



PRODUITS LOCAUX DE QUALITE

LES VOLAILLES

POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

La Bourgogne produit en quantité des volailles de qualité label rouge, agriculture biologique ou volailles de ferme. On dénombre aussi sur le territoire différents types d'opérateurs :

- 7 abatteurs/transformateurs,
- 200 producteurs vendant en circuits courts, dont 18 organisés pour répondre à la demande de la restauration collective (5 en Saône et Loire, 6 dans l'Yonne, 5 dans la Nièvre et 2 en Côte d'Or). 4 ont la certification agriculture biologique.

L'offre de volailles de qualité privilégie la volaille entière, alors que les restaurants collectifs cuisinent, pour la plupart, des morceaux de découpe. L'achat de volailles implique donc pour les restaurants la prise en charge de la découpe et la valorisation de tous les morceaux, même ceux moins consommés comme les ailes.

La différence de prix entre les produits « standard » et les volailles de qualité est importante. Pour une même espèce, l'écart varie de 100 % (poulet standard : 3,5€/kg ; poulet label rouge, de 5 à 5,5€/kg ; poulet de ferme, de 6,5 et 7€/kg ; poulet agriculture biologique de ferme, de 7 à 7,5€/kg).

Question : les producteurs fermiers respectent-ils les exigences sanitaires des restaurants collectifs?

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