

## FLASH

**PAUL ROUCHE, NOMMÉ DIRECTEUR DÉLÉGUÉ DE CULTURE VIANDE**

Le mercredi 20 janvier 2021 Culture Viande a tenu son premier Conseil d'Administration sous la présidence de Gilles Gauthier. Le Président a présenté les axes de travail de la nouvelle organisation et annoncé la mise en place des Commissions. **Paul Rouche** a été nommé au poste de Directeur Délégué de **Culture Viande**, il sera assisté de Hervé des Déserts Directeur Délégué Adjoint. Le Président Gilles Gauthier et le Président Délégué Yves Fantou remercient l'ensemble des adhérents de leur confiance et les assurent de leur total engagement au service de nos entreprises et de nos métiers, pour les défendre et les promouvoir.

**PORC : COURS STABLES, L'EXPORT SOUTIENT LES MARCHÉS**

Dans un contexte d'une offre porcine européenne plus lourde, les prix du porc en production sont stables. Ce début d'année confirme que l'exportation, notamment vers la Chine et les pays asiatiques, constitue, pour ceux qui y ont accès, un soutien important pour l'équilibre des prix. L'Espagne, le Danemark et dans une moindre mesure la France, maintiennent un rythme soutenu d'exportation vers la Chine ; l'Allemagne, exclue de ce marché pour cause de FPA, cherche de nouvelles destinations pays tiers. La Thaïlande vient d'autoriser l'entrée des viandes porcine allemandes sur son territoire, au même titre que Hong Kong. Mais cela reste insuffisant pour écouler l'offre porcine allemande qui s'accumule : 1 million de porcs sont toujours en attente d'abattage, alors que les abattoirs demeurent confrontés à des cas de covid, ainsi qu'à des difficultés de recrutement de personnel. Seule l'Italie annonce des cours en hausse pour cette semaine. La Belgique connaît un léger mieux, mais les prix payés aux producteurs demeurent parmi les plus bas de l'UE. Enfin en France, les prix sont stables ; les promotions agressives de ce début d'année continuent à alimenter les débats.

**LES INDICATIONS D'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRES EN UN CLIC (Commission européenne)**

La Commission européenne met à disposition des informations utiles pour l'activité alimentaire (additifs, allégations, alertes RASFF...) sur son site internet. Depuis le 21 décembre 2020, le *Système d'information sur l'étiquetage des denrées alimentaires - [Food Labelling Information System](#)* (FLIS) permet de récupérer automatiquement, pour un aliment sélectionné, les indications d'étiquetage obligatoires de l'UE dans les 23 langues utilisées en Europe, avec un lien vers les informations juridiques et les documents d'orientation existants. Au total, 87 catégories de denrées alimentaires différentes sont couvertes, dont la viande.

**ITALIE : LA FILIÈRE BOVINE PROUVE SA RÉSILIENCE (Idèle)**

L'Italie consomme 13% de la viande bovine disponible en UE, avec seulement 6% de vaches, ce qui l'oblige à importer plus d'1 million de bovins par an et plus de 400 000 tonnes de viande bovine issue d'animaux jeunes (16% en provenance de la France, deuxième fournisseur de viande réfrigérée, derrière la Pologne).

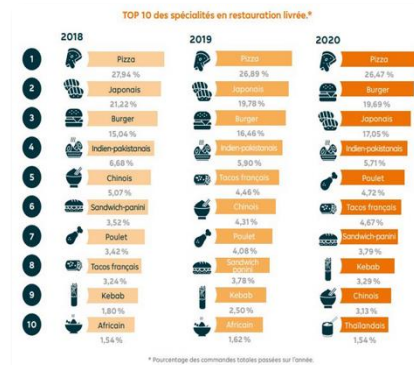
Comme en France (hors contexte Covid), la consommation hors domicile se développe, le discount progresse, mais les boucheries artisanales régressent. En GMS, le segment premium des viandes issues d'animaux *nés, élevés, abattus et transformés* en Italie ne se développe que de façon limitée, en raison du faible nombre d'animaux disponibles. L'engraissement se maintient, même avec une demande de femelles qui augmente ; le broutard français reste la référence pour l'import en vif. L'Italie a été impactée par la Covid-19 avec la fermeture des restaurants pendant le confinement et la chute du tourisme estival : cette situation s'est répercutée sur la France avec une baisse des demandes en bovins et en viande.

**Source : [synthèse de l'état des lieux 2020 de la filière bovine en Italie, \(Idèle\) : le marché italien, les circuits de distribution, l'engraissement des broutards et l'impact de la Covid-19.](#)**



## PALMARÈS DES LIVRAISONS : LE BURGER TALONNE LA PIZZA (selon Just Eat)

En 2020, les repas livrés affichent une hausse de + 34 % de croissance. Dans le Top 3 des commandes, la pizza reste reine avec 26,5 % des commandes totales. Le burger ravit la 2<sup>e</sup> place aux spécialités japonaises avec 19,69 % des commandes vs 16,5 % en 2019 (c'est +6,7 points en 4 ans et + 3,2 points en un an). Le japonais perd presque 3 points en passant de 19,8 % l'an dernier à 17,05% en 2020. Si l'indien/pakistanaïen occupe toujours la 4<sup>e</sup> place du classement, les spécialités au poulet, notamment frit, gagnent deux places et détrônent le french tacos en entrant dans le top 5. Autres mouvements majeurs de ce top 10, le chinois qui dégringole à la 9<sup>e</sup> place (-3), au profit du thaïlandais qui entre cette année dans le classement. Parmi les fortes progressions les tapas (+433%), les quiches & tartes (+283%) et le coréen (+50%). En baisse : l'italien, le couscous/tajines et crêpes/galettes (respectivement de -44, -41 et -33 %) ... à nuancer selon les régions françaises. Ainsi, les Bordelais ont commandé 15 fois plus de couscous et tajines que l'année précédente, les Nantais ont multiplié par 11, leurs commandes de crêpes & galettes et les Lillois par 7, celles de sushis. **Source : Observatoire DATAlicious Just Eat. Savoir plus : [snacking.fr](https://snacking.fr).**



## LE CHEESEBURGER, PLAT LE PLUS COMMANDÉ EN FRANCE (selon Deliveroo)

Si l'on retire la pizza du palmarès des livraisons de repas, pour la plateforme de livraison Deliveroo, le cheeseburger trône à la 1<sup>ère</sup> place des plats commandés en France : c'est le cheeseburger du restaurant *Le Ruisseau* à Paris qui se place en tête du top 10 français ; autres burgers dans le classement : - en 3<sup>ème</sup> position, celui du restaurant *231 East Street* à Strasbourg - à la 8<sup>ème</sup> le burger Bartholomé de *Big Fernand Paris* ; en 12<sup>ème</sup> place, le Cheeseburger de *Five Guys Paris*. Friands de nouvelles découvertes culinaires, les Français se font également livrer beaucoup de cuisine asiatique : pâtés impériaux, poulet coréen, poké bowl ou encore ramen sont désormais incontournables (cf. ci-contre : *Top 20 des plats les plus commandés en France*). **Source : [Snacking.fr](https://snacking.fr).**

Top 20 des plats les plus commandés sur Deliveroo en 2020 en France

1. Cheeseburger du Ruisseau, Paris
2. Pita *Chawarma* Poulet, *Mezzencore*, Paris
3. Cheeseburger, 231 East Street, Strasbourg
4. Pâtés impériaux, Le Petit Cambodge, Paris
5. *Surolli* buffalo mozzarella and tomato de *Surolli* Factory, Nantes
6. The beast de Kokomo, Bordeaux
7. Menu korean fried chicken honey garlic de K-Town *StreetFood*, Paris
8. Le Bartholomé de Big Fernand, Paris
9. Shoyu Shina Chef de Kodawari Ramen, Paris
10. Poulet satay de Street Bangkok, Paris
11. Beef Tacos MasterTacos, Lyon
12. Cheeseburger all the way Five Guys, Paris
13. Your honest creation Como Kitchen, Paris
14. *Chick'n naan Eat Chicken*, Paris
15. Margherita D.O.P *Trioletta*, Paris
16. Bao Shanghai Classic x2 Bao Delivery, Paris
17. *Formule* doner kebab *Sürpriz* - Berliner Kebab, Paris
18. Classic Cheeseburger Dumbo, Paris
19. *Andalusian* L'Istanbul, Reims
20. Summer version: with spring rolls The *Tonkinoise*, Clermont-Ferrand

## LES PROTÉINES PRODUITES IN VITRO, SUJET DE CONTROVERSES À L'INRAE

Dans un article intitulé « [La viande in vitro, une voie exploratoire controversée](#) », les travaux scientifiques de l'équipe de Jean-François Hocquette (Inrae) montrent que « la production de viande in vitro ne présente pas à ce jour d'avantage majeur dans les domaines économiques, nutritionnels, sensoriels, environnementaux, éthiques ou sociaux par rapport à la viande conventionnelle » \*. Sur le sujet de l'environnement, les derniers résultats ([étude australienne de 2019](#)) montrent également que « du fait de la persistance du CO<sub>2</sub> dans l'atmosphère, une consommation soutenue de viande in vitro peut avoir sur le long terme un effet de réchauffement du même ordre, voire plus important que la production de viande bovine ». « Pour assurer la sécurité alimentaire de notre planète, tout en respectant l'environnement et les animaux », J.-F. Hocquette & Coll invitent à « varier notre alimentation entre les sources de protéines végétales et animales, en réduisant le gaspillage alimentaire, et en continuant à faire évoluer les pratiques d'élevage vers des systèmes plus agro-écologiques ».

Le lendemain, Nicolas Treich, économiste à l'Inrae, publiait un article à charge contre la consommation de viande, titré « [Le paradoxe de la viande : aimer et manger les animaux](#) ». Il avance qu'« une meilleure information des consommateurs sur les (difficiles, nldr) conditions d'élevage, pourrait constituer un levier d'action dans l'optique de réduire la consommation de viande ». Il présente la viande in vitro comme une alternative, alors que sa production nécessite du sérum fœtal ou des hormones de synthèse, très polluantes à produire et difficilement acceptables, au regard de leur interdiction en élevage en France. (\*) *Article de synthèse des chercheurs J.-F. Hocquette (Inrae), M.-P. Ellies (Bordeaux Sciences Agro) et S. Chriki (Isara Lyon) dans un article à lire [ici](#).*