N°12- 2021

26/03/2021

CULTURE viande

FLASH

LES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES

(Communiqué) Culture viande alerte une nouvelle fois la filière porcine

Réuni en Conseil d'Administration* ce 25 mars, Culture Viande alerte une nouvelle fois la filière porcine française. Alors que le 1er trimestre 2021 se termine, la filière porcine se doit d'engager des actions prioritaires : - en **Bientraitance animale**, avec la mise en place d'un programme pour accompagner les élevages porcins vers une mise aux normes ; - sur le sujet **Sanitaire**, alors que la Fièvre Porcine Africaine (FPA) progresse toujours, les élevages français sont trop peu nombreux à être en conformité avec les normes de biosécurité ; - en matière d'**Économie**, la guerre des prix que se livrent les enseignes de distribution, avec des prix de promotion sur la viande porcine fraîche tombés à des niveaux historiquement bas, entraine la filière dans une perte de valeur ajoutée, et alors même que les entreprises de charcuterie-salaisons (Fict) continuent de privilégier le prix bas devant l'origine France ; - sur l'arrêt de la **Castration** aucune alternative à la castration à vif n'a encore été mise sur la table pour pouvoir se conformer à la réglementation qui entrera en vigueur au 1er janvier 2022 ; - concernant la **Qualité de la viande**, de nombreux salaisonniers excluent de leurs cahiers des charges les viandes issues de mâles entiers ; quant à la viande fraîche, elle est à la fois trop maigre et trop sèche pour satisfaire les consommateurs. Pour Culture Viande, le manque de vision et de stratégie de la filière n'est pas de nature à inverser la courbe actuelle de la consommation des viandes porcines (- 4%/an depuis 5 ans).
Retrouvez le communiqué de Culture Viande ici.

Les achats des ménages en hausse (+10,2%)

Les achats des ménages restent orientés à la hausse en ce début d'année (+10,2%). Cette hausse est surtout tirée par des gains de clientèle (+3,7%), ainsi que par l'augmentation des quantités achetées par acte d'achat. En tête des progressions, les achats de viande bovine (+12,5 %), tirés par les produits élaborés (+13,6%), dont les préparations hachées (+16,1%). La hausse des volumes concerne l'ensemble des circuits, avec une dynamique toujours très positive pour les boucheries artisanales (+30,2%) et le drive (+81%), tirés par des gains de clientèle. Concernant les autres espèces, la dynamique est également positive, sauf en veau où les achats sont en léger recul (-0,5%), tirés vers le bas par une baisse des élaborés ; les achats de viande brute de veau restent en hausse (+2%) par rapport à janvier 2019. Pour Culture Viande, des données globales positives, mais qui ne rattrapent pas la perte des débouchés ainsi que les déséquilibres carcasses qu'entraîne la fermeture de la restauration hors domicile (RHD).

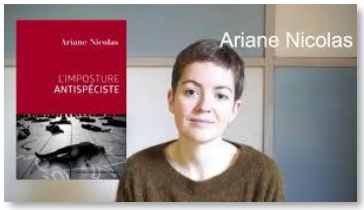
FPA : la Chine tire les enseignements et vise l'autonomie

La Chine reconnaît officiellement l'abattage de 1,2 million de porcs depuis le déclenchement de l'épizootie de la Fièvre Porcine Africaine (FPA), en 2018. La moitié du cheptel national (soit 250 millions de têtes) serait concernée, soit le quart de l'effectif mondial. En l'absence de vaccin, les autorités publiques prônent le remplacement de multiples abattoirs locaux par des abattoirs industriels de grande capacité. Elles privilégient la disparition des petits élevages au profit de « mégafermes » dotées de dispositifs de biosécurité de haut niveau : un ensemble de 22 bâtiments avec 1 800 porcs par étage pourrait ainsi produire 2,1 millions de têtes par an. Les animaux comme les personnels seraient isolés dans ces structures quasi-autonomes. Existant déjà pour la volaille, un projet de ferme automatique, où le personnel serait remplacé par des robots et de l'intelligence artificielle, est également à l'étude. ***Source : Ministère de l'agriculture - Académie de l'agriculture et Académie vétérinaire de France.***

Les filières viandes créent un catalogue pour la restauration collective

Dans le but de faciliter les mises en relation entre les acteurs de la restauration collective et les opérateurs des filières viandes, ainsi que pour simplifier l'achat en produits français, Interbev & Inaporc mettent en place un catalogue national des viandes et charcuteries pour la RHD collective. Destiné aux acheteurs de la RHD collective et administrations gestionnaires du budget alimentaire (région, département, commune), cet outil sera une aide au *sourcing* et à l'identification de l'offre disponible régionalement. Il recensera l'offre des entreprises qui fournissent la RHD collective.
La balle est dans le camp des entreprises pour renseigner les offres produits auprès des Comités régionaux d'Interbev & d'Inaporc. Rens. : fcassignol@cultureviande.fr

(Replay) « L'imposture antispéciste », Ariane Nicolas formule les arguments en faveur de la viande



« Interdire de manger de la viande est inconstitutionnel. Mais ce n'est pas un droit imposable : le droit ne peut s'opposer aux menus végétariens à la cantine. La liberté est une forme d'autonomie que se donne l'homme au-delà des lois de la nature, par opposition aux animaux qui ne sont que des êtres vivants et n'ont pas la capacité humaine de se bâtir une liberté. La défiance tient à quelques vidéos. L'agriculture et ses filières doivent montrer patte blanche, par exemple en mettant en lumière leurs bonnes pratiques sur la bientraitance animale ». À voir : un Replay (30min) du Syrpa qui recevait ce 18 mars Ariane Nicolas, diplômée de Sciences Po Paris et de la Sorbonne en Philosophie politique et éthique, journaliste à *Philosophie Magazine*, auteure de *« L'Imposture antispéciste »*. ***A voir également la présentation qu'Ariane Nicolas fait de son ouvrage en 3 mn. : « L'antispécisme est au véganisme ce que l'intégrisme est aux croyances ».***

Interbev et le groupe *Centre France* lancent le magazine *« L'effet bœuf »*

Fruit d'un partenariat entre la section bovine d'Interbev et le groupe de presse *Centre France*, le magazine *« L'effet Bœuf »* est distribué à 40 000 exemplaires depuis le 27 février dans les principales maisons de la presse. Objectif : illustrer les atouts de la viande bovine Label Rouge. On y retrouve des éleveurs, opérateurs, bouchers, chefs, ainsi que le nutritionniste Jean-Michel Lecerf et la judokate Clarisse Agbegnenou. ***Prix public : 7,90€.***

_____