N°23- 2021

11/06/2021

CULTURE viande

FLASH

LES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES

Communiqué de Presse paritaire : « *MERCI DE VOTRE CONFIANCE, NOUS NE LÂCHONS RIEN !* »

Les partenaires sociaux de la branche* tiennent à saluer ensemble l'engagement des 45 000 collaboratrices et collaborateurs de la filière qui ont contribué activement au maintien de l'activité durant cette crise sanitaire et économique inédite. C'est la compétence et le travail de chacun d'entre eux qui viennent d'être massivement reconnus et encouragés par les consommateurs, dans la récente enquête FranceAgriMer/Ipsos « *Végétarien et Flexitarien en France en 2020* » réalisée sur un panel représentatif de 15 000 personnes. Les partenaires sociaux remercient, au résultat de cette enquête, les 89 % des Français qui affirment aimer la viande, les 90% qui ont bien compris que l'on peut manger de la viande tout en respectant la bientraitance animale, les 79% qui considèrent que manger de la viande est nécessaire pour être en bonne santé et les 63% qui constatent qu'un repas avec de la viande est plus convivial que sans viande. Ces chiffres à eux seuls apportent la meilleure réponse des consommateurs aux attaques récentes de groupuscules en mal de causes à défendre. A cette écrasante majorité de Français attachés à une consommation de viande alliant plaisir et alimentation équilibrée nous, les femmes et les hommes des entreprises des produits carnés, devons donner des assurances et des engagements.

Le professionnalisme, le savoir-faire, la rigueur, la sécurité alimentaire, la bientraitance animale, le respect de l'environnement sont nos préoccupations quotidiennes. Nos guides de bonnes pratiques et nos procédures de contrôle permanent font des métiers de la viande un des secteurs les plus encadrés et des plus rigoureux. Il faut savoir qu'en France, les agents de l'Inspection vétérinaire, service du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, sont présents en continu à l'intérieur même des abattoirs. Aux côtés de nos propres Directions d'établissements, Qualité, RH et RPA (Responsables Protection Animale), ils développent une mission de contrôle de chaque instant. A ceci, il faut ajouter que sur l'ensemble du territoire, la profession a élaboré un audit commun réalisé par des auditeurs indépendants, avec pour objectif le respect de la bientraitance animale à l'abattoir, et ce, dans toutes les entreprises d'abattage en France. La confiance des consommateurs français exprimée dans cette enquête renforce la motivation des salariés de la filière à accomplir une mission noble, celle de nourrir et de contribuer au plaisir et à la convivialité.

Les syndicats de salariés et d'employeurs renouvellent leur soutien aux 45 000 professionnels de la viande face aux attaques de groupuscules anti-viande et resteront à jamais mobilisés afin qu'ils puissent continuer à exercer leurs métiers avec fierté. *(*) Les organisations syndicales et professionnelles d'employeurs représentant l'Industrie et les Commerces en Gros des Viandes en France : CFE-CGC AGRO, Culture Viande, FGA-CFDT, FGTA-FO.*

Castration des porcelets : Culture Viande alerte le ministre de l'Agriculture

Culture Viande a alerté, par un courrier de son Président Gilles Gauthier cette semaine, le Ministre de l'Agriculture Julien Denormandie, sur le retard pris par la France sur le dossier de la castration des porcelets. « *L'échéance que vous avez fixée au 1er janvier 2022 pour mettre un terme à la castration à vif des porcelets en élevage est désormais très proche. Pourtant à ce jour, aucune méthode alternative, validée par les autorités sanitaires et vétérinaires, n'est proposée aux éleveurs de porcs pour leur permettre de poursuivre la castration des porcelets en conformité avec cette règlementation*. »

C'est en ces termes que Culture Viande interpelle le Ministre rappelant que dans tous les grands pays européens producteurs de porcs, des méthodes sont déjà mises à la disposition des éleveurs : anesthésie générale ou locale et analgésie. L'Allemagne a même alloué une aide aux producteurs pour encourager ces équipements. Culture Viande demande une réunion d'urgence avec le Ministre pour faire le point des résultats des expérimentations en cours et des dispositifs qui doivent être proposés aux éleveurs.

Le Président Gilles Gauthier souligne que c'est bien la viande issue de porcs castrés qui correspond à la demande et l'attente de tous nos clients, distributeurs, transformateurs, bouchers, charcutiers, restaurateurs. Enfin, il attire l'attention du Ministre sur le fait que l'élevage de porcs mâles entiers, en progression ces dernières années dans le Grand-Ouest, engendre une production de carcasses (environ 2%) à odeurs sexuelles prononcées. Et souligne que, si ces carcasses odorantes sont bien détectées et écartées en abattoir, elles ne sont toutefois pas à ce jour, retirées de la consommation humaine, comme le stipule la réglementation communautaire (règlement UE 2019-627). Il y a là un véritable risque pour la consommation de la viande porcine en France, conclut le courrier.

Rappel : inscrivez vos produits au catalogue national des viandes pour la RHD collective !

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. ***Contactez votre Comité régional d'Interbev & d'Inaporc qui se chargera d'y placer vos produits Rens. : Bénédicte Téneze à Interbev.***