R3CBIO – Une Réponse territoriale pour plus de viandes de Ruminants biologiques à base d'herbe du Massif central en Restauration Collective publique.

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

PRÉFÈTE COORDONNATRICE DU MASSIF CENTRAL

Introduire de la viande bio locale dans nos cantines, c'est possible !

R3CBIO

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

Webinaire « Retours d'expériences »

09 avril 2025 – Teams (9h à 11h00)

Au menu !

On enregistre !

Temps 1 - Le projet R3CBio en quelques mots

Temps 2 - 1ier retour d'expérience

1 - *Paroles aux porteurs de projet* : Cuisiner 23 500 repas jour avec une majorité de viande de ruminants bio et locale : défi relevé par la plus grande cuisine centrale de l'agglomération bordelaise en coopération avec une coopérative d'éleveurs bio.

2 - *Vos questions*

Posez toutes vos questions dans la conversation !

Temps 3 - 2ième retour d'expérience

1 - *Paroles aux porteurs de projet* : Collaborer entre collèges pour se fournir en viande de ruminants bio auprès de fermes alentours : retour sur l'expérience de 3 établissements lotois.

2 – *Vos questions*

Temps 4 – En guise de conclusion…

Animation :
Anne Haegelin – FRAB AuRA
Barbara Kaserer–Mendy – Interbio NA
Myriam Vallas – Pôle Bio Massif Central

Temps 1

Le projet R3CBio en quelques mots

R3CBio - Une Réponse territoriale pour plus de viandes de Ruminants biologiques à base d'herbe du Massif central (MC) en Restauration Collective publique.

R3CBIO

R3CBIO : ses objectifs

On veut plus de viande de ruminants (Ov, BV viande et lait) bio à base d'herbe produite…

Dans la restauration collective en…

- AuRA,
- Occitanie
- Nouvelle Aquitaine
- Bourgogne-Franche-Comté

R3CBIO : ses objectifs

Apporter des réponses concrètes à des « freins » :

- Rendre lisible la structuration complexe de la filière viande de ruminants bio du MC
- Favoriser et renforcer la mise en lien fournisseurs et acheteurs
- Renforcer le conseil et l'accompagnement en la matière,
- Décrypter des opérations réussies/abouties et s'en inspirer

Aujourd'hui !

- Toujours favoriser la meilleure adéquation possible entre offre et demande en tenant compte des attentes et contraintes des différents débouchés.

R3CBIO : un partenariat aux profils complémentaires

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

LA COOPÉRATION AGRICOLE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

BIO BOURGOGNE - FRANCHE-COMTÉ

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

BIO46
Les Bio du Lot

PÔLE BIO MASSIF CENTRAL

BIO 15
Le réseau de l'agriculture biologique du Cantal

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

COVIAL

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

AUVERGNE BIO DISTRIBUTION

HAUTE-LOIRE BIO
Le réseau de l'agriculture biologique

TRADIVAL
ÉLEVEUR DE GOÛT

R3CBIO : ses actions et sa durée

3 actions

Action 1 - Des outils partagés et consolidés pour lever les freins au développement de la viande de ruminants bio du MC dans la restauration collective publique

Action 2 - Développement des échanges et de la valorisation des expériences et connaissances avec et entre les acteurs des filières viandes bio et de la restauration collective publique.

Aujourd'hui !

Action 3 - Pilotage et suivi du projet

Durée de 24 mois à partir de septembre 2024

Temps 2

1ier retour d'expérience

Approvisionnement via la coopérative 100 % bio Le Pré Vert de LA cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac

R3CBIO

De la viande bio locale pour LA cuisine de Bordeaux-Mérignac

Un partenariat en filière longue entre la coopérative Le Pré Vert et la cuisine centrale du SIVU de Bordeaux-Mérignac.

R3CBIO

Les membres de la filière :

- La coopérative 100 % bio Le Pré Vert
- LA cuisine centrale de Bordeaux Mérignac

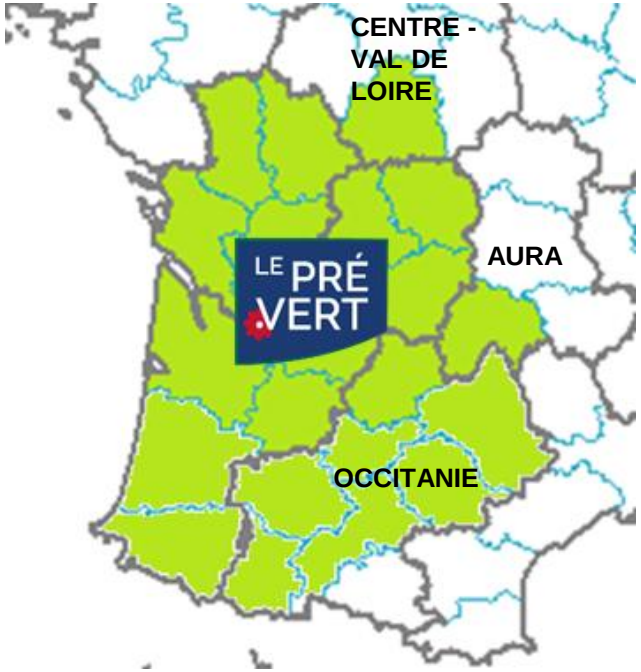
LE PRÉ VERT
L'élevage 100% BIO

LA Cuisine
Bordeaux • Mérignac

La coopérative 100 % bio Le Pré Vert

- Une coopérative 100 % bio créée en 1996
- Des élevages adhérents en 100% BIO sur toutes les activités de la ferme.
- Une limitation de la taille des élevages :
  - Max 60 gros bovins finis/UTH/an
  - Max 600 brebis/UTH
- Une coopérative labellisée Bio Equitable en France

Zone de collecte de la coopérative
(Siège en Dordogne)



L'organisation de la filière pour Pré Vert

ORGANISATION DE LA PRODUCTION → **COLLECTE DES ANIMAUX EN FERME**

↓

ABATTAGE

Chez des prestataires : Brive – Thiviers – Lubersac - Bergerac

↓

DECOUPE
Cheville - SP - PAD – Frais s/vide - Congelé

L'atelier Pré Vert à Brive

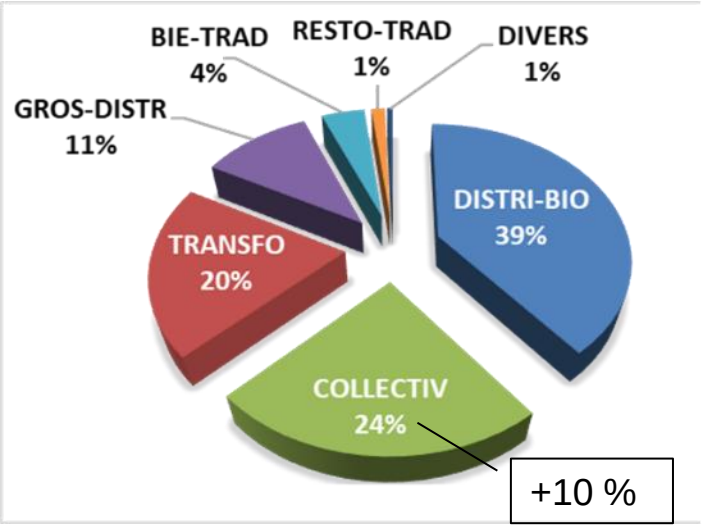
Permet une autonomie dans la gestion des transformations bio

↓

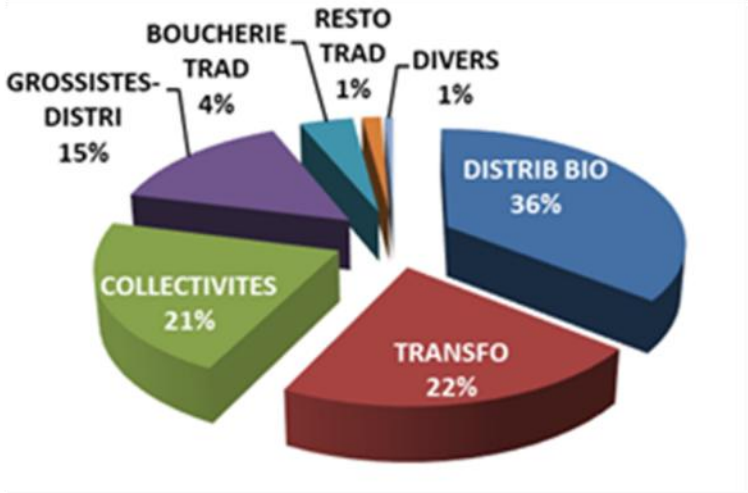
- Boucheries Magasins bio
  Boucherie Traditionnelle
- Grossistes
- Resto Collective
- Industrie Agro

Les débouchés bio pour Le Pré Vert

2024



2023



- Un marché bio porteur vers les acheteurs de la restauration collective et vers les magasins bio spécialisés.
- Une diminution vers les grossistes et les transformateurs.

Le développement des débouchés en restauration collective pour Pré Vert

Les enjeux :

- **Equilibre matière** / morceaux complémentaires entre restauration collective et boucheries traditionnelles
- **Un marché de la RC en développement** (loi Egalim, enjeux de santé publique).

Les moyens :

- **Une expérience** en tant que fournisseur historique de la RC
- **Une filière organisée** (contractualisation avec les producteurs), **un atelier de découpe dédié** : *SAS Atelier Pré Vert* avec une équipe de bouchers / désosseur / préparateurs de commande / ordonnanceur à Brive-la-Gaillarde (19).
- **Des moyens humains pour prospecter et répondre à des AO** (un ETP dédié au sein de la structure)

Un réseau et des liens étroits avec les acheteurs de la RC :

- **Echanges réguliers** avec les collectivités, les acheteurs de la RC
- **Participation historique de Pré Vert aux réseaux bio** : implication dans une dynamique régionale de développement de la bio en RC.

Le schéma de filière avec LA cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac

Producteur

- Animaux origine Nouvelle-Aquitaine ou départements limitrophes / zone Massif Central

- **200 élevages bio apporteurs**
- Veaux rosés, vaches, ovins

SCA Le Pré Vert

- Collecte
- Prestation pour abattage
- Filiale Atelier Pré Vert pour la découpe
- Réponse aux AO

- **Veau :** rôtis, sauté, escalopes
- **Bœuf :** rôtis, sauté, paleron, bavette
- **Agneau :** sauté

Echanges (AO)

Transport & logistique

LA Cuisine Centrale de Bordeaux-Mérignac

- Transformation / cuisson
- Planification / rédaction des AO

En 2024 :

- **23 500 repas**
- **59 253 Kg** de bœuf et de veau, 774 kg d'agneau

Stratégie de mise en place de la filière restauration collective côté coopérative

- **Situation initiale pour Pré Vert :** débouchés réguliers, permettant de structurer la filière, une des solutions de gestion équilibre matière
- **Freins rencontrés et leviers mis en place :** mise en place de surgélation pour gérer la saisonnalité des abattages
- **Perspectives de développement :** retrouver un équilibre matière permettant un approvisionnement régulier
- **Conseil à donner pour le démarrage d'un approvisionnement pour une collectivité qui souhaiterait se lancer?**
  - Commandes prenant en compte équilibre matière des carcasses
  - Vigilance sur les volumes commandés (coûts de livraison vers les collectivités)
  - Capacité à traiter à la fois le frais et le surgelé

LA Cuisine Bordeaux · Mérignac

Engagée pour offrir chaque jour des repas de qualité, équilibrés, préparés avec des produits de saison et accessible à tous !

Né en 2000 de la volonté des villes de Bordeaux et de Mérignac, le SIVU est un établissement Public de Coopération Intercommunal (EPCI), administré par un conseil d'élus municipaux avec du personnel issu de la fonction publique territoriale. Il a comme vocation la gestion de l'unité de production culinaire soit : l'élaboration, la production et la livraison de repas aux usagers des deux villes.

En quelques chiffres :

23 000
Repas servis par jour

180
points de livraison

12 T
de matières premières traitées chaque jour

12,3 M€
De budget alimentaire annuel

Type de repas en nombre pour l'année 2024

Chaque année, LA Cuisine Bordeaux-Mérignac prépare plus de 23 000 repas par jour, en 2024 cela représente 3 794 992 repas.
C'est repas sont livrés à plusieurs catégories de convives :

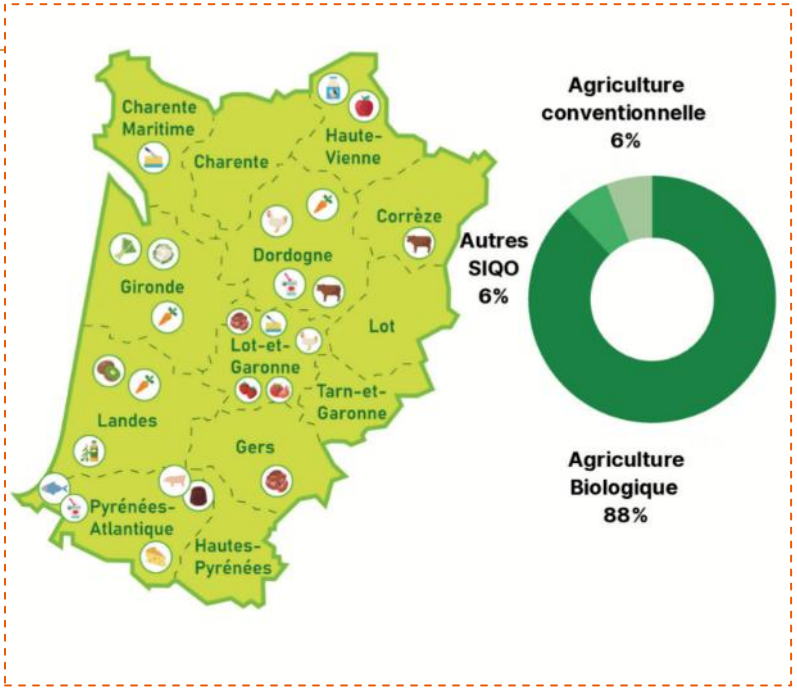
Le coût alimentaire moyen d'un repas en 2024 s'élève à **2,896€ HT**, un peu plus de la moitié du coût de revient du repas (5,716€ HT).
Le prix de vente moyen facturé en 2024 est **5,571€ HT**.

Maternelles scolaires & centres de loisirs : 4,75€ HT
Elémentaires scolaires & centres de loisirs : 5,43€ HT
Adultes encadrants scolaires & centres de loisirs : 6,09€ HT
Municipaux Bordeaux & extérieurs : 6,87€ HT du 01/01 au 31/08 puis 7,31€ HT
Municipaux Mérignac : 6,89€ HT
Séniors Bordeaux : 6,87€ HT
Séniors Mérignac : 6,89€ HT
Portage à domicile Bordeaux : 8,35€ HT
Portage à domicile Mérignac : 8,32€ HT

En 2024, le SIVU présente 37 lots de marchés de denrées dont 18 issus de l'agriculture biologique :

90% des lots ont été attribués à des entreprises loco-régionales dont :

- 3 à des PME
- 4 à des coopératives de producteurs de viandes.
- 8 a une SCOP



En quelques chiffres :

66%
De produits biologiques

52%
De produits locaux
Selon le réf Ecocert En cuisine

119 353kg
De viandes biologiques servis en 2024

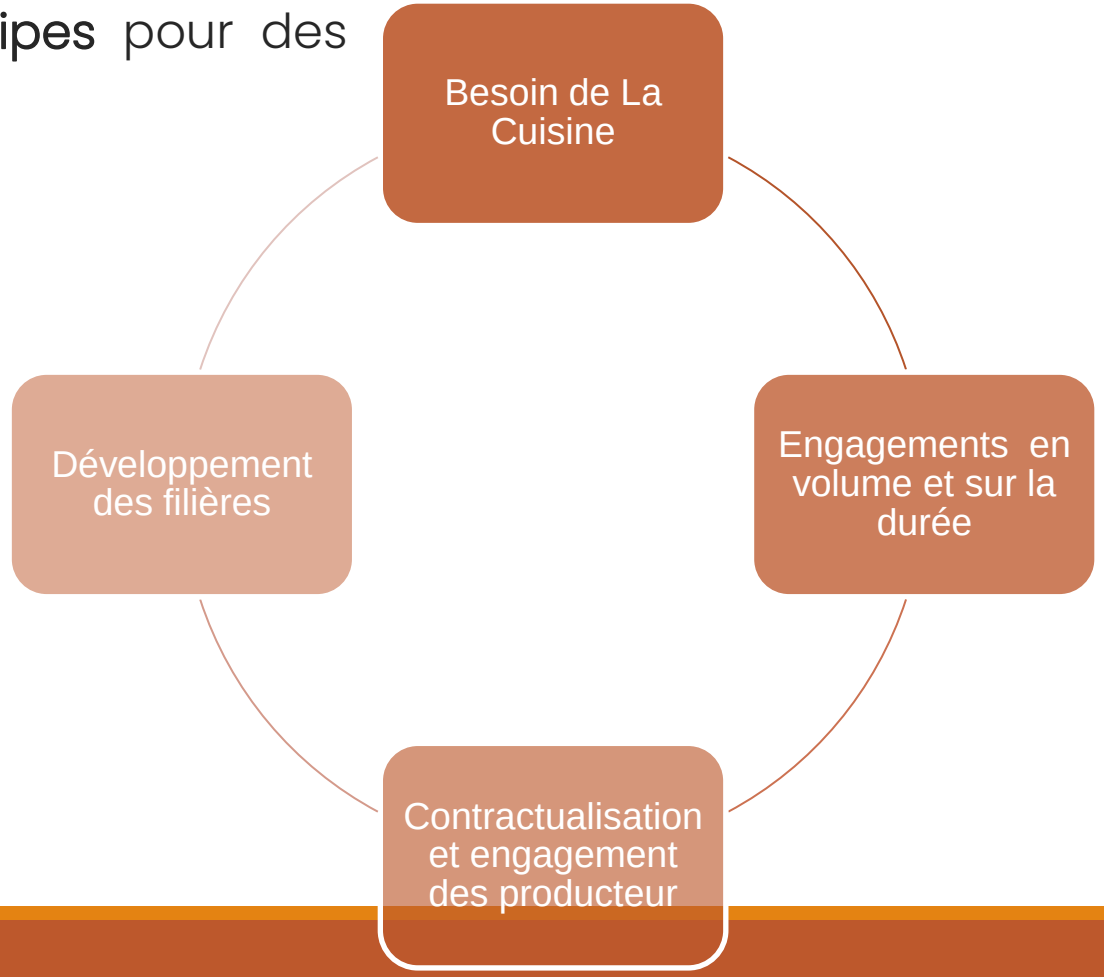
6 403 088€
Réinjectés sur le territoire aquitain

L'amélioration de l'offre alimentaire de La Cantine

La stratégie d'achats

Levier majeur de la démarche de transition écologique et sociale, la politique d'achat de LA Cantine impose **5 grands principes** pour des achats plus **vertueux** :

- La promotion et le développement des **filières courtes et de proximités**, issues de **productions responsables** afin de réduire l'empreinte carbone de la production des repas et de préserver les ressources naturelles.
- L'assurance d'une **pérennisation des filières** grâce à de véritables partenariats avec les producteurs sous forme d'**engagements contractuels** (volumes, équilibre matière, calibres, …)
- Une gestion plus **vertueuse** des emballages et conditionnements
- Une diminution voire une suppression des additifs non essentiels afin d'atteindre une plus grande **naturalité des recettes**
- Une **maîtrise des coûts** repas



L'amélioration de l'offre alimentaire de La Cantine

La qualité des produits

Engagée dans une politique qualitative forte, LA Cuisine Bordeaux—Mérignac a pour objectif de faire de la restauration collective bordelaise et mérignacaise un secteur en pointe de la contribution à la transition écologique et sociale via 4 axes de travail :

La lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire se fait via une collaboration avec des dons aux associations et le recours à un frigo partagé.

L'amélioration de la qualité des produits

66% des approvisionnements de la cuisine centrale sont issus de l'agriculture biologique soit la majeure partie des approvisionnements de qualité (dont 72% en local).
Le bio connaît une croissance de 9 pts par rapport à 2023.

Le développement du fait-maison

Le développement du « cuisiné SIVU » a un impact important sur les process et l'aménagement des locaux. L'établissement est doté de 4 types de cuissons : marmites, fours, cuves de cuisson sous vide, cuiseurs refroidisseurs.

La proposition de menus végétariens de qualité

L'extension de l'offre végétarienne permet de limiter les achats en viande et en poisson de l'établissement. Cette tendance constitue une opportunité sur le plan des exigences qualitatives en privilégiant les filières de qualité.

La production

La production des repas se fait selon le principe de la liaison froide. La liaison froide permet une très grande souplesse de fonctionnement puisque les repas sont produits, conditionnés puis refroidis avant d'être stockés en chambre froide.
Ils sont ensuite livrés sur les différents sites de restauration des villes de Bordeaux et Mérignac.

Depuis son ouverture, l'établissement a fait le choix de 2 procédés de cuisson qui interviennent à parts égales :

La cuisson traditionnelle

La cuisson traditionnelle est effectuée avec des four, marmites et cuiseurs refroidisseurs.

La cuisson sous-vide

La cuisson sous-vide à juste température présente de nombreux avantages en termes de qualités organoleptique, sanitaire et de production.
Tous les jours, ce sont près de 2 tonnes de produits qui sont conditionnés sous-vide (viande et poissons) dans des bacs inox par les agents conditionnement.
La cuisson est effectuée en immersion dans une cuve (de 2 à 36h selon la nature du produit). Chaque cuve peut contenir jusqu'à 300kg. LA Cuisine en possède 6, pilotées par informatique, lui permettant d'assurer la production journalière.

Le process de l'exploitation

Réception des denrées au magasin où les livraisons sont contrôlées, décartonnées et désinfectées à l'ozone avant d'être stockées en chambre froide ou en réserve.

Désinfection et déconditionnement des denrées avant d'être envoyées vers les ateliers chaud ou froid.

La préparation froide où sont préparées les salades composées, découpes de crudités, de viandes froides et de charcuteries

La préparation chaude permet de préparer les recettes élaborées par les cuisiniers dans les fours, marmites et cuiseurs refroidisseurs

Les commandes sont ensuite alloties par sites de restaurations

La cuisson sous-vide est utilisée pour les viandes et poissons. Elle permet de conserver toutes les qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits.

Dès la fin de la préparation, les aliments sont conditionnés en bac inox ou barquettes en cellulose, refroidies puis stockés au frais.

Enfin, le service expédition s'occupe de livrer les commandes sur chaque site.

L'amélioration de l'offre alimentaire de La Cantine

La viande biologique

Ce que ça a changé

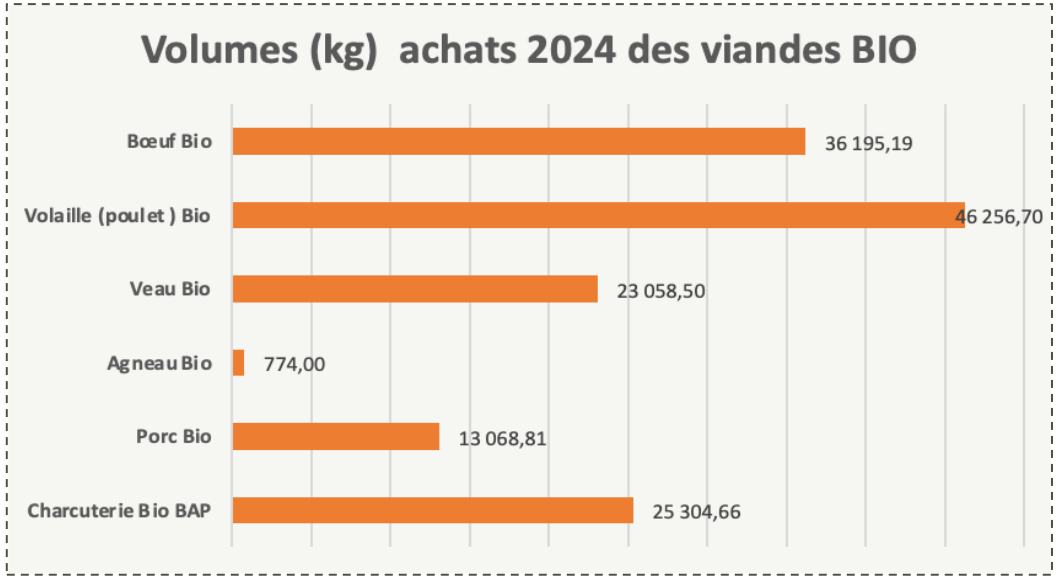
En cuisine ?
Meilleurs rendements ➡ pertes nettement diminuées /viandes conventionnelles

Sur les menus ?
Planification de l'équilibre matière dans les menus
2 types de morceaux ➡ viandes à rôtir et viande à sauter

Approvisionnements ?
Transmission de prévisionnels d'approvisionnements
Commandes 4 à 6 semaines avant la livraison

Coût ?
Maîtrise des coûts avec des marchés sur périodes longues (4ans)
Mais attention !!! 2 critères importants dans la gestion de ce coût :

- Le soumissionnaire doit bien prévoir le coût de production en début de marché.
- La collectivité doit bien adapté les indices permettant la révision des prix.



Temps 3

2ième retour d'expérience

3 collèges lotois…

R3CBI

Groupement commande bio des collèges du Lot

Contexte : des idées reçues sur la viande bio en RHD

- Irrégularité de l'offre
- Répartition de l'équilibre matière
- Prix jugé trop élevé

Objectif : Réussir à lever les freins pour introduire régulièrement et durablement de la viande bio dans les cantines des collèges

Comment :

- Planification de commande
- Répartition de la matière et du coût

3 « groupes » d'acteurs :
- Acheteurs : gestionnaires et chefs de cuisines des collèges
- Producteurs : producteurs de différentes filières autour des établissements
- Coordinateurs : Bio 46 et le département du Lot

Coordination : Bio 46 et le département du Lot

Lien entre producteurs et chefs de cuisine : besoins/contraintes de chacun

- Bio 46 : Organise la planification des commandes avec les chefs de cuisine et les producteurs. Les dates de livraison de la viande sont fixées avec les éleveuses selon leurs dates d'abatage, puis ces dates sont proposées aux collèges.

2 planifications sur l'année :

- 1 en Septembre pour la période septembre – décembre

- 1 en Janvier pour la période janvier – juin

2 rencontres avec les chefs de cuisine/an

- 1 en septembre pour sonder les produits qu'ils souhaitent et les quantités selon leurs effectifs de l'année

- 1 en mai – juin pour le bilan de l'année

- Département du Lot : subventionne une partie de l'achat bio et local des collèges (via un répertoire et une charte départementale)

Concrètement, ça ressemble à ça :

1 : En fin d'année scolaire et à la rentrée on fait le bilan et évalue les besoins pour le prochain semestre

														Vacances									
Producteur	**Collège**	**Produits**	**Quantité**	**Prix**	**Jour de livraison**	**Détail**	**Sem 36**	**Sem 37**	**Sem 38**	**Sem 39**	**Sem 40**	**Sem 41**	**Sem 42**	**Sem 43**	**Sem 44**	**Sem 45**	**Sem 46**	**Sem 47**	**Sem 48**	**Sem 49**	**Sem 50**	**Sem 51**	**Sem 52**
Serge Bley - EARL Bley	Martel	veau	48kg	17€ ht /kg																			
Serge Bley - EARL Bley	Vayrac	veau	45kg	17€ ht /kg																			
Serge Bley - EARL Bley	Souillac	veau	25kg	17€ ht /kg		rôti détaillé en morceaux ou tous de même taille sinon la cuisson n'est pas la même selon la taille																	
Producteur	**Collège**	**Produits**	**Quantité**	**Prix**		**Détail**	**Sem 36**	**Sem 37**	**Sem 38**	**Sem 39**	**Sem 40**	**Sem 41**	**Sem 42**	**Sem 43**	**Sem 44**	**Sem 45**	**Sem 46**	**Sem 47**	**Sem 48**	**Sem 49**	**Sem 50**	**Sem 51**	**Sem 52**
Serge Bley - EARL Bley	Martel	Bœuf	48kg	16€ ht /kg																			
Serge Bley - EARL Bley	Vayrac	Bœuf	45kg	16€ ht /kg																			
Serge Bley - EARL Bley	Souillac	Bœuf	25kg	16€ ht /kg																			
Producteur	**Collège**	**Produits**	**Quantité**	**Prix**		**Détail**	**Sem 36**	**Sem 37**	**Sem 38**	**Sem 39**	**Sem 40**	**Sem 41**	**Sem 42**	**Sem 43**	**Sem 44**	**Sem 45**	**Sem 46**	**Sem 47**	**Sem 48**	**Sem 49**	**Sem 50**	**Sem 51**	**Sem 52**
Aline Barthes - Mangez lotois	Martel	Yaourt parfumé	380 u	0,59€ / u	Jeudi	Parfums et quantité à valider avec le chef de cuisine la semaine qui précède																	
Aline Barthes - Mangez lotois	Vayrac	Yaourt parfumé			Jeudi																		
Aline Barthes - Mangez lotois	Souillac	Yaourt parfumé	180 à 220 u	0,59€ / u	Jeudi	Parfums et quantité à valider avec le chef de cuisine la semaine qui précède																	
Producteur	**Collège**	**Produits**	**Quantité**	**Prix**		**Détail**	**Sem 36**	**Sem 37**	**Sem 38**	**Sem 39**	**Sem 40**	**Sem 41**	**Sem 42**	**Sem 43**	**Sem 44**	**Sem 45**	**Sem 46**	**Sem 47**	**Sem 48**	**Sem 49**	**Sem 50**	**Sem 51**	**Sem 52**
Serge Bley - EARL Bley	Martel	Lentilles vertes	60kg			conditionnement 10kg																	
Serge Bley - EARL Bley	Vayrac	Lentilles vertes	45kg																				
Serge Bley - EARL Bley	Souillac	Lentilles vertes	25kg																				
Producteur	**Collège**	**Produits**	**Quantité**	**Prix**		**Détail**	**Sem 36**	**Sem 37**	**Sem 38**	**Sem 39**	**Sem 40**	**Sem 41**	**Sem 42**	**Sem 43**	**Sem 44**	**Sem 45**	**Sem 46**	**Sem 47**	**Sem 48**	**Sem 49**	**Sem 50**	**Sem 51**	**Sem 52**
Alban Capy - Bio loc du Val	Martel	Pomme de terre	100kg	1,6€ / kg	Mercredi																		
Alban Capy - Bio loc du Val	Vayrac	Pomme de terre	70kg	1,6€ / kg	Mercredi																		
Alban Capy - Bio loc du Val	Souillac	Pomme de terre																					
Producteur	**Collège**	**Produits**	**Quantité**	**Prix**		**Détail**	**Sem 36**	**Sem 37**	**Sem 38**	**Sem 39**	**Sem 40**	**Sem 41**	**Sem 42**	**Sem 43**	**Sem 44**	**Sem 45**	**Sem 46**	**Sem 47**	**Sem 48**	**Sem 49**	**Sem 50**	**Sem 51**	**Sem 52**
Aurore Verlhac - Gaec des Cavadous	Martel	Porc	48kg	14€ ht / kg		Sauté ou saucisse						Sauté							Saucisse				
Aurore Verlhac - Gaec des Cavadous	Vayrac	Porc	45kg	14€ ht / kg		Rôti ou saucisse						Rôti							Saucisse				
Aurore Verlhac - Gaec des Cavadous	Souillac	Porc	25kg	14€ ht / kg		Rôti ou saucisse						Saucisse							Rôti				

2 : Demande aux éleveuses les dates de dispo des viandes

3 : on répartie les produits dans le calendrier selon les besoins

4 : On valide les dates et quantités avec les chefs de cuisine

5 : Les producteurs appellent la cuisine une semaine avant la livraison prévu pour confirmer et organiser la logistique

Le groupe acheteur

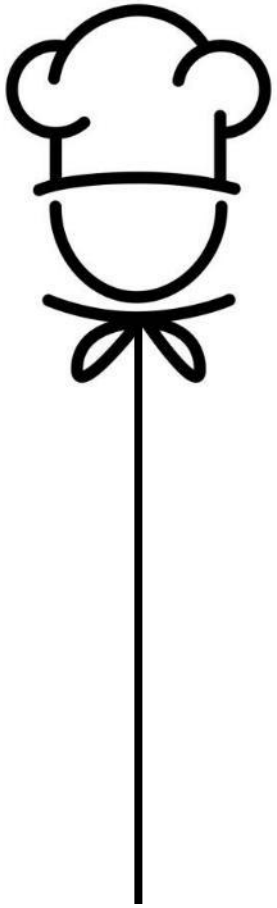
Etablissements :
Souillac 220 repas/j – 3 en cuisine – 2,1€
Martel 450 repas/j – 4 en cuisine – 1,9€
Vayrac420 repas/j
L'année dernière le collège de Vayrac a été remplacé par le restaurant d'enfant de St Cère : 250 repas/j

Problématique : Turn over régulier des chefs de cuisines qui menace la pérennité du projet.
Si un établissement arrête, il faut qu'il soit remplacé rapidement pour garder cet équilibre

Retour chefs de cuisine

+ Avantages

- Contact avec les producteurs : meilleure compréhension de leurs besoins/contraintes
- Accès à une viande bio et locale de façon simple avec un cadre défini
- Vente directe, pas d'intermédiaire
- Une qualité de viande supérieur
- Une valorisation de l'origine au self et dans les menus sur les outils de communication

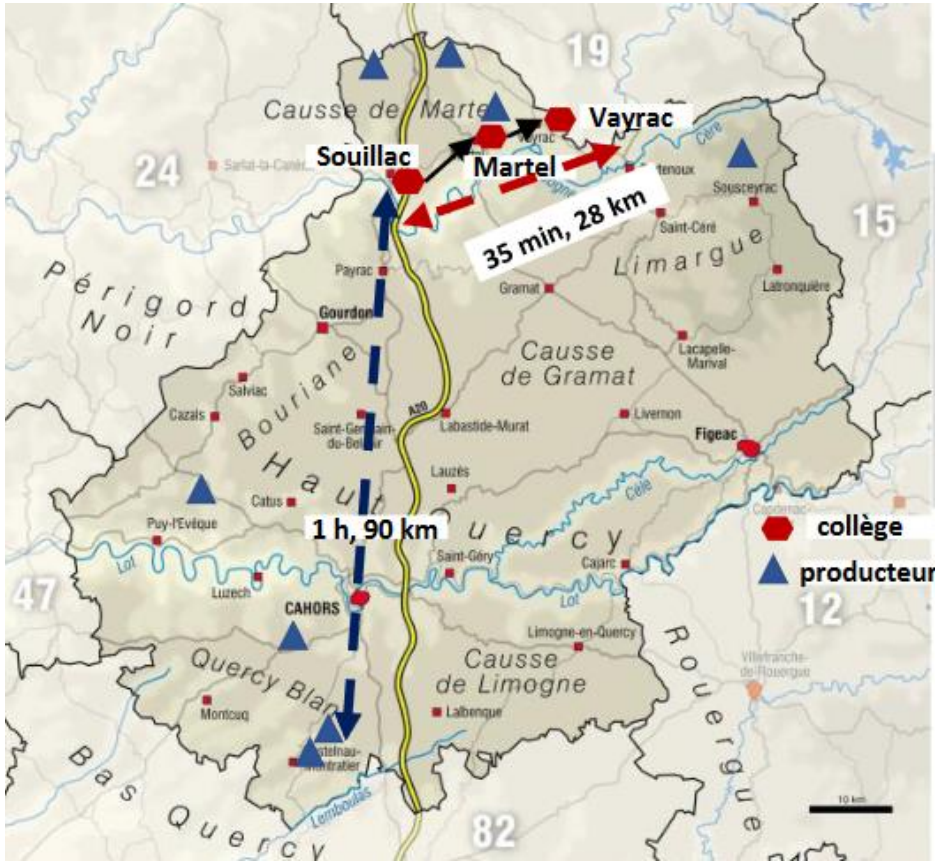


- Inconvénients

- Prix élevé, pas de mise en concurrence (gré à gré)
- Dates de livraison figées et espacées

Agriculteurs

Groupes d'éleveurs du début du projet : Cindy, Serge, et Aurore. Puis de nouveaux producteurs sont arrivés en fonction des demandes de produits des collèges.



YAOURTS BIO
Ferme des Auques- Aline BARTHES
Les Auques 46230 MONTDOUMERC
06 42 71 25 28

Bio46
Les Bio du Lot

VEAU BIO
Cindy RIVES
Place du Foirail 46190 TEYSSIEU
06.75.60.08.27
rives_cindy@yahoo.fr
https://lafermedupilou.fr/

BOEUF ET LENTILLES BIO
Serge BLEY
Earl BLEY - LD Valadié 46250 POMAREDE
06.89.63.12.89
severine.serge46@orange.fr

PORC BIO
GAEC des Cavadous - Aurore Verlhac
Le Bourg 46600 SARRAZAC
06.76.95.46.34
aurore.verlhac@orange.fr

POULET BIO
GAEC des Demois'Ailes
Jean-Luc GUTIERREZ et Aurélie DEHIER
Sangou 46110 STRENQUELS
06.13.94.30.62
dehier.aurelie@neuf.fr

POMME DE TERRE
Gaec bio loc du Val - Alban capy
11 route des bois, 46300 PAYRIGNAC
06 18 11 37 44

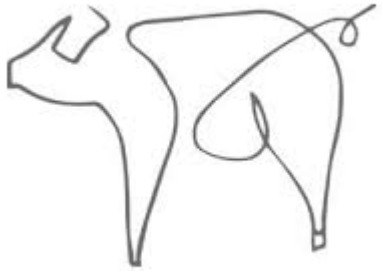
Retours producteurs

+ **Avantages**

- Facilité d'écoulement
- Planification anticipée
- Equilibre carcasse
- Régularité de commande
- Proximité des établissements

- **Inconvénients**

- Pas de contractualisation
- Délai de paiement long pour certains établissements (malgré la saisie sur chorus pro)



Bilan du projet aujourd'hui

Difficultés de compréhension du projet :

- Livraisons prévues perçues comme « obligatoire » par certains cuisiniers qui arrivent en cours de route
- Confusion avec l'association de producteurs lotoise qui approvisionne la restauration collective mais qui applique une marge
- Vente directe mais intermédiaire de Bio 46 pour le calendrier

Objectif initial sur l'équilibre carcasse avec seulement des collèges non atteints :

- Les collèges préfèrent travailler des morceaux à bouillir plutôt qu'à griller, le prix (lissé sur la carcasse) devient donc trop élevé.
- Les productrices doivent trouver d'autres débouchées pour assurer l'équilibre carcasse

Le projet doit être repenser pour assurer sa pérennité :

- Intégrer de nouveaux acteurs (restauration commerciale, magasins spécialisés, grande distribution ?)
- La gestion et le suivi d'un calendrier doit être coordonné par les producteurs pour ne pas brouiller le message de la vente directe

Réunion de coordination prévue fin avril avec les membres du projet pour redéfinir l'implication des acteurs et les modalités du calendrier

Temps 4

En guise de conclusion…

Votre avis…

Pour nous aider à mieux comprendre en compte vos avis et propositions, un sondage enligne à remplir :

https://forms.office.com/e/ZqxSxLHGXn

Webinaire "Introduire de la viande bio locale…" - Votre avis !

R3CBIO

R3CBIO

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

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 PRÉFÈTE COORDONNATRICE DU MASSIF CENTRAL

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

LA COOPÉRATION AGRICOLE AUVERGNE RHÔNE ALPES

BIO BOURGOGNE - FRANCHE-COMTÉ

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

BIO46 – Les Bio du Lot

PÔLE BIO MASSIF CENTRAL

BIO 15 – Le réseau de l'agriculture biologique du Cantal

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

COVIAL

AGRIBIODRÔME – Le réseau de l'agriculture biologique

AUVERGNE BIO DISTRIBUTION

HAUTE-LOIRE BIO – Le réseau de l'agriculture biologique

TRADIVAL – ÉLEVEUR DE GOÛT