N°38- 2021

24/09/2021

CULTURE viande

FLASH

LES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES

Cas d'ESB classique au Royaume-Uni

Un cas d'ESB classique a été signalé ce 17/09/2021 au Royaume-Uni. Il concerne une vache laitière de 6,5 ans. Abattue à la ferme, elle n'est donc pas entrée dans la chaîne alimentaire. La cohorte a été identifiée et sera abattue. L'origine de la contamination est inconnue, mais une enquête est en cours. Seuls les cas classiques, contrairement aux cas atypiques, sont pris en compte pour le classement d'un pays par *l'Organisation mondiale des Maladies Animales* (OIE) vis-à-vis de l'ESB. Le Royaume-Uni (RU), hors Ecosse, n'avait pas connu de cas depuis 2015 et devait recouvrer son statut négligeable vis-à-vis de l'ESB l'an prochain, comme la France. Selon les règles actuelles du code terrestre de l'OIE, il faut attendre 11 ans après la naissance d'un animal avéré être atteint d'un cas classique d'ESB pour que le pays d'origine puisse changer de statut. Aussi, le RU ne pourrait théoriquement retrouver son statut favorable qu'en 2027. Les règles de l'OIE étant actuellement en discussion, ce délai reste à confirmer.

BREXIT : nouveau report

Le 1er janvier 2021, le Royaume-Uni est devenu un pays tiers, avec tout ce que cela implique comme conséquences pratiques, notamment sur les échanges de marchandises. Ainsi, depuis le 1er janvier 2021, toute importation dans l'UE de denrée alimentaire d'origine animale (DAOA) originaire du Royaume-Uni est soumise à la présentation d'un certificat sanitaire. Dans le sens contraire, pour exporter des DAOA vers la Grande-Bretagne, un certificat sanitaire est normalement obligatoire, comme pour toute exportation de produits originaires de l'Union européenne. Cependant, l'administration britannique, pas suffisamment préparée à ce changement radical, avait décidé dans un premier temps de rendre obligatoire les certificats sanitaires pour les DAOA originaires de l'Union européenne à compter du 1er avril 2021. Puis, toujours confrontée au manque de préparation, Londres a repoussé la date du 1er avril 2021 au 1er octobre 2021. Et la semaine dernière, considérant que les entreprises gravement touchées par la crise Covid ont manqué de temps pour s'adapter aux nouvelles règles d'importation, le gouvernement britannique a encore reporté l'échéance, cette fois au 1er juillet 2022… Ces reports successifs doivent être mis à profit par les exportateurs sur la Grande-Bretagne, pour se préparer encore mieux au nouveau dispositif (en particulier la création de comptes utilisateurs sur TRACES NT...).

SIRHA (23-27 sept 2021) : offensive de la filière bovine sur la restauration

Le hall des viandes (hall 2.2) du SIRHA (salon international de la restauration) fait le plein, avec un retour des visiteurs professionnels en nombre sur tous les stands comme dans les allées. Le monde de la restauration est prêt pour accueillir le Président de la République annoncé ce dimanche… une première pour ce salon professionnel !
A noter : les viandes de bœuf label rouge (VBLR) sont mises à l'honneur au Bocuse d'or 2021[1] dont la finale se tient sur le salon : le concours de cuisine le plus prestigieux au monde, rassemble en finale 24 chefs qui doivent présenter au jury un paleron de bœuf Label Rouge braisé entier.
A noter également : les 3 innovations présentées par Interbev[2] pour accompagner les professionnels de la restauration dans leur approvisionnement de viande : - « **l'impactomètre** », un logiciel *(photo ci-contre)* qui permet de comprendre et valoriser l'équilibre matière, auprès des professionnels de la RHD *(Restauration hors domicile)* : bénéfices gustatifs, financiers et de rentabilité possibles grâce à la diversité des morceaux ; - le « **catalogue des viandes** », un annuaire numérique de l'offre disponible en viandes françaises et de proximité ; - un **kit de communication** pour valoriser en salle de restauration les approvisionnements en viandes de bœuf et viandes de veau françaises - *disponible sur le site www.pourlaviandefrancaise.fr (ouvert le 25 septembre), avec le témoignage engagé du chef Thierry Marx. A noter : Une campagne sur le thème « La viande ça rapproche » sera mise en avant dans la presse professionnelle à compter du mois d'octobre, et un webinaire sera proposé aux acteurs du secteur en novembre.* ***+ d'infos : (1) Communiqué Viandes de Bœuf Label Rouge, (2) Interbev au Sirha.***