



Fiche technique

LES MARCHES CARNES

Quatre grands principes à respecter quand un acheteur lance un marché pour de la viande via Agrilocal31



1. Un temps minimum entre la fin de la consultation et la livraison

La grande majorité des producteurs de viandes en Haute-Garonne qui sont inscrits sur Agrilocal31 n'ont pas un très grand cheptel. L'abattage de leurs bêtes se fait souvent en dehors de leur exploitation, soit à l'abattoir soit dans des lieux de découpe et de transformation. Ce qui implique généralement un planning avec des dates précises.

Quand vous lancez un marché pour de la viande, vous sélectionnez plusieurs producteurs potentiels qui répondent ou non à votre consultation. Ce n'est qu'à la date de fin de la consultation que vous pouvez choisir le producteur et que ce dernier va être informé que c'est lui qui a eu le marché – JAMAIS AVANT.

Aussi quand vous lancez une consultation pour un marché de viandes AYEZ EN TETE CES INFORMATIONS et cela implique :

qu'il est impératif de laisser 13 à 15 jours minimum entre la fin de consultation et la date de livraison. Comme ça le producteur qui aura remporté le marché pourra abattre ces bêtes dans ce laps de temps et vous fournir le/les produit(s) à la date demandée.

Par exemple: vous lancez une consultation pour 50 kg de bourguignon, le début de la consultation est le 1^e septembre, la fin est le 15 septembre pour une livraison, au plus tôt, le 30 septembre.



2. Respecter un équilibre entre la quantité demandée et la distance géographique du producteur sélectionné

Il est important de « créer » un équilibre entre la quantité demandée et la distance à effectuer par le producteur pour la livraison.

Par exemple: **ne pas demander 100 cuisses de poulet à un producteur qui est à 80 km (ce qui équivaut à 160 km A/R pour faire la livraison).**

3. Bête entière ou morceaux, se rappeler des contraintes des producteurs

Se rappeler aussi que si l'on commande des morceaux, comme des cuisses, du blanc, des pilons ; cela signifie pour le producteur qu'il doit abattre une bête entière ; donc il est très important de ne pas en demander trop, ou uniquement un morceau spécifique.

Par exemple: **ne pas demander uniquement 400 cuisses de poulet.** Mais plutôt, commander la bête entière (pour la volaille), ou alors 200 cuisses ET 200 blancs ou escalopes.



4. Bien choisir l'unité du produit

Faites attention aussi à l'unité que vous choisissez quand vous passez votre consultation : unité ou kilo
Le mieux est d'être le plus précis possible.

Si vous indiquez en kilo, rajouter en commentaire combien cela fait d'unités (environ) et le grammage voulu (environ).

Par exemple : vous commandez 30 kg de tendrons de veau (vous indiquez par exemple 200 tranches de 150g maximum).

En général :

Indiquez en KILO si bourguignon, sauté de porc/veau, chair à saucisse, rôti de bœuf/porc.
Indiquez en UNITE si poulet, cuisses/pilons/ailerons de poulet, steaks hachés, côtes de porc.

NB: la recherche de produit se fait toujours en indiquant le produit au singulier; par exemple vous voulez 30 kg de saucisses de volailles, notez SAUCISSE DE VOLAILLES (et non - saucisses de volailles).