

Le bœuf bio arrive sur les étales : « c'est l'aboutissement de trois ans de travail »

CONSOMMATION.

Trois ans après le commencement du processus de certification, les premiers kilos de viande bovine certifiée Biopasifika seront vendus mardi, à la Boucherie du chef, à Païta.

À la Boucherie du chef, on a fait place nette. Christophe Rousseau et son équipe ont « tout arrêté pour se préparer pour cette carcasse ». Pas d'autre viande dans la pièce, un nettoyage à l'eau claire, aucun produit chimique... Le tout nouveau protocole est strict. À 14 heures, la pièce de 317 kilos glisse le long du rail. Les quatre bouchers aiguisent leurs lames. Entre leurs couteaux experts, près de 215 kilos de viande seront découpés en deux petites heures. Les premiers morceaux seront en vitrine mardi matin, pour la première vente de bœuf calédonien certifié biologique.

LE NATUREL, « NOTRE PHILOSOPHIE »

« C'est l'aboutissement de trois ans de travail pour la filière », savourea Claire Lataste, représentante de Biocalédonia, l'association responsable de la certification biologique en Calédonie. En 2018, l'affaire était loin d'être gagnée. « Les premiers contacts avec les éleveurs avaient été assez froids », se souvient-elle. Une grande partie de l'élevage calédonien, particulièrement extensif, n'était pourtant « pas si loin » de la norme biologique. « Le plus difficile, souvent, c'est d'accepter la transparence totale qu'impose la



À la Boucherie du chef, à Païta, la carcasse est passée par les couteaux de Charles Daubeuf.

Photos G.C.

certification biologique. Il faut accepter d'ouvrir son élevage, de décrire ses pratiques... On demande une traçabilité totale, du pâturage à la boucherie. » L'éleveur doit également renoncer aux herbicides chimiques, comme le glyphosate. Il doit cesser les bains de produits anti-tique, ce qui l'oblige à privilégier des races résistantes à la tique, comme le brahmane. « Ce sont des contraintes, c'est du travail supplémentaire. Mais c'est notre philosophie. Travailler le plus naturellement possible sur la propriété, c'est notre façon de voir les choses », explique René Marlier au nom de sa famille.

La bête abattue il y a dix jours à l'Océf vient de son élevage, à Kaala-Gomen. Il y a un an, c'est sur ses terres qu'avait eu lieu une rencontre cruciale pour la création de la filière bio. Il n'a pas changé d'avis depuis. « Avec un peu de volonté beaucoup de monde pourrait être certifié bio. » Aux sceptiques, il rappelle le « petit plus » : l'éleveur touche environ 20 % de plus que pour une bête élevée de façon conventionnelle.

« PAS PLUS CHER QUE LE BŒUF DES QUARTIERS SUD »

Claire Lataste ne crie pas victoire, pas encore. « Maintenant, la grande ques-

tion, c'est de savoir si le consommateur sera au rendez-vous. » Christophe Rousseau n'a aucun doute. « On s'est lancé dans le bœuf bio à la demande des clients », assure le boucher de Païta. Les 20 % supplémentaires ne seront pas un frein, il en fait le pari. « Mon bœuf bio sera plus cher que mon extra-sélection, mais il ne sera pas plus cher que le bœuf classique dans les boucheries des quartiers sud. Et puis les amateurs de viande, quand je vais leur garantir que ça va être bon, goûteux, fondant... Ils vont venir de Nouméa. »

Gilles Caprais

REPÈRES

Quatre élevages certifiés Biopasifika

L'association Bio Calédonia espère prochainement décerner le label Biopasifika à plusieurs élevages. Pour l'heure, quatre professionnels sont certifiés : Patrick Ardmanni à Tontouta, Louis Albert Forest à Moindou, Stéphane Besançon à Voh et la famille Marlier à Kaala-Gomen.

« Je suis surtout fier de l'éleveur »

Le boucher est-il fier d'être le premier à découper du bœuf bio ? « Je suis fier de découper du bœuf calédonien. Pendant longtemps, on ne jurait que par le bœuf néo-zélandais. Mais la qualité est là, aujourd'hui. Donc oui, je suis fier que l'on m'ait choisi pour ce bœuf-là », admet Christophe Rousseau. « Mais je suis là pour figurer une œuvre, pour préparer le produit au mieux. Donc je suis surtout fier de l'éleveur qui a fait du très bon travail. »

178 producteurs bio en Calédonie

Chez Bio Calédonia, « on re-sensibilise aux techniques anciennes, améliorées par les connaissances scientifiques nouvelles », résume Claire Lataste. À l'heure actuelle, 178 productions sont labellisées (133 productions végétales, 17 animales, 16 processus de transformation et 12 ruchers), soit 40 % d'augmentation en un an.



Les consommateurs seront au rendez-vous, Christophe Rousseau en est convaincu.



À Kaala-Gomen, les Marlier élèvent la race brahmosine, croisement de la limousine et du brahmane.



L'élevage intensif, « avec du bétail enfermé », René Marlier n'aurait « pas pu ».