



PRODUITS LOCAUX DE QUALITE

LA VIANDE BOVINE

POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

L'offre en viande bovine pour la restauration collective est abondante en Bourgogne, cette activité agricole y étant prédominante. On dénombre différents types d'opérateurs :

- 11 abattoirs,
- 10 groupements ou grossistes,
- 120 agriculteurs commercialisant en circuits courts leur production, **dont 39 organisés pour répondre à la demande de la restauration collective** (23 en Saône-et-Loire, 8 dans la Nièvre, 6 en Côte-d'Or et 2 dans l'Yonne) ; 11 éleveurs produisent en agriculture biologique.

A savoir...

La capacité des producteurs à satisfaire une commande sur une seule catégorie de morceaux de viande est variable selon les volumes demandés. En effet, les morceaux de viande bovine réservés à la restauration collective proviennent, pour l'essentiel, de l'avant du bœuf et notamment des morceaux à braiser, entraînant de fait un déséquilibre entre les différentes parties de l'animal commercialisées par un même producteur. Il doit alors s'organiser pour vendre les autres morceaux sur d'autres circuits : morceaux à griller en vente directe aux consommateurs, transformer les pièces à bouillir en produits à griller, comme les préparations de viandes hachées.

La différence de prix entre le produit standard non local et le produit issu de bovins de race à viande élevés en Bourgogne est relativement importante, une fourchette pouvant aller de 3,5 €/kg à 6 €/kg pour des morceaux de bœuf à braiser.

Question : les producteurs fermiers peuvent-ils satisfaire aux exigences sanitaires des restaurants collectifs ?

Réponse : le statut sanitaire « établissement non agréé avec dérogation à l'agrément » permet aux agriculteurs de répondre à la demande des restaurants collectifs sans agrément, et non aux cuisines centrales, établissement agréé C.E commercialisant des repas auprès d'autres collectivités.