



3 juin 2021, Tours

LE DÉPARTEMENT VALORISE LA FILIÈRE BOVINE POUR LES COLLÈGES

Dans le cadre du plan « Bien manger dans nos collèges » lancé en 2020, le Département s'engage à fournir et faire livrer de la viande bovine fraîche labellisée à 37 collèges, 3 EPHAD et 4 mairies du département. L'objectif de cette initiative est à la fois de structurer une filière de qualité, créer et pérenniser les emplois de ce secteur primaire et de garantir une alimentation de qualité dans le respect de l'environnement, du bien-être animal tout en assurant une meilleure rémunération aux éleveurs de Touraine.

Le Label Rouge « Grand bœuf » dans les collèges d'Indre-et-Loire

Dans le cadre de sa politique de développement du recours aux circuits de proximité, le Département a fait le choix de recourir au Label Rouge « Grand bœuf » dans les collèges du département. En effet, ce label est une démarche de qualité permettant une réelle valeur ajoutée en termes notamment de goût, mais aussi sur le plan environnemental.

Par le biais de ce label, les éleveurs peuvent s'engager dans une démarche plus respectueuse de l'environnement (meilleure autonomie avec 80 % des fourrages produits sur la ferme, pas de sojas importés, pas d'OGM, recours aux médecines douces, ...), ainsi que le respect du bien-être animal. Grâce à la proximité entre éleveurs, abatteurs et acheteurs avec une limite géographique de 110 kilomètres maximum, l'impact carbone est diminué.

Les éleveurs au premier plan

Le Département souhaite renforcer le lien entre consommateur et producteur. C'est en ce sens qu'il participe en encourageant des animations entre public scolaire et éleveurs. D'ailleurs, ces derniers recevront une formation « bien accueillir du public dans sa ferme ». De plus, cette démarche territoriale de valorisation de la filière bovine l'est aussi pour les éleveurs pour qui, le label rouge créé plus de valeur ajoutée et garantit une meilleure rémunération du travail de qualité grâce à un prix fixe à l'année qui tient compte des coûts de production de l'éleveur (+ 20 % par rapport à un produit de même gamme traditionnelle).

Un appel d'offre fructueux

Afin de favoriser la qualité des produits sous signes d'identifications labellisées, le Département a établi son appel d'offre selon trois critères : le prix, la valeur technique (qualité produit et gestion commande, livraison) et le développement durable. ***L'abattoir de Vendôme associé à l'Organisme de Défense et de Gestion regroupant des éleveurs de Touraine, répondant à tous ces critères, a alors été choisi parmi tous les autres candidats.***

Contact presse

Christine Mercier – cmercier@departement-touraine.fr

06 30 80 15 06 – 02 47 31 49 47