

**Communiqué de presse**

**Une expérimentation pour intégrer la viande locale  
en restauration collective**

À l'occasion de la 6<sup>e</sup> édition des Journées Nationales de l'Agriculture, organisées les 5, 6 et 7 juin 2026 autour du thème « *L'agriculture demain, quel avenir dans nos assiettes ?* », le Département se mobilise pour promouvoir une alimentation de qualité, durable et ancrée dans notre territoire.

Dans ce cadre, le Département, en lien avec les équipes de restauration des collèges, proposera le vendredi 5 juin 2026 un menu élaboré à partir de viande de bœuf 100 % bio et locale.

Cette initiative s'inscrit pleinement dans le Projet Alimentaire Territorial Aliment'Terre, porté par le Département, et plus particulièrement dans l'objectif n°14 : «Accompagner les producteurs à la définition de moyens logistiques mutualisés» et à l'objectif n°15 : «Développer des outils logistiques permettant de répondre aux besoins de la restauration collective et au développement des productions».

Cette expérimentation est née d'un constat partagé : les difficultés rencontrées par l'agriculture charentaise pour répondre aux marchés publics de la restauration collective.

Afin d'identifier des solutions concrètes, le Département de la Charente a réuni les acteurs du territoire concernés par cette problématique. De ces échanges est né un groupe de travail baptisé « Appro 16 viandes », dont l'objectif est de favoriser l'intégration de la viande charentaise dans le marché AGAPE 16.

Piloté par le Projet Alimentaire Territorial du Département, ce groupe de travail rassemble :

- des représentants du monde agricole : Chambre d'Agriculture de la Charente et MAB 16 ;
- le bureau AGAPE 16 de l'Éducation nationale ;
- la Région Nouvelle-Aquitaine ;
- les interprofessions Interbev et Interbio ;
- les services du Département.

Pour assurer la réussite du projet, plusieurs axes sont travaillés collectivement lors des réunions :

- la structuration des filières locales afin de garantir leur capacité à répondre au marché ;
- l'adaptation des tarifs des différents maillons des filières ;
- l'analyse des adaptations nécessaires dans les cuisines des collèges : formats de découpe, modes de cuisson, composition des menus, etc.

Ces temps de travail ont notamment mis en évidence un manque de débouchés pour les morceaux nobles issus des bêtes produites en agriculture biologique. L'intégration de bœuf bio local en restauration collective nécessite donc de valoriser l'ensemble de la bête.

Le Département, en partenariat avec la Maison de l'agriculture biologique de Charente (MAB16), a ainsi engagé une expérimentation de commande groupée de viande bovine bio locale destinée aux collèges charentais. Cette démarche repose sur la valorisation d'une bête entière répartie entre cinq collèges du territoire, en testant une filière 100 % charentaise.

L'expérimentation permet de valoriser à la fois les morceaux nobles et non nobles au travers de quatre préparations culinaires : bifteck, bourguignon, saucisses et rôti.

Les objectifs de cette expérimentation sont multiples.

À court terme :

- Tester un circuit 100 % charentais afin d'identifier les freins et les leviers à son intégration au marché d'AGAPE 16 ;
- Mesurer les contraintes liées à la valorisation maximale de l'ensemble de la bête par les collèges ;
- Identifier les tarifs pratiqués par chaque acteur de la chaîne.

À moyen terme :

- Dupliquer ce modèle à l'échelle de l'ensemble des collèges et des lycées du territoire ;
- Servir de base à une expérimentation en viande conventionnelle ;
- Définir les critères permettant à AGAPE 16 de rédiger un marché intégrant de la viande charentaise.

Un retour d'expérience sera par ailleurs formalisé avec l'ensemble des acteurs de la filière (producteurs, atelier de découpe, chefs cuisiniers et partenaires) afin d'identifier les difficultés rencontrées et les opportunités pour la création d'un lot de bœuf bio local dans le futur marché AGAPE 16.

Cette expérimentation repose sur la coopération de plusieurs acteurs locaux :

- **Production de la viande** : GAEC de la Grande Dennerie à Blanzaguet ;
- **Ramassage, découpe et transport** : Maison Lafaye (Ruelle) ;
- **Abattage** : Abattoir de Confolens.

Afin de valoriser l'ensemble des morceaux de la bête, la viande est répartie entre cinq collèges participants, chacun proposant une préparation différente :

- Collège de La Couronne : bifteck ;
- Collège de Cognac (Claude Boucher) : bourguignon ;
- Collège de Mansle : saucisses de bœuf ;
- Collège de Villebois-Lavalette : rôtis ;
- Collège de Ruelle : a fait le choix de cuisiner 4 types de morceaux sur un même service : filet, rôti, saucisses et bourguignon.

L'ensemble des morceaux est réparti entre les établissements à un tarif homogène de 23,65 € HT/kg.

Cette expérimentation représente un surcoût lié au choix d'une viande bovine 100 % bio et locale. Toutefois, dans le cadre de cette démarche ce surcoût est pris en charge et ne sera pas répercuté sur le prix des repas facturés aux familles.

Les commandes sont réalisées via la plateforme Agrilocal16.

Par cette action concrète, le Département réaffirme son engagement en faveur d'une restauration collective plus durable, soutenant les producteurs locaux tout en sensibilisant les jeunes générations aux enjeux agricoles et alimentaires de demain.