

INTERBEV OCCITANIE

Achats de viande bio en restauration collective sur l'Occitanie



Présentation d'INTERBEV

INTERBEV:
Interprofession Bétail
et Viande



Constituée par 20
Organisations
Professionnelles
Nationales



INTERBEV
Occitanie:
Comité
Régional



2 Comités:
1 Comité Gros Bovins et 1
Comité Veau

**4 collèges par Comité avec
une représentation des
fédérations professionnelles**

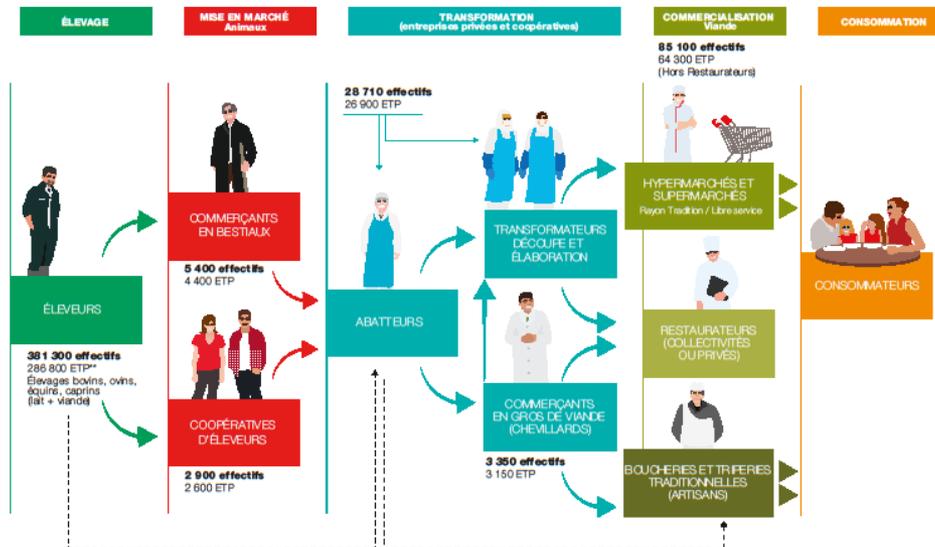
Collège production

Collège de Mise en marché

Collège de
l'abattage/transformation

Collège distribution & Tripiers,
Restauration Collective

La filière française Élevage et Viandes = 506 760 emplois*



L'Étude 2015 du GDS Élevages Demain, sur l'emploi lié à l'élevage, a fourni une base de données permettant de connaître le nombre d'emplois dans les différents maillons de la filière élevage et viandes.

* Chiffre exprimé en effectifs
** ETP = Équivalent Temps Plein

Les missions interprofessionnelles

- ▶ **Organiser et favoriser la concertation entre les membres de la filière:**
 - Fédérer les maillons de la filière en région et organiser l'échange entre les familles professionnelles
 - Mettre en œuvre des projets collectifs issus de réflexions stratégiques

- ▶ **Défendre les intérêts de la filière et la représenter:**
 - Représentation auprès des collectivités, de l'Administration, des chambres consulaires ...
 - Défense et promotion des métiers: opérations métier, salons professionnels, écoles ...

- ▶ **Faire respecter les Accords Interprofessionnels, règles de fonctionnement de la filière**

- ▶ **Mettre en œuvre des actions conformes à l'intérêt général de la filière:**
 - Lobbying et sensibilisation des élus
 - Actions stratégiques : outils abattoirs, Plan filières, Filière Bio, Export, Déchets et coproduits...
 - Gestion d'outils dédiés : Caisse de sécurisation, Site internet, plaquette, atlas, livre

- ▶ **Communiquer sur les métiers et le produit pour une meilleure connaissance de la filière:**
 - Promotion des métiers / produit: salons grand public et spécifiques, interventions, ...

- ▶ **Valoriser les productions régionales:**
 - Relai en région des communications nationales
 - Communications en faveur des productions régionales: salons, marques, SIQO, Bio ...
 - RHD: connaissance de l'offre – diffusion des outils techniques - formations



LA RESTAURATION HORS DOMICILE : UN DEBOUCHE MAJEUR POUR LA FILIERE VIANDE

Les actions de sensibilisation, d'information et de formation

- Une présence de l'interprofession sur les salons professionnels RHD (SIRHA, SMAHRT, Restau'Co, AGORES, Salon des Maires, Salon de la restauration hospitalière ...) et différents show-rooms en région.
- Une action de sensibilisation des collectivités et des élus pour favoriser les approvisionnements locaux et de proximité (SIQO, BIO, productions régionales).
- La filière s'implique fortement dans les actions de sensibilisation, d'information et de formation en faveur des différentes catégories d'acheteurs et de professionnels (chevillards, acheteurs, cuisiniers).

6 milliards de repas par an,

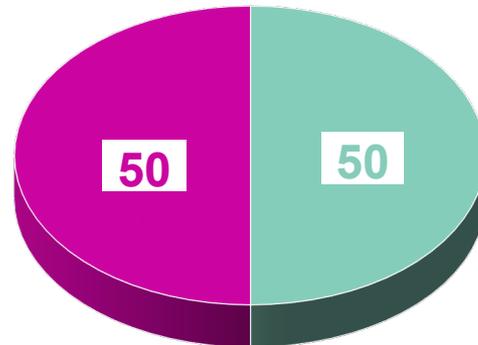
c'est ce que représente la restauration hors domicile en France

Répartition de la consommation de produits carnés frais en RHD.

- 47.9% Viandes de Boucherie
- 31% Volailles et lapins
- 17.8% Charcuteries et salaisons
- 1.9% Produits tripiers
- 1.4% Plats cuisinés

Consommation mesurée en volumes sur un total de 576 600 tonnes. Source GIRA Food.

11,9 € / repas
**Restauration
Commerciale**



5,7 € / repas
**Restauration
Collective**

REPÈRES CHIFFRÉS

96% des Français se définissent comme **omnivores** : ils mangent de tout y compris de la viande et du poisson.

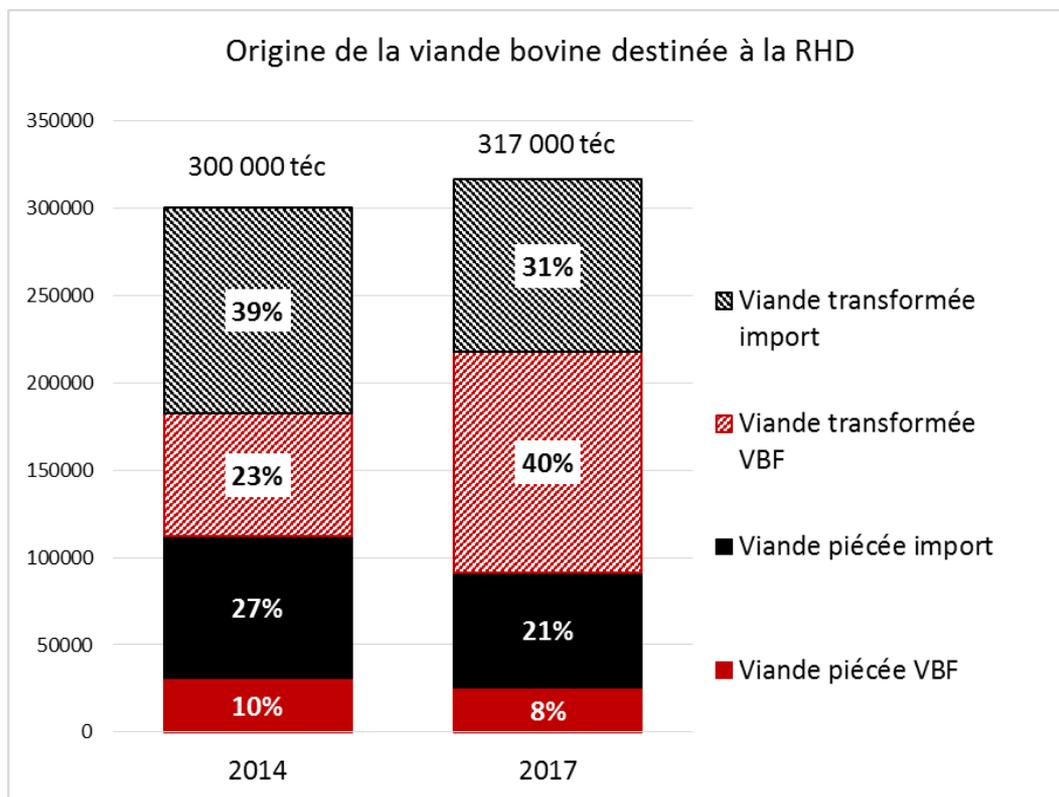
3 fois par semaine

C'est le nombre moyen de fois où **les français consomment de la viande hors volaille** (c'est-à-dire de la viande de boucherie) soit **320 g** par semaine (viande cuite car telle que consommée).



500 g de viande cuite (soit 700-750gr de viande crue)

Viandes destinées à la RHD : + 5 % sur 3 ans



- Plus de viande écoulee, via une forte hausse du haché en restauration commerciale
- Plus de viande française (+50% de tonnages VBF écoulés), via le développement du burger haut de gamme (haché frais = VBF pour une meilleure maîtrise du risque sanitaire)
- Et + de VBF en restauration collective scolaire
- Moins de piécé. L'import issu de VL reste majoritaire sur ce créneau pour des questions de prix et de taille de portion.

Enquête 2019 (Commission Bio INTERBEV)

72 % des Français consomment de la viande bio, soit + 13 points en 5 ans

→ Spontanément, à quoi les Français associent-ils la viande bio ?

23 % : à la qualité, au goût, à la confiance...

19 % : au mode d'élevage bio et au respect du bien-être animal

19 % : à des préoccupations de santé et de sécurité alimentaire

11 % : à la protection de l'environnement

8 % : à un mode de production garantissant traçabilité, circuits courts et filière contrôlée

→ Les lieux d'achat

Grandes et moyennes surfaces : **55 %**

Magasins spécialisés : 16 %

Boucheries artisanales : 13 %

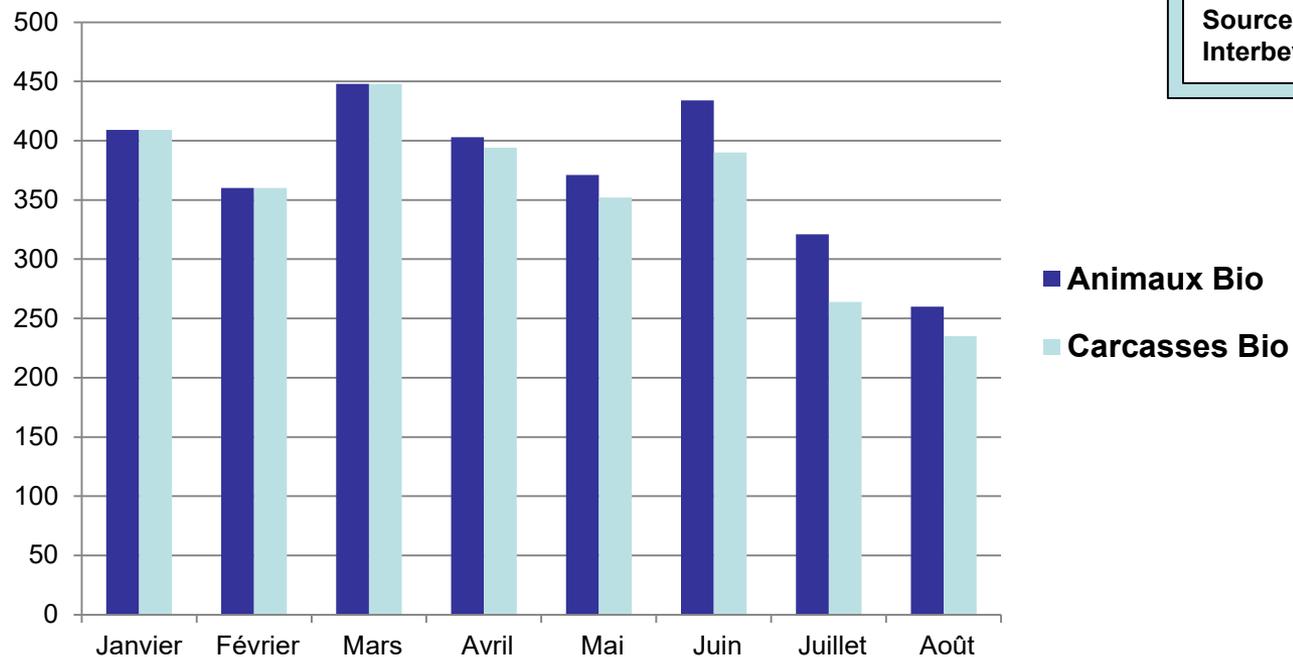
Vente directe : 10 %

Restauration hors domicile : 6 %

Et **70 %** des Français jugent qu'il est indispensable de trouver de la viande parmi l'offre globale de produits bio !

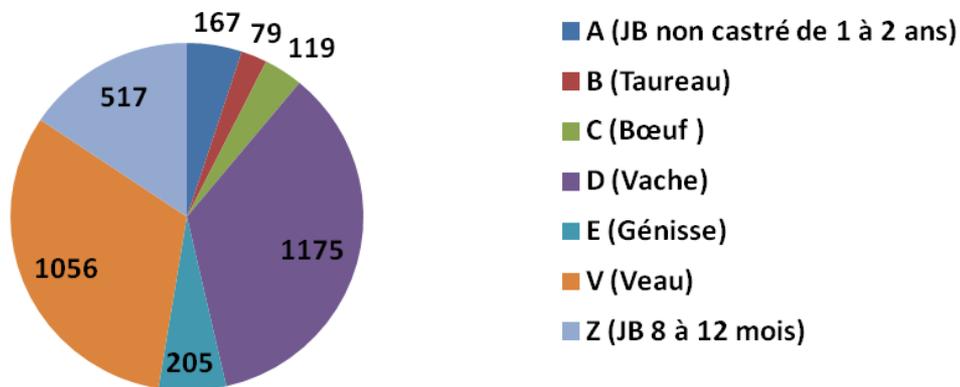
→ En restauration hors domicile **66 %** des consommateurs de viande bio trouvent leur bonheur au restaurant, mais seulement 7 % dans les cantines et restaurants d'entreprise ou dans les établissements de restauration rapide.

Abattage des bovins Bio en Occitanie



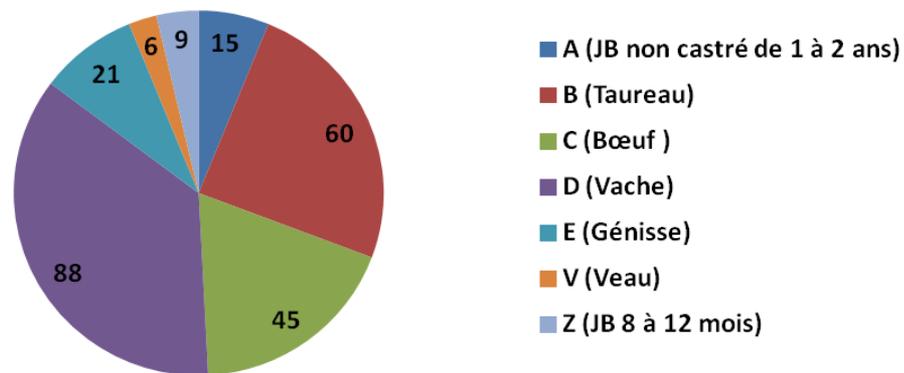
Nombres d'animaux Bio abattus sur 8 mois par catégorie

Source Observatoire Bio Interbev Occitanie

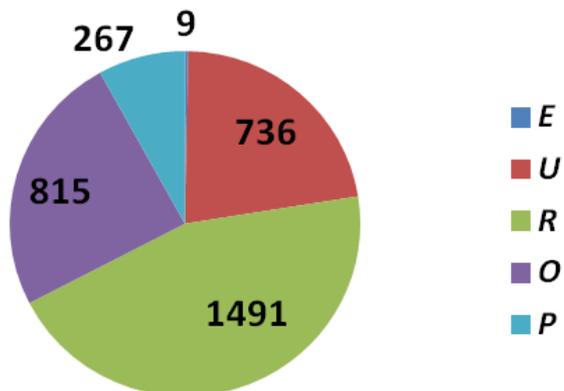


Total de 3318 animaux

Age moyen par catégorie (en mois)



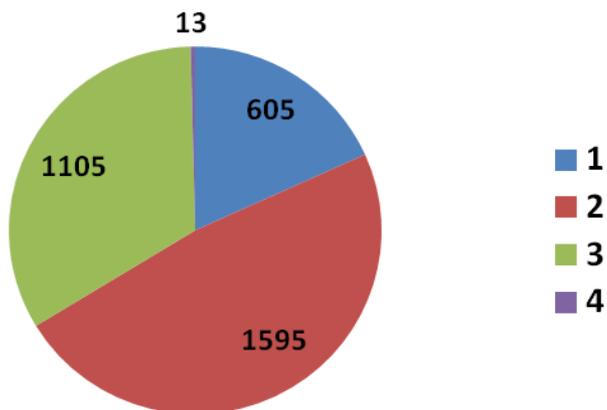
Conformation (rendement carcasse) des animaux bio abattus sur 8 mois



Source Observatoire Bio
Interbev Occitanie

Total de 3318 animaux

Engraissement des animaux Bio



Enquête RHD (restauration collective)

Période: mai 2019 à septembre 2019

Acteurs: INTERBEV Occitanie et RESTAU'CO Occitanie

Type d'établissement: scolaires (120 lycées) et 20 restaurants d'entreprise

Secteur: Occitanie

Taux de réponse: 42 %

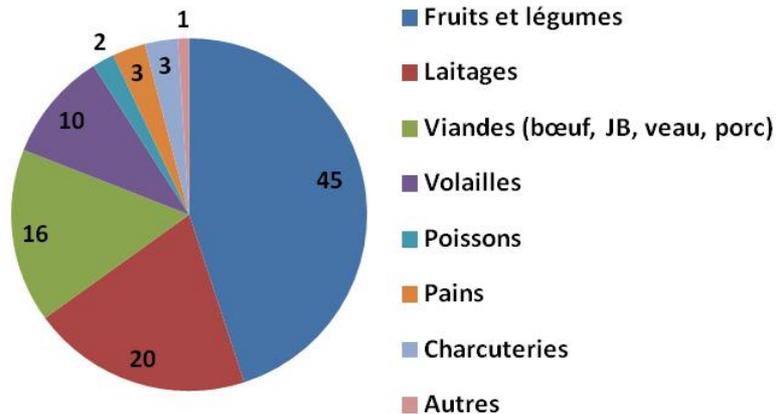
Nombre de repas des structures: 20 à 33 000 par jour (moyenne 2 400 repas/j)

11 480 repas/semaine

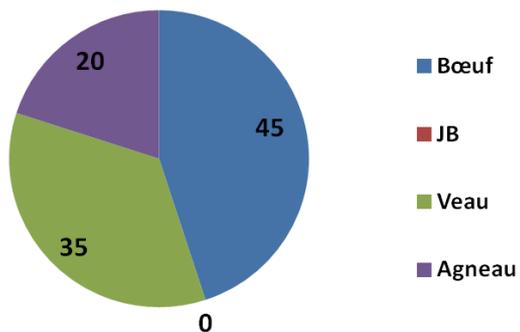
80 % des sondés disent commander des produits AB (avec des pourcentages allant de 1% à 25 % des commandes globales annuelles)

80 % des sondés disent commander des produits SIQO (avec des pourcentages allant de 4% à 40 % des commandes globales annuelles)

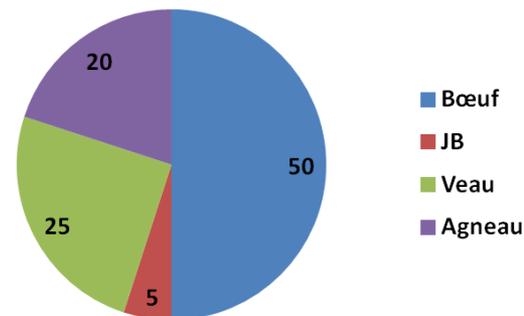
Aujourd'hui sur vos commandes annuelles quels produits commandez vous issus de l'AB?



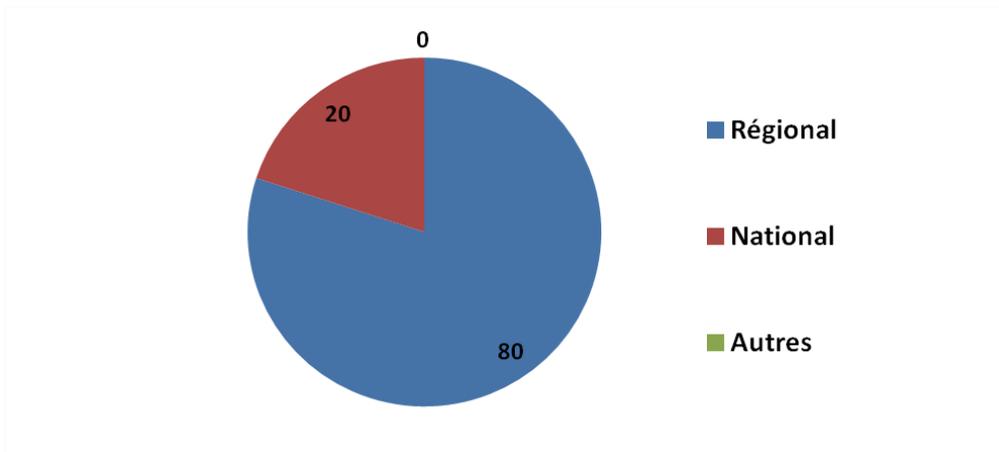
Parmi les 16 % qui commandent de la viande AB, quelles sont les espèces que vous commandez ?



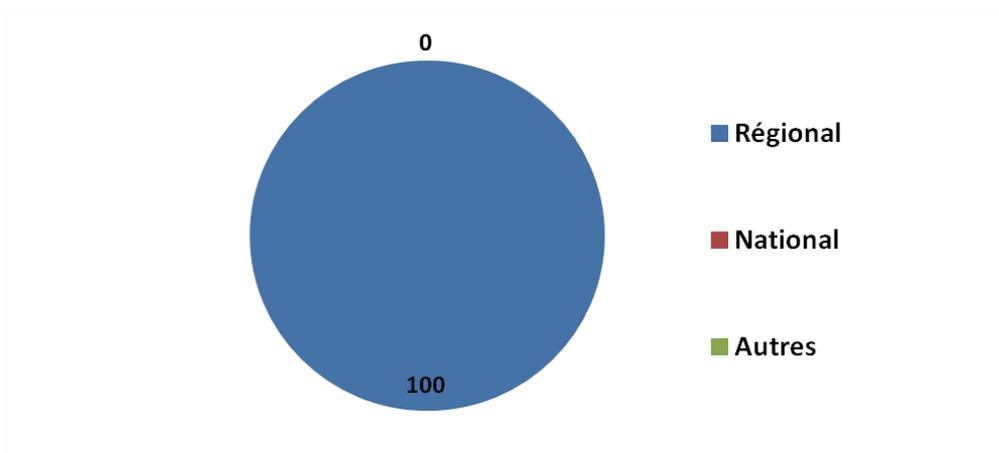
Parmi les acheteurs de viande sous SIQO, quelles sont les espèces que vous commandez ?



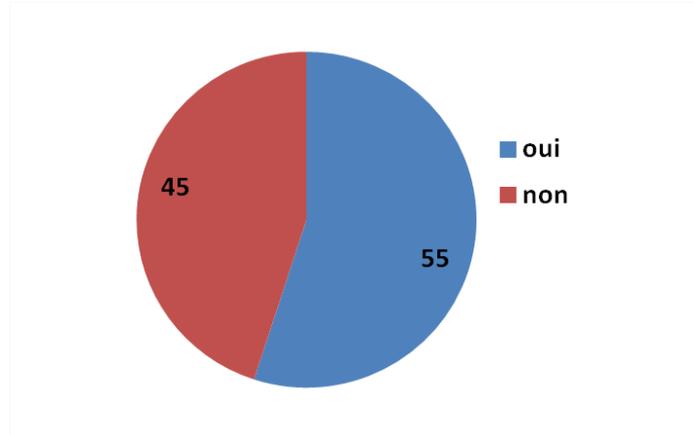
Quelle est votre zone d'approvisionnement en viande AB?



Quelle est votre zone d'approvisionnement en viande sous SIQO?



Rencontrez vous aujourd'hui des freins pour un approvisionnement local ou régional ?



Si oui, lesquels ?

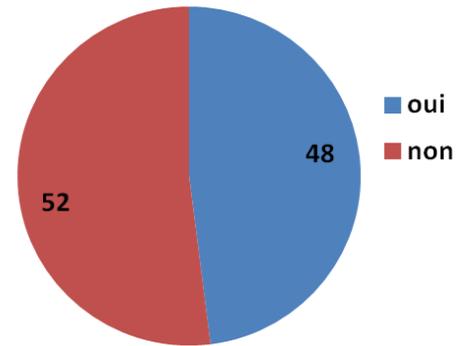
Prix trop élevés

Offre insuffisante,

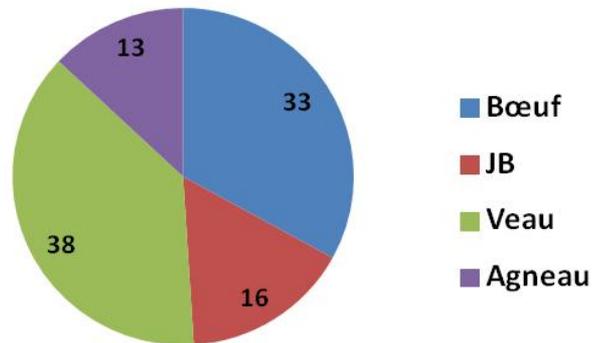
Difficultés d'approvisionnement

Manque de temps pour prospecter l'offre existante

Pour atteindre les 20 % de produits AB, pensez vous acheter à l'avenir des viandes AB ?



Parmi les 48 % qui souhaitent acheter de la viande AB:



Merci pour votre attention

