

## Approvisionnement en viande de qualité, durables et de proximité en Auvergne-Rhône-Alpes

**Un bassin de production + des entreprises de transformation en capacité de répondre à la demande RHD en région**

- Label Rouge - Plaisir Charolais Label Rouge
- Label Rouge - Tendre Charolais Label Rouge
- Label Rouge - Charolais Terroir
- Label Rouge - Limousin Blason Prestige
- Label Rouge - Salers
- Label Rouge et IGP - Bœuf Charolais du Bourbonnais
- Label Rouge Veau - Le Vedelou
- Label Rouge et IGP - Veau Fermier du Limousin
- AOC - AOP Fin Gras du Mézenc
- AOC - AOP - Bœuf de Charolles
- IGP - Charolais de Bourgogne
- IGP - Génisse Fleur d'Aubrac
- IGP - Veau d'Aveyron et du Ségala
- AB - Viande bovine et veau BIO
- La Région du Goût - viande de Bœuf et Veau



Accès facilité  
pour répondre  
au décret  
EGAlim  
50% en valeur  
d'achats

**AIMEZ LA VIANDE,  
MANGEZ-EN MIEUX.**



## Interbev Auvergne-Rhône-Alpes vous accompagne

### Une démarche d'approvisionnement autour de 3 objectifs :

- ✓ Faciliter l'achat des viandes avec une approche par le plat et non par le muscle
- ✓ Acheter un produit correspondant aux attentes en matière de qualité et d'utilisation culinaire
- ✓ Acheter au meilleur prix en favorisant l'utilisation de plusieurs muscles pour un même plat

### Des outils et formations à disposition de la RHD :

- Appui technique sur les critères viande bovine en Appel d'Offres
  - ✓ Viande et steak hachés : demandez « 100% muscle ou équivalent »
- Formations à destination de cuisiniers de restauration scolaire
- Fiches techniques d'achat des viandes
- Vademecum sur l'achat public de viande
- Guide de cuisson basse température
- Cahier des Clauses Particulières
- Logiciel « Simulateur d'achat viande bovine »

