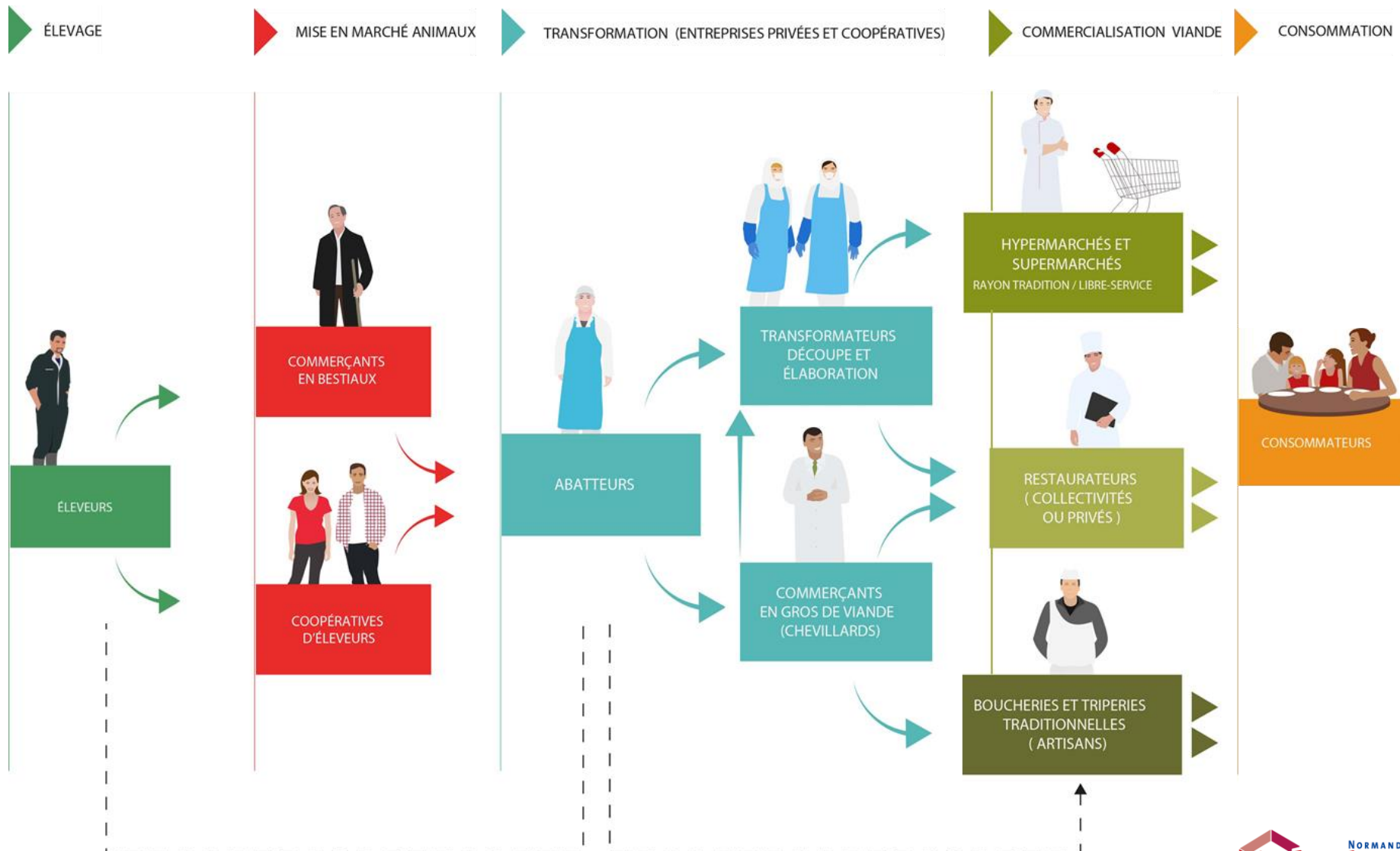


« Restauration collective et commande publique...  
Où en est-on 6 mois après l'entrée en vigueur de  
la Loi EGALIM ? Des outils et réponses en  
Normandie ! »

## **Zoom sur la filière bovin viande normande**

21 Novembre 2019  
Hérouville Saint Clair

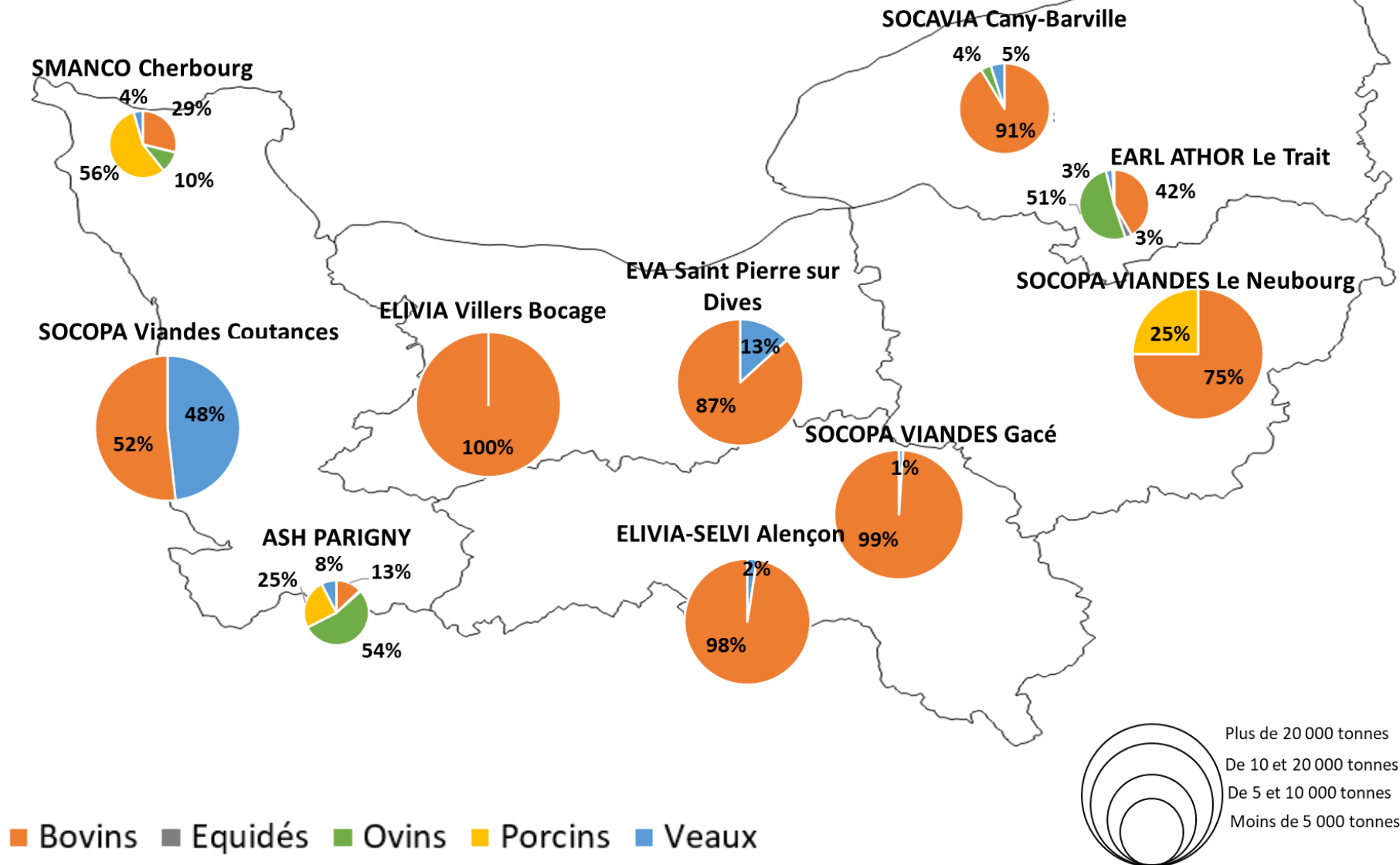
# Filière viande bovine normande



# Filière viande bovine normande

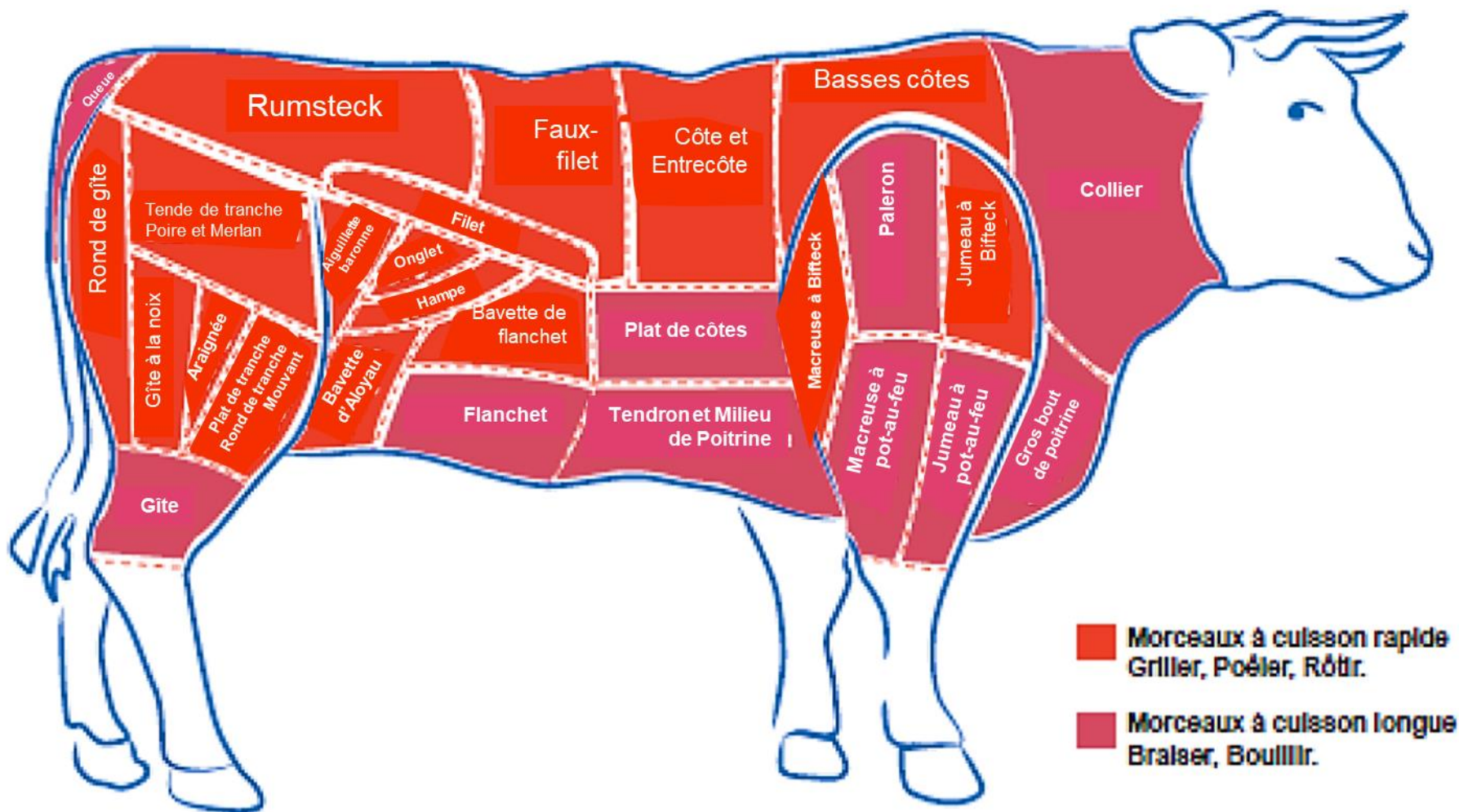
- **Viande bovine = 19 % production agricole normande**
- 4<sup>ème</sup> région de production de bovins (40% races à viande, 34% races laitières et 24% races mixtes)
- 35% exploitations spécialisées en bovins lait et 15% polyculture-élevage
  
- **5<sup>ème</sup> région d'abattage de bovins (42% de vaches)**
- Abattage et transfo = 18% effectifs salariés-employés des IAA normandes
- Différents circuits de commercialisation des animaux

## Activité des abattoirs normands en 2018



# Un défi pour la viande :

## L'équilibre carcasse!



# Loi EGALIM et l'approvisionnement en RHD

La loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire dispose que 50 % de la valeur de la commande publique doit porter sur des produits durables, entendus comme :

- ▶ Les produits biologiques ou en conversion (au moins 20%)
- ▶ les produits bénéficiant d'autres signes de qualité ou mentions valorisantes
- ▶ les produits issus d'exploitations ayant la certification environnementale (HVE de niveau 2 dès maintenant, et niveau 3 à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2030).
- ▶ Etc.

**100% muscle, marques régionales ne rentrent pas dans ces catégories, mais dans l'autre moitié de votre marché.**

**Et peu de SIQO en Normandie aujourd'hui...**

# Comment acheter « normand »



## Des critères à intégrer dans les appels d'offres pour privilégier les produits locaux :

- Animaux issus d'exploitations adhérents à la CBPE (97,5% des élevages laitiers normands et 66% des élevages allaitants) ou équivalent ou une démarche de progrès garantissant des bonnes pratiques d'élevage...
- Viande issue d'animaux majoritairement nourris à base des fourrages de l'exploitation.
- Traçabilité de la viande auprès du fournisseur (origine, catégorie, type racial pour la viande bovine) : les 2 dernières mentions relèvent d'une démarche volontaire selon la réglementation, mais la quasi-totalité des entreprises françaises donne cette information.
- Critère de races : Normande, Charolaise... → exiger une race précise sous réserve qu'elle soit suffisamment répandue géographiquement.
- Définir un délai de réapprovisionnement suffisamment court en cas de commande insuffisante. Cela présente surtout un intérêt sur la distance d'implantation du fournisseur vis-à-vis de la collectivité.

# Comment acheter « normand »

## Des critères à intégrer dans les appels d'offres pour privilégier les produits locaux :

- Garantie de durée de pâturage minimum
- Pour des raisons de traçabilité et BEA, il est possible d'exiger que les animaux soient nés, élevés et abattus dans le même pays
- Critère qui marche bien : demander à avoir de la viande fraîche (idéal sur l'équilibre carcasse)
- Favoriser l'achat de plusieurs muscles variés d'une carcasse favorisant l'équilibre matière
- Accompagnement pédagogique du fournisseur (interventions possibles sur l'établissement ou visite d'une exploitation)
- Exclure certaines catégories de conformation (P) et d'état d'engraissement (1)



# Comment acheter « normand »

## Des critères à intégrer dans les appels d'offres pour privilégier les produits locaux :

- Exiger un niveau de découpe adapté selon les morceaux (cf. fiches techniques d'achat d'INTERBEV)
- 100% muscle pour le steak haché
- Exclure certaines catégories de conformation (P) et d'état d'engraissement (1)
- Exiger des viandes sous Signes Officiels de Qualité, dans la mesure où la mention (ou équivalent) est indiquée. Il ne peut s'agir que des signes génériques « Agriculture Biologique », « Label Rouge » sans référence à une démarche particulière.

# Quelles garanties apporte le cahier des charges 100% Muscle ?



→ une viande composée uniquement de muscle de bœuf et du gras attenant. Il garantit une exigence supérieure sur :

1. Une **composition** de la viande hachée exclusivement à partir de viande de bœuf (le muscle et son gras) passée dans un hachoir
2. Une **traçabilité** identifiée : étiquetage du/des pays de naissance, élevage, abattage des animaux et pays d'élaboration du produit
3. Des **contrôles** réalisés par un organisme indépendant au moins une fois par an pour garantir le respect des engagements

titre du document



# CAHIER DES CHARGES

## ORIGINE NORMANDE DES BOVINS

→ Les viandes sont issues exclusivement **d'animaux nés, élevés, abattus et découpés en Normandie, issus de cheptels adhérents de la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage**

## SELECTION DES CARCASSES

Les carcasses éligibles à la présente démarche ont les caractéristiques suivantes :

- ▶ Tout type racial : laitier, mixte, viande
- ▶ Conformation : E, U, R, O, P (à l'exception des P-)
- ▶ Etat d'engraissement : 2, 3 ou 4
- ▶ Poids de carcasse : > 260 kg
- ▶ Catégorie : Bœuf, Vache, Génisse, Jeune Bovin

## RESPECT DES BONNES PRATIQUES DE TRAVAIL DES VIANDES

Les viandes sont traitées selon des pratiques professionnelles en s'inspirant de la norme NF V 46-001, qui décrit les principales façons de pouvoir préserver le potentiel qualitatif des viandes (tendreté notamment).

# Accompagnement d'INTERBEV Normandie

- **Aider les gestionnaires / cuisiniers à définir leurs attentes (quels plats je veux cuisiner? Quels morceaux de viande acheter? Quelle qualité? Quel prix?...)**  
→ *Approche recettes et non approche morceaux*
- **Former les professionnels de la RHD au produit viande :** découpe, équilibre carcasse, cuisson...

