

Opérations «Viande à l'équilibre»

Rien ne se perd, tout se savoure

BESOINS

Introduire de la viande de qualité issue de circuit de proximité en restauration collective peut constituer un vrai défi en raison :

- Des contraintes inhérentes à la production/abattage/transformation de la viande
- De la valorisation de l'entièreté d'une bête dans le temps restreint de la DLC
- Du coût des différentes pièces de viande

2025 en Chiffres clés



123 bêtes à l'équilibre



17 groupes d'acheteurs
= 65 établissements



11 éleveurs impliqués



L'équivalent de 636 000 € au
bénéfice de l'économie locale



En partenariat avec

SOLUTIONS



Le principe : seul ou à plusieurs restaurants, une bête entière est achetée à un prix unique au kilo. Répartie en paniers équitables avec sauté, rôti, steaks... , elle est consommée entièrement pendant une période donnée, le plus souvent 3 semaines.

ATOUTS

Juste rémunération : un prix calculé au plus juste et qui maximise l'apport de valeur ajouté au producteur

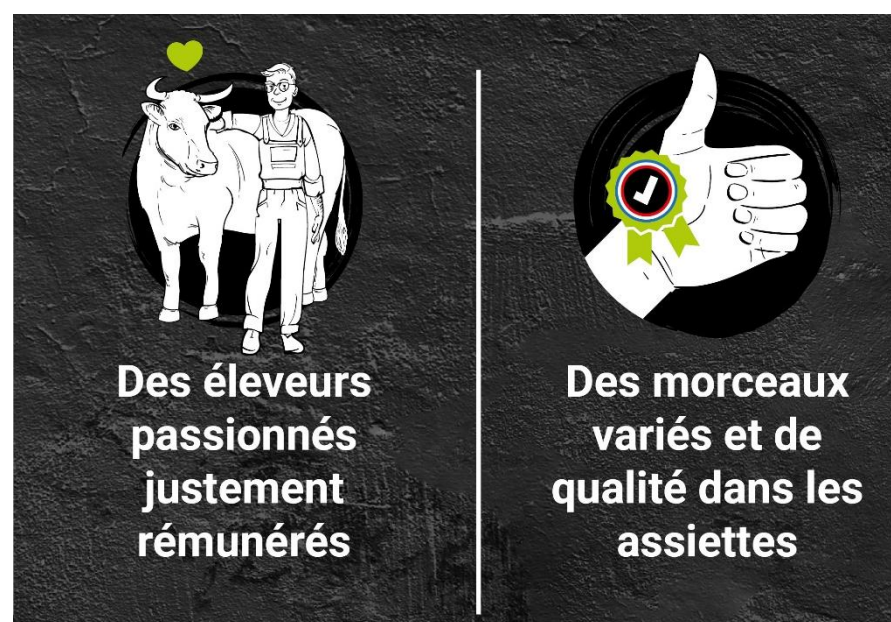
Equilibre carcasse : une valorisation de tous les morceaux en une seule vente et en amont de l'abattage

Gaspillage : une diminution du gâchis par la valorisation complète de l'animal

Découverte culinaire : des morceaux variés et de qualité dans l'assiette des convives

Maîtrise du budget : un prix ajusté pour l'acheteur

Accompagnement : des temps d'animation sur place et une facilitation du suivi des commandes grâce à **approlocal.fr**
LE CIRCUIT DE PROXIMITÉ DES PROFESSIONNELS



Contacts :

Céline RIVET (80) : c.rivet@somme.chambagri.fr

Florine DEMILLY (62, 60) : florine.demilly@npdc.chambagri.fr