



Système U et sa MDD viande de porc bio

Système U a contacté la commission bio d'Interbev début 2011 pour développer la vente de viande de porcs bio d'origine française dans leurs magasins. Ils souhaitent mettre en place avec la filière porc bio un accord de partenariat tel qu'il existe dans le lait bio français (Biolait-Laiterie St Denis de l'Hôtel-Système U) : un groupe d'éleveurs en bio français, un transformateur et le distributeur. C'est dans cet état d'esprit que Système U s'est engagé dans la valorisation de la carcasse dans sa totalité.

Il a été décidé de créer une structure nationale pour regrouper l'ensemble des partenaires. C'est ainsi que s'est constituée l'Association Les Porcs Bio de France (LPBF), réunie en assemblée générale constitutive le 1^{er} février 2012.

Les fonctions de l'association sont :

- représenter les différentes filières de porcs bio ;
- présenter un projet commun de mise en marché de la viande de porc ;
- assurer une répartition équilibrée entre les filières de la mise en marché ;
- assurer la promotion et la communication.

Les membres fondateurs sont les filières Bio Direct, Unébio et Porc Bio Cœur de France GIE.

La Cavac (85) est maintenant également membre de LPBF.

LPBF est structurée ainsi : chaque filière est représentée par un groupement d'éleveurs et par l'abatteur. Le groupement d'éleveurs est composé uniquement d'éleveurs en bio.

Le président est un éleveur issu d'un groupement adhérent à LPBF, et le vice président est un représentant des abatteurs.

Les premiers produits de viande de porcs MDD U sont sortis en janvier 2013. On trouve du jambon, du lardon et du rôti.

Ci-dessous le logo de LPBF, qui est apposé sur les barquettes :



Sur les barquettes il y a également une photo d'agriculteur, et il y a, entre autre, une éleveuse de la région Centre.

Actuellement, la gamme comprend aussi du pâté, de la rilette, de la saucisse sèche, du saucisson et de la viande fraîche, rosette, saucisson à l'ail.

Le partenariat est assez exemplaire, ou chacun a appris à se connaître et à échanger. Les relations sont transparentes et chaque partenaire de la filière a sa place.