N°30- 2021

30/07/2021

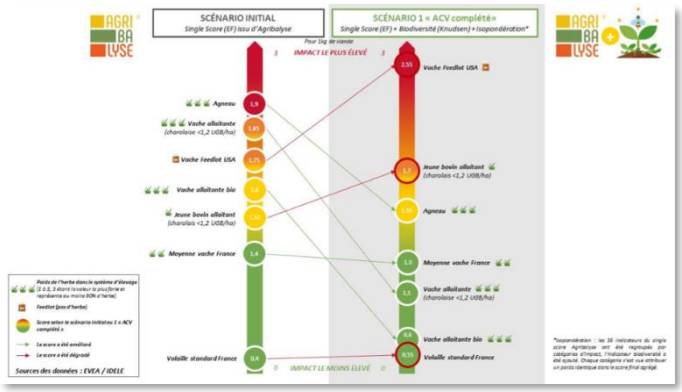
CULTURE viande

FLASH

LES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES

Affichage environnemental des viandes : un autre système de notation est possible

Dans le cadre de l'expérimentation prévue par la loi anti-gaspillage économie circulaire (AGEC) et après plusieurs mois de travail avec le cabinet de conseil EVEA, l'Itab (Institut Technique de l'Agriculture Biologique) et Idèle (Institut de l'élevage), Interbev, a rendu ce 1er juillet 2021 à l'ADEME, son *Rapport d'expérimentation d'un affichage environnemental pour la filière des viandes rouges*.



Les travaux visent à la construction d'un « score environnemental officiel » en proposant une méthode de notation à partir d'une *Analyse de Cycle de Vie complétée* (ACVC), afin de prendre en compte les impacts positifs des systèmes d'élevage herbagers autonomes et pâturants.

Cette nouvelle notation ACVC *(schéma ci-joint)* améliore nettement les scores ACV des systèmes à l'herbe pour les viandes d'agneau, de vaches allaitantes en traditionnel comme en bio. Par ailleurs, elle dégrade le système « Vache Feedlot USA » en lui attribuant un score classé rouge (2,55). Par un communiqué daté de ce 8 juillet, Interbev appelle les pouvoirs publics à prolonger et à approfondir les travaux pour aboutir à une base de données environnementales corrigée et complète, ainsi qu'à un score environnemental officiel et fiable, *« plutôt qu'un affichage environnemental erroné car principalement basé sur la seule ACV »*, alors que la prise en compte du critère biodiversité change considérablement la donne. ***+ d'infos : ici.***

Le logo « Garanti 100% Viande de bœuf » remplace le logo « 100% muscle »

À l'issue d'un travail fourni en groupe projet communication auquel ont participé activement plusieurs représentant(e)s de Culture Viande (notamment des cadres, responsables et directeur(trice)s Marketing et Commercial), la section Bovine d'INTERBEV diffuse cette semaine **le nouveau logo « Garanti 100% viande de bœuf » qui remplace le logo « 100% muscle »**, créé il y a 20 ans pour informer les consommateurs français de la composition de la viande hachée. **Ce nouvel identifiant, jugé plus clair que le précédent par les consommateurs** (pré-tests à l'appui) est prêt à être intégré au packaging des produits. Il est attaché au même cahier des charges et aux mêmes exigences, qui restent en vigueur pour tous les opérateurs engagés auprès d'INTERBEV. Le cahier des charges sera renommé prochainement pour être mis en cohérence avec le nouvel identifiant « Garanti 100% viande de bœuf ». Pour permettre l'écoulement des packagings existants, l'usage de « 100% muscle » reste accepté jusqu'en décembre 2022 au plus tard. Une version juxtaposant les 2 logos *Garanti 100% viande de bœuf* & *Viande Bovine Française* est également à disposition. ***Rens. : fcassignol@cultureviande.fr.***

Taste France : un nouvel outil à disposition pour mettre en avant les filières françaises

Voici un outil à la disposition de tous pour valoriser les productions des filières françaises et développer les exportations. 12 interprofessions dont Interbev et Inaporc se sont réunies pour élaborer un outil de présentation de l'offre agro-alimentaire française. Ce projet capitalise sur la notoriété et la visibilité de la marque *Taste France* créée par le Ministère de l'Agriculture. Elle est hébergée sur une plateforme web, librement accessible et disponible en français et en anglais. Elle pourra servir de support aux interventions des acteurs des filières et des conseillers aux affaires agricoles détachés à l'international lors de prises de paroles auprès d'institutionnels, professionnels, importateurs… ***À découvrir ici.***

La viande ? Oui ! ... avec *Gueuleton* et Luana Belmondo !

Les alliés de la viande sont nombreux et font l'objet de nombreux projets déployés en commun : l'émission *Le Bœuf Cooking Show*, est 100% dédiée aux nouvelles tendances culinaires. Déployée par la Commission Communication Gros bovins d'Interbev à laquelle Culture Viande participe activement, elle accueille des chefs, des auteurs et des influenceurs culinaires qui se retrouvent pour « tailler la bavette » autour du cuisinier Bastien de Changy *(photo)* qui fait office d'animateur pour l'occasion.

À chaque épisode de l'émission, les invités cuisinent un morceau sélectionné par un boucher également invité, dans un des thèmes qui font la tendance : le *batch cooking*, la cuisine du monde, la cuisine *healthy*, anti-gaspi, ou facile. Au total, 8 épisodes sur 8 mois, 14 invités et 17 recettes inspirantes pour redécouvrir les rôtis, steaks et rumstecks sous un nouveau jour.

Dans le 1er épisode, *Gueuleton* et Luana Belmondo nous montrent comment découper un rôti pour préparer facilement un apéritif dînatoire ! ***@BoeufCookingShow : sur Youtube, Facebook & Instagram.***

—