



Plus de viandes de ruminants bio du
Massif central dans nos cantines

● L'équipe projet

L'équipe R3CBIO regroupe des acteurs aux profils complémentaires, issus des 4 régions concernées par le Massif central.

- Pôle Bio MC (Chef de projet)
- FRAB AuRA en lien avec Bio 63, Haute Loire Bio, Bio 15, Agribiodrôme et Auvergne Bio Distribution
- Bio 46
- Interbio Nouvelle Aquitaine
- La Coopération Agricole Auvergne-Rhône-Alpes en lien avec TRADIVAL et COVIAL
- Bio Bourgogne-Franche-Comté



FRAB AURA
Le réseau de
l'agriculture
biologique
en Auvergne
-Rhône-Alpes



BIO 63
Le réseau de
l'agriculture
biologique du
Puy-de-Dôme



AGRIBIODRÔME
Le réseau de
l'agriculture
biologique



BIO BOURGOGNE - FRANCHE-COMTÉ



Bio46
Les Bio du Lot



HAUTE-LOIRE BIO
Le réseau de
l'agriculture
biologique



BIO 15
Le réseau de
l'agriculture
biologique
du Cantal



R3CBIO – Une réponse territoriale pour plus de viandes de ruminants biologiques à base d'herbe du Massif central en restauration collective publique

● Contact

Pilotage : Pôle Bio Massif Central

Chef de projet : Myriam Vallas

Mail : direction@pole-bio-massif-central.org

Adresse : VetAgro Sup – Campus agronomique de Clermont-Ferrand
89 av. de l'Europe – CS 82212
63 370 Lempdes
04 73 98 69 56

<https://pole-bio-massif-central.org/>



Projet financé dans le
cadre de la
Convention de Massif
central par



Un projet collectif pour mettre plus de viande bio du Massif central dans les assiettes de la restauration collective

Comment ?

- En rendant plus lisible l'organisation de ces filières viandes bio pour favoriser leur bonne construction et la prise de décision des pouvoirs publics,
- En améliorant la mise en relation entre fournisseurs (dont les producteurs) et acheteurs de la restauration collective publique,
- En favorisant l'adéquation entre offre et demande,
- Et en renforçant le conseil pour l'introduction de ces viandes en restauration collective publique :

➔ Faciliter la rédaction d'appels d'offre adaptés



Un projet prévu sur 2 ans
(septembre 2024 à août 2026)

Deux actions principales

1 – Construire des outils pour lever les freins au développement de la viande de ruminants bio du Massif central dans la restauration collective

- Un livret présentant et analysant la structuration des filières viandes bovines et ovines bio.
- Un outil de recensement des produits carnés à destination des acheteurs de la Restauration collective.
- Un guide pour introduire de la viande bio du Massif central en restauration collective.

2 – Développer les échanges et valoriser les expériences existantes avec et entre les acteurs des filières viandes bio et de la restauration collective

- Organiser et animer des temps d'échanges pluri-acteurs.
- Partager et communiquer sur la viande bio du Massif central.

Les points clés de l'approche R3CBIO

- Mobiliser et consolider l'existant (outils, expériences passées et en cours...).
- Impliquer des acteurs de la restauration collective : élus, gestionnaires, producteurs, opérateurs économiques (collecteurs, transformateurs).
- Mettre en place un groupe "utilisateurs", espace de co-construction pour tester et valider collectivement les outils et livrables prévus afin de répondre aux besoins (échanges mail / 4 webinaires-ateliers).
- Organiser des échanges entre fournisseurs et acheteurs pour partager les freins et les difficultés rencontrés de part et d'autre, et proposer des outils adaptés.



Plus de viandes de ruminants bio du Massif central dans nos cantines

