N°13- 2021

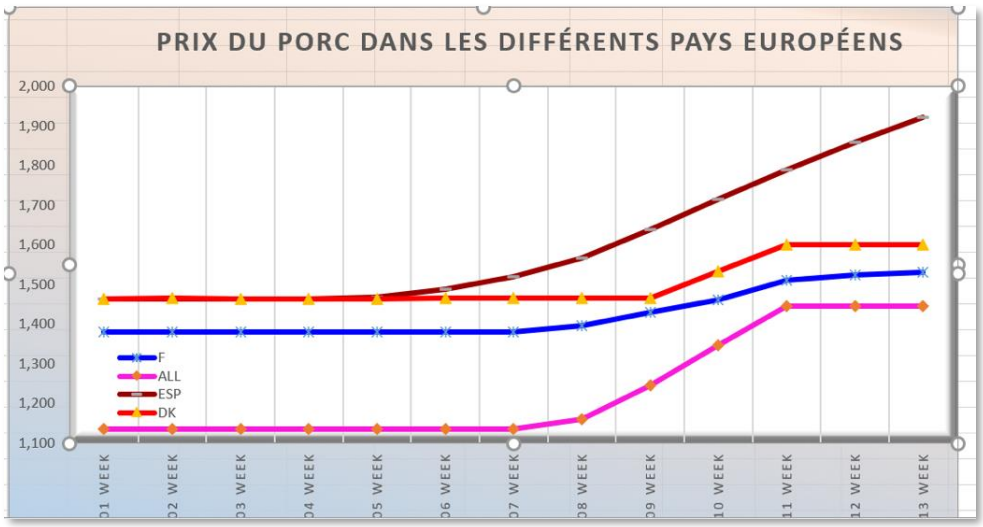
02/04/2021

CULTURE viande

LES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES

# FLASH

## Filière porcine : les temps ne sont pas à la polémique




Suite à notre communiqué de presse *« Les entreprises d'abattage-découpe alertent une nouvelle fois la filière porcine »*, la Fédération Nationale Porcine (FNP) a réagi, sans toutefois pouvoir apporter la contradiction à nos affirmations et mises en garde. Le syndicat relance le débat sur les cours du porc en Europe... là encore, Culture Viande donne les chiffres qui font référence dans toute l'Europe et qui émanent des organisations agricoles allemandes. Rappelons que dans tous les pays de l'Union les entreprises rémunèrent les éleveurs en fonction de leurs possibilités de valorisation en aval auprès de leurs clients nationaux et export. Pour Culture Viande, les temps ne sont pas à la polémique. Il convient avec la production et les autres maillons de la filière de fixer les priorités et mettre en œuvre un plan d'action d'urgence.

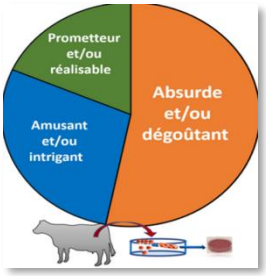
## Export : un marché chinois plein de promesses

Cinq tendances irriguent la consommation en Chine : - la prémiumisation et la recherche de produits valorisants et qualitatifs ; - l'occidentalisation du régime alimentaire et l'attrait pour les produits importés souvent considérés comme de bonne qualité ; - la recherche de produits sains ; - le respect de l'environnement, et - la recherche de produits toujours plus pratiques et plus rapides à consommer. BusinessFrance met à disposition de nombreuses études qui présentent les tendances consommation par pays. A voir : La *snackisation* de la consommation aux Etats-Unis. ***A voir également : « Où exporter en 2021 ? »*** *(232p).*

## Un Guide pratique pour l'approvisionnement de la restauration collective *(CNRC)*

Le *Conseil National de la Restauration Collective* (CNRC) publie le Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité ; un guide utile qui permet aux fournisseurs (dont ceux de la viande) de la restauration collective de s'approprier toutes les définitions (local, proximité, HVE, procédures d'achat…) pour répondre au mieux aux appels d'offres. Ce guide vise à accompagner les entreprises de la restauration collective dans la mise en œuvre des objectifs d'au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques, dans les repas servis en restauration collective à partir du 1er janvier 2022. ***A voir ici.***

## Les Français pas vraiment *FANS* de la « viande artificielle »




Si 85% des Français ont déjà entendu parler de la viande artificielle, ils sont une majorité à penser qu'elle n'est pas aussi savoureuse (71%) ni aussi saine (54%) que la viande. Ils pensent également pour 54% d'entre eux que cette technologie est « absurde et/ou dégoûtante ». Toutefois, 26,9% la trouvent « amusante et/ou intrigante », voire « prometteuse et/ou réalisable » pour 18,7% des sondés. ***Étude Jean-François Hocquette & Coll (INRAE) : ici.***

## Bilan Conso 2020 : la pizza, le plat le + consommé par les Français *(Kantar)*

Kantar présentait ce 26 mars son Bilan annuel 2020 et Tendances Conso 2021* réalisé pour le compte de FranceAgriMer et des filières françaises. En 2020, la pizza devient le plat le plus consommé par les Français. A noter au bilan 2020 : 77% des produits de la catégorie PGC-FLS (Produits de Grande Consommation-Frais Libre-Service) sont en croissance. En tête : les produits qui simplifient le quotidien, avec en 1ère place le Grand Froid (+11,3%), le Fromage LS (+10,4%) et l'épicerie salée (+9,5%), suivis de la volaille (+9,1%), la charcuterie LS (+8,7%), l'Épicerie sucrée (+8,5%) et Traiteur de la mer LS (+7,8%) … des catégories qui se placent devant les produits d'Entretien (+7,2%) et la Boucherie (+6,3%) ou les fruits & légumes (+6,2%). Pour 2021, six leviers pour aller chercher de la croissance sont identifiés : - Capitaliser sur les tendances à domicile ; - Bien Manger, une priorité ; - La RSE, s'engager pour un autre avenir ; - Le juste prix des produits ; - Accélérer la transformation digitale ; - Se préparer à l'*Après*. (*) ***Voir le support de présentation : ici (130 p).***

## Participez aux Trophées de l'innovation Viandes BIO en RHD

La Commission Bio d'INTERBEV organise la 2ème édition des Trophées de l'innovation Viandes Bio en RHD. Ces Trophées visent à mettre en lumière des innovations particulièrement adaptées au secteur de la restauration hors-domicile. La remise des prix aura lieu à Lyon, sur le stand INTERBEV au SIRHA (29 mai-2 juin 2021). Pour participer, - la fiche d'inscription remplie, - une lettre de présentation de votre entreprise, - ainsi qu'une présentation détaillée du produit (photos, argumentaire…) répondant aux critères d'évaluation indiqués dans le dossier d'inscription doivent être adressées à c.marques@interbev.fr, pour le 31/05/2021 au plus tard. Le jury, composé de spécialistes du secteur de la RHD, se réunira courant avril pour délibérer et sélectionner les lauréats. Pour cela, un échantillon du produit présenté devra être envoyé. La date exacte de cet envoi sera communiquée après réception des dossiers de candidature. Une parution spécifique dans la presse dédiée à la restauration hors-domicile sera offerte aux lauréats pour promouvoir leurs innovations produit. ***Dossier d'inscription&règlement. Rens. : Karine Meunier, Tél. : 01 44 87 44 75 - 06 30 20 78 14.***

.