

TÉMOIGNAGES

« AVEC UNE FILIÈRE ORGANISÉE, UN ACCOMPAGNEMENT DES COLLECTIVITÉS ET UN PEU DE MÉTHODOLOGIE, IL EST TOUT À FAIT POSSIBLE D'INTRODUIRE, LES VIANDES BIO EN RESTAURATION HORS DOMICILE DURABLEMENT, AVEC UN COÛT MAÎTRISÉ »



“ ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS ”

Astrid Ragot-Joubert, coordinatrice pour la restauration collective, Interbio Nouvelle-Aquitaine

La principale mission d'Interbio Nouvelle-Aquitaine est d'accompagner les collectivités, les établissements scolaires, les hôpitaux et les maisons de retraite dans leur démarche d'intégration de produits bio dans leurs menus. Nous faisons régulièrement des diagnostics qui aboutissent à des recommandations sur les approvisionnements à mettre en place dans les structures. Pour cela, nous sommes en contact permanent avec les fournisseurs. Nous nous occupons également de la formation des cuisiniers.

“ OFFRIR DES PRODUITS DE QUALITÉ ”

Jean-Pierre Teisseire, responsable du pôle qualité et achat du Syndicat intercommunal à vocation unique de Bordeaux-Mérignac

Le SIVU (Syndicat intercommunal à vocation unique de Bordeaux-Mérignac) a été créé en 2004, pour offrir des produits de qualité et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement aux établissements de la restauration scolaire, périscolaire et des maisons de retraites. Il gère aujourd'hui 23 000 repas/jour en orientant ses achats sur les produits bio et les circuits courts. Pour aboutir à ce résultat, nous sommes entrés dans une logique de structuration de filière, avec la fidélisation de nos achats auprès des structures agricoles. Un long travail de prospection, puis d'écoute et de rencontres avec les éleveurs a été nécessaire afin d'avoir un équilibre-matière permettant de pérenniser les approvisionnements. De nombreux tests ont été faits pour aboutir à la meilleure façon de travailler les morceaux dédiés à la restauration collective. En effet, nous faisons de la cuisson sous-vide à juste température pour laquelle nous avons besoin de produits relativement calibrés. C'est un processus très particulier, mais c'est donc possible en bio !



“ VALORISER L'ÉQUILIBRE-MATIÈRE ”

Benoît Granger, directeur de la SCA Le Pré Vert, coopérative d'éleveurs 100 % bio en Nouvelle-Aquitaine

Depuis plus de 20 ans, la coopérative accompagne les éleveurs dans leur démarche de conversion en bio. Elle développe désormais la commercialisation des produits bio en restauration collective. C'est pourquoi, elle s'est mise en relation avec le SIVU. Après un travail de calibrage, ce partenariat nous a permis de valoriser l'équilibre-matière et le nombre d'animaux commercialisés. Aujourd'hui, la plupart de nos adhérents vendent 100 % de leur production en bio ! De nombreux restaurants scolaires de Dordogne et de Gironde travaillent nos viandes !

LA FILIÈRE VIANDES BIO À VOS CÔTÉS

UN ENGAGEMENT COLLECTIF

Pour que le choix de proposer de la viande bio, comme tous les autres produits biologiques, se transforme en succès, il doit être partagé et compris par l'ensemble des acteurs concernés.

→ UNE VRAIE DYNAMIQUE DE GROUPE DOIT S'INSTALLER !

C'est pourquoi, les professionnels de la filière Viandes Bio vous accompagnent dans vos projets, vous proposant des outils spécifiques, disponibles gratuitement sur le site internet de l'Agence Bio :

- Le Guide d'introduction des produits bio en restauration
- La liste des fournisseurs de viandes bio pour la restauration.

Les opérateurs, les structures associatives et les interprofessions régionales bio sont là également pour vous accompagner.



2 LOGOS OFFICIELS

En France, deux logos officiels certifient de façon équivalente qu'une viande est bio :



LE LOGO BIO COMMUNAUTAIRE

Obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010, il a été généralisé au 1^{er} juillet 2012.



LE LOGO FRANÇAIS AB

Signe officiel de qualité de l'agriculture biologique, ce logo est facultatif mais le mieux reconnu par les consommateurs.

→ EN RESTAURATION, SEULE LA MARQUE AB (ET NON LE LOGO EUROPÉEN) EST UTILISABLE.

À noter : toute utilisation du logo AB (logo de communication d'utilisation facultative) doit faire l'objet d'une demande préalable de notification auprès de l'Agence Bio.

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES VIANDES BIO :

Les viandes bio : www.produitslaitiersetviandebio.com
INTERBEV : www.interbev.fr
Contact : Cécile Deveze / 07 85 52 41 92



VIANDES Bio

RESPONSABLES DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE

INNOVEZ AVEC LES VIANDES BIO



Le bio, bon pour (tout) le monde

PLÉBISCITÉ PAR LES CONSOMMATEURS !

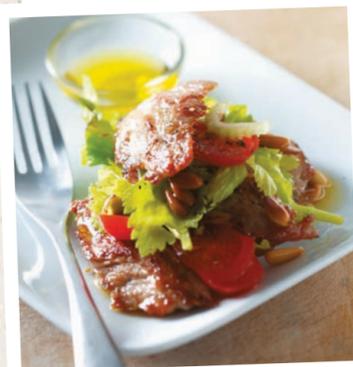
UNE GARANTIE POUR L'AVENIR DE L'ÉLEVAGE

LES VIANDES BIO, UN CHOIX RAISONNÉ !

50% DE PRODUITS BIO, OU AUTRES SIGNES DE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE D'ICI 2022 !

Suite aux États Généraux de l'Alimentation et pour répondre aux attentes des consommateurs, la filière Viandes Bio s'engage à réaliser l'objectif très ambitieux de proposer 50 % de produits bio ou de qualité dans la restauration collective d'ici 2022.

POUR CELA, ELLE ACCOMPAGNE LES RESPONSABLES DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE DANS LEURS DÉMARCHES D'APPROVISIONNEMENT EN VIANDES BIO.



UNE RÉELLE ATTENTE DE LA PART DES CONSOMMATEURS

Fin 2019, 84 %* des parents déclaraient être intéressés par des repas contenant des produits biologiques dans les restaurants scolaires. 75 %* des Français souhaitaient en voir dans les menus des hôpitaux, 73 %* dans les maisons de retraite. Enfin, 74 %* des actifs avaient la même attente pour leur restaurant d'entreprise. Par ailleurs, 75 %* des Français se disaient intéressés par des produits bio au restaurant et 64 %* en restauration rapide.

* Source : baromètre consommation Agence Bio / CSA research - Janvier 2020.

LES RAISONS DE CETTE ATTENTE

LES FRANÇAIS PORTENT UN REGARD POSITIF SUR LE BIO.

Aujourd'hui, 73% des consommateurs mangent des produits bio plus d'une fois par mois. Et 7 Français sur 10 ** apprécient la viande bio.

En effet, la viande bio bénéficie d'une excellente réputation auprès des consommateurs français. Non seulement ils reconnaissent la légitimité d'une telle offre, mais ils plébiscitent aussi ses nombreuses qualités. Ainsi, pour Les 3/4 des Français reconnaissent que manger de la viande bio, c'est surtout la garantie de consommer une viande produite dans des conditions respectueuses **de l'environnement** (78%) **et du bien-être animal** (74%).

Des chiffres qui soulignent bien l'intérêt des consommateurs pour la viande bio, laquelle, est loin d'être perçue comme un phénomène de mode.

LA VIANDE BIO S'INSTALLE DONC DANS LE QUOTIDIEN DES FRANÇAIS !

** Source : Sondage IFOP - Commission Bio d'INTERBEV - Septembre 2020.



LE PRINCIPE DE L'ÉLEVAGE BIO

L'ÉLEVAGE BIO S'APPUIE SUR DES MÉTHODES D'AGRONOMIE ET DE CONDUITE D'ÉLEVAGE INNOVANTES ET DURABLES.

Son principe repose sur un équilibre homme-animal-sol-plante qui tend à donner à l'exploitation une grande autonomie. Les pratiques en élevage bio limitent fortement les charges en intrants et améliorent durablement la fertilité des sols.

Pour maintenir l'équilibre des sols et leur fertilité, l'éleveur bio fait notamment appel à plusieurs techniques, dont :

- la gestion de prairies multi-espèces
- le recours optimal aux légumineuses
- des rotations longues
- le maintien des haies



L'IMPLICATION DES ÉLEVEURS

Cette implication permet d'échanger avec tous les maillons de la filière et de mieux comprendre les besoins de chaque acteur. Les filières sont structurées, durables et peuvent répondre à une demande croissante des consommateurs. → **C'est une vraie alternative économique.**

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

LES ANIMAUX PROFITENT D'UN LIBRE ACCÈS AUX PÂTURAGES DÈS QUE LES CONDITIONS LE PERMETTENT ET D'UN ESPACE LEUR PERMETTANT DE SE MOUVOIR LIBREMENT À L'INTÉRIEUR DES BÂTIMENTS.

Une conduite d'élevage adaptée aux besoins physiologiques et comportementaux des animaux permet à l'éleveur bio d'éviter le recours à des traitements allopathiques coûteux.

Enfin, l'alimentation bio des animaux est une composante essentielle de la gestion de l'exploitation. Pour une bonne alimentation :

- la ration est la plus complète et la plus diversifiée possible
- elle est basée sur un fourrage de qualité
- la part de céréales peut être ainsi optimisée

LES GRANDS PRINCIPES DE L'ÉLEVAGE BIOLOGIQUE :

viande bio, comment sont élevés les animaux ?



LES VIANDES BIO : UN CHOIX ÉCONOMIQUE ET VIABLE

DES APPROVISIONNEMENTS FACILITÉS

Avec une augmentation constante du nombre de producteurs bio et des tonnages abattus qui ont progressé de + 16 %*** vs 2018, la filière Viandes 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. De plus, en limitant le gaspillage, en travaillant avec le fournisseur sur l'équilibre matière et en veillant au choix des morceaux, ces coûts peuvent être réduits.

*** Commission Bio d'INTERBEV, Observatoire des Viandes Bio, 2019.



UNE CERTIFICATION GARANTIE

Outre le respect de la réglementation générale en matière d'hygiène, pour qu'une viande obtienne la certification bio, tous les opérateurs de la chaîne de production (éleveurs, abatteurs, transformateurs) doivent avoir été contrôlés par des organismes certificateurs agréés dont la référence figure obligatoirement sur l'étiquette. Le bio est le signe officiel de qualité le plus contrôlé en France ! La viande bio est issue d'animaux nourris avec des aliments sans OGM, élevés dans des pâturages sur lesquels n'ont été épandus aucun produit chimique de synthèse. Dans le cas des plats préparés à base de viande, la certification bio assure que les préparations ne contiennent aucun colorant ni additif alimentaire de synthèse.

LA RÉGLEMENTATION BIO

UN PRINCIPE DE BASE : LA TRANSPARENCE

Avant chaque achat, il est essentiel de s'assurer que les produits sont bien issus de l'agriculture biologique en demandant au fournisseur un certificat à son nom les mentionnant.

Ce document, ainsi que la facture, l'étiquetage et le bon de livraison précisant le caractère biologique des produits, sont à conserver à titre de preuve.

UN CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

Pour accompagner le développement de l'offre, encadrer la communication autour des produits biologiques par les restaurants et apporter encore plus de garanties aux consommateurs, un cahier des charges spécifique à l'utilisation des produits bio dans les restaurants commerciaux est entré en application fin 2019 en France.

Les modalités de mise en œuvre tiennent compte du niveau d'introduction dans les assiettes. Ce cahier des charges ne s'applique pas à la restauration collective à caractère social.

Références réglementaires

Arrêté du 9 décembre 2019 portant homologation du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique.