

# PROVERBIAL



## Séminaire de fin de projet

14 juin 2024



# PROVERBIAL

14 juin 2024



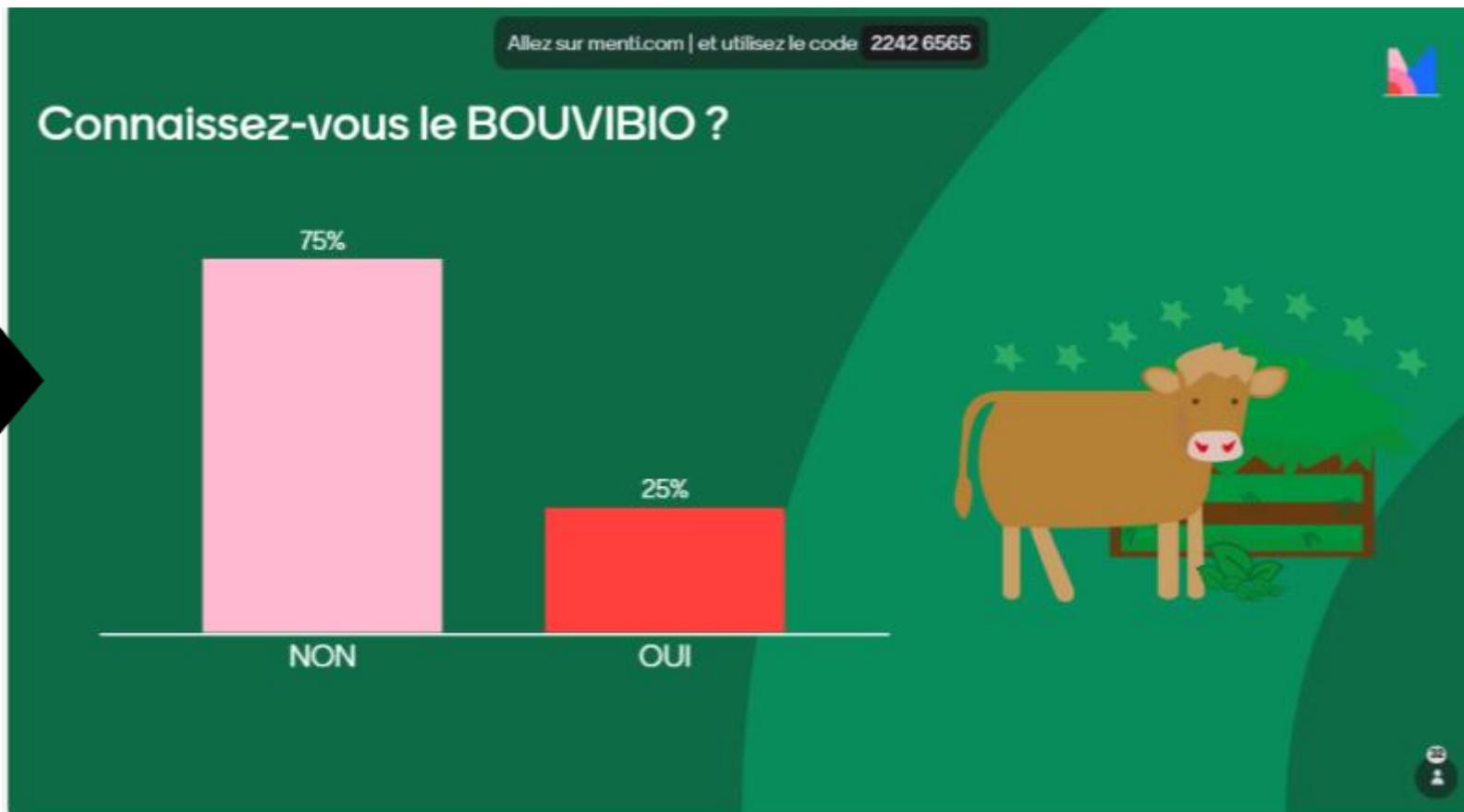
## Introduction

Marion KENTZEL





# Le Bouvibio, vous connaissez ?



Mentimeter

MERCI  
DE RÉPONDRE  
AU SONDAGE

# Le Bouvibio, vous connaissez ?



➤ Résultat ChatGPT



Il semble que "bouvibio" ne soit pas un terme largement reconnu ou documenté. Il n'apparaît pas dans les résultats de recherche habituels, ce qui pourrait indiquer qu'il est soit très spécialisé, soit utilisé dans un contexte très limité, soit qu'il y ait une faute d'orthographe ou une mauvaise transcription.

# Le Bouvibio, vous connaissez ?



Il semble que "bouvibio" ne soit pas un terme largement reconnu ou documenté. Il n'apparaît pas dans les résultats de recherche habituels, ce qui pourrait indiquer qu'il est soit très spécialisé, soit utilisé dans un contexte très limité, soit qu'il y ait une faute d'orthographe ou une mauvaise transcription.

PROVERBIAL

C'EST UN JEUNE BOVIN MÂLE  
ÉLEVÉ EN BIO POUR  
PRODUIRE DE LA VIANDE  
BOVINE



# Le Bouvibio, vous connaissez ?



PROVERBIAL

C'EST UN JEUNE BOVIN MÂLE  
ÉLEVÉ EN BIO POUR PRODUIRE  
DE LA VIANDE BOVINE



Produire plus de viande de bouvibio en France pourrait être bénéfique en termes de santé publique, de bien-être animal et d'environnement, tout en répondant à une demande croissante des consommateurs pour des produits de meilleure qualité et plus éthiques. Cependant, il est important de considérer les défis économiques et de s'assurer que ces produits restent accessibles à une large population. Des politiques de soutien appropriées seraient essentielles pour faciliter cette transition et maximiser les avantages potentiels.



 MyEdit



Dessin de bovin dans son environnement qui sera élevé **en 2050** pour produire la viande **rouge** que le consommateur voudra manger



# Le Bouvibio



Un jeune mâle

Elevé dans une ferme bio

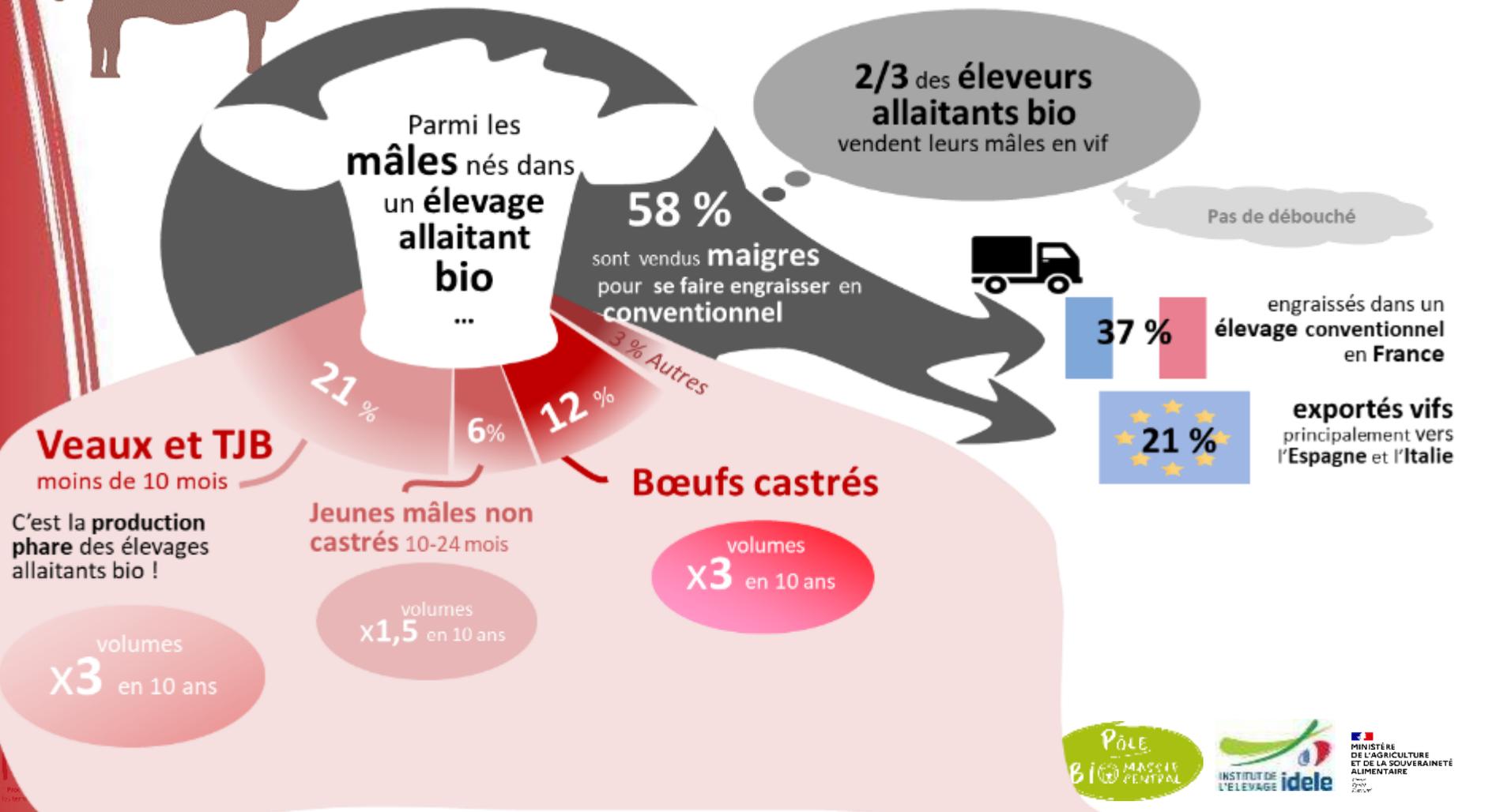
Dans le respect de son bien-être

Produit et commercialisé localement

- Age compris entre 8 et 14 mois
- Race dite à viande (ex. race Limousine), rustique (ex. Salers) ou encore de croisement avec une race à viande ;
- Une production complémentaire du veau et du bœuf, mais un animal qui reste sur une ferme bio en région.



# 60%<sup>(1)</sup> des mâles nés dans un troupeau bovin allaitant AB vendus maigres



# La réglementation nationale : 20% de BIO en Restauration Collective



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**ma cantine**

  
**ma cantine**



# Les 3 étapes du projet



Le constat : actuellement fuite de 2/3 des animaux mâles du troupeau allaitants produits en BIO (broutards) vers le conventionnel (21% Eu)

Le test : les jeunes qui ont testé, apprécient la viande BIO servie à la restauration collective (scolaire, administrative, entreprise)

Le savoir-faire : veaux, bouvibio ou très jeunes bœufs peuvent être produits BIO à partir du troupeau bovin allaitant en utilisant les ressources fourragères locales

Les atouts environnementaux et sociétaux : pourquoi consommer dans leur région d'origine les animaux nés bio?



le sujet de la journée



# De la viande bio locale dans ma cantine !

**Elever en région nos mâles BIO pour produire de la viande BIO**



# Le programme

MATIN

- ✓ 1. Accueil
- ✓ 2. Introduction
- ✓ 3. Comment le produire ?
- ✓ 4. Est-ce que c'est une bonne viande ?
- ✓ 5. Est-ce que c'est bon pour l'environnement ?



## 6. REPAS – DÉGUSTATION DE VIANDE

12:45 – 14:00

APRÈS-MIDI

- ✓ 7. Est-ce qu'on va pouvoir le vendre
- ✓ 8. Atelier World café – proposition d'action
- ✓ 9. Conclusion, pistes d'action



# PROVERBIAL

14 juin 2024

## Séquence 3



Produire de la viande BIO de moins de  
14 mois...

Comment c'est possible techniquement ?



Dispositif Acquisition de connaissances techniques sur la  
production de nouveaux types de produits mâles AB



# PROVERBIAL

## Séquence 3



Comment c'est possible techniquement ?



Dispositif Acquisition de connaissances techniques sur la production de nouveaux types de produits mâles AB

# PROVERBIAL



## Séquence 3

Produire de la viande Bio de moins de 14 mois

➤ **Maximiser le poids carcasse** en moins de 12 mois



➤ itinéraire de production développés en station

➤ Pourquoi **faire du Bouvibio** plutôt que du **broutard** ?



➤ Témoignages de conseiller

➤ Témoignages d'éleveur



Dispositif Acquisition de connaissances techniques sur la production de nouveaux types de produits mâles AB





Maximiser le poids carcasse en moins de 12 mois



itinéraire de production développés en station



Dispositif Acquisition de connaissances techniques sur la production de nouveaux types de produits mâles AB



# Maximiser le poids des carcasses à moins de 12 mois



## ON PEUT PRODUIRE DES CARCASSES BIO DE PLUS DE 250 KG À 12 MOIS



- Station des Bordes
- 13 mâles limousins
- 1e série : 7 mâles non castrés
- 2e série : 6 mâles non castrés



*Zoom sur la  
production  
de Bouvibio  
dans les  
stations*



- Station INRAE Laqueuille
- 29 mâles Salers X Angus
- 1e série : 12 mâles dont 6 castrés
- 2e série : 17 mâles dont 8 castrés



# Le veau PROVERBIAL



Tester et établir des schémas de production

Veaux limousins, nés en janvier, sevré à 9 mois  
Abattus à 11,5 mois



|              |   |   |   |   |   |   |   |   |                   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|-------------------|---|---|
| J            | F | M | A | M | J | J | A | S | O                 | N | D |
| Lait + herbe |   |   |   |   |   |   |   |   | EH + méteil grain |   |   |

Contraintes du  
CDC Bio

Bâtiments

Fourrages >  
60% de l'ingéré

| Evénements                                     | Règles  |
|--|---|
| Vêlage   | Entre 25 décembre et 1 <sup>e</sup> mars                                      |
| Castration de la moitié des veaux (LAQUEUILLE) | <2 mois après naissance   |
| Mise à l'herbe                                 | La plus précoce possible → 2 <sup>e</sup> me quinzaine d'avril                |
| Reproduction                                   | Fin mars à fin juin   |
| Sevrage et rentrée étable                      | Début octobre (veaux 9 mois)  |
| Engraissement                                  | Du sevrage à l'âge d'un an  |
| Abattage                                       | Fonction âge → 12 mois, le poids et l'état d'engraissement seront un résultat |

Veaux croisés Salers x Angus, nés en janvier,  
sevrés à 9 mois, abattus à 11,5 mois



|              |   |   |   |   |   |   |   |   |                   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|-------------------|---|---|
| J            | F | M | A | M | J | J | A | S | O                 | N | D |
| Lait + herbe |   |   |   |   |   |   |   |   | EH + méteil grain |   |   |

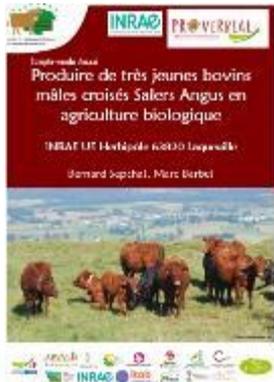


Dispositif Acquisition de connaissances techniques sur la production de nouveaux types de produits mâles AB



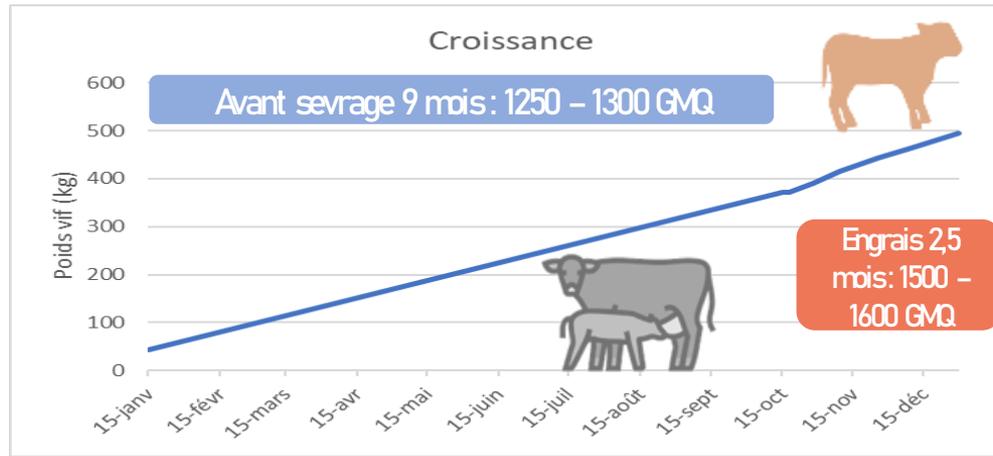
# Schéma valorisant l'herbe

## Itinéraire type Rustique croisé de Moyenne Montagne



### Salers x Angus – 11,5 mois

**INRAE**  
la science pour la vie, l'humain, la terre



**Carcasses**  
260 – 290 kg  
 $R=2/3$

### Conduite

| J            | F | M | A | M | J | J | A | S | O                 | N | D |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|-------------------|---|---|
| Lait + herbe |   |   |   |   |   |   |   |   | EH + méteil grain |   |   |

### Bilan alimentaire après sevrage

± 280 kg brut méteil pour couple mère – veau

± 500 kg MS Herbe enrubannée à l'engrais / veaux

Zéro concentré avant sevrage  
30% méteil en ration engrais  
Ingestion moyenne ration engrais : 9kgMS/j



Dispositif Acquisition de connaissances techniques sur la production de nouveaux types de produits mâles AB

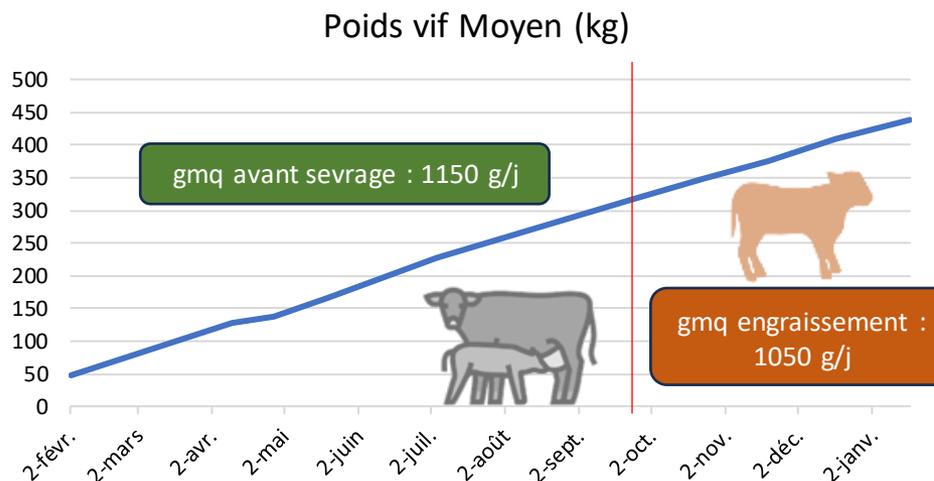


# Schéma valorisant l'herbe

## Itinéraire Type Conformé de Plaine herbagère



### Limousin – 11,5 mois



Carcasses  
240 – 260 kg  
R=1+2

### Conduite

| F            | M | A | M | J | J | A | S | O                 | N | D |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|-------------------|---|---|
| Lait + herbe |   |   |   |   |   |   |   | EH + méteil grain |   |   |

### Bilan alimentaire



± 370 kg brut méteil pour couple mère – veau  
(280 kg engrais)



± 660 kg MS Herbe enrubannée à l'engrais / veaux

Zéro concentré avant sevrage  
30% méteil en ration engrais  
Ingestion moyenne ration engrais : 7-8 kgMS/j

Dispositif Acquisition de connaissances techniques sur la production de nouveaux types de produits mâles AB



# Exemple d'itinéraires valorisant l'herbe

## Bilan des abattages



| Site   | Race     | <Type      | Age (j) | Durée finition | Conf  | NEC abattoir | Carcasse froide Totale | Rend commercial | Gras émoussage | Gras total |
|--------|----------|------------|---------|----------------|-------|--------------|------------------------|-----------------|----------------|------------|
| INRAE  | Sa X Ang | Castré     | 353     | 82             | R-    | 3-           | <b>250 kgc</b>         | 56 %            | 3,7            | 18,9       |
| BORDES | Limousin | Non castré | 350     | 116            | R=/R+ | 2=           | <b>254 kgc</b>         | 58 %            | —              | —          |
| INRAE  | SA X Ang | Non Castré | 357     | 82             | R=    | 2=           | <b>285 kgc</b>         | 57 %            | 2,0            | 13,9       |

- Couleur de la viande rouge clair
- Gras jaune pâle
- Peu de persillé
- Quasi pas de marbré
- Carcasses plus lourdes pour les non castrés
- Etat d'engraissement > castrés



# En conclusion



Oui il est possible de finir en **BIO** des animaux jeunes avec des **régimes herbagers** pour maximiser le poids des carcasses

## INDICATEURS DE PRODUCTION INTERESSANTS

### COMPETITION ALIMENTATION HUMAINE

4%



2%



Part de protéines consommables par l'homme dans la ration



### EFFICIENCE PROTÉIQUE NETTE

125%



250%



Part des protéines produites consommables / Part de protéines consommables ou non par l'homme dans la ration

### PART D'HERBE DANS LA RATION

> 60%

Dans ration d'engraissement



- ✓ Oui il est possible de finir des animaux jeunes avec des régimes herbagers pour maximiser le poids des carcasses



# Recommandations techniques

## ✓ Conduite naissance sevrage sans concentré avec de la bonne herbe

- ✓ Combinaison d'une bonne production laitière des mères et d'un pâturage de très bonne qualité

## ✓ Fourrage de très haute qualité en engraissement

- ✓ Réduire la consommation de concentrés (compétition feed-food)
- ✓ Assurer de bonnes performances (capacité d'ingestion)
- ✓ Travailler qualité des fourrages récoltés pour rechercher énergie et protéines (stade et technique de récolte, sursemis...)

## ✓ Carcasses de 250 à 280 kgc produites à l'herbe

- ✓ Utiliser des types génétiques précoces pures ou croisés
- ✓ Effet castration avec des poids inférieurs mais + de gras





## ➤ Pourquoi faire du Bouvibio plutôt que du broutard ?

- Témoignages de conseiller
- Témoignages d'éleveur



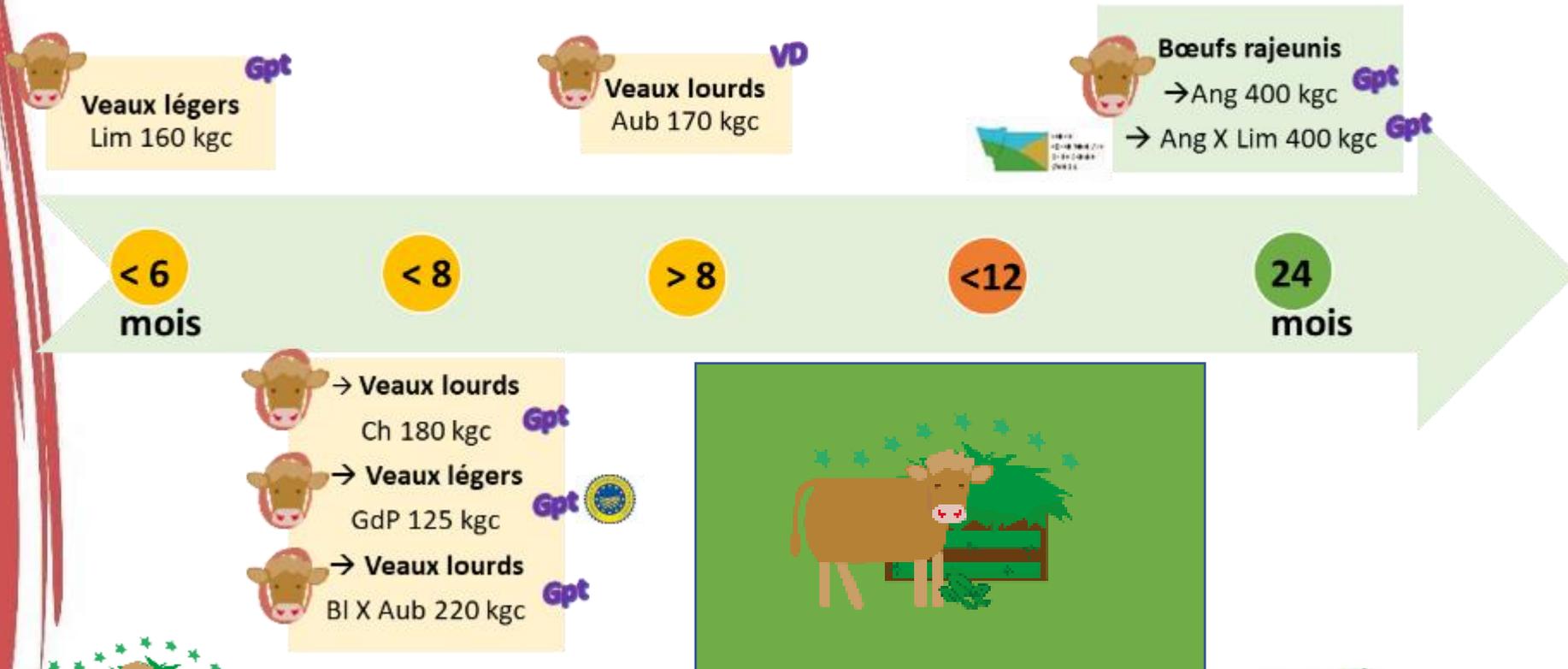
Dispositif Acquisition de connaissances techniques sur la production de nouveaux types de produits mâles AB



# Pourquoi faire du Bouvibio plutôt que du broutard Bio?



## PANORAMA DES DIFFÉRENTES VOIES DE VALORISATION DES MÂLES



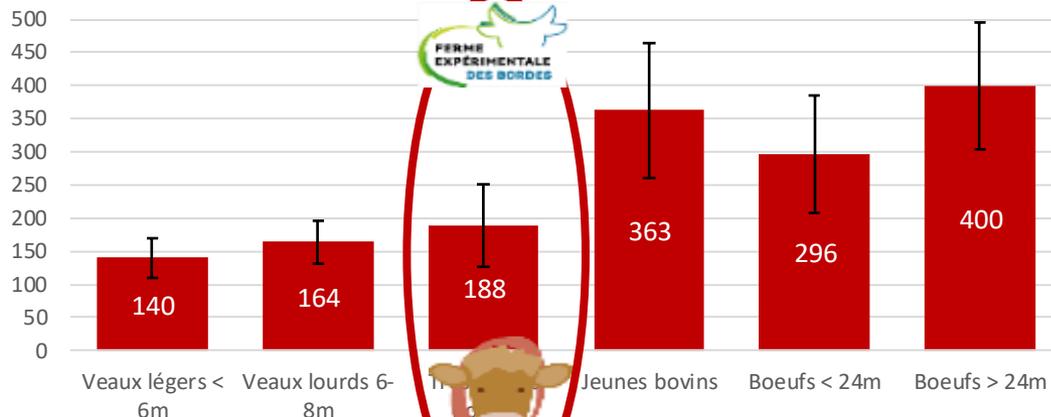
# Références issues des BDD



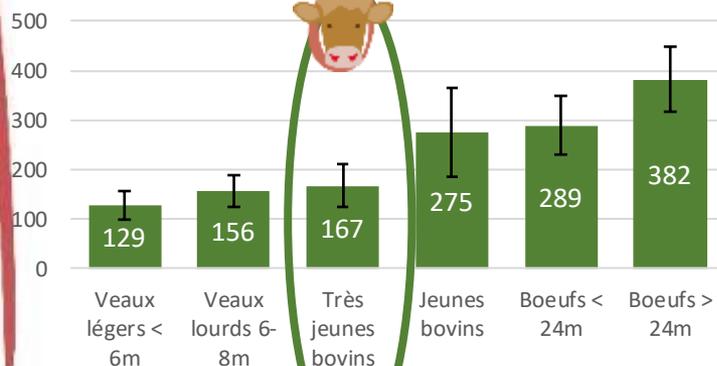
(Idele d'après Agence BIO -SPIE BDNI-Normabev - 10 ans, 294 479 mâles BIO abattus)

Poids carcasse

### Viande pure

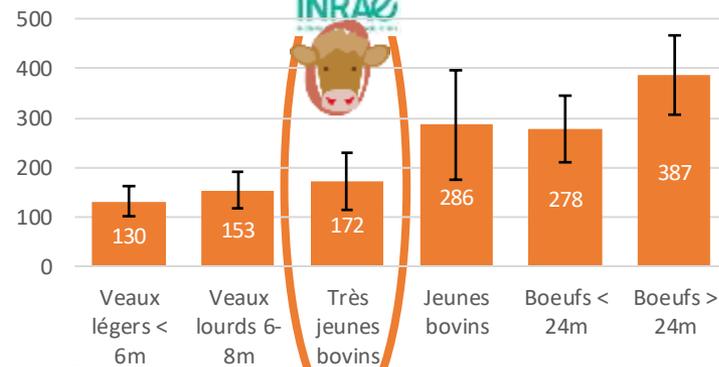


### Rustique pure



178 à 220

### Croisé Viande x Viande



250 à 285

Rustiques et croisés assez proches pour les poids



# Description de modes de production liés au contexte de zone d'élevage



mâles BIO, 150 à 350 kg

Contexte d'élevage :  
4 zones à potentiel  
fourrager différent

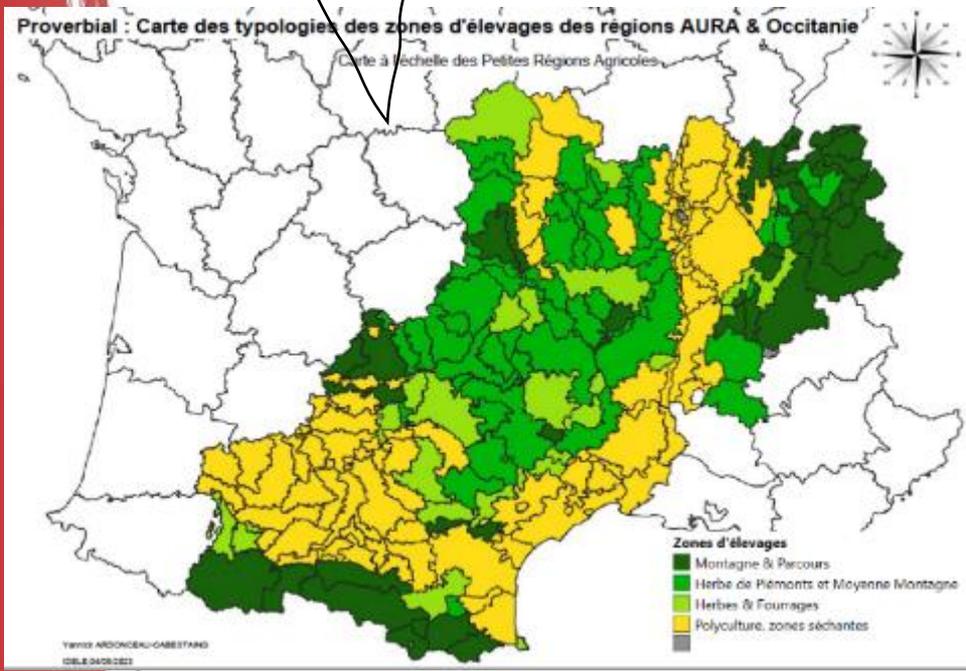


Rustiques  
& croisés,  
conformés

Durée Cycles  
de production

Niveaux de  
croissance

Poids  
carcasse





Emmanuel Desilles,  
Conseiller AB, Chambre  
d'Agriculture de l'Allier



**« Une voie de valorisation  
complémentaire en élevage  
BV Bio »**





# Veau lourd Charolais de plus de 180 kgc

Période de naissance

A S O N D J F M A M J J

A S O N D J F M A M J J

Période de production



## Caractéristiques des carcasses

PV abattage  
**300 à 320 kg**

Age abattage  
**6,5 - 7 mois**

Poids carcasse  
**180 kgc**

GMQ moyen  
**1 400 g/j**



CONF  
**R+/-**  
GRAS  
**2+**



Référence

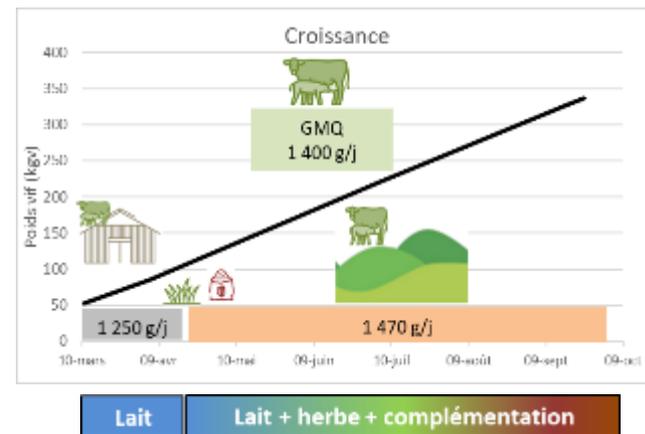


**160 kgc**

**0+/-0=**

**2-**

RDT CARC **56 - 58%**



**COMPETITION ALIMENTATION HUMAINE**

**4%**

Part de protéines consommables par l'homme dans la ration



**TEMPS PASSE AU PÂTURAGE**

**86%**

Temps de vie au pâturage



**CONSOMMATION DE CONCENTRÉS**

**360 KG/UGB**

Quantité de concentrés consommée par couple mère-veau



**EFFICIENCE PROTÉIQUE**

**BRUTE NETTE**  
**4% 102%**

Part des protéines produites consommables / Part de protéines consommables ou non par l'homme dans la ration



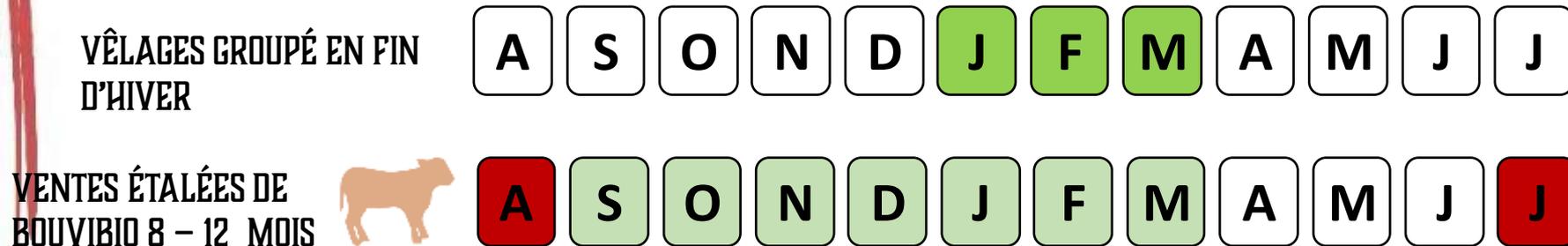


« Une nouvelle opportunité de valorisation commerciale pour les vêlages de fin d'hiver »

### Périodes de vêlage à éviter pour la RHD scolaire :



### En AB, pour valoriser le pâturage et favoriser la reproduction, le Bouvibio se positionne bien :





Guillaume AUREL,  
Eleveur de Bovins BIO dans le Tarn

### 30% PASSE EN BIO

«... broutards et JB ont le même itinéraire TK ...

... les plus jolis veaux vont être sevrés plus tôt en fonction de la nourriture en stock, et engraisés pour être mieux finis...»

### OBJECTIF COMMERCIAL EN LIEN AVEC LA RESSOURCE ALIMENTAIRE

«... J'ai un objectif de 220 kgc lié à la race...

... le coût de l'alimentation est trop élevé pour faire plus lourd ...»



Guillaume AUREL,  
Eleveur de Bovins BIO dans le Tarn





Guillaume AUREL,  
Eleveur de Bovins BIO dans  
le Tarn



*« Je pense que du JB, tout le monde en fait..*

*... il ne manque pas grand-chose pour finir un broutard mais s'il n'y a pas de marché, pourquoi s'embêter ? »*





# BOUVIBIO Rustique 220 kgc



Période de naissance

A S O N D J F M A M J J

A S O N D J F M A M J J

Période de production



## Caractéristiques des carcasses

PV abattage  
**400 à 440 kg**

Age abattage  
**10 mois**

Poids carcasse  
**220 kgc**

GMQ moyen  
**1100 - 1200 g/j**



CONF  
**R+ / U-**  
GRAS  
**2+**



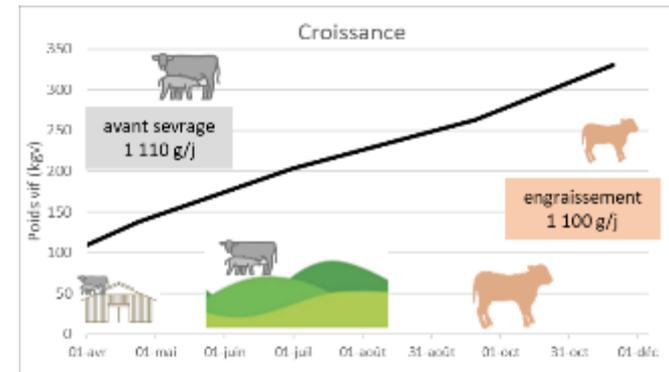
Référence

**N**  
NORMABEV  
**195 kgc**

**0 = / 0-**

**2-**

RDT CARC **55 - 57%**



**COMPETITION  
ALIMENTATION  
HUMAINE**

**7%**

Part de protéines consommables  
par l'homme dans la ration



**EFFICIENCE  
PROTÉIQUE**

**BRUTE**

**NETTE**

**5%**

**380%**

Part des protéines produites  
consommables / Part de protéines  
consommables ou non par l'homme  
dans la ration

**CONSOMMATION DE  
CONCENTRÉS**

**700  
KG/UGB**

Quantité de concentrés  
consommée par couple mère-veau



**RATION DE FINITION**

**MÉTEIL GRAIN  
POIN**

5 à 6 kg/j de concentrés pour  
l'engraissement





BIO NOUVELLE-AQUITAINE



Stephen De PEYRELONGUE,  
Paysan Bio en Corrèze



« Le JB a le même parcours que le veau rosé... tous les veaux ne peuvent pas partir en rosés

... «... je vends le collier à l'école, le rôti au collège et les grillades en vente directe... »



Stephen De PEYRELONGUE,  
Paysan Bio en Corrèze





### LE JB, C'EST UNE RACE ET DU SAVOIR-FAIRE

«... J'ai choisi la race Aubrac pour sa capacité à valoriser l'herbe et de faire du gras...

... Avec la viande de JB d'un an le consommateur est content »

### L'ÉQUILIBRE MATIÈRE DANS LA COMMERCIALISATION DU JB

«... je vends le collier à l'école, le rôti au collègue et les grillades en vente directe...

c'est à nous à mettre un prix sur nos produits »





BIO NOUVELLE-AQUITAINE



# Bouvibio Rustique de 220 kgc

Période de naissance

A S O N D J F M A M J J

A S O N D J F M A M J J

Période de production



## Caractéristiques des carcasses

PV abattage  
**400 à 440 kg**

Age abattage  
**10 mois**

Poids carcasse  
**220 kgc**

GMQ moyen  
**1300 - 1400 g/j**



CONF  
**R+ / U-**  
GRAS  
**3**

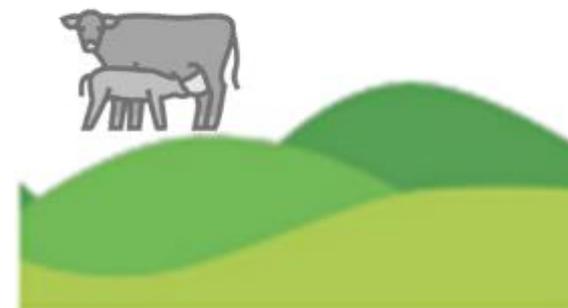


Référence

**N**  
NORMABEV  
**195 kgc**

**0 = / 0-**

**2-**



RDT CARC **55 - 57%**

**COMPETITION ALIMENTATION HUMAINE**

**3%**

Part de protéines consommables par l'homme dans la ration



**AUTONOMIE ALIMENTAIRE**

**95%**

Part de l'alimentation produite sur l'exploitation



**CONSOMMATION DE CONCENTRÉS**

**170 KG/UGB**

Quantité de concentrés consommée par couple mère-veau



**RATION DE FINITION**

**MÉTEIL GRAIN POIN**

1 à 2 kg/j de concentrés pour l'engraissement 90 j





Pierre REGNE,  
Eleveur à Fosse dans les  
Pyrénées Orientales



« Je groupe mes vêlages pour que tout se passe en bâtiment : vêlages, lactation, repro...si c'est bien géré, l'année derrière est assurée...

... ensuite il faut de l'herbe bien sûr »



Pierre REGNE,  
Eleveur à Fosse dans les Pyrénées  
Orientales





# Bouvibio Rustique de 180 kgc

Période de naissance

A S O N D J F M A M J J

A S O N D J F M A M J J

Période de production



## Caractéristiques des carcasses

PV abattage  
**320 à 350 kg**

Age abattage  
**10 mois**

Poids carcasse  
**180 kgc**

GMQ moyen  
**1000 g/j**



CONF  
**0+ / R=**  
GRAS  
**1+**

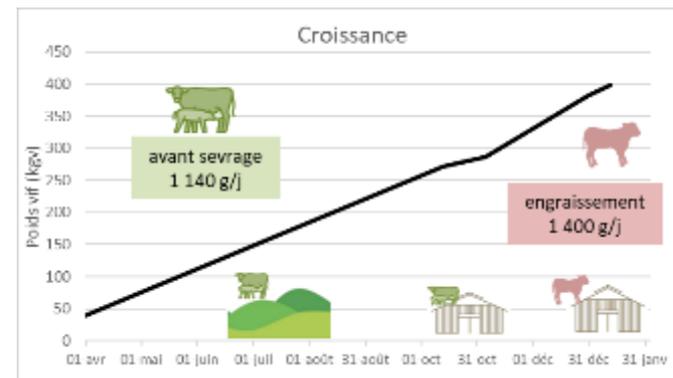


Référence

**NORMABEV**  
**157 kgc**

**0= / 0-**  
**2-**

RDT CARC **54 - 55%**



Lait + herbe      Foin + méteil

**COMPETITION ALIMENTATION HUMAINE**

**1%**

Part de protéines consommables par l'homme dans la ration



**AUTONOMIE ALIMENTAIRE**

**100%**

Part de l'alimentation produite sur l'exploitation



**CONSOMMATION DE CONCENTRÉS**

**270 KG/UGB**

Quantité de concentrés consommée par couple mère-veau



**RATION DE FINITION**

**CONC 15% MAT POIN**

2,5 kg/j de concentrés pour l'engraissement





BOUVIBIO  
POUR SES  
LEURS  
PRODUCTION

### LE BOUVIBIO DE MONTAGNE

**Neutralité carbone  
et entretien du paysage**

Une production de viande en arrière saison qui valorise l'herbe d'été. L'itinéraire de production est parfaitement adapté aux contraintes des systèmes de montagne. Le Bouvibo de montagne entretient le paysage. Son empreinte carbone est neutre.

Produire de la viande bio colique qui préserve l'environnement et le troupeau. Bovins Croissance



Pierre REGNE  
éleveur BIO dans le 66



# PROVERBIAL



## Le Bouvibio : Est-ce une bonne viande ?

*Qu'en pensent les consommateurs qui l'ont goûtée  
en restauration collective ?*

Isabelle Legrand, Faustine Noël, Paul Tribot Laspière (Idele),  
Cécile Bord (VetAgro Sup)



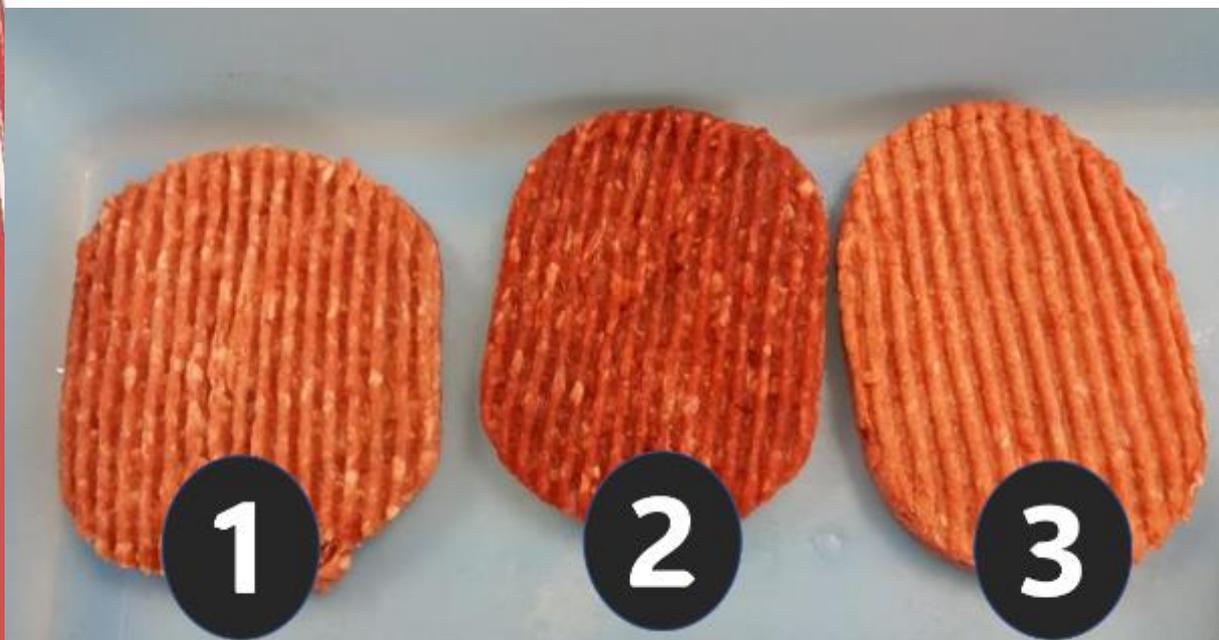
*Séminaire final – 14/06/2024*





# Vos avis :

Lequel de ces steaks hachés provient d'un Bouvibio ?



Steak 5% de matière grasse



Steak 6% de matière grasse  
Bouvibio

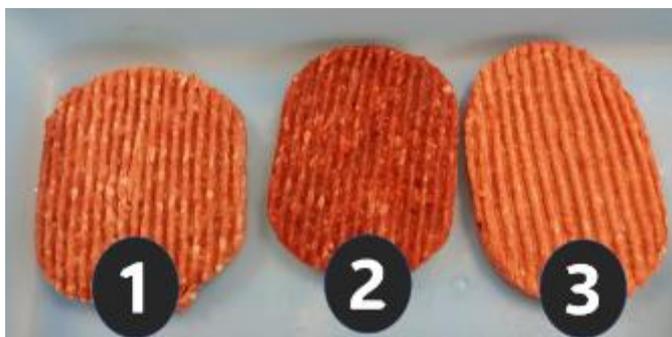
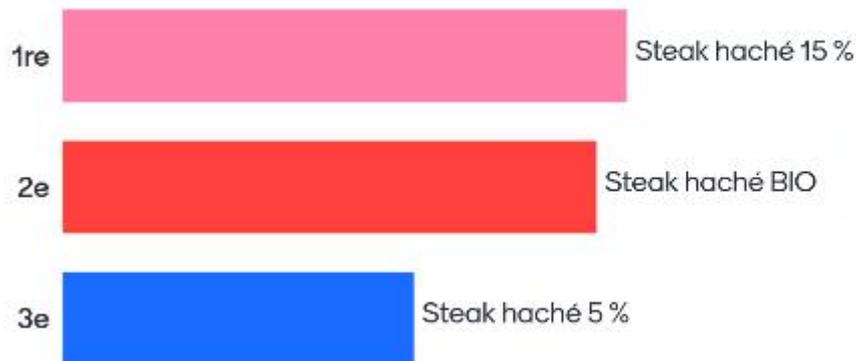
Steak 15% de matière grasse

# Vos avis :



Lequel de ces steaks hachés provient d'un Bouvibio ?

## Classement



Steak haché  
15 % MG

Steak haché  
5 % MG

Steak haché 6% MG  
BIO BOUVIBIO





# Les affirmations

**Le jeune mâle, c'est soit du veau, soit du taurillon...  
Le Bouvibio, ça n'existe pas dans l'assiette !**

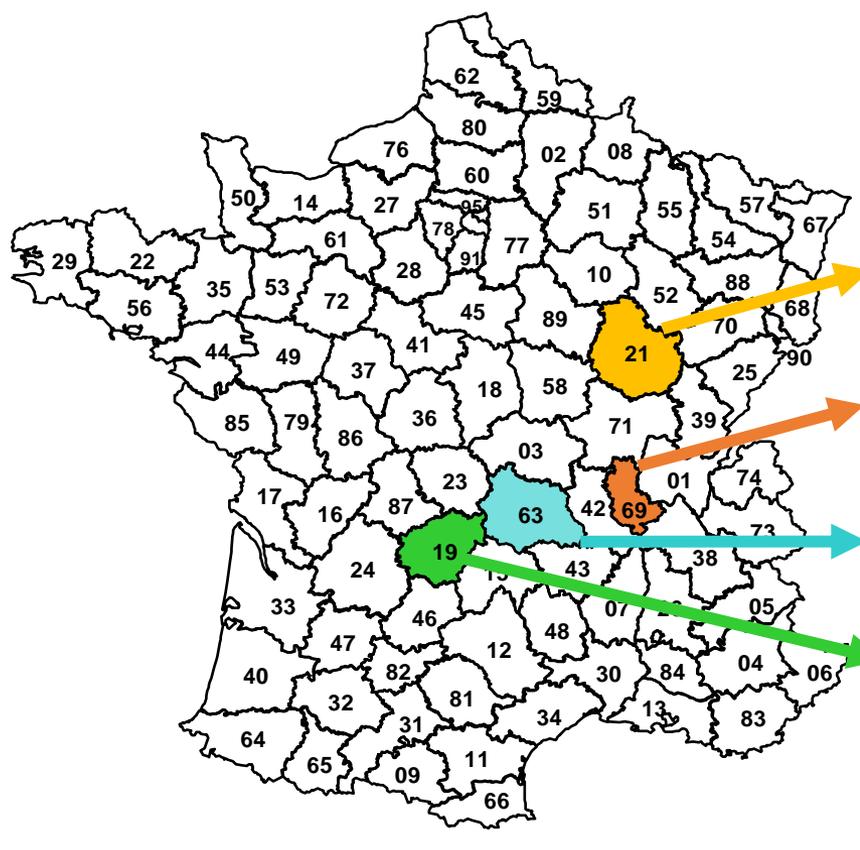
**Ce n'est pas terrible comme viande !**

**Maigre et clair,  
le consommateur n'aime pas !**



# Notre réponse : des tests en situations réelles de consommation

**4 tests**  
**818 convives**



Lycée général & professionnel Hippolyte Fontaine, Dijon  
**Sauté à la Mexicaine – Mai 2023**

Restaurant inter administratif de Lyon (RIL)  
**Steaks et tranches de faux-filet à la plancha – Oct. 2023**

Campus d'enseignement supérieur VetAgro Sup, Lempdes/C.Fd – **Steaks hachés grillés – Oct. 2022**

Lycée agricole de tulle-Naves  
**Steaks hachés grillés – Mars 2022**



# Des publics variés



51% de femmes  
46% d'hommes  
3% sans réponse

41% d'adolescents  
58% d'adultes  
1% sans réponse



**4 tests**  
**818**  
**convives**

# Dans différents environnements

36% Lycée agricole  
24% Enseignement agricole supérieur  
18% Lycée général & professionnel  
22% Restaurant inter administratif

Commune rurale  
Périphérie de ville moyenne  
Ville bourgeoise moyenne  
Métropole





## Différents produits x prépa. culinaire



Steaks hachés



Steaks de faux-filet



Pièces de faux-filet



Sauté

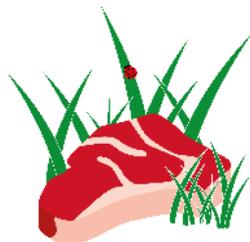


Cuissons rapides (grillées)



Cuisson mijotée

## D'origines variées



73% de viandes Bouvibio  
27% de viandes témoins



# Origine des viandes dégustées



4 tests  
818  
convives

➤ Une viande par consommateur : Bouvibio ou Témoin

➤ Viande de Bouvibio

- Issue de jeunes mâles Bio produits dans le cadre de PROVERBIAL
- Races allaitantes
- 9 à 12 mois d'âge à l'abattage
- 180 à 220 kg de carcasse



➤ Viande témoin dans 3 tests sur 4 (cuissons rapides), selon l'approvisionnement habituel du restaurant

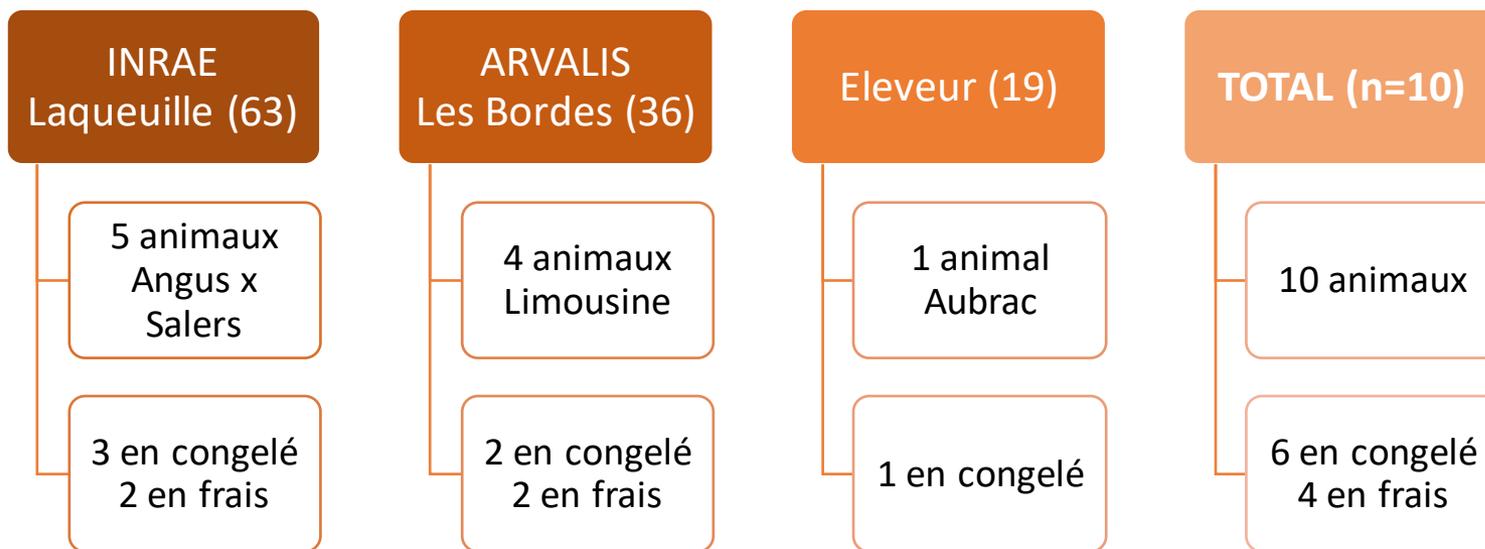
- Steak haché :
  - Steak haché formé sous basse pression 10% de MG
  - Steak haché formé sous basse pression 15% de MG
- Steaks et pièces de faux-filet : steaks Label Rouge
- Sauté : pas de témoin

Des produits plutôt positionnés sur du haut de gamme en bouche !



# Origine des viandes et fabrication des steaks hachés de Bouvibio

10 animaux, 3 sites de production :



Au total, environ 51 kg de **collier** et 54 kg de **caparaçon**

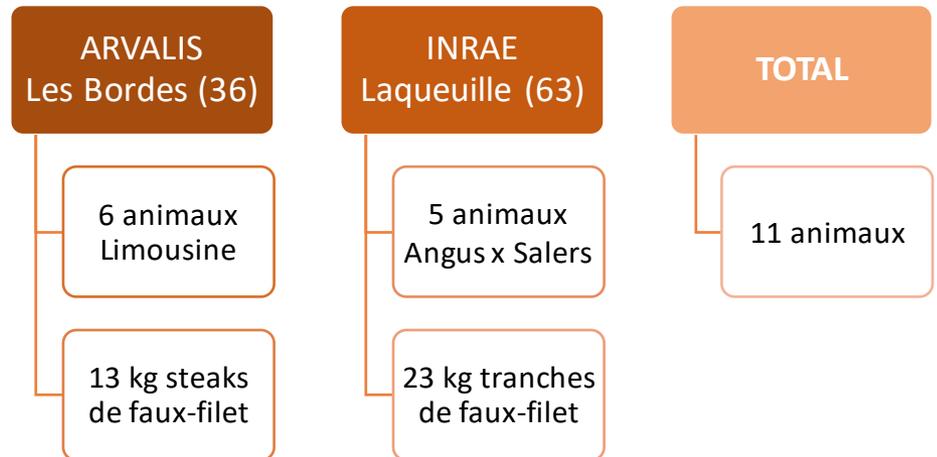
Une seule mée industrielle



# Origine des viandes grillées de Bouvibio

➤ **Faux-filets** de 11 animaux produits dans 2 stations expérimentales

➤ Au total, environ 36 kg de viandes BIO

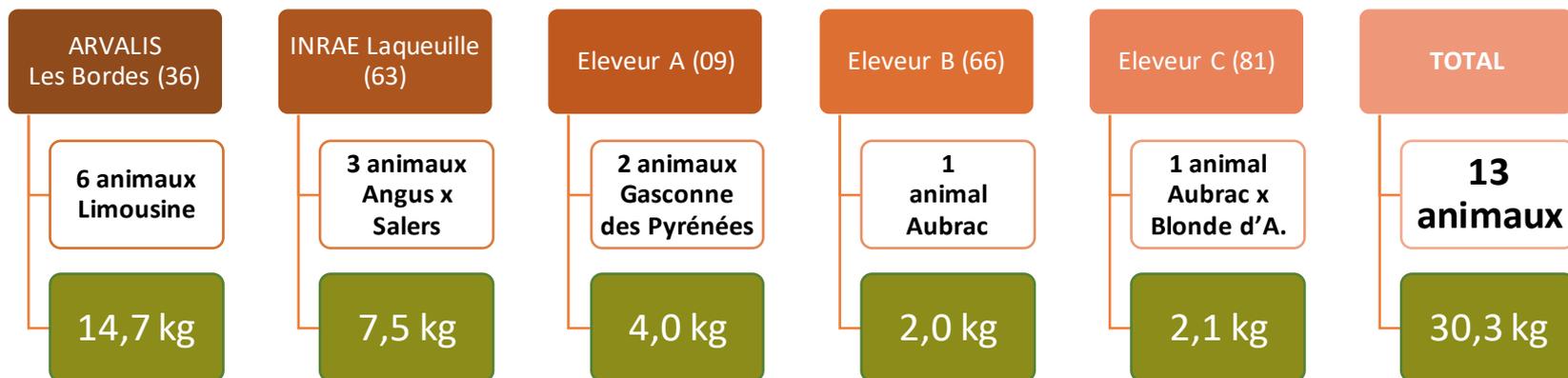




# Origine des viandes du sauté d'animaux Bouvibio

➤ Viandes de colliers basses côtes non maturées, préparées en morceaux de 40-50 g

➤ Implication de 2 sites expérimentaux et de 3 éleveurs



# Préparation des steaks hachés : test 1



**Cuisson** avec de l'huile  
sur une plaque chauffante  
pendant 3-4 min

Steak haché salé et poivré,  
**servi** avec de la purée,  
sans sauce



# Préparation des steaks hachés : test 2



**Cuisson** 5 min/face  
dans beurre et huile  
d'olive sur plaque  
chauffante  
+ stockage en étuve  
à 70-75°C



Steak haché salé et  
poivré, **servi** avec  
de la purée et/ou  
des légumes,  
sans sauce

# Préparation des steaks et pièces de faux-filet : test 3



**Cuisson** qq min/face à la plancha sans matière grasse



**Parage** des viandes de Bouvibios avant cuisson



# Préparation du sauté : test 4



## Recette RESTAU'CO : sauté à la mexicaine

- Garniture aromatique : carottes, oignons, eau, jus d'orange, bière, sel, poivre, roux à huile
- En fin de cuisson : tabasco vert, cumin, origan
- Temps de préparation + cuisson :  
30 min + 2h30-2h45



# Organisation des tests



- ✓ Tests gérés par Idele, avec l'appui de VetAgro Sup et d'étudiants de la Licence ABCD-site Auvergne (test 1)
- ✓ Avec la préparation/cuisson habituelle des cuisiniers
- ✓ Degré de satisfaction des convives mesuré par :
  - ✓ **Questionnaire sensoriel** sur le produit dégusté
    - ✓ Notes d'aspect général et de satisfaction en bouche (0 à 10)
    - ✓ Proximité avec le produit habituellement proposé
    - ✓ Souhait de reconsommation éventuelle
    - ✓ Caractéristiques (1 à 3 adjectifs / 13 propositions)
  - ✓ **Pesée des déchets** d'assiette
- ✓ Et questions sur les **qualités extrinsèques** (critères environnementaux et sociaux liés aux modes de production)
  - ✓ Critères non sensoriels intéressants les convives (1 à 3 choix /10–11 prop.)
  - ✓ Sensibilité aux produits BIO
  - ✓ Nature des produits BIO souhaités au restaurant





## Questionnaire de dégustation d'une viande bovine

Dans le cadre d'un programme de recherche sur la viande bovine, nous vous sollicitons pour déguster un morceau de viande. Nous vous remercions de répondre à l'ensemble des questions. Bonne dégustation !

1- Pour quelle(s) raison(s) avez-vous choisi ce plat ? (1 à 2 réponses possibles)

- J'aime la viande bovine
- J'aime particulièrement la viande grillée
- J'aimais moins les autres plats proposés
- Ce plat m'a paru appétissant
- Le prix m'a décidé
- Je n'avais plus le choix

2- A la vue de cette pièce de viande, que pensez-vous de son aspect général ?

0= pas appétissant 10= très appétissant

0  1  2  3  4  5  6  7  8  9  10

Pour répondre à la suite de ce questionnaire, merci de déguster votre pièce de viande.

3- Après dégustation, avez-vous aimé cette pièce de viande ?

0= pas du tout aimé 10= beaucoup aimé

0  1  2  3  4  5  6  7  8  9  10

4- Cette pièce de viande était-elle similaire à celles que vous avez l'habitude de consommer ?

Oui  Non

5- Sélectionnez les mots qui décrivent le mieux la pièce de viande que vous venez de déguster :

- |   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Caoutchouteuse | <input type="checkbox"/> Filandreuse  | <input type="checkbox"/> Grasse        |
| <input type="checkbox"/> Claire         | <input type="checkbox"/> Foncée       | <input type="checkbox"/> Odeur intense |
| <input type="checkbox"/> Compacte       | <input type="checkbox"/> Fondante     | <input type="checkbox"/> Sèche         |
| <input type="checkbox"/> Dure           | <input type="checkbox"/> Goût intense | <input type="checkbox"/> Tendre        |
| <input type="checkbox"/> Fade           |                                       |  |

6- Si une nouvelle occasion se présentait, aimeriez-vous reconsommer cette pièce de viande ?

Non, certainement pas  Non, probablement pas  Oui, probablement  Oui, certainement

Exemple de  
questionnaire  
de dégustation  
utilisé  
Test 3  
du 3 au 5/10/2023  
(1/2)



7 - Quelles autres caractéristiques souhaiteriez-vous pour les pièces de viande grillées proposées par votre restaurant d'entreprise ?

Cochez au **maximum 3 propositions** parmi les 11. Prenez le temps de toutes les lire !

|   |  |
|---|--|
| Aider la rémunération des producteurs   |  |
| Connaître l'origine de ce qui est dans votre assiette   |  |
| Consommer des produits non OGM et sans pesticides   |  |
| Consommer une viande bonne pour votre santé   |  |
| Participer à l'entretien des paysages et au maintien de la biodiversité   |  |
| Consommer des produits sous signes de qualité (AB [Agriculture Biologique], Label Rouge [Indication Géographique Protégée] et autres) |  |
| Consommer local   |  |
| Respecter l'environnement   |  |
| Respecter le bien-être animal   |  |
| Encourager l'élevage au pâturage  |  |
| Aucune proposition ne me convient   |  |

8- D'une façon générale, êtes-vous sensible à la consommation de produits biologiques (bio) ?

Oui  Non

9- Quels produits bio souhaiteriez-vous consommer dans votre restaurant d'entreprise ?

Sélectionnez 3 principales catégories

|         |  |          |  |                        |  |
|---------|--|----------|--|------------------------|--|
| Fruit   |  | Yaourt   |  | Pain                   |  |
| Légume  |  | Viandes  |  | Aucun                  |  |
| Fromage |  | Céréales |  | Autre : préciser _____ |  |

10- Vous êtes :

- Une femme  
 Un homme  
 Non généré

11- Vous avez \_\_\_\_\_ ans.

Merci d'avoir pris le temps de répondre à notre enquête !

# Exemple de questionnaire de dégustation utilisé

## Test 3 (2/2)

# Quelques images du test 1



Identification du type de viande évalué (Bouvibio/Témoin)

Vérification des questionnaires remplis

Pesée des restes éventuels



# Quelques images du test 2



Pesée  
des restes





# Quelques images du test 3



# Quelques images du test 4





## Quels résultats ?



# Notes d'appréciations sensorielles moyennes des viandes de Bouvibio



- Des viandes très appréciées des consommateurs, aussi bien des adolescents que des adultes de tous âges



## Appréciation visuelle



6,1 / 10

Steak  
haché 6%



6,4 / 10

## Appréciation gustative

# L'avis des 818 convives (RHD collective, scolaire ou non)



## ✓ Appréciation **visuelle**

- Aspect jugé très satisfaisant : notes moyennes  $> 6,8/10$  excepté pour le SH Bouvibio du test 2 (note = 4,8)

## ✓ Appréciation globale **après dégustation**

- Très bonne appréciation : notes moyennes  $\geq 7,3/10$  excepté pour le SH Bouvibio du test 2 (note = 4,9)

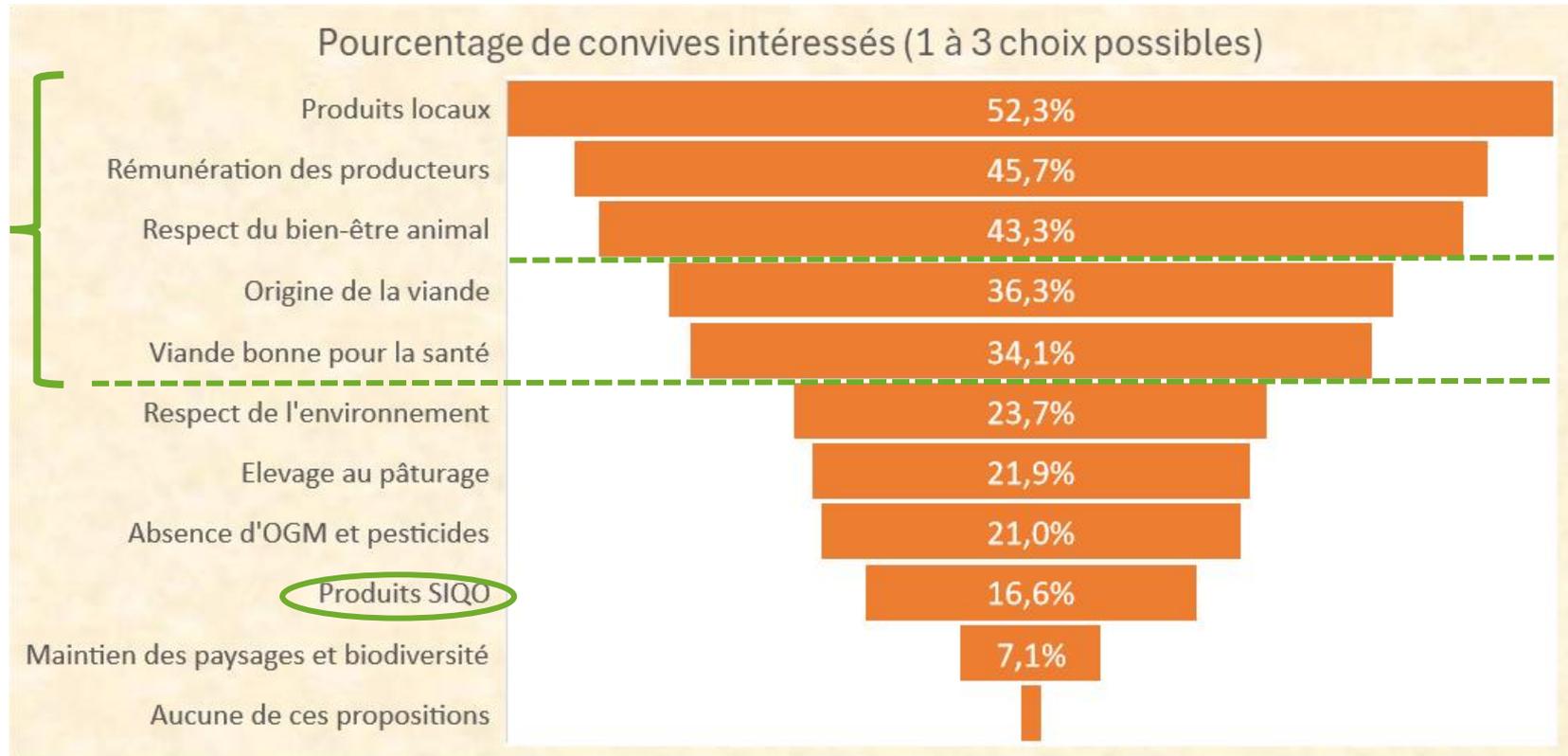
## ✓ Moindres performances du test 2 :

- Pour les viandes de Bouvibio comme pour les témoins
- Effet de contexte : profil de convives + critique ?
- Effet pénalisant du mode cuisson ?

# Les qualités **sensorielles** du Bouvibio vues par les 818 convives



# Les qualités **extrinsèques** des viandes les plus importantes pour les 818 convives

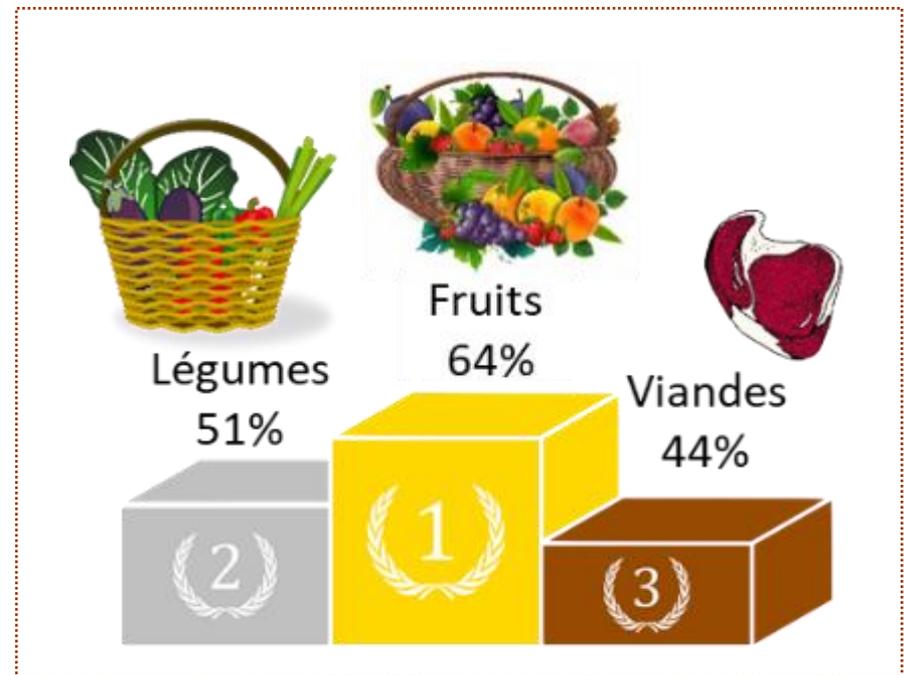


Le Bouvibio possède des atouts sur l'aspect local/connu, le bien-être animal, l'aspect santé (produit maigre, AG oméga 3) ...

# Intérêt des convives pour le BIO



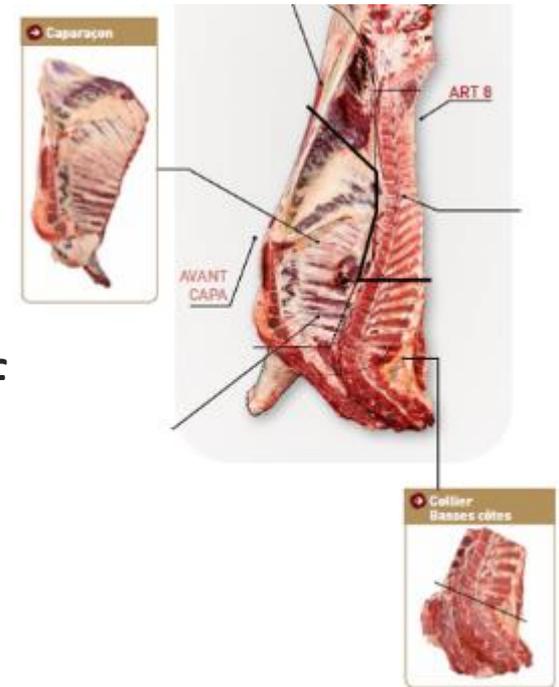
- La viande dans le TOP 3 des produits BIO à intégrer en restauration collective selon les consommateurs
- Devant les fromages (32%), yaourt (31%), pain (18%) et céréales (15%)
- Même si les produits SIQO ressortent peu dans les qualités attendues
- Et alors que seuls 35% se disent sensibles au BIO !



# Le Bouvibio : une viande maigre ?



- ✓ Oui ... en tenir compte pour la fabrication de steaks hachés
  - ✓ Dans nos essais, objectif visé : 10-12% de MG
  - ✓ Collecté : 54 kg de Caparaçon et 51 kg de collier
  - ✓ Résultat : SH à 6% de MG !
  - ✓ Pas rédhibitoire



- ✓ Mais ... pas d'impact négatif sur la satisfaction des convives, pour les viandes piécées ou mijotées



# Une viande maigre ?



- Viandes piécées : la jeunesse des animaux donne des produits potentiellement tendres, ce qui compense le faible taux de gras

Description des steaks BIO  
64 consommateurs

Description des faux-filets BIO  
62 consommateurs

Taille de caractères proportionnelle au  
% de consommateurs ayant cité  
les termes (par type de viande)



- Viandes mijotées : c'est même un avantage visuel, surtout pour les jeunes générations qui craignent le gras visible



Description des Sauté BIO  
144 consommateurs

# Une viande claire ?



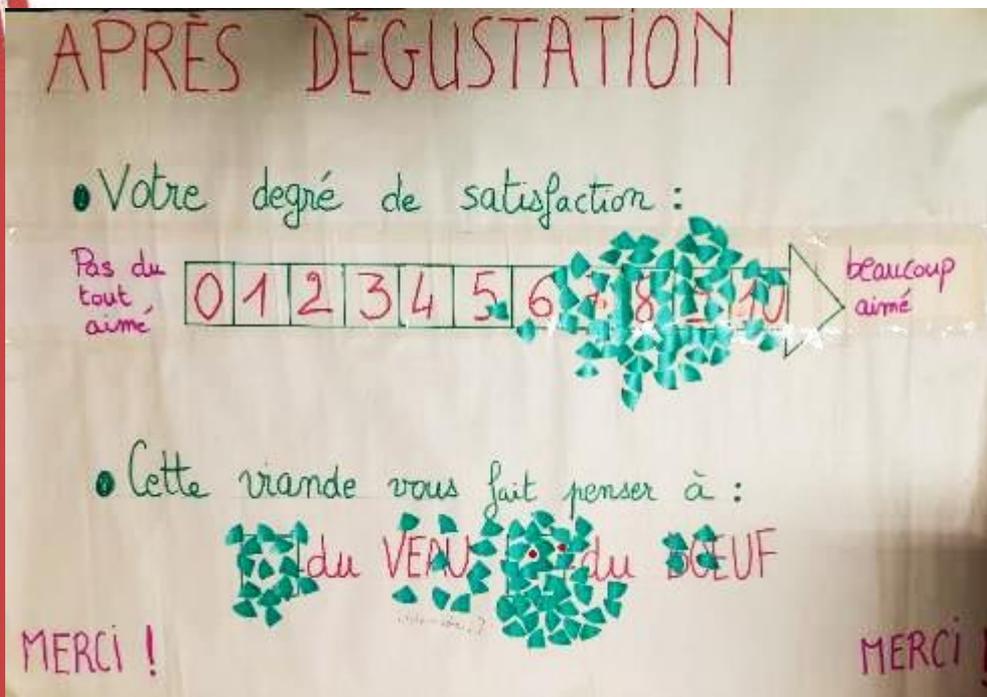
- ✓ Oui, mais rarement détectée par les convives (produits cuits)
- ✓ Certains perçoivent une différence de couleur par rapport aux 2 standards Bœuf et Veau
- ✓ Selon le produit, le mode de cuisson retenu et la présentation qui en est faite au sein du restaurant, les convives associent la viande de Bouvibio soit à du bœuf, soit à du veau

| Produit Bouvibio | Descripteur                            | Cité en          | % des convives ayant testé ce produit |
|------------------|--|------------------|---------------------------------------|
| Steak haché – T1 | Clair                                  | 1 <sup>er</sup>  | 24% (n=211 convives)                  |
| Steak haché – T2 | Clair                                  | 5 <sup>ème</sup> | 15% (n=120)                           |
| Steak – T3       | Clair                                  | 3 <sup>ème</sup> | 14% (n=64)                            |
| Faux-filet – T3  | Clair                                  | 7 <sup>ème</sup> | 11% (n=62)                            |
| Sauté – T4       | Foncé                                  | 5 <sup>ème</sup> | 24% (n=144)                           |
| Tous produits    | Couleur citée par 20% des 601 convives |                  |                                       |

4 tests  
818  
convives



# L'avis des visiteurs du salon Tech & Bio à Bourg-Lès-Valence, en septembre 2023



## ➤ Résultats de satisfaction après dégustation

- Sauté majoritairement jugé très satisfaisant à la dégustation, avec de nombreuses notes entre 8 et 10 (moyenne à 8,1)

## ➤ Avis sur la nature de la viande

- Proximité supérieure de la viande de Bouvibio avec le bœuf qu'avec le veau, pour + des 2/3 de ces convives improvisés
- Ceci rejoint l'avis des cuisiniers du test 4

- 60 réponses de satisfaction
- 62 sur la nature de la viande

# L'avis des cuisiniers rencontrés sur les viandes de bouvibio testées





## COMMUNICATION

Pour une information plus complète, des fiches de synthèse sur les principaux tests





# Tests en restauration scolaire

## 3 fiches de synthèse



# Tests en restauration collective d'adultes - 2 fiches de synthèse



# Exemples de contenu d'une fiche

### Objectif et méthodologie

**Objectif**  
Tester l'acceptation de steaks hachés de Très Jeunes Bovins mâles au sein du campus de Fontagny Sup.

**Produit dégusté**  
Steak haché de Trias jeunes bovins mâles au sein du campus de Fontagny Sup.

**Origine de la viande BIO**  
Produit issu de Trias jeunes bovins mâles au sein du campus de Fontagny Sup.

**Préparation du steak**  
Steak haché de Trias jeunes bovins mâles au sein du campus de Fontagny Sup.

**Conclusion de la fiche**

### Résultats

**Profil des consommateurs par type de steak haché dégusté**

| Profil | Steak haché de Trias jeunes bovins mâles | Steak haché de Trias jeunes bovins femelles | Steak haché de Trias jeunes bovins mâles et femelles |
|--------|--|---|--|
| 1      | 100%                                     | 0%  | 0%   |
| 2      | 0%                                       | 100%  | 0%   |
| 3      | 0%                                       | 0%  | 100%   |

**Appréciation des convives**

**Apports et déficits sensoriels des steaks**

**Apports et déficits sensoriels des steaks**

### Quelles autres attentes pour les steaks hachés proposés à la cantine ?

**Attentes des 100 personnes interrogées à Fontagny Sup**

**Attentes des 100 personnes interrogées à Fontagny Sup**

**Attentes des 100 personnes interrogées à Fontagny Sup**

### Objectif et méthodologie

**Objectif**  
Tester l'acceptation de steaks hachés de Très Jeunes Bovins mâles au lycée Hippolyte Fontaine de Dijon.

**Produit dégusté**  
Steak haché de Trias jeunes bovins mâles au lycée Hippolyte Fontaine de Dijon.

**Origine de la viande BIO**  
Produit issu de Trias jeunes bovins mâles au lycée Hippolyte Fontaine de Dijon.

**Préparation du steak**  
Steak haché de Trias jeunes bovins mâles au lycée Hippolyte Fontaine de Dijon.

**Conclusion de la fiche**

### Résultats

**Profil des consommateurs**

**Appréciation des convives**

**Apports et déficits sensoriels des steaks**

**Apports et déficits sensoriels des steaks**

### Si on se penche sur la préparation en cuisine, le steak haché est-il une majorité de convives ?

**Si on se penche sur la préparation en cuisine, le steak haché est-il une majorité de convives ?**

**Si on se penche sur la préparation en cuisine, le steak haché est-il une majorité de convives ?**

**Si on se penche sur la préparation en cuisine, le steak haché est-il une majorité de convives ?**

### Quelles autres attentes pour la viande du sauté consommée au self ?

**Attentes des 100 personnes interrogées à Fontagny Sup**

**Attentes des 100 personnes interrogées à Fontagny Sup**

**Attentes des 100 personnes interrogées à Fontagny Sup**



# Merci de votre attention !



# L'avis des cuisiniers rencontrés sur les viandes de bouvibio testées



## Place à Grégoire MAILLE Restau'Co !







# Principaux enseignements des tests réalisés



- ✔ **Divers atouts** identifiés par les 818 consommateurs des 4 tests réalisés et les participants aux 3 tests bonus sur les viandes de Bouvibios de 9-12 mois
- ✔ **Texture** régulièrement qualifiée de **tendre et fondante**, qu'il s'agisse de steaks ou tranches de faux-filet grillés, de sauté de collier-basse côte, voire parfois même de steaks hachés
- ✔ Viande **peu nerveuse**, facile à couper, ce qui a son importance en restauration scolaire
- ✔ En cuisson mijotée, viande est **peu gélatineuse**, limitant les rejets par le jeune public
- ✔ Idem pour **l'absence de gras visible**, l'aspect **maigre** constituant également un atout pour la santé (intérêt de 34% des 818 convives)
- ✔ Viande peu grasse, donc de **goût** peu intense, doux, à l'abri des « accidents » (agneau, porc) et autorisant une grande liberté de composition pour le cuisinier



# Principaux enseignements des tests réalisés

- Selon le produit, le mode de cuisson retenu et la présentation qui en est faite par le restaurant, viande tantôt associée à du bœuf (steaks hachés, pièces grillées), tantôt à du veau (sauté)
- Des différences de **couleur parfois perçues** par rapport à ces deux standards, la viande des bovins de 9-12 mois BIO apparaissant claire pour du bœuf et foncée pour du veau, sans impacter notablement la satisfaction des convives
- En revanche, risque de voir les steaks hachés jugés **secs, compacts et durs** (comme lors du test 2), s'ils sont **trop maigres**
- A prendre en compte lors de leur fabrication, en intégrant plus de caparaçon à la mêlée pour obtenir des taux de MG d'au moins 10%



# PROVERBIAL

14 juin 2024



## Séquence 5

Produire plus de viande bio sur notre territoire, est-ce que c'est compatible avec le climat ? Les autres enjeux environnementaux ? Quelles attentes sociétales améliorées ?



Produire local et faire valoir les atouts environnementaux pour les territoires



# Quels atouts du bio et local ?

- Est-ce bon pour le Climat ?
  - à l'échelle de la ferme, localement
  - à l'échelle des territoires, 'vie complète'
- Est-ce bon pour les écosystèmes et la santé ?
  - L'eau, l'air et le sol sont-ils mieux protégés ?
- Quelles autres attentes sociétales en lien avec le milieu sont mieux satisfaites ?

# Est-ce bon pour le CLIMAT ?



**BOUVIBIO :  
FOCUS SUR  
LEUR  
PRODUCTION**



## LE BOUVIBIO DE MONTAGNE

**Neutralité carbone  
et entretien du paysage**

Une production de viande en arrière saison valorise l'herbe d'été. L'itinéraire de production est parfaitement adapté aux contraintes des systèmes de montagne. Le bouvibo de montagne entretient le paysage. Son empreinte carbone est neutre.



Produire de la viande biologique qui valorise les territoires et le troupeau bovin allaitant

**PROVERBIAL**

Le bouvibo de montagne est une race de bovins à viande, originaire de la région pyrénéenne, qui se caractérise par sa capacité à produire de la viande en arrière saison, grâce à son mode d'élevage extensif en montagne. Cette production permet de valoriser l'herbe d'été et d'entretenir le paysage. Le bouvibo de montagne a une empreinte carbone neutre.



# CAP'2ER®



Emissions de  
GES



Qualité de l'air  
(ammoniac)



Consommation  
d'énergies  
fossiles



Qualité de l'eau  
(azote, phyto)



Consommation  
d'eau



Erosion



Consommation  
en phosphore



Consommation en  
produits  
phytosanitaires



Stockage de  
carbone



Maintien de la  
biodiversité



Production  
d'énergie  
renouvelable



Performance  
nourricière



Méthode certifiée par Ecocert-  
Alignée sur les standards Analyse de cycle de vie et  
utilisée pour certifier LBC  
Plus de 36 000 diagnostics et 365 organismes utilisateurs



# Fermes enquêtées Proverbial

- Plus faible consommation d'**énergie** pour produire 1 kilo de viande bio: 70% des cas
- Une plus faible émission de **gaz** à effet de serre (GES) par kilo produit bio: 70% des cas
- Un fort stock de **carbone organique** maintenu dans les sols avec 85% d'herbe dans la SAU
- La part des émissions de GES issue de **processus non naturels** est très faible :  
2-16% du total émis est du CO<sub>2</sub>

# A l'échelle des territoires, quel gain carbone ?

- Aujourd'hui sur AURA, 7200 jeunes mâles bio quittent leur ferme et seront engraisés en conventionnels



10 mois en bâtiment  
3 500 T de concentrés achetés  
1 670 ha de plaine (céréales, maïs)  
produits phyto  
de la viande non bio dans les assiettes

# PROVERBIAL



Si la production de Bouvibio se  
développait en région AuRA :

le scénario pour votre région



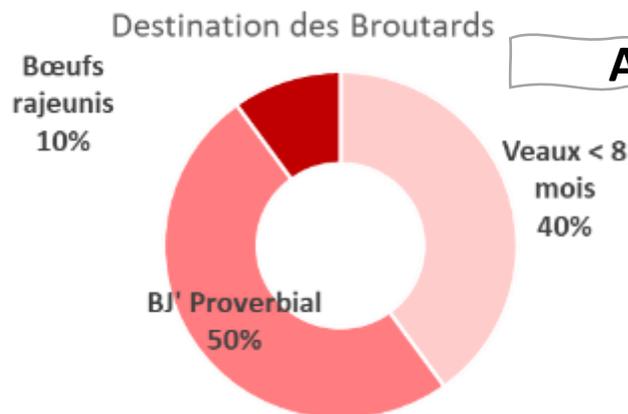


# Et si ces bovins étaient finis en bio sur la région demain ?

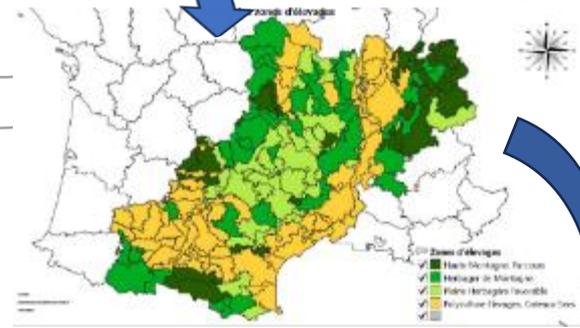
## Avis des acteurs locaux sur commercialisation des animaux relocalisés

Modèles de production testés dans Proverbial appliqués –

Nb de vaches BIO constant



**AURA**



**AURA**

moins de cultures annuelles

plus de prairie et luzerne



+ 500 ha de SAU bio en plus sur AURA

pour finir les animaux bio nés sur le territoire, il faut convertir les prairies des cessations lait ou viande conventionnelles, et des surfaces de maïs ensilage libérées par cessation converties en SFP



Une « relocalisation » qui serait  
bénéfique pour le climat





↳ Gaz à effet de serre



Stock de carbone du sol  
+ fort

0 déforestation induite

Une production de viande plus vertueuse pour le climat

- 35 % de GES émis par an pour élever un bovin mâle de la naissance à l'assiette

**Les émissions de GES liées** au transport des animaux jouent peu

Dans les fermes ( AURA+Annexes)

**Baisse de 26% du méthane émis**

**Baisse de 52% du CO2**

**Baisse de 69% du N2O**



# Une « relocalisation » qui fournit une viande de qualité et locale



Crédit photo @myedit\_ai



Crédit photo @myedit\_ai

# Aujourd'hui, la viande de veau en RHD, c'est quoi ?



## COMMERCE

- La RHD : **66%** de la viande de veau **importée**
- La RHD collective, **premier débouché** de la viande de veau importée (42%)

## ASSIETTE

- 60%** de veau **importé** dans l'assiette d'un consommateur de RHD collective !

**Produire local, c'est moins importer !**



# Evaluation du besoin de la restauration scolaire



**PART DE LA  
RESTAURATION SCOLAIRE**

**40%**

Dans la RHD collective

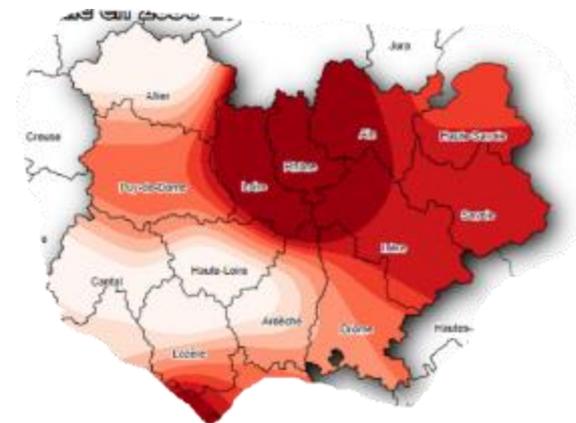
- 5 M de repas/ an en AURA<sup>(Draf 2020)</sup>
- La restauration scolaire, c'est 40% de la RHD collective

- 7 000 T de viande bovine pour la RHD collective en AURA<sup>(notre estimation)</sup>

**BESOIN RESTAURATION  
SCOLAIRE REGION AURA**

**2 650 T**

De Viande bovine fraiche,  
Soit 3 800 TEC



# Le potentiel de production en AURA

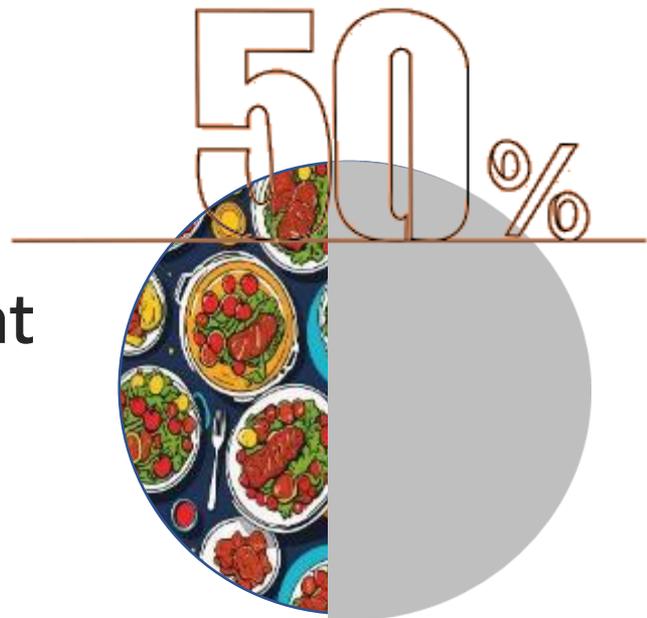


POTENTIEL DE PRODUCTION ANNUELLE

**1 200 T**

De Viande bovine fraîche,  
Soit 1 700 TEC

Si tous les broutards BIO produits dans la région AURA restaient sur la région...



RELOCALISATION DES ABATTAGES BIO

**+ 27%**

7 000 Abattages en plus des  
25 500 en 2020

PRODUCTION DE VIANDE BOVINE BIO (TEC)

**+ 25%**

Par rapport à la production bovine BIO 2020

PRODUCTION DE VIANDE BOVINE BIO ALLAITANT (TEC)

**+ 43%**

Par rapport à la production bovine BIO du troupeau allaitant 2020

BESOIN DE SURFACES EN BIO

**+500 HA**

D'herbe, luzerne et méteil BIO



Une « relocalisation » qui serait  
bénéfique pour la préservation  
des ressources énergétiques  
non renouvelables

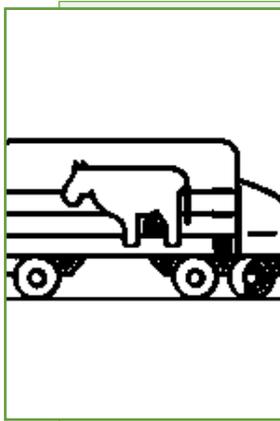




**- 50% des consommations énergétiques (/ha)**

**18 % d'économie d'énergie directe consommée** dans les exploitations en régions et territoires annexes : BM au pré, moins de paillage, d'épandage ou de labour...

**80 % d'économie indirecte en moins**, à l'échelle de la planète: production des engrais ou d'aliments concentrés inutile



**461 000 km de camions évités** Transport AuRa + Occitanie  
**≡ 161 500 litres de carburant économisés**

Soit l'équivalent du carburant qui serait utilisé pour cultiver toutes les cultures annuelles nécessaires à l'alimentation des jeunes mâles relocalisés sur Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes.

**Baisse des imports en veaux pour la RHD**



Une « relocalisation » qui serait  
bénéfique pour la santé  
des hommes et des  
écosystèmes



## Moins de nuisances sonores

- Baisse du transport

## Meilleure qualité de l'air

- Moins de particules fines (transport)
- Moins ammoniacque émis (- 56 %/ Ha)
- Moins de composés organiques volatiles (- 42 % de COV émis par an à partir des territoires d'élevage)

## Moins de résidus phytosanitaires (liés aux cultures)

- Ramené à l'UGB présent élevé (mères nourrices et les jeunes males élevés) = - 300 grammes de matières actives utilisées.

Et des terres à bon potentiel libérées pour l'alimentation humaine !



## Des sols préservés

- **+** de matière organique (+ 7 %)
- Sols **+** couverts (+ 20 % = baisse des surfaces en cultures annuelles), d'où **-** d'érosion

## Une meilleure qualité de l'eau

- risques de pollution baissés
- Viande produite avec équilibre en azote (contre excédent territorial aujourd'hui de 23 kg d'azote /personne nourrie)
- Pas d'apport de phosphore minéral acheté : ressources préservées
- et pas résidus de produits chimiques type pesticide

## Et aussi...

- **+** 32% de prairies
- **+** de linéaires de haies maintenus
- Pas de déforestation induite : baisse des besoins en tourteaux de 97%



# Une production en cohérence avec les attentes sociétales



De jeunes animaux qui restent dans leur troupeau !



Moins de stress au transport, souvent sur de grandes distances !



Plus de temps aux prés dans leur vie,  
Une alimentation à base d'herbe et avec moins de concentrés utilisés !

Des prairies confortées dans les paysages de la région,  
favorable à la **biodiversité**

# Cette relocalisation, c'est aussi...

**Scénarii  
AuRA et  
Occitanie**

Une viande 100 % bio

Baisse de 30 % de la production  
de carcasses

(échelle Europe, mais plus de viande disponible en France)

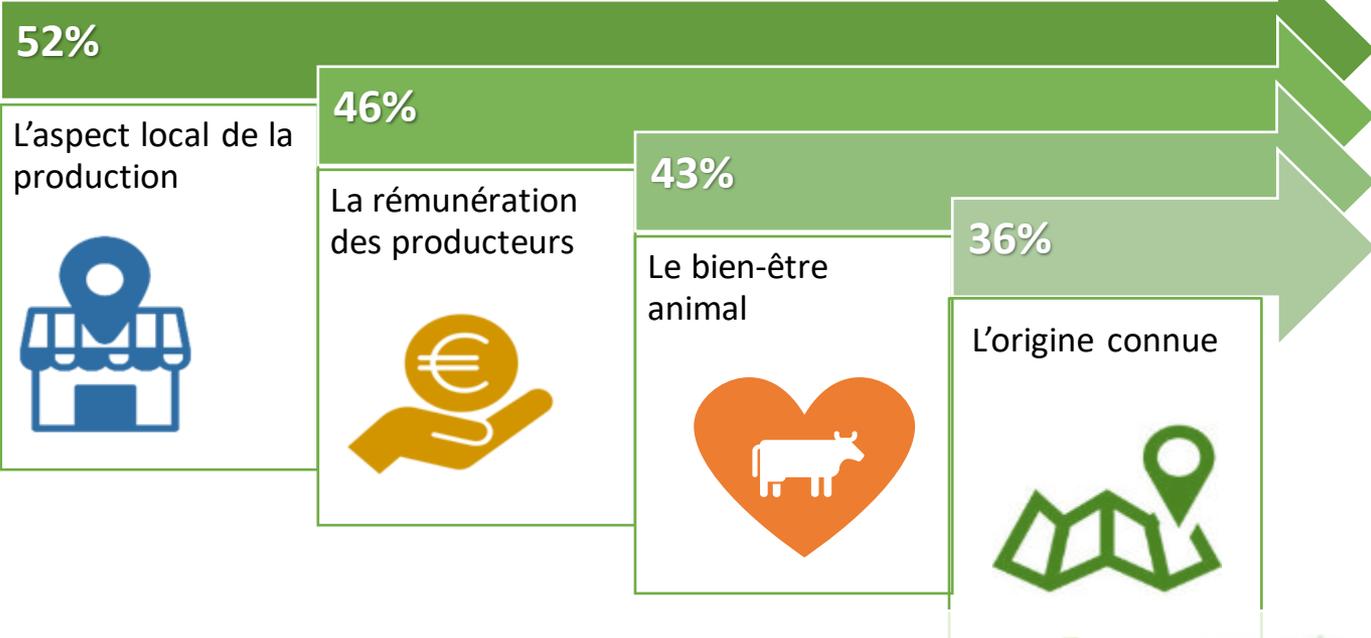
« Libération » de 18 % de terres  
agricoles en Italie et Espagne



# Les Bouvibio répondraient aux plus importantes attentes de nos 818 consommateurs testeurs en matière de « qualités extrinsèques »

Quels produits bio dans ma cantine ?  
La viande bio dans le Top 5 des attentes en produits bio

En % des réponses à la question sur les qualités « extrinsèques » attendues





Une « relocalisation » de nos  
filiales mâles BIO qui serait  
bénéfique pour nos ressources  
naturelles !



Merci



# PROVERBIAL



## Séquence Passons à l'action !

Le Bouvibio, produit adapté à notre cible



# Rappel du contexte réglementaire par Mr DELAIR, DRAAF AURA





PRÉFÈTE  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

Liberté  
Égalité  
Fraternité

# Mise en œuvre de la loi EGALIM en restauration collective

- 14/06/2024 -

# 1– Rappel - loi EGALIM en restauration collective



## Dispositions législatives applicables à la restauration collective Lois EGAlim et Climat & Résilience

### Approvisionnement en produits durables et de qualité

- **50 % de produits D&Q dont 20% de produits bio**
- 2024 :  
-> **60%** de viandes et poissons D&Q (**100%** restauration Etat et EP)  
-> Extension à la **restauration d'entreprise privée**

### Diversification des sources de protéines

- si > **200 couverts/j** plan pluriannuel de diversification de protéines
- **scolaire**. Un menu végétarien/semaine

### Lutte contre le gaspillage alimentaire

- diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- si > **3000 repas/j** convention de dons avec association(s) habilité(s)

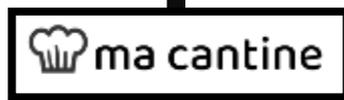
### Réduction du plastique

- **scolaire**. Interdiction de bouteilles plastiques
- **2025. -6ans/scol/univ./santé** Interdiction contenants alimentaires plastiques
- **2025**. Contenant à emporter réutilisable ou recyclables

### Information des usagers

- Affichage permanent de la part des produits D&Q + produits PAT
- Campagne annuelle d'info de la part des produits D&Q

Politique Prioritaire du Gouvernement (PPG) accompagnement et suivi territorialisé



**RAPPORT ANNUEL AU  
PARLEMENT**

| Achats 2023 (France) | Taux* bio | Taux EGAlim (bio inclus) |
|----------------------|-----------|--------------------------|
| Tous secteurs        | 12,13 %   | 24,86 %                  |
| Enseignement         | 16,16 %   | 30 %                     |

\* Somme des achats totaux bio/somme des achats totaux de denrées

# La restauration collective un levier privilégié pour la transition alimentaire

## Justice sociale

- Tarification sociale
- Accès à une alimentation de qualité

## Education alimentaire

- Education de la jeunesse
- Sensibilisation

## Transition agro-écologique

- Modes de production
- Modes de consommation (vég, gaspi, plastiques)

## Structuration de filières locales

- Volumes d'approvisionnement
- Contractualisation
- Filières de qualité, filières durables

## Qui est concerné ?

- Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public
- Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de **droit privé** en charge d'une mission de service public : (périmètre de l'article L. 230-5 du CRPM)
  - services de restauration scolaire et universitaire,
  - services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans,
  - services de restauration des établissements de santé,
  - services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux,
  - Services de restauration des établissements pénitentiaires.
- **Toute la restauration collective privée sera concernée en 2024**

en rouge : des modifications ou compléments  
apportés par la loi Climat et Résilience



## Mesure « approvisionnement » : des produits durables et de qualité dans les assiettes

Impacts  
santé -  
environnement

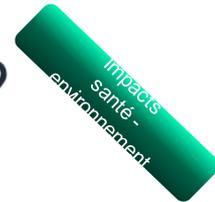
**50 %** de produits durables et de qualité, dont **20%** de produits biologiques  
depuis le **1<sup>er</sup> janvier 2022**

et

**60 %** de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons  
au **1<sup>er</sup> janvier 2024**  
(taux porté à 100% pour la restauration d'Etat)



# Quels sont les produits durables et de qualité selon la loi ?



## Les produits durables et de qualité ciblés :

- Agriculture biologique et autres signes officiels de la qualité et de l'origine (Label rouge, AOP/AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie)
- Produits bénéficiant des mentions valorisantes : issus d'une exploitation bénéficiant de la haute valeur environnementale – « HVE », fermiers (sous conditions)
- **Jusqu'au 31/12/2026**, produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2
- Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable
- Produits bénéficiant du logo RUP
- **Produits issus du commerce équitable**
- Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales
- **Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs \***



Critère Sélection Achat

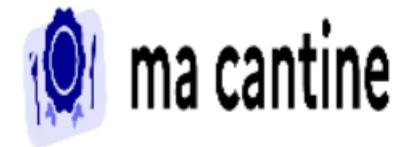
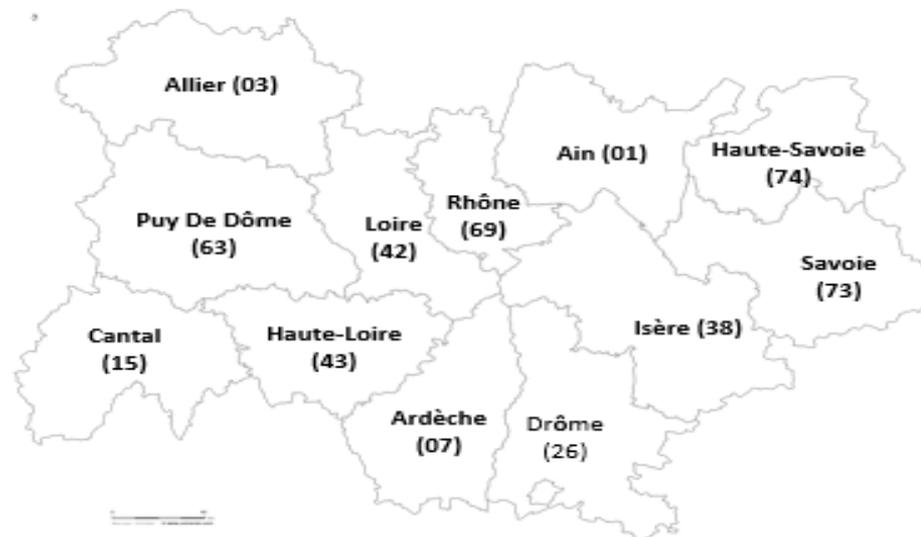
Critère sélection Achat\*

+ **Incitation** à développer l'acquisition de produits issus des projets alimentaires territoriaux (PAT)

en rouge : des modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience

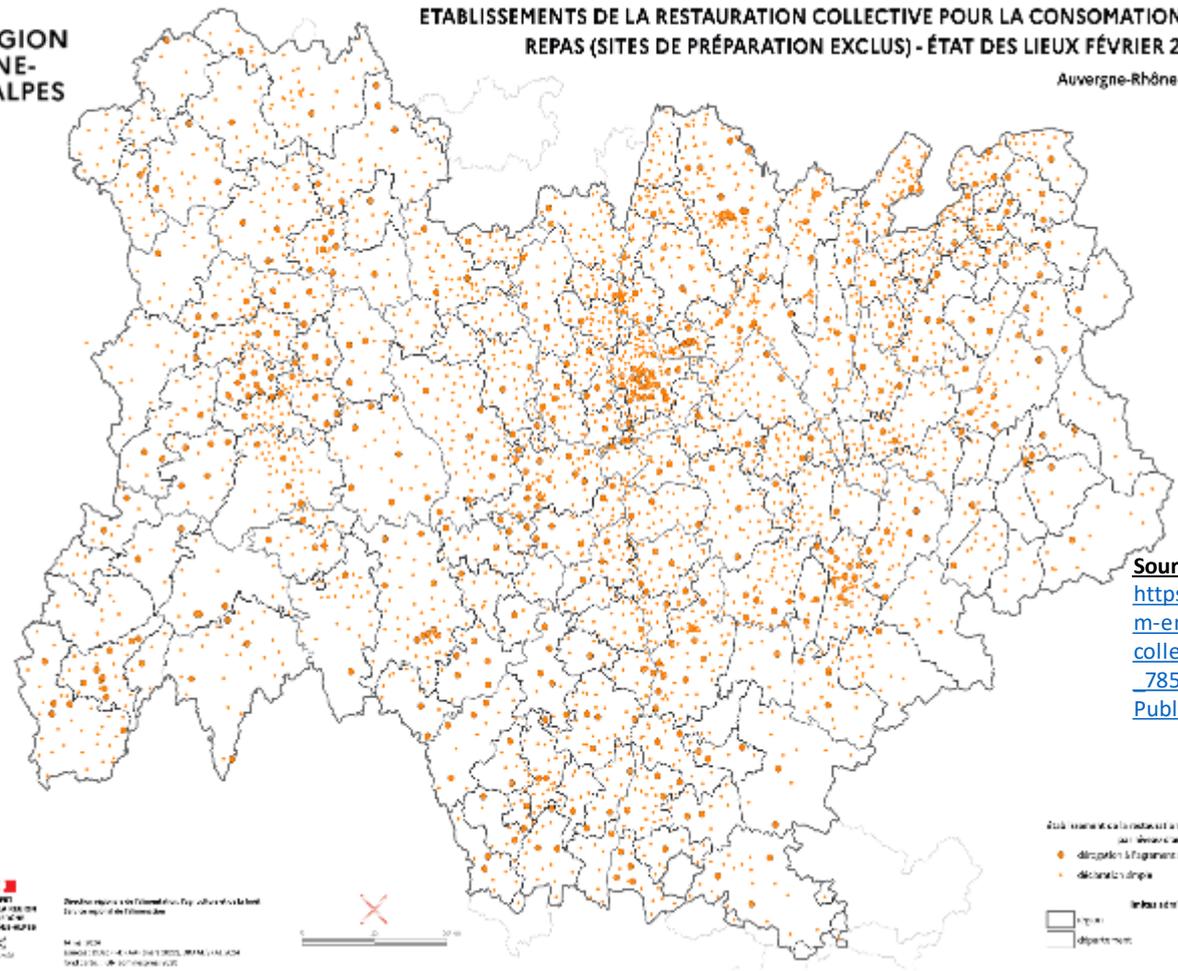


## 2 – Etat des lieux pour la région Auvergne-Rhône-Alpes



### ETABLISSEMENTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE POUR LA CONSOMATION DE REPAS (SITES DE PRÉPARATION EXCLUS) - ÉTAT DES LIEUX FÉVRIER 2022

Auvergne-Rhône-Alpes



Dans la région Aura, nous recensons un total de **10 842** Cantines .

**Source:**  
[https://osmose.numerique.gouv.fr/jcms/p\\_7782092/fr/egalim-en-restauration-collectiveaura?documentKinds=&explorerCurrentCategory=p\\_7859108&mids=&portlet=p\\_7782091&types=ALL&displayedPublication=265959532\\_DBFileDocument](https://osmose.numerique.gouv.fr/jcms/p_7782092/fr/egalim-en-restauration-collectiveaura?documentKinds=&explorerCurrentCategory=p_7859108&mids=&portlet=p_7782091&types=ALL&displayedPublication=265959532_DBFileDocument)

PRÉFÈTE  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

Direction régionale de l'Égalité  
Territoriale et de la Cohésion  
du territoire

Mars 2022  
ÉLÉMENTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE  
PAR ÉTABLISSEMENT

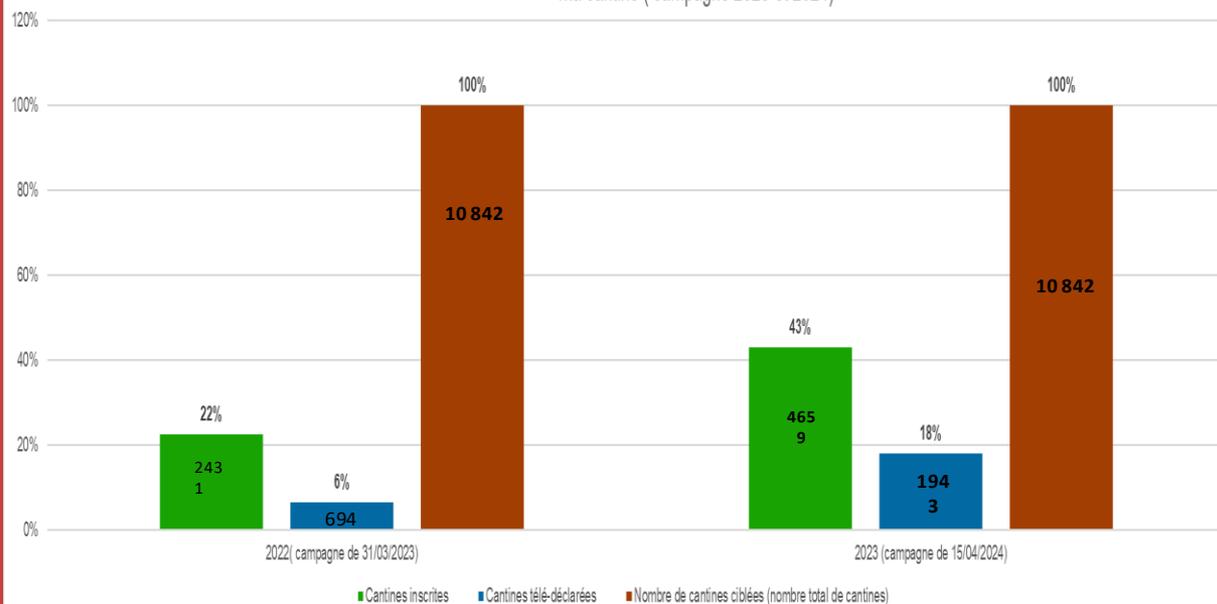
**CIBLE RÉGIONALE :** Objectif PPG que 10 842 cantines sur la région s'inscrivent et télé-déclarent leurs données sur ma cantine

Campagne de 2023 « le 31 mars 2022 » ( données de 2022 )

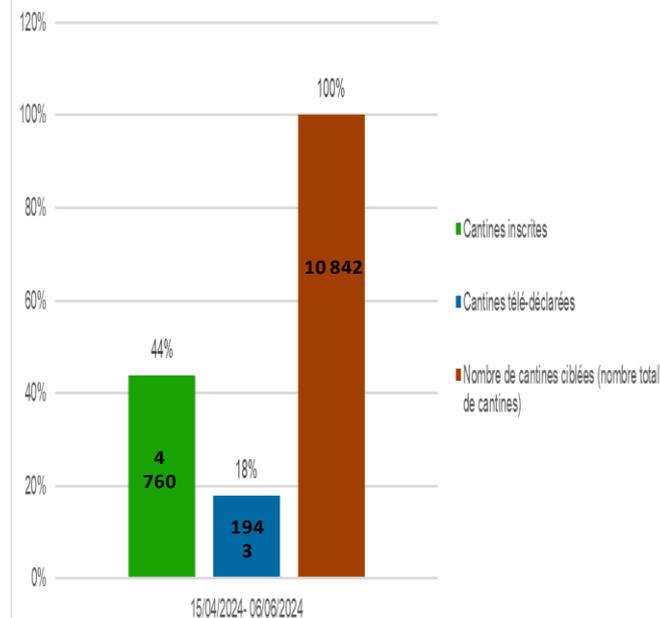
Campagne de 2024 « le 15 avril 2024 » ( données de 2023 )

le 15 avril 2024 - 06/06/2024 (actuellement)

Évolution des inscriptions et télédéclarations sur ma cantine ( campagne 2023 et 2024 )

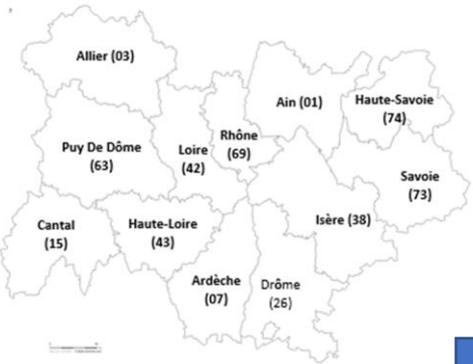


Les inscriptions et télédéclarations actuelles sur la région AURA



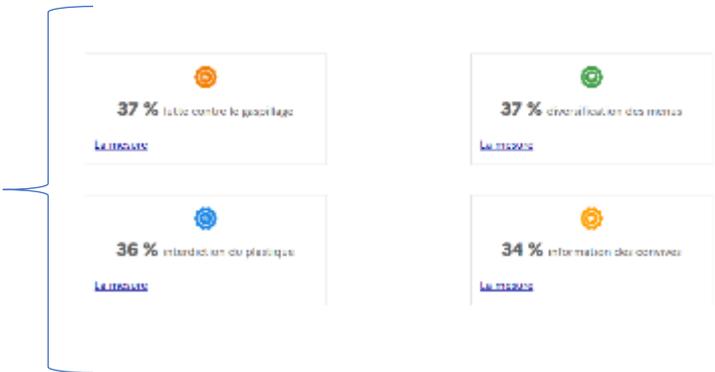
# Le bilan pour la région « Taux d'atteinte des objectifs EGALIM »

Sur la base des télédéclarations obligatoires au 15/04/24 (1943 répondants)



Sur la base des publications volontaires au 06/06/24 (1669 cantines ayant commencé un diagnostic)

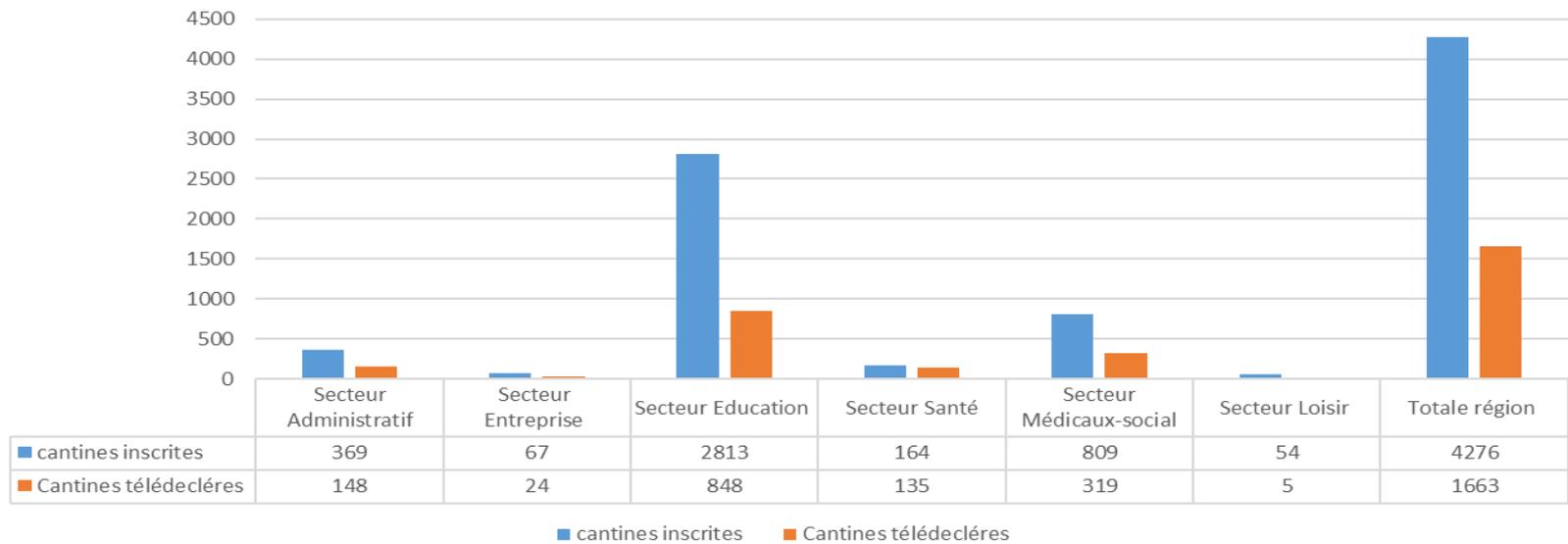
## Les autres mesures



Source : 15/04/2024  
tableau de bord : [https://ma-cantine-metabase.cleverapps.io/public/dashboard/13af1d4b-cd27-4532-a108cbdae1bbc1a7?ann%25C3%25A9e\\_des\\_donn%25C3%25A9es=2023](https://ma-cantine-metabase.cleverapps.io/public/dashboard/13af1d4b-cd27-4532-a108cbdae1bbc1a7?ann%25C3%25A9e_des_donn%25C3%25A9es=2023)

# Focus par type de secteur

Nombre de cantines inscrites et télé-déclarées par secteur



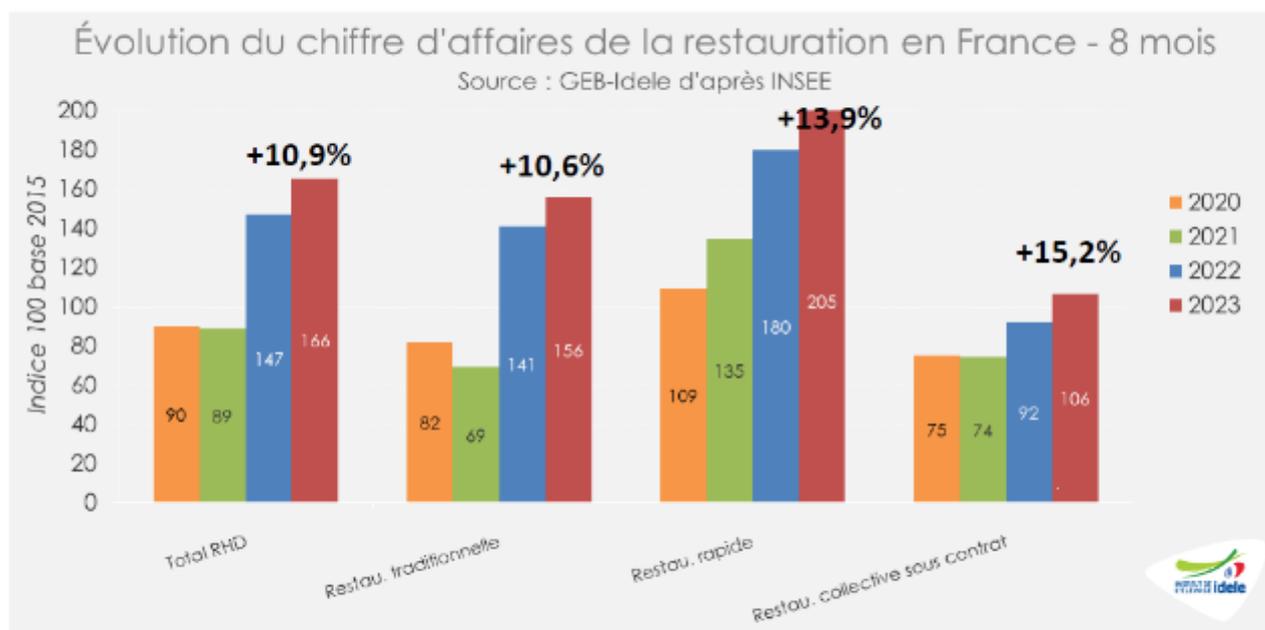
Source : 15/04/2024

Cantine télé-déclarées par département : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/statistiques-regionales?year=2023&region=84>

Cantines inscrites : [https://ma-cantine-metabase.cleverapps.io/public/dashboard/495cdbaf-bdf5-40e5-9c66-599be0db59cd?cat%25C3%25A9gorie\\_de\\_secteur=&sous-secteur=&r%25C3%25A9gion=Auvergne-Rh%C3%B4ne-Alpes&secteur\\_spe=&minist%25C3%25A8re=](https://ma-cantine-metabase.cleverapps.io/public/dashboard/495cdbaf-bdf5-40e5-9c66-599be0db59cd?cat%25C3%25A9gorie_de_secteur=&sous-secteur=&r%25C3%25A9gion=Auvergne-Rh%C3%B4ne-Alpes&secteur_spe=&minist%25C3%25A8re=)

# La RHD = un secteur en forte croissance

## La consommation en restauration reste dynamique



Evolution prix  
(INSEE) /2022

+5,4%

+6,2%

+10,3%

+2,8%



Conférence Grand Angle Viande – Mercredi 29 novembre 2023



## Le marché de la RHD en France :

- RHD = 24% de part de marché en viande bovine
- **52% de la viande distribuée par la RHD est importée**
- RHD = marché avec des besoins spécifiques et formaté
- Des besoins importants en viande hachée
- L'achat des matières premières représente 41% des charges des repas.

# Le BOUVIBIO : qu'en pensent les acheteurs de la restauration collective?

- Enquêtes directes auprès de chevillards, grossistes en viande, sociétés de restauration, municipalités, métropole, CHU, restaurants d'entreprise et scolaire
- Synthèse des retours d'enquêtes en matière de positionnement sur leurs achats de viande et leur avis sur l'introduction de Bouvibio

# Le Bouvibio : qu'en pensent les acheteurs en resto collective ?

## Les principaux critères d'achat

- ✔ Le prix
- ✔ La qualité / le goût
- ✔ Le respect des livraisons (quantité / délai)
- ✔ Les critères « environnementaux »
- ✔ L'origine
- ✔ Répondre à l'objectif « Egalim »
- ✔ En attente d'un appui pour mettre en avant les arguments du produit Bouvibio dans la réponse aux appels d'offres

Objectifs 2024  
de la loi

Egalim : 60%  
de viandes  
durables et de  
qualité en  
RHD  
collective

# Quel positionnement pour référencer les produits Bouvibio ?

## **Arguments en faveur du développement de ce produit :**

- Intérêt pour les arguments territoriaux (achat local) et « environnementaux » si simples à expliquer
- Intérêt marqué pour répondre à l'objectif « Egalim »
- Taille des muscles du Bouvibio correspond aux besoins de la restauration collective (scolaire et entreprise)
- La moindre teneur en gras intéresse la restauration hospitalière
- Moindre gaspillage dans les assiettes (sauté plus maigre)
- Retours positifs des tests dégustation sur l'ensemble des pièces testées et des circuits de distribution

# Quel positionnement pour référencer les produits Bouvibio ?

## Arguments à travailler avec la filière:

- niveau de gras du produit (adaptation des mêlées de VPH)
- Adaptation des cuissons au produit
- Besoin d'un appui pour mettre en avant les arguments du Bouvibio lors de la réponse aux appels d'offres
- Bien positionner le Bouvibio (veau / bœuf) en termes de prix
- Quelle disponibilité et régularité du produit ?
- Positionnement prix à déterminer mais difficile à développer sans un appui financier des collectivités (1 à 2€ /repas en fonction du produit)



# Témoignages et Discussion

 Mr Jean-Baptiste AMARGER, Les fermiers Bio de Lozère

*Insérer une photo de votre choix sur ce cadre gris, sous les zones de textes,*



# Les fermes Bio de Lozère

Vendredi 14 juin 2024

[lozere.chambre-agriculture.fr](http://lozere.chambre-agriculture.fr)



INSTITUT NATIONAL CENTRAL

INSTITUT DE L'ELEVAGE **idele**

INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE POUR LE DEVELOPPEMENT



# L'association

- Association créée en 2020 et regroupant 7 exploitations de Lozère ayant pour objectif de développer la commercialisation de jeunes bovins bio
- Circuits de commercialisation : Restauration collective et commerciale, GMS, magasins spécialisés bio et particuliers
- Fonctionnement : l'association facture la viande à ses clients, règle les frais de transformation, de livraison et paye l'animal à l'éleveur
- Organisation : chaque membre contribue à la prospection commerciale, la planification, la logistique, la facturation, les livraisons,...



# Commercialisation

- Environ 70 jeunes bovins mâles et femelles par an (moyenne de 215 kg de carcasse)
- Gamme de produits :
  - Colis pour les particuliers (« classique » ou à griller),
  - A la demande pour les autres clients : Bourguignon, rôti, tranche en conditionnement de 1 à 5 kg, steaks hachés surgelés,...
  - Conserves et terrines





# Prix ?

Acceptabilité économique pour l'éleveur



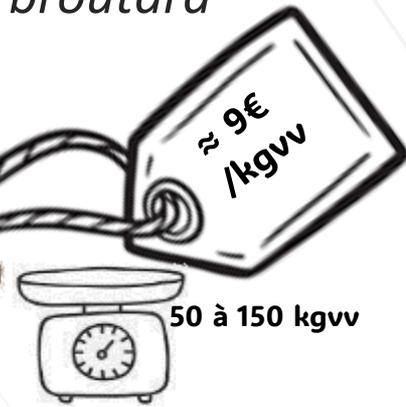
Méthode « Prix d'opportunité »  
par rapport au cours du broulard

Prix de vente plancher

Prix de revient des kg supplémentaires



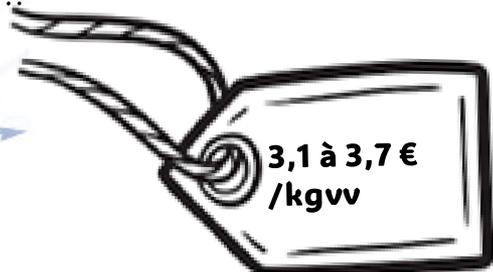
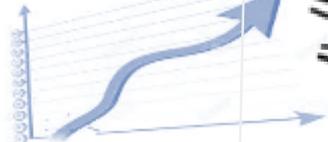
Cours Broulard en vif



≈ 9€ /kgvv

50 à 150 kgvv

+ 34% depuis 2021 ...



3,1 à 3,7€ /kgvv





# Prix ?

*Acceptabilité économique pour l'éleveur*



Méthode « Prix d'opportunité »  
*par rapport au cours du broutard*



***Un peu en dessous du prix du veau rosé FR (> 7€)  
Proche du prix du veau NL (à 6,5€)***

# Bilan global du projet collectif

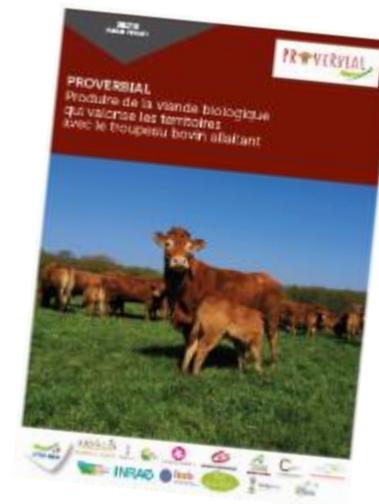
| Les +  | Les -  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Dynamique de groupe avec des profils complémentaires (commerce, organisation des découpes et livraisons, facturation)</li><li>• C'est valorisant de savoir où notre viande de qualité sera consommée</li><li>• Les échanges avec les consommateurs et les professionnels de la restauration sont très positifs</li><li>• L'association nous apporte un débouché complémentaire aux circuits « traditionnels »</li><li>• Bonne valorisation des femelles (c'est plus compliqué pour les mâles avec un marché de l'export dynamique)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Contexte inflationniste qui limite le développement auprès des particuliers mais aussi dans les structures de restauration collective au budget limité</li><li>• Les frais de découpe et transport augmentent et il est difficile de répercuter ces hausses sur le prix final</li><li>• En fonction des périodes, il est difficile d'atteindre l'équilibre carcasse</li><li>• Activité qui nécessite une trésorerie conséquente (délais importants entre la réalisation des frais et les entrées d'argent)</li></ul> |

## Les suites à donner

- Poursuivre la prospection commerciale
- Encore améliorer la valorisation des animaux : optimisation des frais (découpe et livraisons), équilibre carcasse,...
- Diversifier la gamme : nouveaux producteurs et nouveaux produits (légumes, volailles, lentilles)?

# Pour en savoir plus...

<https://idele.fr/proverbial>



A venir : Cartes ressources en 5 thématiques

