



Viandes
BIO



→ POUR EN SAVOIR PLUS

PLUSIEURS OUTILS TECHNIQUES SPÉCIFIQUES DESTINÉS À L'ACHAT DES VIANDES EN RESTAURATION COLLECTIVE SONT À VOTRE DISPOSITION :

- Des fiches techniques
- Un guide de cuisson basse température
- Des plaquettes d'informations sur des thématiques diverses : équilibre budgétaire, bilan carbone...
- Des livrets-recettes

OUTILS DISPONIBLES SUR :

→ www.interbev.fr/rhd/outils

→ www.produitslaitiersetviandebio.com

PLUSIEURS ORGANISMES SAURONT RÉPONDRE À VOS PRÉOCCUPATIONS :

- INTERBEV Bio
- FNAB
- Agence Bio
- Restau'co

INTERBEV // Crédits photos : interbev, Jean-François Malet, Laurent Rouvais, Fotolia, Adobe Stock.

LES VIANDES BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE, C'EST TOUT BON !



interbev BIO
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

Le bio, bon pour (tout) le monde

LES VIANDES BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE, C'EST TOUT BON !



LES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUELQUES CHIFFRES...

61% DES FRANÇAIS SOUHAITENT TROUVER PLUS DE VIANDE BIO hors de leur foyer



61% DES ÉTABLISSEMENTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PROPOSAIENT DES PRODUITS BIO EN 2018 (+ 4 points vs 2017)



ET **20 %** PROJETAIENT D'INTRODUIRE DU BIO DANS LEUR RESTAURANT EN 2019 (vs 16 % en 2017)



AU MOINS 20%* DE PRODUITS BIO DEVRONT ÊTRE INTÉGRÉS AUX MENUS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE



à partir du 1^{er} janvier 2022 (Loi Egalim promulguée le 1^{er} novembre 2018)

40% DES ÉTABLISSEMENTS PROPOSANT DU BIO ONT ACHETÉ DE LA VIANDE BIO EN 2018 (vs 32 % en 2017)



UNE AUGMENTATION DE **+28%** EN 2018 (vs 2017) de la valeur du marché alimentaire des produits bio dans la restauration collective



LES VIANDES BIO, C'EST TOUT BON !

BON POUR L'ENVIRONNEMENT !

Les éleveurs d'animaux destinés à produire de la viande bio envisagent leurs fermes comme des écosystèmes où les plantes, les Hommes et les animaux sont complémentaires.

Les plantes nourrissent les Hommes et les animaux, les déjections des animaux fertilisent les sols, ce qui permet aux plantes de se développer. Et ainsi de suite... De cette manière, les animaux nourrissent les Hommes.

Pour préserver ce cercle vertueux, les éleveurs bio travaillent dans le respect de l'environnement.

Ils nourrissent leurs animaux avec des fourrages et des céréales bio qu'ils cultivent essentiellement sur leurs terres. Pour produire cette nourriture, ils n'utilisent pas de produits chimiques de synthèse (engrais, désherbants ou insecticides, par exemple). Ils privilégient donc des techniques naturelles, comme l'apport de matières organiques (déjections des animaux) pour fertiliser les sols, le désherbage mécanique pour éliminer les herbes indésirables et l'introduction de prédateurs naturels, non nuisibles aux cultures, qui se nourrissent des insectes ravageurs.



BON POUR LES ANIMAUX !

Les éleveurs bio veillent également au bien-être des animaux : dès que possible, ces derniers ont accès à l'extérieur pour pouvoir profiter du plein air. Dans les bâtiments, chaque animal dispose d'une surface suffisante pour pouvoir se coucher et se déplacer. Enfin, lorsque les animaux sont malades, les éleveurs privilégient des traitements à base de plantes ou homéopathiques, plutôt que des antibiotiques.

BON POUR LES HOMMES !

Proposer et acheter de la viande bio, c'est consommer une viande de qualité. C'est aussi soutenir des éleveurs passionnés et engagés dans une démarche durable et respectueuse visant à transmettre aux générations futures un patrimoine riche et protégé.



LES VIANDES BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE, C'EST TOUT BON !



LE BON APPROVISIONNEMENT EN VIANDES BIO

Avec une augmentation constante du nombre de producteurs bio et des tonnages abattus qui ont progressé de +23 %* en 2018, la filière Viande Bio peut répondre aux demandes en quantité et en régularité sur tout le territoire, et ce, à des coûts de plus en plus ajustés grâce aux économies d'échelle liées au développement de la filière et à sa structuration.

UNE FILIÈRE ORGANISÉE

Les acteurs de la filière Viandes Bio ont formalisé un **socle commun d'engagements** pour continuer de **développer la filière** sans la déstructurer. Ce socle commun est basé sur un développement des démarches collectives déjà mises en place. Producteurs, groupements de producteurs, metteurs en marché, abatteurs/transformateurs et distributeurs souhaitent renforcer les **démarches de planification et de contractualisation fortes et ambitieuses** existantes, pour garantir un avenir durable pour les viandes Bio. Ces démarches reposent sur :

- Des engagements contractuels
- La gestion des équilibres-matières
- La stabilité des prix
- La définition des prix par les producteurs
- Des échanges périodiques amont

L'ACCOMPAGNEMENT DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Un certain nombre d'organismes peuvent accompagner les professionnels de la restauration collective dans leur démarche pour introduire des viandes bio dans leurs menus : la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB), les INTERBIO régionales, les Syndicats intercommunaux, les coopératives d'éleveurs bio, l'Agence Bio, le réseau de plateformes « Manger Bio ici et maintenant », etc. Toutes ces structures sont là pour aider le secteur de la restauration collective à se développer grâce à des conseils et un suivi avisés, la mise en place de formations, etc.

LES DISTRIBUTEURS PRÊTS À VOUS FOURNIR :

BVB / 13 rue du Carant du Four - 56 320 LE FAUQUET
Contact : Franck ROUGALE / Tél : 06.77.33.06.04
Mail : direction@bvb.bio

SBV (Salaison Bio Valeur)
La basse Rouillais - 35420 LOUVIGNÉ-DU-DÉSERT
Contact : Perrine Champain / Tél : 02.99.98.59.29
Mail : biovaleur@porcbiologique.fr

SCA le pré vert / Boulevard des Saveurs
Cré@vallée Nord - 24660 COULOUNIEUX-CHAMIERES
Contact : Philippe Cosson / Tél : 06.84.41.36.98
Mail : commercial@leprevert-bio.fr

SICABA / 18, Rue Albert Rondreux
03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT
Contact : Lionel HERODET / Tél : 06.80.22.87.05
Mail : lherodet@sicaba.com

UNEBIO / LE COMPTOIR DES VIANDES BIO
Rue de l'Europe, 49360 MAULEVRIER
Contact : Morgane Piard / Tél : 06.81.95.11.33
Mail : morgane.piard@unebio.fr

D'autres distributeurs sur le site web de l'Agence Bio : <http://annuaire.agencebio.org>

LES VIANDES BIO, C'EST BON POUR VOTRE BUDGET

Même si le prix est souvent le premier frein évoqué lorsqu'on envisage l'introduction de produits bio en restauration collective, de nombreuses expériences montrent que **des solutions existent, et permettent de maîtriser son budget.**



QUELQUES SOLUTIONS POUR LIMITER LE PRIX DE REVIENT :

- **Limiter le gaspillage**, en gérant les effectifs pour ajuster les quantités prévues et servies
- **Travailler sur le grammage** des portions et sur l'équilibre-matière
- **Veiller à utiliser** le nom de la recette plutôt que celui d'un morceau afin d'intégrer plusieurs morceaux compatibles
- **Privilégier les cuissons lentes**
- **Éliminer** ou remplacer par du fait-maison les produits coûteux sans intérêt nutritionnel (fonds de sauce, vinaigrettes, quiches et pizzas industrielles...)
- **Planifier** pour optimiser le temps de travail
- **Investir** dans du matériel adapté (four vapeur...)
- **Optimiser** l'utilisation des fluides (gaz, électricité, eau...)



QUELQUES CLÉS DE RÉUSSITE :

- **Suivre et évaluer ses dépenses :**
Le poste de dépense alimentaire ne représente en moyenne que 25 % du coût total d'un repas en restauration collective. Des économies peuvent donc être réalisées en réduisant le gaspillage alimentaire et en agissant sur les dépenses non alimentaires (lessives, plastique, serviettes en papier...),
- **Faire un diagnostic de site :**
Il permettra de définir un plan d'actions adapté à ses ressources et objectifs et d'identifier les postes sur lesquels des économies peuvent être réalisées. Le réseau Restau'co peut réaliser ce diagnostic et accompagner les structures dans la lutte contre le gaspillage.
- **Impliquer et former le personnel :**
Les questionnaires, ainsi que le personnel en cuisine, doivent être accompagnés dans leurs changements de pratiques (choix des produits, techniques culinaires, optimisation du temps de travail, marchés publics, etc.). Des formations sont disponibles via les structures étatiques (CNFPT, CFA) et les associations (Restau'Co et sa démarche de progrès « Mon restau responsable », GAB, AJ, APASP...).
- **Proposer des animations éducatives :**
L'implication et la communication auprès des convives est essentielle, pour limiter le gaspillage.
- **Introduire la viande bio de façon progressive, planifiée et régulière :**
Les opérations de repas 100 % bio sont pertinentes à condition que leur fréquence soit définie et qu'une planification avec les producteurs soit faite en amont et en fonction de la saisonnalité des sorties.

* Source Observatoire des Viandes Bio 2018.

LES VIANDES BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE, C'EST TOUT BON !

QUELQUES CONSEILS POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

RESPECTER L'ÉQUILIBRE-CARCASSE

Dans le cadre d'un plat braisé ou mijoté, opter pour un mélange de morceaux (et non un muscle unique) permet non seulement de respecter l'équilibre carcasse mais aussi de réduire le coût matière. Adapter les morceaux et les portions à chaque typicité de convives permet également de limiter le gaspillage alimentaire.



PRIVILÉGIER LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

La combinaison parfaite du temps et de la température permet d'amener chaque aliment à sa juste cuisson, et d'en réduire considérablement le rendement, c'est-à-dire moins de perte de poids fini. Ces considérations mènent à la cuisson lente à basse température. La viande soumise à une chaleur modérée, les temps de cuissons sont prolongés pour que chaque produit, en fonction de ses caractéristiques intrinsèques, obtienne systématiquement une texture, des saveurs et des apports nutritionnels optimaux. La cuisson basse température peut procurer une satisfaction organoleptique des convives et présenter l'une des solutions au gaspillage alimentaire.



LES RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES EN RESTAURATION COLLECTIVE

LA VIANDE REPRÉSENTE L'UN DES PRINCIPAUX VECTEURS DE PLUSIEURS NUTRIMENTS ESSENTIELS :

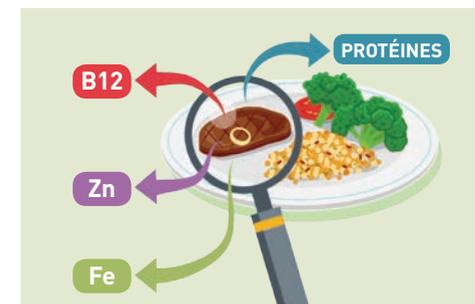
fer, zinc, protéines de bonne qualité, vitamine B12 (seuls les produits d'origine animale en apportent sous une forme assimilable par l'organisme). Des apports nutritionnels complémentaires de ceux des autres aliments !

Une consommation de viande, en quantité raisonnable est bénéfique et s'inscrit parfaitement dans une alimentation saine, équilibrée et durable.

Ce sont les déséquilibres, les insuffisances ou les excès de certains aliments (et ceux des

consommations de viande peuvent en faire partie), qui, au niveau nutritionnel, peuvent représenter des facteurs de risque pour la santé parmi d'autres facteurs (tabac, alcool, surpoids, manque d'activité physique...).

Les instances de santé publique préconisent de respecter un seuil maximum de 500 gr de viande rouge (hors volaille et hors charcuterie cuite) par semaine.* Il s'agit d'une recommandation de consommation individuelle moyenne sur une semaine.



* Aujourd'hui, la consommation de viande rouge est en moyenne de 320g.

Recommandations nutritionnelles (GEM - RCN) concernant les plats protidiques dans la composition de l'offre alimentaire de toutes les populations.

EN TERMES DE GRAMMAGES, LES PORTIONS RECOMMANDÉES (VIANDE CUITE) SONT :

PRODUITS	GRAMMAGES MATERNELLE	GRAMMAGES ELEMENTAIRES	GRAMMAGES ADULTES
Braisé, sauté, bouilli	50g	70g	100 à 120g
Rôti, steak	40g	60g	80 à 100g
Steak haché, viande hachée, burger	50g	70g	100g
Boulette de 30g (à l'unité)	2	3	4 à 5