



Avec le soutien financier de la :

MÉTROPOLE

GRAND LYON

Atelier 1

RHF

**S'approvisionner en viande
bio (locale) et maîtriser ses
coûts**

BIOLOCAL Rhône - 4 mars 2026



QUI SOMMES-NOUS ?



Association des **transformateurs** et **distributeurs** de produits biologiques en Auvergne-Rhône-Alpes

200 adhérents

Pour la RHF :

- ✓ Trouvez vos futurs fournisseurs !
- ✓ Appui au sourcing
- ✓ Informations sur le bio



AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

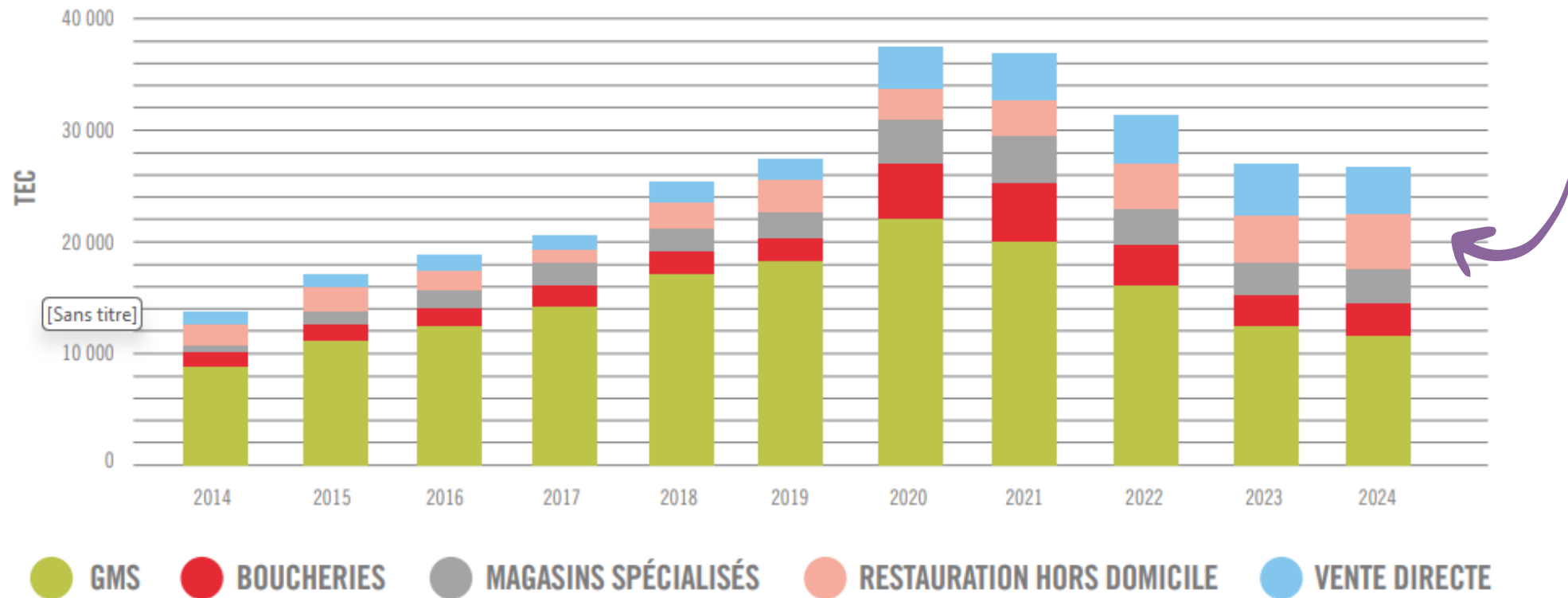
Association des **agriculteurs** et **agricultrices** **bio** en Rhône et Loire

450 adhérents

- ✓ Accompagnement technique des fermes
- ✓ Appui à la commercialisation
- ✓ Accompagnement de la RHD à l'introduction de produits bio

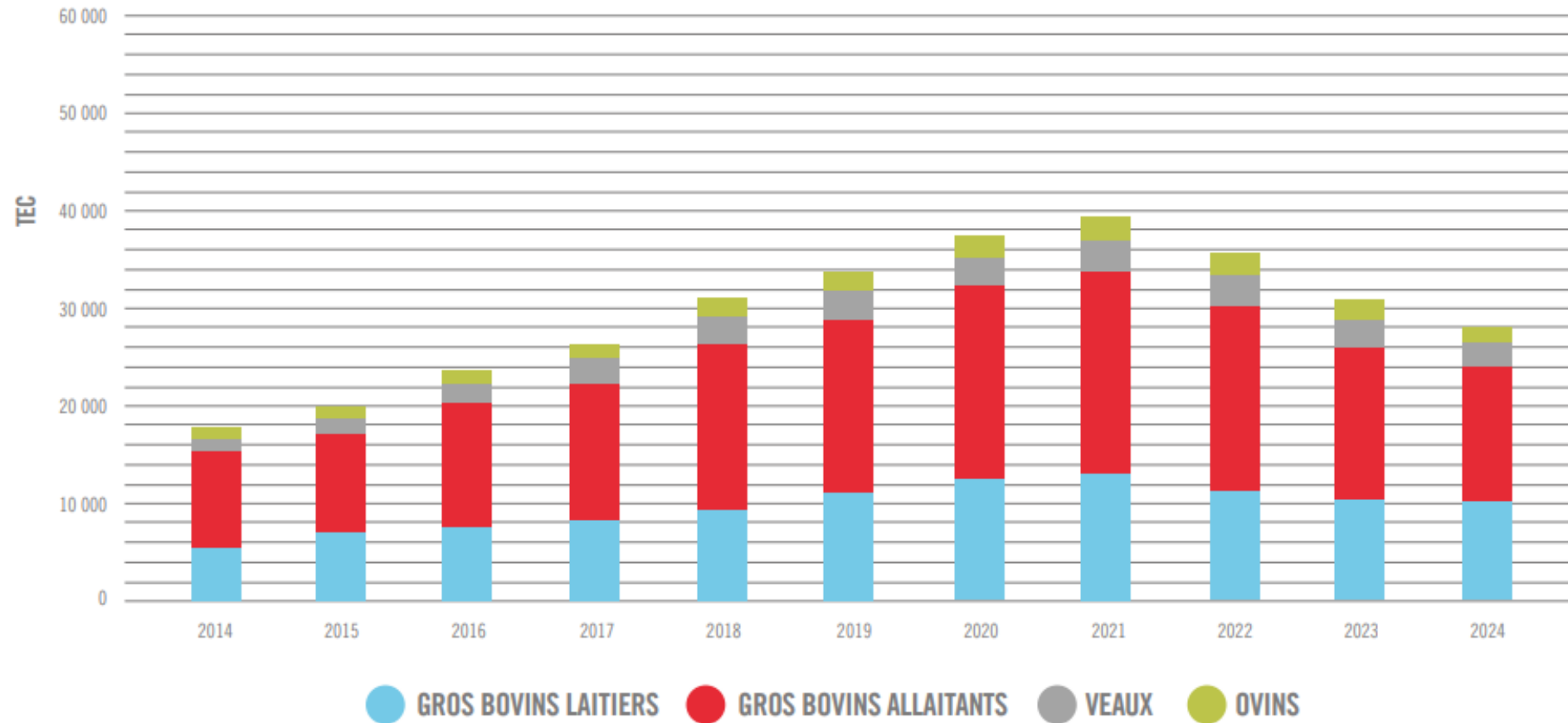
CONTEXTE

ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE VIANDES BIOLOGIQUES PAR CIRCUIT DE DISTRIBUTION



CONTEXTE

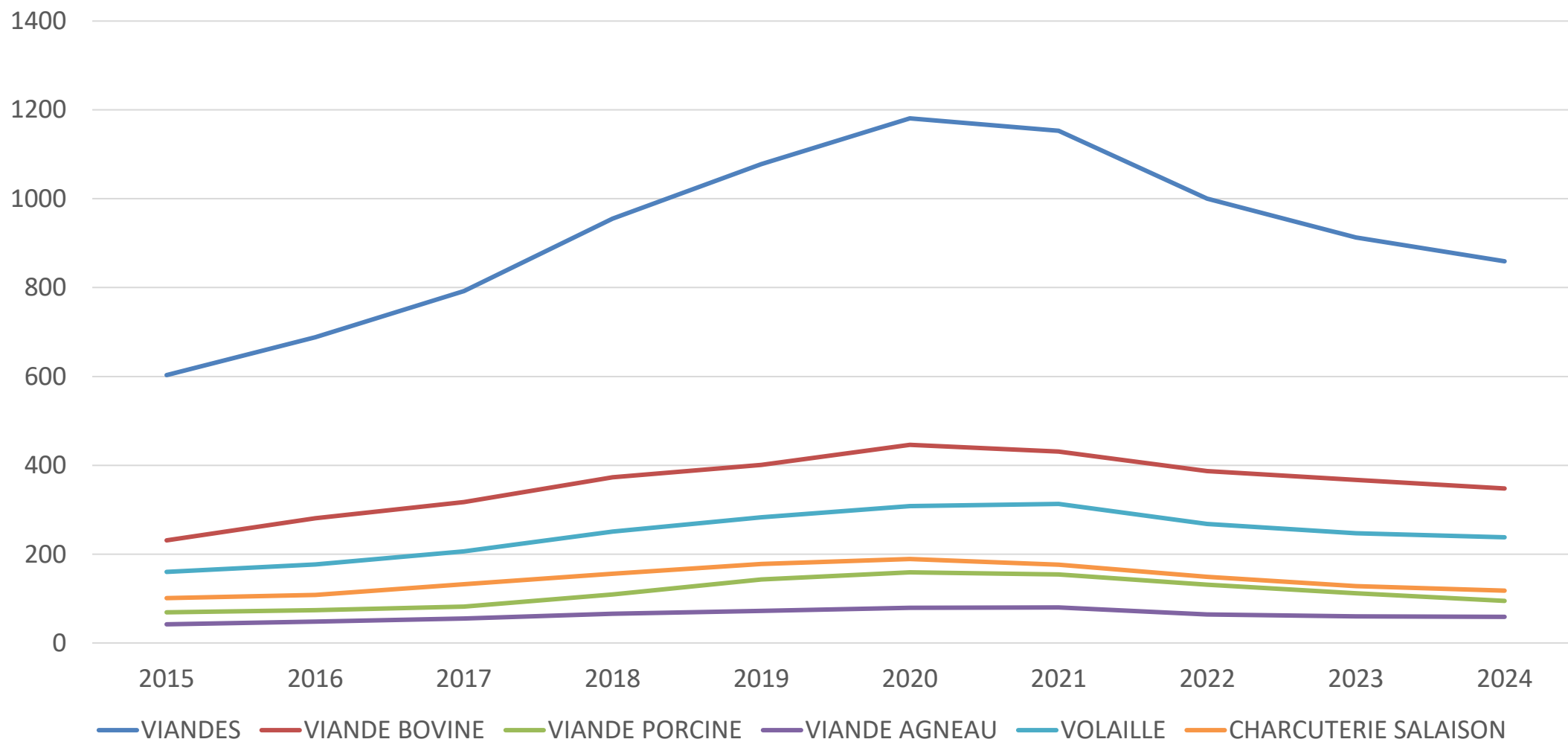
ÉVOLUTION DES ABATTAGES VIANDES BIO (TEC)



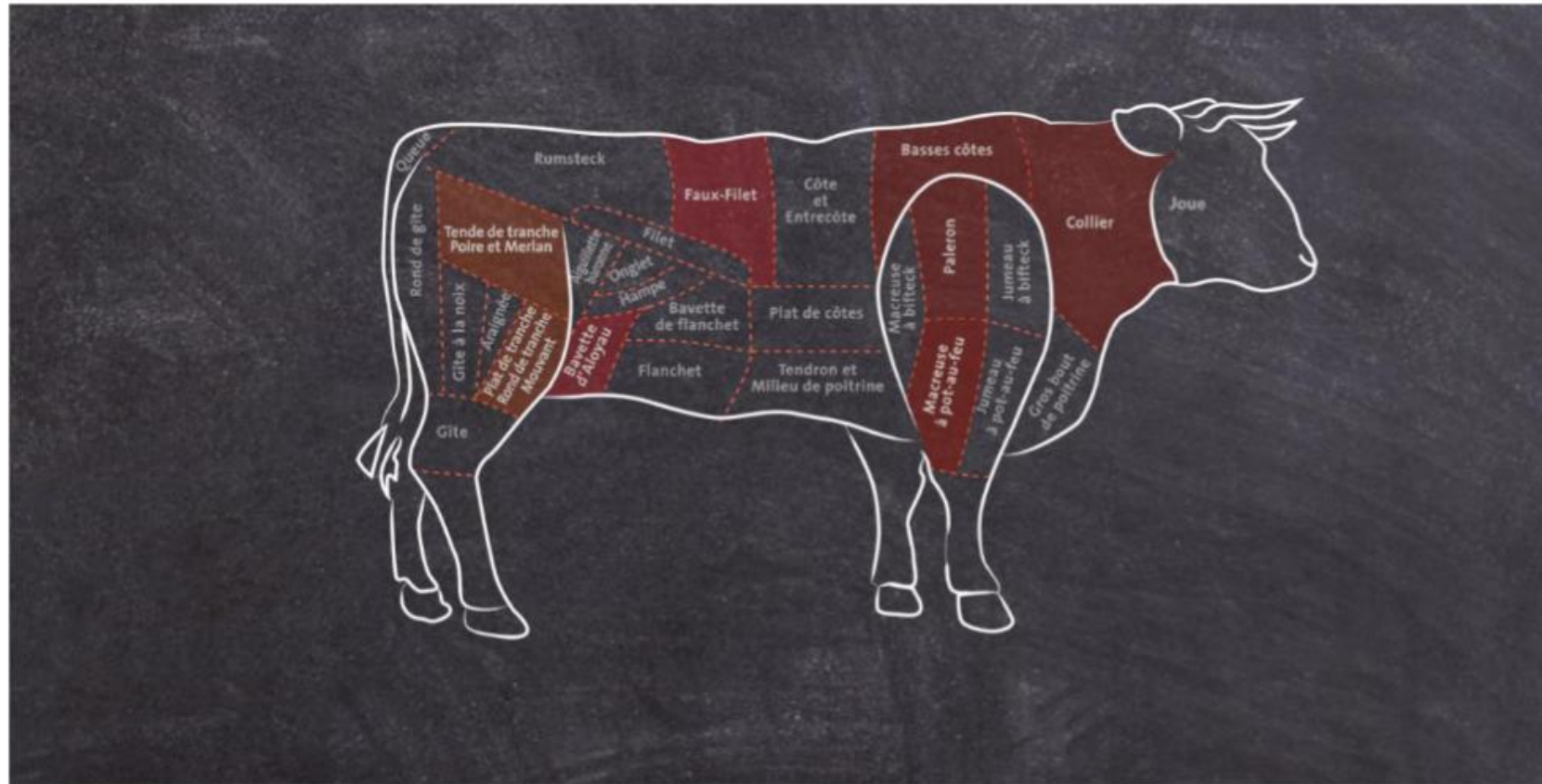
La vente de la viande bio

Par types de viandes

Evolution des ventes de viandes bio tous circuits confondus (Agence Bio ANDI)



L'équilibre carcasse



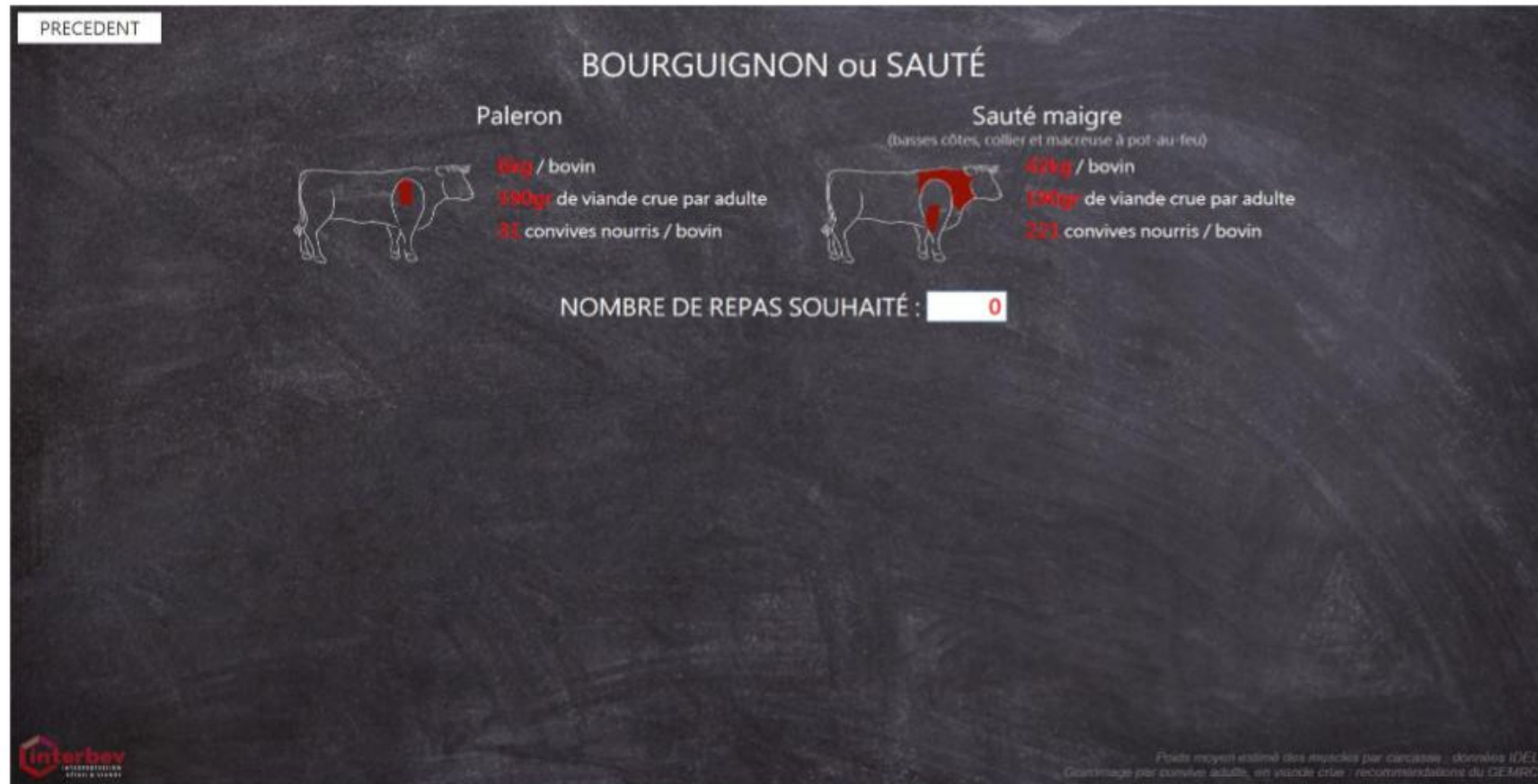
- Cuisson rapide** (56% du poids net):
- Viande à griller
 - Viande à rôtir



- Cuisson lente** (44% du poids net):
- Viande à braiser
 - Viande à bouillir

Spécificités de la viande bovine

L'équilibre carcasse



Cuisson rapide (56% du poids net):

- Viande à griller
- Viande à rôtir



Cuisson lente (44% du poids net):

- Viande à braiser
- Viande à bouillir

L'équilibre carcasse



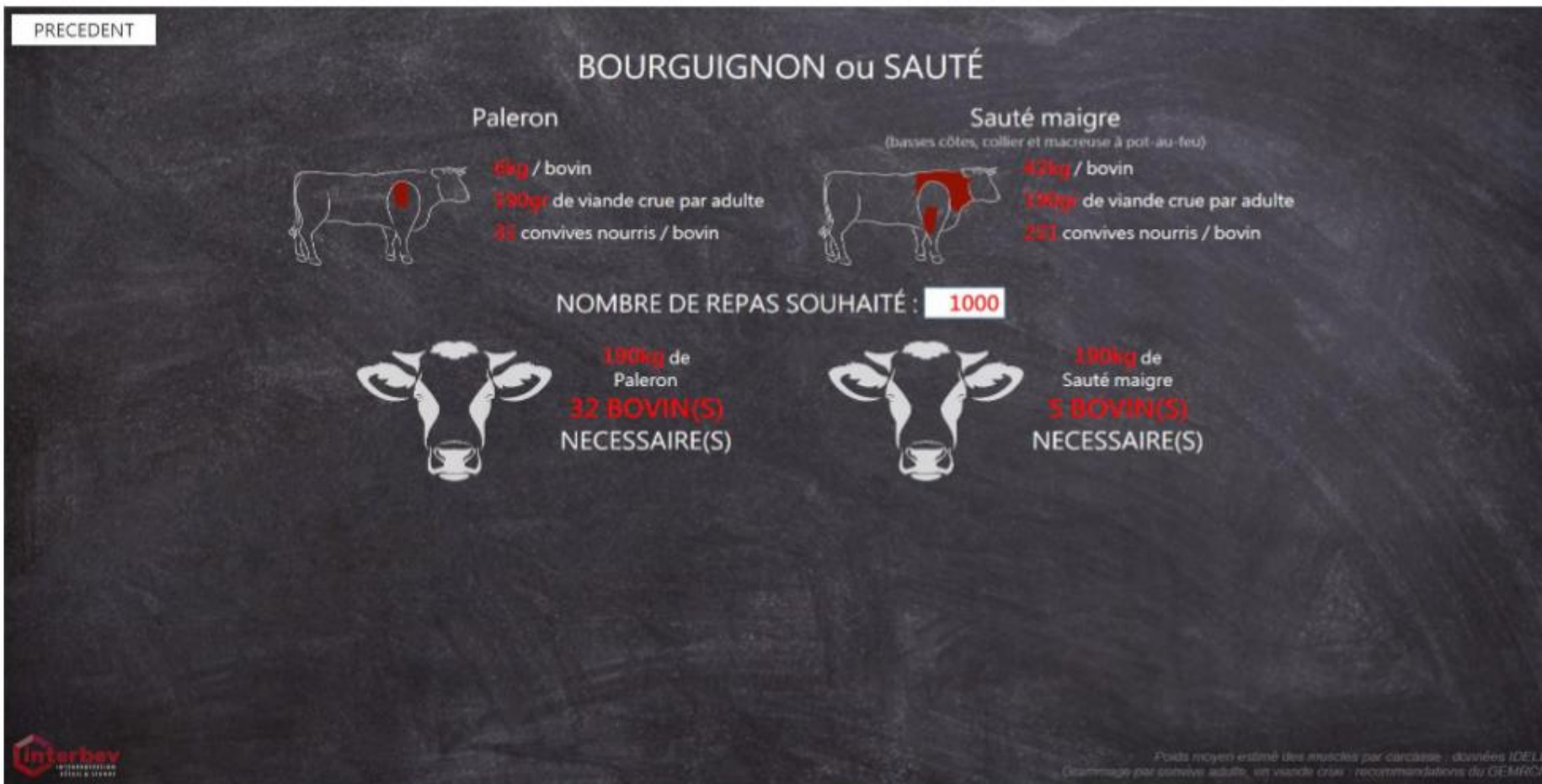
Cuisson rapide (56% du poids net):

- Viande à griller
- Viande à rôtir



Cuisson lente (44% du poids net):

- Viande à braiser
- Viande à bouillir



TEMOIGNAGES



Hélène Cadiou

Animatrice restauration collective chez BIO63



BIO 63

Le réseau de l'agriculture
biologique du Puy-de-Dôme

TEMOIGNAGES



BIO 63

Le réseau de l'agriculture
biologique du Puy-de-Dôme

À TABLE!
Mangeons bien, jetons moins



AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ

Objectif : Expérimenter une commande groupée de viande bio locale par les restaurants collectifs d'un même secteur géographique

Contexte :

- Gestion de l'abattoir en régie par la communauté de communes Ambert Livradois Forez, réouverture à l'été 2025 après plusieurs mois de travaux
- 10 restaurants collectifs accompagnés par Bio 63 et la CC ALF et investis dans le changement de pratiques et dans la relocalisation de leurs approvisionnements
- Zone rurale

TEMOIGNAGES



BIO 63

Le réseau de l'agriculture
biologique du Puy-de-Dôme

À TABLE!
Mangeons bien, jetons moins



AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ

Parcours d'interconnaissance entre éleveurs - éleveuses et professionnel-les de la restauration collective -> Partager des notions communes sur la qualité de la viande

Jour 1 : Influence des conditions
d'élevage sur la qualité de la viande

Jour 2 : Influence des conditions d'abattage,
de découpe des carcasses et de la cuisson
de la viande, sur la qualité de la viande



TEMOIGNAGES



BIO 63

Le réseau de l'agriculture
biologique du Puy-de-Dôme

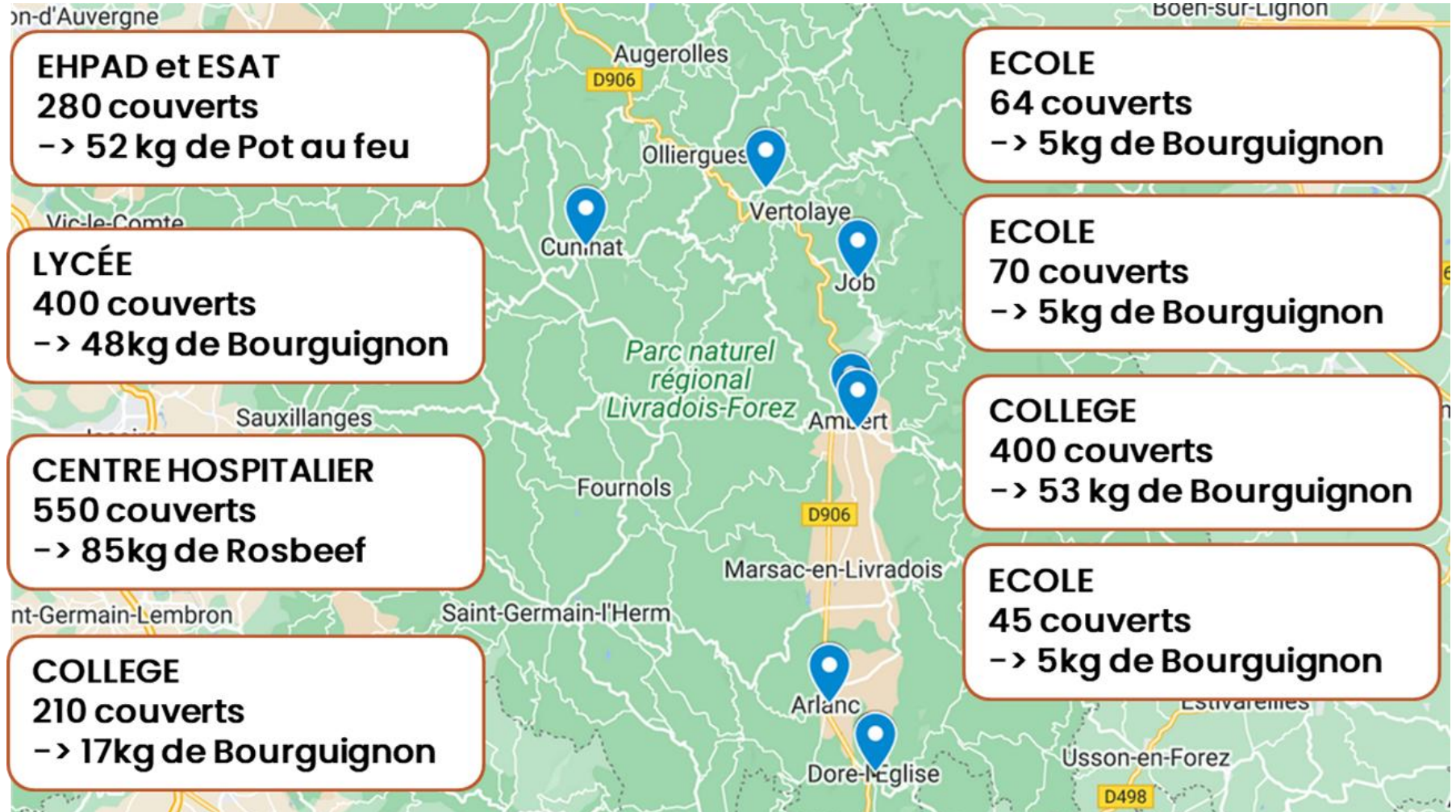
À TABLE!
Mangeons bien, jetons moins



AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ

Définitions des besoins :

- 8 lieux de consommation
- 1 service
- 270 kg de viande à braiser ou rôti
- + de 2000 convives



TEMOIGNAGES



BIO 63

Le réseau de l'agriculture
biologique du Puy-de-Dôme

À TABLE!
Mangeons bien, jetons moins



AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ

Résultats notables :

- Les cuisiniers ont apprécié cuisiner la viande qui était de très bonne qualité (malgré leur à priori sur la viande bio)
- L'éleveur était fier de savoir que + de 2000 convives mangeaient la viande issue de son élevage ce jour-là
- 70 % des convives interrogés ont qualifié par "super" et "bon" le goût de la viande
- Ils étaient ravis de savoir que c'était de la viande "de chez nous"

TEMOIGNAGES



Damien Raynaud
Ferme des Lozamies

Partenariat entre la Ferme des Lozamies, Sodexo et Michelin,
pour s'approvisionner en viande bovine bio et locale

TEMOIGNAGES

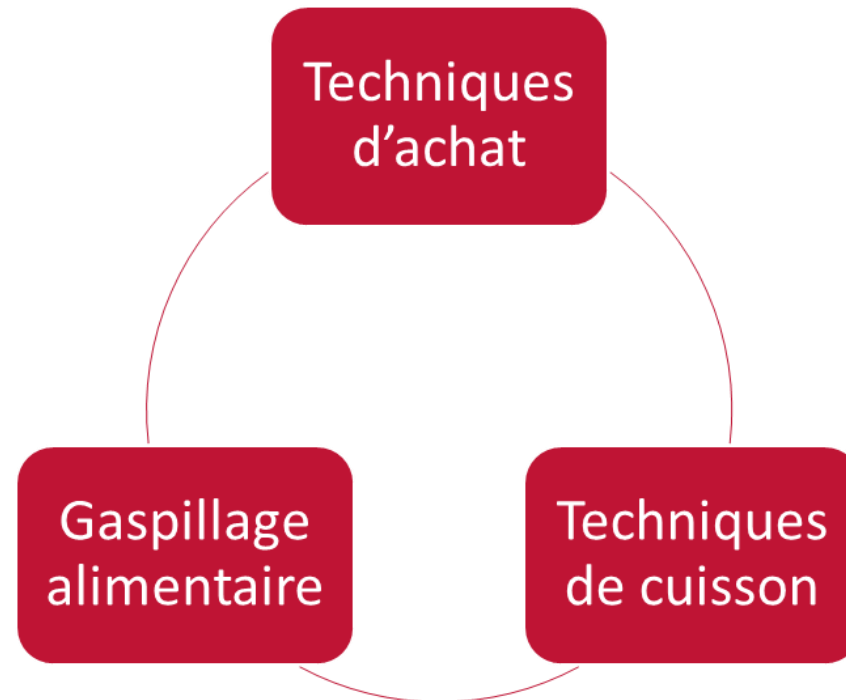


Baptiste BICHONNIER
Interbev Auvergne-Rhône-Alpes



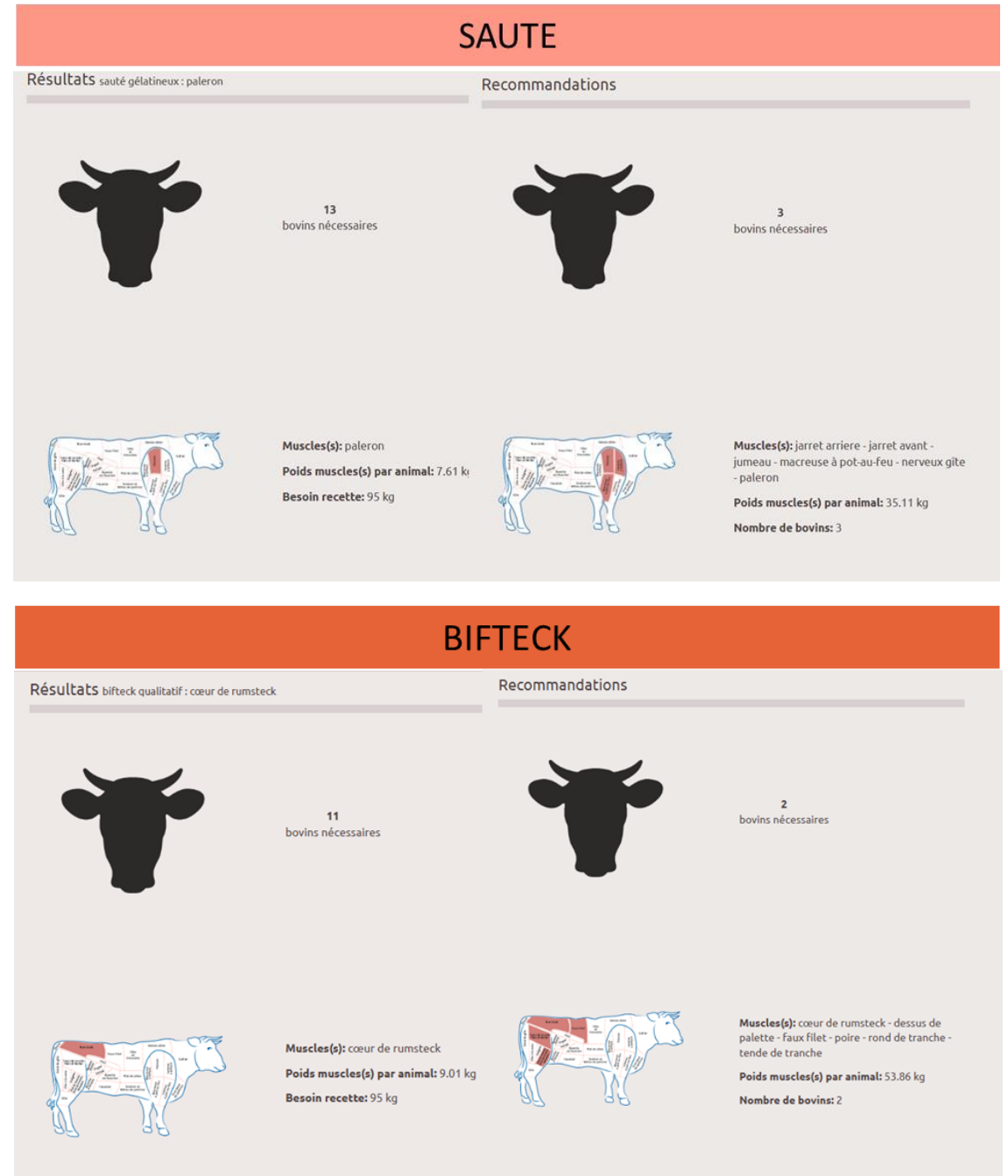
Investir dans les approvisionnements locaux et de qualité

Objectif : Réaliser des économies pour les réinvestir sur des viandes de proximité et de qualité




Techniques d'achat

- Faire ses achats **en partant du plat** et non pas du muscle
- Acheter au meilleur prix en privilégiant **l'utilisation de plusieurs muscles** pour la préparation d'un même plat et en proposant des cotations proches de la réalité du marché
- Favoriser « **l'équilibre matière** » pour éviter l'augmentation des coûts et les viandes d'import
- Prise en compte de la **saisonnalité** pour éviter les viandes d'import



Techniques de cuisson et gaspillage



	TRADITIONNEL		BASSE TEMPERATURE	
	Un morceau	Mélange	Un morceau	Mélange
Coût kg matière première	11,9 €	9,9 €	11,9 €	9,9 €
Quantité de viande crue	17,02	16,53	16,125	16,525
Quantité de viande cuite	11,176	12,36	12,51	13
Perte en eau	34,3 %	25,2 %	22,4 %	21,3 %
Nombres de portions consommables (base 100 g)	112	123	125	130
Coût estimé par portion	1,80 €	1,33 €	1,53 €	1,25 €
Pesée des poubelles (à quantité d'accompagnement égal)	21,9 kg		18,9 kg	

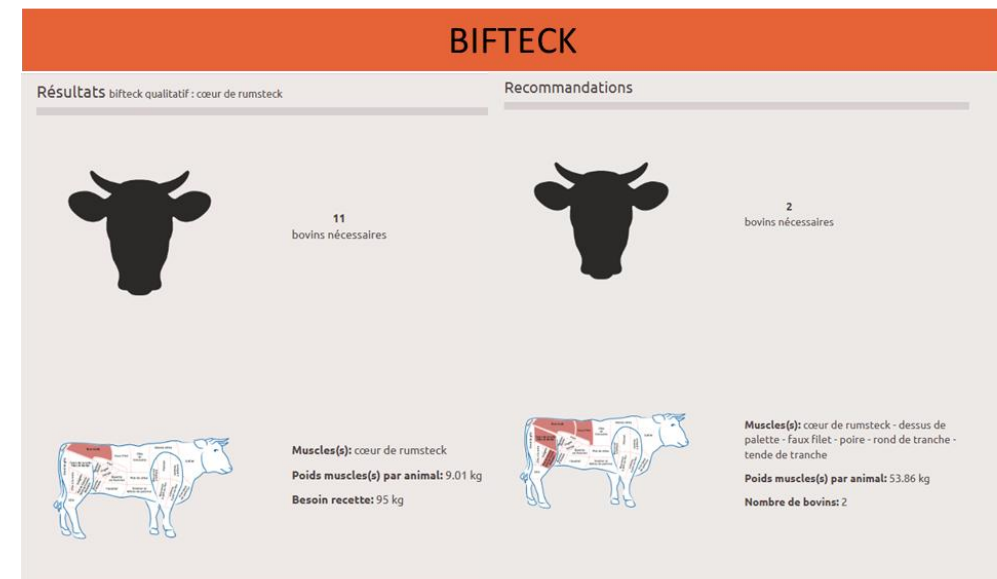
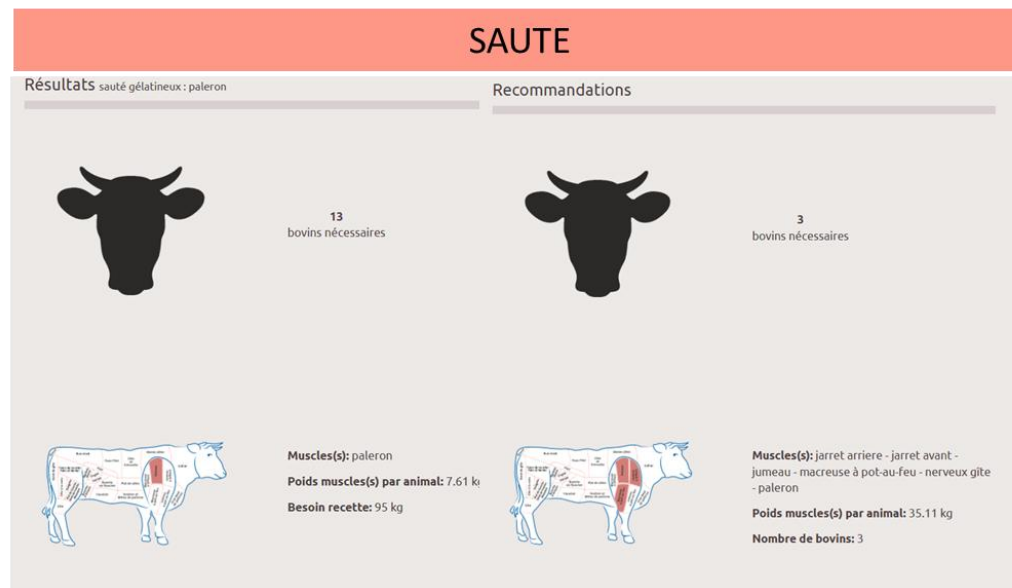
- La meilleure modalité de cette expérience associe « **mélange de morceaux** » et « **cuisson basse température** ». Par rapport à la modalité morceau unique et cuisson traditionnelle, les pertes en eau **sont réduites de 13 %**. Ceci conduit à obtenir jusqu'à **22 portions supplémentaires** pour cette expérimentation. Sur un service de 600 convives, cette modalité permet d'acheter **15 kg de viande en moins** et donc **d'économiser 332 € soit 55 cts d'euro par ration** dans le cas présent et d'avoir moins de déchets.
- Travail sur la recette, la tendreté et le moelleux, l'aspect visuel et la présentation. Suivi des recommandations sur le grammage par convive

Nos outils techniques à disposition des cuisiniers et acheteurs



Impactomètre : Achat par recette

- Optimisation des achats en recommandant plusieurs muscles pour un plat
- Ex : sauté gélatineux / paleron ou pièce du boucher / cœur de RTK



Nos outils techniques à disposition des cuisiniers et acheteurs



Impactomètre : bovin à l'équilibre

- Simulation des recettes à mettre en œuvre en valorisant l'ensemble de la carcasse
- Exemple :
 - 500 couverts
 - option 2 et option 3
 - Alternative carcasse entière



Nos outils techniques à disposition des cuisiniers et acheteurs

Masterclass pour les cuisiniers et intendants

- ▶ Objectifs de ces masterclass
 - ▶ Meilleure connaissance de la **filière et de ses produits**
 - ▶ Amélioration des **techniques d'approvisionnement** et de préparation
 - ▶ **Montée en compétence** des professionnels de la restauration
 - ▶ Faciliter la **mise en œuvre de la loi EGALIM**

- ▶ Différents modules de formation à la carte :
 - ▶ Découverte des filières élevages et viandes françaises et régionales
 - ▶ Meilleure connaissance des morceaux
 - ▶ Travail sur l'équilibre carcasse et l'achat des viandes
 - ▶ Découverte pratiques des techniques de cuisson
 - ▶ Propriétés nutritionnelles des viandes
 - ▶ ...

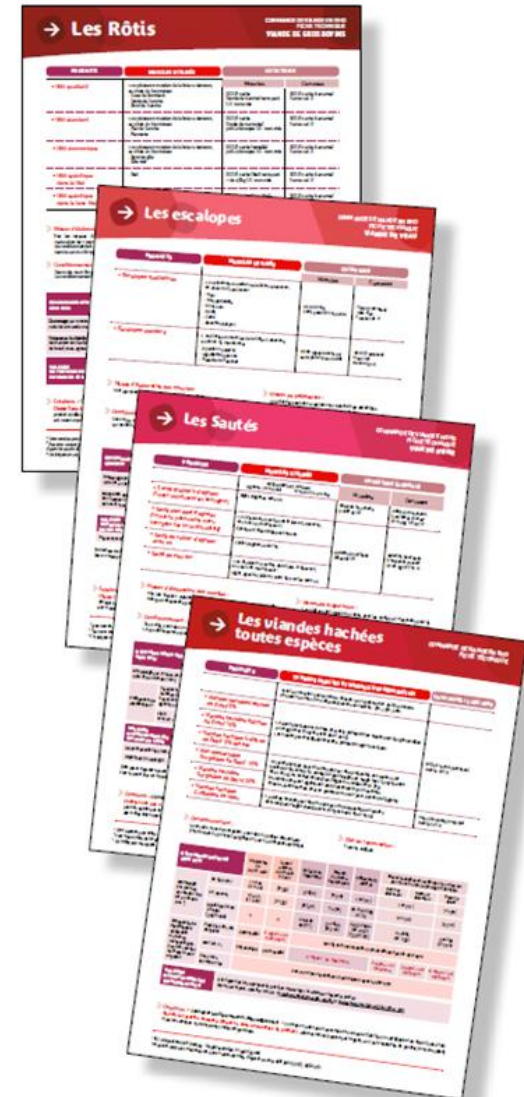
Nos outils techniques à disposition des cuisiniers et acheteurs

→ Ces **23 fiches techniques** concernent les produits suivants :

- Pour la viande de boeuf : les rôtis, les biftecks, les sautés, les morceaux à braiser (pièces entières pour pot-au-feu), les tournedos, les pavés, les émincés, la côte à l'os et les biftecks spécifiques.
- Pour la viande de veau : les escalopes, les sautés / blanquettes, les tendrons à griller ou à mijoter, les rôtis, l'Osso-Buco/jarret, le grenadin, les émincés et les côtes.
- Pour la viande d'agneau : les sautés, les côtes ou côtelettes, les tranches de gigot, les rôtis et les émincés.
- Pour les viandes hachées : les viandes hachées toutes espèces.

Elles sont téléchargeables sur le site :

www.interbev.fr → rubrique : RHD → sous-rubrique : "Outils" puis "Fiches techniques d'achat en RHD".



Nos outils techniques à disposition des cuisiniers et acheteurs

Site viandes-RHD

interbev
INTERPROFESSION
DÉTAIL & VIANDE

LES VIANDES EN RESTAURATION HORS DOMICILE
Plateforme pour les professionnels de la restauration

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

Outils achats des viandes | Ressources techniques

LA VIANDE EST AU CŒUR DES REPAS ET DES PRÉOCCUPATIONS...

- nutritionnelles pour la diététicienne, car elle est une source privilégiée de nutriments fondamentaux,
- économiques pour l'acheteur, étant donné son coût matière, représentant l'un des plus élevés parmi les autres produits,
- culinaires et gustatives pour le cuisinier, puisqu'elle donne son nom au plat principal et détermine l'agencement du menu.

Dans le but de faciliter les mises en relation entre les acteurs de la restauration et les opérateurs de la filière viande, de simplifier considérablement l'achat en viande française, durable et de qualité, INTERBEV et Inaporc mettent à disposition des professionnels leur expertise du secteur grâce à cette nouvelle plateforme.

OUTILS ACHATS DES VIANDES

VIANDES-RHD
LES PRODUCTEURS de viande et charcuterie PRÈS DE CHEZ VOUS

Viande bovine, ovine, porcine et charcuteries

Plus de 9 000 produits de qualité référencés

Un maillage de plus de 110 entreprises

Offre mise à jour régulièrement

Catalogue pour localiser les fournisseurs

Découvrez les **FICHES TECHNIQUES** pour faciliter l'achat des viandes en restauration collective

Fiches techniques d'achat des viandes et charcuterie

LES VIANDES SONT EN RESTAURATION COLLECTIVE ET VOUS EN SAVIEZ QU'ILS SONT BIEN ?

La segmentation des viandes

QUELLES SOLUTIONS POUR INTÉGRER LES EXIGENCES DES LOIS EGALIM2 ET CLIMAT ?

Solutions pour mieux s'approvisionner en viandes

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

Loi Egalim et Climat

OUTILS ACHATS DES VIANDES

VIANDES-RHD
LES PRODUCTEURS de viande et charcuterie PRÈS DE CHEZ VOUS

Viande bovine, ovine, porcine et charcuteries

Plus de 9 000 produits de qualité référencés

Un maillage de plus de 110 entreprises

Offre mise à jour régulièrement

Catalogue pour localiser les fournisseurs

VIANDES-RHD
IMPACTOMETRE
Outil pédagogique et interactif pour simuler ses achats de viande (équilibre matière)

Les impactomètres

Agir ensemble pour la filière bio régionale



Bon salon Biolocal 😊

Avec le soutien financier de :



Atelier 2

Magasin

Comment relocaliser ses approvisionnements en légumes bio ?

BIOLOCAL Rhône -4 mars 2026



QUI SOMMES-NOUS ?



Association des **transformateurs** et **distributeurs** de produits biologiques en Auvergne-Rhône-Alpes

200 adhérents

Pour les magasins :

- ✓ Appui au sourcing
- ✓ Identification de fournisseurs et mise en réseau
- ✓ Animation commerciale en magasin
- ✓ Box nouveautés



AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

Association des **agriculteurs** et **agricultrices bio** en Rhône et Loire

450 adhérents

- ✓ Accompagnement technique des fermes
- ✓ Appui à la commercialisation : individuel & collectif
- ✓ Mise en relation avec les acheteurs
- ✓ Expérimentation & développement de nouvelles filières

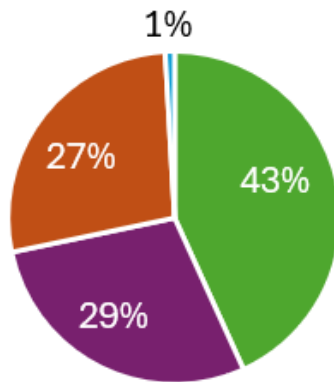
CONTEXTE

72% des consommateurs réguliers de produits bio d'AuRA consomment des légumes bio

Baromètre Consommateur Agence Bio 2025

Répartition des ventes des fruits et légumes selon les circuits de distribution en 2024

Source : Agence Bio - AND I



■ MSB ■ GMS ■ Vente Directe ■ Artisans Commerçants

L'IMPORTANCE DES F&L BIO DANS LES MAGASINS BIO

+6,6% de croissance en magasin bio en 2025

Les fruits et légumes

environ **26%** du chiffre d'affaires global des magasins spécialisés bio !

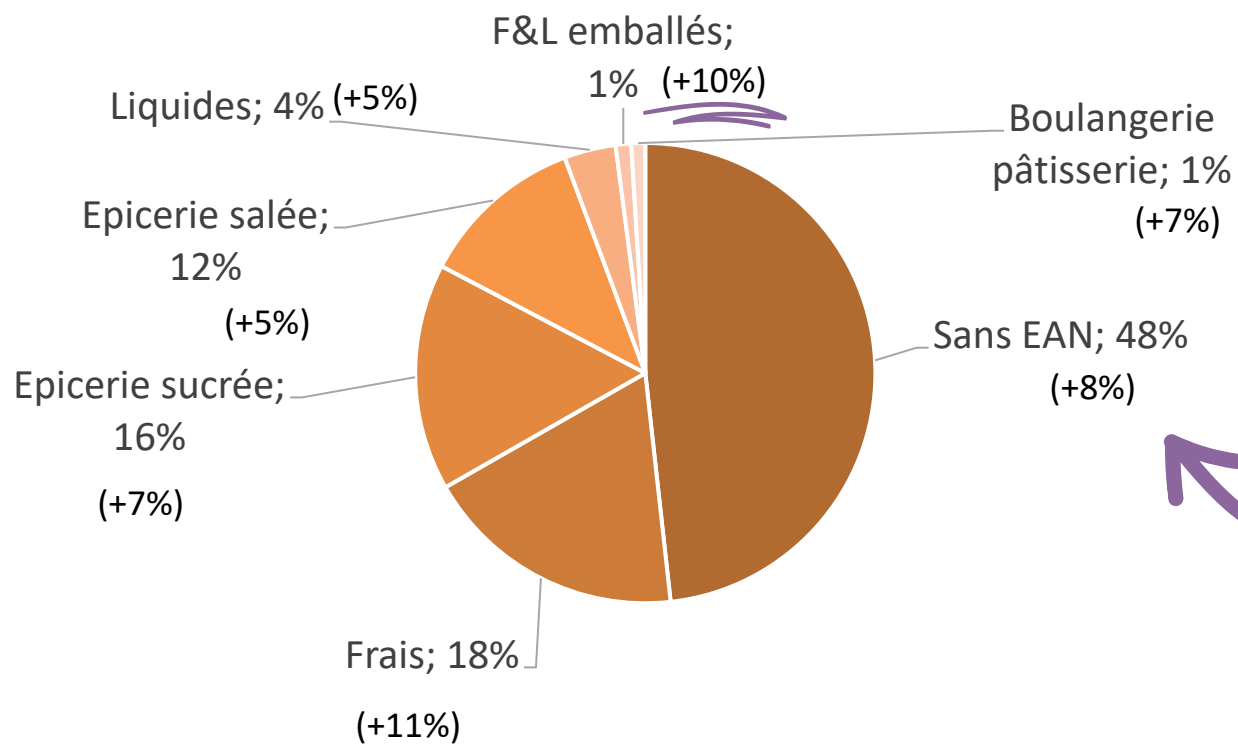
Source: Biolinéaire

CONTEXTE

LES FRUITS ET LEGUMES, MOTEURS DE LA CROISSANCE !

Contribution des familles de produits à la croissance des magasins bio en 2025

Source : BioAnalytics - Biolinéaire



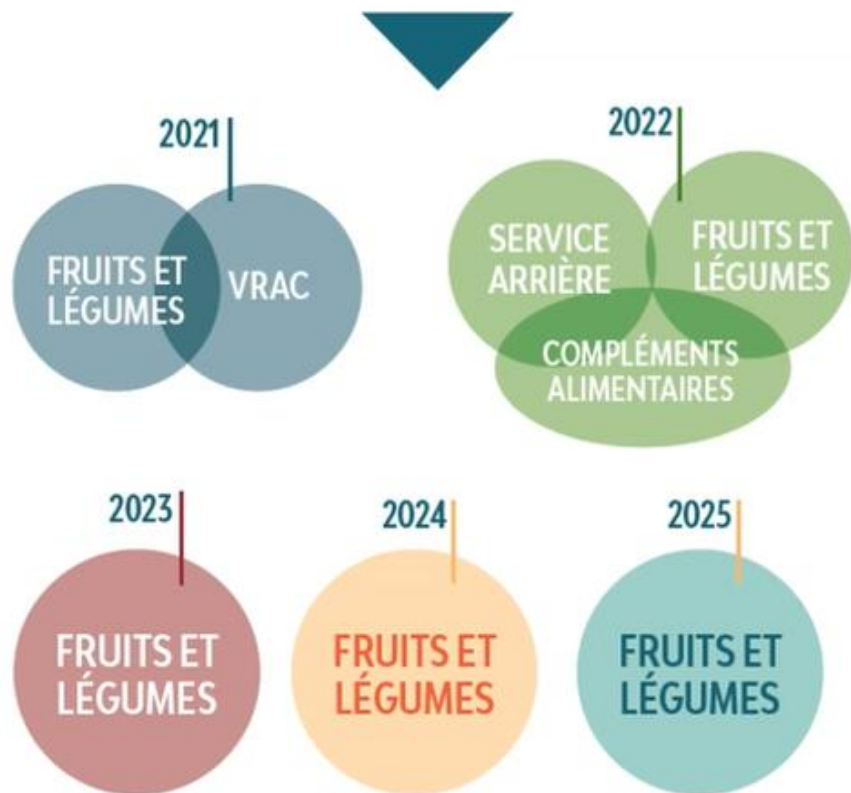
Les produits **sans EAN** (dont les fruits et légumes) sont **les plus gros contributeurs de croissance en valeur**

100% des magasins bio enquêtés en 2025 affichent une progression dans le rayon F&L

Source: Biolinéaire

CONTEXTE

RAYONS LES MIEUX NOTÉS EN :



LES FRUITS ET LEGUMES SONT STRATEGIQUES

LES PRIORITES 2026

- 2024**
- 1 Le local
 - 2 Les fruits & légumes/traiteur
 - 3 Services / conseils
 - 4 Promotions

- 2025**
- 1 Zone marché (F&L, Service arrière)
 - 2 Conseils
 - 3 Promotions / 1^{er} prix
 - 4 Zéro déchet / consigne

- 2026**
- 1 Le frais (F&L)
 - 2 L'accessibilité prix
 - 3 Les produits locaux, circuits courts
 - 4 Vrac / Zéro déchet / consigne

TEMOIGNAGES



Thomas VIVIER-MERLES
LE RELAIS LOCAL



Marjorie FRANCOIS
SAVEUR NATURE



Xavier LAURANCON
ETIC MONTS BIO



Marie-Line ROZEC
BIOCOOP VENDÔME



Agir ensemble pour la filière bio régionale



Bon salon Biolocal 😊

Avec le soutien financier de :



Atelier 3 Restaurateurs, Hôteliers, traiteurs

Les bonnes pratiques pour
maîtriser les coûts et optimiser la
logistique de vos
approvisionnements bio locaux

BIOLocal Rhône - 4 mars 2026



QUI SOMMES-NOUS ?



Association des **transformateurs** et **distributeurs** de produits biologiques en Auvergne-Rhône-Alpes

200 adhérents

Pour la restauration :

- ✓ Appui au sourcing
- ✓ Identification de fournisseurs et mise en réseau
- ✓ Box nouveautés produits bio
- ✓ Réglementation bio



AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

Association des **agriculteurs** et **agricultrices** **bio** en Rhône et Loire

450 adhérents

- ✓ Accompagnement technique et commercial des fermes
- ✓ Accompagnement de la restauration à l'introduction de produits bio : restauration collective et commerciale
- ✓ Diagnostic des appros, sourcing

UN ACCOMPAGNEMENT

POUR LES RESTAURANTS, HÔTELS, TRAITEURS



Restaurateurs

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS POUR INTÉGRER

DES PRODUITS **BIO** ET **LOCAUX**

dans vos restaurants !

APPROVISIONNEMENT

REGLEMENTATION

AIDE A LA CERTIFICATION

MISE EN RESEAU

INFORMATIONS



CONTACTEZ-NOUS !

bboissonnier@cluster-bio.com

elodie.rolland@aurabio.org

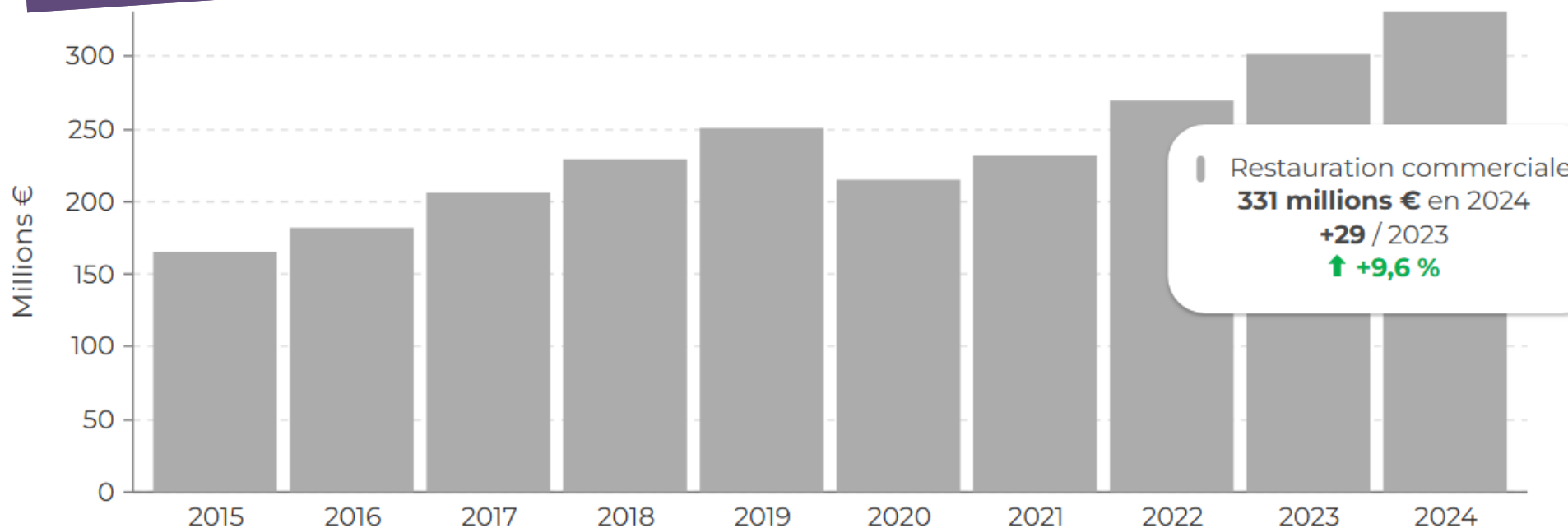
Annuaire des fournisseurs



CONTEXTE

UNE PART DE BIO TRES FAIBLE MAIS EN CROISSANCE

EVOLUTION DES VENTES DE BIO EN RESTAURATION COMMERCIALE



1,5%
d'achat en bio
en restauration
commerciale
en 2024

* Achats hors taxes évalués par enquête auprès des fournisseurs et des acheteurs, depuis 2014 en restauration commerciale et depuis 2009 en restauration collective.

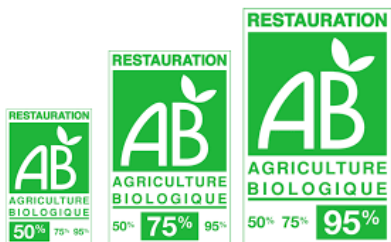
Sources : Agence BIO / ANDI

CONTEXTE

DES RESTAURANTS ENGAGÉS

177

restaurants certifiés
bio



50%, 75% ou 95% de BIO

137

restaurants certifiés
ECOTABLE 3 macarons



3 macarons : Au moins 50% de mes
produits sont issus de l'agriculture
biologique ou de filières durables

1471

Hôtels labellisés
Clef verte



Clef Verte

Au moins 5 types de produits alimentaires
ou boissons qui sont biologiques,
écolabellisés, produits localement dans le
respect de l'environnement et/ou issus du
commerce équitable.

DES CONSOMMATEURS EN ATTENTE



59%

des consommateurs sensibles à la qualité estiment le **critère BIO important pour juger de la qualité** des produits d'un restaurant



71 %

des Français déclarent être **intéressés pas des repas avec des produits biologiques** au restaurant



29%

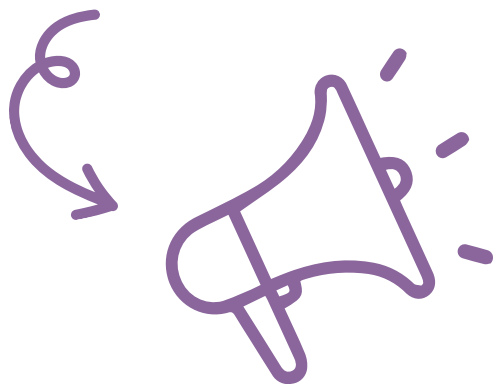
seulement considèrent que l'offre bio est étendue dans les restaurants

DES AGRICULTEURS.RICES ENGAGE.E.S

Est-ce que c'est local ?



- 18% de producteurs certifiés bio en Auvergne-Rhône-Alpes
- 801 transformateurs certifiés bio en région



Il faut trouver des débouchés !

ACHATS
RESPONSABLES



TEMOIGNAGES



MARGAUX HEYNDRICKX
CHEFFE DE CUISINE CHEZ FENOTTE



STEPHANE BRETTE
CUISINIER FORMATEUR



COMMENT S'APPROVISIONNER EN BIO & LOCAL ?

Directement auprès des fournisseurs



! Livraison et Franco

+ Intéressant sur certains produits spécifiques différenciants et qui se stockent

Les plateformes multiproduits



+ Large choix de produits avec épicerie pour compléter la gamme.
Livraison A pour B ou A pour D en fonction

Les grossistes habituels



! Pas toujours local
! Prix parfois élevé
! Choix restreint

+ Réactivité. Permet de mutualiser bio et non bio. Certains produits bio de base intéressants

PRESENTATION DES PLATEFORMES LOGISTIQUES



DU CHAMP À L'ASSIETTE

1 - FRUITS & LÉGUMES DE SAISON

MERCURIALE ENVOYÉE
TOUTES LES SEMAINES



FRUITS (CATÉGORIE 2)

LÉGUMES (CATÉGORIE 2)

4ÈME GAMME

5ÈME GAMME

2 - BOF (BEURRE, OEUFS, FROMAGE & CRÈMERIE VÉGÉTALE)



LAIT & CRÈME

YAOURTS

FROMAGES

OEUFS

BEURRE

3 - VIANDES & CHARCUTERIE



VIANDES BOVINES

VIANDES PORCINES

VOLAILLES

+ DE 2 000 RÉFÉRENCES

75% D'ORIGINE AURA*

*AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

4 - ÉPICERIE & BOISSONS



FARINES

LEGUMINEUSES

COMPOTES

CONFITURES

BOISSONS

Logistique et livraison :

Livraison Rhône / Loire → lundi au vendredi



Franco 300€

A pour C



VECTOPPE®

OKARA
cantine caféinée



NOS PRODUCTEURS
RHÔNE (69) & LOIRE (42)



... COMPOSÉE DE 60 AGRICULTEURS ASSOCIÉS !

Gamme de produits :

Fruits et légumes

Produits laitiers

Epicerie sucrée et salée

Viande

Ovoproduits

Origines : Loire et départements de la région Auvergne Rhône-Alpes

Au détail ou colis

Logistique et livraison :

Zone de livraison :

Loire

Haute – Loire

Nord Ardèche

Lyon

Livraison à J+4

Livraison internalisée



Gamme de produits : 1 000 références

Fruits et légumes

De Saison



Frais

Produits laitiers,
fromage, œufs, viande



Épicerie

Céréales,
légumineuses,
confitures, farines



Boissons

Jus de fruits, limonades,
bières, vins



Logistique et livraison :

Franco : **275€**

Livraison du **lundi au samedi**

Délai : **A pour B**
(commande avant 10h)

Zone de livraison : toute la région
Auvergne-Rhône-Alpes





Gamme de produits :

- Épicerie sèche : farines, sucres, chocolats, riz, pâtes, céréales, conserves en gros et petits formats ou en vrac
- Huiles, vinaigres, sauces (tamari, shoyu, mayonnaise, ketchup...)
- Épices en vrac ou au kg
- Boissons : soft, vins, bières
- Fruits et légumes de saison
- Produits frais : crèmerie, fromages, tofu, dessert de soja
- Produits d'entretien et d'hygiène

Logistique et livraison :

Franco à 200 € (100 € pour la première commande).

Commande à réaliser avant le jeudi midi pour une livraison le mardi matin suivant.

Livraison disponible pour des établissements situés à Oullins, La Mulatière, Lyon et Villeurbanne.



Agir ensemble pour la filière bio régionale



Bon salon Biolocal 😊

Avec le soutien financier de :

MÉTROPOLE

GRAND LYON