Innovations - perspectives - tendances

LES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES

Rapport annuel 2016

Les nouvelles donnes de la consommation

Economie

HORS SÉRIE - MAGAZINE D'INFORMATION DES ENTREPRISES FRANÇAISES DES <mark>VIANDES OCTOBRE 2016</mark>

L'urgence : relancer la consommation

Qualité & sécurité alimentaire

Objectifs Origine France et Bien-être animal

Environnement

La performance environnementale des entreprises des viandes



Formation, qualification et qualité de vie au travail

Communication

« La filière viande doit changer de mode de réflexion »





Culture Viande

regroupe les entreprises françaises, privées et coopératives, du secteur de la viande bovine, porcine, ovine et caprine.

LES MISSIONS DE CULTURE VIANDE

- Représentant, porte-parole et force de propositions.
- Développement dans les domaines suivants :
- économie et exportation ; R&D, nutrition/santé et protection animale ;
- politique sociale ; environnement et développement durable ;
- qualité et sécurité alimentaire ; marketing et communication.

Les activités des entreprises françaises des viandes

Les activités des adhérents de Culture Viande vont de l'abattage-découpe à l'élaboration de produits prêts à consommer.

2,8 millions de tonnes de viande ont été traitées en 2015 par les abattoirs, les ateliers de découpe et de transformation de ces entreprises qui commercialisent la viande (de porc, bœuf, veau, agneau, chèvre) sous toutes ses formes : carcasses, viandes avec os et désossées, muscles, sousvide, viandes piécées, viandes et préparations hachées, produits élaborés.

Une profession au cœur des régions d'élevage

Les entreprises membres de Culture Viande réalisent :

- 70 % des abattages nationaux d'animaux de boucherie dont :
- 77 % des tonnages de porcs et
- 64 % des tonnages de gros bovins.
- 97 % de ces animaux sont élevés et abattus en France.

Les entreprises et l'emploi

Les entreprises membres de Culture Viande :

- exploitent 150 établissements dont la moitié sont des sites de proximité ou des PME employant moins de 50 salariés,
- emploient 35 000 salariés dont 30 % de femmes. Les grands sites de production (plus de 500 salariés) regroupent 52 % des emplois.

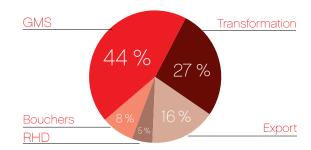
Afin de valoriser les savoir-faire traditionnels à grande échelle, les priorités d'actions portent sur le recrutement et la gestion prévisionnelle des emplois, la formation professionnelle, ainsi que la prévention et les conditions de travail.

Les marchés

Le chiffre d'affaires des adhérents de Culture Viande s'est élevé à 10,2 milliards d'euros en 2015.

Répartition du CA des adhérents de Culture Viande

(toutes espèces animales confondues)



L'export

En 2015, les adhérents de Culture Viande ont réalisé: **95** % des exportations françaises de viandes bovine et porcine fraîches réfrigérées et congelées (UE et pays tiers), soit 1,61 milliard d'euros.

SOMMAIRE

Production des adhérents de Culture Viande

En tonnes de produits finis en 2015 (recensement Culture Viande au 1er juillet 2016)

| Viande en carcasse et morceaux | | | | | | | |
|--|---------------------------------|-------------------|-----------------|--|--|--|--|
| | Viande bovine (bœuf et veau) | Viande porcine | Viande ovine | | | | |
| Carcasses, viandes avec os | 279 800 T | 401 600 T | 36 500 T | | | | |
| Viandes découpées, désossées, muscles | 263 000 T | 955 400 T | 6 000 T | | | | |
| Abats | 103 700 T | 195 400T | 4 800 T | | | | |

| UVCI et Produits élaborés | | | | |
|--|-----------------------------|--|--|--|
| | Bœuf, Veau, Agneau, Porc | | | |
| Viandes piécées réfrigérées | 86 000 T | | | |
| Viandes hachées réfrigérées | 83 200 T | | | |
| Saucisserie (chipolatas, merguez, saucisses de veau) | 64 600 T | | | |
| Autres élaborés frais | 33 000 T | | | |
| Total élaborés frais | 266 800 T | | | |
| Viandes hachées surgelées | 138 600 T | | | |
| Autres élaborés surgelés et cuits | 58 300 T | | | |
| Total élaborés surgelés et cuits | 196 900 T | | | |
| Total élaborés frais, surgelés et cuits | 463 700 T | | | |

5 Le mot du Président

6 Économie

- L'urgence : relancer la consommation
- 9 Filière bovine
- 11 TVA
- 12 Filière porcine
- Export

18 Qualité-sécurité alimentaire

- 19 Étiquetage
- Protection animale
- 22 Hygiène
- 26 ESB/MRS

27 Environnement

31 Social

- Sous-traitance 33
- Dialogue social
- 35 Emploi et formation
- 39 Qualité de vie au travail

40 Information et communication

- 41 Assemblée générale : "La filière viande doit changer de mode de réflexion»
- 47 Le soutien à la consommation
- 52 Le lobbying au quotidien
- 54 Culture Viande et les médias
- 58 Les publications de Culture Viande

Les dates-clés de l'année 2015/2016

parues dans L'ACTU, la lettre hebdomadaire de Culture Viande

6 octobre : Assemblée générale du SNIV-SNCP qui présente sa nouvelle identité : CULTURE VIANDE.

14 octobre : Lancement de la plate-forme commerciale pour l'exportation des viandes françaises par le ministère de l'agriculture

29 octobre : Le Ministre de l'Agriculture, Stéphane le Foll, réunit les acteurs de la filière bovine afin de faire le point sur les difficultés des éleveurs et dresser des perspectives face à la crise conjoncturelle.

10 novembre: PCM des veaux: notation de la couleur de la viande de veau avec le nuancier résine ; la notice technique d'aide à la notation est officiellement validée par FranceAgriMer.

20 novembre : Température de sortie des carcasses des abattoirs : l'EFSA (autorité sanitaire européenne) publie un complément à son avis de 2014. Culture Viande a participé activement au mois de septembre à l'enquête technique de la Commission européenne (modalités de contrôle, champ d'application des nouvelles règles, etc.) via le canal européen et via le canal administratif

26 novembre : • Délais de paiement : les services de la DGCCRF, en application de la loi relative à la consommation, ont lancé, en 2015, une large enquête auprès des entreprises afin de contrôler le respect des délais de paiement. Culture Viande, attaché au respect de cette règlementation indispensable pour le secteur des viandes, se félicite que la puissance publique démontre son engagement pour faire respecter cette loi sur les délais de paiement par tous les opérateurs de la filière. • Non à la taxe sur les abattoirs! Dans le cadre du projet de loi de finances rectificative, est envisagé la création d'une taxe exceptionnelle, assise sur le chiffre d'affaires des entreprises de transformation de produits carnés dépassant les 250 millions d'euros, pour financer un fonds d'aide à l'élevage en crise. Culture Viande saisit les députés afin de les mobiliser pour un vote contre cet amendement.

2 décembre : Contrôles PCM des abattoirs : 99,7 % de conformité! Culture Viande salue la mobilisation efficace des services de la DGCCRF sur le terrain, afin de faire respecter la réglementation et, ainsi, l'équité entre les différentes parties.

17 décembre : la Commission Ressources Humaines de Culture Viande s'engage pour mieux expliquer les valeurs des métiers de la viande.

13 janvier : Porc : Culture Viande publie le bilan statistique de l'activité des abattoirs du grand ouest et l'évolution des cours du porc en 2015.

19 ianvier: Protection animale à l'abattoir: le Conseil d'Administration de Culture Viande, acte la mise en place d'un réseau des Responsables de la Protection Animale (RPA) à l'abattoir.

27 janvier: La FICT quitte l'interprofession porcine - Culture Viande déplore ce départ et s'interroge sur l'avenir d'une interprofession privée d'un maillon qui représente 70 % de la commercialisation des viandes porcines en France.

18 ianvier : La Section Ovine de Culture Viande définit une nouvelle feuille de route

1er février : Journées E Coli 2016 de Culture Viande : forte mobilisation sur 2 jours des représentants des établissements de production sur la maitrise de la sécurité sanitaire dans la filière bovine.

4 février : La Commission nutrition-santé de Culture viande dresse un bilan de la question "viande et cancer colorectal" suite à la publication à l'automne dernier d'un rapport par le CIRC.

12 février : Décret origine des viandes dans les produits transformés : le ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll, expose aux représentants de la distribution, un projet de décret visant à rendre obligatoire l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients. Culture Viande se félicite que son appel à la mise en place d'un tel étiquetage obligatoire ait été entendu.

15 février : Nouvelle dénomination des morceaux. Dix ans après l'avoir initié, Culture Viande se félicite du plébiscite exprimé par les consommateurs suite à la mise en place du nouvel étiquetage des viandes au rayon libre-service en grandes et moyennes surfaces (GMS).

1er mars : Culture Viande mobilisé durant le Salon International de l'Agriculture (27 février au 6 mars 2016) pour exposer les solutions à mettre en œuvre pour sortir les filières animales d'une grave crise.

2 mars: Culture Viande rencontre Phil Hogan, Commissaire européen à l'Agriculture et au Développement rural, dans le cadre du salon de l'agriculture, à l'invitation du Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. L'occasion de souligner une nouvelle fois que la surproduction porcine est en large partie à l'origine de la crise.

15 mars: • Etiquetage de l'origine de la viande dans les produits transformés le ministre de l'agriculture : Stéphane LE FOLL confirme qu'il a obtenu de la Commission européenne un accord de principe pour expérimenter en France l'étiquetage de l'origine des viandes et du lait dans les produits transformés. Culture Viande se félicite de l'avancée de ce projet qu'il demande depuis plusieurs années. • Propreté des gros bovins vifs : à compter du 1er avril 2016, la DGAL entend saisir sur pied les animaux trop sales qui sont arrivés à l'abattoir. Face aux conséquences pour les entreprises d'abattage-découpe et leurs fournisseurs de ces nouvelles dispositions, Culture Viande fédère les différentes organisations d'abattage autour d'un courrier commun à destination des fournisseurs pour leur rappeler leurs obligations et les conséquences lorsque des animaux sales pénètre l'enceinte des abattoirs. • Social : Signature des avenants n°84 revalorisant la grille des minima conventionnels et n°85 faisant évoluer le taux de cotisation lié au régime de prévoyance.

23 mars: La découverte d'un cas isolé d'ESB classique sur une vache des Ardennes remet en cause le statut à risque négligeable de la France vis-à-vis de l'ESB acquis en mars 2015.

7 avril : Projet de fonds porcin : Culture Viande affirme son soutien à l'élevage français, mais s'oppose à un dispositif mettant en place un pied de facture.

4 mai : Culture viande signe une nouvelle convention pour le déploiement des PASS'IFRIA dispositif d'accompagnement au recrutement de nouveaux entrants.

9 mai: Commission d'enquête parlementaire sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français : Culture Viande est auditionné et condamne avec la plus grande fermeté toute acte de maltraitance sur les animaux.

25 mai : La section Compétences et sous traitance de Culture Viande édite un livret pour sécuriser le recours à la sous-traitance. 31 mai: Culture Viande valide la feuille de route de sa nouvelle section Gros Bovins

15 juin : Élection des membres du Bureau de Culture viande. Le Bureau réélit à l'unanimité, pour une durée de 3 ans, Jean-Paul Bigard à la présidence, et nomme à ses cotés deux vice-présidents, Guy Wermeister, en charge du secteur bovin et Emmanuel Commault, en charge du secteur porcin.

30 juin : AG d'Inaporc : Thierry Meyer, président de la Commission export de Culture Viande plaide pour favoriser l'exportation.

13 juillet : • Dénomination des morceaux bouchers. La DGCCRF favorable à aménager à la marge de l'arrêté de 1993 modifié pour y insérer certaines demandes émises par les professionnels au bout d'une année de fonctionnement. Culture Viande, initiateur de cette démarche a fortement poussé à cet échange positif avec la DGCCRF dont il se félicite. • Guide de bonnes pratiques de protection animale à l'abattoir : le guide ovin a été envoyé à la DGAL en vue de sa validation officielle. Après le guide de bonnes pratiques des bovins, déjà validé, c'est le second guide qui pourrait être validé en France en protection animale.

28 juillet : promotion des viandes porcines : nouvel encadrement pour un an, par arrêté (publié au Journal Officiel du 5 août)

22 août: • Parution du décret encadrant l'origine des viandes dans les produits transformés applicable au 1er janvier 2017 pour une période expérimentale de 2 ans. • Audits E coli pathogènes en filière bovine : Culture Viande revoit sa grille d'audit des laboratoires internes aux entreprises des viandes.

Le mot du Président

Les réunions

des instances, sections, commissions et groupes de travail

CONSEIL D'ADMINISTRATION

- 17 novembre 2015
- 2 décembre 2015
- 19 janvier 2016
- 15 mars 2015
- 29 avril 2016
- 10 mai 2016
- 21 juin 2016
- 6 septembre 2016
- 11 octobre 2016

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE

• 21 juin 2016

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE **EXTRAORDINAIRE**

• 11 octobre 2016

SECTIONS

Porcine & groupe technique

2015 : 2-4 novembre, 8-15 décembre, 2016 : 2-17-24 février, 11-15 mars, 28 avril, 24 mai, 1er- 6 septembre

Gros bovins

2016: 19 avril, 24 mai, 27 juin, 30 août

2016: 7 avril, 5 juillet, 27 septembre

2016: 30 mars, 22-23 juin, 20 septembre

Compétences et sous traitance

17 décembre 2015

2016 : 22 février, 24 mai, 15 septembre

COMMISSIONS

Étiquetage - nutrition

2015 : 19 novembre 2015, 8 décembre 2016: 7 janvier, 4-18 février, 21 avril,

16 juin, 27-28 septembre

4 décembre 2015, 8 mars 2016

Communication

29 mars 2016

GROUPES DE TRAVAIL

Restitution des audits E coli

28 et 29 janvier 2016

Comité de pilotage E-coli pathogène

3 mars, 6 juillet 2016

11 mars 2016

Réseau "experts" bien-être animal

11-23 mai, 29 septembre 2016



C'est peu dire que notre société vit un véritable séisme de la consommation. Or si les modes de vie évoluent, et si les attitudes des consommateurs changent, l'ensemble

des acteurs de la filière viande serait bien inspiré d'inverser ses modes de raisonnement. Cette révolution, les entreprises d'abattage-découpepréparation des viandes la conduisent par l'innovation et l'explosion de la segmentation pour répondre aux nouvelles et multiples attentes des consommateurs d'aujourd'hui.

La praticité, la qualité sanitaire, la traçabilité, l'indication de l'origine et le bien-être animal sont un dû. Le prix accessible et le goût également. Or la France de la viande dispose de tous ces atouts. Il reste à les mettre plus en avant encore.

Au-delà, il faudra revenir sur la pédagogie relative aux apports nutritionnels de la viande et sur la prévention des risques de carence qui surviennent en cas de déconsommation.

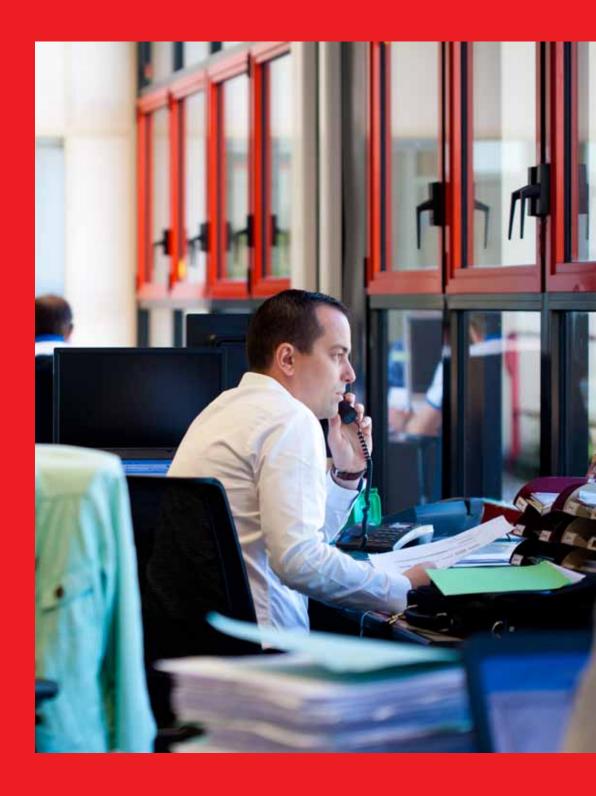
En définitive, qu'on le veuille ou non, tous ces sujets sont désormais constitutifs du bonheur de déguster une bonne viande. C'est ce qui fait sens pour tous les professionnels qui préparent la viande au quotidien. Le sens du travail bien fait, du bon geste et du service rendu aux consommateurs de tous âges est une noble mission.

Pour Culture Viande, la chose est entendue : les plaisirs de la viande doivent rester accessibles à tous.

> Jean-Paul Bigard Président de Culture Viande

Économie

Dans un contexte de baisse de toutes les consommations, Culture Viande se mobilise sur les multiples facteurs qui pourront relancer l'activité des entreprises de l'abattagedécoupe-préparation des viandes



L'urgence : relancer la consommation

Tout au long de l'année et dans de nombreuses instances, Culture Viande a plaidé pour des actions en faveur du soutien à la consommation de viande. Les présentations de la conioncture en viande bovine lors des sections gros bovins d'Interbev constatent régulièrement un déséquilibre entre l'offre et la demande. Portés par la décapitalisation dans le troupeau laitier, les abattages de vaches laitières ont ainsi augmenté de 4 % sur les 8 premiers mois de l'année 2016. Les abattages de vaches allaitantes ont eux aussi augmenté de 4 % et, plus inquiétant, le cheptel est lui aussi en progression: + 42 000 têtes au 1er aout. À l'autre bout de la chaîne. la consommation de viande bovine est en recul depuis le début de l'année. Finalement, dans ses prévisions pour 2016, l'Institut de l'élevage indique un possible équilibre si les exportations augmentent de 5%, si les importations baissent de 6% et si la consommation ne baisse que de 1 %. Optimiste...

Pour Culture Viande la solution à cette situation ne peut résider que dans une relance efficace de la consommation à court terme. Sous l'impulsion de Culture Viande notamment, Interbev a donc décidé de revoir sa copie pour mettre en place une nouvelle campagne publicitaire grand public afin de lui donner un caractère fortement axé sur la consommation. Espérons que cette campagne trouvera du répondant chez les consommateurs (cf page 50).





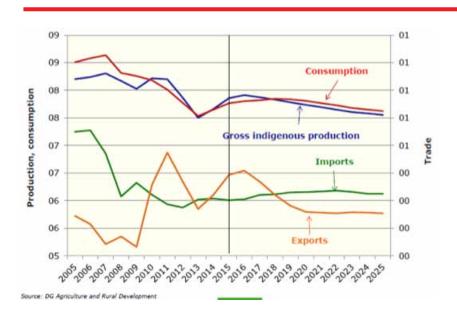


La gouvernance de Culture Viande renforcée

L'élection du Bureau de Culture Viande était à l'ordre du jour de la réunion du Conseil d'Administration le 21 juin dernier. Fort du travail effectué durant la précédente mandature, les membres du Conseil d'Administration ont réélu leur Bureau à l'unanimité pour un mandat de trois ans ; ils ont également décidé de renforcer la gouvernance du syndicat, en nommant aux côtés du Président Jean-Paul Bigard (1), deux vice-présidents, Guy Wermeister (2) en charge du secteur bovin. Emmanuel Commault (3) en charge du secteur porcin.

Le Bureau de Culture Viande est ainsi constitué : Jean-Paul Bigard (Groupe Bigard), Président ; Emmanuel Commault (Cooperl Arc Atlantique), Vice-Président ; Guy Wermeister (Elivia),

Vice-Président ; Jean-Louis Arquier (Tendriade), Trésorier ; Daniel Archaimbault (Nérévia); Thierry Meyer (Socopa); Bernard Pouillon (Sicarev) ; Gérard Viel (Coop de France Pôle animal). Au premier rang des actions prioritaires décidées par le Conseil d'Administration lors de cette réunion : un accompagnement renforcé des entreprises, d'une part pour soutenir la consommation, en répondant au plus près aux attentes des consommateurs : impératifs goût, qualité sanitaire, bien-être animal, origine et traçabilité; et, d'autre part, pour gagner en compétitivité, afin que les viandes françaises puissent trouver de nouveaux débouchés sur les marchés export.





découpe »

L'appel à projets « Reconquête de la compétitivité des outils d'abattage et de

FranceAgriMer a présenté au début de l'année 2016 les nouvelles modalités relatives à l'appel à projets « Reconquête de la compétitivité des outils d'abattage et de découpe ». Désormais doté d'un budget global de 50 M€ (20 M€ dans sa version initiale), la période de dépôt des dossiers est allongée jusqu'au 20 janvier 2017. Pour mémoire, il vise à soutenir l'innovation et la mise en place de nouveaux process, toutes filières animales confondues (bovine, ovine, porcine, volailles...). Il est ouvert(*) aux entreprises d'abattage, de découpe et de préparation de viandes de boucherie (bovins, ovins, caprins, équins, porcins, gibiers d'élevage) quelle que soit leur taille, bénéficiant d'un agrément sanitaire, et implantées en France métropolitaine. Important : le soutien apporté par l'Etat n'est pas une subvention au sens strict du terme, mais une « subvention avec retour pour l'Etat ». Le taux maximum d'aide est fixé à 30% de l'assiette éligible, sous réserve du respect des encadrements communautaires qui peuvent, notamment pour les grandes entreprises, prévoir des taux inférieurs. L'intervention maximum est plafonnée à 3 M€ par projet et 10 M€ par groupe d'entreprises. Culture Viande a transmis à ses adhérents l'ensemble des éléments nécessaires à la constitution de ces dossiers.

d'œuvrer sur les dossiers de premier plan pour les entreprises. Les sections sont aussi les instances qui permettent de préparer collectivement et en amont les prises de décisions interprofessionnelles. Les réunions de sections sont le lieu stratégique qui permet d'une part, de décliner la politique générale de Culture Viande en fonction des spécificités et des besoins de chacune des espèces et d'autre part, de faire remonter les problématiques rencontrées par les entreprises pour orienter la politique générale. Lors de ces sections en alternance en réunion physique à Paris, en format téléphonique ou en province (Rennes, Bessines, Castres, Rungis, Angers, etc.), les entreprises travaillent directement à faire évoluer leurs dossiers particuliers. Pour 2015-2016 on pourra citer par exemple : les classements en ovin, le retour de la fraise de veau, la propreté des gros bovins ou encore les questions propres à certaines destinations export, etc. Fédérer les entreprises, à travers l'animation des sections reste cette année encore, un des piliers de Culture Viande.



FORMATION DES PRIX ET DES MARGES Publication du 5^{ème} rapport de l'Observatoire

Le président de l'Observatoire de la Formation des Prix et des Marges, Philippe Chalmin, a présenté le 11 avril 2016 son 5ème rapport. Suite à la quasi disparition des outils de gestion de marché, les prix des produits agricoles sont en prise directe avec le marché. Ils sont donc le reflet de l'équilibre offre-demande à un instant, ce qui n'est pas forcément compatible avec la notion de « prix juste ». Pour le président de l'Observatoire, la crise du porc serait plutôt conjoncturelle, tandis que l'activité d'élevage de bovins allaitants est qualifiée de « structurellement déficitaire », la crise du marché du porc breton a montré toutes les limites de cette cotation (le cadran). L'État (européen ou national) a encore un rôle de surveillance et d'encadrement, mais il ne peut plus « faire » les prix (...) et il n'est guère raisonnable de le lui demander. Des éléments qu'ils convient de méditer.... Concernant le maillon abattage-découpe, le rapport auquel Culture Viande et ses adhérents ont largement contribué, souligne que les entreprises des filières carnées ont transmis la baisse du coût de leurs approvisionnements en matière première, comme le montre la stabilité, voire la diminution, des indicateurs de marge brute. Ainsi le rapport pointe que la marge nette de l'abattage-découpe de bovins, qui avait progressé en 2014, a diminué de 33,3 % en 2015. Elle s'établit en moyenne à moins de 1,5 % du chiffre d'affaires. Le diagnostic est pire dans la filière porcine, puisque l'activité d'abattage-découpe de porc, qui était revenue en moyenne à un strict équilibre en 2014 (marge nette nulle) voit son résultat repasser en négatif en 2015 (-1 %).

Filière bovine

REUNION FILIERE BOVINE Quelles solutions face à la saturation du marché?

Le ministère de l'agriculture réunissait mercredi 14 septembre 2016 l'ensemble des acteurs de la filière bovine dans l'objectif de faire un point sur la conjoncture et sur les soutiens des pouvoirs publics aux éleveurs. Tous les acteurs ont fait le constat d'un engorgement du marché dû à une augmentation des disponibilités en vaches laitières et en vaches allaitantes. La surproduction n'est pas circonscrite à la France : elle est une réalité qui s'étend à l'ensemble de l'Europe. Culture Viande, appuyé par d'autres participants, a insisté sur le fait que cet afflux d'offres ne pourra pas trouver de débouchés et que des mesures d'urgence s'avèrent indispensables.

Face à cette situation, le ministère a sollicité la Commission européenne pour que des mesures de gestion de marché puissent être prises. Culture Viande a également appelé à ce que les acteurs d'aval favorisent un approvisionnement « Origine France ». Les progrès sont possibles sur ce point en RHD, notamment chez les acteurs du fast food, ainsi qu'en grande distribution pour les viandes hachées surgelées ou les plats préparés. Face à une situation de crise majeure pour la filière française, le développement des approvisionnements nationaux constitue une priorité. Car les viandes françaises ont pour principal débouché le marché intérieur. L'ensemble des maillons de la filière doivent être mobilisés pour le développer. La question de la consommation et de la place des viandes françaises dans les assiettes de nos concitoyens restent un enjeu majeur pour la filière.



Révision de l'accord sur l'achat enlèvement des bovins de 8 mois et plus

L'extension de l'accord portant sur « l'achat et l'enlèvement des bovins âgés de huit mois ou plus destinés à l'abattage » sera caduque fin 2016. Interbev Bovins a formé un groupe de travail réunissant l'ensemble des fédérations professionnelles pour discuter de son renouvellement. La principale question qui a fait débat concerne l'évolution des mesures de gestion des animaux « très sales » arrivant à l'abattoir. La DGAL a en effet décidé au 1er avril 2016, d'exclure ces animaux très sales des chaînes d'abattage. Face aux difficultés rencontrées, notamment vis-à-vis de la question de l'euthanasie de ces animaux, la DGAL a revu les modalités d'application en juin. Initialement saisis sur pied. ces animaux classés « D » doivent. soit être nettoyés à l'abattoir avant abattage - et donc rendus aptes à la consommation humaine -, soit abattus sales (avec des précautions pour ne pas polluer la chaine) et saisis en bout de chaine. Pour Culture Viande. cette solution ne paraît pas satisfaisante. Très tôt et dès la première décision de la DGAL, Culture Viande a indiqué qu'il serait très difficile de nettoyer les animaux au sein des établissements d'abattage. En effet, ce nettoyage est très complexe à mettre en œuvre, car d'une part il peut mettre en danger la sécurité des salariés, et, d'autre part, c'est une opération stressante pour l'animal. Par ailleurs, retirer un animal sain de la consommation humaine parait aberrant à une époque où nous sommes attentifs à la réduction des gaspillages alimentaires. Avec une telle décision, la France est le seul pays d'Europe à saisir des animaux arrivés sales à l'abattoir à titre préventif sans savoir si le cuir sale de cet animal touchera une carcasse. De plus, si l'on suit le raisonnement, abattre un animal sale pour le saisir à la sortie est, pour Culture Viande, inapproprié au vu du risque d'apports de contamination sur la chaine, tout en utilisant inutilement



de l'énergie mécanique et humaine. La saisie, si elle se veut pédagogique n'est pas une fin en soi pour des animaux sales. Pour avancer, Culture Viande a demandé à ce que le Guide de non-transportabilité Interbev des bovins soit revu pour y intégrer l'interdiction au transport des animaux classés D vers l'abattoir. L'idée est de tout faire pour que ces animaux n'arrivent pas à l'abattoir. Culture Viande a aussi initié une réflexion sur les possibilités de faire ressortir ces animaux.

Présentation, pesée, classement, marquage

L'accord interprofessionnel sur le classement, le marquage, la pesée et la présentation des carcasses des bovins âgés de 8 mois et plus, est arrivé au terme de ses 3 ans d'extension. L'interprofession doit donc renouveler cet accord qui sert de support au plan de suivi qualité de Normabev. Culture Viande a activement participé aux groupes de travail qui ont pour objet d'actualiser et de présenter ce nouvel accord à l'extension. Pour le compte de ses adhérents, Culture Viande, y a défendu des positions pragmatiques et réalistes. Nous avons ainsi dû refuser certaines demandes de modifications inenvisageables dans les abattoirs ou tout simplement non réalistes au regard du fonctionnement d'une entreprise. Cela est par exemple le cas de la demande, totalement ignorante de la réalité du fonctionnement des abattoirs, pour une remontée en temps réel des données d'abattage. À ce jour, le consensus interprofessionnel est bloqué sur ce seul et unique point, ce qui ne permet pas le renouvellement de cet accord important.

TVA applicables aux coproduits d'abattage au 1er janvier 2016

Afin de se mettre en conformité avec la règlementation communautaire, l'article 79 de la loi de finances rectificative pour 2015 (JO du 30 décembre 2015) sur la TVA a modifié l'article 278 bis du Code Général des Impôts.

La principale modification du texte porte sur l'application du taux de TVA réduit de 10 %. Ce taux, selon la nouvelle doctrine et à compter du 1er janvier 2016, ne s'applique que pour « les produits d'origine agricole non transformés qui sont normalement destinés à être utilisés dans la préparation des denrées alimentaires ou dans la production agricole ».

Cette modification pose la question des taux de TVA applicables aux coproduits d'abattage.

Pour établir ce taux, il convient de savoir que le niveau de TVA est fixé, pour un produit donné, en fonction de son débouché considéré comme

Ainsi, le taux réduit de 10 % s'applique uniquement : aux produits destinés à l'alimentation des animaux, eux-mêmes destinés à être consommés par l'homme (bétail, poisson), ainsi qu'aux produits destinés à être utilisés dans la préparation de denrées alimentaires (gélatine alimentaire) ou dans la production agricole (fertilisants et engrais).

L'analyse du texte confirme que le taux normal de 20 % est applicable dans une grande majorité des coproduits d'abattage.

Pour plus de clarté sur ce dossier, Culture Viande a classé les produits en 3 catégories avec pour chacune des exemples concrets.

Produits soumis au taux réduit de 5.5 %

Pas de modification pour les produits issus de l'abattage et de la découpe des animaux de boucherie lorsqu'ils sont destinés à être consommés en l'état par l'homme :

Viandes et abats, bardes, gras, suifs, parages, os à moelle, sang alimentaire...

Produits soumis au taux réduit de 10 %

Ce taux s'applique pour les produits agricoles non transformés qui sont normalement destinés à être utilisés dans la préparation de denrées alimentaires : les coproduits pour la fabrication de gélatine alimentaire : os, museaux, babines, masques, couennes, diaphragmes, la fabrication de pressure pour les fromageries : les caillettes de veau.

Bénéficient aussi de ce taux les produits normalement destinés à être utilisés dans la production agricole (fertilisants): cornes, onglons, sabots.

Produits soumis au taux normal de 20 %

La grande majorité des coproduits d'abattage sont soumis au taux normal de 20 % : dépouilles, peaux, laines, cuirs salés ou bruts, sang non alimentaire. Entrent aussi dans cette catégorie les coproduits C1 et C2 et les coproduits C3 (sauf cornes, onglons sabots) ainsi que la catégorie Opothérapie-pharmacie : glandes, organes génitaux ...

La direction de la législation fiscale a aussi apporté certaines précisions :

- Les produits déclassés pour des raisons commerciales, en produits C3, perdent le bénéfice du taux réduit de 5.5 % dans la mesure où ils ne sont plus utilisables pour l'alimentation humaine.
- Les coproduits qui ne sont pas des aliments par nature à destination des animaux d'élevages, lorsqu'ils sont transformés ou que selon les usages, ils sont majoritairement destinés aux animaux de compagnie, sont soumis au taux normal de 20 %.

Par « aliment par nature » il faut entendre ceux qui iront dans l'auge des animaux d'élevage et non les produits bruts, issus des abattoirs et ateliers de découpe qui, eux, relèvent du taux normal ou pour lesquels c'est leur destination majoritaire qu'il conviendra de prendre en compte.





Filière porcine

Deux opérations de stockage privé communautaire

L'abondance de l'offre porcine communautaire au cours de cette année 2015, la fermeture du marché russe et la dégradation des prix du porc en production ont conduit la Commission Européenne sous l'impulsion de la France à ouvrir deux opérations de stockage privé communautaire.

En effet, cette mesure reste le seul outil à la disposition de la Commission pour tenter de réguler le marché dans la mesure où Bruxelles a mis fin aux restitutions à l'exportation vers les pays tiers.

- La première opération à été ouverte le 9 mars 2015 et clôturée le 29 avril 2015. Cette opération a permis de retirer du marché 65 000 tonnes de viandes porcines constituées à 65 % de jambons désossés. Les pays qui ont le plus participé à cette opération sont : le Danemark 24 %, l'Espagne 22 %, l'Allemagne 13 %, la Pologne 12 % et la France 4,5 %.
- Une seconde opération de stockage privé en porc a été ouverte le 4 janvier 2016 et clôturée le 21 janvier 2016. Au total cette seconde opération aura permis de mettre en stock près de 90 000 tonnes de viandes porcines.

La répartition des volumes est la suivante:

- l'Allemagne avec 29 % a mis en stock 26 000 tonnes,
- l'Espagne 21 %, 19 000 tonnes,
- et la France 3 %, 2 300 tonnes.

Total: 89 841 tonnes réparties entre 18 Etats membres.

Les promotions des viandes fraîches encadrées par arrêté

C'est le 10 juin 2015, jour de l'assemblée générale de la Fédération Nationale Porcine et dans un contexte de crise du porc en production que l'arrêté qui vise à encadrer les opérations promotionnelles pour la vente de viande porcine fraîche réfrigérée a été

En préambule, le texte stipule qu'aujourd'hui la majorité des viandes fraîches de porc est vendue en promotion. Or, ces promotions trop nom-

breuses et leurs prix excessivement bas désorganisent le marché et détruisent la valeur, « empêchant toute solution collective permettant de dégager des marges dans la filière ».

L'arrêté vise donc à ainsi encadrer ces promotions : « Les opérations promotionnelles de la viande de porc, lorsqu'elles mettent en avant un prix de vente aux consommateurs inférieur à la moitié du prix moyen pratiqué hors promotion pour des produits similaires au cours du mois précédant l'opération, pourront se dérouler exclusivement du 1er au 31 janvier et du 1er au 30 septembre ».

Les opérations promotionnelles dont



le prix se situe à un niveau supérieur à 50 % du prix du fond de rayon ne sont pas concernées par cet encadrement et peuvent donc être réalisées librement par les distributeurs sur l'ensemble de l'année sans limite de période ou de durée.

Les dispositions de cet arrêté sont entrées en vigueur le 13 juin 2015 et pour une durée de un an.

Au terme de cette année la question de la reconduction de cet encadrement a été posée. Le Ministère de l'Agriculture, sous la pression de la production, a pris la décision de le reconduire.

Un nouvel arrêté du 28 juillet 2016 (publié au Journal Officiel du 5 août) renouvelle cet encadrement pour une période d'un an et en définit les modalités d'application. Le Ministère de l'Agriculture a accédé à la demande de l'interprofession INAPORC en donnant plus de souplesse aux distributeurs; ceci, afin d'assurer une nécessaire animation des rayons et permettre de dynamiser une consommation de viande de porc en repli depuis de nombreux mois.

Le nouvel arrêté fixe deux périodes durant lesquelles les promotions sont libres et leurs prix fixés sans encadrement: - du 24 aout au 30 septembre (au lieu du 1er au 30 septembre) : - du 29 décembre au 31 janvier (au lieu du 1er au 31 janvier) Pour les autres périodes de l'année les opérations promotionnelles de la viande de porc ne peuvent afficher un prix de vente consommateur inférieur à 40 % (au lieu de 50 %) du prix moyen pratiqué hors promotion pour des produits similaires au cours des trente jours qui précèdent l'opération.

Pour Culture Viande, il est indispensable de mettre un terme à des prix de promotions anormalement bas qui détruisent de la valeur et nuisent à l'image de la viande porcine ; il reste à se poser la question de la décroissance de la consommation de viande de porc à laquelle nous assistons et qui n'est probablement pas uniquement liée aux opérations promotionnelles.



Record de production en

Avec plus de 258 millions de porcs abattus en Europe en 2015, la production européenne a progressé de près de 3 %, avec plus de 6.5 millions de porcs supplémentaires comparés à l'année précédente. À ce nombre de porcs abattus, il faut ajouter une augmentation des poids dans de nombreux pays dont la France. Au total, la production porcine communautaire a connu en 2015 son année record. La pression de l'offre a pesé sur les cours du marché. Il faut ajouter pour comprendre la crise, un repli sensible de la consommation de près de 5 % et l'absence du marché russe.

Cette fois encore l'évolution de l'offre au sein de l'UE diverge selon les pays. C'est l'Espagne qui affiche le record de progression avec + 6,7 % ; l'Allemagne premier producteur de l'UE affiche une hausse de 1 %, la Pologne 3,6 %, les Pays-Bas 5,6 % et l'Italie 3,4 %. La production porcine française reste stable sur la même période. Pour 2016, Eurostat prévoit qu'il faudra attendre le dernier trimestre pour voir la production porcine européenne baisser.

| | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 F |
|------------|---------|---------|---------|---------|
| Pigmeat Q1 | - 1,6 % | + 0,3 % | + 4,9 % | - 1,7 % |
| Pigmeat Q2 | + 0,4 % | - 1,3 % | + 3,3 % | + 1,4 % |
| Pigmeat Q3 | + 0,8 % | + 2,3 % | + 1,3 % | + 0,3 % |
| Pigmeat Q4 | + 1,3 % | + 2,2 % | + 1,2 % | - 2,4 % |
| EU 28 | + 0,2 % | + 0,9 % | + 2,6 % | + 0,2 % |

Source Eurostat

Soutien à la filière porcine : Culture Viande fait des propositions

En 2015, la filière porcine française a été confrontée à une situation conjoncturelle particulièrement défavorable, une offre communautaire abondante et une demande en repli, tant pour la consommation intérieure qu'à l'exportation alors même que le marché russe demeurait fermé aux viandes porcines européennes. Culture Viande n'a eu de cesse d'affirmer que seules des mesures structurelles fortes étaient de nature à conforter et améliorer durablement le revenu des éleveurs, l'objectif devant tout entier cibler la compétitivité de nos filières françaises de viande.

Ainsi Culture Viande, au cœur de la crise, a plaidé pour des mesures permettant de fluidifier le marché du vif et éviter une rechute des cours. Les mesures proposées par Culture Viande ont été les suivantes:

- un soutien à la compétitivité des abattoirs par un allègement exceptionnel des charges salariales.

Nous ne pouvons lutter face à des abattoirs allemands et espagnols qui emploient du personnel à un coût inférieur de 40 à 50 % à la France ;

- un engagement gouvernemental pour que l'origine de la viande soit clairement indiquée et identifiée sur les produits transformés de charcuterie et les plats préparés ;
- une campagne de communication à l'attention des consommateurs pour relancer la consommation de viandes et produits de charcuterie
- « viande de porc français »;
- un engagement à étendre au niveau de l'ensemble des autres pays européens nos contraintes environnementales, sanitaires et administratives :
- un engagement de reprise des négociations pour une exportation, aujourd'hui possible, de gras et d'abats de porc vers la Fédération de Russie.

Sur l'ensemble de ces mesures. seule celle concernant l'indication de l'origine aura été retenue.



Les services de la DGCCRF, en application de la loi relative à la consommation, ont en 2015 lancé une large enquête auprès des entreprises afin de contrôler le respect des délais de paiement. Plus de 2000 entreprises ont été contrôlées, 186 procédures ont été lancées, 110 sanctions ont été prononcées pour un montant d'amendes supérieur à 3.5 millions d'euros. Parmi les entreprises inspectées, plusieurs appartenaient au secteur de la viande et plus particulièrement à celui de la transformation et de la salaison. Ainsi le Ministre de l'Economie et des Finances, Emmanuel Macron, a cité dans les cinq entreprises qui se sont vu infliger les plus lourdes amendes un leader de l'industrie de la charcuterie au motif de « retards significatifs et répétés dans le paiement des factures des fournisseurs ». Rappelons que la loi n°92-1442 du 31 décembre 2012 relative aux respects des délais de paiements entre les entreprises stipule : « le bétail sur pied destiné à la consommation humaine et les viandes fraiches dérivées doivent être payées dans un délai de 20 jours après le jour de livraison ». La notion de viandes recouvre toutes les espèces, tous les conditionnements, et concerne les viandes réfrigérées tout comme les viandes congelées.

La grande nouveauté dans ce dossier sur les délais de paiement est que la Loi sur la Consommation permet désormais aux services de la DGCCRF, après constat par procès-verbal d'un manquement aux règles relatives aux délais de paiement, de prononcer directement une amende administrative dont le montant est fixé à 375 000 euros pour une personne morale. Culture Viande, attaché au respect de cette règlementation indispensable pour le secteur des viandes, se félicite que la puissance publique démontre son engagement pour faire respecter et appliquer la loi.



TRAVAILLEURS DÉTACHÉS Culture Viande contre le « carton jaune »

Alors que la Commission Européenne avait pris l'initiative de modifier la Directive n° 96/71/UE sur le travail détaché, certains parlementaires nationaux, principalement de pays d'Europe de l'Est, ont fait le choix de lui opposer une procédure dite du « carton jaune ».

Compte-tenu de cette procédure la Commission est tenue de réexaminer sa proposition. Sur la base de ce réexamen, elle pourra décider de maintenir. de modifier ou de retirer sa proposition et devra motiver sa décision.

Depuis 2010, le Collectif contre le dumping social en Europe, dont Culture Viande est membre fondateur, dénonce une pratique déloyale du détachement des travailleurs. Il s'est donc mobilisé pour soutenir l'initiative de la Commission Européenne : un courrier a été adressé à l'ensemble des membres de la commission de l'emploi et des affaires sociales (EMPL).

Le vote autour du rapport portant sur les propositions de modifications de la Directive sur les travailleurs détachés initié par la Commission a eu lieu lors de la réunion de la commission EMPL les 15 et 16 juin 2016. La Commission Européenne a donc maintenu sa proposition. Cette proposition, examinée en séance plénière en septembre, n'a pas été entérinée. Culture Viande rappelle ici que la capacité de la filière à se mobiliser au niveau européen est essentielle!



La responsabilite de l'employeur-donneur d'ordre renforcée

Culture Viande s'est mobilisé pour un renforcement des outils de lutte contre les fraudes à l'emploi de travailleurs détachés en Europe ; c'est dorénavant chose acquise pour la France qui a retranscrit le renforcement opéré dans la directive européenne sur le travail détaché, avec la publication au journal officiel du 20/01/16 du décret portant sur la responsabilité des employeurs donneurs d'ordre. Principale avancée : les maitres d'ouvrage et donneurs d'ordre des entreprises qui emploient de la main-d'œuvre en France en étant implantés à l'étranger devront procéder à la déclaration de détachement des salariés et s'assurer du respect du droit en matière de rémunération (SMIC ou minima conventionnel). À défaut, ils s'exposeront à des sanctions financières, même si le décret supprime la sanction pénale jusqu'à présent encourue.

Culture Viande se mobilise au niveau européen

Au sein des délégations UECBV, Culture viande s'est mobilisé pour faire entendre la voix des entreprises françaises des viandes dans les instances de la commission européenne. Ainsi Culture Viande participe notamment au groupe "Dialogue Civil" sur la viande bovine.

Cela était notamment le cas le 28 avril où les travaux de comparaison de l'Institut de l'élevage (Idele) sur la compétitivité des secteurs élevage et viande en Europe et aux Etats-Unis ont été présentés. Face à cette présentation, la perspective de la signature du projet de Traité Transatlantique de Commerce et d'Investissement (TTIP) a suscité de très fortes inquiétudes. La France en particulier aurait fort à faire si elle était confrontée à l'arsenal américain : élevages 10 à 100 fois plus grands, frais de structure minimes et contraintes environnementales et de bien-être animal beaucoup moins importantes, recours aux hormones et facteurs de croissance, aux farines animales, ... Ces présentations et discussions au niveau européen ont indéniablement conduit le gouvernement français à adopter une position de retrait concernant le TTIP. C'est toujours au cours de ces réunions du groupe de Dialogue Civil sur la viande bovine de la Commission européenne que Culture viande a pu assister à la présentation par la Direction Générale de l'agriculture et du développement rural (DG-Agri) de la Commission européenne des résultats des travaux de prospective pour la filière. Si le scénario présenté se validait, l'élevage et les viandes européennes doivent se préparer à la prolongation de la baisse de consommation sur le trend observé actuellement. Une tendance particulièrement problématique car les débouchés des viandes sont d'abord et avant tout européens (96% dans le cas des viandes bovines). Par ailleurs, la concurrence mondiale imposerait une croissance des importations de près de 2% par an d'ici 2025. Les pays d'Asie, dont le Vietnam et la Chine, le Brésil s'annoncent comme des pays potentiellement champions toute catégorie, en particulier sur les prix bas. Pour des raisons de compétitivité, l'UE serait rapidement conduite à moins exporter et à importer plus. Ces éléments ont conforté Culture Viande à affirmer qu'il est primordial qu'un travail de la filière s'engage pour défendre et stabiliser la consommation de viandes de boucherie en France.

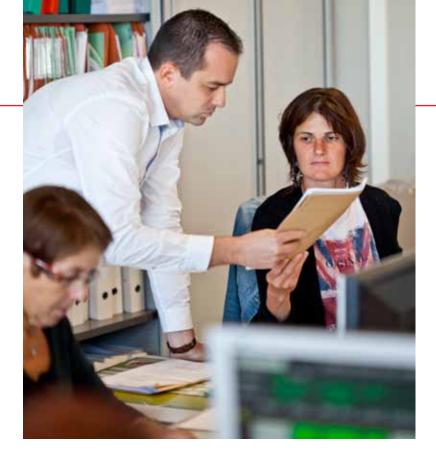
Export

L'appui aux exportateurs

Culture Viande est l'interlocuteur des entreprises pour toutes les questions sur la réglementation des différents pays comme les Philippines, le Vietnam, Taiwan, la Chine, etc. Un travail de fond qui permet de recencer les principales préoccupations des entreprises en fonction des pays, et d'anticiper les blocages ou l'ouverture plus rapide d'un pays suite à une évolution de certificat sanitaire par exemple.

La préparation des visites, préalable à l'agrément

Fort de ses compétences techniques, Culture Viande a développé, dans un partenariat engagé avec FranceAgriMer depuis plusieurs années, le schéma des pré-audits avant toute venue de délégation officielle. Cette démarche a pour but d'aider concrètement les entreprises à préparer au mieux cette visite qui est toujours décisive pour l'établissement mais aussi de plus en plus souvent pour l'agrément même de la France (dans le secteur audité). Sans détour, le pré-audit permet d'identifier les nonconformités régulièrement identifiées par les pays tiers qui ne font pas parties des « sensibilités » des services français tant sur le plan de la pratique que sur le plan documentaire. Sur cet exercice, le pré-audit a permis de préparer la visite de levée de l'embargo chinois sur les viandes bovines ou encore la visite d'établissement de la filière porcine toujours par les autorités chinoises. Le binôme Culture Viande / FranceAgriMer permet donc un échange direct avec un objectif simple et commun pour l'entreprise et le service d'inspection : montrer la meilleure image possible du savoirfaire français.



Culture Viande intervient en Chine

Pour la première fois, le pré-audit mis en œuvre par FranceAgriMer et Culture Viande s'est lui-même exporté en Chine. Conscient de l'importance de relations diplomatiques et professionnelles avec la Chine, Culture Viande a répondu favorablement à la demande des autorités chinoises de recevoir un appui technique de la part des experts français dans un des plus gros établissements d'abattage, découpe, transformation de viande porcine. Cet échange de pratique a permis à Culture Viande d'acquérir, en parallèle de sa mission d'audit de l'établissement, des connaissances relatives à la mise en œuvre de la réglementation du pays et donc de mieux comprendre comment bien préparer les futures visites chinoises en France

La connaissance des marchés

Besoin d'un renseignement sur les marchés à l'export ? Culture Viande est en capacité, sans délai, de renseigner ses adhérents sur les conditions d'exportation dans un pays : agrément spécifique, type de produits exportables, certificats sanitaires à utiliser, etc. Le cas échéant, si le marché n'est pas ouvert, Culture Viande met tout en œuvre pour inciter FranceAgriMer et la DGAL à ouvrir les travaux.

ASSOCIATION FRANCE RUSSIE POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE (AFRAA) La viande représentée par Culture Viande

Membre actif de I'Association France Russie pour l'AgroAlimentaire (AFRAA) depuis sa création en octobre 2010, Culture Viande a participé à l'ensemble des travaux notamment pour tenter d'ouvrir les frontières aux viandes porcines lors du premier embargo en répondant avec l'administration française aux nombreuses questions des autorités sanitaires russes sur la gestion de la Peste Porcine Africaine (PPA) en France. Culture Viande a également activement participé à la mise à jour de la note de service définissant, notamment, le plan de contrôle « Russie ». Cette mise à jour intègre tous les règlements techniques issus du passage de l'Union douanière à l'Union économique eurasiatique. Culture Viande met tout en œuvre pour que les entreprises soient dans les meilleures conditions lorsque les embargos Russes se lèveront.

MANGER DE LA VIANDE, C'EST UN réel plaisir!





Qualité - sécurité alimentaire

Culture Viande s'est mobilisé pour l'obligation de l'étiquetage de l'origine des viandes, y compris dans les plats préparés. La France va conduire une expérimentation en la matière. C'est une bonne chose.

Culture viande s'est également employé à l'évolution du code des usages des matières premières qui met définitivement fin à ce qui était nommé de façon générique « le minerai ». Trichine, antibiotiques, température des carcasses, maîtrise des E Coli, gestions des MRS,... autant de sujets qui ont également marqué 2016.



Étiquetage des produits

Commission Nutrition-Santé de Culture Viande : une forte actualité

La Commission Nutrition-Santé de Culture Viande a traité au cours de l'année 2016 des différents sujets d'actualités dans le domaine de la Nutrition-Santé. L'occasion de s'intéresser au remarquable essor des protéines végétales mais aussi de souligner que tous les substituts de viande proposés n'ont pas toujours la qualité nutritionnelle et le prix adéquat. Les membres de la Commission ont également examiné les projets d'étiquetage nutritionnel volontaires, les nouvelles valeurs nutritionnelles obtenues à partir des analyses réalisées pour les sucres et le sel qui serviront à compléter les tables nutritionnelles nationales Ciqual 2016. L'occasion de s'intéresser aussi aux résultats des études sur la relation entre consommation de viande et cancer ainsi qu'aux analyses nutritionnelles réalisées sur les produits intermédiaires de porc. La Commission Nutrition-Santé de Culture Viande est aussi force de proposition auprès du groupe « Nutrition-Santé » de la Commission Enjeux Sociétaux d'Interbev.

Étiquetage de l'origine : une revendication de Culture Viande

Parmi les propositions faites par Culture Viande lors de la crise à laquelle a été confrontée la filière porcine en 2015 figurait en priorité l'obligation de l'étiquetage de l'origine des viandes dans les produits transformés et les plats cuisinés.

Il convient de souligner que le Ministre de l'Agriculture, Stéphane le Foll, a porté cette proposition à Bruxelles et obtenu de la Commission Européenne une dérogation pour mettre en œuvre cette disposition en France à titre expérimental et temporaire.

Aussi, Culture Viande salue la parution du décret n°2016-1137 du 19 août 2016 qui met en place cette expérimentation de l'étiquetage obligatoire de l'origine de « l'ingrédient viande » sur les produits transformés. Le décret entérine une revendication ancienne des entreprises d'abattagedécoupe. Cet étiquetage entrera en vigueur à compter du 1er janvier 2017, pour une période expérimentale de 2 ans. À l'issue de celle-ci un rapport devra être remis à la Commission Européenne à partir duquel pourrait être envisagée une pérennisation. Cet étiquetage s'appliquera à la viande utilisée en tant qu'ingrédient pour les espèces porc, bœuf, veau, mouton et chèvre, ainsi que la volaille. À noter que le décret concerne également le lait et les produits laitiers.

Une tolérance de 3 mois est prévue pour l'écoulement de stocks de produits étiquetés pour la vente avant le 1er janvier 2017. Dans la forme, les mentions relatives aux pays de naissance, élevage et abattage peuvent être remplacées par la mention "origine: «nom du pays » (ou « UE » / « Hors UE » le cas échéant). Ces indications figureront dans la liste des ingrédients ou en dessous. Il est aussi précisé que cette obligation ne s'applique qu'aux produits préemballés fabriqués sur le territoire français. L'arrêté d'application du 28 septembre 2016 complète le décret du 19 août 2016 sur le pourcentage de viande (établi à 8 % minimum) à partir duquel le décret s'applique. Culture Viande a plaidé pour que ce taux permette une application pour la plupart des plats cuisinés carnés (entre 5 et 10 % minimum de viande) et a été entendu. Ce texte couvre également « l'ingrédient viande » sous une forme transformée (exemple : morceaux de jambons cuits). Les systèmes volontaires d'indication de l'origine des viandes déjà présents sur le marché, comme les démarches interprofessionnelles « Viandes de France » sont reconnus équivalents au décret, tout comme les produits sous AOP et sous agriculture biologique.



La nécessité d'encadrer les allégations "sans antibiotique"

Origine des viandes ingrédients

Après avoir soutenu et accompagné activement la mise en place du règlement sur l'étiquetage obligatoire de l'origine des viandes fraiches de porc, d'ovins, de caprins ainsi que de volaille applicable depuis le 1er avril 2015, Culture Viande a soutenu le projet des Ministre de l'Agriculture et de l'Industrie, de rendre obligatoire par décret l'indication de l'origine de ces mêmes viandes (et de la viande bovine) lorsqu'elles sont utilisées comme ingrédient dans des produits transformés. Après avoir obtenu en début d'été l'autorisation de la Commission Européenne de mener à bien cette expérimentation sur une période de 2 ans sur le territoire français et de rendre un rapport/ bilan de cette expérience à l'issue de cette période, le décret français a été publié le 21 août dernier. Il prévoit une application obligatoire en France de l'information de l'origine des viandes sur les étiquettes des produits à compter du 1er janvier 2017, tandis que les discussions se sont poursuivies en fin d'été pour définir différentes modalités d'application cruciales comme le pourcentage de viande à partir duquel cette obligation d'information du consommateur s'applique qui a finalement été fixé à partir de 8 % de viande.

Face à la volonté de certaines GMS de proposer aux consommateurs des viandes de volaille et de porc issus d'animaux élevés sans traitement antibiotique, et plutôt que de refuser l'usage de ces mentions, la DGCCRF a proposé un projet d'encadrement qu'elle a soumis au Conseil National de la Consommation. Le décret prévoit prévoit que les allégations ne pourront être utilisées que s'il n'y a eu aucun traitement durant toute la vie de l'animal. Il pourra être complété par des arrêtés pour introduire des spécificités propres à chacune des espèces. Ces arrêtés peuvent dans certains cas, prévoir qu'une allégation est possible même si la période de non-utilisation des antibiotiques est limitée à une période de la vie de l'animal. Le projet de texte s'est attaché à fixer des critères pour ce type d'élevage qui soient différenciant par rapport aux élevages conventionnels et assurant que ce type de traitement ne provoque pas trop de mortalité par rapport aux références nationales des mêmes catégories d'animaux. L'exercice par espèce s'avère complexe. Les professionnels de Culture Viande penchent en faveur d'un encadrement qui pourrait éviter des distorsions de communication : l'ensemble des sections (gros bovins, veaux et ovins) de Culture Viande s'est déclaré favorable à un décret général réservant les allégations sans antibiotiques aux animaux n'ayant subis aucun traitements antibiotiques pendant toute la durée de vie. Pour Culture Viande, ce décret ne pourra être complété par des arrêtés qu'à partir du moment où les éléments techniques justifiant de période particulière sont reconnus. Cela est par exemple le cas pour l'espèce porcine pour laquelle une durée de vie plus limitée pourrait être proposée. D'une manière générale, la mise en place du dispositif, qui n'a pas évolué depuis décembre 2015 s'avère complexe.

Mieux valoriser les logos « Viande de France »

À l'initiative des membres de Culture Viande, les chartes graphiques d'Interbev et d'Inaporc ont évolué à la fin de l'année 2015 pour tenir compte des retours d'expérience des entreprises adhérentes de Culture Viande qui utilisent quotidiennement ces logos. Une demande a également été faite d'aller vers une possible utilisation d'un Logo Viande de France générique en cas de produits composés de différentes espèces de viande. L'objectif est de faciliter l'utilisation par les opérateurs et d'améliorer la lisibilité des packaging, tout en gérant de manière harmonieuse les différences qui existent entre les porteurs de Charte. Si d'autres logos comme légumes de France ont vu le jour depuis, l'usage d'un logo « Viande de France » plutôt que la juxtaposition de logos par espèce semble poussive en l'absence d'une conception commune au départ des 3 détenteurs des chartes (Volaille de France, Inaporc et Interbev). Le travail doit se poursuivre afin de répondre à la demande légitime des utilisateurs.





Protection animale

COMMISSION D'ENQUETE ABATTOIRS Des propositions... qui restent a approfondir!

La commission d'enquête parlementaire sur les conditions d'abattage a rendu ses propositions le 20 septembre 2016. Aucune des propositions phares ne crée la surprise. Elles demandent cependant à être analysées et les conditions de leur éventuelle mise en œuvre approfondies.

• La commission propose de « rendre obligatoire l'installation de caméras dans toutes les zones des abattoirs dans lesquelles des animaux vivants sont manipulés. » (proposition n° 62). Si Culture Viande s'était exprimé défavorablement à la vidéosurveillance, tout comme le ministre de l'agriculture et les syndicats de salariés, les députés présentent cette proposition comme la mesurephare de leur rapport. Cependant, l'efficacité d'une telle mesure reste à démontrer. Elle ne peut en rien se substituer à la formation et au contrôle par l'homme de la bonne application des guides de bonnes pratiques. Ainsi, si un tel dispositif devait être déployé, Culture Viande considère qu'une expérimentation de faisabilité devrait être préalablement conduite. La gestion technique et la main-



tenance d'un dispositif de ce type ou sa sécurisation soulèvent, par exemple, un grand nombre de questions. Enfin cette proposition ne peut faire l'impasse sur les droits des salariés tout comme sur la restriction des libertés pour les salariés et pour les entreprises. Pour Culture Viande, l'avis des syndicats de salariés est un préalable incontournable.

- Plus surprenant, la commission propose de ne « rendre obligatoire la présence permanente d'un agent des services vétérinaires aux postes d'étourdissement et de mise à mort que dans les abattoirs de plus de 50 salariés » (Proposition n°52). Pour Culture Viande, cette restriction est un non-sens. Pourquoi restreindre cette proposition, alors que les abattoirs « de petite taille » disposent, par définition, de moins de moyens humains (internes ou vétérinaires d'Etat) pour mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques de protection animale ? Cette proposition doit donc être élargie à l'ensemble des abattoirs comme Culture Viande l'avait demandé au printemps.
- le thème de l'abattage sans étourdissement a largement occupé les débats de la commission. Celle-ci propose de « modifier l'art. R. 214-74 du code rural pour préciser que l'étourdissement réversible et l'étourdissement postjugulation sont possibles en cas d'abattage rituel » (Proposition n°24). Il ne s'agit que d'une possibilité qui reste donc à valider par les autorités religieuses concernées ; si elles l'acceptent, les entreprises d'abattage n'auront aucune difficulté à s'adapter à cette disposition. Rappelons-le ici : la dérogation à l'étourdissement est avant tout une problématique politique et religieuse. Sur ce sujet, les entreprises d'abattage s'en tiennent au strict respect de la réglementation en vigueur.



















Suite page suivante

Protection animale (suite)

Un sujet médiatisé contre un travail de fond

Avant même la diffusion de plusieurs vidéos montrant des images dénoncées par les entreprises françaises de viande, le Conseil d'administration de Culture Viande avait décidé la création d'un réseau de RPA (responsable protection animale) pour déployer cette thématique et accompagner la mise en place de ce poste nouveau dans les entreprises.

Pour atteindre cet objectif, Culture Viande créé un groupe d'experts « protection animale » dont l'objectif est de définir la stratégie « protection animale » de Culture Viande et l'organisation du réseau RPA. Ce groupe a aussi mené une analyse des non-conformités relevées lors des inspections demandées par le Ministre de l'Agriculture dans la tourmente médiatique. Rapidement, les experts des entreprises françaises des viandes ont confirmé l'intérêt de faire valider les guides de bonnes pratiques et identifié les points restés encore sans réponse ou suscitant encore beaucoup de questions (signes d'inconscience, mise en place des plans d'échantillonnage pour la vérification, etc.). Culture Viande et son réseau d'experts ont aussi établi un argumentaire à destination de l'ensemble des entreprises adhérentes pour les appuyer face aux demandes de certains clients.



Rétablir les vérités

Culture Viande, entendu par la Commission d'enquête parlementaire, s'est attaché à démontrer que l'abattage est un métier qui nécessite une technicité et une grande rigueur. Même si cette activité est parfois assilmilée à une boite noire, c'est surtout la première étape indispensable pour nourrir des consommateurs en France et dans le monde. Culture Viande a mis et mettra tout en œuvre pour que le cœur de métier de ses adhérents soit respecté à hauteur de la qualité du travail fourni. Culture Viande a ainsi vivement réagi au dossier mensonger publié par Libération sur la base du témoignage d'une personne dont le Ministre de l'agriculture dira lui-même qu'il n'est ni vétérinaire, ni inspecteur et qu'il n'est intervenu que 3 fois dans des abattoirs. Au-delà des actions positives à mettre en exergue, Culture Viande s'est donc attaché à rétablir les vérités face aux détracteurs de la viande (voir page 54).

Des guides en construction

Le quide de bonnes pratiques pour la protection animale des bovins à l'abattoir ayant été validé par la DGAL (après avis de l'ANSES), Culture Viande s'est attaché à faire suivre le même trajet aux guides ovins et porcins. S'appuyant sur la forte représentativité de ses adhérents, les travaux ont permis d'améliorer la rédaction et d'éclaircir certaines zones d'ombre. Ces quides de bonnes pratiques sont donc désormais en attente d'un retour par l'administration. Même s'il reste encore beaucoup d'éléments méconnus, qui peuvent même parfois être ignorés en médecine humaine, Culture Viande continuera à accompagner les entreprises sur ce sujet pointu et sensible.

Hygiène

Visite sanitaire porcine et lien avec la reconnaissance Trichine.

Depuis plusieurs années, la DGAL et les éleveurs s'opposent sur la mise en œuvre d'une visite sanitaire en élevage. Cette visite, réalisée par le vétérinaire sanitaire (sous financement DGAL) a enfin vu le jour, en début d'année 2015, avec pour objectif de valider la reconnaissance des conditions de biosécurité de l'élevage visité. Cette reconnaissance permet à l'administration de justifier que les animaux issus d'élevages hors sol reconnus ne feront pas l'objet de test Trichine à l'abattoir. A l'export, le changement aura peu de conséquences, car les tests restent une exigence pour de nombreux pays. Culture Viande est resté vigilant sur la mise en œuvre de cette visite et a régulièrement rappelé à la DGAL la difficulté de gestion de la période de transition, compte tenu de l'existence de 3 statuts différents (sites reconnus, pas encore visités ou dont la reconnaissance n'a pas été validée). Il n'est pas acceptable que ces statuts perturbent l'activité des abattoirs (préparation des prélèvements, etc...), Culture Viande a continué à demander un nouveau report de la mise en œuvre dans les abattoirs, même si ce dernier est un frein direct pour certaines exportations qui nécessitent une intervention supplémentaire pour aider à leur déblocage. Leur demande semble avoir été entendue puisque les visites porcines "Trichine" se poursuivront jusqu'à fin 2017.



TEMPÉRATURE DES CARCASSES DE PORC Le chemin vers l'évolution réglementaire.

Une des spécificités de la filière porcine française est de disposer d'une part d'abattoirs de taille importante situés notamment dans le grand ouest de la France, et d'autres part d'un réseau d'ateliers de découpe indépendants implantés près des grandes zones de consommation (Rungis, Lyon, etc.).

Ces ateliers ont pour vocation d'approvisionner une clientèle locale et régionale de détaillants (bouchers, charcutiers), petits et moyens distributeurs, restauration collective ainsi que salaisons. Pour satisfaire cette clientèle exigeante, les découpeurs doivent s'assurer de respecter un critère qualitatif essentiel pour la viande porcine : la fraicheur.

Culture Viande s'est donc engagé, dès 2005, sur le dossier relatif à la température de transport des carcasses de porc ; dossier qui a été poursuivi lors de l'exercice 2015/2016 avec notamment 2 nouveaux avis de l'ESFA (dont un en juin 2016), des discussions au niveau de la Commission Européenne et une thèse de l'IRSTEA (dans laquelle Culture Viande est évidemment partie prenante). Culture Viande reste donc fortement mobilisé sur ce dossier capital pour la filière porcine française et reste l'interlocuteur principal de la DGAL et de la DG-SANCO pour discuter l'amendement d'un texte qui sert de référence depuis les années 60.

PRODUITS FRAIS

Vers un protocole collectif des professionnels précisant les tolérances d'élévation de température des produits réfrigérés au déchargement

Depuis plusieurs années, professionnels et transporteurs font face à des attitudes hétérogènes de la part de leurs clients pour ce qui concerne l'acceptation des denrées alimentaire conservées à température positive dirigée. La règlementation européenne relative à l'hygiène alimentaire (Règlement CE 852-2004) permet pourtant de les soustraire ponctuellement à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Suite à une demande d'ouverture du dossier par les syndicats de transporteurs à la DGAL, en présence des organisations professionnelles de la viande, pour lesquels des produits sont à conserver à 2°C, les professionnels des produits animaux et la FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) ont été conduits à proposer un protocole de contrôle des produits réfrigérés avec pour objectif son acceptation par la DGAL pour résoudre un certain nombre de situations actuellement rencontrées.



Code des usages des matières premières : extension au porc et aux produits hachés

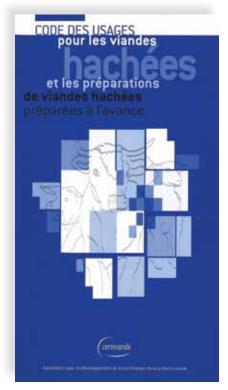
Culture Viande avait annoncé l'extension du code des usages des matières premières carnées destinées aux produits élaborés pour 2015. Ce projet n'a pu être envoyé à la DGCCRF pour y être examiné qu'en fin d'été 2016. Il a, en effet, fallu intégrer les nouvelles dispositions d'étiquetage de l'origine des porcs et des ovins rendues applicable par le règlement (UE) 1337-2013 au 1er avril 2015. Par ailleurs, il a été décidé d'adjoindre une fiche sur le sang alimentaire de porc pour clarifier les exigences d'information et de marquage en cas d'ajout d'anticoagulant et de développer des fiches pour les produits hachés (quelle que soit l'espèce), toujours dans le soucis d'améliorer la transparence de l'information et de l'étiquetage des produits intermédiaires. Culture Viande est maintenant dans l'attente du retour de la DGCCRF sur ce projet.

Guide de bonnes pratiques d'hygiène des viandes hachées et préparations de viande hachée déposé à la DGAL et étude professionnelle sur l'homogénéité des mêlées

Afin de compenser l'abandon du projet d'arrêté ministériel imposant des analyses à la mêlée sur les E coli STEC hautement pathogène, la DGAL avait demandé aux professionnels la rédaction d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène pour le secteur. Culture Viande a rempli sa part du contrat en remettant en novembre 2015 une première version de ce guide. Entre les réflexions européennes sur un guide de gestion des E coli pathogènes (finalement abandonné en 2016), celles sur les prélèvements pour analyses à effectuer sur les mêlées de viande hachée

en fonction du niveau de concentration en germes que l'on veut couvrir et du degré d'homogénéité des mêlées, la DGAL n'a toujours pas donné son retour sur le projet, souhaitant sans doute attendre l'avis de l'ANSES, récemment interrogée (mai 2016) sur le sujet et devant rendre un avis pour au plus tard le 1er trimestre 2017. Culture Viande espère que les réponses de l'ANSES aideront professsionnels et administration à mieux gérer respectivement le risque E coli STEC pour une meilleure protection des consommateurs.





DÉMARCHE DE MAITRISE DES E COLL PATHOGÈNES DANS LA FILIÈRE « VIANDE HACHÉE »

Les professionnels révisent la grille d'audit des laboratoires internes d'analyse

Après avoir réalisé un gros travail de remise à jour des grilles d'audit du référentiel de maitrise des E coli pathogènes et autres bactéries du tube digestif, lequel est complémentaire au guide de bonnes pratique d'hygiène et porte un zoom sur les techniques de maitrise des contaminations fécales tout au long de la chaine de production allant de l'abattoir aux ateliers de haché, en passant par les ateliers de découpe, Culture Viande a révisé la partie relative à l'audit des laboratoires internes d'analyses pour 2016. Cet audit est unique en son genre et vise à mesurer la maitrise des analyses d'E coli STEC et de salmonelles effectuées en interne par les entreprises. Ainsi, sur 2017, les entreprises seront évaluées suivant ces nouvelles modalités.

Antimousses utilisés comme auxiliaires technologiques pour l'échaudage des porcs.

Saisi depuis plusieurs années par les professionnels du porc sur la nécessité de régulariser la liste des auxiliaires technologiques utilisés dans l'eau d'échaudage des porcs, Culture Viande a monté un dossier pour faire reconnaitre dans la liste positive de l'arrêté du 19 octobre 2006 les copolymères et les silicones comme auxiliaires technologiques dans l'eau d'échaudage. Pour cela, il a fait appel à l'expertise du CTCPA sur le sujet et au financement d'INAPORC. Après une demande de précisions, l'ANSES a émis un avis favorable le 16 février 2016 à la demande des abatteurs de porc. La DGCCRF, à son tour, a validé la demande et inséré les auxiliaires dans un projet de révision de l'arrêté de 2006, désormais en circulation à Bruxelles, avant une publication au journal officiel français prévu début d'année 2017.

Mise en transparence des contrôles sanitaires par les autorités : participation aux consultations

Culture viande a participé et débattu les différentes options proposées par l'administration pour rendre transparents les résultats des inspections sanitaires dans les différents établissements de production. C'est finalement, un accès internet qui permettra de connaitre la note de A à D (assorti d'un commentaire : niveau d 'hygiène « très satisfaisant », « satisfaisant » « à améliorer » « à corriger de manière urgente »donnée par l'administration comme résultat de l'inspection réalisée par activité du professionnel. Les dates des rapports seront indiquées et ces derniers ne seront disponibles qu'une année maximum sur le site web. Ils pourront, et peuvent être remplacés par des rapports plus récents pendant cette période. Ce dispositif est également applicable à la restauration et à la distribution directe. Culture viande a défendu l'idée de la transmission d'une note et d'un commentaire non anxiogène vis-à-vis du grand public, jugeant que les constats détaillés des non-conformités détectées par l'administration doivent être traités entre experts à défaut de quoi , ils risquent d'être médiatisés de manière outrancière et injuste sans pour autant renforcer la sécurité du consommateur. Le dispositif devrait désormais être mis en place par les administrations à l'automne 2016.

ESB /MRS

ESB: nouveau statut pour la France

Dans le rapport d'activité Culture Viande de 2014/2015, le changement de statut "à risque ESB négligeable" de la France augurait de l'ouverture de nouveaux marchés à l'export. C'était sans compter quelques mois plus tard sur une suspicion de cas d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) détecté chez une vache de race Salers, issue d'une exploitation du département des Ardennes. En quelques heures, l'horizon s'est assombri avec la confirmation de ce cas. Culture Viande a donc tout mis en œuvre pour accompagner ses adhérents dans ce nouveau changement de statut avec, notamment, basculement vers une nouvelle liste des Matériels à Risque Spécifiés (MRS).

ESB: préparer l'avenir

L'effet de choc passé, Culture Viande a souhaité engager une réflexion de plus long terme : est-il pertinent qu'un cas isolé d'ESB amène à un changement de statut aussi important et pour une durée aussi longue (11 ans) ? Culture Viande a sensibilisé le Cabinet du Ministre de l'Agriculture et la Commission européenne (via son syndicat européen UECBV) sur les actions à mettre en œuvre pour que la France retrouve, dans les meilleurs délais, son statut, très favorable, de pays à risque négligeable. Cette action s'est concrétisée par une saisine de l'EFSA qui va expertiser le cas et pourrait faire évoluer les règles de l'OIE, lesquelles prévoient en l'état que la France devra attendre 2022 avant que son statut ne puisse évoluer. Culture Viande va donc continuer à suivre de très près ce dossier capital pour la compétitivité des entreprises françaises.

Dématérialisation du passeport bovin

Des prototypes, et après?

À l'occasion de l'assemblée générale 2013 du SNIV-SNCP (devenu Culture Viande), le président Jean-Paul Bigard demandait un moratoire sur la mise en œuvre du projet de dématérialisation des documents d'accompagnement des bovins aux motifs que la filière n'avait pas les moyens, à ce moment, de mettre en place une telle révolution.

Même si le moratoire n'a jamais été mis en œuvre, le projet a passé une nouvelle année sous le signe de la phase de prototypage et de nombreuses questions techniques ou économiques sont encore en suspens. Sous l'impulsion de Culture Viande, un audit a même été diligenté par Interbev. Si l'ensemble des acteurs de l'interprofession ont reconnu qu'il était trop tôt pour déployer le dispositif, le SPIE a néanmoins décidé de voter le déploiement lors de son CA du 12 juillet. Culture Viande, comme la plupart des fédérations d'abattage s'est opposé lors de ce vote. Ces réticences ont néanmoins permis à ce que le SPIE mette des conditions à ce déploiement (mise en place de la RFID et financement, économie du dispositif, etc..). Culture Viande veillera désormais à ce que ces conditions soient effectivement remplies.

Ft la RFID?

Depuis que Culture Viande est impliqué dans le projet de dématérialisation des documents d'accompagnement des bovins, les entreprises réaffirment qu'il est impensable de ne pas réfléchir à ce type de révolution administrative sans profiter du grand bouleversement pour également mettre en place des boucles RFID. Dans un projet où les économies sont incertaines. la RFID apparait comme un des seuls moyens pour qu'elles aient une chance de se réaliser. Même s'il a fallu faire régulièrement la démonstration de l'intérêt de cette technique dans l'acquisition et la sécurisation des numéros d'identification. Culture Viande a tenu le cap et a fait de cette demande une des conditions au déploiement du dispositif. Face à se positionnement constant, la RFID a dernièrement été pleinement introduite dans le projet. Reste à trouver son financement....

Environnement

Amélioration de la performance environnementale des entreprises, stratégie « bas-carbone », mobilisation sur le calcul de l'empreinte environnementale des viandes, ... avec Célène, Culture Viande est mobilisé pour que la bonne prise en compte du respect de l'environnement et des ressources de la planète soit mieux reconnue.



L'amélioration des performances environnementales des entreprises françaises de production de viande révélées par des indicateurs-clé

Initiée en 2005 par Célene, la synthèse des ratios eau-énergiedéchet de la filière « abattagetransformation des viandes » portant sur les chiffres 2013 et 2014 a été publiée en 2015. Depuis 2009 la périodicité de cette synthèse est bisannuelle. Au fil des années, les chiffres gagnent en robustesse statistique et cette année une représentation graphique représentant la dispersion des valeurs autour de la moyenne a été ajoutée afin d'augmenter la précision des données.

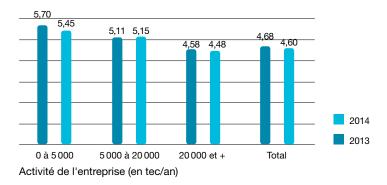
Ces chiffres dessinent plusieurs tendances majeures sur la période 2013/2014:

- Les coûts d'exploitation sont en hausse que ce soit pour l'énergie (+ 0,88 %) ou pour l'eau (+ 2,89 % pour les entreprises réalisant leur assainissement complet et + 1,46 % pour les entreprises raccordées);
- En revanche, rapportées à la production (TEC), les consommations d'eau et d'énergie sont en baisse, -1,67 % pour l'eau et -1,33 % pour l'énergie ;
- · De plus, les entreprises ont plutôt fini leur désengagement des HCFC, seules 8 % des entreprises n'avaient pas encore réalisé le remplacement en 2014.

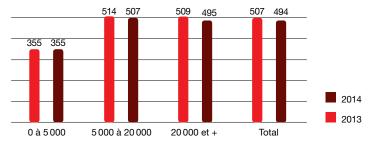
Ces évolutions traduisent concrètement les efforts faits par les entreprises en matière d'efficacité environnementale.

Cette synthèse envoyée systématiquement à toutes les entreprises ayant répondu à l'enquête est disponible pour les autres sur demande auprès de Célene.

Consommation d'eau (en m³/tec)



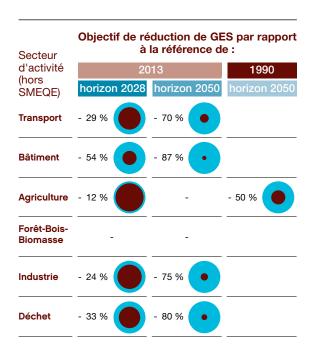
Consommation d'énergie (en kWhPCI/tec)



Activité de l'entreprise (en tec/an)

La stratégie bas carbone

Dans le cadre de la loi de transition énergétique et dans le contexte de la COP 21 (voir encadré), la France a défini, par le décret 2015-1491, les budgets carbone qui constituent ses objectifs de plafonds d'émissions de gaz à effet



de serre (GES) à l'horizon 2028 par tranche de 5 ans. Elle valide également une stratégie « bas-carbone » sur un horizon plus lointain (figure 1). Jusqu'à présent seul le secteur de la production d'énergie (les entreprises détenant des unités de production de puissance supérieure à 20 MW) était soumis à des quotas d'émission de GES (le système SCEQE), mais dorénavant d'autres grands secteurs économiques sont concernés et notamment l'Agriculture.

Pour ce dernier secteur ce n'est pas tant le CO_a issu des énergies fossiles (dont le déstockage massif depuis 150 ans est le principal responsable du réchauffement climatique) qui est visé que d'autres gaz, tels que le CH, et le NO. Ces gaz sont essentiellement émis par l'élevage et notamment l'élevage de ruminant en ce qui concerne le CH, ce qui fait dire aux pouvoirs publics que pour atteindre ces objectifs il faut « changer de régime alimentaire », entendez « manger moins de viande » et donc « réduire l'élevage ».

Cette stratégie surfe largement sur celle qui a fait de l'élevage le bouc émissaire du changement climatique depuis la publication en 2006 du rappport de la FAO sur l'ombre portée par l'élevage. Culture Viande continuera à lutter contre cette stratégie anti-viande en remettant ce dispositif dans un contexte plus global qui permet de tenir compte de l'ensemble des services apportés par les systèmes de production de viande.

Bilan de la COP 21

La 21^{ème} Conférence des parties de L'ONU (COP21) s'est conclue le 12 décembre 2015 par l'adoption par consensus de l'Accord de Paris. Ce dernier fixe pour objectif de contenir la hausse des températures moyenne de l'atmosphère en decà de 2°C et de s'efforcer de la limiter à 1,5°C. Il prévoit que chaque pays mette à jour tous les 5 ans, de façon ambitieuse, sa contribution nationale. S'agissant des financements, l'accord maintient jusqu'en 2025 l'engagement d'un financement par les pays développés de 100 milliards de dollars par an. L'accord entrera en vigueur après ratification par 55 pays, représentant 55 % des émissions de gaz à effet de serre. Début octobre 2016, l'Inde s'est jointe aux 61 Etats ayant ratifié l'accord. Avec l'Union Européenne qui doit suivre, l'accord de Paris sera prêt à entrer en vigueur

Après la COP 21, la mobilisation continue

La société s'urbanise et connaît de moins en moins le goût et l'odeur de la campagne. La méconnaissance de nos concitoyens ouvre un boulevard au lobby anti-viande. Forcément, les médias s'engouffrent. Notamment sur les sujets portant sur la préservation de la planète. Or, l'évaluation de la filière viande montre que les avancées en termes de protection de l'environnement conduites notamment par le maillon abattage-découpe, profitent à toute la filière. Par leurs pratiques vertueuses parfois méconnues, les abattoirs ont intégré la prise en compte de l'environnement dans leur fonctionnement, comme dans le traitement des co-produits par exemple, ce qui milite fortement pour la sauvegarde de la production et de la consommation des viandes en France. Car dans l'abattage-découpe français, la question environnementale est, au même rang que



les process qualité, sécurité sanitaire et bien-être animal, une priorité incontournable. Pour en savoir plus, voir le magazine ZOOM sur cultureviande.fr - À diffuser largement!

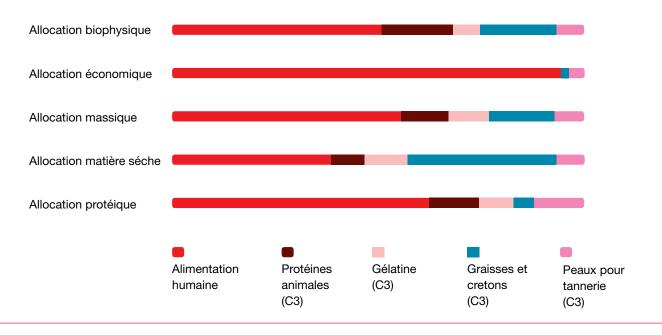
3 ème et dernière année de conduite du projet PEF de calcul de l'empreinte environnementale des viandes

Le projet d'élaboration du référentiel de calcul de l'empreinte environnementale de la viande dans le cadre de l'expérimentation européenne (PEF) se terminera fin 2016. Cette dernière année a été l'occasion de tester le projet de référentiel sur trois produits viandes (bœuf, porc et agneau) dans 3 usines pilotes, respectivement en Irlande, au Danemark et en Angleterre. Le premier enseignement de ces tests est qu'il est très difficile d'obtenir les données primaires nécessaires pour alimenter le référentiel. Plus souvent qu'espéré, il a fallu avoir recours à des données moyennes, notamment sur la partie élevage. Les résultats obtenus restent donc assortis d'une

forte incertitude. De plus, le test confirme que le choix de l'allocation des impacts amont entre les produits et les coproduits au stade de l'abattoir modifie significativement le résultat final. Dans les méthodes d'experts actuellement disponibles, les coproduits n'assument qu'une part quasi nulle de l'impact total. C'est pourquoi en 2015 Célene avait mandaté l'INRA pour qu'il développe une méthode, appelée biophysique, établissant une clé de répartition basée sur l'énergie nécessaire à la constitution et l'entretien des différents tissus de l'animal. En septembre 2016, une revue scientifique de renom, Journal of LCA, a publié cette étude. Ce premier succès était une étape indispensable pour que la Commission européenne accepte cette méthode. Le chantier doit néanmoins être poursuivi car la Commission peut parfois avoir tendance à considérer que la viande DOIT porter une forte empreinte environnementale, quand bien même les indicateurs objectifs relativiseraient ce point.

Il reste, par ailleurs, à tester auprès des différents acteurs et notamment les consommateurs, les étiquettes d'information environnementale comportant les impacts majeurs des différents produits. Cette étape sera conduite courant octobre 2016.

Facteurs d'allocation pour différentes destinations des produits issus du bœuf à l'abattoir, selon les méthodes d'allocation, biophysique, économique, massique, basées sur la matière sèche et protéique.



SOCIAL

2016 marque une nouvelle dynamique pour la Commission Ressource Humaine de Culture Viande. Objectif : construire et partager de nouveaux projets pour mettre en lumière les métiers et le professionnalisme des métiers de la viande.





Commission Ressources Humaines de Culture Viande: une nouvelle dynamique

Culture Viande a souhaité donner une nouvelle dimension à sa Commission Ressources Humaines. Au-delà des discussions sur les négociations de branche qui sont naturellement amenées à perdurer, cette Commission s'est fixée comme nouvel objectif de construire et partager des projets en matière de ressources humaines. Chacune des rencontres est ainsi consacrée à un thème porteur d'enjeux. C'est dans ce contexte qu'à l'occasion d'une réunion organisée le 4 décembre 2015 sur le site de Socopa Evron (53), les membres de la Commission Ressources Humaines ont décidé de s'engager pour communiquer sur les métiers des hommes et des femmes du secteur et mettre ainsi en lumière le professionnalisme de ces salariés. L'occasion, également, de valoriser les opportunités professionnelles ouvertes dans le secteur (recrutement en CDI, parcours professionnels proposés, qualité de vie au travail...). Ces échanges se sont poursuivis et enrichis au cours de l'année 2016.

SOUS-TRAITANCE: valoriser les bonnes pratiques

Enrichissement du label social

Dès 2007, Culture Viande a activement participé à la mise en place d'un dispositif de labellisation de la prestation de services dans le domaine du travail à facon des viandes. Ce projet s'est concrétisé à travers un label social dont l'attribution, décidée par une Commission "labellisation", se fait après audits sur site par un tiers indépendant (Bureau Veritas). Les audits se font sur la base d'un référentiel strict, qui a pour objectif de s'assurer que le recours au savoir-faire des prestataires se fait dans le respect des droits sociaux des salariés et du contexte juridique applicable au contrat de sous-traitance. Au départ constitué d'indicateurs destinés principalement à vérifier la bonne application des dispositions légales et conventionnelles en matière sociale, ce référentiel s'est enrichi suite aux travaux du Comité technique "label social" réuni le 22 février 2016 pour intégrer de nouveaux critères liés aux ressources humaines (politique RH, politique de formation, politique de santé et sécurité au travail...). Le nouveau référentiel, applicable depuis le 1er septembre 2016 est désormais disponible. Culture Viande et Coop de France ont par ailleurs réaffirmé pleinement leur engagement dans la démarche de labellisation en signant un avenant à la convention labellisation en date du 5 avril 2016, et ce pour tirer les conséquences du retrait du SYNAFAVIA qui était également initialement partie prenante dans le dispositif.

UN LIVRET PRATIQUE POUR SÉCURISER LE RECOURS À LA SOUS-TRAITANCE DANS LA VIANDE

Les membres de la Section Compétences et Sous-traitance de Culture Viande ont souhaité sensibiliser les entreprises, sous-traitants comme donneurs d'ordre, aux conditions particulières d'exécution d'un contrat de sous-traitance. L'objectif est de mettre à leur disposition un livret synthétique, pédagogique et illustré d'exemples concrets issus de situations observées sur le terrain. Il s'adresse à ce titre tout particulièrement aux encadrants présents sur les sites, pour les toucher, Culture Viande a fait éditer 1000 exemplaires de ce livret. Cette démarche s'inscrit par ailleurs dans la lignée du label social qui permet de garantir le respect de critères de bonnes pratiques en matière de sous-traitance sur la base d'un référentiel et d'une procédure d'audit diligentée par Bureau Veritas.





Un nouvel accord salarial pour 2016

La grille salariale conventionnelle qui fixe les salaires minima pour l'ensemble des salariés du secteur a été revalorisée de +1,2 % au 1er février 2016 par l'avenant n°84 du 18 février 2016. Issu d'un consensus, il a été signé côté syndical par la CFE-CGC, la FGTA-FO et la FGA-CFDT.

Une réflexion approfondie sur l'état du régime de prévoyance

Lors de la Commission Paritaire du 16 décembre 2015, AG2R La Mondiale avait fait état d'un déséquilibre financier et proposé différents scénarii pour une mise à l'équilibre. Après analyse détaillée de ces éléments, les partenaires sociaux ont décidé de revaloriser de manière limitée la cotisation qui s'élève désormais, depuis le 1er avril 2016, à 1,5 % (avenant n°85 du 18 février 2016). Parallèlement ils ont décidé d'engager une réflexion

approfondie en mettant en place un Groupe de travail paritaire « Prévoyance et Prospective » et en faisant appel à un Cabinet d'actuariat. L'objectif est d'obtenir des éléments précis pour analyser l'historique des comptes du régime et anticiper les évolutions à venir. Ces travaux doivent par ailleurs à terme nous permettre de nous positionner vis-à-vis de l'organisme AG2R La Mondiale en tenant compte du contexte juridique évolutif (impact de la fin de la clause de désignation). Par ailleurs, Culture Viande souhaite qu'une réflexion plus globale s'engage rapidement sur des éléments qualitatifs (analyse des risques et de leur évolution dans le régime...) de manière à orienter au mieux les actions pouvant être mises en place concernant l'amélioration des conditions de travail et plus largement la qualité de vie au travail.

Des actions de prévention cofinancées par le Fonds Excédents Prévoyance

Le Fonds Excédents Prévoyance, mis en place par accord du 10 février 2015, a permis de cofinancer une quinzaine de dossiers présentés par des entreprises de la branche. Pour être élligibles à ce fond, les actions présentées par les entreprises doivent poursuivre un même objectif d'amélioration des conditions de travail et de prévention des risques professionnels (diminution des ports de charges lourdes, des gestes répétitifs, de l'exposition aux bruits, etc...). Il est prévu à terme de communiquer sur ces actions afin de diffuser les bonnes pratiques. Malheureusement compte tenu des discussions en cours avec l'organisme de prévoyance AG2R La Mondiale, - que le déficit des comptes du régime amène à souhaiter ponctionner ce fonds, il ne sera plus possible pour un temps de financer de nouveaux dossiers d'entreprises en vue de l'obtention de cofinancement.

Une nouvelle impulsion dans la négociation sur la convention collective

La Commission Paritaire Nationale de la Négociation Collective (CPNNC) a enclenché dès 2013 une démarche de révision de la convention collective. Les objectifs de ce projet initié par Culture Viande sont multiples : mettre en conformité les dispositions conventionnelles au regard de la législation en vigueur ; sécuriser juridiquement les entreprises de la branche et leurs salariés ; moderniser et enrichir les dispositions conventionnelles. Culture Viande a, dès le départ, été fortement impliqué dans ce dossier et, à ce titre, a animé l'ensemble des

ambitieux

douze réunions du Groupe de travail mis en place sur ces thèmes. Ces travaux ont conduit à l'élaboration d'un document intégrant des dispositions innovantes notamment en matière de qualité de vie au travail et de dialogue social. Culture Viande a souhaité aller plus loin en impulsant une dynamique dans des domaines tels que la soustraitance et la qualité de vie au travail, sujets fondamentaux qui nécessitent un approfondissement pour sécuriser totalement les entreprises et leurs salariés. La prolongation de ce chantier doit aussi permettre de mieux répondre aux demandes des entreprises et de leurs salariés et de s'adapter à un contexte juridique et politique en évolution constante. L'objectif est d'aboutir à un texte complet, ambitieux, qui constituera une base solide de référence pour les années à venir. Les Organisations Syndicales ont accueilli favorablement ces nouvelles propositions lors de la Commission Paritaire du 7 avril 2016, et ce de manière unanime. Un calendrier de travail a d'ores et déjà été fixé, l'objectif étant de conclure d'ici la fin du premier semestre 2017.

Au service de l'emploi et de la formation dans la branche

Une montée en puissance des Certificats de Qualification Professionnelle

Les partenaires sociaux de la branche de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes (ICGV) se sont dotés dès 2005 de Certificats de Qualification Professionnelle (CQP). Les CQP ont très vite été positionnés comme modèle privilégié d'accès à la certification. Leurs référentiels d'emploi et de compétence représentent en effet le plus fidèlement les métiers de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes (accord de branche relatif à la formation du 10 février 2015).

L'accord de branche le 21 mars 2012 a permis de rénover ces CQP, pour mieux répondre aux besoins des entreprises et de leurs salariés par une actualisation des référentiels en tenant compte de l'évolution des métiers. À cette occasion, la branche ICGV a, de plus, adhéré aux CQP « harmonisés » permettant la validation de compétences acquises dans un emploi commun aux Industries Alimentaires

Enfin, l'accord du 29 mai 2015, a affirmé le souhait des différentes branches du secteur alimentaire, dont la branche ICGV, de déposer les CQP « harmonisés » au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP). Cela doit leur apporter une meilleure reconnaissance et une visibilité au niveau national. L'objectif poursuivi par les partenaires sociaux de la branche ICGV est qu'à terme, l'ensemble des 19 CQP mis en œuvre soient déposés au RNCP et répartis en modules.

Ces évolutions constantes, pour coller au plus près du terrain, expliquent la montée en puissance du dispositif ces dernières années (75 CQP délivrés en 2014, 146 CQP délivrés en 2015 et de nombreux dossiers déposés en 2016). Ces évolutions ont aussi nécessité de développer les moyens mis en œuvre dans le cadre de la procédure de certification. L'attribution d'un CQP implique en effet de réunir un jury sur site composé d'un représentant du collège salarié et d'un représentant du collège employeur. Il a fallu en conséquence désigner de nouveaux représentants compte tenu de l'accroissement du nombre de CQP; ces derniers ont ainsi été formés à la technique d'évaluation pour assurer au mieux leur mission.

Pour valider le processus de certification, c'est la CPNEFP, Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle, qui délibère en dernier lieu sur la base des éléments communiqués par le jury.

Une nouvelle Convention sur le Pass'IFRIA

Depuis 2008, Culture Viande s'est engagé dans la démarche « Pass'IFRIA », dispositif d'accompagnement au recrutement de nouveaux entrants, développé avec l'IFRIA Bretagne.

Concrètement, ce dispositif consiste à intégrer de nouveaux entrants en contrat de professionnalisation, d'une durée de six mois, en alternant formation théorique et formation pratique au poste. Ces derniers acquièrent ainsi les savoirs et savoirs faires de base requis par les différents métiers de la branche à travers une formation adaptée aux particularités des entreprises.

Culture Viande a souhaité signer une nouvelle Convention avec l'IFRIA Bretagne afin d'adapter le dispositif au nouveau contexte. En effet, l'accord de branche relatif à la formation du 10 février 2015 prévoit que chaque salarié bénéficie d'un parcours professionnel allant de l'intégration à la montée en compétences et la certification.

Le dispositif « Pass'IFRIA » peut donc constituer une première étape d'un parcours professionnel. Par ailleurs, et puisque ce dispositif intègre des parties identifiées de référentiels des Certificats de Qualification Professionnelle (CQP), il permet par la suite au salarié d'évoluer et de faire valider ses acquis afin de monter en compétences. La Convention signée le 5 avril 2016 entre Culture Viande et l'IFRIA Bretagne concerne en particulier le Pass'IFRIA OTIV (Opérateur de Transformation Industrielle des Viandes), lié uniquement aux emplois en lien avec le travail au couteau (préparation et transformation) et qui a la particularité d'être inscrit, depuis novembre 2015, au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles).

Elle vise également les autres Pass'IFRIA tel que le Pass'IFRIA OTIA (Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire) qui concerne notamment les métiers liés



à la préparation ou au conditionnement et qui fait actuellement l'objet d'une demande de dépôt au RNCP, ou d'autres Pass'IFRIA spécifiques pouvant être mis en œuvre.

À l'issue de la formation, chaque salarié se voit remettre une attestation de capacité individualisée retraçant les compétences validées, ainsi qu'un « Passeport formation » et, pour les Pass'IFRIA déposés au RNCP, un certificat spécifique.

OPCALIM, OPCA de la filière alimentaire, devient également OCTA

OPCALIM est habilité, depuis le 1er janvier 2016, à collecter les versements des entreprises liés à la taxe d'apprentissage dans la filière alimentaire et à les reverser aux établissements autorisés à les recevoir. Jusqu'alors, il participait déjà au financement des CFA en sa qualité d'OPCA par la fongibilité des fonds issus de la professionnalisation. À présent, il devient un partenaire privilégié des CFA. Les partenaires sociaux du secteur alimentaire, représentés au sein d'OPCALIM, participent en conséquence directement au développement d'une politique de l'apprentissage, objectif visé dans le contrat de filière du 19 juin 2013 et dans l'accord du 29 mai 2015. L'apprentissage est par ailleurs un mode de formation initiale par alternance, au même titre que le contrat de professionnalisation, particulièrement adapté aux besoins des entreprises de la branche de l'industrie des viandes comme le rappelait l'accord relatif à la formation du 10 février 2015.

Une instance dédiée à l'Emploi et la Formation Professionnelle en Bretagne

Culture Viande a signé, le 27 avril 2016, un accord portant création d'une Commission Paritaire Régionale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (CPREFP) dans le secteur agroalimentaire breton. L'objectif de cette nouvelle instance est de permettre une représentation paritaire au plus proche du terrain pour contribuer à l'élaboration d'une politique régionale d'emploi et de formation. Cette instance concerne les entreprises « de transformation agroalimentaire », « d'abattage et de travail des viandes » ainsi que « l'artisanat et commerce alimentaire de détail » de Bretagne, relevant du champ d'OPCALIM. En tant que membre à part entière cette instance, Culture Viande participera activement à ses travaux et veillera à la cohérence de ces derniers en lien avec les travaux menés par ailleurs au niveau national au sein de la CPNEFP.

Délégation des branches du secteur alimentaire pour la délivrance du CLEA

Les différentes CPNEFP du secteur alimentaire, dont celle de la branche de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes, ont obtenu début 2016 la délégation du COPA-NEF pour délivrer le CLEA (Socle de connaissances et de compétences)



à partir d'une démarche contextualisée aux réalités du secteur. Le CLEA concerne 7 domaines: la communication en français. l'utilisation des règles de base de calcul et du raisonnement mathématique, l'utilisation des techniques usuelles de l'information et de la communication numérique, l'aptitude à travailler dans le cadre de règles définies d'un travail en équipe, l'aptitude à travailler en autonomie et à réaliser un objectif individuel, la capacité d'apprendre à apprendre tout au long de la vie, la maîtrise des gestes et postures et le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales élémentaires. Culture Viande considère à ce titre que la maîtrise des savoirs fondamentaux (socle de connaissances et de compétences) est un élément essentiel pour les salariés (accord relatif à la formation du 10 février 2015).

Secteur alimentaire: liste des formations éligibles au compte personnel de formation

En dehors des formations liées à l'acquisition du socle de connaissances et de compétences (CLEA) ou de l'accompagnement à la validation des acquis de l'expérience qui sont éligibles de droit au financement du compte personnel de formation, les autres formations potentiellement éligibles à ce financement doivent figurer sur une liste (liste nationale : COPANEF, liste régionale : COPAREF, liste professionnelle: CPNEFP).

Ces autres formations sont les suivantes :

- Formations sanctionnées par une certification enregistrée au RNCP ou permettant d'obtenir une partie identifiée de certification professionnelle, classée au sein du répertoire, visant à l'acquisition d'un bloc de compé-
- Formations sanctionnées par un CQP.
- Formations sanctionnées par les certifications inscrites à l'inventaire.
- Formations concourant à l'accès



à la qualification des personnes à la recherche d'un emploi et financées par les régions et institutions (Pôle emploi et fonds de développement pour l'insertion des personnes handicapées).

Il a été décidé, au niveau du secteur alimentaire (champ OPCALIM), d'élaborer une liste commune de formations éligibles. En vertu de ce principe, dès lors qu'une CPNEFP

valide l'inscription d'une formation sur la liste, cela rend celle-ci éligible pour l'ensemble des salariés du secteur alimentaire. La CPNEFP de l'industrie des viandes a validé lors de sa réunion du 5 juillet 2016 une liste de certifications/habilitations qui est téléchargeable sur le site http://www. moncompteformation.gouv.fr/.



nouveau contexte législatif faisant suite à la loi du 5 mars 2014, de développer des parcours professionnels dans toutes les entreprises. Le même jour a aussi été signé l'avenant n°3 à l'accord du 13 mai 2009 sur le fonctionnement et le financement du paritarisme, dans l'objectif de renforcer l'accompagnement des organisations syndicales et patronales dans la mise en œuvre opérationnelle des missions confiées par la CPNEFP, et déployer ainsi sur le terrain l'accord sur la formation professionnelle. C'est dans ce contexte que l'AGEPEV a procédé à l'embauche d'une salariée chargée d'ingénierie et d'animation de formation dans la branche. Cette dernière a réalisé un état des lieux complet des pratiques et des attentes des entreprises en matière de formation. L'exploitation de ces résultats permettra d'orienter les actions de la CPNEFP et les modalités de leur déploiement.

Développement de projets communs des Observatoires du secteur alimentaire

Les Observatoires de la Coopération Agricole, des Industries Alimentaires (OBSERVIA, au sein duquel Culture Viande est représenté), et de l'Alimentation de détail ont mis en place dès janvier 2014 une plateforme commune. À terme l'objectif est que ces 3 observatoires fusionnent. Un premier colloque a été organisé le 21 janvier 2016 : « Emploi-Formation du Secteur alimentaire » pour présenter le résultat de leurs travaux (données statistiques, enquête recrutement...). Un site internet a par ailleurs été mis en place et un rapport d'activité complet a été élaboré. Un programme d'action prévisionnel a d'ores et déjà été lancé pour les années 2016-2017 : il contient des projets liés aux données du marché de l'emploi (données statistiques sur le secteur alimentaire N-1), aux compétences (actualisation et évolution du répertoire métiers), aux certifications (étude de pistes pour dynamiser le compte personnel de formation), et à la diversité (suivi de l'alternance et actualisation du guide handicap).

Création d'une Instance de coordination des CPNEFP dans le secteur alimentaire

Culture Viande et l'ensemble des partenaires sociaux du secteur alimentaire, ont signé un accord multibranches le 1er juillet afin de créer une instance de coordination des CPNE-FP de branches et interbranches. Concrètement, cette instance a pour objectif « de coordonner et le cas échéant de mutualiser les actions des différentes CPNEFP de branches et interbranches dans la recherche d'une meilleure efficacité et d'une meilleure lisibilité des actions transversales, tout en respectant leurs prérogatives ». Ses missions concernent aussi bien l'emploi (études sur les réalités de l'emploi, coordination des actions des Observatoires des métiers et des qualifications, mesures pour favoriser la mobilité professionnelle et le développement de la GPEC) que la formation professionnelle (orientations d'une politique de formation, rôle dans la mise en œuvre d'une politique de l'alternance, définition d'actions prioritaires au niveau transversal, définition de la liste des certifications et qualifications éligibles au CPF...).

Qualité de vie au travail

Un guide méthodologique sur la pénibilité

Un Guide pratique portant sur le Compte personnel de prévention de la pénibilité (C3P) a été élaboré par différentes organisations patronales du secteur alimentaire. Le secteur de l'industrie des viandes étant largement concerné par ce sujet, Culture Viande s'est associé à ce projet pour accompagner au mieux les entreprises. Ce Guide a pour ambition de constituer un véritable outil pratique pour appréhender au mieux les nouvelles dispositions liées à la pénibilité. Il détaille notamment l'appréciation des facteurs et des seuils de pénibilité et les documents d'évaluation à disposition de l'employeur.



Information et communication

La parole des entreprises françaises d'abattage-découpepréparation des viandes entendue!



Culture Viande développe une politique de communication autour de trois axes stratégiques :

- · le soutien à la consommation des viandes de boucheries,
- · l'appui à l'action du syndicat pour représenter et défendre les entreprises de l'abattagedécoupe-transformation francaises.
- · la diffusion d'information à la presse et au média afin, notamment, de rétablir des

vérités et de contribuer au positionnement dynamique des viandes françaises. Dynamique, au sens d'ouverture à la société et aux attentes des consommateurs, au sens de la qualité, du professionnalisme de ses salariés, de la traçabilité, de l'étiquetage de l'origine, de la prise en compte du bien-être

animal, d'une réelle éthique pour le compte de ses adhérents. Culture Viande se donne pour mission de (re)dorer le blason de la viande partout et chaque fois que nécessaire. Pour que la viande reste un plaisir ouvert à tous.

La filière viande doit changer de mode de réflexion

- « Face à un tsunami venu d'Espagne et d'Allemagne, l'avenir de la filière française ne pourra pas se construire avec des digues de sable », a déclaré Jean-Paul Bigard lors de l'assemblée générale de Culture Viande.
- « Nos filières bovine et porcine sont malades, très malades », a-t-il ajouté, en particulier dans le porc où « tous les clignotants sont au rouge et même au rouge vif », avec une consommation française en baisse de 3,5 % fin septembre, alors que la production européenne a augmenté de 4 % au premier semestre malgré le maintien de l'embargo russe. Jean-Paul Bigard a par ailleurs regretté l'absence de « signe tangible d'une volonté de réforme profonde du marché du porc breton », après l'échec du « prix artificiel » de 1,40 euro le kilo fixé en juin

par le gouvernement. « Cette aventure ne pouvait se terminer que par un effondrement des prix », après avoir « mis les entreprises d'abattage-découpe de porcs en grande difficulté du fait de l'écart creusé avec les prix du marché européen », a-t-il insisté. Dénonçant la distorsion de concurrence, en particulier avec l'Allemagne où « le recours à des salariés détachés s'est généralisé », selon le directeur délégué du syndicat Paul Rouche, Culture Viande en appelle à une baisse des cotisations sociales et une réduction des contraintes environnementales et sanitaires. Outre-Rhin, les salariés des abattoirs sont payés entre 6 et 12 euros de l'heure, mais « ça peut aller beaucoup plus bas qu'on ne le croit », a assuré Hervé Gabaud, Président de la Commission Paritaire Nationale pour le secteur des viandes. La filière allemande applique pourtant depuis 2014 un salaire minimum, actuellement de 8 euros brut de



l'heure et qui doit grimper à 8,75 euros fin 2016. En France, le Smic horaire est fixé à 9,61 euros brut. « Rien n'est réglé de la question du dumping social en Europe », a affirmé M. Bigard, qui juge impossible de « lutter contre des abattoirs allemands et espagnols qui emploient du personnel à un coût inférieur de 40 % à 50 % à la France ».

Le Sniv-Snop devient : Culture Viande

À l'occasion de son assemblée générale qui s'est tenue le 6 octobre 2015, le Sniv-Sncp, syndicat regroupant les entreprises privées et coopératives de l'abattage-découpe-transformation des viandes a présenté sa nouvelle identité : Culture Viande. Ce qui fait sens commun pour les professionnels de l'abattage-découpe-transformation :

• c'est d'abord et avant tout la viande : tout le travail de préparation des morceaux se fait à l'aune d'un professionnalisme toujours plus pointu, dans des conditions d'hygiène et de sécurité sanitaire maximales, en réponse aux attentes des clients que sont les boucheries artisanales, les grandes et moyennes surfaces (à la découpe comme en libre-service), les restaurants et la restauration collective, les entreprises de l'agroalimentaire,... et ce, tant en France, qu'à

• c'est également tout ce qui fait la culture de la viande : celle des gestes et des savoir-faire, des métiers, de la prise en compte des hommes et des femmes qui font la viande au quotidien ; celle de la préparation et de la découpe à la française ; et surtout celle de la qualité et du goût comme premiers objectifs.

À l'issue d'une réflexion approfondie menée avec les membres du Conseil d'Administration, et partant des missions et des objectifs du syndicat, la définition d'un socle de valeurs communes a permis de mettre en



La nouvelle identité du Sniv-Sncp expliquée en film. À voir sur cultureviande.fr

lumière les points auxquels les adhérents du syndicat sont attachés. Ce socle stratégique a été élaboré sur la base d'une étude interne comprenant une série d'entretiens avec un panel d'administrateurs et d'adhérents, ainsi qu'à partir d'une série de travaux, dont une étude sémiotique et un scanning des études existantes dans



le secteur de la viande. La méthodologie développée sous le pilotage de la Commission Communication du syndicat s'est déroulée avec l'appui de l'agence Ailleurs Exactement. Un travail de formulation a permis de hiérarchiser les valeurs de chacun en fonction des enjeux du moment. Ainsi est né : « Culture Viande »

« Les sujets de la viande sont aujourd'hui devenus sujets de société. Les Entreprises Françaises des Viandes se présentent donc sous un jour nouveau. Etre à l'écoute des éleveurs comme des marchés, de ce que disent les citoyens et de ce que font les consommateurs, c'est depuis longtemps notre posture. À partir d'aujourd'hui, grâce à Culture Viande, ce sera encore plus clair » a déclaré Jean-Paul Bigard, Président de Culture Viande.

Sortir les filières viandes de la crise

Conscient que la question de la survie économique des éleveurs français est aujourd'hui posée, et alors que les entreprises d'abattagedécoupe sont confrontées depuis plusieurs années à de nombreux handicaps de compétitivité aggravés notamment par des distorsions de concurrence, Culture Viande a souhaité faire la synthèse sans concession d'une crise à la fois conjoncturelle et structurelle aujourd'hui généralisée à l'ensemble des filières viandes de boucherie (bovine, porcine, ovine). Au centre des débats se situe la question des prix et des coûts de production qui permettrait aux différents acteurs de s'aligner sur les marchés européens et mondiaux de façon compétitive. Mais la question dite de la « compétitivité hors prix » est tout aussi prégnante puisqu'elle renvoie à la politique de l'offre dont l'essentiel des choix est fait par l'amont. L'amélioration de l'adéquation offre-demande, aujourd'hui grandement décalée, est une urgence tout comme le développement d'une discipline collective et d'un plus grand professionnalisme sur l'ensemble des marchés, près de chez nous comme à l'exportation.

Des représentants d'entreprises d'autres grands pays producteurs de viande sont venus en débattre avec nous, afin que nous puissions mettre en lumière nos « points à travailler », ainsi que nos « lignes de force ». Car n'en doutons pas, la France dispose de nombreux atouts pour relever les défis. Avec la participation de : Miguel Angel Hioguera, Association Espagnole de Production Porcine ; Knud Buhl, Danske Slagterier S.A; John Brook, United States Meat Export Federation; Guy Wermeister, Elivia; Thierry Meyer, Groupe Bigard; Yves Trégaro, FranceAgriMer; Fabien Champion, Idele; Jean-Luc Mériaux, UECBV.



2016, une année charnière pour les viandes françaises

Depuis plusieurs années, la dérégulation est le fil conducteur des réformes successives de la politique agricole commune. Le secteur de la viande porcine a été le premier à y être confronté avec, depuis longtemps déjà, la fin de tout soutien de marché et notamment des restitutions à l'exportation. Ce fut le cas également de la volaille, entrainant une profonde restructuration de ce secteur, et c'est aujourd'hui le cas dans le secteur laitier avec l'abandon des quotas ; quant aux producteurs de viande

bovine, il connait une réduction drastique des aides directes à l'activité d'engraissement. Le prix européen des productions animales est désormais la résultante de trois facteurs :

- le niveau de production dans les 28 pays de l'Union;
- l'orientation de la demande qui concerne à la fois la consommation intérieure et les exportations vers les pays tiers;
- et enfin, le niveau de compétitivité-prix des pays concurrents, qu'ils pénètrent sur le marché européen ou

qu'ils se retrouvent face à nous sur les grands marchés importateurs. L'indexation sur les coûts de production n'est donc pas le modèle de formation des prix en vigueur, alors que les éleveurs sont contraints par le niveau d'accès à l'aliment du bétail. Rappelons que le coût alimentaire représente les deux tiers du coût de production de la viande de porc. La filière porcine est ainsi livrée à la spéculation - et à la volatilité qui en résulte - sur le prix des matières premières végétales.

LES NOUVEAUX MODES DE VIE IMPACTENT TOUS LES REPAS

Société (anciennement Centre d'Information des Viandes) organisait à l'Institut Pasteur à Paris le 31 mai, un colloque sur le thème « Animal, viande et société, des liens qui s'effilochent ». Notre société de consommation est en pleine mutation. La première des causes est massive et structurelle: Bruno Hérault, Chef du centre d'études et de prospective du ministère de l'Agriculture n'y va pas par quatre chemins: pour lui, « les nouveaux rythmes de vie, sont des rythmes de ville ». Conséquence: moins de repas, moins de plats, moins d'ingrédients, moins de viande, moins de fruits et légumes et moins de produits laitiers. La vie s'est tertiarisée : l'essor du travail de bureau au XXème siècle, l'explosion des formes de nomadisme au XXème, la réduction du temps consacré à la préparation des repas ... tout pousse à moins consommer et à favoriser les produits déjà transformés. « Au final, la baisse des consommations enclenchée depuis 30 ans débouche sur un fait majeur sur lesquels les médias font l'impasse : les Français ne

Le CIV - Viandes, Sciences et

mangent pas assez de viande.

Bruno Hérault, Chef du centre d'études et de prospective du ministère de l'Agriculture

Avec en moyenne 37,5 g / jour de viande cuite, 72 % des Français consomment bien moins que la limite des 70 g de viande par jour recommandée par le Programme national nutrition santé (PNNS). Depuis 1998, la consommation française de viande est en baisse, entraînant une diminution des cheptels ovins (-32 % entre 1991 et 2013) et bovins (-12 %), la pro-

duction de viande porcine restant stable à ce stade », analyse Bruno Hérault.

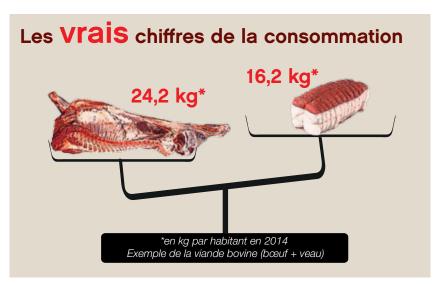
Pour Culture Viande, un colloque qui devrait inviter les interprofessions de la filière viande à identifier et promouvoir les nouveaux modes de consommation des viandes afin de maintenir les activités, les savoir-faire et les emplois du secteur.

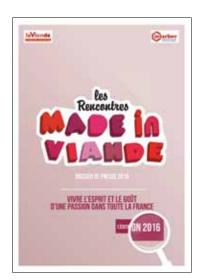
Non, les Français ne mangent pas trop de viande!

Pas une semaine se passe sans que la presse ne publie des articles sur ce thème... et ils sont tous faux. La raison : la presse et les médias utilisent les chiffres de FranceAgriMer exprimés en... « équivalent carcasse » - c'est-à-dire qu'ils portent sur des carcasses entières. Or les consommateurs ne mangent pas des carcasses!

Pour obtenir, les chiffres réels de la consommation il est nécessaire de corriger ces données en retirant le poids des os, du gras, par exemple soit près du tiers de la valeur.

Le 27 mai, un article du site Natura-Sciences.com partagé plus de 600 fois intitulé « Les Français mangent trop de viande » indique : « Le Fonds mondial de recherche contre le cancer (FMRC) recommande de ne pas consommer plus de 500 grammes de viande rouge par semaine et d'éviter la charcuterie. Mais un Français moyen mange près de 1,15 kg de viande rouge par semaine, selon FranceAgriMer ». Or les Français ne mangent ni 1,15 kg de viande rouge par semaine, ni même 500g, mais moins de 350g. Culture Viande appelle tous les opérateurs de la filière viandes, dans leurs publications ainsi que dans les instances interprofessionnelles, à rectifier le tir sur les vrais chiffres de la consommation des viandes rouges en France.





EXPLIQUER LA VIANDE

Après avoir testé l'impact très positif que remportent les visites d'entreprises du secteur des viandes, notamment avec l'accueil de classes d'écoliers au Lion d'Angers (Elivia) à l'occasion de la Semaine de l'industrie en 2011, Culture Viande a été fer de lance pour le lancement des « Rencontres MADE in VIANDE »; elles visent à organiser dans toute la France des rencontres avec le grand public désireux de découvrir les métiers et savoir-faire de la viande. Du samedi 21 au mercredi 25 mai derniers, c'est 840 professionnels qui ont accueilli le grand public. Objectif: présenter le quotidien des professionnels du secteur des viandes et organiser l'échange sur les valeurs de la filière. Sur l'édition 2016, 70 entreprises de viande se sont mobilisées, ainsi que plus de 220 élevages, une trentaine de marchés/ centres de tri, près de 400 boucheries artisanales, 120 boucheries de GMS, et une trentaine de restaurants collectifs. Pour Culture Viande, il est essentiel que la filière s'engage au rang de porte-parole des métiers et du professionnalisme du secteur des viandes. « La boite noire » n'est pas un mythe, mais une idée reçue!

Soutien à la consommation avec le repère « la Viande, 1 idée par jour »

Le repère « la Viande, 1 idée par jour » est désormais en place. Ce projet développé par la Commission Communication Transversale d'INTERBEV sur une proposition de Culture Viande, vise à redonner une place plus centrale à la viande dans les repas. Véritable repère, ce nouvel identifiant invite les consommateurs à découvrir une multitude de bonnes idées

et de « bons plans » sur le site internet laviande1ideeparjour.fr, ainsi que sur Twitter, dont la version définitive est en ligne depuis ce printemps 2016. Sont à la disposition de tous les opérateurs de la filières viandes:

- le logo, d'utilisation libre pour toutes les entreprises et opérateurs de la filière viandes, il doit pouvoir figurer sur l'ensemble des produits, packagings, points de vente et outils de communication (mails, courriers, newsletter, sites internet, fiches-recettes, prospectus, etc.);
- la charte graphique ;
- un argumentaire présentant la démarche et les modalités d'utilisation des outils mis à votre disposition;
- des fiches-idées illustrées qui peuvent être reprises dans vos documents et qui donnent vie à la démarche.

Le logo « La Viande, une idée par jour » a été présenté dans le cadre du Salon International de l'Agriculture et lancé auprès du grand public le 15 avril. Pour mémoire, Culture Viande avait appelé l'interprofession à se mobiliser pour la mise en place d'une mention propre à la consommation de viande, à la lumière de « 5 fruits et légumes par jour». Le PNNS (Plan National Nutrition Santé) disposant déjà d'un repère de consommation pour la viande « Consommez un aliment de la famille viande-œuf- poisson une à deux fois par jour », la filière a donc opté pour une mention qui figurera sur les campagnes de publicité de l'interprofession, ainsi que sur les emballages et étiquettes des viandes. Le site laviande1idéeparjour.com présentera 365 idées de recettes, ainsi que nombre d'idées relatives à la viande dans les domaines nutrition, environnement, bienêtre animal, etc... afin de répondre aux préoccupations sociétales.

VALORISATION DES MÉTIERS Appel à candidatures

Pour déployer les outils pédagogiques présentant les métiers de la filière viandes élaborées ces trois dernières années, la filière bovine s'emploie à recruter une communauté de jeunes « icônes » (18-30 ans) dont la vocation sera de tenir le rôle de portes paroles des métiers de la filière. Objectif : piloter des prises de parole et mettre la filière en relation avec les jeunes en recherche d'orientation. « Pour donner envie aux collégiens de s'intéresser à notre filière », il est ainsi apparu

indispensable aux membres de la Commission communication transversale d'Interbev de « présenter nos métiers avec des images, des mots, des valeurs et des usages compris des jeunes afin de les interpeller ».

Salon de l'agriculture, il reste à traiter les vrais sujets





Culture Viande s'est mobilisé durant le Salon International de l'Agriculture (27 février au 6 mars 2016) pour exposer les solutions à mettre en œuvre afin de sortir les filières animales d'une grave crise.

Après la réduction des cotisations sociales qui venait d'être annoncée aux éleveurs et les mesures de soutien de trésorerie distillées ces derniers mois, il restait à traiter les problématiques de fond : remettre en phase l'offre et la demande, procéder aux réformes structurelles qui s'imposent aux différents acteurs économiques, faire de l'Europe une zone économique harmonisée sans exceptions ni fiscales, ni sociales, ni environnementales. Tout le monde devrait se sentir concerné : les professionnels des différents maillons de la filière, les responsables politiques et les fonctionnaires de Bruxelles. Il est urgent de se mobiliser pour éviter la catastrophe.

Malgré cela, les premiers jours du salon ont été émaillés de fortes tensions. Si la crise est réelle et le désespoir des éleveurs profond, cette crise touche également très fortement le maillon abattage-découpe.

Alors que la médiatisation du salon de l'agriculture est une occasion pour mettre en lumière les questions que les filières ont à résoudre autour de la perte de compétitivité ou des distorsions de concurrence européenne (sur BFM TV notamment), certains préfèrent l'activisme syndical. Personne n'est dupe : le résultat est contreproductif et n'aide en rien à mettre en action les solutions à la crise. Les éleveurs se tirent une balle dans le pied en s'en prenant à leurs clients, les abattoirs, et en distillant des contrevérités sur la filière :

- éleveurs et abatteurs ont des destins liés. Sans l'un ou l'autre, la filière ne peut créer de valeur. Sans les abattoirs, impossible de valoriser les animaux : leur savoir-faire tient précisément à la création du plus de valeur possible à partir des carcasses des animaux. Ce savoir-faire français est connu et reconnu : en comparaison avec leurs concurrents européens, les entreprises françaises sont celles qui paient le plus cher les animaux, à qualité égale ; que les entreprises d'abattage-découpe françaises restent encore globalement compétitives est une force pour les éleveurs.
- La valorisation est LE maître mot de l'abattage-découpe. Refuser de le voir est inexcusable. À ceux qui emploient encore le terme de « minerai » qui n'existe plus, Culture Viande rappelle

tout le travail de valorisation qui a été réalisé ces derniers mois. Ce terme autrefois générique a été remplacé par dix catégories définies en fonction de leurs usages et de leurs marchés. Entendre des éleveurs nier le travail de valorisation optimum sur le plus grand nombre de parties de la carcasse est un comble ! Relier ce sujet au steak haché est une ineptie. Ce qui est dénommé « steak haché » en France est composé de muscle, et de muscle uniquement, comme l'assure le logo « 100 % muscle ». Enfin, les consommateurs savent très bien que la valorisation en abattage-découpe est à ce point poussée qu'ils trouvent les races à viande au rayon des piécés, comme au rayon des steaks hachés! Et si quelques morceaux se vendent à 16, 17 euros ou 20 /kg, il n'en va pas de même pour tous les morceaux : il n'y a que 8 paires de côtes dans un bœuf! Il faut aussi valoriser le reste de la carcasse ! Les actions syndicales visant les abatteurs ont été un coup de canif supplémentaire dans un contrat interprofessionnel déjà bien malmené, alors qu'un plan d'action collectif attend toujours d'être mis en œuvre...

PUBLICITÉ: "ANGES ET DÉMONS", C'EST FINI!

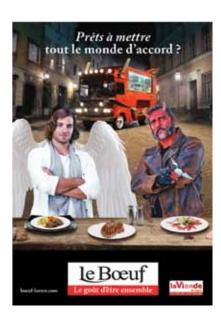
À la demande de Culture Viande. Interbev met fin cette année à quatre années de saga publicitaire « Anges et Démons - Le Bœuf, le goût d'être ensemble ».

Si cette saga a atteint ses obiectifs tant sur le renforcement du « statut de la viande », qu'en termes de concentration des moyens budgétaires avec 7 millions d'euros annuels - condition sine qua non pour émerger en télévision, il était temps d'en changer : continuer à mettre en avant le statut de la viande alors que la consommation s'effondre, perd tout son sens. Un nouveau cahier des charges visant à positionner une nouvelle campagne publicitaire plus proche du soutien à la consommation a donc été rédigé, afin de sélectionner une nouvelle agence et de produire pour l'automne 2016, la nouvelle campagne grand public « Bœuf générique ».

Une nouvelle stratégie

Les différentes sections de l'interprofession ont validé les nouvelles orientations impulsées par la Communication transversale d'interbev à la demande de Culture Viande. Celles-ci tiennent en deux axes:

• « Porter nos vérités » signe une communication proactive sur les enieux sociétaux, nutritionnels, environnementaux, économiques, bien-être animal, ainsi que la valorisation des métiers. Ces vérités sont également à véhiculer via les dispositifs pédagogiques à l'attention des plus jeunes. Reste surtout à les incarner par les hommes et les femmes de la filière eux-mêmes, à travers un pool de porte-paroles qu'il faudra bien constituer et média-trainer;



• L'axe « Encourager la consommation » regroupe toutes les actions spécifiques et transversales en faveur des produits : faciliter l'achat, inscrire les viandes dans la quotidienneté, valoriser les démarches de qualité et développer les ventes. L'interprofession communique également sur la dénomination des morceaux, la promotion de « viandes de France » et déploie le nouveau repère « la Viande, 1 idée par jour ». Sous cet intitulé, la filière valorise les bénéfices de la consommation de viandes et rappelle qu'il est possible de manger de la viande tous les jours, en quantité raisonnable et en variant les espèces et les accompagnements.



« Le porc français » repart en campagne

Inaporc relançait le 21 octobre, la campagne de publicité « le porc francais ». Déclinée en presse écrite, en magasins et sur le web, elle vise à (re) donner le goût de la viande de porc et des produits de charcuterie issus de porcs nés, élevés, abattus et transformés en France. Le logo « le porc français » signe la volonté des professionnels de la filière porcine française d'identifier clairement la garantie de l'origine française des produits pour les consommateurs. Cette campagne consiste en l'achat d'espaces publicitaires dans la presse quotidienne régionale d'octobre à décembre. Elle se décline en magasins sous la forme de kits de promotion sur le lieu de vente en grande distribution pour mettre en scène le logo dans les rayons. Les artisans bouchers et charcutiers-traiteurs ont également reçu les affiches de la campagne. À noter : « le porc français » est également présent en digital, sous la forme d'achat d'espaces en bannières et habillages de pages, notamment de recettes, sur des sites internet de la presse féminine et de sites de cuisine.





DÉNOMINATION DES MORCEAUX

les communications LS & boucheries enfin coordonnées

Après le cacophonique lancement de la nouvelle dénomination des morceaux en ravon libre-service l'an dernier durant lequel la CFBTC s'était appliquée à expliquer que dans les boucheries artisanales, les morceaux de viande conservaient leurs noms anatomiques, Culture Viande a appelé une vague de communication sur le suiet pour mettre en cohérence deux axes sur la forme comme sur le fond et à en coupler la diffusion. Ainsi sous le chapeau « Bonne Nouvelle : choisir votre viande n'a jamais été aussi simple », la campagne expliquera d'une part ce qu'il y a à retenir « Chez votre boucher », et, d'autre part, ce qu'il y a à lire et à comprendre sur une étiquette « Au rayon libre-service » (LS) en grandes et moyennes surfaces. Cette campagne a été déployée en presse magazine ce printemps.

SOUTIEN A LA CONSOMMATION La pub « ceci n'est pas... »

en radio

Étant donné la chute des consommations, les organisations professionnelles réunies en section Gros Bovins à Interbev ont souhaité donner plus d'ampleur à l'action en faveur des races à viande au cours de la période pré-estivale. Du 27 mai au 25 juin 2016, une campagne radio a tenté de convertir les auditeurs attentifs en consommateurs amateurs de viande charolaise. limousine. blonde d'Aquitaine et autres races à viande. Avec une couverture de 74,3 % de la population et une répétition de 19,4, cette campagne d'achat d'espace avait aussi pour objectif d'inciter les distributeurs à valoriser davantage cette viande en point de vente.









OUTILS Les vidéos « Métiers de la viande » sont en ligne

À voir, à revoir et à projeter aux futures recrues comme aux chercheurs d'emploi sur le nouveau site internet de Culture Viande : les mini-films présentant les métiers

de la viande. Retrouvez ainsi Mathilde, embauchée 72 heures seulement après avoir

transmis sa candidature spontanée. Les métiers de la viande sont variés, nombreux et ouverts à tous et toutes!

Ces vidéos sont libres de droit.

Le lobbying au quotidien

"Pas de dysfonctionnement majeur dans les abattoirs français"

Culture Viande s'est mobilisé afin de relayer les éléments d'analyses issus de l'audit européen portant sur l'application en France de la réglementation en protection animale : « l'audit réalisé en France en avril 2015 n'a pas révélé de dysfonctionnement majeur concernant l'abattage des animaux de boucherie », a déclaré, ce 25 mai 2016, Bernard Van Goethem, directeur général à la santé et à la sécurité alimentaire de la Commission européenne, devant la Commission d'enquête parlementaire sur la protection animale en abattoir. « Globalement, la situation en France a été jugée satisfaisante pour les animaux de boucherie. Les autorités françaises détectaient les principales nonconformités et des mesures adéquates de correction étaient prises » a précisé M. Goethem.

Non à la taxe sur les abattoirs!

Durant l'examen de la loi de finance rectificative 2015 à l'Assemblée Nationale, un amendement visant à introduire une taxe de 5% sur le chiffre d'affaires des entreprises de transformation de produits carnés dépassant les 250 millions d'euros a été déposé. Cette mesure avait été envisagée comme une mesure de soutien à l'élevage puisque cette taxe devait abonder un fonds d'aide à l'élevage en crise. Culture Viande s'est mobilisé et opposé à la mise en place d'un tel projet.

Comme les éleveurs, les entreprises françaises d'abattage-découpe souffrent des crises que traversent régulièrement les filières viande. Elles souffrent d'un grave déficit de compétitivité augmenté par des distorsions de concurrence. La solution doit passer par une baisse de charges, et non par une taxe. Les entreprises n'auraient pas les moyens de supporter une telle taxe qui devrait donc être répercutée tant à l'aval en disqualifiant les viandes françaises sur le marché, qu'à l'amont en pénalisant les éleveurs. Cela aurait signifié demander aux entreprises de viande ce que les élus auraient dû exiger de la politique agricole commune dont la réforme entérinée par la France aura des effets désastreux sur notre territoire.

Face à ce projet, Culture Viande a saisi les députés afin de les mobiliser pour un vote contre l'amendement « taxe abattoirs ».

Voir le numéro spécial de L'INFO-Filet, la Lettre aux Parlementaires de Culture Viande.

Commission

Le 4 mai 2016, Culture Viande était invité à répondre aux questions de la Commission d'enquête parlementaire sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français.

Avant de répondre aux nombreuses questions formulées par les députés, Culture Viande a souhaité en préalable condamner avec la plus grande fermeté tout acte de maltraitance sur des animaux. Les trois vidéos publiées par les activistes anti-viande montrent des actes qui ne peuvent être tolérés et qui choquent les salariés des abattoirs français:

« Ces derniers ne se reconnaissent absolument pas dans les images publiées et compte tenu des efforts qu'ils mettent en œuvre en faveur du bien-être animal, ils ne peuvent accepter que l'on insinue que des pratiques ainsi mises à jour seraient généralisées à l'ensemble des abattoirs ».



parlementaire sur les abattoirs

Au cours des échanges, Culture Viande a attiré l'attention des membres de la Commission sur l'enjeu principal en matière de bien-être animal : celui du respect des bonnes pratiques par le management et la formation. La protection des animaux en abattoir est couverte par le règlement 1099/2009 entré en vigueur le 1er janvier 2013.

Ce règlement a introduit deux formations qualifiantes:

- le certificat de compétence opérateur : la totalité des salariés travaillant au contact des animaux vivants - soit entre 10 et 35 personnes en fonction de la taille des entreprises - depuis l'accueil en bouverie jusqu'au poste d'abattage. reçoivent une formation au bien-être animal. Aujourd'hui, ce sont plus de 6 000 certificats de compétence par espèce qui ont été délivrés en France (source DGAL).
- Le certificat de Responsable de la Protection Animale (RPA): ce dernier est en quelque sorte le « responsable

qualité » du bien-être animal. Il élabore et met en place les modes opératoires normalisés. Il supervise les contrôles internes de l'efficacité des mesures de protection animale (par exemple que les opérateurs procèdent bien à la surveillance de l'inconscience de l'animal). Il peut exiger l'arrêt ou le ralentissement de la chaine en cas de problème. Un site compte en moyenne 2 ou 3 RPA et la présence de l'un d'entre eux est obligatoire dès lors que des animaux vivants sont présents dans l'établissement. L'administration indique qu'aujourd'hui plus de 1000 RPA ont obtenu ce certificat. Culture Viande développe un réseau de RPA afin d'échanger et de diffuser les bonnes pratiques.

Au-delà des salariés de l'entreprise, de très nombreux vétérinaires et préposés vétérinaires contrôlent en permanence l'activité des abattoirs : de l'arrivée des animaux (inspection ante mortem), au respect de l'ensemble des normes sanitaires, en passant par le poste d'abattage sur lequel Culture Viande a demandé que la surveillance soit systématique : « dans nos établissements on compte souvent entre 10 et 15 préposés vétérinaires des services de l'État (parfois jusqu'à 30) ; la question de l'aiustement de la répartition des fonctionnaires de l'état dans des établissements où ils pourraient être en nombre insuffisant doit être posée ».

Concernant spécifiquement la vidéo surveillance, Culture Viande a indiqué que si l'outil peut être utile pour certains établissements ne disposant pas suffisamment de moyens humains, il s'agit en aucun cas d'une solution idéale et généralisable. D'abord puisqu'elle pose des questions de droit du travail ; ensuite parce qu'elle n'empêcherait pas de tels actes de maltraitance. La présence d'encadrants et la sensibilisation sont beaucoup plus efficaces. La formation du personnel, de l'encadrement, la monté en puissance des RPA sont au contraire, pour Culture Viande, des solutions qui peuvent vraiment être efficaces.

La première visite de terrain rétablit les vérités

Le 9 mai 2016 au matin, la Commission d'enquête parlementaire sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie, accompagnée d'une délégation de journalistes s'invitait pour une visite à l'improviste dans un abattoir adhérent de Culture Viande, du nord de la France près de Maubeuge. Arrivés à 6h du matin sur place, les quatre députés qui avaient fait le déplacement ont d'abord dû patienter: « On ne rentre pas dans un abattoir comme dans un moulin, même lorsque l'on est parlementaire » constatait une journaliste.

Après être passés par le protocole d'usage, dont les étapes de désinfection, c'est charlotte sur la tête, en blouse et bottes blanches que les députés ont visité la chaine d'abattage accompagnés du directeur de l'établissement. Le premier point qui a frappé le Président de la Commission Olivier Falorni (Groupe Radical) : « C'est le silence qui règne ici, à la bouverie, là où les animaux patientent avant la mise à mort. Le signe que les animaux ne sont pas stressés ». Devant l'opérateur en charge de l'étourdissement des animaux, là aussi, le député a été agréablement surpris : « Là, en l'occurrence, il n'y a pas de souffrance : ici, c'est incontestable ». « C'est ce que nous voyons aujourd'hui, ajoute le député, avec la ferme intention de recommencer l'opération dans un certain nombre des 270 abattoirs français ».

Cette visite a démontré concrètement la réalité du discours tenu par Culture Viande : contrairement à ce que les antiviandes colportent, les professionnels de la viande sont responsables et réellement précautionneux du bien-être animal. Il en va aussi de la qualité de la viande.



Culture viande & les médias

CULTURE VIANDE TACLE LE JOURNAL LIBÉRATION POUR MENSONGES

Culture Viande ne pouvait accepter le viande bashing auquel s'est donné le journal Libération ce 17 mai 2016 avec un dossier à charge de cinq pages sur les abattoirs et truffé d'erreurs. Dans un communiqué de Presse titré : « NON,...ceci n'est pas une tête d'agneau! », Culture Viande a dénoncé la méconnaissance du suiet traité et a accusé le quotidien :

- de passer sous silence l'arsenal législatif et réglementaire pour la prise en compte du bien-être animal à l'abattoir dont se sont dotés l'Union Européenne et la France ;
- de taire le fait que la protection des animaux en abattoir est couverte par le règlement 1099/2009 entré en vigueur le 1er janvier 2013;
- de dénigrer le renforcement des compétences en protection animale des salariés au contact des animaux et des Responsables de la Protection Animale (RPA) qui ont donné lieu à plus de 6000 Certificats par espèce pour les opérateurs et plus de 1000 certificats par espèce pour les RPA.

...Coup de théâtre le lendemain à l'Assemblée Nationale, lorsque Stéphane Le Foll, Ministre de l'agriculture, interrogé sur le sujet par la Commission d'enquête sur les conditions d'abattage a brandi par le menu détail le cursus professionnel de Martial Albar, l'expert avec lequel Libération a monté son dossier : « L'ancien inspecteur vétérinaire n'est ni inspecteur, ni vétérinaire! ».

Culture Viande a engagé un échange direct avec Libération pour dénoncer de visu la façon dont le journal a traité le sujet abattoir.



Libération A l'attention de Monsieur Laurent Joffrin Directeur de la Rédaction 23, rue Châteaudun 75009 Paris

Paris, le 23 mai 2016

Objet: Pour éléments de réponse au dossier du journal libération n°10881 daté du mardi 17 mai 2016 - Abattoirs « Nous sommes tous com

Suite à notre premier échange, voici, comme convenu, quelques éléments qui vous permettront de vous rendre compte à quel point le dossier de Libération, daté du 17 mai 2016 et basé sur le témoigrage d'un prétendu « ancien inspecteur vélétinaire », comporte un très grand nombre d'erreurs ou d'imprécisions. Cela nous conduit à nous interroger ents rur le procédé rédactionnel que sur le fond et l'intention poursuivie : Libération souhaite-t-il contribuer ainsi au vionde boshing ?

- ce 18 mai, Stéphane Le Foll, Ministre de l'agriculture, a répondu à la Commission d'enquête parlementaire sur les conditions d'abstatage à l'Assemblée Nationale sur la teneur de votre dossier en ces termes : « d'ancien inspecteur vétérionir de not Libération développe le témojage n'est ni inspecteur, ni vétérionire l' n. Lors de cette audition, M. Le Foll a aussi présenté le cursus professionnel de monsieur Martial Albar:
 - eur ividitudi suusi . diplôme de Technicien vétérinaire (promotion 96) son rôle est d'assister le Vétérinaire, il n'a pas les mêmes compétences, ni la même formation (bac+2 v/s bac+5 pour un
 - affecté de 1997 à 2002 en Direction des Services Vétérinaires (DSV) dans l'Aube (10) donc
 - a la DSV de Haute-Savoie (74) de 2002-2009. donc pas en abattoir
 - à la Direction Départementale des Territoires (DDT) du même département de 2009 à 2012; c'est dans ce cadre qu'il a opéré en tout et pour tout 3 vacations (remplacements) à Megève et Bonneville o démissionnaire en 2012 ;





Observations sur le dossier du jou

| Article Libération | 0 |
|--|---|
| « Les abattoirs ne laissent même pas aux animaux le temps de mourir avant d'être découpés » « Vous avez travaillé dans de nombreux abattoirs » | Faux. Non seulement l'article, mais les étapt contrôlées en perman En l'occurrence, le règlement européen precse que l'on ne peut en fourceriere, le règlement européen precse que l'on ne peut intervenir sur un animal avant qu'il ne soit mort. Dans la pratique, chacun des points de règlementation sont décrits et développés dans les Guides des bonnes pratiques utilisés au quotidien par l'ensemble des professionnels du secteur. Sur la question du temps, la pratique définit un délai entre la phase de saighee de les 1 ⁵⁰⁰ opfrations de découpe. Faux. Le Téchnicien n'a en réalité réalisé que 3 remplacements en tout et pour tout durant toute sa carrière. Il a donc été très peu présent en abattoir. Ce point a fait l'objet d'une déclaration de Stéphane Le Foll, Ministre de l'agriculture, devant la Commission d'enquête parlementaire des abattoirs, à l'Assemblée Nationaire ce 26 mai 2016. |
| « il n'y a pas à ma connaissance d'étude sur la perte de sensibilité à la douleur qu'induit l'électronarcose » | Faux. Ce serait passer sous silence les nombreuses études sur le sujet: - tant en France (f les programmes conduits par l'ADIV, ITINA et de l'institut de Flewage). - que partout dans le monde (f les travaux d'Antonio Velarde en Espagne ou de Temple Grandin aux Etats Unis, - volet de la réglementation européenne sur les sujet, définir réglementairement l'« étourdissement» comme l'action menant à la pette de conscience, et ce, étage par étape, y compris au regard de l'absence aérée des signes de la douleur. |
| « Ce type d'étourdissement est utilisé afin de favoriser le travail de l'homme pour la mise à mort car après avoir reçu la décharge, l'animal tombe à plat, inerte. » | Faux. L'étourdissement est reconnu et défini par le règlement européen comme le moyen d'éviter toute souffrace animale, à noter qu'il est demandé comme tel par les ONG de bien-être animal. |
| « Dans tous les abattoirs que j'ai connus, presque systématiquement, les animaux reprennent conscience avant d'être saignés » | Faux. Entre l'étourdissement des animaus et la saignée, le temps maximum à ne pas dépasser est défini par espèce animale. Il évite toute reprise de conscience, ces éléments sont inscrits dans les Guides de bonnes pratiques (validés par l'ANSS, la DGAL et publiés au Journal Officiel) qui prévoient que si l'aminal reprenant conscience, il fait l'oble d'un nouvel étourdissement. A noter : Tout éventuel mouvement n'est pas un mouvement volontaire et en conscience. Il s'agit de mouvements neveux réflexes (mouvements choriques) et en acur ca sun signe de conscience de farimal. Mouvement clonique : mouvement spasmodique fait d'une alternance. |

Les vegans n'ont pas le monopole de l'empathie vis-à-vis des animaux!

Au cours des derniers mois, les attaques contre les abattoirs et la consommation de viande, se sont multipliées. Si la médiatisation de ces actions, est la plus part du temps à charge et à sens unique, Culture Viande a salué publiquement certaines réactions qui prennent le contre-point du mouvement végan, notamment :

- Pascal Praud, journaliste sur RTL qui s'insurge à raison des actes inadmissibles de ces vidéos, et se positionne néanmoins a contrario de la pensée d'Aymeric Caron : non, nous ne sommes pas « tous des animaux » et non, nous n'avons pas tous « les mêmes droits ».
- Raphaël Enthoven dans sa chronique La morale de l'info diffusée sur Europe 1, à l'occasion de la « Nuit Debout », décrypte le mouvement végan et antispéciste sous l'angle philosophique : « le véganisme/l'antispécisme est un ...anthropocentrisme !». Il est à souhaiter que ces réactions soient le point de départ d'une inversion dans la pensée largement relayée actuellement. Et si l'une des choses qui différenciait l'homme par rapport aux

animaux résidait justement dans le fait qu'il est dans sa nature de manger de la viande, tout en faisant preuve d'empathie vis-à-vis des animaux.



Pascal Praud, journaliste sur RTL



Raphaël Enthoven sur Europe 1

FRANCE INTER: quand la force des images passent à la radio

Les images tournées par L214 constituent une mine d'or pour la course à l'audience. France Inter en a fait une nouvelle fois son actualité, quitte à laisser passer beaucoup d'absurdité sur son antenne. « Où sont les vétérinaires à l'abattoir? ». Telle est la première question posée par Christian Laborde, chroniqueur à La Nouvelle République des Pyrénées et auteur de « La cause des vaches » (Ed du Rocher), lors de l'émission Le Téléphone Sonne du 9 juin animée Nicolas Demorand. Culture Viande a contacté l'animateur pour une séance de pédagogie. Ceci, afin notamment de rappeler que les postes d'abattage en France ne fonctionnent pas sans la présence effective des inspecteurs vétérinaires de l'Etat. Côté élevage, c'est autour de Mikel Hiribarren, éleveur de brebis laitière au Pays Basque et secrétaire national de la Confédération paysanne que le consensus s'est noué pour appeler la fin de « pratiques excessives » et la fin de l'élevage industriel. Guillaume, un auditeur éleveur a appelé le standard pour dénoncer les termes de « tortionnaires », « élevage carcéral » et de « camps de concentration » appliqué à la filière viande en France en général, et à l'élevage porcin, bovin lait et volaille. Lucas, un auditeur vétérinaire a regretté les pratiques de caudotechtomie et la lime des dents en porc et appelé à travailler pour le bonheur des animaux et des hommes. Florence Burgat, philosophe, directrice de recherche de l'INRA et coauteure du Droit animalier (Ed. PUF) a indiqué que l'élevage industriel constitue la norme en France : à 96 % en porc et 84 % en bovin. Elle s'est également félicitée du fait que « L 214 se soit rendu dans les « petits abattoirs » pour bien montrer dans quelles conditions les animaux sont abattus en France. Le parallèle sur les œufs dont ceux qui sont identifiés ne provenant pas d'élevage de batterie débouche sur un appel à étiquetage portant sur le mode d'élevage « non carcéral ».

À chaque diffusion de vidéo par l'association, Culture viande a condamné tout acte de malveillance à l'abattoir. Le bien-être des animaux est une toute première priorité. Par éthique professionnelle, d'une part. Et également pour une question de bon sens : elle entre dans l'objectif de la qualité et de l'excellence de la viande.

Culture Viande dans la presse et les médias



Médias

- Le Blog d'Albert Amar Bilan 2014 globalement positif de la surveillance sanitaire des denrées animales et végétales par la DGAL (2/10/15)
- La France Agricole Jean-Paul Bigard pointe des « divergences d'objectifs » à Interbev (6/10/15)
- La France Agricole Jean-Paul Bigard enterre le Cadran de Plérin (6/10/15)
- Le Nouvel Obs Jean-Paul Bigard, le n°1 de la viande que rien n'abat (6/10/15)
- Les Marchés Filières Viandes : comment sortir du rouge ? (6/10/15)
- L'Usine Nouvelle La filière viande française, entre querelles et timides évolutions (7/10/15)
- Finances Porc La concurrence européenne reste un problème majeur pour les industriels français (7/10/15)
- Terre-Net Crise de l'élevage Sniv : la filière porcine doit « changer de mode de réflexion » (7/10/15)
- Agri 49 FNP : attaque violente des abatteurs (7/10/15)
- Agri 72 Viandes : le Sniv-SNCP change de nom pour « Culture Viande » (7/10/15)
- Agri 85 Viandes : le Sniv-SNCP change de nom et devient CULTURE VIANDE (7/10/15)
- Le Télégramme Prix du porc : une filière prise en tenaille (8/10/15)
- La France Agricole Le CRP de Bretagne demande des comptes aux abatteurs (8/10/15)
- Normandinamik Porc, la concurrence européenne reste un problème majeur pour les industriels français (8/10/15)
- Web Agri Industriels de la viande : le Sniv-Sncp devient CULTURE VIANDE (9/10/15)
- Agri 49 Le Sniv-SNCP change de nom (9/10/15)
- News Press 5 actions du réseau Anact-Aract en faveur de l'amélioration des conditions de travail (13/10/15)
- Plein Champ L'Arabie saoudite rouvre ses portes à la viande bovine francaise (14/10/15)
- Agri 72 MPB : toujours pas de cotation, une négociation « compliquée » -Emmanuel Commault (16/10/15)

- AgraPresse Eleveurs et industriels : « Le blocage de la discussion est total » -Jean-Paul Bigard (16/10/15)
- Les Marchés Hebdo Culture Viande : une assemblée générale sur fond de tensions (16/10/15)
- Agra Presse Le Sniv-SNCP devient Culture Viande (16/10/15)
- Les Marchés Culture Viande condamne les pratiques de l'abattoir d'Alès (16/10/15)
- Le Dauphiné Libéré Les abattoirs sont très contrôlés (17/10/15)
- L'Alsace Les abattoirs sont très contrôlés (17/10/15)
- Dernières Nouvelles d'Alsace Les abattoirs sont très contrôlés (17/10/15)
- L'Alsace Agriculture Abattoirs : autopsie d'une filière en berne - Paul Rouche (17/10/15)
- Le Progrès Questions à Paul Rouche. Les abattoirs extrêmement contrôlés (17/10/15)
- Vosges Matin Question à : Les abattoirs sont extrêmement contrôlés (17/10/15)
- Agra Presse Hebdo Le Sniv-SNCP devient CULTURE VIANDE (19/10/15)
- Agra Presse Hebdo Viande de boucherie, un manque flagrant de marketing (19/10/15)
- Revue de l'Industrie Agroalimentaire - Les pratiques de l'abattoir d'Alès condamnée par Culture Viande (23/10/15)
- Panorama News Les abattoirs sont très contrôlés (24/10/15)
- Les Echos Charcuterie cancérogène : Culture Viande craint un nouveau coup dur (26/10/15)
- Les Marchés Porc, 5 abattoirs français agréés pour la Malaisie (26/10/15)
- 20 Minutes « Toujours moins de viande et plus de charcuterie : les Français préfèrent le prêt à manger » selon Culture Viande (27/10/15)
- Orange, le Portail « Toujours moins de viande et plus de charcuterie : les Français préfèrent le prêt à manger » se-Ion Culture Viande (27/10/15)
- Le Figaro Les éleveurs menacent de lancer des nouvelles opérations coup de poing (28/10/15)
- RTL Crise des éleveurs : « Attention aux dérapages », prévient Stéphane Le Foll (28/10/15)

- RTL Les éleveurs accusent les industriels de ne pas avoir joué le jeu (28/10/15)
- La Nouvelle République Justice, Accord entre les avocats et le ministère (29/10/15)
- La France Agricole Culture Viande des décisions demande (30/10/15)
- Revue de l'Industrie Agroalimentaire mensuel : les exportations de viande ont désormais une structure commune (10/15)
- Terra mensuel « Un MPB suranné », Jean-Paul Bigard (10/15)
- Les Marchés Viande bovine : « Les hausses de prix ont été répercutées aux éleveurs » (2/11/15)
- Le Parisien Les premiers saucissons sont arrivés en Chine! - Emmanuel Commault (2/11/2015)
- Le Blog d'Albert Amgar « La vraie crise du porc est devant nous » (4/11/15)
- L'Exploitant Agricole Viandes de boucherie: un manque flagrant de marketing (6/11/15)
- Plein Champ MPB, se réformer ou disparaître (11/11/16)
- LSA Les producteurs bovins attaqués en justice (13/11/16)
- Web Agri Viande, les abatteurs s'insurgent contre un nouveau projet de taxe (27/11/15)
- Paris Normandie Viande, les abatteurs s'insurgent contre un nouveau projet de taxe (27/11/15)
- Le Télégramme Viande, les abatteurs s'insurgent contre un nouveau projet de taxe (27/11/15)
- Notre Temps Viande, les abatteurs s'insurgent contre un nouveau projet de taxe (27/11/15)
- Boursorama Viande, les abatteurs s'insurgent contre un nouveau projet de taxe (27/11/15)
- Process Alimentaire mensuel « Que chacun fasse son métier! » - Jean-Paul Bigard (11/15)
- RIA mensuel Culture Viande refuse les « prix politiques » - Jean-Paul Bigard (11/15)
- Linéaires mensuel Les industriels en analyse - Jean-Paul Bigard (11/15)
- La France Agricole Crise de l'élevage: les abattoirs ne pourront pas payer la nouvelle taxe (1e/12/15)



- **Agri 85** Taxe sur les abattoirs : tollé des entreprises (1er/12/15)
- Agri 49 Taxe sur les abattoirs : tollé des entreprises et de la Fnsea (1er/12/15)
- **Web Agri** Le gouvernement « défavorable » à une nouvelle taxe sur les abattoirs (2/12/15)
- Le Télégramme Abattoirs, vent de fronde contre le projet de taxe (3/12/15)
- Les Marchés Le MPB « doit offrir plus de liberté aux opérateurs » - Paul Rouche (3/12/15)
- L'Anjou agricole La taxe abattoirs ne sera pas soutenue par le gouvernement (3/12/15)
- Revue de l'Industrie Agroalimentaire Culture Viande dit non à la taxe 5 % (4/12/15)
- **Boursorama** La taxe abattoir rejetée par le gouvernement (4/12/15)
- **Le Figaro** Les députés renoncent à taxer les abattoirs (4/12/15)
- Le Télégramme Abattoirs, l'Assemblée renonce à son projet de taxe (5/12/15)
- **AFP** Les abattoirs français attendent encore les effets du salaire minimum allemand – Pierre Halliez (8/12)
- Le Télégramme Porc : turbulences dans la filière (11/12/15)
- Agri 49 Porc : Culture viande s'interroge sur son engagement interprofessionnel (12/12/15)
- France 2 Complément d'enquête : la guerre de la viande (16/01/16)
- L'Anjou Agricole Viande : Création d'une Commission Enjeux Sociétaux à l'Interprofession Bernard Collin (18/12/15)
- Le Jdc Les abattoirs français attendent encore les effets du salaire minimum allemand (22/12/15)
- Cannes.maVille (28 reprises) « Les abattoirs français toujours moins compétitifs que les allemands » Pierre Halliez (22/12/15)
- AgraPresse Porc : La profession « reçue mais toujours pas entendue » par Stéphane Le Foll, selon Culture Viande (1/01/16)
- Porc Magazine mensuel Les maillons encore dispersés (01/16)
- Réussir Bovins mensuel La plateforme Viande Export, outil de coordination et de conquête des marchés – Dominique Guineheux (01/16)

- **Réussir Bovins mensuel** « La Chine présente un réel potentiel » Dominique Guineheux (01/16)
- Les Marchés Culture Viande demande un allègement des charges sociales (12/01/16)
- Agra Presse Hebdo La fin des relations interprofessionnelles ambitieuses (18/01/16)
- **Process Alimentaire** La consommation de viande en chute libre -5,2 % (21/01/16)
- Le Blog d'Albert Amgar La consommation de la viande en chute libre 5,2 % (22/01/15)
- Les Marchés Travail détaché : « On demande une égalité de traitement totale » Pierre Halliez (29/01/16)
- Les Marchés Culture Viande contre le stockage privé dans le porc (10/02/16)
- **Process Alimentaire** Indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients : une avancée uniquement franco-française (23/02/16)
- Les Marchés Fonds porcin : Culture Viande s'interroge sur le mécanisme (24/02/16)
- L'Usine Nouvelle Les cinq dossiers chauds qui empoisonnent le Salon de l'agriculture (26/02/16)
- AgraPresse Hebdo Culture Viande demande un prélèvement direct à la distribution (29/02/16)
- AgraPresse Hebdo Evénement crise agricole : Le consommateur à la rescousse (29/02/16)
- Les Echos Le marché du porc condamné aux baisses des prix (2/03/16)
- L'Humanité Crise porcine : Un fonds de soutien aux résultats bien incertains – Paul Rouche (5/03/16)
- Les Marchés UE : une aide humanitaire incluant viande et lait (8/03/16)
- **BFM TV** Interview du représentant de Culture Viande (01/03/16)
- **Réussir Lait** Un cas isolé d'ESB confirmé dans les Ardennes Nathalie Veauclin (24/03/16)
- Contrepoints Filière porcine : l'Etat fait un travail de cochon (25/03/16)
- L'Express Derrière les scandales et fermetures d'abattoirs, toute une filière s'inquiète (31/03/16)
- L'Usine Nouvelle La réponse de la filière viande aux images volées par l'asso-

- ciation L214 dans les abattoirs François Cassignol (31/03/16)
- L'Usine Nouvelle La filière viande face à de nouvelles images chocs dans les abattoirs (31/03/16)
- Les Marchés Les professionnels de la viande veulent une inspection permanente (1er/04/16)
- **Réussir Bovins Viande** Les fédérations d'abattage demandent une inspection permanente au poste d'abattage (1er/04/2016)
- Les Echos Agroalimentaire : l'exécutif resserre la surveillance des relations commerciales (1er/04/16)
- Le Télégramme Fonds de solidarité porcin. Culture Viande s'y oppose (7/04/16)
- Les Marchés Fonds porcin : Culture Viande s'oppose au pied de facture
- L'Usine Nouvelle « Il est presque plus facile de visiter un sous-marin nucléaire qu'un abattoir » - Olivier Falorni (7/04/16)
- Les Marchés Abattoir : « L'inspection se résume souvent à de l'estampillage », Pierre Halliez (7/04/16)
- Agri 49 Fonds porcin d'urgence : les abatteurs toujours en désaccord avec le mode de collecte proposé – Paul Rouche (7/04/16)
- Agri 44 Fonds porcin d'urgence : les abatteurs toujours en désaccord avec le mode de collecte proposé Paul Rouche (11/04/16)
- **3trois3** Culture Viande s'oppose au principe de prélèvement en pied de facture (11/04/16)
- Les Marchés Origine des viandes : le décret pour juillet (13/04/16)
- La Mayenne Bigard est dans le viseur des éleveurs de porcs mayennais (13/04/16)
- **Agri44** Fonds porcin : pour la FR-SEA et les JA, les éleveurs en ont besoin (13/04/16)
- L'Action Agricole Picarde Fonds porcins d'urgence : Culture Viande n'en veut pas (14/04/16)
- **LSA** On ne voit aucune amélioration pour les productions (15/04/16)
- Agri 44 Viande bovine : les industriels s'inquiètent de l'évolution de la conjoncture (27/04/16)

- La Haute-Saône Viande bovine : les industriels s'inquiètent de l'évolution de la conjoncture (6/05/16)
- Yahoo News Visite surprise à l'abattoir (10/05/16)
- LSA Crise agricole : le fonds porcin verra-t-il vraiment le jour ? (11/05/16)
- Les Marchés Fonds porcin : la Fict ne veut pas se retrouver seule à collecter les sommes (11/05/16)
- Agra Alimentation Viande bovine : les industriels s'inquiètent de l'évolution de la conjoncture ((12/05/16)
- L'Humanité L'influence de l'abattage rituel sur le commerce de la viande en France (15/05/16)
- Web Agri Viande bovine Les 10 prochaines années s'annoncent rudes pour les éleveurs allaitants (16/05/16)
- Apasec La viande, une passion française (20/05/16)
- Cultivar Elevage Les métiers de la viande à l'honneur (20/05/16)
- Le Télégramme Bigard. Le patron qui ne lâche rien (21/05/16)
- Les Marchés Viande de porc : « La demande chinoise a explosé » - Paul Rouche (26/05/16)
- Le Plus du Nouvel Observateur -Abattoirs, les professionnels travaillent avec rigueur (7/06/16)
- Les Marchés Jean-Paul Bigard plaide pour un abattage rituel « discipliné » (16/06/16)
- Paris-Normandie Le patron de Bigard plaide pour que l'abattage rituel soit « discipliné » (15/06/16)
- Le Télégramme Abattages rituels. Le patron de Bigard veut plus de « discipline » (16/06/16)
- Notre Temps Le patron de Bigard plaide pour que l'abatage rituel soit « discipliné » (16/06/16)
- Plein Champ Jean-Paul Bigard plaide pour que l'abattage rituel soit « discipliné » (16/06/16)
- La Croix Les religieux juifs et musulmans défendent leur refus de l'étourdissement avant l'abattage (17/06/16)
- L'Usine Nouvelle « Il faut fermer des abattoirs en France » (17/06/16)
- Agrapresse La question de l'abattage signe deux visions opposées de l'élevage (17/06/16)
- LSA La charcuterie française sous tension (21/06/16)
- Les Marchés Mathieu Pecqueur a rejoint Culture Viande (21/04/16)
- Agri Bourgogne Brexit et impact sur les productions françaises (22/06/16)
- Le Télégramme L'élection : Jean-Paul Bigard réélu) à la présidence de Culture Viande (24/06/16)
- Web Agri Les conséquences du Brexit dans l'agroalimentaire Français (25/06/16)

- Agri44 Industrie des viandes : Jean-Paul Bigard réélu président de Culture Viande (25/06/16)
- Les Marchés Brexit : effets notables sur les équilibres européens du porc (27/06/16)
- Plein Champ.com « Arrêtons les querelles de chapelle! » (28/06/16)
- AgraAlimentation Emmanuel Commault et Guy Wermeister, nouveaux venus au Bureau de Culture Viande (29/06/16)
- AgraPresse Jean-Paul Bigard réélu à l'unanimité à la tête de Culture Viande
- Les Marchés Le Bureau de Culture Viande réélu (1º/07/16)
- Up Magazine Les mouvements antiviande bousculent les esprits (3/07/16)
- Français Express Les mouvements anti-viande bousculentl'élevage français
- Web Agri Mouvements anti-viande : Longtemps après les pays anglo-saxons, ils bousculent l'élevage français (3/07/16)
- L'Express « Ce n'est pas facile d'embaucher du personnel », Jean-Paul Bigard
- Web Agri Abattoirs Commission parlementaire : la formation des salariés en question (8/07/16)

Communiqués de presse

- Conseil électif de Culture Viande : la gouvernance de Culture Viande renforcée (21/06/16)
- Procédure Carton jaune sur la Directive Travailleurs détachés : la France doit soutenir la Commission européenne dans la lutte contre le dumping social en Europe! (25/05/16)
- La barbarie selon Libération « Non, .. ceci n'est pas une tête d'agneau! » (18/05/16)
- Bien-être animal : le plan d'action 2016-2020 validé & RPA généralisés (6/04/16)
- Fonds porcin : non au pied de facture (6/04/16)
- Les fédérations professionnelles appellent le Ministre de l'agriculture à mettre en œuvre une inspection permanente au poste d'abattage dans toutes les entreprises (31/03/16)
- Porc : attention, urgence ! (23/02/16)
- L'économie porcine en danger (10/12/15)
- Non à la taxe abattoirs ! (30/11/15)
- Le double piège de la division et de l'inaction (29/10/15)
- Abattoir d'Alès : des pratiques inadmissibles (15/10/15)
- Le SNIV-SNCP devient Culture Viande (8/10/15)

Les publications

Avec L'Info-Filet, Culture Viande alerte les parlementaires

Destinée aux Parlementaires ainsi qu'aux élus et institutionnels de l'agriculture et de l'agro-alimentaire, la Lettre trimestrielle L'INFO-Filet vise à partager les sujets concernant autant les acteurs de la viande que les consommateurs et les citoyens.... au-delà des sujets liés à l'alimentation, « la viande » est, qu'on le veuille ou non, devenue sujet de société.



L'INFO-Filet n° 9 (novembre 2015)

Culture Viande s'est mobilisé contre le

projet de « Taxe abattoirs ». Extrait : « Que les députés votent en commission des mesures en faveur des éleveurs, c'est une chose. Mais de là à mettre en place une taxe de 5% assise sur le chiffre d'affaires des entreprises de transformation de produits carnés dépassant les 250 millions d'euros. pour financer un fonds d'aide à l'élevage en crise... c'est demander aux entreprises l'impossible. »

L'INFO-Filet n° 10 (mai 2016)

A lire sur cultureviande.fr/LesInfo-Filets

Au sommaire : p. 1, Les filières porcine et bovine françaises gravement malade; Les Rencontres Made In Viande: pour comprendre la viande. P. 2: 2016, une année charnière pour les viandes françaises. P. 3 Secteur des viandes bovines : Objectif qualité! P. 4 : Consommation de viande : les Français plébiscitent les codes du plaisir.

de Culture Viande



- La LETTRE HEBDO : adressée chaque semaine à l'ensemble des adhérents de Culture Viande
- L'ACTU : un extrait de La Lettre Hebdo pour une diffusion plus large.
- Les Lettres thématiques QUALITÉ, EXPORT, SO-CIAL, ÉCONOMIE, COTATIONS, PROTECTION ANI-MALE destinées aux adhérents.
- La Veille Réglementaire, le suivi hebdomadaire de l'ensemble des évolutions réglementaires concernant les entreprises françaises des viandes (destinée aux adhérents).
- L'INFO-Filet. Newsletter trimestrielle.
- ZOOM, Magazine électronique.
- Le Journal de Clara : Album n°1 -
- « Ce Soir c'est Steak haché Rossini », automne 2011, Editions La Boîte Rouge, en librairies, fnac.com ou amazon.fr
- Guides Marabout « Steak haché » et
- « Chipo-Merguez », en librairies et GMS.
- Les guides de Culture Viande.

















Les films réalisés par Culture Viande

à voir sur cultureviande. fr et Youtube

- Les visages de la viande
- L'expertise export des entreprises françaises des viandes
- Qualité de vie au travail
- Culture Viande, Les Entreprises Françaises des Viandes
- Pour l'amour de la viande
- Candidature Spontanée
- Les pieds dans les bottes
- La Loyauté Clients





Culture Viande: Vos interlocuteurs



Jean-Paul Bigard Président



Guy Wermeister Vice-Président Secteur Bovin



Emmanuel CommaultVice-Président
Secteur Porcin



Pierre Halliez
Directeur Général
01 53 02 40 32
phalliez@cultureviande.fr



Mathieu Pecqueur Directeur Général adjoint 01 53 02 40 24 mpecqueur@cultureviande.fr



Paul Rouche
Directeur Délégué
01 53 02 40 22
prouche@cultureviande.fr



François Cassignol
Directeur information &
communication
01 53 02 40 34
fcassignol@cultureviande.fr



Nathalie Veauclin
Directrice scientifique
et technique
01 53 02 43 98
nveauclin@cultureviande.fr



Stéphanie Le Boulch Pôle scientifique et technique, Référent export 01 53 02 43 99 sleboulch@cultureviande.fr



Aurélia Plessy
Responsable des affaires
sociales et des projets RH
01 53 02 43 97
aplessy@cultureviande.fr



Marie-Agnès Flacou Assistante de direction 01 53 02 40 03 maflacou@cultureviande.fr



Valérie Juhel Secrétariat et comptabilité 01 53 02 40 21 vjuhel@cultureviande.fr



CÉLENE
Christophe Lapasin
Secrétaire général
01 43 46 86 77
c.lapasin@celene.fr