

DU MERCREDI 17 AU DIMANCHE 21 MAI 2017



les
Rencontres
**MADE in
VIANDE**



**5 JOURS POUR SE (RE)CONNECTER AUX RÉALITÉS
DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE**



SOMMAIRE

Les Rencontres MADE in VIANDE - 3^e édition
Du mercredi 17 au dimanche 21 mai 2017

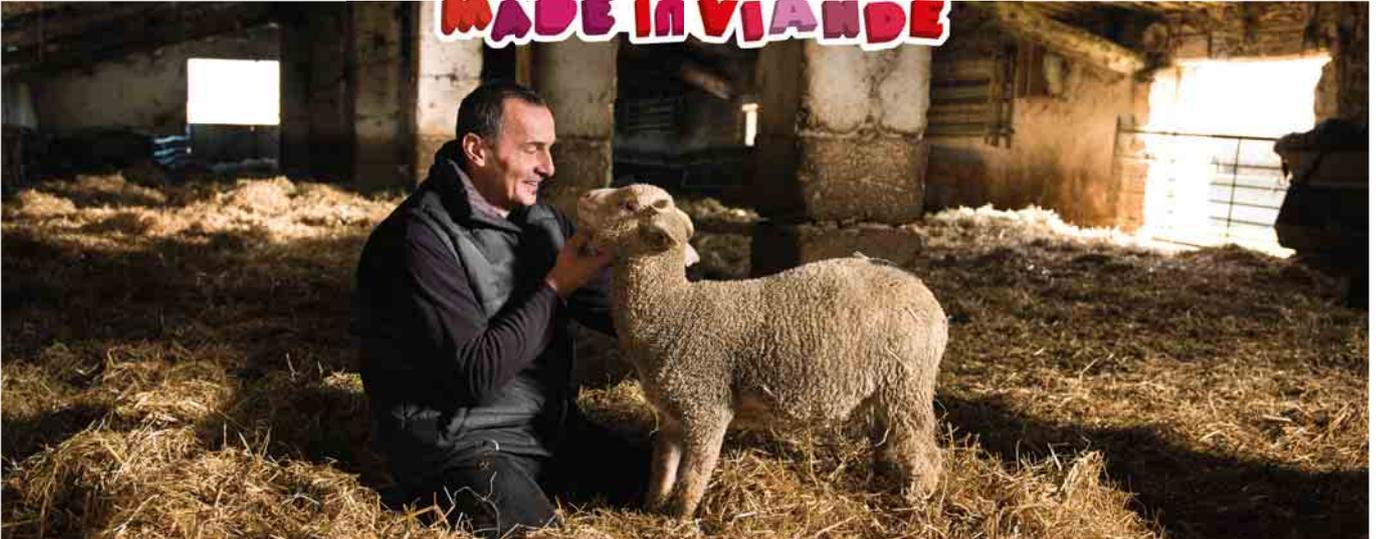
4 Édito

5 Rencontres MADE in VIANDE - 3^e édition
Tous invités à venir découvrir
les multiples facettes de la filière

6 Par ici le monde
de l'étable à la table!

8 Le succès,
à chaque fois visé

les Rencontres
MADE in VIANDE



ÉPOQUE, MODES DE CONSOMMATIONS : LES LIGNES BOUGENT

ÉDITO

Les discours sur l'alimentation se multiplient et parviennent désormais sans filtre à l'opinion publique. Si accéder à tous types d'informations est essentiel, à certains égards cela peut aussi soulever de la confusion et des interrogations.

La filière élevage et viande y est très attentive. Elle mesure combien la population manifeste des attentes vis-à-vis de ses activités. Elle est sensible à la façon dont ses métiers et ses acteurs sont perçus. Dans ce contexte, elle est consciente de la nécessité d'apporter des réponses précises et claires, en toute transparence.

Face à cette forte demande, elle invite le grand public à venir nouer des dialogues concrets avec les acteurs du terrain, durant les Rencontres MADE in VIANDE - 3^e édition.

En 2017, les hommes et les femmes de la filière sont plus que jamais mobilisés pour expliquer leurs engagements, faire la lumière sur leur métier et leur volonté de bien faire. Tous ont préparé leurs portes ouvertes avec **l'envie de montrer avec quelle implication ils s'emploient à produire une viande de qualité, si caractéristique du terroir français.** Tous s'appêtent à parler des facettes de leurs activités, telles qu'elles sont, en réalité.

Du 17 au 21 mai 2017, l'ensemble de la filière élevage et viande sera rassemblée partout en France pour partager ses valeurs. Elle profitera de cet événement pour présenter ses opportunités de carrières, multiples et variées. Il sera également question d'illustrer la diversité de ses métiers, leurs nombreux apports pour le pays : sociaux, économiques, patrimoniaux, environnementaux...

Ce rendez-vous est l'occasion de se faire une idée – par soi-même – du rôle des professionnels dans le paysage agricole et alimentaire français.

Dominique Langlois, Président d'INTERBEV



3^e
ÉDITION

Rencontres
MADE in VIANDE

TOUS INVITÉS À VENIR DÉCOUVRIR LES MULTIPLES FACETTES DE LA FILIÈRE

La filière élevage et viande donne rendez-vous au grand public - du 17 au 21 mai 2017 - pour les Rencontres MADE in VIANDE - 3^e édition. Dans toute la France, les professionnels du secteur créent à nouveau l'événement chez eux, pour partager leurs savoir-faire, leurs valeurs et leur quotidien.

De nombreuses portes ouvertes, des lieux accessibles à tous, s'apprentent à illustrer la diversité des activités de l'étable à la table. Ce sont autant de coulisses à découvrir en famille, autant de rencontres avec des hommes et des femmes bien décidés à partager leur passion.

EN PRISE DIRECTE AVEC LE TERROIR

Éleveurs (vaches, veaux, moutons, chèvres, chevaux), commerçants en bestiaux, responsables et opérateurs d'entreprises de viande, acheteurs, logisticiens, grossistes, bouchers en grande surface, artisans bouchers ou tripiers, cuisiniers...

Tous se tiennent prêts à faire part de leur implication en faveur de la viande qu'ils produisent. Leur souhait ? Nouer des dialogues constructifs et durables autour de leurs pratiques et répondre aux consommateurs.

LES GOÛTS DE L'ENGAGEMENT

Savoir-faire, soin apporté aux animaux, pratique d'élevage, tri des animaux, commerce, traçabilité, hygiène, R&D au service de la qualité, sécurité sanitaire, innovation, gastronomie, opportunités d'emploi...

L'une des principales vocations des Rencontres MADE in VIANDE - 3^e édition est d'aborder chacune des thématiques propres au monde de l'élevage et de la viande, sans détour.

AMBIANCE AUTHENTIQUE

Les portes ouvertes constituent de véritables espaces d'échanges et de convivialité. Les visiteurs, de tous horizons, ont l'opportunité d'y découvrir une richesse culturelle et patrimoniale sans modération. Ils approchent les animaux de différentes espèces, découvrent les étapes de production de la viande. Ce sont des immersions avec un accès immédiat aux exigences de la profession et surtout des prétextes à des instants mémorables.

MOBILISÉS POUR LES FUTURES GÉNÉRATIONS

L'événement s'adresse aussi aux jeunes publics. Des visites ou encore des ateliers pédagogiques sont prévus pour les élèves des écoles primaires, collèges, lycées et ceux de l'enseignement professionnel.

Quel que soit le niveau des classes, toutes accèdent à une somme de connaissances et de conseils d'orientation.

PAR ICI LE MONDE DE L'ÉTABLE À LA TABLE !

FERMES, EXPLOITATIONS D'ÉLEVAGE



Après de leurs vaches, veaux, moutons, chèvres, chevaux, les éleveurs racontent la variété des activités qu'ils exercent chaque jour. Ils expliquent comment ils veillent à la bonne santé de leurs animaux, entretiennent leur exploitation, gèrent la rentabilité de leur entreprise, maintiennent l'équilibre écologique du territoire. **Ils révèlent leur savoir-faire, les récentes évolutions du métier, leurs projets.**

CENTRES DE RASSEMBLEMENT



Marchés aux bestiaux, centres d'allotement, chaque année **un nombre important d'animaux s'y croise, pour y être sélectionnés, triés et vendus.** Ce sont des infrastructures d'envergure, conçues pour leur assurer des déplacements sûrs dans des conditions d'hygiène optimales. On y retrouve des experts qui ne demandent qu'à transmettre leurs connaissances approfondies sur les animaux qui les entourent.

ENTREPRISES D'ABATTAGE ET DE TRANSFORMATION



Maillon indispensable entre l'élevage et la commercialisation. Ce sont des lieux où une grande diversité de métiers est exercée, exigeant technicité et rigueur. On y remarque l'implication, les savoir-faire qui garantissent une viande de qualité. On y apprend les règles strictes en vigueur pour la protection animale, la sécurité sanitaire et la traçabilité des produits.

BOUCHERIES ET TRIPERIES ARTISANALES



Ils ont tant de conseils à donner. Artisans bouchers et tripiers revêtent leur plus beau tablier pour commenter **le parcours, la provenance et la qualité de leurs viandes**. Rendez-vous gourmets, ils révèlent leurs secrets de découpe, de préparation, de maturation mais aussi leurs meilleures recettes.

RAYONS BOUCHERIES DE GRANDES ET MOYENNES SURFACES

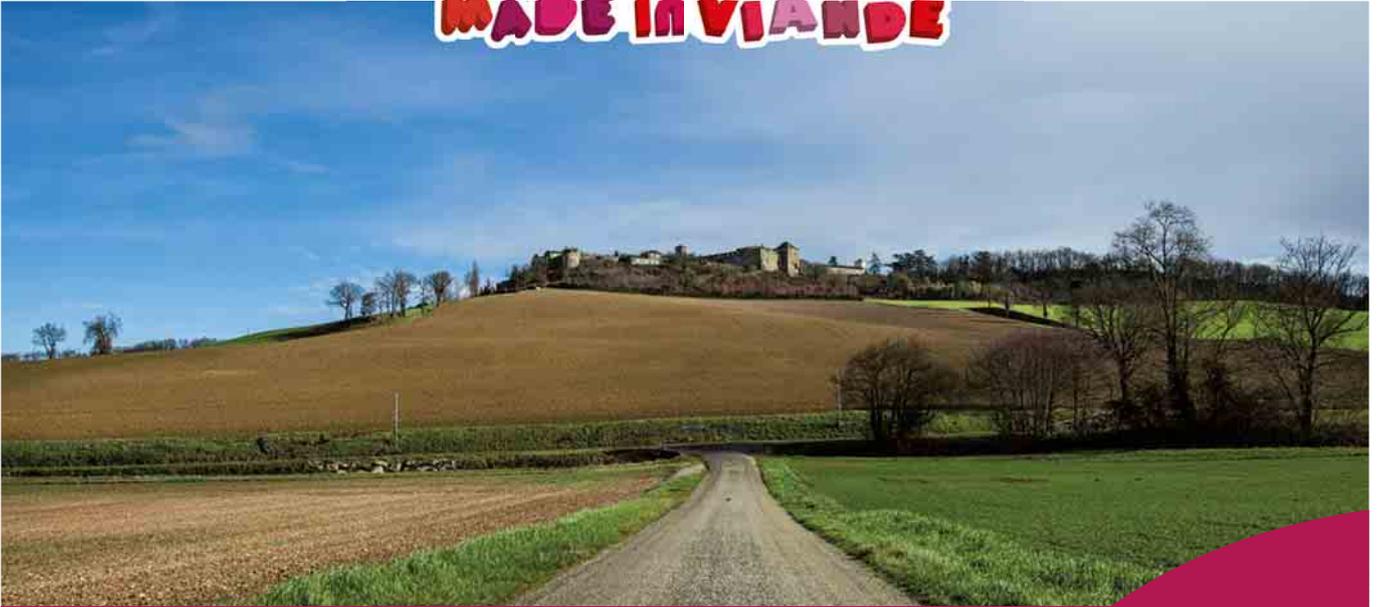


Il est rare d'accéder aux coulisses de nos magasins. En exclusivité, les chefs bouchers ouvrent leur laboratoire. Ils montrent ainsi les aspects de leur métier : **la façon de prévoir leur approvisionnement, les règles d'hygiène qu'ils appliquent, la manière de préparer leur produit, leurs vitrines, les rayons libre-service et leur savoir-faire en matière de découpe.**

RESTAURANTS COLLECTIFS



Cantines scolaires, professionnelles, on les côtoie chaque jour sans les connaître réellement. L'occasion est toute trouvée pour enfiler une toque et rejoindre des cuisiniers, choisir les morceaux, élaborer des recettes équilibrées. Au menu : de nombreux sujets abordés comme **l'approvisionnement, l'origine des viandes ou encore la diversité des métiers.**



LE SUCCÈS, À CHAQUE FOIS VISÉ

Depuis les premières Rencontres MADE in VIANDE en 2014, les professionnels se mobilisent pour prendre la parole sur leur propre terrain. À chaque nouvelle édition, ils préparent leur établissement avec soin, dans la perspective de proposer des rendez-vous de qualité.

Ils ont à cœur d'y faire résonner le fait qu'ils incarnent un secteur majeur pour l'économie du pays. S'ils s'impliquent autant, c'est dans l'idée de préserver leur dynamisme : 500 000 emplois exercés dans toute la France.

LES ÉCHOS DES DEUX PRÉCÉDENTES ÉDITIONS :

LA VOIX DU PUBLIC

97% des visiteurs satisfaits de leur visite en 2016 !

“On n'aurait pas l'idée de le faire, si on n'était pas invité.”

“Totale satisfaction.”

“J'ai été rassurée sur les questions de bien-être animal.”

Ravie,
j'ai enfin compris
comment cela
fonctionnait.



C'est toujours
**un plaisir
d'accueillir**
des gens
chez nous.



LA VOIX DU TERRAIN

“On n'a rien à cacher!”

“Ça encourage,
ça soutient nos éleveurs.”

“C'est un métier où l'on est fier
de vendre de la qualité.”

“C'est important pour l'avenir.”

**APRÈS LES RENCONTRES,
TOUS SUR LA MÊME LONGUEUR D'ONDE !**



A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.





madeinviande.fr

RELATIONS MÉDIAS

VFC RELATIONS PUBLICS

Linda Amsellem

lamsellem@vfcpr.fr - 01 47 57 74 22

Caroline de Saint Albin - cdesaintalbin@vfcpr.fr

Géraldine Riou - griou@vfcpr.fr

INTERBEV

Cécile Lardillon

c.lardillon@interbev.fr - 01 44 87 44 76

Claire Leduc

c.leduc@interbev.fr - 01 44 87 44 43

les Rencontres MADE IN VIANDE



EMPLOIS

VITALITÉ SOCIALE DES TERRITOIRES

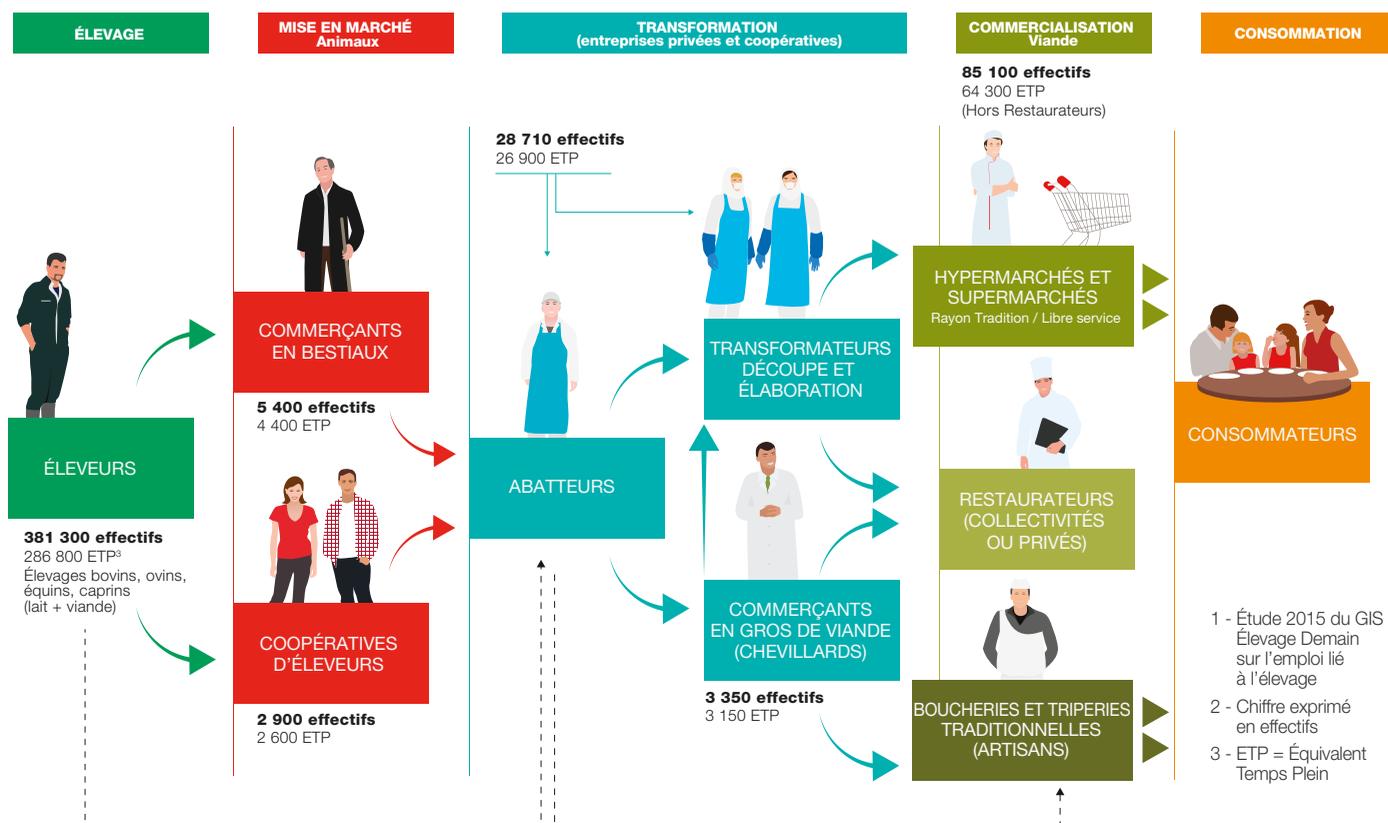


Les professionnels de la filière élevage et viande implantés partout en France, forment un **écosystème majeur**...

- ... où s'exercent **plus de 500 000¹ emplois** : agricoles, industriels et artisanaux,
- ... **créateur de valeur** d'un bout à l'autre de la chaîne,
- ... engagé pour produire **une diversité de produits de qualité**, destinée à des millions de consommateurs,
- ... **ancré sur tous les territoires**, acteur important de l'économie locale.

LES CHIFFRES DE L'EMPLOI

La filière française élevage et viande = 506 760 emplois²



- 1 - Étude 2015 du GIS Élevage Demain sur l'emploi lié à l'élevage
- 2 - Chiffre exprimé en effectifs
- 3 - ETP = Équivalent Temps Plein

les Rencontres MADE IN VIANDE



ÉCONOMIE

VIANDE ET CONSOMMATION : LES CHIFFRES CLÉS



Viande bovine :

79 % de la viande bovine consommée en France est d'origine française¹. La viande hachée de bœuf reste le principal débouché en restauration hors domicile et représente 54 % des viandes servies¹. En France, la viande de bœuf est la 3^e viande la plus consommée après le porc (38 %) et la volaille (31 %)². La France est le 1^{er} consommateur de viande de veau en Europe.

Viande chevaline :

la consommation de viande chevaline représente 1 % de la consommation totale de viande en France³.

Viande ovine :

la consommation de viande ovine en France est de 2,6 kg équivalent carcasse/an et par habitant². En matière de consommation ovine, la France est en 6^e position derrière la Grèce, Chypre, le Royaume-Uni, l'Irlande et la Roumanie (volume consommé /an et par habitant).

LE MADE IN FRANCE PÈSE EN EUROPE

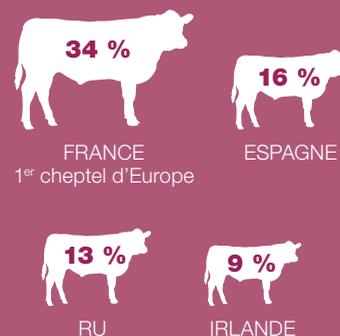
Le cheptel bovin français constitue le 1^{er} cheptel d'Europe avec 19 millions de têtes de bétail, soit 34 % des vaches allaitantes du cheptel européen, devant l'Espagne (16 %), le Royaume Uni (13 %) et l'Irlande (9 %)⁴.

Côté production, à l'échelle de l'UE, la France est :

- 1^{er} productrice de viande bovine⁴, avec 1,49 million de tonnes équivalent carcasse (tec).
- 2^e productrice de veaux⁴ de boucherie, avec 1,32 million de veaux finis et 2^e productrice de viande de veau avec 181 000 tec⁵.
- 3^e productrice de viande ovine avec 80 500 tec⁶.
- 4^e productrice de viande caprine avec 6 200 tec⁷.
- 4^e productrice de viande chevaline avec 4 500 tec⁸.
- 1^{er} exportatrice de bovins⁹.



CHEPTEL BOVIN EUROPÉEN



DES EXPORTATIONS DYNAMIQUES

Une part du Made in France est destinée au marché extérieur, principalement européen. 15 %¹⁰ de la production de viande bovine est exportée notamment en Italie, en Grèce ou encore en Allemagne. Idem pour l'offre ovine dont 10 %¹¹ rejoint l'Italie, le Royaume-Uni et la Belgique. 155 000¹² veaux sont vendus en dehors de l'Hexagone. Quant aux ventes équinées, elles s'élèvent en volume à 3 300 tec¹³, conclues avec la Belgique, l'Italie et la Suisse principalement.

Au niveau international, la viande et les bovins français sont exportés dans plus de 40 pays avec des races à viandes reconnues parmi les meilleures au monde.

1,45 million de bovins vivants et 221 000 tonnes de viande bovine sont exportés chaque année¹⁴.

FOCUS 2015

L'année a été bonne pour les exportations bovines. Elle s'illustre notamment par une hausse des ventes de bovins vivants: 1 440 000¹⁵ animaux en 2015 VS 1 298 000 en 2014. Les échanges, par exemple, avec la Turquie ont été très importants: 81 000¹⁵ animaux contre 2 400 en 2014, grâce à l'ouverture de ce pays aux bovins français fin 2014.

Croissance également du côté de la viande bovine, avec une augmentation des exportations de 2 %¹⁵, soit 222 000 tec en 2015 contre 217 000 tec en 2014. Cette hausse s'explique par une hausse des échanges vers l'Union européenne (+ 1 %) grâce notamment à l'Allemagne, ses acquisitions s'étant accrues de 18 %¹⁵.

Les exportations de viande bovine vers les Pays Tiers ont progressé de 16 %¹⁵ en 2015, notamment grâce à une reprise des exports en viande réfrigérée vers l'Algérie, des préparations de viande bovine vers l'Afrique de l'Ouest et la Palestine et enfin de viande congelée vers l'Afrique de l'Ouest et le Japon.

En ce qui concerne les veaux de moins de 80 kg, ses ventes à l'étranger se sont intensifiées de 16 %¹⁵, grâce à la demande espagnole.

DES IMPORTATIONS PLUS CALMES

Les importations de viande bovine se chiffrent à 285 000 tonnes¹⁶ en 2015 et ont baissé de 6,6 %¹⁷ par rapport à 2014. Ces importations proviennent à 98 %¹⁸ des pays de l'Union européenne (principalement Pays-Bas, Allemagne et Irlande). En 2015, les importations de viande ovine sont issues à 79 % de l'UE¹⁹.

Les importations de bovins vivants sont moindres en France, elles concernent 55 000 têtes de bétail et proviennent à 99 % de l'UE²⁰.

L'ÉLEVAGE EN FRANCE COMPTE :

143 races différentes :

59 RACES DE BOVINS²¹
dont 32 races à viande

43 RACES DE CHEVAUX
dont 9 races de chevaux de trait

30 RACES D'OVINS

11 RACES DE CAPRINS²²



NOTES ÉCONOMIE

1 – Source: Étude GIRA Foodservice 2016

2 – Source: GEB d'après le SSP et Eurostat 2015

3 – Source: Panel consommateurs Kantar Worldpanel 2015

4 – GEB-IDELE 2015

5 – GEB d'après Eurostat 2015

6 – Source: Eurostat 2015 (données ne prenant en compte que les abattages contrôlés)

7 – Source: AGRESTE - 2015

8 – Source: AGRESTE - 2016

9 – FranceAgrimer 2013

10 – Données Douanes Françaises - GEB Institut de l'Élevage 2015

11 – Source: GEB Institut de l'Élevage - 2015

12 – Sources: Douanes Françaises 2015 - DNSCE

13 – Sources: Douanes Françaises 2015 - DNSCE

14 – Données 2015 (Direction Nationale de la Statistique du Commerce Extérieur - DNSCE)

15 – Direction Nationale des Statistiques du Commerce Extérieur - DNSCE

16 – Données 2015 (Direction Nationale de la Statistique du Commerce Extérieur - DNSCE)

17 – Données 2015 (Direction Nationale de la Statistique du Commerce Extérieur - DNSCE)

18 – Données 2015 (Direction Nationale de la Statistique du Commerce Extérieur - DNSCE)

19 – Source: CNE - Institut de l'Élevage - 2015

20 – Source: FranceAgriMer, d'après Douanes françaises & Eurostat

21 – Institut de l'Élevage

22 – Source: www.la-viande.fr

les Rencontres MADE in VIANDE



ENVIRONNEMENT

UN TERRAIN D'ENGAGEMENT



Le monde de l'élevage herbivore et de la viande occupe un terrain de **15 millions d'hectares¹** de prairies et de fourrages...

- ... où l'herbe constitue **80 %²** de l'alimentation des troupeaux allaitants,
- ... **20 %¹** de la surface de la France - ses paysages de campagnes, ses pistes de ski, ses zones touristiques - entretenus par tous les herbivores,
- ... et **700 000 km de haies³** qui les encerclent, autant de nids de biodiversité préservés.

ÉLEVAGE ET ENVIRONNEMENT : DES ATOUTS RECONNUS

INTERBEV a engagé en 2014 un programme de concertation avec 4 ONG de protection de l'environnement : France Nature Environnement, la Fondation Nicolas Hulot, Green Cross France et Territoires et WWF France.

Une publication collective en est issue. Elle fait état des leviers techniques permettant à la fois de diminuer les émissions de gaz à effet de serre, tout en préservant les atouts et impacts positifs de l'élevage bovin français (lien au sol, herbe, biodiversité, qualité de l'eau...).



PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT, NATURELLEMENT !

Autonomie alimentaire.

Les herbivores consomment localement l'herbe et les fourrages. 90 %² de leur alimentation vient de leur ferme d'élevage elle-même. Ceci est positif pour l'environnement. Par exemple, cela réduit considérablement les circulations de camion.

Pratique. L'élevage produit naturellement des engrais organiques, à partir des déjections des animaux. Elles permettent d'éviter la production de 660 000 tonnes d'azote minéral, une économie de 1,2 million de tonnes d'équivalent pétrole. Ainsi, grâce à une meilleure gestion de ces fumiers et des lisiers, la consommation d'engrais a baissé de 30 à 50 % dans les élevages, en 30 ans².

Repères

Pour produire

**1 KG
DE VIANDE
BOVINE**



l'énergie utilisée est à

90 % SOLAIRE

et **10 %
D'ORIGINE FOSSILE.**

6 VACHES,

c'est l'équivalent en poids de toute la biodiversité du sol que l'on trouve sous 1 hectare de prairie.

ACTIONS : LIFE BEEF CARBON* VERS DE NOUVEAUX GAINS ET SOLUTIONS DURABLES

Son engagement et son ambition pour améliorer l'impact de l'élevage sur le climat, la filière les illustre à travers un programme d'ampleur : LIFE BEEF CARBON* visant à réduire l'empreinte carbone de la viande de 15 % d'ici à 10 ans. D'envergure européenne, il associe les éleveurs de la France, de l'Irlande, de l'Italie et de l'Espagne et se déploie depuis 2016.

L'ÉLEVAGE PARTICIPE À 8 % DES ÉMISSIONS DE GES DE L'HEXAGONE.

À titre indicatif, celles des transports, de l'industrie, ou du résidentiel tertiaire (logements et bureaux) s'élèvent respectivement à 28 %, 22 % et 18 %⁴.

LIFE BEEF CARBON* prévoit dans un premier temps d'évaluer 2 000 exploitations en 2016 selon la méthode Cap'2ER. Il s'agit d'un outil de diagnostic environnemental permettant de calculer l'empreinte carbone d'un élevage mais aussi l'impact sur l'eau, la contribution positive à la biodiversité, le stockage de carbone... Seront ainsi réalisées des "photographies" les plus complètes possibles, soulignant à la fois les impacts environnementaux négatifs comme les contributions positives des fermes.

Second volet. Ces mesures vont permettre d'identifier de nouveaux leviers et déployer des pratiques innovantes préalablement testées dans 170 élevages. Le programme

LIFE BEEF CARBON* a été développé dans la perspective de promouvoir et de partager ensuite ses enseignements dans les exploitations. Objectif : réduire l'empreinte carbone de la viande bovine de 15 % d'ici 10 ans.

Reconnaisances. LIFE BEEF CARBON* s'est distingué, en novembre 2015, à l'occasion de la conférence COP21. L'ONU l'a reconnu comme "techniquement efficace, scientifiquement valide et pertinent" au travers du label Plan d'actions Lima-Paris (LPAA). Le ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie lui a également attribué le Label COP21, au titre d'une "initiative exemplaire".



PLUS DE Puits DE CARBONE DANS LES PRAIRIES !

75 %⁴ DES ÉMISSIONS DE MÉTHANE DU SECTEUR HERBIVORE COMPENSÉES NATURELLEMENT.

Comment ? Grâce aux prairies qui nourrissent les animaux. L'herbe, les haies captent le carbone de l'air (CO₂) par la photosynthèse et le stockent dans les sols permettant ainsi de compenser 30 % des émissions de gaz à effet de serre de l'élevage en France.



VRAI OU FAUX ?

POUR PRODUIRE 1 KG DE VIANDE, FAUT-IL UTILISER PLUSIEURS MILLIERS DE LITRES D'EAU ?

Faux. En réalité, 50 litres⁵ d'eau en moyenne sont utilisés pour produire 1 kg de viande. Si le chiffre 15 000 litres est souvent cité, il faut savoir qu'il comptabilise l'eau de pluie dans son calcul (soit 94 % de ce volume).

LES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDES PRODUISSENT-ELLES DE L'ÉNERGIE RENOUVELABLE ?

Vrai. Des projets de différentes natures voient le jour dans les régions. Il y a, d'une part, l'installation de panneaux photovoltaïques sur les toits des bâtiments d'élevages, des marchés aux bestiaux ou des industries d'abattage-transformation pour fabriquer de l'électricité. Ainsi, les 250 000 exploitations d'élevage offrent un potentiel considérable : 1 à 1,5 million de m², soit une production de 120 à 175 millions de kWh par an⁶.

D'autre part, les déjections ou certains coproduits d'abattoirs sont également sources d'énergie et peuvent être recyclés dans des unités de méthanisation : 90 de ces structures existent sur tout le territoire.

Enfin, le petit bois récupéré grâce aux haies des prairies peut également être transformé. Broyé, en copeaux ou en plaquette, il devient du "bois énergie" et alimente les chaudières.

LA FILIÈRE VALORISE-T-ELLE TOUS LES PRODUITS ISSUS DE L'ÉLEVAGE ET DE L'ABATTAGE ?

Vrai, en coproduits. Les fumiers des élevages servent d'engrais et tous les produits issus de l'abattage sont réutilisés. Certaines parties deviennent des aliments pour animaux. Les graisses et les os servent de combustibles pour fabriquer de l'énergie renouvelable. Le cuir et la laine partent en tanneries et mégisseries. La France produit 3,5 millions de cuirs et peaux de bovins et 1,5 million de veaux⁶. Le pays se positionne sur les marchés de qualité.

NOTES FICHE ENVIRONNEMENT

1 – Source Recensement agricole, 2010

2 – Source IDELE

3 – Source Insee/ONF 2010

4 – CITEPA 2013 (Centre Interprofessionnel Technique d'Étude de la Pollution Atmosphérique) qui assure la réalisation des inventaires nationaux

d'émissions de polluants atmosphériques et de gaz à effet de serre conformément aux engagements internationaux de la France, notamment vis-à-vis de l'Union européenne (UE) et des Nations Unies (CEE-NU).

5 – IDELE 2014

6 – Atlas de l'élevage herbivore en France

* Ce projet est piloté par l'Institut de l'Élevage, avec le soutien étroit d'INTERBEV, l'Interprofession nationale du Bétail et des Viandes, du programme européen LIFE et du programme Casdar du ministère de l'agriculture. Il rassemble un large partenariat d'acteurs du développement agricole : coopératives agricoles, entreprises de conseil en élevage et chambres d'agriculture.

les Rencontres MADE IN VIANDE



MÉTIERS

QUELS TALENTS !



Sa diversité, la filière élevage et viande la mesure aussi au niveau de ses métiers, des...

... activités destinées à **toutes les ambitions, tous les projets de vie,**

... **opportunités d'emplois réelles et nombreuses.**

DANS LES FERMES ET LES EXPLOITATIONS D'ÉLEVAGE

Élever les animaux, c'est avant tout prendre soin d'eux et contribuer à l'équilibre écologique du territoire. Ainsi, au quotidien, l'éleveur :

- Conduit son troupeau, assure son alimentation, gère ses cultures et stocke son fourrage, prépare la nourriture pour les semaines passées à l'étable.
- Veille à leur santé, leur bien-être, organise leur reproduction, travaille en lien avec son vétérinaire.
- Entretien sa ferme, ses bâtiments et machines agricoles, ses outils, maintient des conditions d'hygiène optimales.
- Gère son entreprise, organise la vente et le transport de ses animaux, encadre ses ouvriers, s'occupe des démarches administratives.

Les talents : éleveur (bovins, veaux de boucherie, ovins, caprins, équins), ouvrier agricole, technicien d'élevage.

Ça s'apprend - les qualifications possibles : BAC Pro, BTS Agricole, Licence Pro, diplôme d'ingénieur Agricole ou Agronome.

LA MISE EN MARCHÉ

La mise en marché des animaux est un maillon qui joue un rôle d'intermédiaire entre l'éleveur, à qui sont achetés les animaux, et les abattoirs, entreprises de transformation ou sociétés d'exportation, à qui ils sont revendus.

Au quotidien, ces acteurs :

- Sélectionnent les animaux, gèrent leur flux (entrée et sortie).
- Veillent à leur sécurité et leur bien-être sur le site et pendant les transports.
- Vérifient leur document d'identification.
- Organisent les transactions, négocient.
- Travaillent avec les services vétérinaires.
- Gèrent le marché et ses ressources : les employés, la structure, le matériel.

Les talents : commerçant et logisticien en animaux vivants, responsable de marché aux bestiaux de gré à gré, chef des ventes sur un marché au cadran.

Ça s'apprend - les qualifications possibles : BTS, DUT, Licence Pro, Master et diplôme d'ingénieur.

LA TRANSFORMATION DES VIANDES

La viande fait l'objet d'un travail soigné et rigoureux de la part des professionnels du secteur de la transformation. Ils interviennent à différents niveaux de la chaîne de production afin de transformer l'animal en carcasse, puis la carcasse en morceaux. Au quotidien, ces professionnels :

- Achètent les animaux auprès de professionnels de la mise en marché.
- Veillent à leur bien-être dans la bouverie.
- Vérifient leur document d'identification.
- Réalisent les opérations d'abattage, appelées 1^{re} transformation, puis procèdent à la découpe, au désossage, parage et piéçage, appelés 2^e transformation des viandes.
- Réalisent le hachage des viandes.
- Organisent la 1^{re}, 2^e transformation des viandes.
- Veillent au respect des mesures d'hygiène et des bonnes pratiques sanitaires.
- Entretiennent leur atelier et leurs matériels.
- Commercialisent les produits.
- Préparent les transactions de produits, leur acheminement.
- Préservent la sécurité des produits et leur qualité.

Les talents : opérateur de centre de tri / bouverie, responsable d'atelier, opérateur en 1^{re} transformation des viandes, opérateur en 2^e transformation des viandes, technicien qualité, responsable QHSSE¹, logisticien des produits carnés, grossiste en viande.

Ça s'apprend : Certains de ces postes sont accessibles sans formation, pour les autres les qualifications possibles sont : CAP, BEP, BAC Pro, BTS, DUT, Licence Pro, Master et diplôme d'ingénieur en sécurité alimentaire.

LA COMMERCIALISATION

Dernière ligne droite avant d'être dégustée, la viande va être préparée, selon les attentes des clients, puis être vendue. Au quotidien, ces acteurs :

- Sélectionnent leurs fournisseurs.
- Commandent des morceaux de viande, négocient leurs achats.
- Préparent les pièces de viande : découpent, parent, bardent, ficèlent... valorisent les morceaux, préservent leur qualité.
- Commercialisent leurs produits, préparent les vitrines.
- Gèrent leur entreprise, leur personnel, les stocks, animent leur surface de vente.
- Gèrent la relation clients.



Les talents : acheteur en viande, employé en boucherie, boucher préparateur, chef boucher en grande distribution, artisan tripiier, artisan boucher, responsable et cuisinier en restauration.

Ça s'apprend - les qualifications possibles : CAP, BAC Pro, BP, BEP, BTS, DUT, Licence Pro et Master.

NOTES FICHES MÉTIERS

les Rencontres MADE IN VIANDE



NUTRITION

VIANDE, UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE



L'équilibre alimentaire, la viande y participe...

... grâce à ses nutriments variés (protéines, fer, zinc, sélénium, vitamines du groupe B...),

... et parce qu'elle contribue à structurer le repas.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En France, la consommation moyenne de viandes hors volaille* est de 52,5 g/jour/habitant¹ soit l'équivalent de 3 portions/semaine.

Le World Cancer Research Fund recommande de ne pas dépasser le seuil de 500 g par semaine, soit l'équivalent de 70 g/jour/habitant. En baisse chaque année, la consommation hexagonale reste donc inférieure à ce seuil.

LES + NUTRITIONNELS DE LA VIANDE

Au-delà de ses saveurs, la viande procure du fer, des protéines ainsi que des vitamines et des minéraux dont les caractéristiques nutritionnelles sont particulièrement intéressantes.

FER DE QUALITÉ

Le fer de la viande - comparé à d'autres aliments comme certains végétaux - possède des caractéristiques notables. Il est mieux assimilé par l'organisme : environ 25 % contre 5 à 10 %² pour celui de la plupart des autres aliments comme les légumes verts ou les céréales, par exemple.

Une alimentation sans viande rend plus difficile la couverture des besoins en fer, notamment ceux des femmes, deux fois plus élevés que ceux des hommes².

RICHE EN PROTÉINES

100 g de viande crue contient entre 17 et 23g³ de protéines d'origine animale. Un plus ? Oui, car ces protéines "musculaires" contiennent l'ensemble des acides animés indispensables que l'organisme ne sait pas fabriquer et que seule l'alimentation peut apporter⁴.

VITAMINES ET MINÉRAUX

Fer, zinc, sélénium : la viande contribue significativement à la couverture de nos besoins en ces différents minéraux. Les viandes contribuent également aux apports en vitamines du groupe B et représentent même la première source de vitamine B12 dans l'alimentation des Français¹.

LIPIDES

D'un morceau à un autre, les taux de lipides sont variables et toutefois raisonnables : 2/3 des morceaux de viande crue contiennent moins de 8 % de lipides³.

NOTES NUTRITION

1 - CREDOC, Étude CCAF 2013 (adultes de 18 ans et plus)

2 - AFSSA-CNERNA-CNRS, ANC, 2001. Apports nutritionnels conseillés pour la population française, Ed Tech & Doc, Paris, 2001

3 - INRA-CIV, valeurs nutritionnelles des viandes de bœuf, veau, agneau, viande

chevaline et des produits tripiers, 2009. www.lessentiellesdesviandes-pro.org

4 - Remond D, Duchène C. - Qualité nutritionnelle des protéines de la viande, Paris, CIV, mai 2014, 4 p.

*L'appellation "viandes hors volaille" correspond aux "viandes de boucherie" rassemblant les viandes de bœuf, de veau, d'agneau, de porc hors charcuterie et de viande chevaline.

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

les Rencontres MADE IN VIANDE



QUALITÉ

Dans les points de ventes, les sigles, logos... sont parfois si nombreux, qu'il est difficile de s'y retrouver. Comment reconnaître en un clin d'œil ces signes d'authentification de la qualité et de l'origine ? Décryptage.

LABEL ROUGE, LA QUALITÉ SUPÉRIEURE !

Le Label Rouge est un signe de qualité reconnu depuis les années 60.

Plus qu'une promesse, les viandes Label Rouge offrent la garantie pour le consommateur d'une qualité gustative supérieure. Les produits sont élaborés selon un mode de production traditionnel inscrit dans le cahier des charges, décrivant précisément chaque étape, de la sélection de l'animal jusqu'à la commercialisation de la viande. Par ces pratiques, ce sont tout un savoir-faire traditionnel et le maintien d'une production responsable qui sont assurés sur les territoires.

Les cahiers des charges sont validés par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) et le Ministère de l'Agriculture, leur respect est régulièrement contrôlé par un organisme certificateur indépendant et supervisé par les pouvoirs publics. Des tests réalisés par des consommateurs experts et non experts valident, par ailleurs, chaque année, la qualité supérieure des viandes sur les critères comme le goût, la tendreté, la couleur...

Où les trouver ? Chez les artisans bouchers et dans les rayons des supermarchés.

AOP, AOC, IGP, LE GOÛT DES TERROIRS

Ces trois signes apposés sur les viandes garantissent un lien entre le produit et son origine géographique.

Tous les trois sont reconnus officiellement par les autorités nationales et/ou européennes. Ils garantissent un mode de production encadré par des cahiers des charges stricts, en lien avec des méthodes, des savoir-faire spécifiques d'un terroir ou d'un territoire. Le respect du cahier des charges est assuré par les contrôles réguliers menés par un organisme indépendant, tout au long de la production. S'ils ont des points communs, dans le détail, ils se distinguent.

L'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), signe français et son équivalent européen **L'AOP (Appellation d'Origine Protégée)** imposent que toutes les étapes de fabrication se déroulent dans un périmètre géographique bien délimité car c'est ce terroir qui confère au produit sa typicité.

L'IGP (Indication Géographique Protégée) en revanche, nécessite que seules les étapes de production qui confèrent au produit ses particularités, se déroulent dans sa zone géographique définie.

BIO, VERTUEUSEMENT BON !

La viande bio est une viande issue de l'agriculture biologique et obtenue grâce à un cahier des charges strict, adoptant des méthodes respectueuses de l'environnement, des équilibres naturels et du bien-être animal.

La viande bio est aujourd'hui de plus en plus invitée à la table des Français : de nombreux magasins (supermarchés, boucheries artisanales et boutiques spécialisées) la commercialisent désormais.

Pour se repérer dans les points de vente, il existe deux logos :

- Le logo français AB (facultatif) qui garantit le respect de la réglementation en vigueur et la certification par un organisme agréé par les pouvoirs publics.
- Le logo bio communautaire (obligatoire) qui assure la conformité au règlement de l'Union européenne sur l'agriculture biologique et indique le lieu de production des matières premières agricoles.

La viande bio séduit aussi un bon nombre d'éleveurs qui, pour souscrire au cahier des charges, privilégient les équilibres écologiques, la rotation des cultures, l'autonomie alimentaire, les méthodes de défense naturelle et le recyclage des matières organiques.



les Rencontres MADE IN VIANDE



PROTECTION ANIMALE



Les professionnels de l'élevage, du transport, du commerce et de l'abattage de bétail sont les premiers garants de la protection animale tout au long de la chaîne. Une réglementation particulièrement exigeante encadre leurs pratiques et leur fixe des obligations en matière de surveillance des animaux, d'hébergement, d'alimentation, mais aussi de transport et de préparation à l'abattage. En outre, le respect du bien-être animal constitue, pour les professionnels des filières élevage et viande, une priorité pour produire des viandes sûres et de qualité, dans de bonnes conditions de travail.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 1979, le *Farm Animal Welfare Council* (FAWC) établit que les animaux dans les élevages ont droit aux 5 "libertés" suivantes – qui seront par la suite reprises par l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE) et dans nos réglementations :

- 1. Liberté physiologique :**
absence de faim, soif, malnutrition.
- 2. Liberté environnementale :**
logement adapté, absence de stress climatique, physique.
- 3. Liberté sanitaire :**
absence de douleurs, maladies et blessures.
- 4. Liberté comportemental :**
expression de comportements normaux propres à l'espèce.
- 5. Liberté psychologique :**
absence de peur et d'anxiété.

CHIFFRES CLÉS

- **62 % des élevages de bovins** adhèrent à la Charte des Bonnes Pratiques d'élevage.
- **60 % des éleveurs de veaux** sont engagés dans la charte interprofessionnelle de bonne maîtrise sanitaire et de bon usage des traitements médicamenteux.
- **45 % des élevages caprins** adhèrent au Code Mutuel de Bonnes Pratiques en élevage caprin.
- **Lancement d'une Charte du Bien-Être Équin**, en 2016, rédigée par et pour les professionnels de la filière du Cheval, pour évaluer et accompagner l'évolution des pratiques sur le terrain.
- **100 % des transporteurs de bétail** disposent d'une formation et d'un certificat spécifique.
- **5 000 opérateurs en abattoir et 1 100 Responsables Protection Animale** ont été formés sur le sujet de la protection animale depuis 2013 dans les **263 abattoirs français**.
- **2 155 inspecteurs des services vétérinaires de l'État** assurent la sécurité alimentaire des aliments, la santé et la protection animale.

FOCUS SUR LE RÔLE DU RESPONSABLE PROTECTION ANIMALE À L'ABATTOIR

La présence d'un Responsable Protection Animale (RPA), titulaire d'un certificat de compétence "protection animale" délivré par les autorités compétentes des États membres, est désormais obligatoire dans chaque abattoir. Il a pour rôle de s'assurer

que les procédures relatives au bien-être animal sont correctement comprises et mises en œuvre. Nommé par l'exploitant de l'abattoir, le RPA suit une formation complémentaire à celle suivie par l'ensemble du personnel d'abattoir.



1. ÉLEVAGE

Que ce soit en bâtiment ou à l'extérieur, les conditions d'élevage sont règlementées et intègrent les besoins physiologiques et comportementaux des animaux : l'espace, la ventilation et l'éclairage sont suffisants et adaptés en bâtiment, les matériaux et équipements utilisés sont nettoyés et régulièrement désinfectés, des abris sont présents à l'extérieur en cas d'intempéries. De plus, l'alimentation est saine et adaptée aux différents stades de croissance des animaux (âge, espèce), et l'abreuvement est toujours suffisant et de qualité. Les animaux sont suivis sanitairelement par les vétérinaires et les Groupement de Défense Sanitaire (GDS) à l'échelle départementale.

Des contrôles sont réalisés au niveau national par les services vétérinaires de l'État dans le cas du contrôle PAC (Politique Agricole Commune).

Des contrôles sont également effectués à l'échelon européen par des experts vétérinaires de la commission européenne (Office Alimentaire et Vétérinaire - OAV).



2. TRANSPORT ET MISE EN MARCHÉ

Lors du transport des animaux, les conditions de travail, équipements et matériaux sont règlementés (séparation des animaux, normes de densité par espèce, ventilation, conception des équipements pour éviter les blessures et garantir la propreté des animaux...).

Sur les centres de rassemblement (incluant les marchés aux bestiaux ou foires) les installations sont adéquates pour l'alimentation et l'abreuvement des animaux, ainsi que pour le déchargement, le stationnement et le chargement des animaux en toute sécurité. Les centres de rassemblement sont lavés et désinfectés après chaque activité d'allotement ou de vente, il y a également des zones dédiées au lavage de camions. Les centres de rassemblement doivent recevoir un agrément des services vétérinaires.

Autorisations officielles et agréments. Une autorisation pour effectuer des trajets courts ou longs est nécessaire pour les transporteurs. Pour les trajets longs (plus de 8 h à l'international, plus de 12 h au national), les véhicules de transport doivent être agréés.

Des contrôles sont effectués par les vétérinaires officiels sur les centres de rassemblement et pour les transporteurs, au niveau national. Les transporteurs sont également contrôlés aux postes d'inspection frontaliers français et européens par les vétérinaires officiels des états membres et lors du chargement ou du déchargement des animaux par l'autorité compétente du pays tiers.

3. ABATTAGE

Dès le déchargement des animaux, en passant par les aires de stockage, les couloirs d'amenée, la zone de contention, d'étourdissement et d'abattage, les équipements, matériels et installations :

- sont adaptés aux types d'animaux (espèce, gabarit),
- facilitent l'avancée naturelle des animaux et leur évitent tout stress et douleur (quais de déchargement, luminosité, bruit, température, abreuvoirs, sols, parois, litière...),
- permettent une manipulation des animaux en toute sécurité par les professionnels (couloirs protégés, zones de passage d'hommes).

Des contrôles sont effectués par les services vétérinaires présents en permanence dans chaque abattoir. Au niveau européen, des contrôles sont établis par des experts vétérinaires de la Commission européenne (OAV).



LE SAVIEZ-VOUS ?

LES INITIATIVES DE LA FILIÈRE EN MATIÈRE DE PROTECTION ANIMALE À L'ABATTOIR

- Des tutorats sont mis en place en abattoir pour encadrer les nouveaux opérateurs.
- Des guides de bonnes pratiques à l'abattoir sur la protection animale (travail en concertation avec les pouvoirs publics et les associations de protection animale).
- La mise en place de réseaux d'échanges avec tous les RPA à l'échelle nationale.
- L'optimisation de l'utilisation d'indicateurs de perte de conscience, pour un outil commun à destination des professionnels et vétérinaires officiels.

les Rencontres MADE IN VIANDE



TRAÇABILITÉ

UNE PRÉOCCUPATION DE CHAQUE INSTANT : DE L'ÉTABLE JUSQU'À LA TABLE



La traçabilité des viandes s'exprime, à chaque maillon de la filière, aux travers d'outils, de réglementations strictes et...

... permet de **connaître l'origine exacte** des animaux, de l'élevage à la commercialisation de la viande,

... garantit le **respect des réglementations sanitaires et d'hygiène**,

... aide à **lutter contre les maladies, à gérer la santé** des troupeaux.

DEPUIS L'ÉTABLE

À leur naissance, quelle que soit l'espèce, les animaux sont identifiés. Dans les exploitations, ils sont marqués individuellement, à l'aide d'une puce électronique ou de deux boucles positionnées aux oreilles. Ils disposent en plus d'un document officiel : passeport des bovins, document de circulation des ovins et caprins, document d'identification des chevaux. Cette pièce d'identité indique une série de chiffres qui attestent de leur race, leur date et lieu de naissance notamment. Sans elle, les animaux ne peuvent pas circuler et ne peuvent donc pas non plus être vendus.

L'éleveur est tenu de mettre à jour un registre d'élevage sur lequel est reporté chaque mouvement et événement propre à l'animal. Il notifie également les naissances des animaux sur son exploitation, et leurs mouvements (entrées et sorties d'animaux), lorsqu'il achète ou vend des animaux à un autre exploitant par exemple.

DU MARCHÉ AUX BESTIAUX AUX CENTRES D'ABATTAGE

Les animaux sont systématiquement accompagnés de leur document d'identité.

À l'entrée de l'abattoir, un numéro d'abattage leur est attribué et fait le lien avec leur numéro d'identification initial.

Une fois les carcasses jugées aptes à la consommation humaine, elles sont estampillées par un vétérinaire prouvant qu'elles peuvent entrer dans la chaîne alimentaire et sont identifiées par le numéro d'abattage reporté sur chaque quartier de la même carcasse.

DANS LES ATELIERS DE DÉCOUPE ET LES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION

La traçabilité continue. La carcasse se voit attribuer un numéro de lot, qui permet toujours de remonter jusqu'au numéro d'abattage puis au numéro d'identification de l'animal – c'est ce que l'on appelle la traçabilité ascendante. Dès lors que les morceaux entrent dans un échange commercial, le numéro de lot est reporté sur l'étiquette du produit et ses documents d'accompagnement (bon de livraison et facture).

De la même manière, de l'élevage jusqu'à l'atelier de découpe, outre les numéros de lot, des informations complémentaires sur l'origine des animaux, la race... peuvent être indiquées sur les étiquettes et documents de livraison.

Pour certaines espèces, des informations sur l'origine des animaux sont obligatoires (pays de naissance, d'élevage et d'abattage pour les bovins, et pays d'élevage et d'abattage pour les ovins et caprins). Pour d'autres, cela reste facultatif (équins).

DANS LES POINTS DE VENTE ET LES RESTAURANTS

Que ce soit dans les boucheries ou triperies artisanales comme dans les grandes et moyennes surfaces, il est possible de retracer tout le parcours de la viande grâce aux étiquettes sur les barquettes ou à tout autre support d'information (affiches, pique-prix) présent dans le point de vente ou le restaurant. L'espèce et le type de morceau doivent ainsi être affichés. D'autres informations peuvent venir en complément pour guider le consommateur – en fonction de l'espèce et du lieu de vente – comme l'origine, la race, le mode d'élevage, le numéro de lot, les numéros d'agrément de l'abattoir et de l'atelier de découpe. À titre d'information, il est obligatoire d'indiquer l'origine de la viande bovine dans les points de vente (GMS, boucheries) et dans les restaurants. Par ailleurs, les viandes fraîches ovines et caprines pré-emballées à destination des consommateurs (barquettes en GMS) ou des restaurants collectifs doivent comporter la mention du pays d'élevage et d'abattage. Depuis le 1^{er} janvier 2017, et dans le cadre d'une expérimentation de deux ans, l'indication de l'origine des viandes utilisées comme ingrédients dans les plats préparés (comptant au moins 8 % du produit fini) est obligatoire en France.



LA TRAÇABILITÉ SOUS CONTRÔLE

Des élevages aux points de vente, les professionnels de la filière sont régulièrement contrôlés : respect de la réglementation en matière de bien-être animal, d'hygiène... Ce sont les services officiels de l'État qui réalisent ces contrôles : services vétérinaires de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère

de l'Agriculture et la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Par ailleurs, des autocontrôles sont également menés par les professionnels eux-mêmes.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La traçabilité a presque 40 ans en France.

C'est en 1978 que la France mettait en place un système national d'identification de l'ensemble des bovins.¹

SIGNATURE VIANDES DE FRANCE, L'ORIGINE ET LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS GARANTIES

À travers la signature "Viandes de France", les professionnels des filières françaises d'élevage et de la viande s'engagent à garantir aux consommateurs une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformée sur le territoire national.

Cette démarche commune aux viandes de porc, de volailles, bovines, chevalines, ovines et caprines, illustre le travail de tous les acteurs, pour une alimentation de confiance, fondée sur la certitude de l'origine, le savoir-faire des professionnels et l'assurance de bonnes pratiques.

PRODUITS AGRICOLES DE FRANCE : UNE ASSOCIATION POUR GÉRER LA DÉCLINAISON DE LA SIGNATURE

Le 22 février 2017, les interprofessions et organisations professionnelles nationales représentantes des filières agricoles ont créé l'Association des Produits Agricoles de France. Le but de cette association ? Gérer le système d'identification "de France", initié par les filières viandes et décliné depuis pour d'autres familles de produits agricoles, parmi lesquelles les fruits et légumes, les fleurs et les pommes de terre.

Viandes de France certifie pour le consommateur le respect :

- des mesures de traçabilité de la ferme jusqu'à l'égal,
- des normes sanitaires françaises et européennes rigoureuses,
- des contrôles officiels menés par les agents de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) et de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF),
- de la mise en œuvre de contrôles complémentaires par des organismes indépendants,
- du droit du travail français, protégeant les salariés et leur garantissant un salaire minimum.



NOTE TRAÇABILITÉ

1 – Source www.la-viande.fr (cf. <http://www.la-viande.fr/securite-sanitaire/identification-animaux>)