

## Atelier n° 1

# **Bovin viande : vente directe à la restauration**

## **Mise en place d'un projet de commercialisation entre les éleveurs et la restauration collective et commerciale**

### **LES RESULTATS ET REUSSITES SUR LESQUELLES NOUS SOUHAITONS TEMOIGNER AUJOURD'HUI**

- Constitution d'un groupe d'agriculteurs et animation de ce groupe autour du projet
- Investissement des agriculteurs dans le projet en fonction des différentes étapes

### **NOTRE PROJET PARTAGE**

Mieux valoriser le travail des éleveurs bovins viande du département de la Mayenne grâce à une meilleure maîtrise de la filière, de la production à la commercialisation en passant par la découpe. Les agriculteurs recherchent, à travers ce projet, une rémunération juste.

Ce projet répond également la demande croissante des consommateurs d'une alimentation de proximité et de qualité tant dans la restauration collective, que dans la restauration commerciale mais également en GMS.

La réussite du projet passera par la qualité de la viande proposée, avec la rédaction d'un cahier des charges. D'autre part, les agriculteurs veulent pouvoir maîtriser la découpe des carcasses et ce, par la reprise d'un atelier de découpe.

### **NOS AUTRES ACTIONS MISES EN PLACE**

- Mobiliser des producteurs en VB sur le département dans le cadre du projet de commercialisation de viande en restauration collective et restauration commerciale.
- Mobilisation de financements pour remettre en route un atelier de découpe
- Rencontre de collectivités pour les engager dans le projet
- Commercialisation de viande dans des restaurants collectifs "pilotes"

### **QUI SOMMES-NOUS ?**

**Association ECLA53**

**Nombre d'agriculteurs**

35

**Thématiques de travail**

Filière

**Structure d'accompagnement**

ECLA53

**Territoire concerné**

Mayenne

### **ANIMATEUR DU GROUPE**

**Virginie GUICHARD**

Email : virginie.guichard@mayenne.chambagri.fr

### **POUR EN SAVOIR PLUS**

ECLA 53 – 02-43-67-36-70

