

La viande bio normande en restauration collective



- Une filière respectueuse et organisée -

LA PRODUCTION

La filière viande Bio c'est :

Une planification de l'offre,



Un approvisionnement régulier et diversifié



Une mise en marché et une distribution en RHD

2300 éleveurs bio
présents à UNEBIO
dont

340 éleveurs normands
adhérents à NVB

Etre éleveur bio c'est :

- Respecter l'environnement
- Garantir le bien être animal
- Offrir de grands espaces pour les animaux
- Recycler les matières organiques
- Etre agréé par un organisme certificateur indépendant

L'ABATTAGE

Une filière en progression

- + 6 % de bovins bio
- + 35 % de veaux bio
- + 50 % de porc bio

Données fournies par NVB

Mis sur le marché
entre 2014 et 2015

→ Organisation

- Tri et affectation des carcasses
- Désossage et découpe de la viande selon un cahier des charges par des bouchers
- Mise en conditionnement: frais, sous-vide, sous-atmosphère
- Expédition de la marchandise

→ Sites d'abattage certifiés bio reliés à la filière

- SELVI / Alençon (61)
Bovins | veaux
- GACÉ VOLAILLES / Gacé (61)
Volailles
- HOLVIA / Laval (53)
Porcs
- SOVILEG / Thouars (79)
Agneaux

→ Autres abattoirs bio de Normandie

- TEBA - Parigny (50)
Bovin | ovin | porcin
- SOCOPIA - CHARAL - BIGARD
Boeufs - Le Neubourg (27) + Gacé (61)
Boeufs et veaux - Coutances (50)
Bovin | ovin | porcin
- WEBERT RICOEUR - Cany-Barville (76)
Bovin | ovin | caprin



- Deux structures au service de la filière -

➔ Normandie Viande Bio, qu'est ce que c'est ?

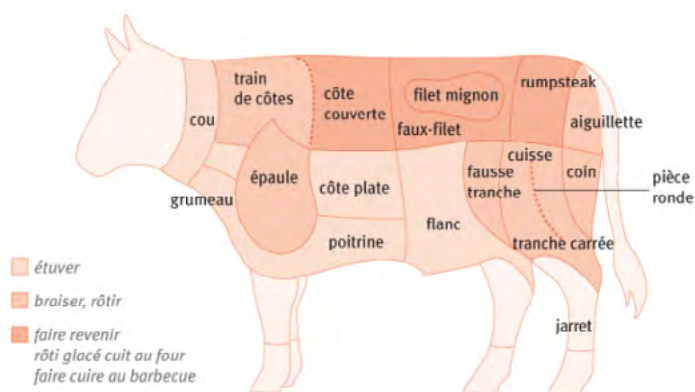
- » Une **Association d'éleveurs bio** organisés en filière,
- » Un **gage de qualité et de traçabilité**,
- » Une organisation à taille humaine permettant de **s'adapter à toutes les demandes**,



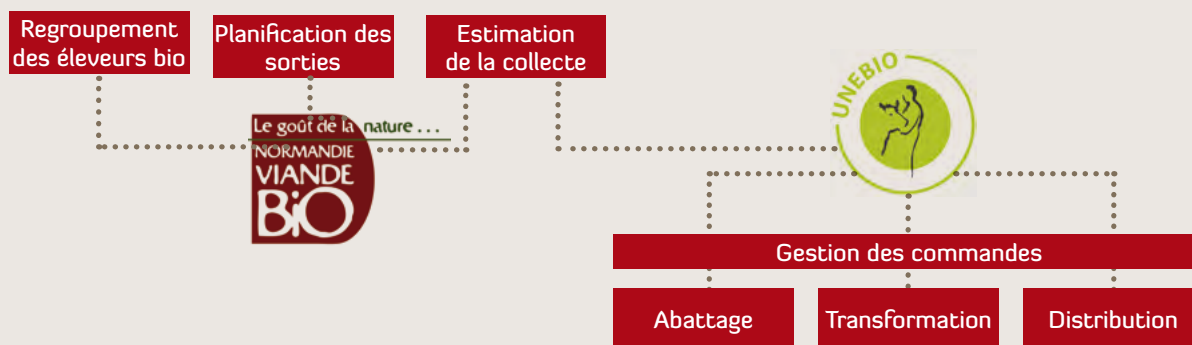
➔ Pourquoi UNEBIO, l'union des éleveurs Bio ?

UNEBIO, c'est :

- » **Valoriser tous les animaux** des éleveurs bio en bio
- » **Valoriser l'ensemble des muscles** des animaux bio de nos éleveurs en bio
- » Grâce à la planification, **proposer de la viande bio** toute l'année à différents circuits de distribution
- » **Gérer l'équilibre matière**
- » **Orienter dès l'amont, les différents types** d'animaux suivant les circuits de distribution
- » **Développer la viande bio en Restauration Collective** et proposer de la viande bio régionale pour répondre à la demande de nos éleveurs et répondre aux attentes des chefs de cuisine



➔ La structuration de la filière viande bio de Normandie



➔ Comment répondre au déséquilibre matière et à la valorisation de tous les animaux en bio ?

- 1 | Savoir attribuer les bons animaux et les bons muscles,
- 2 | Travail en équipe et collaboration avec l'ensemble des acteurs de la filière
- 3 | L'ordonnanceur est le point central entre les éleveurs et les collectivités afin de valoriser tous les animaux des éleveurs en bio.

➔ Le saviez-vous ?

Exemple : quand 6 établissements scolaires commandent chacun 60 kg de bourguignon cela représente 15 bovins à valoriser soit 3,4 tonnes de viande à vendre en quelques jours.

NVB et UNEBIO soutiennent la RHD en s'organisant et en gérant l'ordonnancement.

- La viande bio dans mon restaurant -

➔ Pour une valorisation optimale de la viande bio

>> Nous vous conseillons :

1 : Cuisson basse température : plus la cuisson sera en basse température plus le produit se tiendra en cuisson et n'aura de perte en eau

2 : Moins d'apports de substituts : fond de sauce et autres

		Température à cœur (sortie de four)	Juste point de cuisson (après repos)
ROTI DE BOEUF	A point	+55°C	+60°C
ROTI DE PORC	Longe	+68°C	+72°C
	Echine	+75°C	+80°C
COTE DE PORC	Longe	+68°C	+72°C
	Echine	+75°C	+80°C
ESCALOPE	Dinde Veau	+68°C	+72°C

➔ Comment soutenir la filière

>> Si vous souhaitez aider la filière bio, valoriser de temps en temps ces pièces de boeuf :

Recette proposées	Pièce à valoriser	pois moyen du morceau
Dans les sautés	Boite à moelle, jarret et nerveux préparés en cube	50 gr
Pour les émincés	Bateau, rond de gîte, tranche grasse, tende de tranche préparés en lanière	30-40 gr
Pour les rôtis	Tende de tranche, tranche grasse, macreuse préparé en rôti non bardé et non ficelé	2 kg
Pour les steaks	Tende de tranche, tranche grasse, macreuse préparé en tranche	110-120 gr

➔ Quelle solution pour préserver mon budget et l'équilibre des menus

➔ Oser associer viande et protéines végétales

La protéine animale :

+ excellente valeur biologique, sa répartition en acides aminés proche de nos besoins

- apporte des gras saturés et acidifie l'organisme en cas d'excès.

La protéine végétale :

+ une formidable source de sucres lents, fibres, minéraux, antioxydants et vitamines, même apport en fer

Pour fournir les acides aminés en bonne proportion, elle a besoin d'être complétée par des légumes secs et des céréales.

- moins d'apport de cholestérol

➔ Le GEMRCN valide cette option

La nouvelle version de la recommandation Nutrition GEM-RCN met à jour la précédente version d'août 2013 pour tenir compte des connaissances actualisées des besoins des convives de la restauration collective.

Cette recommandation s'inscrit dans les orientations du Programme national nutrition santé n°3 et du plan de lutte contre l'obésité. Elles intègrent également les priorités du Programme National pour l'Alimentation présenté en décembre 2014, parmi lesquelles trois objectifs sont recherchés, à savoir :

1. favoriser les productions issues de l'agriculture biologique ;
2. renforcer l'ancrage territorial de notre alimentation afin de remettre les productions locales au cœur des territoires en développant l'approvisionnement par les circuits courts ;
3. lutter contre le gaspillage alimentaire.

- de viande | + de Bio

NUTRITION

PLAISIR

EQUILIBRE

ECONOMIE

ECOLOGIE

- Effet néfaste sur la santé
- 2/3 des terres agricoles servent à nourrir les animaux
- Production gourmande en eau

Le plat protidique est la principale source de protéines du repas. Il peut être composé des aliments suivants :

Les viandes non hachées de boucherie	Viandes de boeuf, de veau, d'agneau, de cheval, de gibier, abats
Les autres produits carnés	Viande de porc, de volaille, de lapin,... Viandes hachées de boeuf, veau, agneau ou cheval Charcuterie
Les produits de la mer ou d'eau douce	Poissons, mollusques et crustacés
Les oeufs	Tende de tranche, tranche grasse, macreuse préparé en tranche
Les céréales associées à des protéagineux	Céréales (blé*, riz, quinoa, sarrasin, millet, orge, avoine, maïs) Seitan (gluten de blé) Légumes secs (lentilles, haricots, fèves, pois chiches, pois cassés) Soja (tofu, soja texturé,...)

*pâtes, semoule, boulgour,...

- Idées de menus -

➔ Idées de menu biologique pour des enfants de classe élémentaire

Les portions ont été calculées via les recommandations du GEMRCN
Moyenne des menus 100% biologiques et locaux : 1.51 € HT par convive.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crudité de Betterave rouge crue râpée	Salade de lentilles	Carottes râpées	Crème de corail (potage)	Céleri rémoulade à la mayonnaise végétale
Boulette de bœuf	Rôti de porc	Tomate farcie	Filet de Colin en papillotes	Chili con carne
Pommes de terre sautées	Pâtes & carottes Vichy	Riz ½ complet	Purée de pomme de terre et de céleri rave	Boulgour
Yaourt	Camembert		Neufchâtel	
Compote de pommes	Pastèque	Crème grand-mère	Gâteau de carottes	riz au lait
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
1,71 €	1,79 €	1.26 €	1.57 €	1.22 €

➔ Idée de plats chauds 100% biologiques pour des convives de collège et de lycée (Adolescents, adultes).

** Poisson frais

Moyenne des plats chauds 100% biologiques et locaux : 1.25 € HT par convive.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hachis Parmentier 0,79 €	Filet de lieu** 0,98 €	Filet de cabillaud 1,04 €	Sauté de veau aigre-doux 1,12 €	Omelette 0,70 €
Blanquette de porc façon normande 1,18 €	Boulette de bœuf 1,09 €	Tomate farcie 1,02 €	Chili con carne 0,64 €	Colin en papillote** 0,80 €
Pâtes 1/2 complètes 0,15 €	Pommes de terre sautées 0,29 €	Riz 1/2 complet 0,29 €	Boulgour 0,16 €	Gratin de sarrasin 0,39 €
Salade verte 0,64 €	Gratin chou-fleur 0,48 €	Carotte vichy 0,24 €	Purée de pomme de terre et de céleri rave 0,24 €	Ratatouille 0,53 €

POUR ALLER PLUS LOIN

➔ INTER BIO NORMANDIE

Basse-Normandie
6 rue des Roquemonts - CS 45346
14053 CAEN cedex 4
Tel : 02 31 47 22 78
slesnard@bio-normandie.org

Haute-Normandie
Voie des Vendaises
27100 VAL DE REUIL
06 31 00 84 33
mrios@bio-normandie.org

➔ NORMANDIE VIANDE BIO

Maison de l'Agriculture
52 bv du 1^{er} chasseur - BP 36
61001 ALENÇON CEDEX
Tel : 06 32 02 68 57
nvbio@orange.fr

➔ UNEBIO SAS

23 rue Nicolas Appert - BP 57
61002 ALENÇON Cedex
Tél : 02.33.32.53.36
nadege.lenas@unebio.fr
www.unebio.fr



Inter Bio Normandie
SERVICES



Avec le soutien financier de :