE



La filière
bœuf et veau
du Pays Basque

2020

HERRIKO HARAGIA

Jasta eta goza !
Goutez et savourez !

Présentation de Herriko Haragia



L'association Herriko Haragia est une **démarche collective** réunissant des éleveurs et professionnels de la viande du Pays Basque pour garantir une viande bovine issue d'animaux **nés, élevés, engraisés et abattus au Pays Basque**. Elle est née en 2013 suite à la réalisation d'un **état des lieux approfondi de la filière viande bovine du Pays Basque**.

Cet état des lieux a permis de rassembler pour la première fois des éleveurs et plusieurs abatteurs du secteur de la viande bovine du Pays Basque. Elle a également mis en lumière des données chiffrées sur cette filière (données 2010) :

- **la production de bovin viande concerne la moitié des fermes du Pays Basque,**
- **seulement 1/4 des 42 000 bovins de race à viande qui naissent chaque année sur ce territoire y sont engraisés et abattus,**
- **la production de bovins viande est peu rémunératrice pour l'éleveur** (en moyenne, équivalent de 30 à 70 % du SMIC / UTA),
- **3 abattoirs sont présents sur le territoire** (Anglet, Mauléon et Saint Jean Pied de Port),
- **le potentiel de consommation de viande bovine au Pays Basque** qui est estimé à 7 500 tonnes équivalent carcasse (sur la base de la consommation moyenne par habitant) **correspond au potentiel d'engraissement local** (environ 20 000 veaux et jeunes bovins et 8 à 9 000 génisses et vaches grasses),
- **les consommateurs ont tendance à être de plus en plus attentifs à l'origine des produits qu'ils achètent.**

C'est dans ce contexte que l'association Herriko Haragia s'est donnée plusieurs objectifs :

- soutenir l'agriculture locale et l'engraissement des bovins en garantissant **des prix plus rémunérateurs aux éleveurs**,
- dynamiser l'économie du territoire en **faisant travailler des entreprises locales** (abattoirs, ateliers de découpe et de transformation, transporteurs, etc.),
- garantir une **alimentation sans OGM** pendant la durée d'engraissement,
- proposer aux **boucheries artisanales, restaurants, restaurants collectifs, grandes et moyennes surfaces et événementiels** une viande bovine dont l'ensemble du cycle de production est localisé au Pays Basque,
- **relocaliser la consommation de viande bovine**, en permettant aux consommateurs d'accéder à une viande bovine dont la provenance locale est garantie.



La démarche suscite **de plus en plus d'adhésions du côté des éleveurs**.

Ils sont désormais plus de 300 éleveurs en 2020 contre 130 en 2016.

4 abatteurs sont également engagés pour vous fournir de la viande Herriko



En 2020, on retrouve la viande Herriko dans **138 points de vente**, aussi bien des **boucheries artisanales**, que des **grandes surfaces**, des **restaurants** et **événements** comme Lurrama.

La **restauration collective**, elle aussi, soucieuse d'utiliser des matières premières locales, utilise de plus en plus de la viande Herriko dans ces repas. **La viande Herriko touche ainsi un public large et est accessible à de plus en plus de monde.**

Elle représentait **6,5 % des ventes** en 2019 contre **5,4 %** en 2018.



77 % de la viande Herriko est vendue au Pays Basque

94 % dans la zone de proximité (Pays Basque, Béarn, Sud Landes)

Dans l'**objectif de valoriser l'ensemble de la carcasse**, la viande Herriko est aussi mise en avant dans la préparation de **plats cuisinés traditionnels** à base de viande.

Ainsi, les conserveurs peuvent élaborer de l'**axoa (de bœuf ou de veau)** sous la marque Herriko, à condition de respecter un **pourcentage minimum de viande : 65 % pour l'axoa de bœuf, et 70 % pour l'axoa de veau.**

On retrouve également la viande Herriko sous forme de steak haché, qui permet aux **restaurants locaux de servir à leurs clients des délicieux burgers** à base de pain et de steak haché Herriko.



Le cahier des charges

Le cahier des charges de la filière viande bovine Herriko comporte les points suivants :

- **les consommateurs** ont tendance à être de plus en plus **attentifs à l'origine des produits qu'ils achètent**,
- les bovins sont issus d'**élevages dont le siège d'exploitation est situé sur l'une des communes du Pays Basque**,
- il s'agit de **bovins de races à viande** (sauf les veaux qui peuvent être de race mixte viande-lait), principalement des blondes d'Aquitaine,
- les animaux doivent être **nés, élevés, engraisés et abattus au Pays Basque** dans l'un des 3 abattoirs du territoire (Mauléon, Saint-Jean-Pied-de-Port, Anglet),
- Les animaux sont nourris à base d'une **alimentation sans OGM** pendant la phase d'engraissement,
- au moment de l'abattage, les animaux doivent respecter des **critères de poids, âge, conformation et état d'engraissement**.

L'association garantit le respect de son cahier des charges par des contrôles réguliers, internes et externes via un organisme agréé.



Evolution de la filière

Depuis sa création en 2013, **les ventes de viande Herriko ont bien augmenté.**

En 2019, près de 260 tonnes de viandes Herriko ont été commercialisées, contre 17 tonnes en 2013 lors de sa première année.

Cela représente 1 449 animaux (vaches grasses et veaux) achetés aux éleveurs pour la filière Herriko en 2019.



2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
17 180 kg	94 439 kg	169 078 kg	202 088 kg	252 142 kg	234 265 kg	259 451 kg

Dans le contexte global de baisse de la consommation de viande, la viande Herriko parvient donc à continuer sa progression confirmant **l'attrait toujours plus fort du consommateur pour une alimentation locale et de qualité.**





Les partenaires :



EUSKAL HERRIKO
LABORANTZA GANBARA



Góútez au Pays Basque
Jasta Euskal Herria



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



PYRENEES
ATLANTIQUES
LE DEPARTEMENT

Contact :



Benoit JEAN

Association Herriko haragia

05 59 37 18 82 - 07 82 12 66 23

herriko.haragia@orange.fr

www.herriko.fr