



Capitaliser nos Expériences pour Consolider notre Accompagnement des Filières Territorialisées



FICHE FILIERES TERRITORIALISÉES



Viande bovine à destination de la restauration collective d'Autun

Dès 2011, la menace de fermeture de l'abattoir d'Autun provoque une mobilisation pour sa sauvegarde et des échanges sur l'avenir de la filière viande bovine. En parallèle, la restauration collective souhaite relocaliser ses approvisionnements (2014) et une filière émerge entre des éleveurs locaux et un

magasin E.Leclerc voisin (2016). Aujourd'hui une trentaine d'éleveurs regroupés au sein d'une association de producteurs approvisionnent les GMS locales et la restauration collective d'Autun. Cette organisation permet d'atteindre l'équilibre carcasse, enjeu important des filières viande bovine.

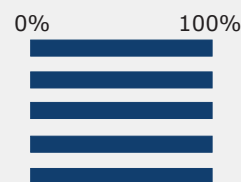


LA FILIÈRE EN BREF

Produits : Viande bovine pour la préparation de repas à domicile et des cantines de la Communauté de Communes du Grand Autunois Morvan (CCGAM)

Localisation :

- Elevage bovins viande → CCGAM
- 1^{ère} transformation (abattage) → Autun (Saône-et-Loire)
- 2^{ème} transformation (découpe) → Autun (Saône-et-Loire)
- 3^{ème} transformation (préparation des repas) → Autun (Saône-et-Loire)
- Distribution → CCGAM



Nombre de repas de la restauration collective : 1 100 par jour

Volume de viande bovine écoulee par la restauration collective : 4 tonnes d'avants/an

Nombre d'agriculteurs engagés : environ 30

Structure accompagnatrice :

- Communauté de Communes du Grand Autunois Morvan (CCGAM)
- Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire

Partenaires du projet CECAFiTer :



Filière Viande bovine à destination de la restauration collective d'Autun



SCHÉMA CHRONOLOGIQUE DE LA FILIÈRE

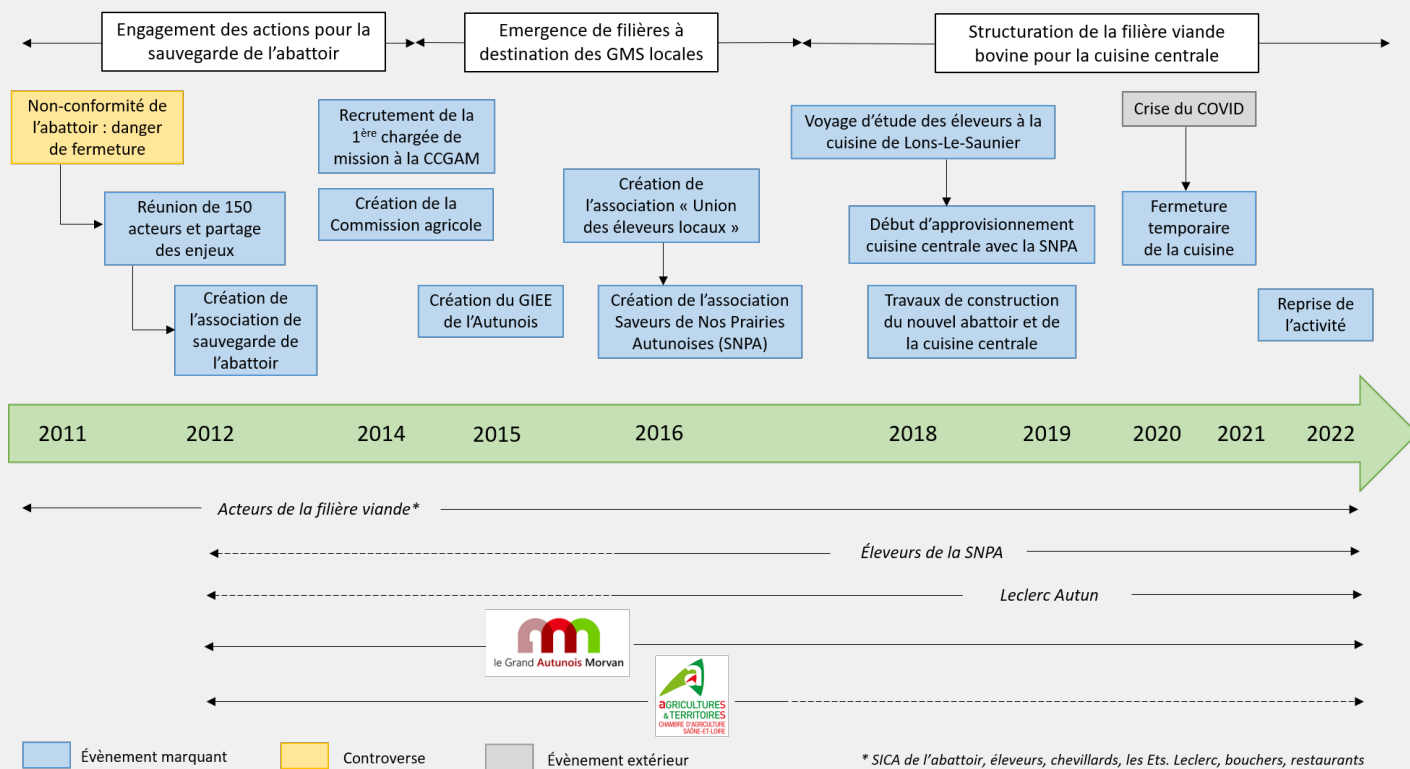
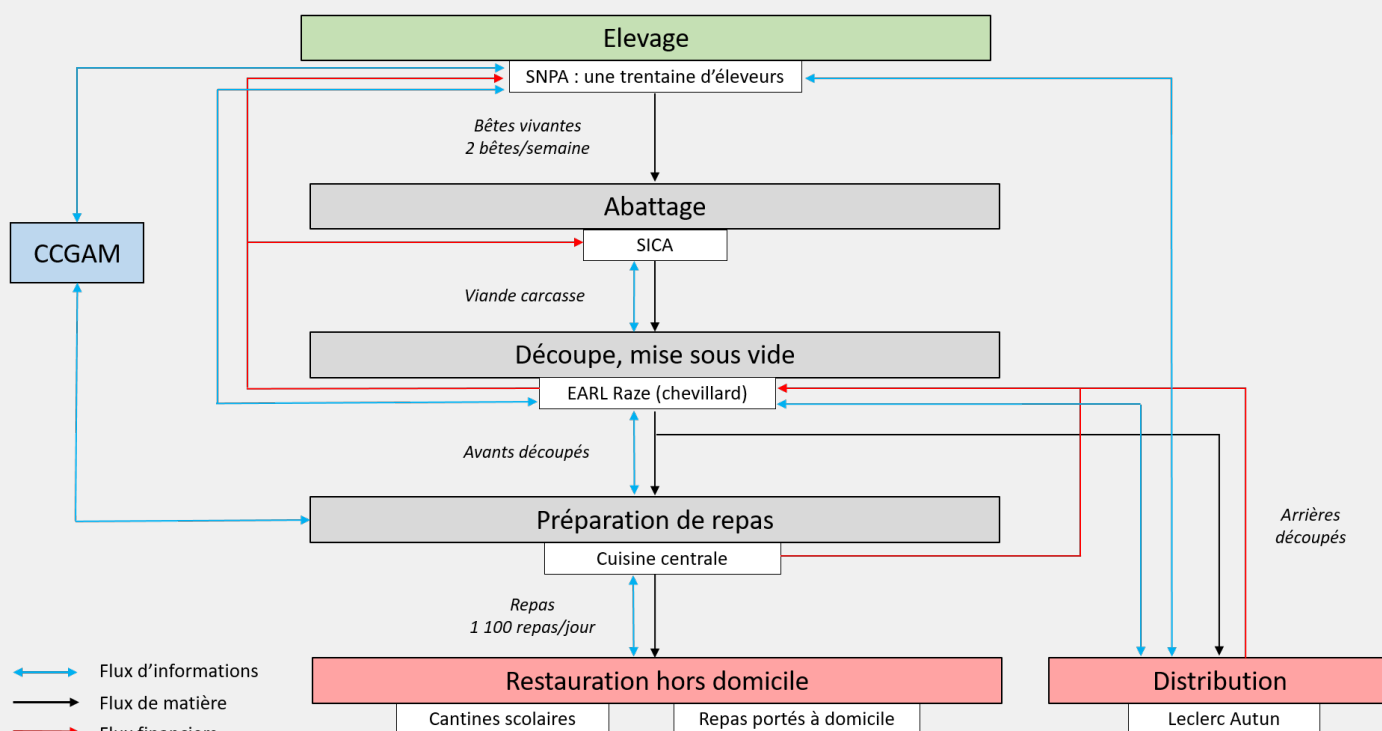


SCHÉMA DE LA FILIÈRE



Filière Viande bovine à destination de la restauration collective d'Autun



GOVERNANCE

La filière qui approvisionne la restauration collective est une petite partie de la filière de proximité viande bovine d'Autun. Le plus gros des volumes étant écoulés par le **E.Leclerc d'Autun**, l'organisation de la filière est majoritairement orientée pour ce débouché.

L'association « Saveurs de Nos Prairies Autunoises » (SNPA) regroupe les éleveurs de la filière et se charge (par un éleveur-planificateur interne) de la répartition équitable du nombre de bêtes abattues entre ses membres. Le **chevillard** joue un rôle essentiel de coordination des flux entre l'amont et l'aval de la filière.

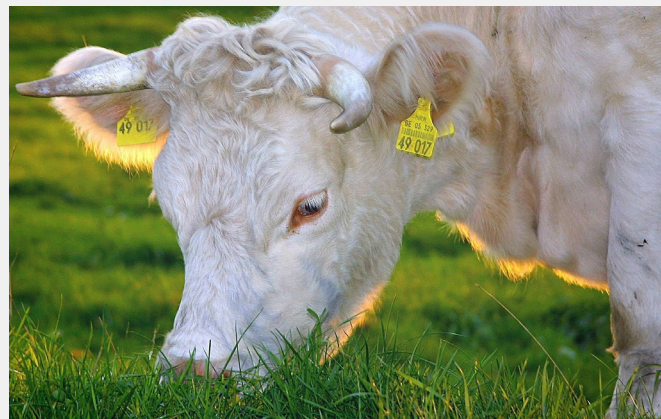
La commande de la cuisine centrale auprès du chevillard a lieu 1 mois à l'avance. Une réunion annuelle de bilan a lieu chaque année entre les producteurs et le chef cuisinier.

Le prix de la viande est calculé selon la grille de cotation régionale du bassin Grand-Est, à laquelle est ajoutée **une plus-value de 40 cts/kg de viande**. Cette plus-value est prise en charge par la CCGAM (pour la restauration collective) et par le magasin E.Leclerc.

La commission agricole de la CCGAM, qui réunit élus communautaires et élus agricoles tous les 3 mois, permet d'établir une cohérence territoriale au sein de la collectivité.



ACCOMPAGNEMENT



La **CCGAM**, via sa chargée de mission « Agriculture et Circuits courts », a accompagné l'émergence de la filière (organisation de voyages d'études, accompagnement à l'écriture des statuts) et a un rôle de coordination des acteurs pour l'approvisionnement de la restauration collective (organisation de réunions bilan annuelles).

La **Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire** apporte un accompagnement technique aux éleveurs par le biais de prestations payées par la CCGAM (grâce aux aides du Programme régionale de l'alimentation et du Plan de relance régional). Elle anime également le GIEE de l'Autunois qui réalise des essais techniques et permet de faire le lien entre agriculteurs et institutions publiques.



Filière Viande bovine à destination de la restauration collective d'Autun



IMPACTS

- La création de **valeur ajoutée** pour les éleveurs (meilleure rémunération).
- Le renforcement de **la cohésion territoriale** par la mise en relation des différents maillons de la filière (éleveurs, intermédiaires, GMS, collectivités) et le maintien de l'abattoir de proximité.
- **L'effet d'entraînement** sur l'évolution des modes de production locaux.
- La **diminution du gaspillage alimentaire** (pour réaliser des économies qui permettent de mieux rémunérer les éleveurs).
- Le **bien-être animal** : le maintien d'une filière sur le territoire permet le fonctionnement de l'abattoir de proximité, qui participe à la diminution du stress des animaux lors du transport.
- **EAU** : l'élevage favorise la présence de **surfaces en herbe** favorables à la qualité de l'eau.



ENJEUX ET PERSPECTIVES

- La **certification HVE** des élevages pour répondre aux normes de la loi Egalim.
- Le maintien de la bonne gestion de **l'équilibre carcasse** (valorisation des arrières restants de la cuisine centrale)
- L'inclusion de **légumineuses** dans les rotations des éleveurs bovin viande à destination des repas végétariens de la cuisine centrale.
- Le maintien d'un **coût matière acceptable** est un enjeu fort de la restauration collective.

POUR ALLER PLUS LOIN

Cette fiche a été élaborée dans le cadre d'un projet CASDAR portant sur les filières territorialisées en Bourgogne-Franche-Comté (CECAFiTer) de 2021 à 2022.

Une carte des filières territorialisées est accessible ici :

www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-cartographie

D'autres fiches filières et ressources sont accessibles ici :

www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-fichesfilieres

Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



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

Liberté
Égalité
Fraternité

Crédits Photos : ©Chambres d'Agriculture de Bourgogne-Franche-Comté, ©www.pixabay.com