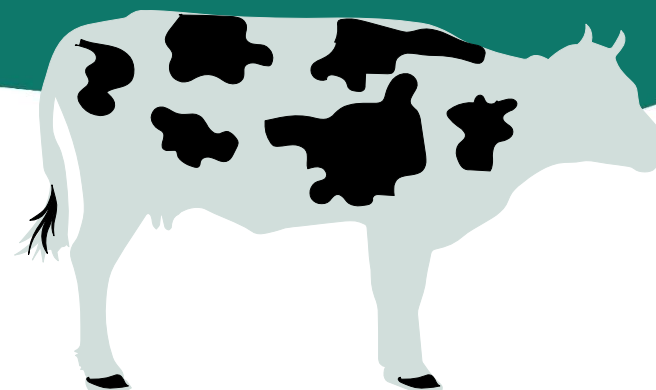
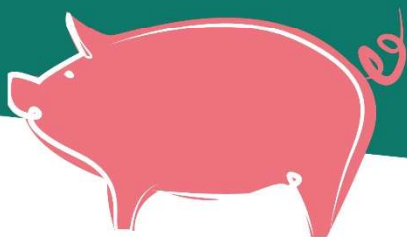
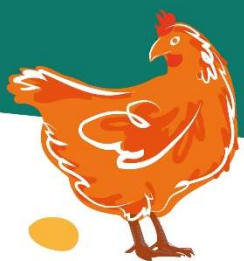




# L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ?



En partenariat avec :



Avec le soutien de



Jeudi 16 septembre / SPACE 2021



# Initiative Bio Bretagne (IBB) Interbio Pays de la Loire (IB-PL)

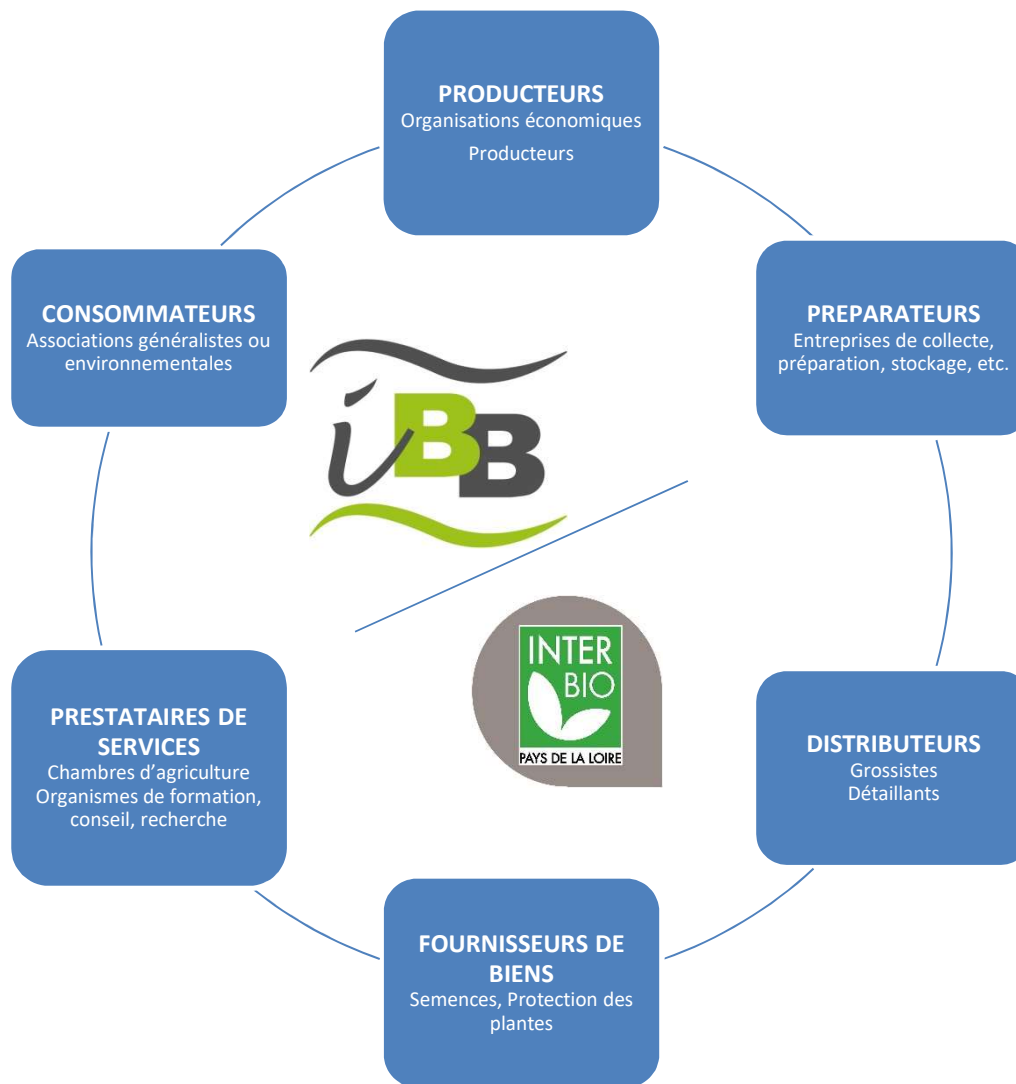
- Association de développement de la Bio à l'initiative des producteurs Bio, des conseils régionaux et de l'Etat :
  - en Bretagne créée en 1995
  - En Pays de la Loire créée en 1996
- Réseaux qui regroupent les mailles des filières bio souhaitant contribuer à la **structuration, au développement et à la promotion de la filière et des produits biologiques,**
- Structure de **concertation, d'échange** et de construction de **projets** entre les différents acteurs de la filière Bio



- Interlocuteurs privilégiés des pouvoirs publics sur le dossier Bio en Bretagne et PDL
- **IBB déclarée d'utilité publique en 2016**

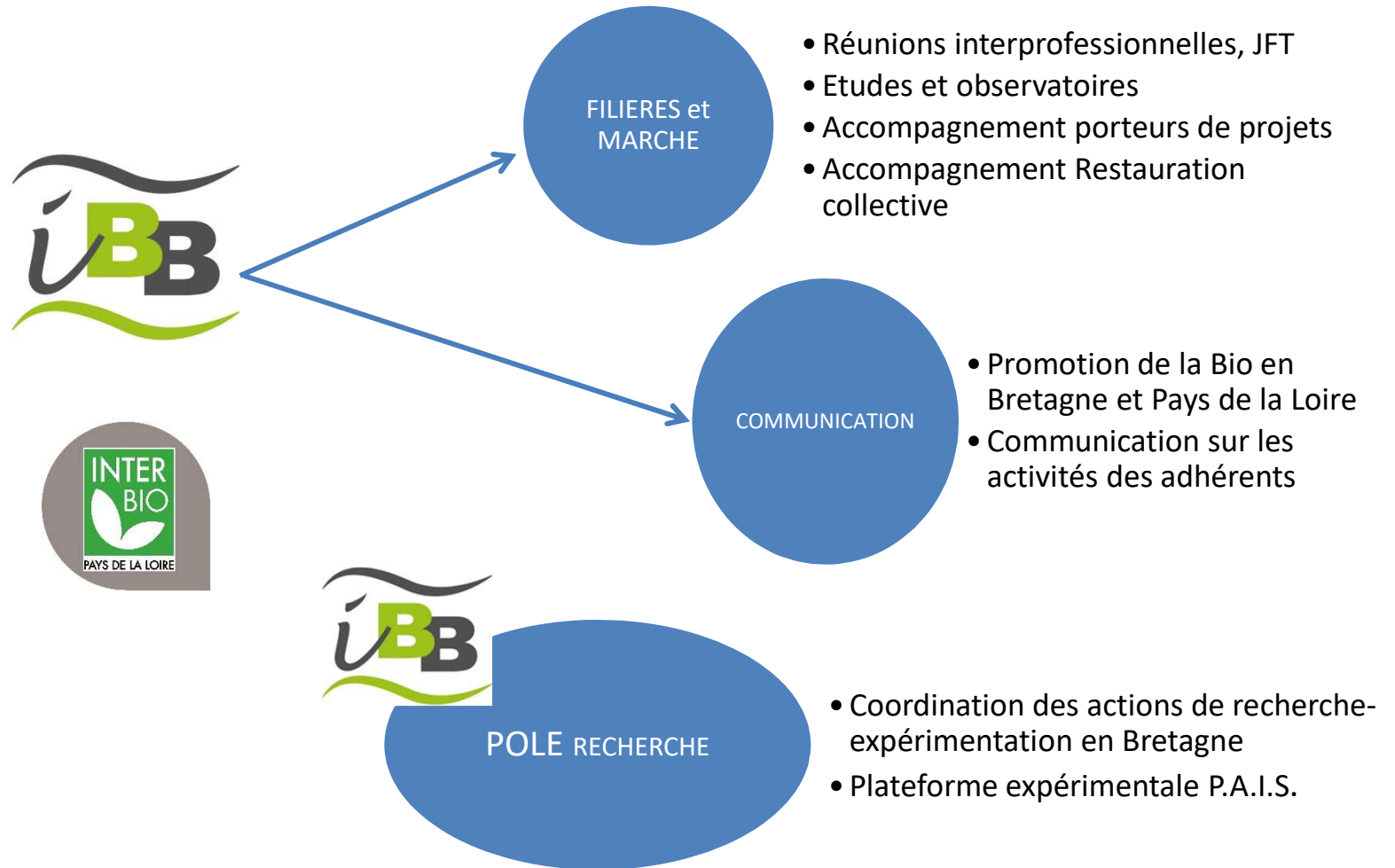


# Organisation d'IBB et d'IB-PL





## Les missions





# « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »



## Territoire BIO Engagé

Initiative Bio Bretagne et Inter Bio Pays de Loire coordonne et développe le label Territoire BIO Engagé sur leur région.

Lancé en 2012 par Interbio Nouvelle-Aquitaine, le label Territoire BIO Engagé est la **première démarche de labellisation bio des collectivités territoriales** menée en France. Dans un contexte de forte croissance de l'agriculture biologique, le label s'étend depuis 2020 au niveau national.

### Qui est éligible ?

• **20%** d'approvisionnement bio dans les services de restauration collectifs (en valeur d'achat) et/ou 10% de ses surfaces agricoles certifiées Bio pour les Pays de Loire et/ou 11% de la SAU pour la Bretagne.

**Il est également possible de labelliser des structures de type collèges, lycées, restaurants administratifs ou encore des cuisines centrales, cette fois sous l'appellation Établissement BIO Engagé.**

### Pourquoi labelliser votre collectivité ou votre établissement ?

Bénéficier du label, c'est **soutenir les acteurs engagés en Bio** (agriculteurs, opérateurs) présents sur un territoire mais aussi, **valoriser leurs activités auprès des habitants et des différents partenaires.**





## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

- 1) Rappel loi EGALIM
- 2) Etat des lieux de la viande Bio en RHD
- 3) Enjeux pour les filières viandes Bio
- 4) Levier pour introduire des viandes Bio

16 septembre 2021 - SPACE



**« L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »**

**Alexandra MARIE-MONCORGER (DRAAF)**

**Wendy Si HASSEN (Agence Bio)**

**Morgane PIARD (Comptoir des viandes Bio)**

**Jean-Marie MAZENC (Commission Bio d'INTERBEV)**

**Karine MEUNIER (Commission Bio d'INTERBEV)**

**Luc FOUCAULT (Eau du Bassin Rennais Collectivité)**

**Sophie SAUVOUREL**

**(Papillote et cie ALM)**

16 septembre 2021 - SPACE



## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

### Le potentiel de production des filières viandes Bio françaises

Répartition des cheptels par espèce en 2020 et évolution par rapport à 2019

TOTAL France	Nb. Exploitations						Nb. Animaux ou de ruches						Part en bio
	Certifiées Bio		En conversion *		Bio + Conversion		Certifiés Bio		Conversion		Bio + Conversion		
	2020	Evol. / 19	2020	Evol. / 19	2020	Evol. / 19	2020	Evol. / 19	2020	Evol. / 19	2020	Evol. / 19	
Vaches allaitantes	4 670	2%	1 470	16%	6 140	5%	161 640	-1%	57 660	17%	219 300	3%	5,46%
Vaches laitières	3 532	9%	1 253	-5%	4 785	5%	169 654	6%	91 727	10%	261 381	8%	7,57%
<b>Total Vaches</b>	<b>7 723</b>	<b>5%</b>	<b>2 414</b>	<b>5%</b>	<b>10 137</b>	<b>5%</b>	<b>331 294</b>	<b>3%</b>	<b>149 387</b>	<b>13%</b>	<b>480 681</b>	<b>6%</b>	<b>6,43%</b>
Brebis viande	1 981	4%	299	27%	2 280	6%	219 337	1%	26 327	41%	245 664	4%	7,26%
Brebis laitières	680	10%	32	39%	712	11%	153 193	13%	2 662	-10%	155 855	12%	12,82%
<b>Total Brebis</b>	<b>2 646</b>	<b>5%</b>	<b>327</b>	<b>27%</b>	<b>2 973</b>	<b>7%</b>	<b>372 530</b>	<b>5%</b>	<b>28 989</b>	<b>34%</b>	<b>401 519</b>	<b>7%</b>	<b>8,73%</b>
Chèvres	1 217	6%	131	41%	1 348	9%	88 715	9%	9 407	55%	98 122	12%	10,28%
Truies	633	4%	42	-5%	675	3%	17 451	12%	850	-26%	18 301	10%	1,78%
Porcs charcutiers	932	5%	-	-	958	4%	254 510	19%	-	-	254 510	14%	4,64%
Poulets de chair	1 026	-2%	-	-	1 026	-2%	14 266 793	0,7%	-	-	14 266 793	0,7%	9,05%
Poules pondeuses	2 434	6,9%	-	-	2 434	7%	8 757 368	13,2%	-	-	8 757 368	13,2%	18,43%
Apiculture (ruches)	954	17%	164	-2%	1 118	14%	180 446	26%	31 205	18%	211 651	25%	20,30%

\* Exploitations n'ayant que des animaux en conversion et aucun animal certifié bio

Source : Agence BIO / OC, Agreste / SAA 2020

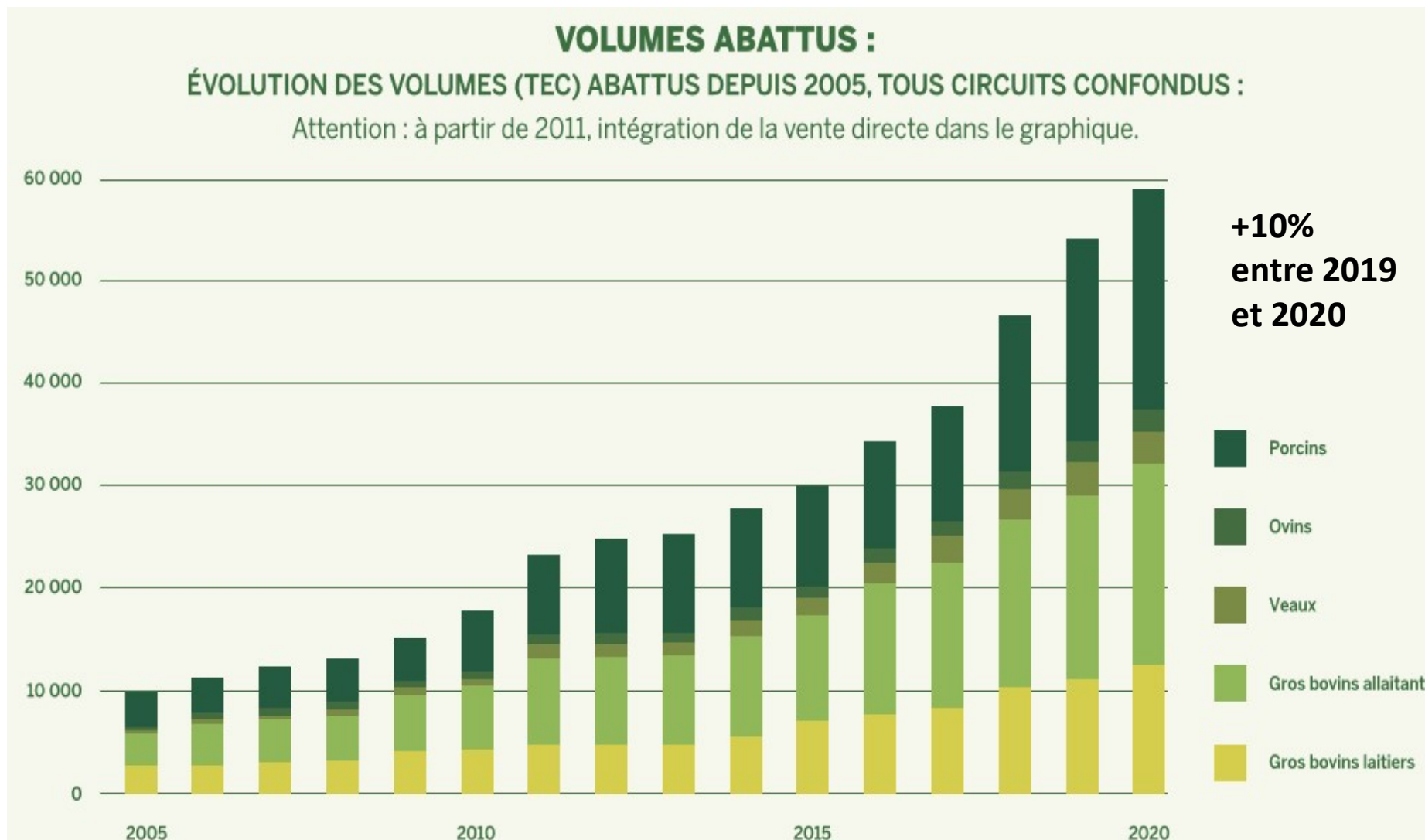
- **7 700 Eleveurs de bovins en France (VA + VL)**
- **960 éleveurs de porcs charcutiers**
- **Plus de 1000 éleveurs de volailles de chair...**





## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

Des filières organisées, des viandes Bio plus disponibles

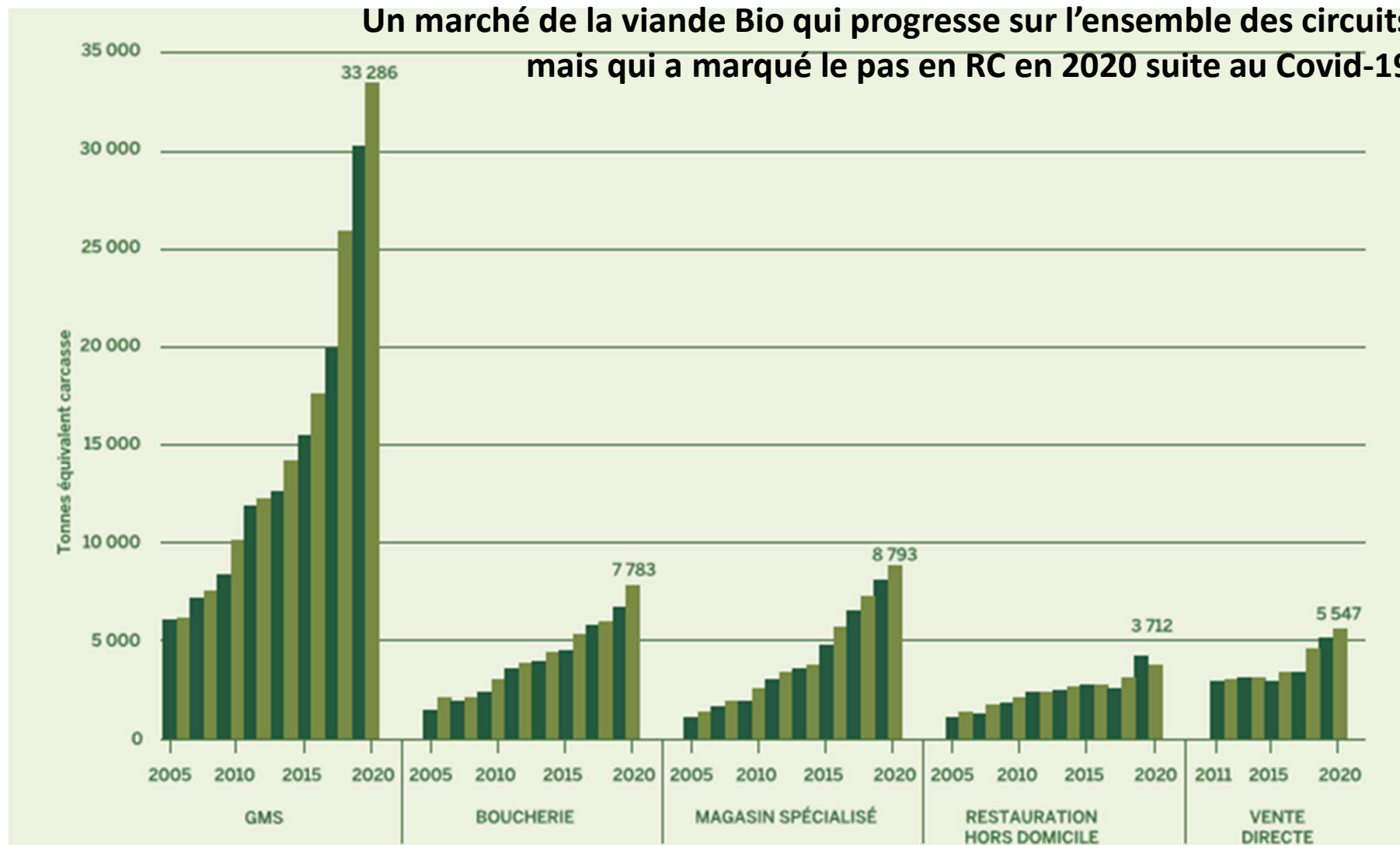


Source : Observatoire des viandes biologiques de la commission Bio d'INTERBEV - Données 2020 - Communiqué de presse du 05/07/2021



## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

**Un marché de la viande Bio qui progresse sur l'ensemble des circuits mais qui a marqué le pas en RC en 2020 suite au Covid-19**



Source : Observatoire des viandes biologiques de la commission Bio d'INTERBEV - Données 2020 - Communiqué de presse du 05/07/2021



## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

### 1) Rappel Loi EGALIM et contexte réglementaire

16 septembre 2021 - SPACE



# PRÉFET DE LA RÉGION BRETAGNE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## Décryptage de la loi EGAlim

**Viande bio et restauration collective**

SPACE – 16 septembre 2021

Alexandra MARIE-MONCORGER – Cheffe du Pôle offre alimentaire –  
DRAAF Bretagne



# Les 5 mesures phares de la loi



- **Etats généraux de l'alimentation** → Loi EGAlim du 30 octobre 2018
- **5 mesures phares :**
  - Approvisionnement en produits de qualité et durables
  - Information des usagers
  - Diversification des sources de protéines
  - Substitution des plastiques
  - Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons
- **Nouvelles dispositions introduites par la loi Climat et résilience du 22 août 2021**



# Qualité des approvisionnements (1/3)

- 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques, d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2022 (en valeur HT)
- Produits concernés :
  - Agriculture biologique
  - Label rouge
  - Appellation d'origine contrôlée/protégée (AOC/AOP)
  - Indication géographique protégée (IGP)
  - Spécialité traditionnelle garantie (STG)
  - Produits issus d'une exploitation HVE (ou CE2 jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2027)
  - Produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique »
  - Produits bénéficiant de l'écolabel Pêche durable





# Qualité des approvisionnements (2/3)

- **Produits concernés (suite) :**
  - Produits « fermiers » ou « produits à la ferme » ou « produit de la ferme »
  - Produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications
  - Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie
  - **Loi Climat et résilience :**
    - Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs
    - Produits issus du commerce équitable
- **Liste FERMEE :** tout produit n'entrant pas dans une des catégories précitées ne peut être comptabilisé comme « produit EGAlim »
- Cas des produits locaux / Encouragement à s'approvisionner en produits issus des PAT
- Travaux à mener également sur les 50 % restants



# Qualité des approvisionnements (3/3)

- **Autres dispositions introduites par la loi Climat et résilience :**
  - **Ajout d'un sous-objectif spécifique aux viandes et aux poissons** à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024 :
    - au moins 60 % de produits durables et de qualité
    - 100 % pour la restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.
  - **Renforcement des dispositions de suivi de ces objectifs :**
    - remise d'un bilan statistique annuel au Parlement (1<sup>er</sup> janvier)
    - précisant la part :
      - des différentes catégories alimentaires représentées au sein des denrées alimentaires durables et de qualité
      - de produits répondant à chaque critère de durabilité ou qualité
      - de produits durables et de qualité issus d'un circuit court ou d'origine française



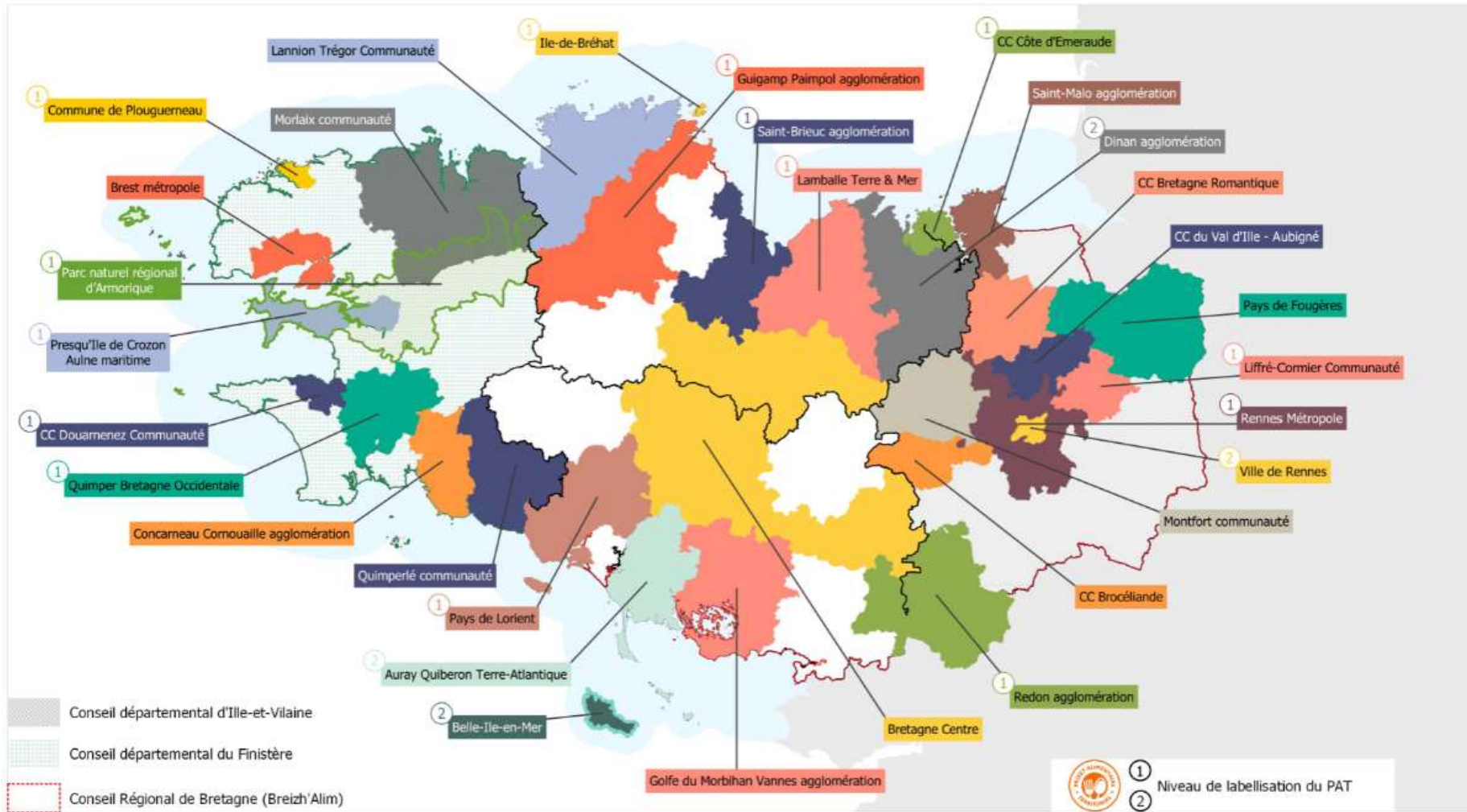


# Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

- **Les PAT sont :**
  - Des projets collectifs et concertés à l'initiative des acteurs du territoire avec l'alimentation comme axe structurant et fédérateur
  - Réunissant les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation d'un territoire
  - Visant à développer une agriculture durable et une alimentation de qualité sur un territoire donné
  - Répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé
  - S'appuyant sur un diagnostic partagé, une stratégie et un plan d'actions
- **Dispositif de labellisation des PAT (niveau 1 / niveau 2)**
- **Réseau des PAT Bretagne DRAAF – ADEME :** <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/Les-projets-systemes-et-demarches>

→ Prenez contact avec l'animateur du PAT sur votre territoire !





Éditée le 07 septembre 2021 - Draaf Bretagne/CD/AM





# Information des usagers

- **Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020 :**
  - Information obligatoire des usagers, une fois par an
  - Par voie d'affichage et de communication électronique
  - Sur :
    - la part des produits de qualité et durables dans la composition des repas
    - les démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable
  - **Loi Climat et résilience : à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, obligation d'affichage permanent dans le restaurant de la part des produits durables et de qualité et de produits issus de projets alimentaires territoriaux servis**
- **Expérimentation sur l'affichage obligatoire pour les collectivités territoriales**





# Diversification des sources de protéines (1/2)

- Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019, obligation pour les restaurants collectifs scolaires de proposer un **menu végétarien** au moins une fois par semaine (expérimentation sur 2 ans)  
→ Pérennisation dans le cadre de la loi Climat et résilience (art. 252)
- Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019, pour les restaurants collectifs de plus de 200 couverts par jour, obligation de présenter un **plan pluriannuel de diversification des sources de protéines**, incluant des alternatives à base de protéines végétales  
→ Loi Climat et résilience : à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024, extension de cette disposition à tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge (art. 257)
- Guide et livre de recettes réalisés par le Conseil national de la restauration collective :  
→ <https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>





# Diversification des sources de protéines (2/2)

- **Autres dispositions introduites par la loi Climat et résilience :**
  - **Option végétarienne quotidienne obligatoire :**
    - Obligation pour la restauration collective de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2023 (art. 252)
    - Expérimentation pour les collectivités territoriales volontaires (durée de 2 ans à partir du 22 août 2021) (art. 252)
  - Intégration obligatoire de modules sur les bénéfices pour la santé et l'environnement de la diversification des sources de protéines dans les formations initiales et continues de cuisine (au plus tard 2 ans après promulgation de la loi) (art. 253)
  - Interdiction de la viande de synthèse en restauration collective (art. 254)



# Substitution des plastiques



- Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, interdiction de mise à disposition des ustensiles en matière plastique à usage unique
- Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, interdiction de l'utilisation de bouteilles d'eau plates en plastique
- Au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2025, interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique





# Lutte contre le gaspillage alimentaire dons



- Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, interdiction de rendre impropre à la consommation les invendus alimentaires encore consommables (amende de 3 750 €)
- Depuis le 22 octobre 2020, obligation de :
  - mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
  - réaliser un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche, incluant l'approvisionnement durable
- Depuis le 22 octobre 2020, obligation de proposer une convention de don alimentaire aux associations habilitées (restaurants > 3 000 couverts / jour)
- **Loi Climat et résilience** : Mise en place d'une **solution de réservation de repas** pour adapter le nombre de repas nécessaires (expérimentation sur 3 ans à partir du 22 août 2021 pour les gestionnaires volontaires de services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge) (art. 256)





# Autres dispositions introduites par la loi Climat et résilience

- Extension des dispositions relatives aux approvisionnements, à l'affichage obligatoire et au suivi annuel à tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024
- Obligation pour tous les restaurants collectifs de mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour atteindre les objectifs fixés par la loi, y compris par la formation (art. 252)
- **Marchés publics alimentaires** : Obligation de prendre en compte les conditions de fraîcheur, la saisonnalité et le niveau de transformation des produits (art. 257)
- **Prise en compte par le chef d'établissement (collèges et lycées)** des objectifs fixés en matière d'approvisionnements de produits agricoles et de denrées alimentaires définis par la collectivité compétente et introduction d'un volet relatif à la restauration scolaire, qui vise en particulier à répondre aux objectifs d'approvisionnement de la loi EGAlim, dans les conventions passées entre l'établissement et la collectivité en vue de préciser les modalités d'exercice de leurs compétences respectives (art. 258)





# Dispositifs d'accompagnement

- Comité régional de l'alimentation (CRALIM) et CNRC
- Programme européen « Lait et fruits à l'école » - Déclinaison midi
  - Distribution de produits sous SIQO :
    - Fruits et légumes frais
    - Produits laitiers (Lait liquide nature, yaourt nature, fromage blanc ou petit suisse nature, autres fromages au lait de vache, fromages au lait de chèvre et de brebis)
  - Prise en charge du différentiel de coût entre produit SIQO et équivalent conventionnel (forfaits)
  - Mesure éducative obligatoire



→ <https://agriculture.gouv.fr/la-distribution-de-fruits-de-legumes-et-de-produits-laitiers>

- Plan de relance – Mesure 14 : Soutien aux cantines scolaires des petites communes
  - Communes éligibles à la DSR cible
  - Investissements matériels (travaux, matériel de cuisine...) et immatériels (prestations intellectuelles, formations...)



→ <https://www.asp-public.fr/france-relance-soutien-de-certaines-cantines-scolaires>

- Plus d'outils sur <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/Loi-EGAlim-et-restauration>



# Premiers éléments de bilan - Approvisionnement

- **Des résultats encourageants sur le bio mais plus difficilement accessibles sur les autres produits durables et de qualité**
  - 15 % d'approvisionnement « EGAlim » dont 7 % de bio sur un panel de grands comptes représentant 10 % des repas servis en France
- **Freins :**
  - Connaissance imparfaite et hétérogène de la loi
  - Contraintes budgétaires parfois très fortes (secteur hospitalier...) et surcoûts à compenser
  - Tension sur le marché des produits de qualité et besoin de structuration des filières vers le débouché RC
- **Leviers :**
  - Déploiement d'outils (CNRC, CRALIM...) et de dispositifs financiers
  - Réseaux motivés qui participent à une meilleure connaissance des mesures EGAlim et leur mise en œuvre
  - Leviers de compensation des surcoûts (diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire, grammage des portions, évolution des pratiques de cuisine, respect de la saisonnalité, rédaction des marchés publics...)
  - Dynamisme des filières de qualité et durables, structuration des filières et l'amélioration de la connaissance réciproque de l'offre et de la demande, notamment dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (PAT)



# Premiers éléments de bilan – Repas végétarien

- 94 % des répondants respectent l'obligation
- 76 % proposent un menu végétarien unique (choix multiple augmente avec niveau scolaire)
- Plats proposés :
  - 1. Plats à base de céréales, légumineuses et légumes
  - 2. Plats ou préparations à base d'œufs
  - 3. Plats ou préparations à base de fromage
- Pas d'incidence sur la fréquentation
- 30 % de retours positifs ou très positifs, retours mitigés à 58 %
  - Motifs de satisfaction : 1) goût/texture ; 2) variété des recettes ; 3) adéquation à un régime alimentaire
  - Motifs d'insatisfaction : 1) goût/texture ; 2) méconnaissance/crainte (nouveau) ; 3) opposition dogmatique
- Leviers pour réduire les coûts :
  - Formation des cuisiniers
  - Achats de produits bruts, absence de plats transformés
  - Confection de plats à base de céréales et légumes secs



**Merci de votre attention 😊**

**Contact :** [alexandra.marie@agriculture.gouv.fr](mailto:alexandra.marie@agriculture.gouv.fr) ; 02.99.28.21.30

**Site Internet :** <http://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/Alimentation-Programme-National>



**« L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective :  
Quelles étapes pour y parvenir ? »**

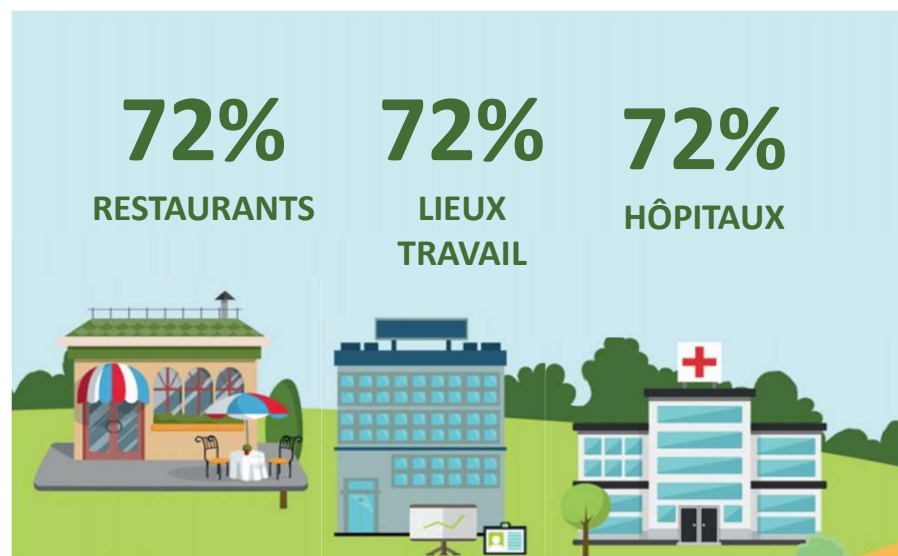
## **2) Etat des lieux de la viandes en RHD**

16 septembre 2021 - SPACE



« L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

## Les français intéressés par le bio en restauration collective



Source : Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France – Agence Bio / Spirit Insight - Edition 2021

16 septembre 2021 - SPACE

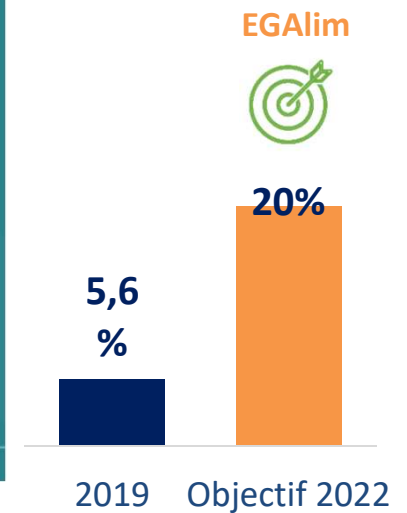


« L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

## Le bio en restauration collective dynamique mais encore loin d'Egalim (tous produits bio confondus)



Source : Evaluation du marché alimentaire bio en 2019 Agence BIO / AND International - Juin 2020

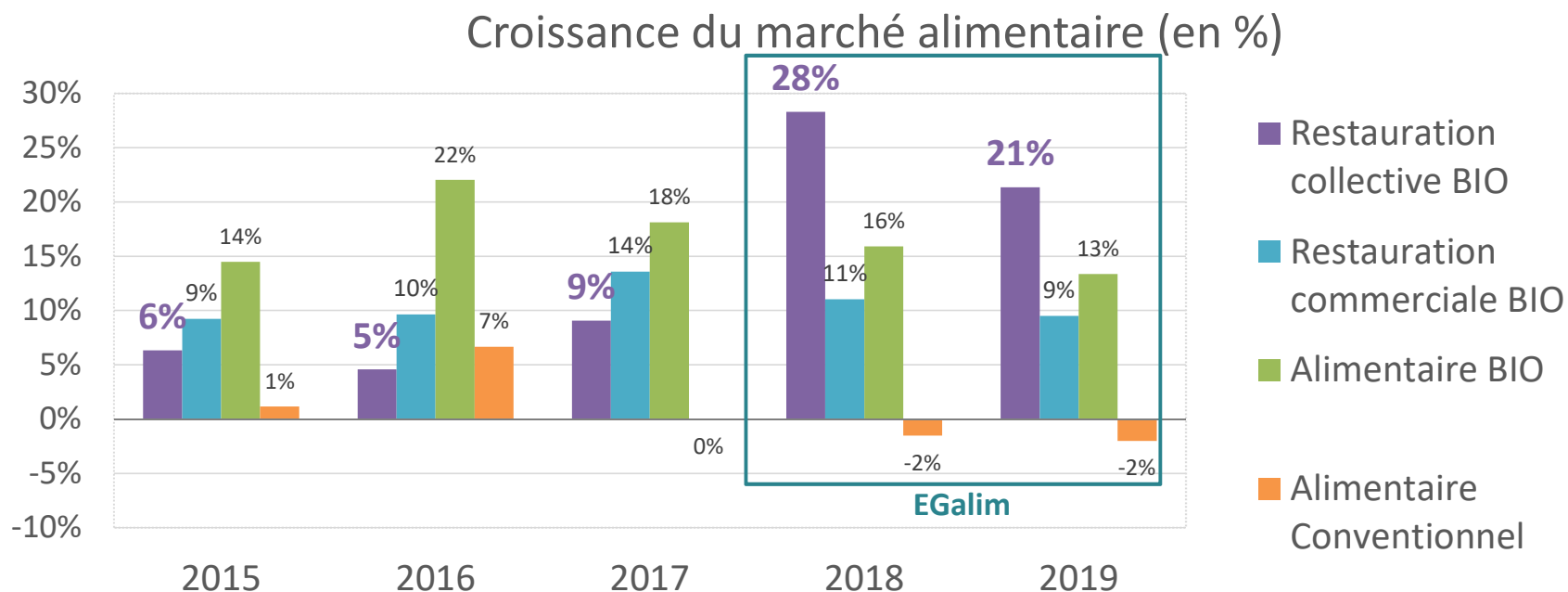


16 septembre 2021 - SPACE



## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

### La restauration collective réalise la plus forte progression



Source : Evaluation du marché alimentaire bio en 2019 Agence BIO / AND International - Juin 2020 - INSEE

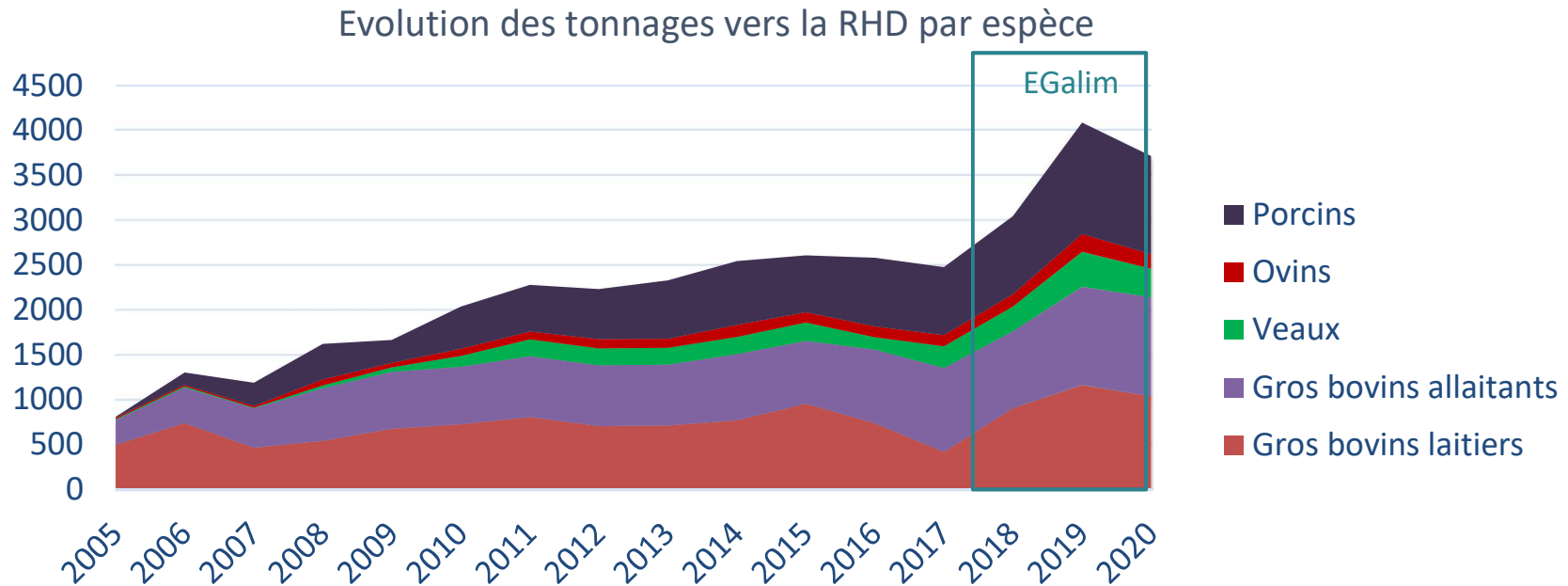
16 septembre 2021 - SPACE





## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

### Forte progression des tonnages de viandes vers la restauration hors domicile (commerciale + collective) depuis EGalim



Source : Observatoire abattages commission bio Interbev 2021, données 2020

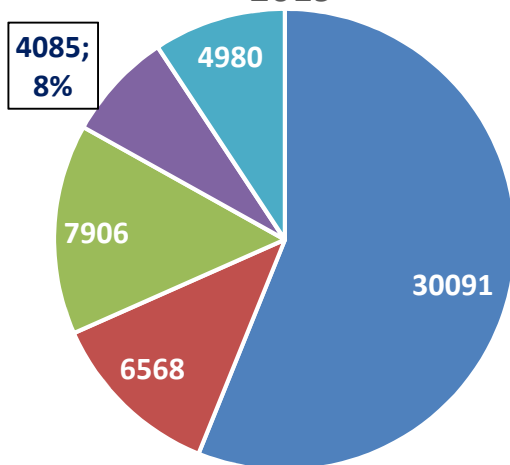


## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

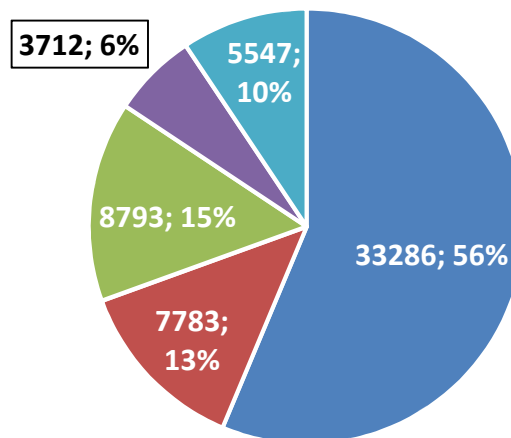
**Environ 4000 tonnes de viandes à destination de la restauration hors domicile**

Tonnages toutes espèces confondues par circuit en

2019



Tonnages toutes espèces confondues par circuit en 2020



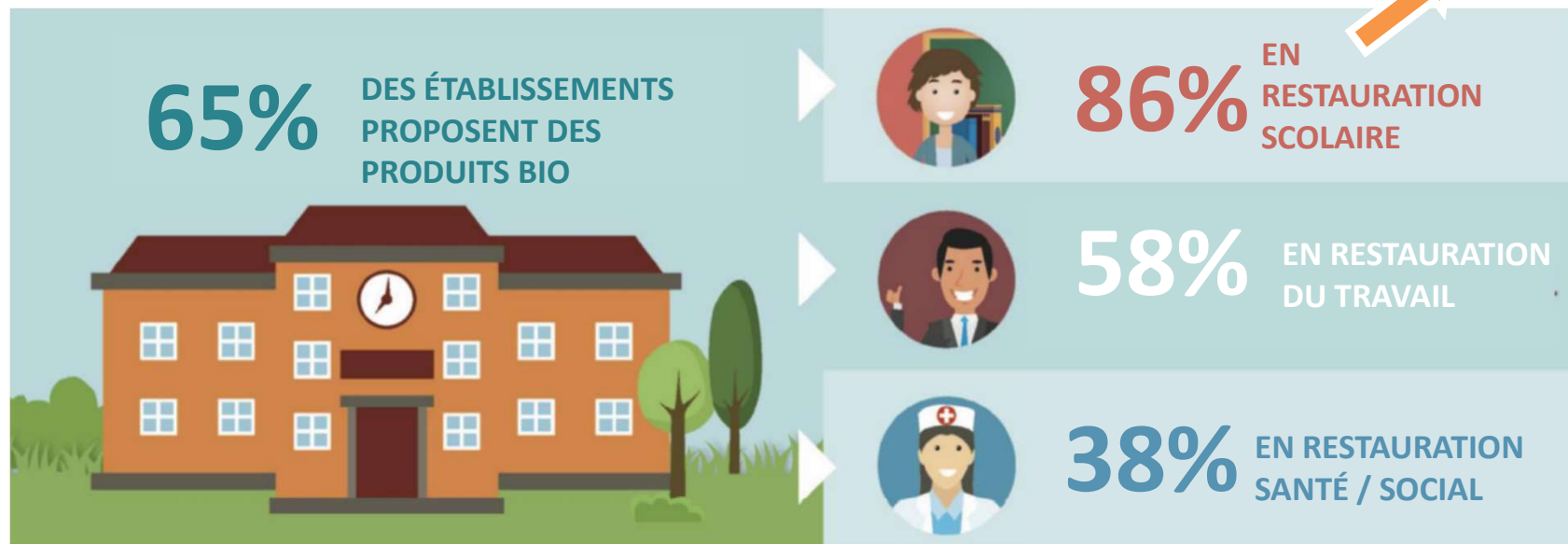
- GMS
- BOUCHERIE
- MAGASIN SPECIALISE
- RESTAURATION HORS DOMICILE
- VENTE DIRECTE

Source : Observatoire abattages commission bio Interbev 2021  
Espèces bovines, ovines, porcines



## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

### La restauration scolaire secteur où le bio est le plus présent



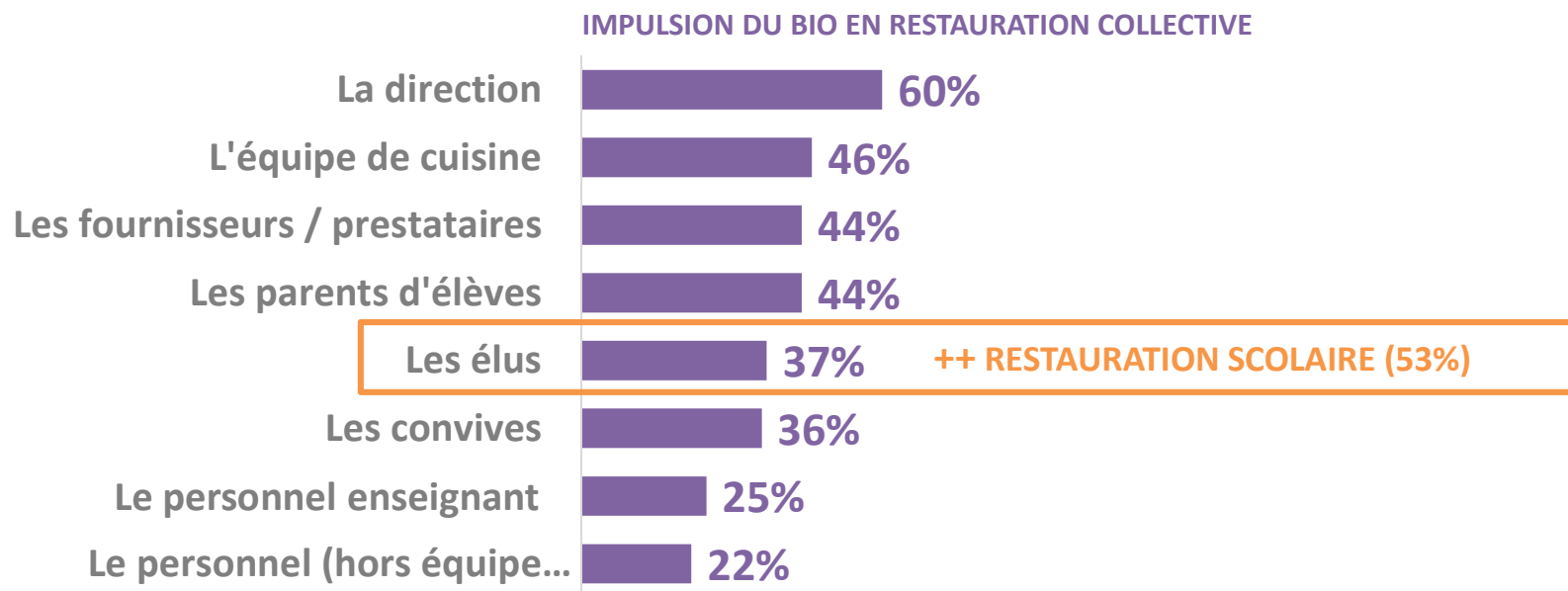
Source : MESURE DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE - Agence Bio / CSA Research – Edition 2019

16 septembre 2021 - SPACE



## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

### Qui impulse la dynamique du bio dans les établissements?



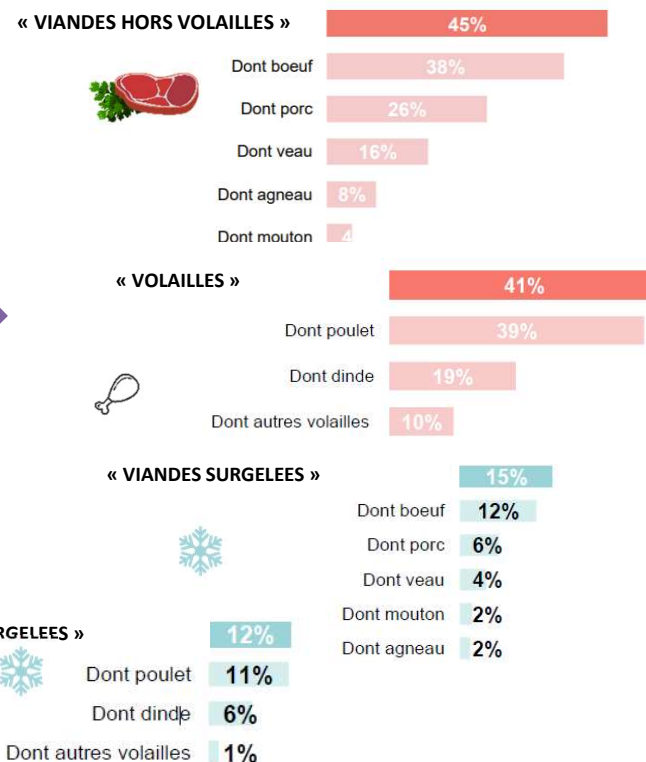
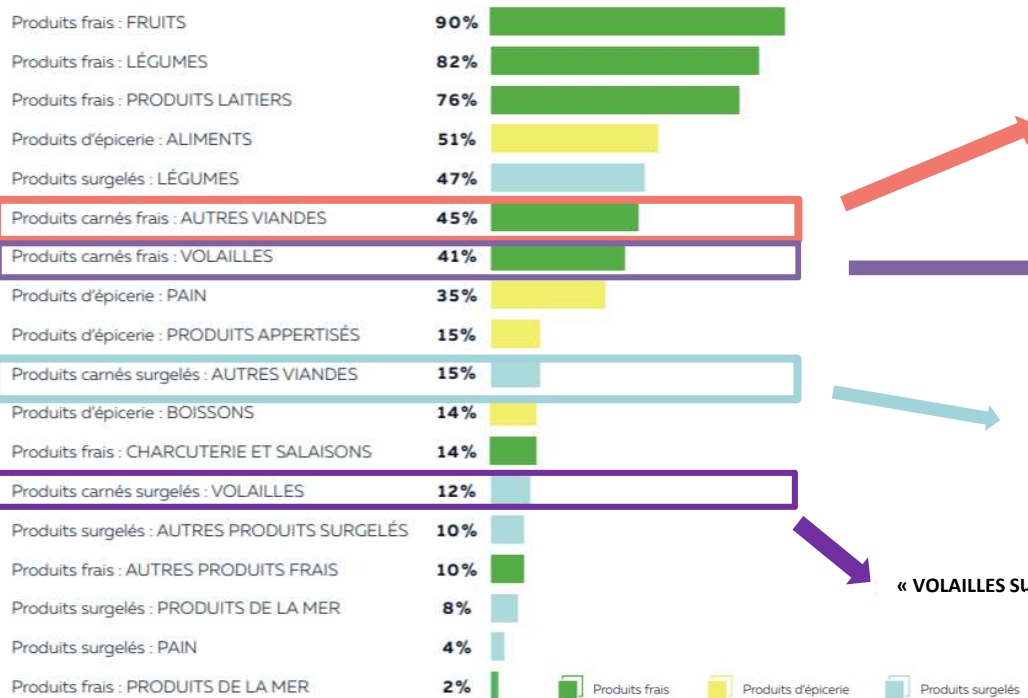
Source : MESURE DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE - Agence Bio / CSA Research –  
Edition 2019

16 septembre 2021 - SPACE

## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

# 45% des établissements introduisant du bio achètent de la viande bio

### PART DES ETABLISSEMENTS PROPOSANT DES PRODUITS BIO



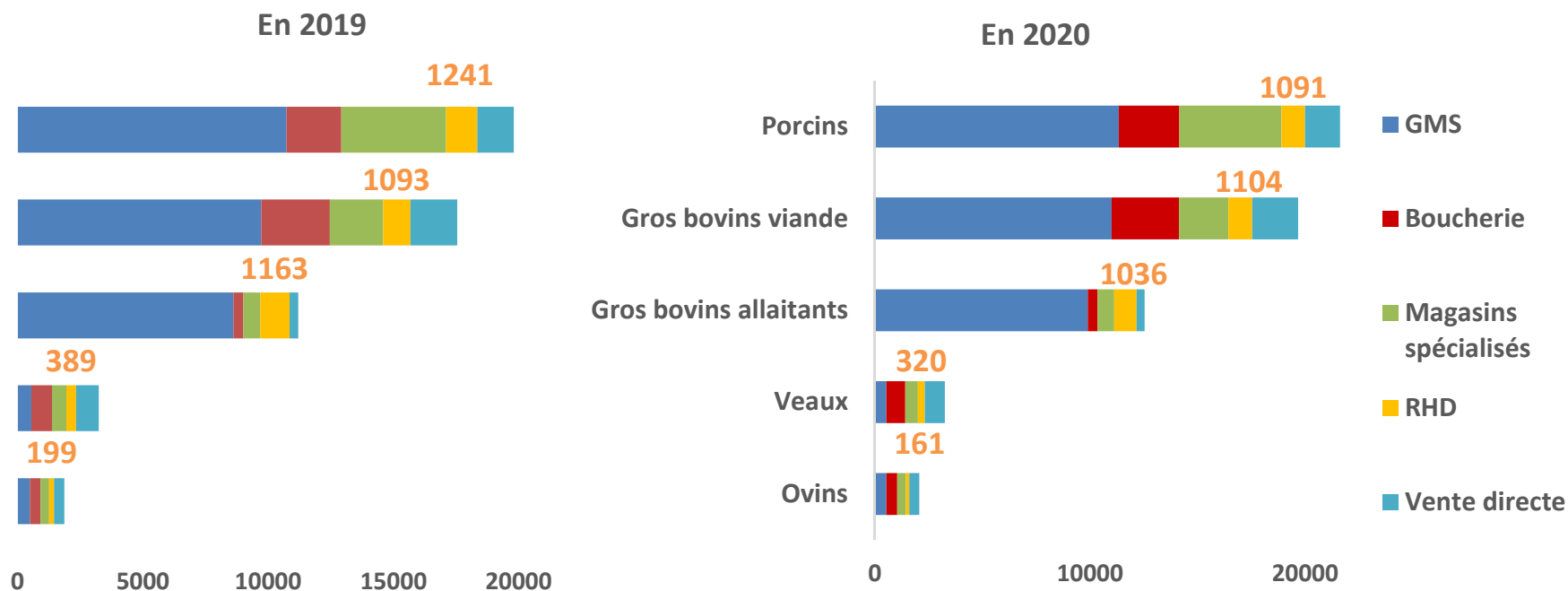
Source : MESURE DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE - Agence Bio / CSA Research – Edition 2019

16 septembre 2021 - SPACE



## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

### Distribution des viandes bio en tonnages

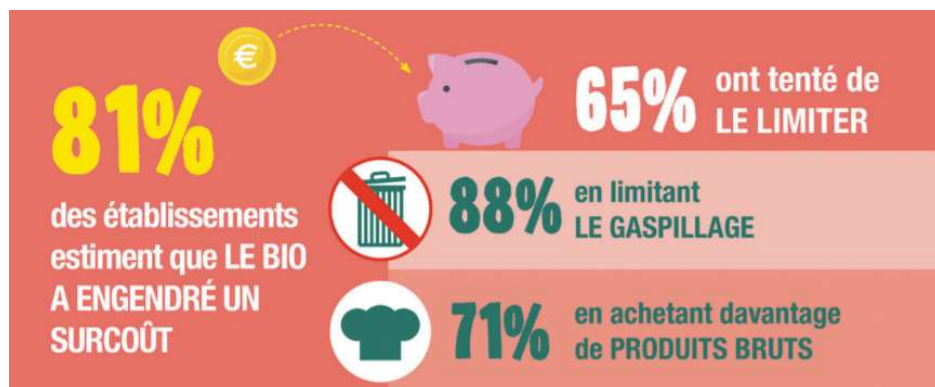


Source : Observatoire abattages commission bio Interbev

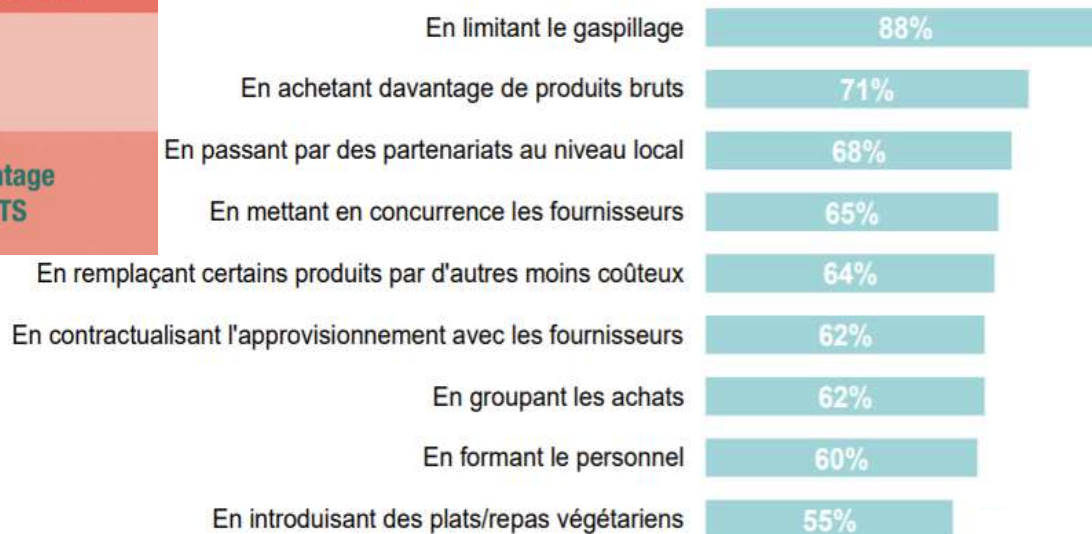


## « L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

### Limiter le gaspillage pour atténuer le surcoût lié au bio



#### LEVIERS POUR EVITER LE SURCÔUT



Source : MESURE DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE - Agence Bio / CSA Research – Edition 2019

16 septembre 2021 - SPACE



« L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

## Une volonté d'augmenter ses achats en bio

- 51% des établissements proposant du bio envisagent une augmentation de leurs achats de produits bio dans le futur.
- La part des réfractaires (c'est à dire ceux n'envisageant pas d'introduire de bio) continue de reculer chaque année

Source : MESURE DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE - Agence Bio / CSA Research –  
Edition 2019

16 septembre 2021 - SPACE





**« L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective :  
Quelles étapes pour y parvenir ? »**

### **3) Enjeux pour les filières viandes Bio**

16 septembre 2021 - SPACE



INTERBEV BIO



- **INTERBEV (Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes)** a lancé en 2017 sa **démarche de responsabilité sociétale** : le « **Pacte sociétal** », qui a été **labellisée par l'AFNOR « engagé RSE confirmé »** en juin 2018.
- Aujourd'hui, cette démarche est portée par **une campagne de communication collective « Aimez la viande, mangez-en mieux. »**, signée « **Naturellement Flexitariens.** »
- **La Commission Bio d'INTERBEV, en partenariat avec INAPORC, rassemble les professionnels de l'agriculture biologique.**
- **Ses missions :**
  - **Économique (suivi des cours, observatoire) et structuration de la filière (organisation, représentation des opérateurs...)**
  - **Communication/Relations presse**





# Les actions en faveur de la restauration collective



- Depuis la promulgation de la loi Egalim, la filière Viandes Bio s'est mobilisée pour favoriser l'introduction des viandes bio en restauration collective :
  - Développement et diffusion d'outils dédiés
  - Organisation d'évènements (conférences, colloques, webinaires...)
  - Lancement des Trophées de l'Innovation Viandes Bio en RHD
  - Participation à des salons dédiés (Restau'Co, Salon des maires... )





# Les solutions pour introduire les viandes bio en restauration collective

- La filière Viandes Bio communique sur différents moyens permettant d'introduire efficacement les viandes bio en restauration collective :
  - Favoriser l'équilibre-matière en travaillant des recettes variées utilisant différents morceaux (ex : [Impactomètre](#))
  - Limiter le gaspillage en gérant les effectifs et en ajustant les quantités
  - Privilégier les cuissons lentes en investissant dans du matériel adapté (four pour cuisson basse-température)
  - Eliminer les produits coûteux sans intérêt nutritionnel (produits ultra-transformés)
  - Mise à disposition de fiches techniques

**→ Les sautés** COMPOSÉ DE MOUSSE BIOVEG ET FICHEL, TENDON, OS, VIANDE DE BROS BOVINS

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
Mousse de viande bioveg	... (détails des muscles)	Mousse de viande bioveg
Ficelle	... (détails des muscles)	Ficelle
Tendon	... (détails des muscles)	Tendon
Os	... (détails des muscles)	Os
Viande de bros bovins	... (détails des muscles)	Viande de bros bovins

**RECIPE STANDARD**

**RECIPE ECONOMIQUE**

**laViande** [www.laviande.com](http://www.laviande.com) **Interbev**

**→ Les biftecks** COMPOSÉ DE MOUSSE BIOVEG ET FICHEL, TENDON, OS, VIANDE DE BROS BOVINS

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
Mousse de viande bioveg	... (détails des muscles)	Mousse de viande bioveg
Ficelle	... (détails des muscles)	Ficelle
Tendon	... (détails des muscles)	Tendon
Os	... (détails des muscles)	Os
Viande de bros bovins	... (détails des muscles)	Viande de bros bovins

**RECIPE STANDARD**

**RECIPE ECONOMIQUE**

**laViande** [www.laviande.com](http://www.laviande.com) **Interbev**

**→ Les morceaux à braiser** COMPOSÉ DE MOUSSE BIOVEG ET FICHEL, TENDON, OS, VIANDE DE BROS BOVINS

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
Mousse de viande bioveg	... (détails des muscles)	Mousse de viande bioveg
Ficelle	... (détails des muscles)	Ficelle
Tendon	... (détails des muscles)	Tendon
Os	... (détails des muscles)	Os
Viande de bros bovins	... (détails des muscles)	Viande de bros bovins

**RECIPE STANDARD**

**RECIPE ECONOMIQUE**

**laViande** [www.laviande.com](http://www.laviande.com) **Interbev**

**→ Les Rôtis** COMPOSÉ DE MOUSSE BIOVEG ET FICHEL, TENDON, OS, VIANDE DE BROS BOVINS

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
Mousse de viande bioveg	... (détails des muscles)	Mousse de viande bioveg
Ficelle	... (détails des muscles)	Ficelle
Tendon	... (détails des muscles)	Tendon
Os	... (détails des muscles)	Os
Viande de bros bovins	... (détails des muscles)	Viande de bros bovins

**RECIPE STANDARD**

**RECIPE ECONOMIQUE**

**laViande** [www.laviande.com](http://www.laviande.com) **Interbev**



**« L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective :  
Quelles étapes pour y parvenir ? »**

## **Témoignage d'un fournisseur**

16 septembre 2021 - SPACE



le Comptoir  
des Viandes **Bio**

Une filière d'éleveurs

100 % BIO

Un outil de transformation et de  
distribution 100 % viande BIO,  
détenu par une structure d'éleveurs Bio





# Le Comptoir des Viandes Bio



**2001**

**4 éleveurs BIO créent la société BIO LOIRE POITOU.**

Volailles, bœuf, porc, veau et agneau ainsi que les produits associés (œufs, lait...) sont issus des 4 fermes BIO. L'outil de Maulévrier (49) est destiné à transformer ces productions 100 % BIO.



**2007**

**Un nouvel essor pour BLP avec l'arrivée d'UNEBIO.**

UNEBIO S.A.S (1er opérateur national des viandes BIO), détenue par plus de 1 500 éleveurs BIO français, acquiert 80 % du capital en 2007, puis 100 % en 2008.

BIO LOIRE POITOU consolide ainsi ses approvisionnements en viandes BIO et se dote d'une assise financière à la mesure de son développement et de ses ambitions.

**C.A 2020 : 11 352 K€**



# Le Comptoir des Viandes Bio

## 2014 - 2015

Perfectionnement de l'outil de transformation 100% viande Bio Bio Loire Poitou change de nom et devient le Comptoir des Viandes Bio :



- Mise à jour et développement de notre système informatique (EDI, comptabilité analytique, cadenciers personnalisés et intégration de la logistique...
- Investissement dans une machine à hacher
- Achat de 2 camions pour faciliter et maîtriser une partie de notre logistique, dans la région Pays de la Loire et les départements limitrophes

## 2016 - 2017

Agrandissement et modernisation de l'outil :



- Surface : 1 480 m<sup>2</sup> soit X3,
- Bâtiment « écologique » : installation photovoltaïque, récupérateur de chaleur sur groupe froid, éclairage LED...
- Fin des travaux
- Investissements matériels : conditionnement sous-vide rétractable, conditionnement sous skin, hachoir
- Amélioration des conditions de travail des collaborateurs





# Le Comptoir des Viandes Bio



2021 :

- Certification IFS en cours (audit en sept 2021)
- RSE : en cours de labélisation bio entreprise durable
- Projet certification bio équitable en France
- CA 2021 Estimé : 12 400 K€
- Nombre de salariés : 27
- Clients : boucheries et rayons trad / réseaux spécialisés bio / industrie / GMS / **RHD 16%**





## Nos services

- 1** Un **approvisionnement en viande BIO** sécurisé par les structures régionales actionnaires de **UNEBIO**
- 2** Une **gamme de viandes BIO** complète
- 3** Communication et animation
- 4** Un service **logistique interne** adapté aux rayons traditionnels
- 5** **BIF** : un accompagnement sur mesure des Bouchers en BIO



Un approvisionnement **en viande BIO sécurisé** en lien avec **UNEBIO** et les structures régionales autonomes

Une **filière d'éleveur 100 % BIO**





# Qui est UNEBIO ?



## 1) UNEBIO, une société commerciale gouvernée par des éleveurs et gérée par des professionnels de la filière viande dédiés à la BIO

**2 800**

éleveurs structurés en SAS via des structures régionales et autonomes : NVB, éBIO, UNION BIO, UCE...

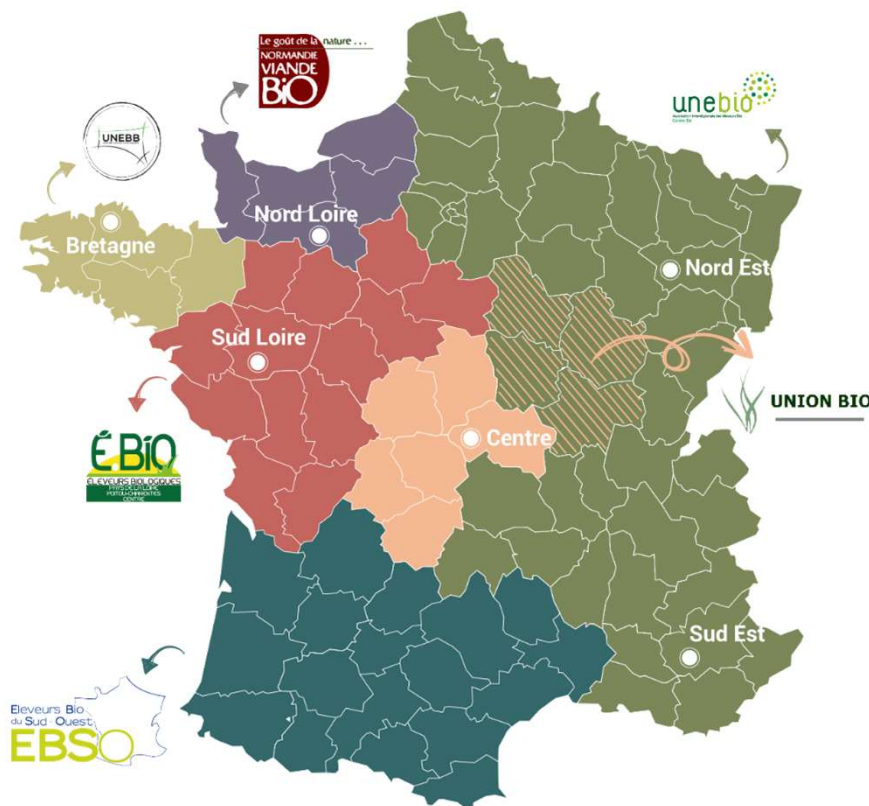
**Tous les 2 ans**

Un niveau d'apport revisité qui conditionne le niveau de capital et le nombre d'administrateurs dans chaque commission filière

Un fonctionnement respectueux du collectif basé sur le modèle coopératif

**En 2019**

création de 2 structures régionales autonomes en Bretagne et dans le Sud Ouest





## Qui est UNEBIO ?

### 2) Le partage de valeurs fortes conditionne la stratégie d' UNEBIO

- ➔ L'implication des éleveurs pour dynamiser nos filières à un niveau national
- ➔ La responsabilité de l'orientation et de la qualité de nos produits
- ➔ L'ambition du développement de l'agriculture biologique :

- Fédérer **3 000 éleveurs** par le biais du réseau des actionnaires de **UNEBIO**

- Équilibrer la **distribution de nos viandes Bio** entre les différents secteurs de distribution

**Objectifs  
2022**



**36 000**

Gros Bovins



**3 200**

Veaux



**18 000**

Agneaux



**32 000**

Porcs



**120 000**

Volailles



# CVB maîtrise les points clés de la filière

## 1) L'approvisionnement régulier et diversifié sur l'ensemble des espèces

- ➔ Une **origine 100 % BIO** et **100 % française**
- ➔ Chaque éleveur s'engage régulièrement sur le **nombre d'animaux** qu'il va apporter à UNEBIO
- ➔ Ce planning est vérifié **chaque quinzaine** par nos techniciens présents sur le terrain

## 2) L'ordonnancement, le tri et la gestion des équilibres matières

- ➔ Nous organisons la **relation entre l'offre d'animaux** et **la demande clients**
- ➔ Nous sommes les **spécialistes de la gestion de l'équilibre** et de l'optimisation de la matière
- ➔ Nous organisons **le tri et l'orientation** de la matière selon la demande des clients (quantité comme qualité)
- ➔ C'est la garantie d'un approvisionnement régulier avec des **prix justes et stables**

## 3) L'animation de la mise en marché et la gestion marketing



2

Une gamme de **viandes BIO** complète





# Une gamme bio de 5 espèces large et complète

## Compétences et capacité à satisfaire la demande des clients...

- Petites comme grandes séries en fonction des partenaires industriels
- Démarches régionales
- Différents conditionnements

## Une gamme BIO complète présente sur les 5 espèces

- ➔ **Bœuf, veau, agneau, porc, volaille, charcuterie** et **œufs BIO**
- ➔ **Carcasses et muscles sous vide** (boucheries et rayons traditionnels, industries, restaurants...)
- ➔ **Viandes piécées** en barquette cartonnée recyclable, en poche,...  
(marché détaillants spécialisés, marché grossiste RHF, restauration scolaire...)
- ➔ **Produits élaborés** : steaks hachés façon bouchère basse pression fibres entrelacées
- ➔ **Viandes fraîches, congelées et surgelées IQF**







# Une gamme bio de 5 espèces

Début Septembre 2017 : mise en place d'un conditionnement sous skin avec cartonnette recyclable



- ✓ Ouverture facile
- ✓ Recyclable
- ✓ Longue DLC



3

## Communication et animation





# Notre communication

Force et légitimité de nos marques



**Le Paysan Bio** et **La Viande Bio**, marques collectives appartenant aux **éleveurs BIO d'UNE BIO**



Une PLV complète à destination des **rayons traditionnels BIO**

- ➔ Affiches : bœuf, veau agneau, porc et volaille BIO
- ➔ Jeux de pique-prix avec la possibilité de les personnaliser
- ➔ Leaflets
- ➔ Vestes pour nos bouchers



## Nos animations

Une **structure d'animateurs/éleveurs** dédiée pour promouvoir nos viandes biologiques chez nos clients

- ➔ Faire découvrir notre **filière BIO**
- ➔ Informer et conseiller **les consommateurs**
- ➔ Accompagner **nos clients** qui démarrent en BIO



Rencontres et échanges sur les **fermes de nos éleveurs BIO**

- ➔ Faire découvrir **l'Agriculture Biologique** à nos clients
- ➔ Donner des **arguments sur l'AB** concrets à nos clients
- ➔ Créer des **liens forts** entre nos éleveurs et nos clients





4

## Un service logistique





## Mise en place d'une logistique interne

- ➔ CVB dispose depuis Septembre 2015 d'une **logistique en interne**, pour livrer les clients de la région des Pays de la Loire et des départements limitrophes
- ➔ La flotte du CVB est constituée aujourd'hui de **2 camions**
- ➔ Le Comptoir des Viandes Bio prévoit en moyenne **2 livraisons par semaine** pour ses clients des Pays de la Loire et des départements limitrophes



**BIF : Notre organisme de formation**  
**Un accompagnement sur mesure de nos clients et bouchers en BIO**





## BIF : accompagnement des bouchers bio

1

Un accompagnement à la certification BIO et au lancement de l'activité.

2

Des formations sur les spécificités de l'élevage BIO et sur l'agriculture Biologique, complétées par des visites chez nos éleveurs et des outils de communication.

3

Le cahier des charges détaillant les procédures de traçabilité, d'hygiène, de gestion et de commerce spécifiques au BIO.

4

Une procédure d'inventaire et de contrôle de gestion ayant pour objectif de proposer rapidement un plan d'action aux bouchers.

- ✓ BIF : Boucherie Innovation Formation, **reconnue organisme de formation** en 2018
- ✓ Nos **exploitations** au service des bouchers
- ✓ Déjà **7 modules**, dont :
  - La viande BIO
  - Les piliers BIO
  - Le rayon, comment le rendre vivant ?





# Les points forts pour développer les viandes Bio en restauration collective





- ➔ **Disponibilité de la matière avec la mise en place d'une organisation adaptée**
  - Cependant besoin de **plus de délais** (10 à 15 jours) pour organiser les livraisons et éviter les ruptures (sur certaines espèces : seulement 2 abattages par semaine)
  - Irrégularité des commandes de viandes bio en RHD contrairement aux autres circuits de distribution
  
- ➔ **Une gamme complète de viandes bio sur les 5 filières**
  - Bœuf, veau, agneau, porc et volailles bio
  - En frais, congelé et surgelé IQF
  
- ➔ **Gestion d'une grande partie de l'équilibre matière**
  - Cependant besoin d'élargir le nombre de muscles sur certaines recettes (ex : sauté de veau bio réalisé dans l'épaule, le bas carré, le collier,...)
  - Les gammes congelées et surgelées participent au développement et à l'équilibre de nos filières bio



## Une gamme de viandes bio adaptée à la restauration collective

- ✓ Bœuf bio : bourguignon, steaks, rôtis, émincé, steaks hachés, ....
- ✓ Veau bio: sauté, escalopes, côtes, rôtis, émincé,...
- ✓ Agneau bio: sauté
- ✓ Porc bio: sauté, côtes, rôtis,...
- ✓ Volaille bio : sauté de poulet, cuisses de poulet, émincé,...

➡ En Frais, congelé et surgelé IQF



**« L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective :  
Quelles étapes pour y parvenir ? »**

#### **4) Levier pour introduire des viandes Bio**

16 septembre 2021 - SPACE

## 📍💧🌿 TERRES DE SOURCES , c'est quoi ?



C'est un label développé par la Collectivité Eau du Bassin Rennais qui fait la promotion des systèmes agricoles respectueux de la qualité de l'eau



ressource

Son objet : valoriser les productions du Bassin Rennais qui protègent la  
en eau



Sur les marchés publics



Sur les circuits de distribution grand public (GMS,  
magasins spécialisés, restauration

commerciale ...)

**Initié par Eau du Bassin Rennais, le label Terres de Sources a pour ambition de :**

- ❑ Réduire la pression de l'agriculture sur les écosystèmes naturels pour la reconquête de la qualité de l'eau
- ❑ Donner aux producteurs au travers de « nouvelles filières » des perspectives d'une meilleure valorisation de leurs productions les incitant au changement.
- ❑ Reconnecter l'agriculture avec les besoins alimentaires des habitants et déployer sur le territoire de nouvelles activités et de nouveaux emplois
- ❑ Mobiliser tous les acteurs économiques, associatifs et institutionnels du territoire et tous les leviers pour rendre possible tous ces changements.







- 📍 *Terres de Sources* a été lauréat en septembre 2019 de l'appel à projet national « Territoire d'Innovations Grande Ambition » récompensant les « écosystèmes territoriaux » ambitieux et fédérateurs associant acteurs publics et privés autour d'enjeux majeurs (mobilité, alimentation...)
- 📍 Septembre 2020 : *Terres de Sources* s'est vu récompensé lors de la remise « des trophées bretons du développement durable ».



## **Construction d'une filière bœuf bio Pour les cantines de Rennes-métropole**



**Les questions qui se sont posées :**

- *Comment répondre quantitativement et qualitativement aux attentes exprimées par les cantines?*
- *Quel type de bovins choisir ?*
- *Comment fédérer des éleveurs autour d'une filière répondant au cahier des charges Terres de Sources ?*
- *Sur quels outils de transformation s'appuyer ?*

## **Des constats:**



- *La restauration collective parvient souvent difficilement à se fournir en viandes locales*
- *En viande de bœuf, absence de filières locales organisées pour lui assurer des approvisionnements réguliers*
- *L'élevage laitier est dominant sur le périmètre de Terres de Sources.*
- *Une meilleure valorisation de la viande issues races mixtes et laitières consolident le résultat économique des exploitations.*

## Les partenaires impliqués



- *Un groupement de producteurs Bio (BVB) avec ses 35 fermes laitières adhérentes répertoriées sur le territoire de Terres de Sources, accompagne la filière*
- *Un abattoir privé local*
- *Deux autres entreprises, l'une spécialisée dans le désossage, la découpe et le « piécage » des viandes et l'autre spécialisée dans la viande hachée et les produits transformés complètent la filière.*



## **Les points forts**

- *Une filière 100 % locale*
- *Des coûts logistiques limités et une empreinte écologique limitée*
- *Des opérateurs structurés*
- *Une traçabilité assurée*
- *Une offre bio à un prix abordable pour la restauration collective*

## Conditions de réussite



- *Assurer l'équilibre –matière des animaux*
- *Faire accepter à la restauration collective de commander des équivalents « bêtes entières »*
- *Organiser une mutualisation des commandes entre les cuisines municipales*
- *Trouver des débouchés complémentaires pour muscles que les restauration collective n'achètent pas .*

### **Les perspectives :**



- *Démarrer avec 120 à 150 animaux/ année scolaire à partir de septembre 2022 (marché public Terres de Sources)*
- *Doublement des volumes en 2024/2025*



« L'introduction de la viande Bio en Restauration Collective : Quelles étapes pour y parvenir ? »

# Papillote et Cie



16 septembre 2021 - SPACE



# Papillote et Cie



Notre mission : la restauration collective des enfants de la crèche à l'école élémentaire et en centres de loisirs.

Une activité qui représente 13 500 repas par jour, répartis entre 17 communes de l'agglomération angevine (88 établissements au total).

coût de revient moyen : 4,16 € par repas

coût denrées alimentaires moyen : 1,20 € par repas

Achats alimentaires annuels  
2,7 millions d'euros

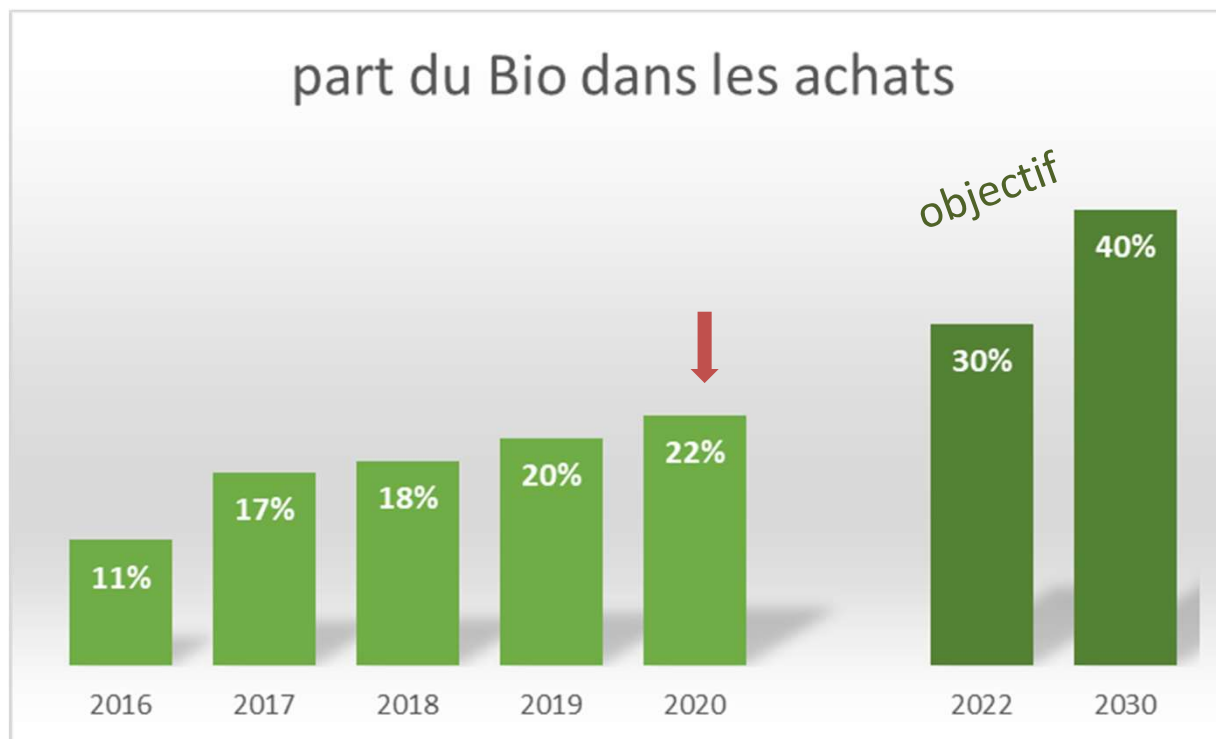




# Papillote et Cie



L'évolution du Bio dans nos achats (% en valeur)



Boosté par la loi Egalim et par la volonté politique locale



# Papillote et Cie



## La stratégie d'amélioration de la qualité sur la viande :

- « moins de viande pour mieux de viande »
- le Bio, le HVE, le Label rouge, le BBC et le local
- l'amélioration des rendements de cuisson

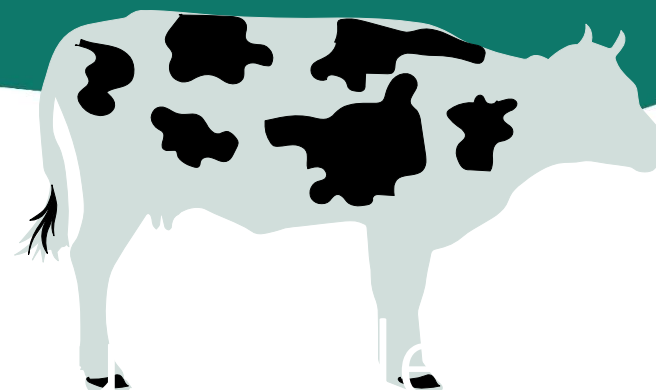
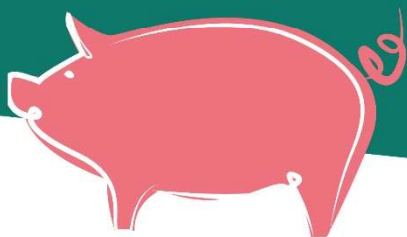
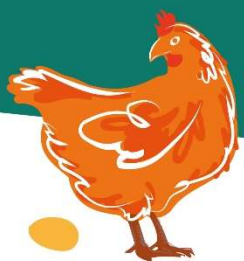
## Les modalités sur la viande :

- l'anticipation à travers des logigrammes
- le soucis de l'équilibre matière
- le sourcing auprès des fournisseurs



# BIO GRAND OUEST

## AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Avec le soutien de



Merci pour votre attention !

Retrouvez-nous Hall 5 Stand B50