



FICHE EXPÉRIENCE : FORMER À LA DÉCOUPE POUR INTRODUIRE DE LA VIANDE BIO D'OCCITANIE DANS LES ASSIETTES DES COLLÈGES ET LYCÉES

L'exemple du Biocivam de l'Aude et de l'Association des Éleveurs bio de l'Aude



Le contexte

Pour appliquer la **Loi Egalim** qui impose **20% de produits bio** en restauration scolaire tout en soutenant les filières bio locales, les établissements doivent trouver des solutions pour **maîtriser les coûts**.

Dans l'Aude, faute de débouchés, les éleveurs bovins bio **exportent** et déclassent une partie de leurs animaux **en conventionnel** en Italie et en Espagne où ils sont engraisés. Pour valoriser leurs animaux en bio et localement, plusieurs éleveurs se sont fédérés au sein de **l'Association des Éleveurs bio de l'Aude** pour commercialiser des jeunes bovins dans les cantines et magasins spécialisés sous la **marque "Tendre d'Oc"**.

En RHD, les commandes portent principalement sur les **morceaux avants** des animaux - sauté et saucisses - **plus accessibles financièrement**. Les parties arrières constituent des pièces "nobles" proposées à des prix plus élevés, souvent dissuasifs pour les établissements scolaires malgré leur volonté de varier les menus et de proposer des morceaux qualitatifs. **L'équilibre carcasse est ainsi difficile à gérer** pour les éleveurs.

Pour répondre à ces problématiques, les éleveurs et chefs cuisiniers ont souhaité expérimenter **une solution innovante**: vendre des **cuisseuses entières de jeune bovin bio** aux établissements et former les cuisiniers à la découpe pour **limiter le coût** des morceaux.

Les objectifs communs

Construire les bases d'un approvisionnement collectif et planifié en viande bio locale

Les objectifs de l'action

- Commercialiser localement et en bio les **animaux autochtones**
- Valoriser les différents morceaux de la carcasse et **gérer l'équilibre matière**
- **Maîtriser les coûts** pour servir davantage de viande bio, locale et de qualité en restauration collective
- **Augmenter les volumes** de viande bio locale dans les menus et mettre en place des **commandes régulières, anticipées et complémentaires**

LA VIANDE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

L'élevage bio, ce sont des pratiques agronomiques respectueuses de l'environnement, de la santé des animaux mais aussi des humains: de nombreuses études montrent que l'alimentation bio limite l'exposition aux pesticides et les risques de maladies comme les cancers, diabète et hypertension... Introduire de la viande bio locale en RHD, c'est donc permettre au plus grand nombre d'accéder à des aliments bons pour leur santé, en soutenant l'économie locale!

Les étapes

Former pour lever les freins et baisser les coûts

- **Premiers tests de cuisson / découpe** de quart-arrière et de cuisses entières de jeunes bovins | **Nov à Déc 2021**
- **Co-construction de la Masterclass** par le **BioCivam11**, l'**Association des Éleveurs**, **INTERBEV Occitanie**, les **chefs**, en collaboration avec le **Service Éducation** du CD 11 | **Janvier à Mars 2022**
- **Organisation des 3 modules de formation** avec un intervenant **artisan boucher** pour les chefs et seconds de **5 établissements** (Collèges & Lycées) | **Avril à Juin 2022**
- **Mise en place d'un planning d'approvisionnement sur 3 mois** entre les établissements et l'Association des éleveurs bio | **Sept à Déc 2022**

Les résultats

Des chefs cuisiniers et des éleveurs réunis autour d'un objectif commun

- Des **chefs cuisiniers** en capacité de **désosser, découper une cuisse entière** de jeune bovin en **1h30**, de **reconnaître les morceaux** à mijoter et à griller
- Une **baisse du coût de 25%** sur le produit fini grâce à l'internalisation de la découpe
- Un **planning de commandes régulier** (tous les 15 jours), anticipé **sur plusieurs mois** et qui garantit **l'équilibre carcasse** des animaux
- **Interconnaissance des métiers** (attentes et difficultés de chacun) et acquisition d'une vision globale des enjeux (du restaurant scolaire au territoire)
- De **l'enthousiasme et de la convivialité**, des chefs cuisiniers et des éleveurs réunis autour d'un objectif commun et **l'envie de continuer à mener des actions collectives**

“ PAROLES D'ACTEURS

Cette formation nous permet d'éviter les intermédiaires, de baisser le prix (...) des pièces assez nobles et chères, ce qui nous permet de faire manger aux collégiens des produits qu'ils ne pourraient pas se payer à la maison.

*Ludovic Gonzales, Chef cuisinier
au Collège de Capendu (11)*

Les acteurs impliqués

- **Pilotage du projet** : **Biocivam de l'Aude**, en collaboration avec **INTERBEV Occitanie**
- **Bénéficiaires** : Chefs cuisiniers audois, Association des éleveurs bio de l'Aude
- **Partenaires** : Conseil Départemental de l'Aude
- **Financeurs** : INTERBEV Occitanie, Région Occitanie



TENDRE D'OC, LE JEUNE BOVIN BIO D'OCCITANIE

Dans le monde de la boucherie, l'appellation « veau » est réservée aux bovins de moins de 8 mois. Au-delà de cet âge et jusqu'à 24 mois, les animaux sont appelés « jeunes bovins ». Dans le département de l'Aude, le mode d'élevage extensif et pastoral amène à la production de jeunes bovins. Faute de débouchés en bio, ces animaux sont vendus à l'export, en Italie ou en Espagne, et sont déclassés en agriculture conventionnelle. Afin de valoriser en bio et en local, des éleveurs se sont organisés au sein de l'Association des Éleveurs Bio de l'Aude pour approvisionner régulièrement la restauration scolaire et les magasins spécialisés du département en jeunes bovins bio "Tendre d'Oc". Cette marque régionale garantit que les animaux soient



nés et élevés dans le département et abattus au plus proche de la ferme. Les animaux sont issus de races à viande rustique et sont et sont abattus avant l'âge de 12 mois pour assurer une qualité de viande tendre et rosée dans l'assiette !

Clés de réussite

L'humain avant tout!

- La **motivation** des chefs cuisiniers
- La **volonté d'expérimenter et de travailler ensemble** entre établissements scolaires et éleveurs **organisés collectivement**
- La **prise en compte des besoins** et contraintes des deux parties
- **Contenu de formation pratique**, avec participants limités pour favoriser la pratique individuelle de la désosse et de la découpe
- La **qualité de l'intervenant** formateur
- L'**accompagnement technique** collectif mis en place