N°22- 2021

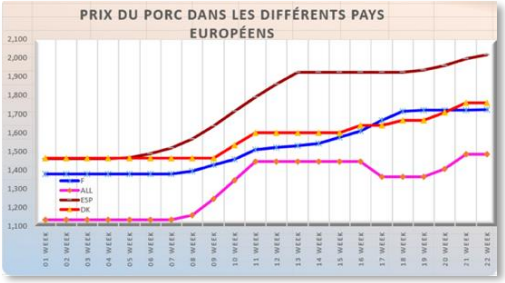
4/06/2021

FLASH

CULTURE viande

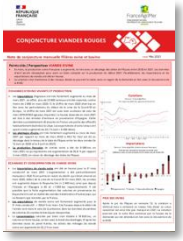
LES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES

Porc : pause des cours et de la demande chinoise



L'**Allemagne** affiche pour la semaine à venir une nouvelle hausse dans les prix d'achats des porcs (+3cts) mais les grands abattoirs allemands n'appliquent pas ces nouveaux tarifs. Certes, la pression des éleveurs confrontés à une progression des cours des matières premières est forte pour réclamer ces augmentations, mais l'Allemagne reste confrontée à une épizootie de Fièvre Porcine Africaine qui se poursuit et à la fermeture de ses marchés pays tiers. Autre fait marquant : le fort ralentissement de la demande **chinoise** et la baisse du niveau des prix d'achats. C'est l'**Espagne**, le plus gros exportateur de l'UE vers la Chine, qui est le plus affecté. Toutefois les niveaux de prix du porc dans ce pays restent les plus élevés d'Europe, avec un cours supérieur à 2.00€/kg. Le **Danemark** reprend la 2ème place du marché européen pour le prix du porc en production, juste devant la **France**. La **Belgique**, qui n'a toujours pas récupéré son autorisation d'exporter vers la Chine, reste en bas du classement. En **France**, le prix du porc évolue faiblement ; l'ouverture des restaurants dans quelques jours et le retour du beau temps devraient permettre une revalorisation des prix. Toutefois, les offres **espagnoles** et **allemandes** sur le marché français sont de plus en plus attractives pour les transformateurs.

Conjoncture Viandes Bovines : consommation par bilan en hausse (+9,5%) en mars 2021 *(FranceAgriMer)*



Dans sa note de conjoncture* du mois de Mai 2021, FranceAgriMer livre les points-clés sur le secteur de la viande bovine : - une demande dynamique des industriels qui soutient la cotation des vaches toujours bien orientée ; - un marché calme des jeunes bovins, en France, comme dans les autres pays européens ; - une demande italienne des broutards atone ; - une consommation par bilan en hausse par rapport à une année 2020 atypique (+9,5%), mais qui reste inférieure de -3% par rapport à celle de 2019. La consommation à domicile se tasse légèrement (-0,2%). Mais les ménages se sont orientés vers plus de morceaux à griller (+4%). ***(*) Note de conjoncture Filières ovine et bovine, avicoles et porcine.***

La Fict obtient gain de cause face à Yuka devant le Tribunal de Commerce de Paris

Le tribunal de commerce de Paris vient de se prononcer dans l'affaire qui opposait la FICT (La fédération des Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur) à Yuka. Le tribunal condamne en premier ressort Yuka pour pratique commerciale déloyale et trompeuse et pour dénigrement. Le tribunal a en particulier jugé que ces allégations négatives ne reposent sur aucune base scientifique suffisante, alors que les entreprises membres de la FICT respectent scrupuleusement la réglementation nationale et européenne : - l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation) dans son avis de 2011, considère que l'apport de nitrites, conformément à la réglementation, ne constitue pas un problème de santé publique. Les nitrites sont même recommandés par l'ANSES dans les produits de charcuterie pour la maitrise du risque de botulisme, dans ses recommandations aux opérateurs de décembre 2019 ; - en 2017, l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) a confirmé l'innocuité des nitrites aux faibles doses utilisées en tant qu'additifs dans les charcuteries. Ce jugement est exécutoire et ordonne la suppression et la modification d'allégations négatives contre les nitrites et nitrates utilisées par Yuka et contestées par la FICT. Il n'est toutefois pas définitif et est susceptible d'appel. ***Communiqué du 27/05/2021 : ici.***

Zootopique, le podcast d'anticipation de l'Anses, tacle l'abattage à la ferme

Le 2nd épisode* de « Zootopique », *le podcast (émission de radio en libre écoute)* de l'Anses qui se présente comme un « voyage dans le futur » est consacré au thème : *Toujours carnivores demain ?* Geneviève Cazes-Valette (Toulouse Business School) épingle l'angle éditorial de l'émission *(16'35)* : *« Non, ce que vous faites dire à votre bonhomme qui soi-disant abat à la ferme en 2035 n'est pas possible ; d'un point de vue vétérinaire et d'un point de vue boucher, c'est une hérésie ! D'abord parce que l'on ne peut abattre-découper-congeler et dans la foulée aller livrer : une carcasse, doit avoir le temps de refroidir. Ensuite, parce que c'est après cette étape que le muscle devient viande ; et cette viande, il faut également lui donner du temps pour qu'elle mâture : entre plusieurs jours et plusieurs semaines ! ».* Le processus de transformation du muscle en viande est remarquablement expliqué *(17'27)* par Gilles Savat (Anses) : *« le glycogène, qui est la source de sucre du muscle, va petit à petit se transformer en acide lactique : on a une acidification du muscle qui ne doit pas se faire trop vite : chez le bovin, il faut 2 à 3 semaines pour que le muscle se transforme en viande ; il est également important que le muscle reste attaché à l'os pour que le processus donne toute sa tendreté à la viande. Un désossage à chaud juste après l'abattage et congelé donnera un rosbif très dur. »* ***(*) Sujets abordés dans ce 2nd épisode : Consommation et véganisme, Abattage à la ferme et Cultures en laboratoire. À écouter : ici (30min).***