

En partenariat avec



Avec le soutien de :



Aux responsables de restaurants collectifs (administratifs, inter-administratifs, hospitaliers, scolaires, inter-entreprises, centres de loisirs, maisons de retraite...), élus, fournisseurs...

**Découverte des filières et des fournisseurs Bio bretons de la Restauration Collective**

► **Viandes Bio en restauration collective**

**Réunion d'information à Rennes - Mardi 29 mars 2016 – 14h à 17h**

**Réunion organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB) en partenariat avec le réseau GAB-FRAB.**

*Dans les locaux de l'Abattoir Chapin à Rennes (rue du Lieutenant Colonel Dubois)*

### **Au programme**

- Présentation du contexte national et régional lié à l'introduction des produits Bio en restauration collective, et panorama de la filière "Viande Bio" (**Initiative Bio Bretagne**)
- Intervention de **Bretagne Viande Bio** (BVB : groupement économique des producteurs de viandes Bio) : Quelles Viandes Bio pour la restauration collective ? Appel d'offre, race-classement, grammage, exemples... En partenariat avec le réseau **GAB-FRAB**
- Présentation de **Montfort Viandes** et de l'**Abattoir Chapin** (capacités à fournir la restauration collective, exemples concrets de partenariats)



## PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE : LA FRÉQUENCE AUGMENTE

Depuis 2009, l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective suit l'évolution des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social, les différentes voies d'introduction retenues ainsi que les perspectives de développement.

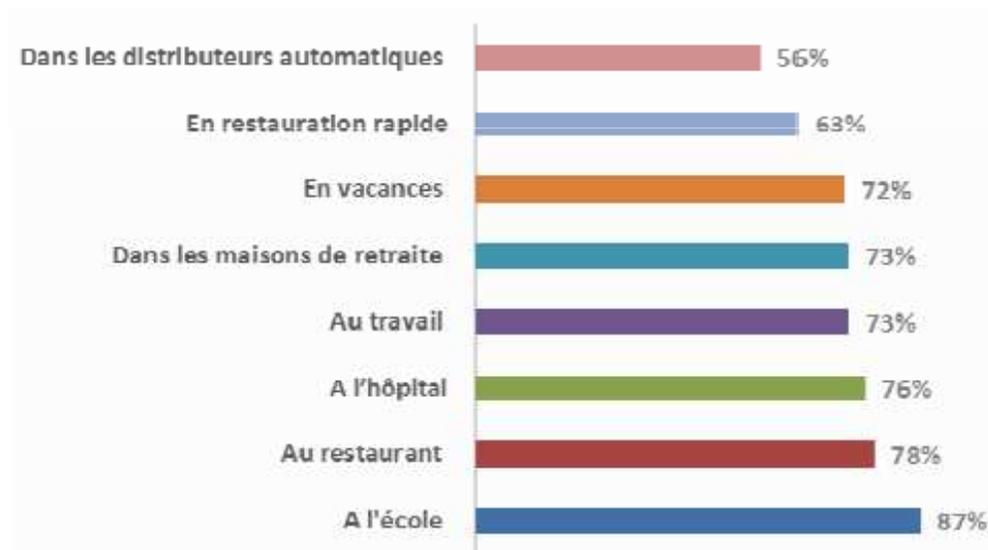
L'offre de produits bio en restauration collective se développe, stimulée en particulier par la demande des Français : 87 % d'entre eux déclarent être intéressés par la Bio en restauration scolaire. En 2014, les achats bio en restauration collective ont progressé de 11 % par rapport à 2013 pour dépasser 190 millions d'euros.

Source : Agence Bio

## La Bio en restauration collective : une réponse aux attentes des Français

L'introduction de la Bio en restauration collective répond aux attentes des Français, qui souhaitent pouvoir en manger dans tous les types d'établissements. 87 % d'entre eux déclarent être intéressés par la Bio à l'école, 76 % à l'hôpital, 73 % dans les maisons de retraite et autant au travail.

Part des Français intéressés par l'introduction de produits bio en restauration  
(Source : baromètre Agence Bio/CSA 2015)



L'introduction des produits biologiques en restauration collective résulte d'impulsions données par la direction (54 % des cas), les élus (42 %), l'équipe en cuisine (41 %), les parents d'élèves (35 %) et les convives (30 %).

Source : Agence Bio

## + 11 % de produits bio en restauration collective en 2014

Les achats de produits bio en restauration collective ont été estimés à 191 millions d'euros HT pour 2014, soit une progression de 11 % en un an (contre 1,4 % en 2013/2012). Ainsi, ce marché représentait en 2014 :

- 2,7 % des achats alimentaires de la restauration à caractère social (contre 0,6 % en 2008),
- 3,8 % du marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique.

Lorsqu'ils sont introduits, la part des produits biologiques dans le montant total des achats des établissements est passée de 5 % en 2008 à 13 % en 2014 en moyenne (28 % pour le pain). Elle s'élève à 17 % pour les établissements en ayant introduit depuis 7 ans et plus.

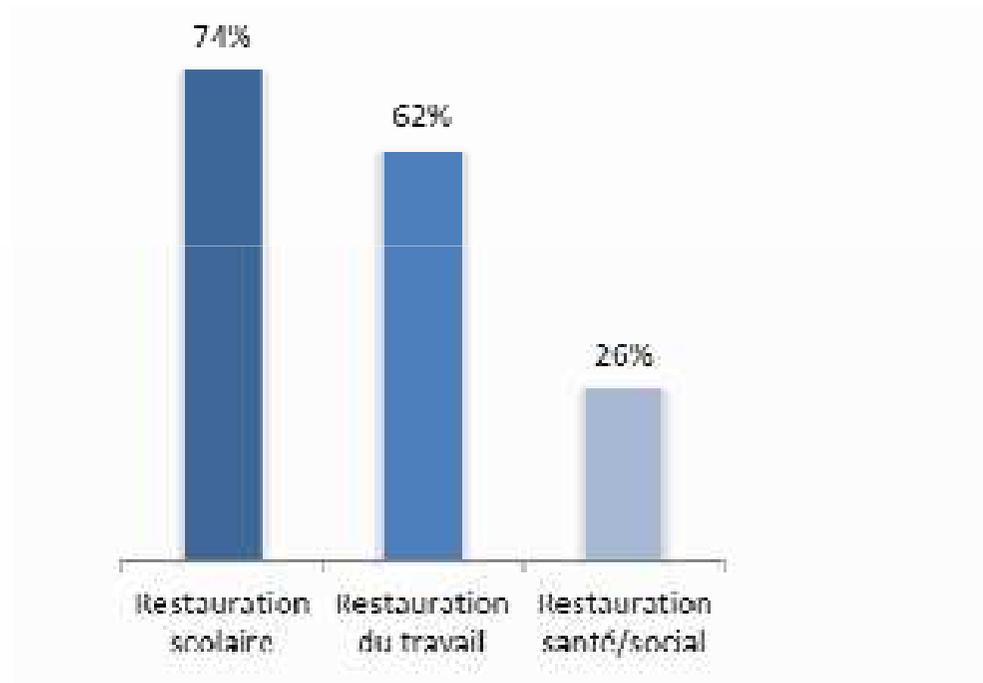
## De la Bio présente dans 6 restaurants collectifs sur 10<sup>4</sup>

- ✓ Début 2015 en France, 59 % des établissements de restauration déclaraient proposer des produits biologiques à leurs convives. Ils n'étaient que 4 % avant 2006.
- ✓ Le secteur scolaire est en avance et celui de l'entreprise décolle.
- ✓ Le secteur scolaire est le plus concerné, avec 74 % d'établissements qui déclarent proposer des produits bio, suivi du secteur du travail, avec 62 % d'établissements contre 55 % en 2014, puis du secteur de la santé et du social, avec 26 % des établissements.

Source : Agence Bio

## La Bio en restauration collective

Part des acheteurs de produits bio dans les différents secteurs de la restauration  
(source : Etude Agence Bio/CSA-2015)

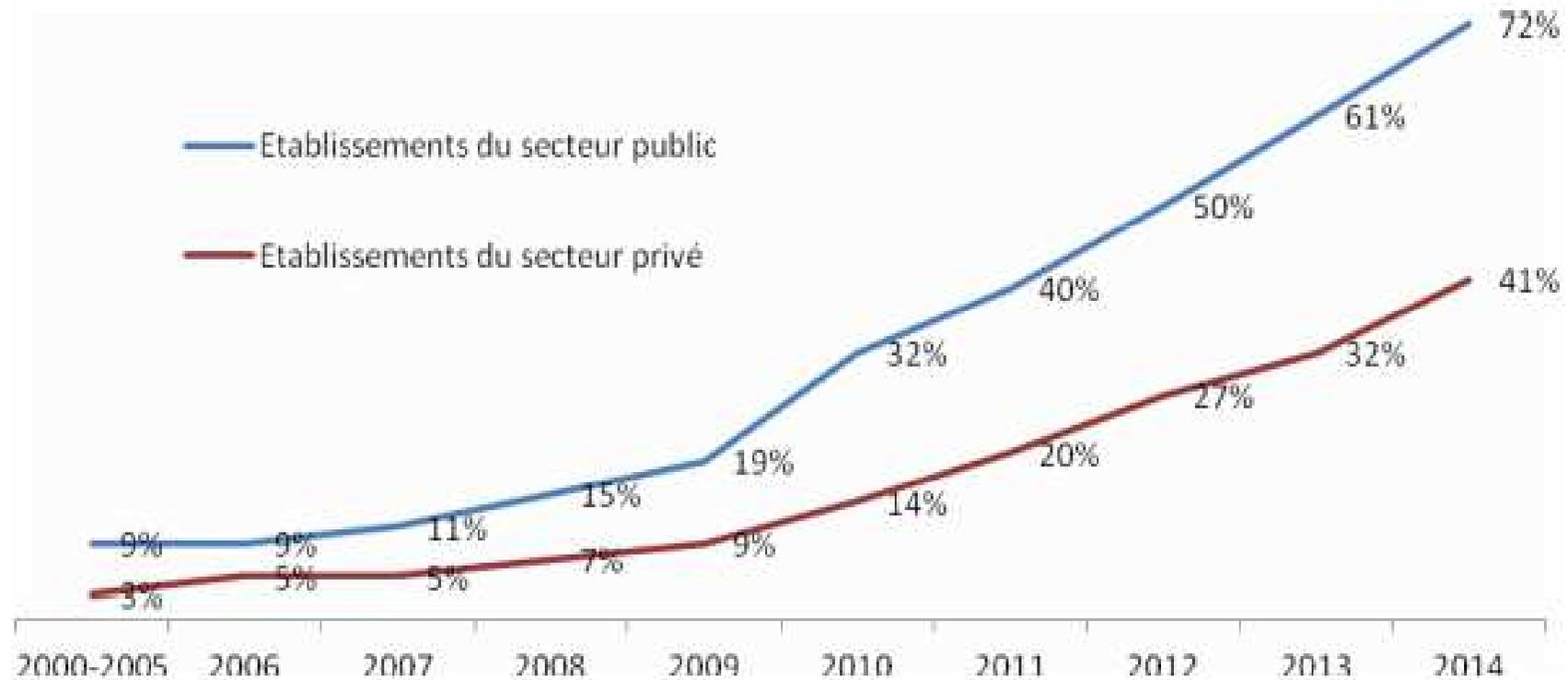


- ✓ L'introduction est plus significative dans le secteur public (72 % des établissements début 2015) que dans le privé (41 % des établissements).

Source : Agence Bio

## La Bio en restauration collective

Année d'introduction des produits biologiques en restauration collective dans les secteurs publics et privés (source : Etude Agence Bio/CSA-2015)



Source : Agence Bio

## La Bio en restauration collective

- ✓ La part des établissements introduisant des produits bio est de 60 % en gestion directe et de 55 % en gestion concédée.
- ✓ Les produits bio restent davantage introduits au sein des grosses et moyennes structures (72 % de celles de plus de 500 repas par jour en proposant), et dans celles ayant les budgets alimentaires les moins élevés (63 %).
- ✓ 64 % des établissements interrogés disposent d'un self-service, et 89 % ont la possibilité de préparer eux-mêmes des légumes bruts.

Source : Agence Bio

## La Bio en restauration collective

### L'introduction d'ingrédients bio privilégiée

- ✓ 48 % des établissements ont choisi d'introduire des produits ou ingrédients bio,
- ✓ 26 % des plats bio,
- ✓ 27 % des menus entièrement bio.

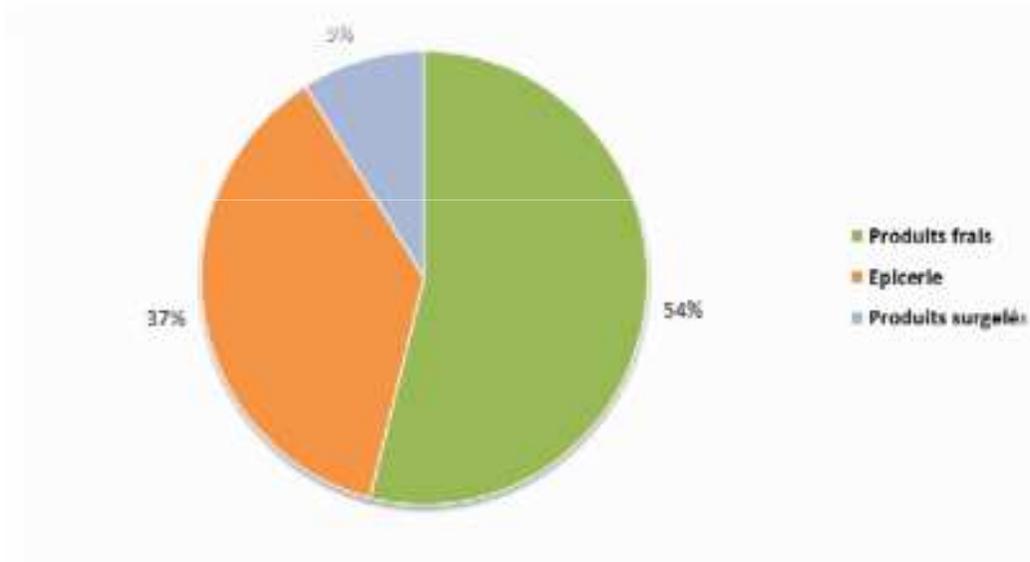
### La fréquence d'introduction des produits bio augmente

Parmi les acheteurs de produits bio, 65 % en proposent au moins une fois par mois (contre 36 % en 2009). 39 % en proposent au moins une fois par semaine (17 % en 2009), et 15 % tous les jours (5 % en 2009).

Source : Agence Bio

## La Bio en restauration collective

### Une préférence pour les produits bio frais



Répartition des achats en produits bio par famille  
(source : Etude Agence Bio/CSA-2015)

Source : Agence Bio

## La Bio en restauration collective

- ✓ Les principaux produits bio introduits en restauration collective sont les produits frais, notamment :
  - les fruits frais (88 % des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer), les pommes étant toujours autant achetées (83 %),
  - les produits laitiers (75 %) et notamment les yaourts (73 %),
  - les légumes frais (75 %) avec une forte part de carottes (68 %), crudités (49 %), tomates (45 %) et salades (42 %).

Source : Agence Bio

## 6 Français sur 10 ont déjà mangé de la viande bio

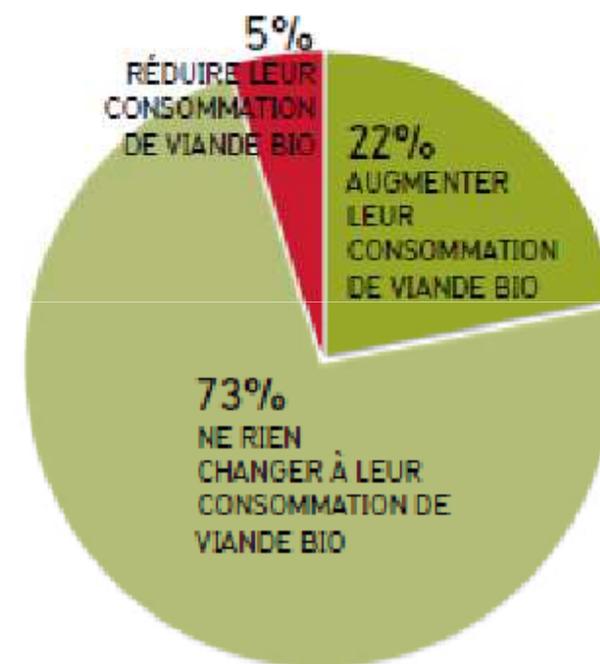
La viande occupe encore une place importante dans l'équilibre alimentaire des Français. En 2015, les consommateurs de viande, qu'elle soit bio ou non, représentent 97 % de l'échantillon interrogé.

Parmi eux, **59 % ont déjà mangé de la viande bio**, soit 6 Français sur 10, dont **16 % déclarent en manger dès qu'ils en trouvent**.

Les consommateurs de viande bio sont des **consommateurs fidèles** (73 % d'entre eux ne comptent pas changer leur habitude de consommation de viande bio dans les prochains mois). **Ils expriment leur satisfaction concernant les qualités et les valeurs attachées au produit.**

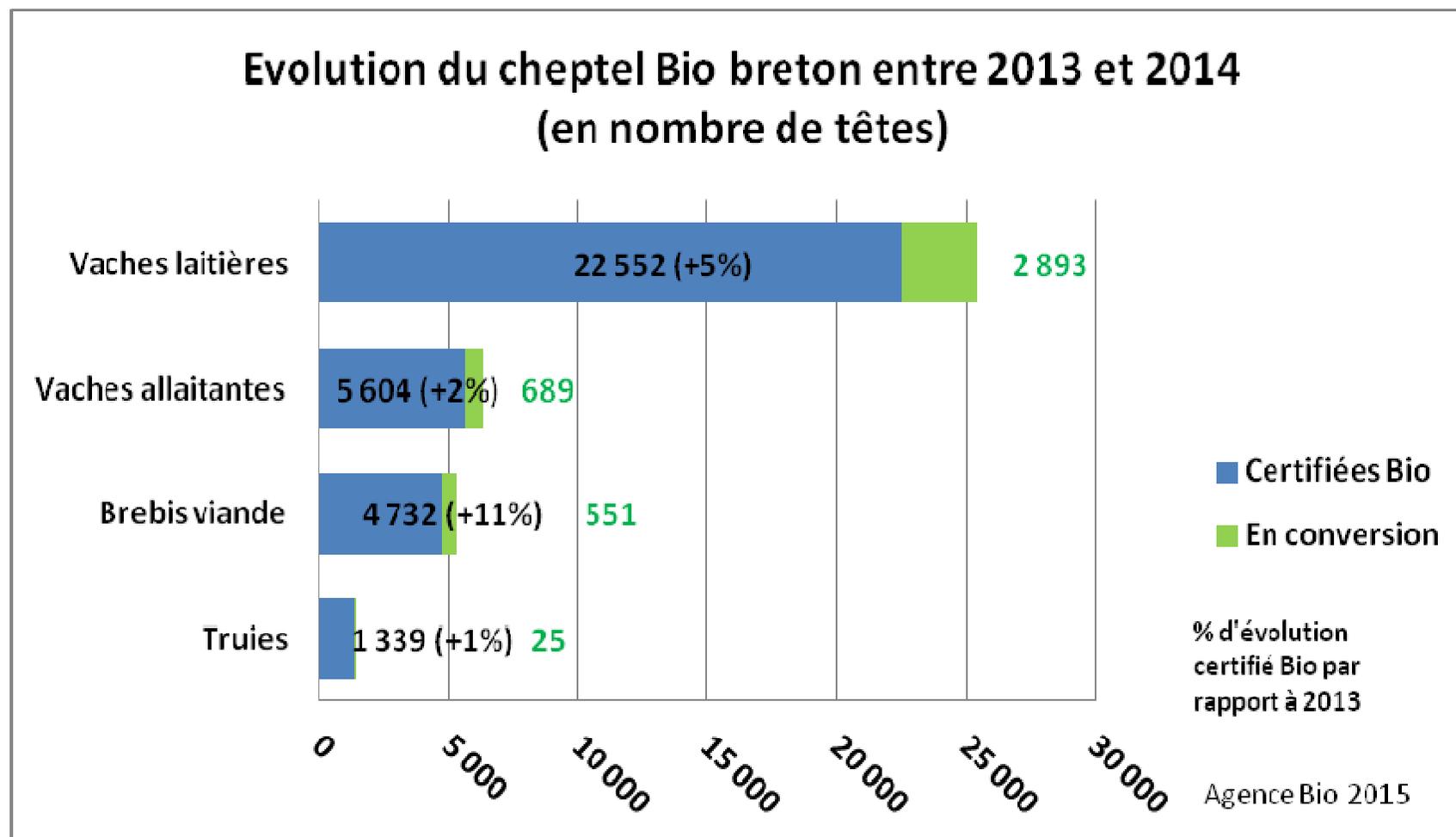
Et ils sont promis à une évolution croissante puisque 22 % d'entre eux estiment qu'ils vont augmenter leur consommation de viande bio dans les prochains mois.

AU COURS DES PROCHAINS MOIS,  
LES CONSOMMATEURS DE VIANDE BIO VONT...



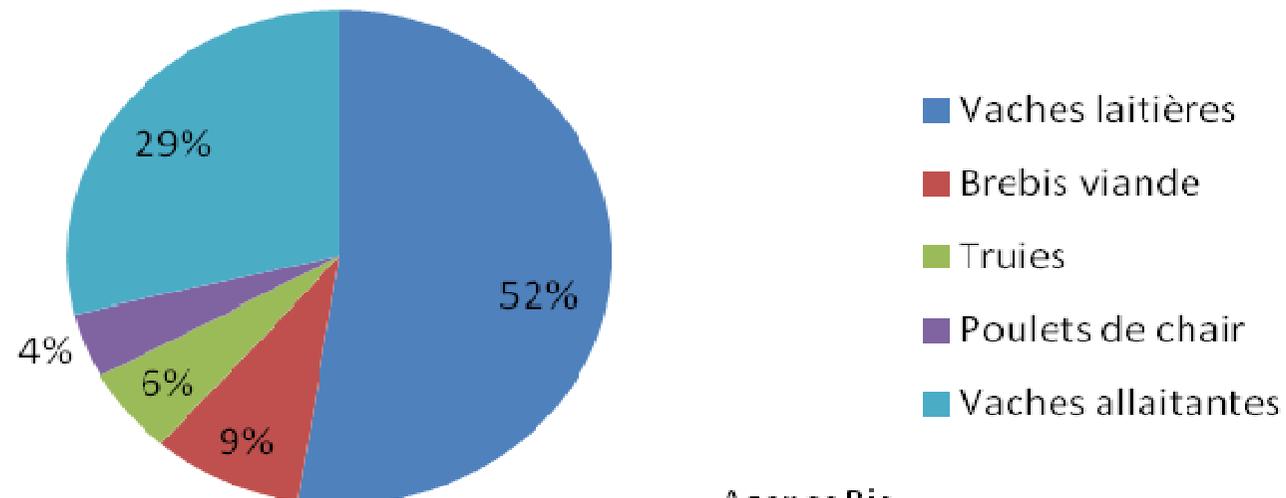
Source : Interbev/Ifop

## La production des viandes biologiques en Bretagne



## La production des viandes biologiques en Bretagne

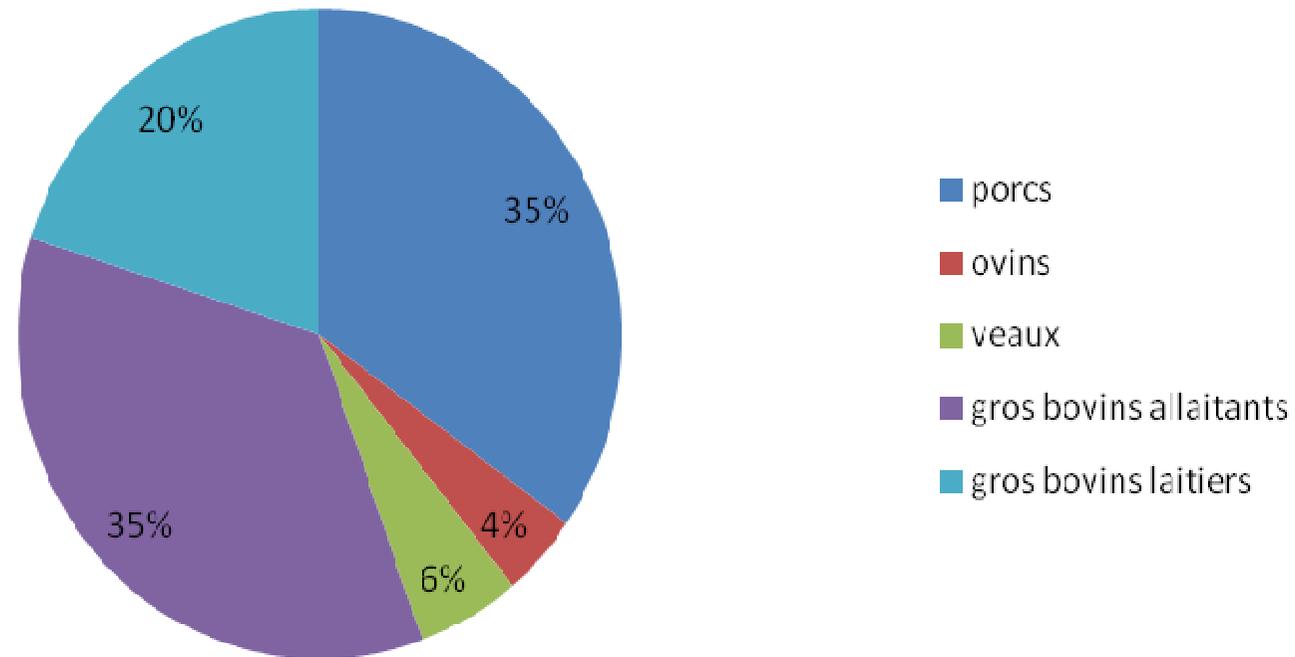
### Production de viandes Bio en Bretagne Répartition des élevages Bio ou en conversion en 2014



Agence Bio  
2015

## L'abattage et la transformation des viandes biologiques en France

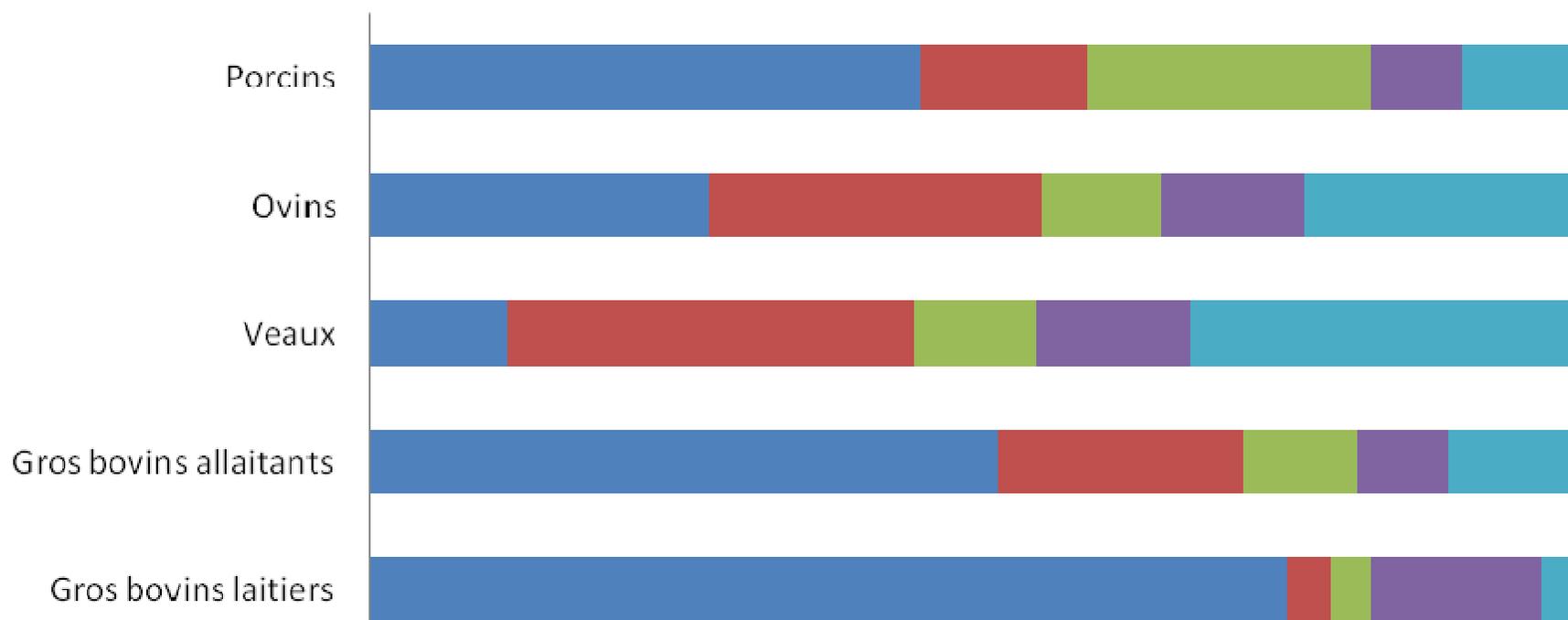
Répartition des volumes (tec) abattus en France en 2014  
(27 500 tonnes)



Observatoire abattages filières organisées - Commission Bio Interbev 2015

## la distribution de viandes Bio en France par circuit de distribution en 2014

■ GMS ■ Boucherie ■ Mag Spé ■ RHD ■ Vente directe



Observatoire abattages filières organisées - Commission Bio Interbev 2015



Bio chez nous, Bon chez vous  
BVB la viande bien élevée!

***La viande bio bretonne en  
restauration collective***



# Filière Bretagne Viande Bio

Créé en 1991

Groupements d'éleveurs, de bouchers bio et de transformateurs sous forme coopérative (SICA)

5 productions, 4 départements bretons

350 éleveurs

15/20 points de vente, 1 transformateur, 1 salaisonnier

6 salariés



Notre métier : valoriser  
la production des  
adhérents

filière exclusivement  
Biologique



Un groupement  
d'échanges entre  
les **producteurs,**  
**bouchers et**  
**transformateurs**



La garantie d'un **prix**  
**juste et stable** aux  
éleveurs



La garantie  
d'un **approvisionnement**  
**régulier** et de qualité



Une valorisation de la  
**production**  
**bretonne** dans un souci  
de proximité





# Quelques chiffres 2014

Productions	Quantité	Filière	Eleveurs
Bovins laitiers	1550	100% en filière longue	127
Bovins allaitants	1200	Dont 35% en boucherie	211
Porcs	3500	Dont 42% en boucherie	27
Veaux	550	100% en boucherie	29
Agneaux	1200	100% en boucherie	20
Lapins	1700	100% en boucherie	3

En carcasse, demi-carcasse, morceaux découpés  
et pré-emballés



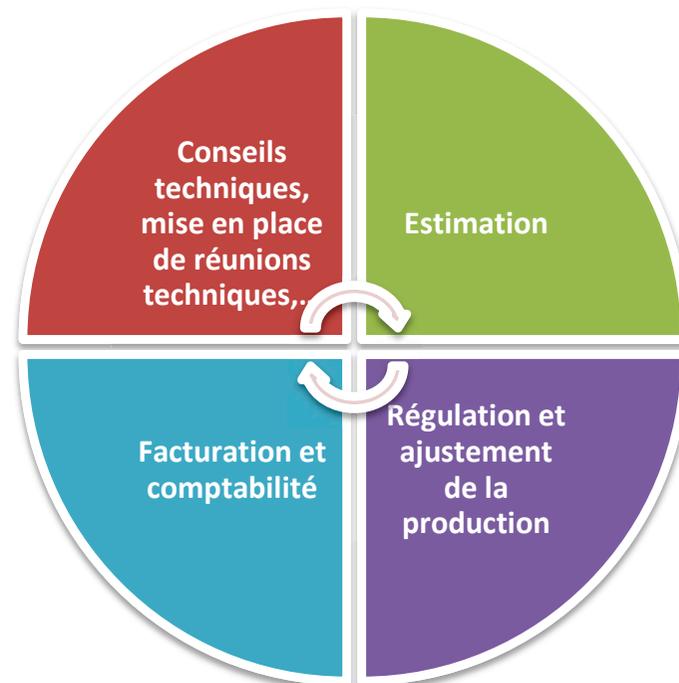
# Fonctionnement

Planification

Commandes

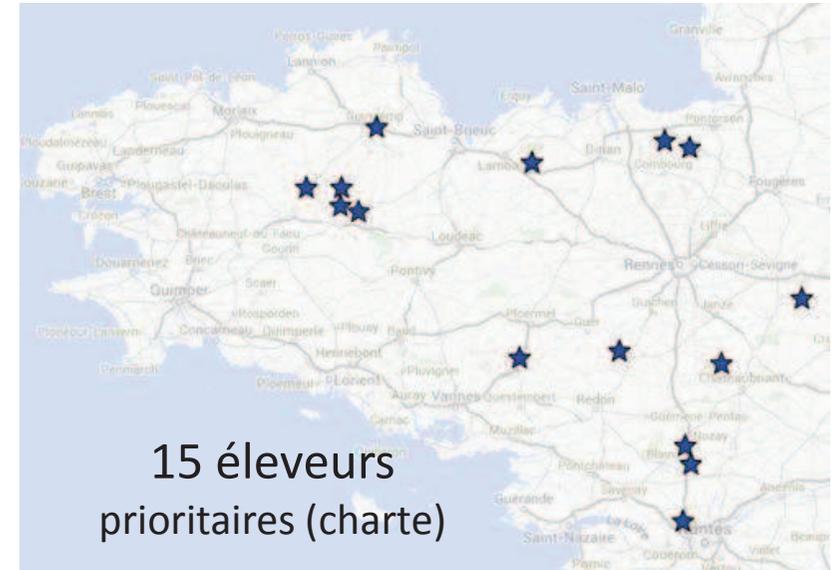
Répartition des animaux, en fonction des estimations :

- fixer lieux d'abattage
- organiser transport vif et carcasse
- contacter les éleveurs
- Vérifier la traçabilité





# La filière VEAU



Abattoir:

60% abattoir CHAPIN

25% abattoir LE FAOU

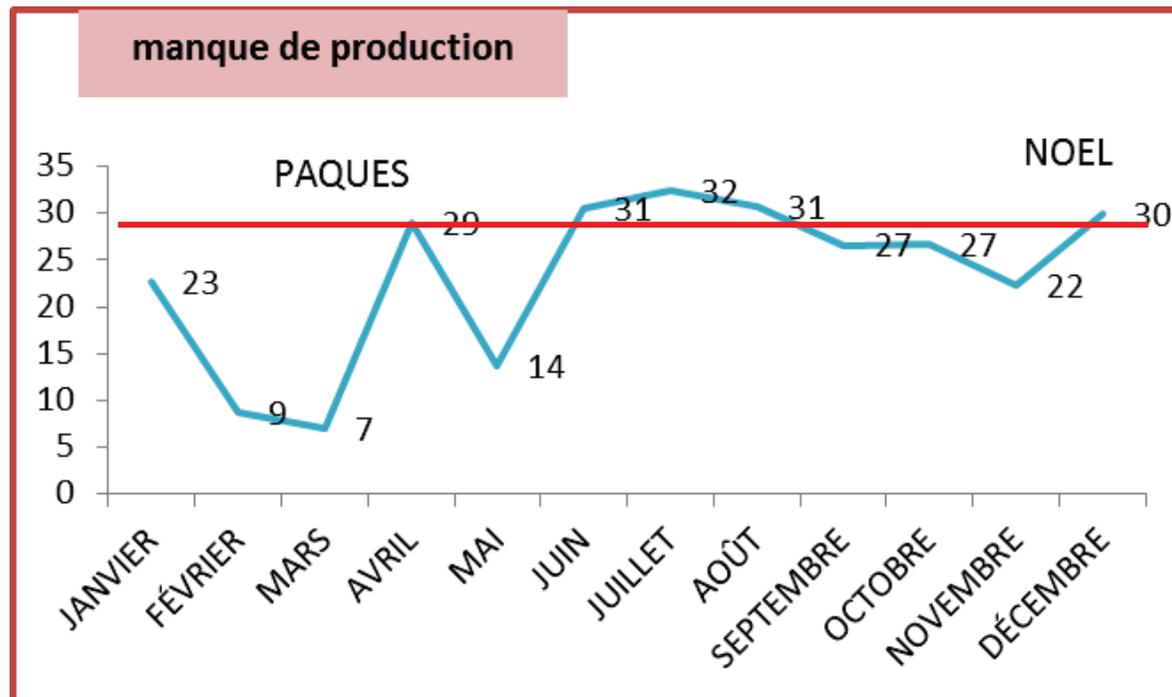
15% Lannion, Quintin,



# La filière AGNEAU



+ 25 % 2014 (vs 2013)



Abattage:

45% au FAOU

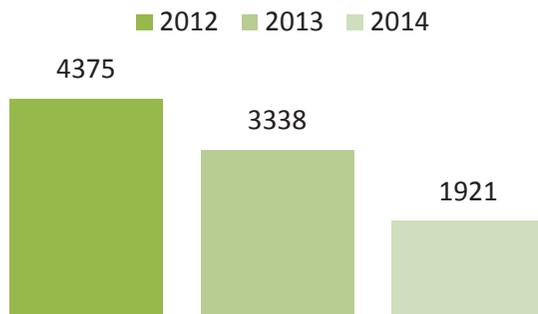
40% à CHALLANS

10% à LANNION

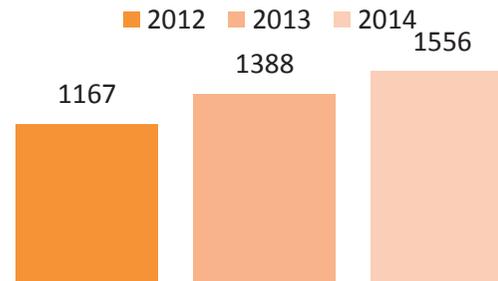
4% Divers



## Porcs Filière Longue



## Porcs Filière Boucherie



POIDS MOYEN	TMP
<b>93kg</b>	<b>60,14</b>

Abattages :

45 % Le Faou

6% Lannion

47% Cooperl





# Le gros bovin





# Les principaux critères



Les principaux critères qui vont influencer le rendement et la qualité d'une viande :





## Le classement morphologique



<b>E</b>	<b>U</b>	<b>R</b>	<b>O</b>	<b>P</b>
+ = -	+ = -	+ = -	+ = -	+ = -



# Les types de bovins



## Les bovins laitiers





# Les types de bovins



## Les bovins mixtes





# Les types de bovins



## Les bovins allaitants

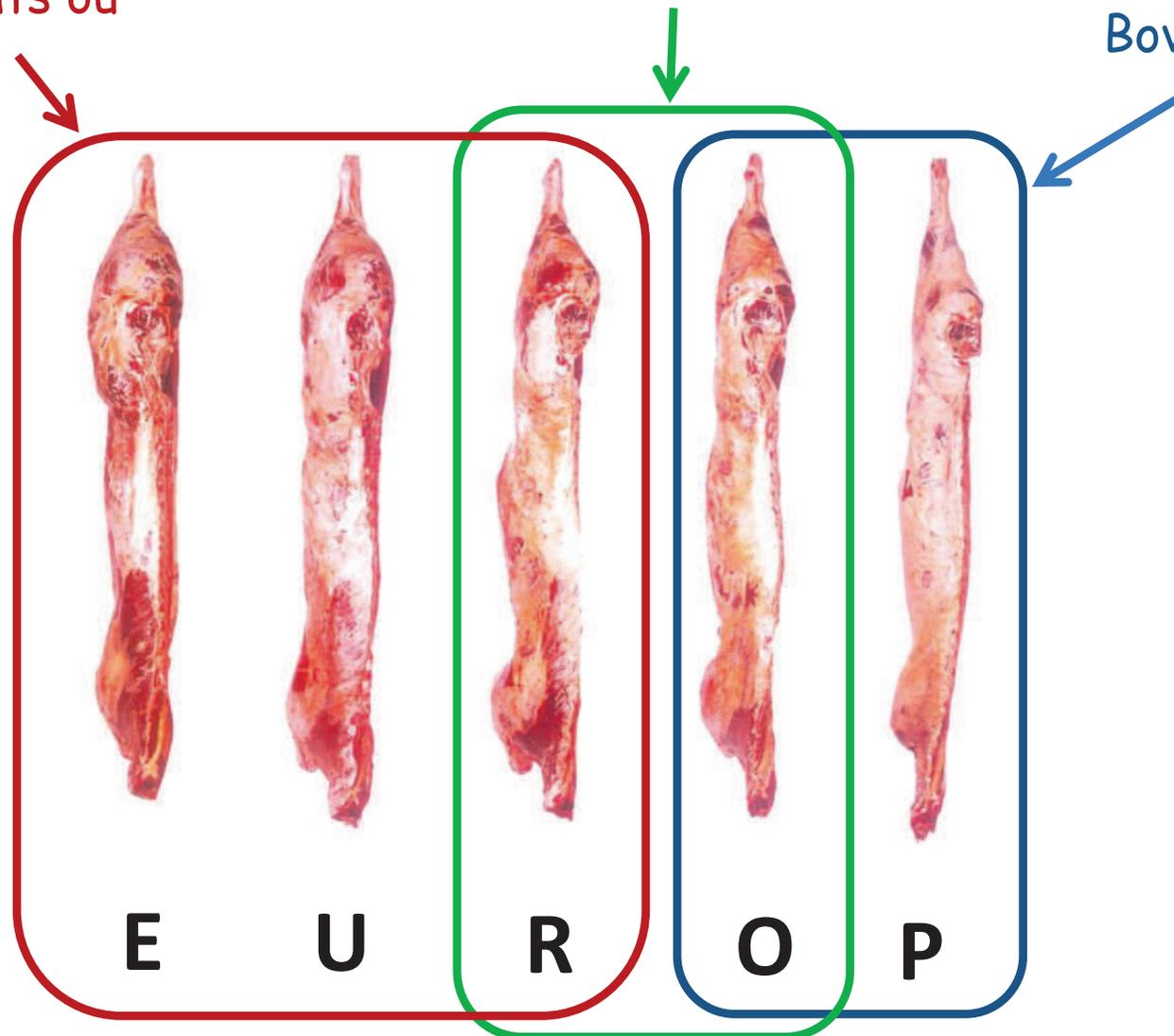




Bovins allaitants ou viandes

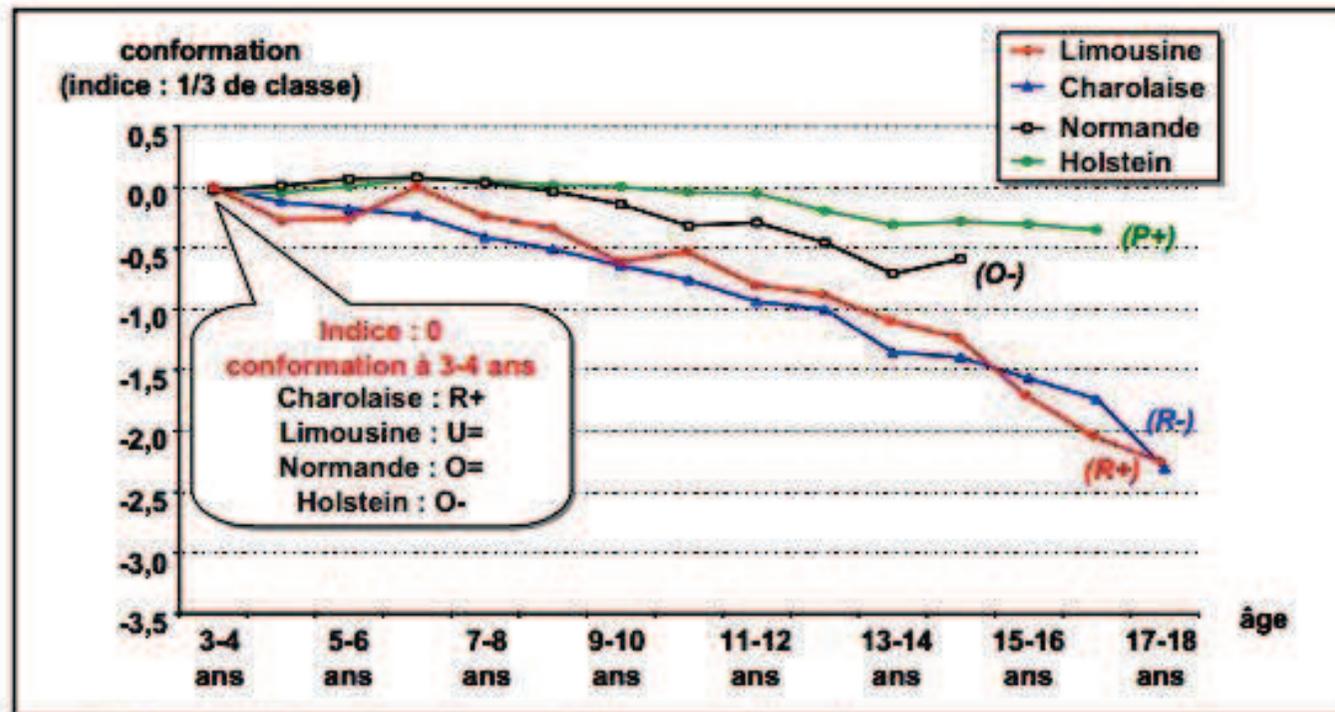
Bovins mixtes

Bovins laitiers





Plus une viande est jeune, plus elle est riche en eau et donc théoriquement tendre.



**Evolution de la conformation des carcasses de vaches de différentes races en fonction de l'âge à l'abattage**

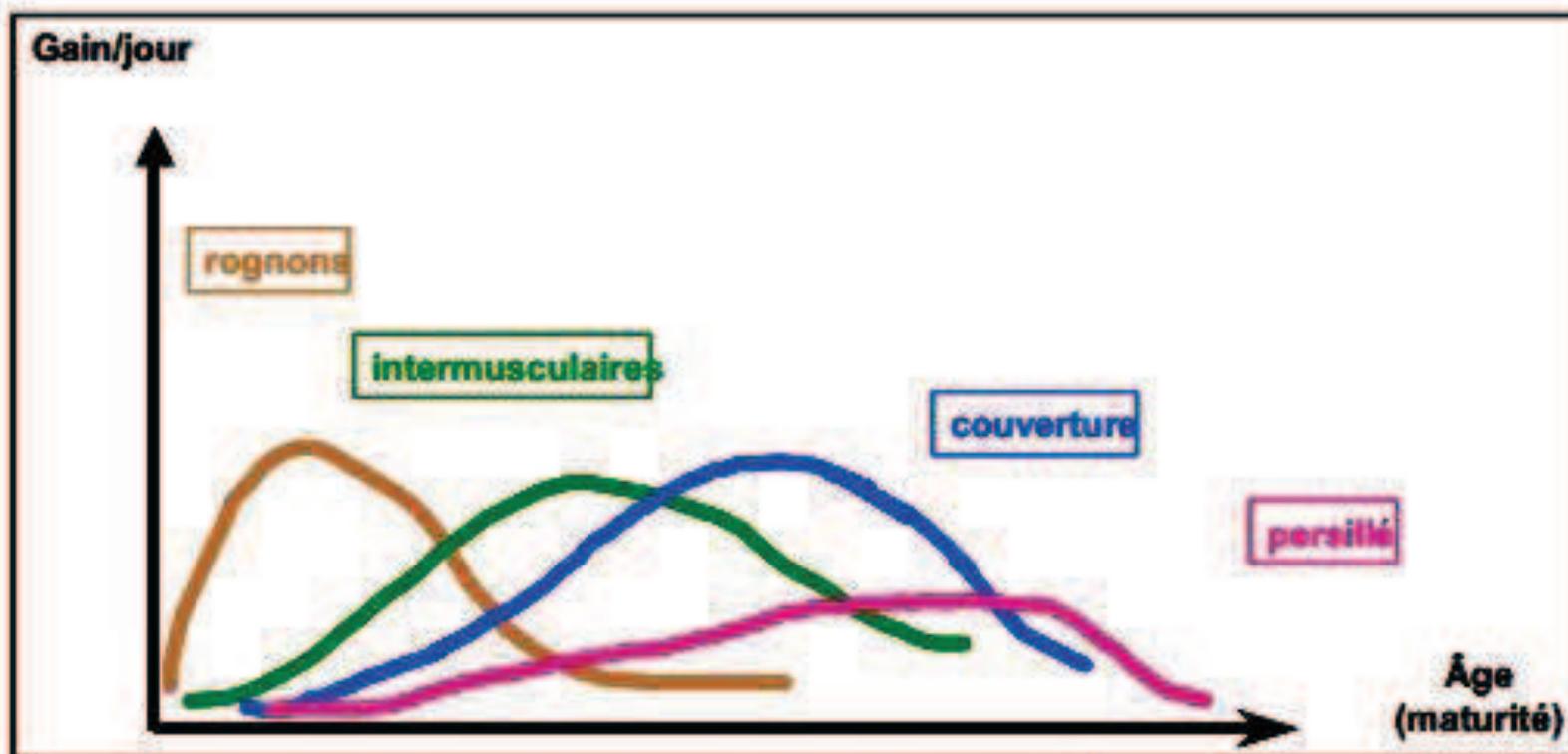
(Source : Institut de l'Elevage, 2002 )



Une quantité suffisante de gras :

- Permet une bonne conservation de la carcasse,
- A un effet bénéfique sur la tendreté de la viande,
- Augmente la saveur de la viande pour le consommateur.



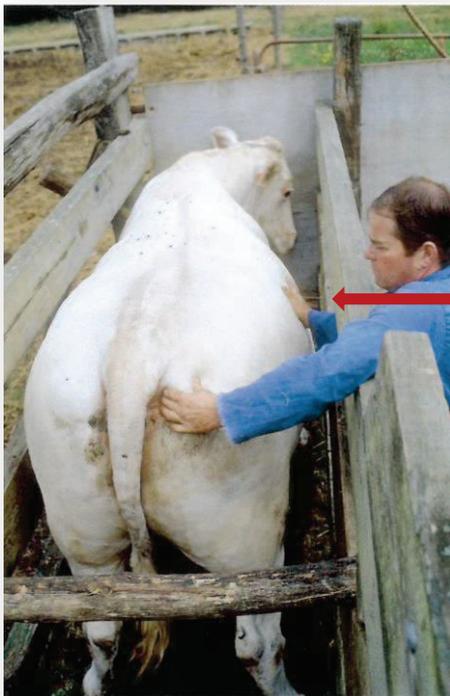


**Illustration schématique des dépôts de gras en fonction de l'âge de l'animal.**



En vif, le gras s'apprécie principalement de 2 manières :

À l'attache de la queue



Au niveau des 2 dernières côtes, près de la paroi abdominale.

*N.B.* : On peut également observer le fanon et l'entrefesson.



Apprécier le gras sur une carcasse



**1**

**2**

**3**

**4**

**5**

Note gras	Conformation
1	Très maigre
2	Maigre
3	Normal
4	Couvert
5	Très couvert



Afin de garantir un bon rendement et une finition optimum de la viande, les vaches et bœufs sont à privilégiés.

N.B. :  
Quid du Jeune Bovin ?

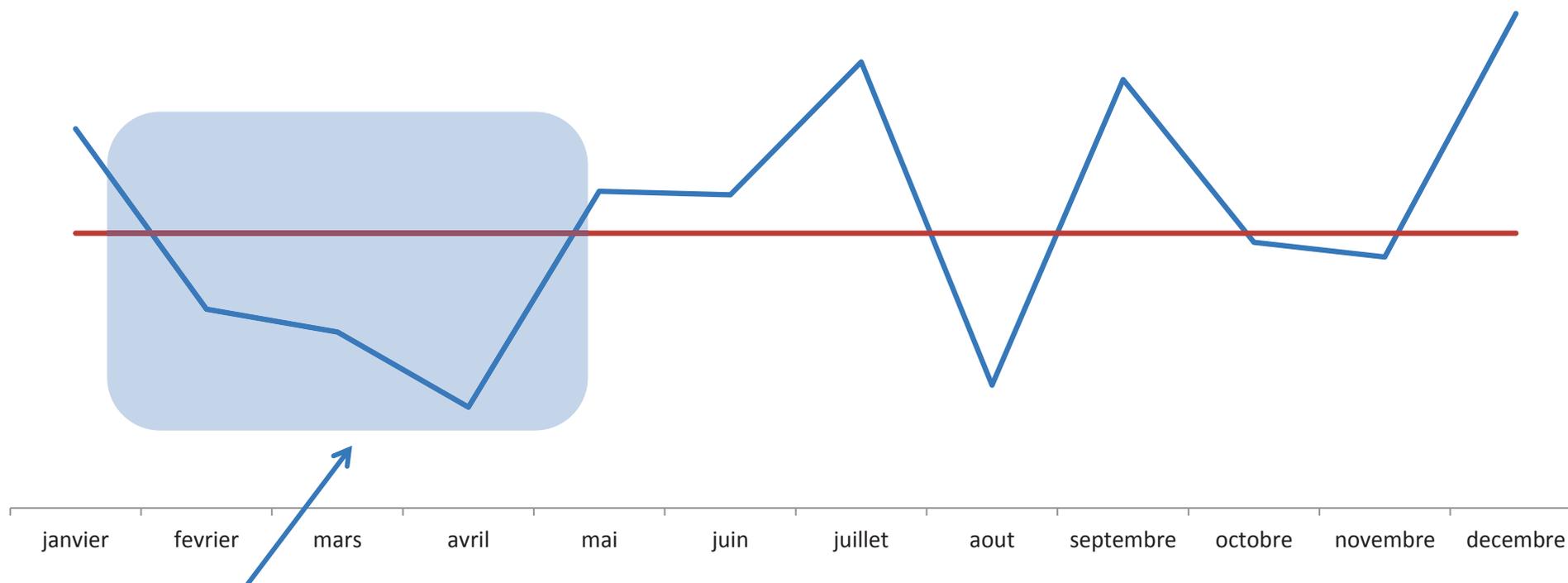




# Saisonnalité



## LAITIÈRES et MIXTES



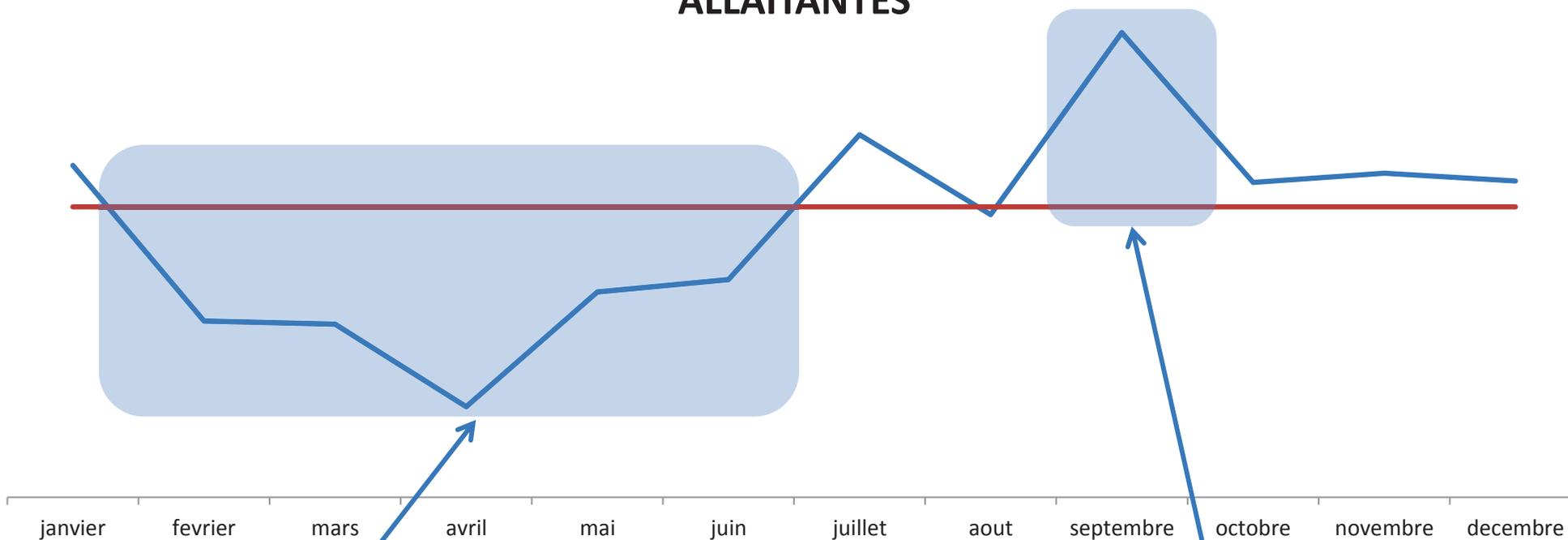
Prix du lait supérieur  
Bovins moins finis



# Saisonnalité



## ALLAITANTES



Bovins en ration hivernale  
Mise à l'herbe au printemps

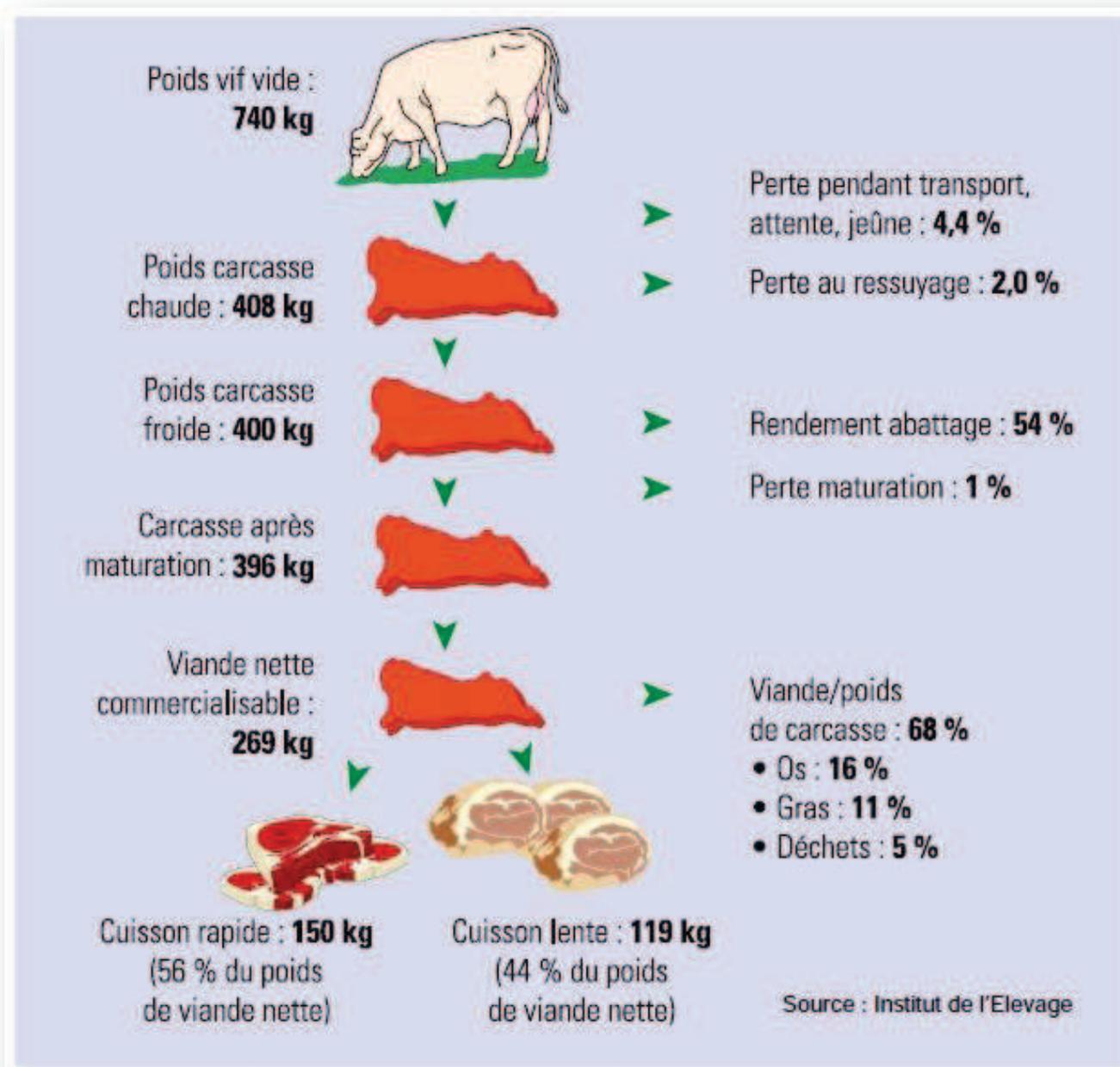
Bovins retenus par les Primes PAC  
Bovins finis durant l'été



# Concrètement en viande

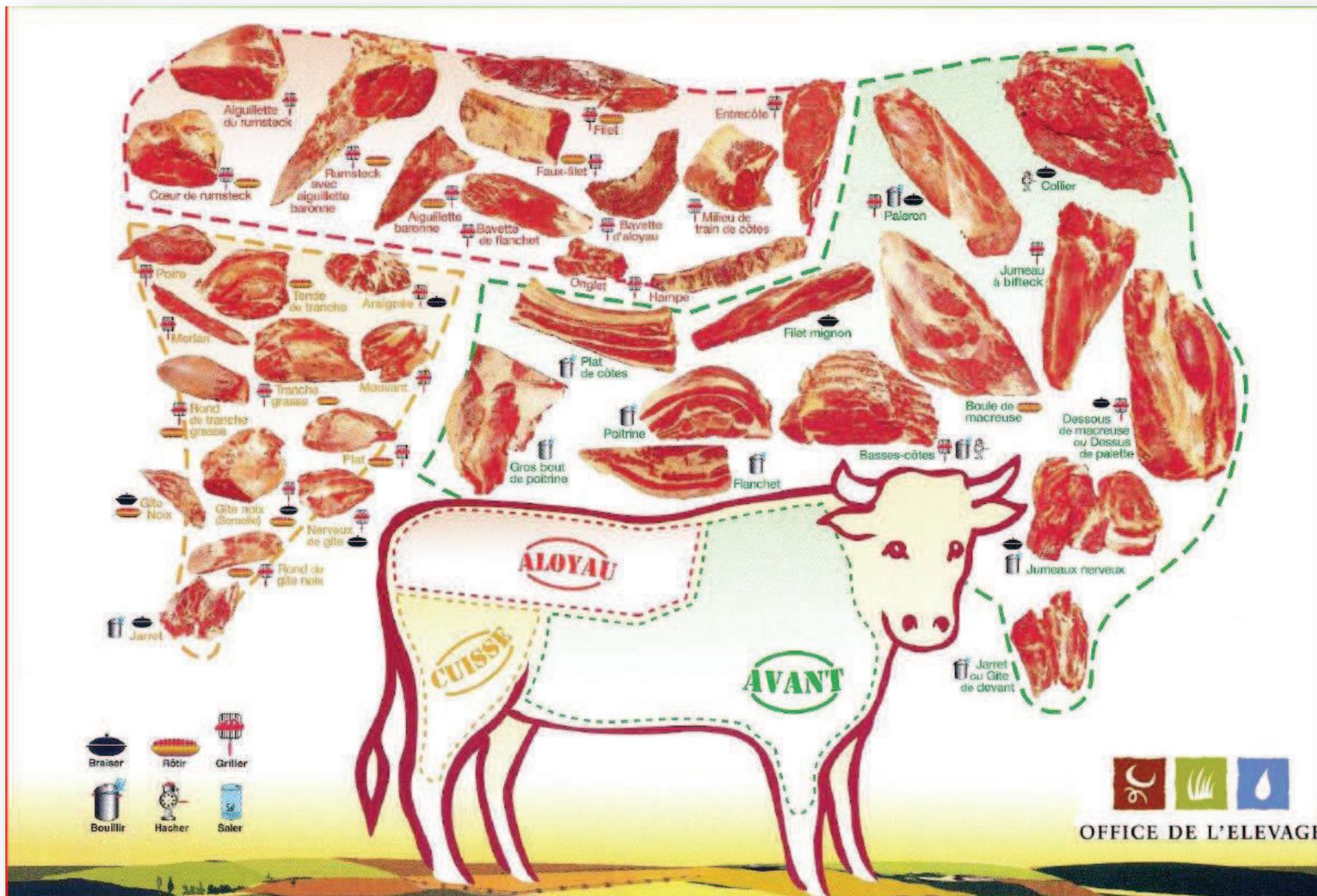


Exemple sur une  
Charolaise U-3





# Concrètement en viande





Les **critères** qui nous apparaissent à prendre en compte afin de pouvoir répondre au mieux aux **appels d'offre restauration collective**, en terme de rapport **qualité/prix** :



Tenir compte des sorties naturels des animaux en anticipant au maximum le délais de commande.