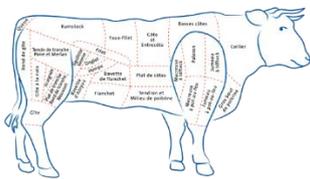


L'approvisionnement "Bovins à l'équilibre" en restauration : les atouts de la démarche pour la filière Viande en France

« Pour garantir l'avenir de la filière viande bovine, il faut une action conjointe, portée par une ambition collective. [...] Ensemble, nous avons la possibilité de transformer la restauration en un modèle exemplaire, au service de la souveraineté alimentaire et de l'avenir de notre pays. Ce changement commence ici et maintenant, avec un engagement clair, une action déterminée et une ambition partagée. Faisons-le. » Extrait de la tribune signée par Emmanuel Bernard _ Président d'INTERBEV Bovins - Janvier 2025.

Acheter à l'équilibre :



La valorisation de l'ensemble des muscles d'une carcasse de bovin est une question fondamentale et indispensable qui unit tous les acteurs de la filière viande en France. L'équilibre dans les achats de muscles est la garantie d'une juste rémunération pour les éleveurs ; ainsi qu'un défi à relever pour le secteur de la restauration, principalement utilisateur de muscles similaires tels que l'entrecôte, le paleron ou le filet.

Les enjeux pour la filière :

L'élevage français, qui repose sur un modèle d'élevage autonome, herbager et à taille humaine, joue un rôle clé sur nos territoires : il entretient les paysages, favorise la biodiversité, préserve la qualité de l'eau et contribue au stockage du carbone dans les sols des prairies. C'est un modèle vertueux qui soutient aussi l'économie locale, grâce aux nombreux emplois qu'il génère, assurant ainsi une vitalité économique dans nos territoires et garantissant leur souveraineté.

Pourtant, notre souveraineté alimentaire est aujourd'hui menacée par la décapitalisation du cheptel (réduction des effectifs d'animaux), du fait du manque de visibilité et d'une rémunération insuffisante des éleveurs. Ainsi, la consommation globale de viande bovine n'a baissé que de 0,8 % par an sur les 10 dernières années, à l'inverse de la production, qui elle, diminue depuis 2016 sous l'effet d'une décapitalisation rapide et continue. En huit ans, la filière bovine française a perdu 14 % de son cheptel soit 1,1 M de vaches.

Face à ce constat, la priorité est claire : fédérer l'ensemble des professionnels de la filière pour enrayer la décapitalisation, et conserver un élevage bovin dynamique sur les territoires et une production de viande française dont la qualité est reconnue et qui fait notre fierté.

Garantir notre souveraineté alimentaire n'est plus une option : c'est une nécessité. Cette ambition doit être portée par l'ensemble des maillons de la filière avec une traduction concrète sur le terrain.

Comment :

Dans la restauration, l'engagement dans une démarche d'approvisionnement "Bovin à l'équilibre" est une opportunité d'agir concrètement en faveur de la valorisation du modèle d'élevage herbager, de défendre nos valeurs et notre souveraineté.

Cette démarche d'approvisionnement passe par un **nouveau modèle d'achat valorisant l'ensemble des muscles d'une carcasse** (ou l'essentiel des muscles de la carcasse). Dans le même temps, ce changement de modèle implique de garantir une **juste rémunération des éleveurs et de chaque acteur** partie prenante de la démarche, au travers d'une **contractualisation**, engagement fort rendu possible en restauration grâce à la valorisation de l'ensemble de la carcasse. La mise en œuvre des carcasses pour la réalisation d'un ou plusieurs services génère des produits qu'il est possible d'adapter en fonction des recettes que le restaurant a la capacité de proposer (sauté, émincé, steak, rôti, effiloché).

Les avantages pour mon établissement :

Un approvisionnement "Bovin à l'équilibre" présente des bénéfices réels pour les établissements du secteur de la restauration hors domicile :

- **Garantir la souveraineté alimentaire** et préserver des élevages sur notre territoire Répondre aux règles fixées par la Loi Egalim, Climat et Résilience
- **Créer du lien** et du sens entre les différents maillons de la filière
- Soutenir les filières élevage avec la possibilité de **contractualiser** et de sélectionner un animal pour un **produit de qualité**
- Améliorer la visibilité sur le prix payé pour les produits tout en favorisant une **juste rémunération** des éleveurs et de chaque acteur de la filière
- **Répondre aux attentes des consommateurs** en quête de sens, de plaisir et de transparence sur l'origine et la qualité des produits
- Réduire la problématique de **régularité** sur les produits en tension
- Innover et fédérer les équipes sur une **démarche porteuse de sens**
- **Se démarquer** avec une communication singulière

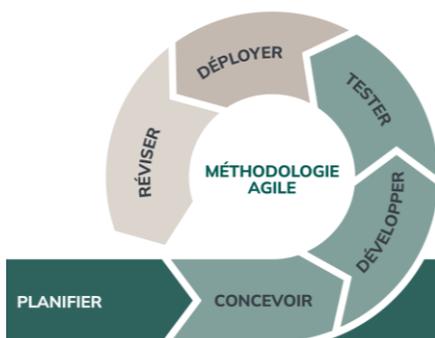
En résumé, l'achat de "Bovin à l'équilibre" en restauration permet une utilisation optimale des ressources disponibles, la possibilité d'affiner les choix de qualité et d'origine de la viande tout en s'investissant à développer la juste rémunération de l'ensemble des acteurs de la filière.

★ Les défis à relever pour mon établissement ★

La carcasse génère des muscles qui correspondent à une destination culinaire. Les chefs devront s'assurer d'utiliser l'ensemble des muscles en élaborant des menus adaptés aux quantités produites par la ou les carcasse(s).

Ils devront également s'adapter aux périodes de consommation en proposant d'autres morceaux et si besoin, ne pas hésiter à travailler de la viande surgelée qui leur permettra d'apporter satisfaction à leurs clients et convives lorsque la demande sur certains produits sera trop forte par rapport à leur disponibilité en frais.

Dans ce cadre, une attention particulière doit être portée à la formation de personnel à cette nouvelle façon de s'approvisionner afin d'engager l'ensemble de l'équipe dans le changement de fonctionnement.



Mise en œuvre : Méthode Agile

- *Faire participer l'équipe en définissant les objectifs à atteindre et en planifiant la mise en œuvre
- *Développer les compétences : associer la diversité des morceaux (mélange de muscles similaires) à la diversité des techniques de cuisson et de conservation (produits cuits, surgelés, cuisson directe et basse température)
- *Impliquer les convives au projet et communiquer

Pour aller plus loin :

Retrouvez les outils à télécharger pour les professionnels de la restauration sur le site viandes-rhd.fr afin de vous accompagner dans la mise en œuvre de « bovins à l'équilibre ».

- ✓ Fiches techniques
- ✓ Guide cuisson basse température
- ✓ Impactomètre « bovin à l'équilibre » : simulateur d'achat
- ✓ Guide « bovin à l'équilibre » : à paraître prochainement

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter vos référents Interbev en région <https://www.interbev.fr/interbev/comites-regionaux/>.

A noter, les critères de diversité des muscles et de valorisation du bovin à l'équilibre sont deux critères intégrés à l'auto-évaluation de la démarche Mon Restau Responsable®. Démarche gratuite et participative pour des repas de qualité en collectivité, la garantie Mon Restau Responsable® apporte une dynamique collective pour des engagements pérennes, engageant l'établissement et en assurant leur visibilité auprès des convives. www.monrestauresponsable.org