zoom

CULTURE viande

LES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES

Rapport annuel 2017

Économie
L'enjeu Consommation à revoir sous un nouveau jour

Bien-être animal
La protection animale à l'abattoir réaffirmée

Qualité & sécurité alimentaire
La maîtrise des risques pour des viandes de qualité

Environnement
La performance environnementale des entreprises des viandes

Social
Représentativité & Formation certifiée

Communication
Pour une posture plus incisive

HORS SÉRIE - MAGAZINE D'INFORMATION DES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES OCTOBRE 2017

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
- politique sociale
- qualité et sécurité alimentaire
- nutrition/santé - protection animale
- R&D
- environnement et développement durable
- 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.
2,7 millions de tonnes de viande ont été traitées en 2016 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, sous-vide, viandes piécées, viandes et préparations hachées, produits élaborés.

UNE PROFESSION AU CŒUR DES RÉGIONS D'ÉLEVAGE

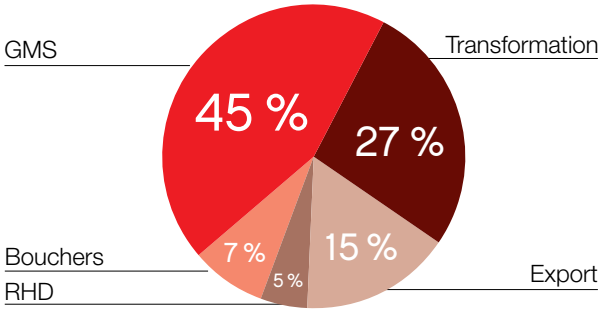
Les entreprises membres de Culture Viande réalisent :
- **71 %** des abattages nationaux d'animaux de boucherie dont :
  - 78 % des tonnages de porcs
  - 57 % des tonnages de gros bovins.
- **98 %** de ces animaux sont élevés et abattus en France.

Au plus proche des régions d'élevage, les entreprises membres de Culture Viande sont présentes dans 33 départements de métropole. Ce maillage du territoire leur permet un approvisionnement de proximité en animaux vifs.

DES ENTREPRISES PRÉSENTENT SUR LES MARCHÉS DE LA VIANDE

Le chiffre d'affaires des adhérents de Culture Viande s'est élevé à 9,8 milliards d'euros en 2016.

LE CHIFFRE D'AFFAIRES des adhérents de Culture Viande (toutes espèces animales confondues) est réparti selon les proportions suivantes :



L'EXPORT

L'export est un marché primordial pour les entreprises françaises des viandes. Même si la très grande majorité de la viande exportée est destinée au marché européen, les adhérents de Culture Viande sont présents dans l'ensemble des pays où la France est en droit d'exporter. En 2016, les adhérents de Culture Viande ont réalisé un chiffre d'affaires à l'export de plus 1,5 milliards d'euros. Cela représente près de 80% des exportations françaises de viandes bovine et porcine fraîches réfrigérées et congelées (UE et pays tiers).

PRODUCTION DES ADHÉRENTS DE CULTURE VIANDE

VIANDE EN CARCASSES ET MORCEAUX				
	BŒUF	PORC	VEAU	AGNEAU
Carcasses, Viandes avec os	212 900	456 300	38 200	29 900
Viandes découpées, désossées, muscles	243 870	901 200	27 300	12 000
Abats	84 200	186 100	12 500	4 000
Total viande en carcasses et morceaux	**541 000**	**1 543 600**	**78 000**	**45 900**

UVCI ET PRODUITS ÉLABORÉS					
	BŒUF	PORC	VEAU	AGNEAU	MÉLANGES Assortiments incluant de la viande de plusieurs espèces (merguez, etc.).
Viandes piécées réfrigérées	25 700	50 200	4 700	2 600	100
Viandes hachées réfrigérées	80 800	1 000	2 000	400	900
Saucisserie	7 600	46 500	500		8 900
Autres élaborés frais	13 000	16 400	3 100	100	2 000
Total élaborés frais	**127 100**	**114 100**	**10 300**	**3 100**	**11 900**
Viandes hachées surgelées	135 700	200	4 100	1 800	
Autres élaborés surgelés et cuits	32 500	12 600	3 700	900	13 200
Total élaborés surgelés et cuits	**167 900**	**12 800**	**7 800**	**2 700**	**13 200**
Total élaborés frais, surgelés et cuits	**295 000**	**126 900**	**18 100**	**5 800**	**25 100**

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.

UNE PLACE IMPORTANTE DANS LE DIALOGUE SOCIAL DE BRANCHE

La mesure de la représentativité des organisations professionnelles d'employeurs a entériné la place de Culture Viande comme organisation représentative dans la branche Industrie et Commerce en Gros des Viandes.
De plus en rassemblant 57,8 % des salariés de la branche, Culture Viande peut porter seul, pour la partie patronale, un accord collectif de branche.

AU SOMMAIRE

5 Le mot du Président

6 Culture Viande porte-parole des entreprises françaises des viandes

10 Économie

12 Filière Bovine
14 Filière Porcine

21 Bien-être animal

22 La protection animale : une priorité

24 1ère réunion nationale des Responsables Protection Animale

29 Qualité-sécurité alimentaire

30 Température de transport des carcasses

30 E Coli

35 Etiquetage de l'origine

36 Nutrition/Santé

39 Environnement
40 Règlementation « Eau »
42 Empreinte environnementale Coproduits

43 Social

44 Accompagnement des adhérents
44 Représentativité patronale
46 Certification

49 Communication

50 Assemblée générale : « La filière frappée par une méga-crise »

51 1ère priorité : le soutien à la consommation

52 Un nouveau plan stratégique pour Culture Viande

55 Innovations et perspectives

57 Rétablir les vérités

Les réunions de Culture Viande

instances, sections, commissions et groupes de travail

BUREAU
- 6 décembre 2016
- 26 avril 2017
- 16 mai 2017
- 5 septembre 2017

CONSEIL D'ADMINISTRATION
- 15 novembre 2016
- 10 janvier 2017
- 14 mars 2017
- 20 juin 2017

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE EXTRAORDINAIRE
- 11 octobre 2016

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE
- 20 juin 2017

SECTIONS

Porcine & groupe technique
2016 : 8-30 novembre
2017 : 10 janvier, 15 mars, 9-20 juin, 12-20 septembre

Gros bovins
2017 : 24 janvier, 10 mars, 11 avril, 4-15 mai, 20 juin, 15-20 septembre

Veaux
2016 : 15 novembre
2017 : 18 janvier, 7 mars, 3 mai, 6 septembre

Ovine
2016 : 21 novembre
2017 : 12 janvier, 20 mars, 14-15 juin, 20 septembre

Compétences et sous traitance
2016 : 22 novembre
2016 : 28 février, 13 juin, 12 septembre

COMMISSIONS

Nutrition
2017 : 16 mars et 27 juin

Label social
6 décembre 2016, 27 septembre 2017

Etiquetage
2016 : 24 novembre,
2017: 15 février, 12-18 mai, 14 juin, 27 septembre

RH
2016 : 25 octobre, 15 décembre ,
2017 : 5 janvier, 2 février, 2 mars, 6 avril, 10 mai, 28 juin

Export
18 avril, 19 septembre 2017

Hygiène et comité de pilotage E-coli pathogène
2016 : 20 octobre
2017 : 12 mai, 7 juin, 6 juillet, 24 août, 26 septembre

Communication
1er décembre 2016
26 janvier 2017

GROUPES DE TRAVAIL

Restitution des audits E coli
26 et 27 janvier 2016

Juridique
20 octobre 2016, 16 février 2017

Réseau "experts" bien-être animal
2016: 1er décembre,
2017 : 23 janvier, 21 mars 3 avril, 3 mai, 8 juin, 20 septembre

CPNNC
2016 : 23 novembre
2017 : 19 janvier, 22 février, 26 avril, 20 juin, 10 octobre

CPNEFP
2016 : 24 novembre
2017 : 21 février, 23 mai, 5 juillet, 21 septembre

Les dates-clés de l'année 2016/2017

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

2016

11 octobre : Assemblée générale de Culture Viande, Jean-Paul Bigard pointe les causes de la grave crise que traversent les filières animales.

21 octobre : • Les services de la Commission européenne (DG AGRI) ont publié les statistiques de production agricole pour l'année 2016. Concernant la viande bovine, la Commission prévoit une augmentation de la production de viande bovine de 3.3%. Culture Viande attire l'attention de tous sur les difficultés que l'augmentation du cheptel allaitant pourrait induire.

• PPCM : depuis plusieurs mois, les débats interprofessionnels sur l'accord Présentation, Pesée, Classement et Marquage étaient bloqués sur la question des carcasses faisant l'objet de réclamation par les éleveurs. Culture Viande fait une proposition pour sortir de l'impasse.

suite page 65

Le mot du Président

En 2017, plus que jamais, Culture Viande a joué son rôle de force de propositions sur tous les sujets qui comptent pour les entreprises françaises des viandes. La chute des consommations figure au premier rang de ces sujets sur lesquels Culture Viande n'aura eu de cesse d'agir. Au-delà du signal d'alarme tiré en Assemblée Générale l'année dernière, c'est au quotidien que nous sommes intervenus pour alerter et mobiliser face à ce phénomène. Compte-tenu de son impact sur l'économie des entreprises, la consommation de viande est LE sujet pour les filières. Elle sert aussi de fil rouge à toutes les actions où Culture Viande s'est positionné comme pionnier :

- au côté des entreprises, bien sûr, avec notamment des visites de pré-audit pour préparer la venue des délégations étrangères dans le cadre de l'obtention des agréments export ;
- sur la défense de l'origine française des viandes avec la mise en place de l'expérimentation d'indication de l'origine des viandes utilisées comme ingrédient ;
- au niveau de la branche ICGV, en jouant le rôle moteur qui lui incombe avec la validation de sa représentativité (57,8 % des salariés de la branche). La pérennité des savoir-faire est un enjeu prioritaire pour nos entreprises ;
- auprès des pouvoirs publics, par exemple, pour démontrer que le plan de maîtrise des E.Coli STEC mis en place sur les viandes hachées constitue un système efficace pour la sécurité sanitaire ;
- avec Célene, pour que le calcul de l'empreinte environnementale des viandes ne soit pas faussée par des positions dogmatiques non fondées ;
- face aux parties prenantes de la filière, par exemple les acteurs de l'aval, afin de réaffirmer que tout n'est pas à réinventer en matière de bien-être animal et que les Guides de protection des animaux à l'abattoir constituent d'ores et déjà une base collective faisant référence ;
- au sein des interprofessions en appelant à une nouvelle stratégie ancrée sur les attentes des consommateurs et appuyée sur le digital où les acteurs de la viande doivent se faire encore mieux entendre ;
- au niveau européen, aussi, en agissant dans le cadre de l'UECBV et du CLITRAVI, ou encore dans celui du *Collectif contre le dumping social en Europe* pour porter plus loin le fer sur les sujets européens (accord sur la température de transport des carcasses, alerte sur la tromperie des consommateurs par certains produits végétaux, renforcement des modalités d'application de la réglementation sur les travailleurs détachés en Europe …).

Sur tous ces sujets et bien d'autres, l'expertise des services de Culture Viande a été mobilisée sans compter. Culture Viande, c'est une équipe au service des entreprises. N'hésitez pas à la solliciter.

Jean-Paul Bigard
Président de Culture Viande

COMPETITIVITÉ

CULTURE VIANDE PORTE SES PROPOSITIONS AU CESE

Le Conseil Economique Social et Environnemental (CESE) a souhaité auditionner Culture Viande dans le cadre de ses travaux "Quels leviers pour renforcer la compétitivité de l'agriculture et de l'agroalimentaire français ?"

Cette audition a été l'occasion pour Culture Viande de rappeler la situation des entreprises françaises des viandes : le marché des viandes est aujourd'hui l'objet d'une compétition européenne et mondiale au sein de laquelle les entreprises françaises souffrent d'un certain nombre de distorsions de concurrence. Ainsi la révision de la directive sur les travailleurs détachés et la nécessité d'aller vers le principe d'un salaire et d'une protection sociale égaux pour un même travail au même endroit ont largement été discutés. De même, certaines dispositions franco-françaises pesant sur la compétitivité des entreprises ont aussi été présentées : l'interdiction en France de la valorisation des gras en nutrition animale en est une. Culture Viande a encore fait valoir lors de cette audition que la compétitivité des entreprises à l'export nécessite un partenariat étroit avec l'administration pour l'ouverture des marchés et l'obtention des agréments.
Cette audition sera suivie de la publication d'un avis en fin d'année 2017 et, espérons-le, de propositions fortes pour renforcer la compétitivité des entreprises françaises des viandes.

UN *STEAK VÉGÉTAL* N'EST PAS UN STEAK

Mode passagère ou tendance profonde, en France comme en Europe, plus de consommateurs achètent des produits à base de protéines végétales.

Les industriels et les distributeurs se sont saisis de cette vague pour proposer une large gamme de produit végans et végétariens.
Dans ce déferlement de produits alimentaires à base de végétaux, beaucoup utilisent des noms commerciaux, des allégations, des descriptifs des dénominations ou un environnement appartenant à l'univers des viandes et des charcuteries. On peut parler d'une forme de parasitisme commercial qui consiste à profiter de la notoriété, des valeurs nutritives, du plaisir, de l'image et du patrimoine gastronomique liés aux viandes et aux charcuteries pour vendre des produits sans viande. Ces pratiques sont également de nature à tromper ou induire de la confusion auprès des consommateurs sur la nature véritable de ces produits et sur l'équivalence annoncée avec les viandes et charcuterie.
Culture Viande a pris l'initiative de réunir l'ensemble des filières viande (Coop de France, Fia, Interbev, Inaporc, Fict) dans le but de :

- **coordonner les actions pour défendre les viandes et charcuteries,** leur patrimoine de dénominations, leur image, leur univers plaisir et gastronomie, leur notoriété, leurs valeurs nutritives…
- **dénoncer, combattre et mettre fin à l'usurpation** par les produits végétaux de l'univers et du patrimoine des viandes et produits de charcuteries,
- **définir un cadre spécifique** aux dénominations, communication, mise en marché, étiquetage des produits végétaux sans ambiguïté avec l'univers des viandes et charcuteries.

Culture Viande souhaite que ces produits sans viande respectent les règles d'une concurrence saine et loyale et garantissent aux consommateurs une information claire, juste et transparente.

Au mois de juin dernier dans le secteur des produits laitiers un arrêté de la Cour de Justice Européenne a rappelé que « la dénomination "lait" et ses dérivés, "crème", "beurre", "fromage", "yaourt", sont réservés au lait et aux produits laitiers d'origine animale ». Les produits dénommés « lait végétal », « fromage de tofu », etc. ne sont pas autorisés et doivent revoir leur nom.
Même si le réglementation communautaire sur la dénomination des viandes et produits carnés est différente de celle applicable au lait, cette décision doit nous conforter dans notre démarche et étayer notre conviction.
Culture Viande va donc continuer avec ses partenaires de la filière à faire de ce dossier un enjeu prioritaire.

TRAVAILLEURS DETACHÉS

LE COLLECTIF CONTRE LE DUMPING SOCIAL EN EUROPE, POURSUIT LE COMBAT

Le *Collectif du Dumping Social en Europe* participait à une conférence débat organisée par la *Maison des Entreprises 35* le 23 mars 2017 à Rennes

Depuis la fin de l'année 2016, le sujet des travailleurs détachés a été largement à l'ordre du jour des responsables politiques européens et des médias. Cette prise de conscience est en soi, un premier succès pour le *Collectif contre le Dumping Social en Europe* dont Culture Viande est membre fondateur.

L'année 2017 a ainsi été l'occasion de faire entendre que le détournement de la directive Travailleurs détachés se traduisaient par des pratiques déloyales qui perdurent dans les entreprises d'abattage et de transformation de viande, notamment en Allemagne et en Espagne. Elles provoquent une véritable casse industrielle ainsi que des délocalisations d'entreprises. Elles vident certains bassins de production européens de leurs activités d'élevage et de transformation de viande et elles font apparaître un modèle d'exploitation des travailleurs détachés qui confine parfois à une forme d'esclavagisme moderne indigne de nos sociétés.

• **Ainsi dans une tribune collective publiée dans Le Monde ce 12 décembre 2016, huit ministres européens appellent à ce que les travailleurs détachés « puissent bénéficier d'une rémunération équivalente à celle des travailleurs du pays d'accueil dès le premier jour de leur détachement ».**
Ce texte reprenait très largement des positions historiquement défendues par le Collectif contre le Dumping Social en Europe. Pour les ministres signataires de cette tribune, cette évolution passe par une réforme ambitieuse de la directive de 1996 sur le travail détaché. Ils indiquent ainsi que ce nouveau dispositif doit garantir « les conditions d'une concurrence loyale entre les entreprises européennes ». Les entreprises françaises des viandes souscrivent pleinement à cette initiative qu'elles appellent de leurs vœux depuis de longues années puisque *le Collectif contre le Dumping Social en Europe* a été créé en 2010. L'Allemagne reste encore aujourd'hui le pays qui reçoit le plus de travailleurs détachés en Europe et l'on peut noter avec satisfaction qu'Andrea Nahles, ministre fédérale allemande du travail et des affaires sociales compte parmi les signataires de cette tribune.

• ***Le collectif contre le dumping social* en europe a ensuite saisi la monté du sujet « travailleurs détachés » pour porter ses arguments auprès des candidats à la présidentiel.** Ainsi Culture Viande a participé à une conférence débat organisée par l'Union des Entreprises 35, le 23 mars 2017 à Rennes. Cette intervention a permis de présenter les conséquences pour la filière porcine du détournement de la directive travailleurs détachés tant aux services de la Commission européenne avec Jackie Morin, Chef d'unité « Libre circulation des travailleurs » à la Commission européenne, qu'à des responsables politiques européens, comme Jean Arthuis, Député européen. Ce débat a été l'occasion d'introduire la question cruciale des cotisations sociales. Sur ce point, seule une véritable convergence européenne apportera à terme des solutions. A plus court terme le collectif propose le principe d'un salaire égal pour un travail égal au même endroit, en commençant par inclure une protection sociale payée dans le pays du lieu de travail dès lors où la résidence du travailleur détaché peut y être confirmée. Il semble que cela ait été entendu. En effet lors du grand oral des candidats à la présidentielle devant le Congrès de la

FNSEA le 30 mars 2017 à Brest, le dumping social issu de la pratique du travail détachés a été plusieurs fois évoqué. Certains candidats ont clairement et fortement annoncé leur volonté d'aller vers une convergence sociale européenne.

• La rencontre entre Angela Merkel et Emmanuel Macron le 15 mai a permis de franchir une nouvelle étape. Les deux chefs d'Etat ont convenu à cette occasion de « travailler ensemble sur la directive ». Durant la campagne présidentielle française, le *Collectif contre le dumping social en Europe* s'était attaché à faire connaitre ses arguments en faveur d'une révision nécessaire de la directive européenne sur les travailleurs détachés.

« À travail égal, rémunération égale »

• Des économistes se sont également appropriés le sujet. Ainsi à l'occasion de la présentation de la 31ème édition du rapport Cyclope sous la houlette de Philippe Chalmin, par ailleurs Président de l'Observatoire sur la Formation des Prix et des Marges, la tendance était à l'optimiste, si l'on se réfère notamment aux propos d'Elie Cohen : « La croissance est en train de repartir à la hausse dans plusieurs Etats de l'UE ; en France, tous les objectifs politiques des programmes électoraux sont à la réforme ; et l'Europe semble ouverte à la nécessité de réformes, par exemple sur les travailleurs détachés ».

• Enfin, cette mobilisation politique s'est poursuivie au plus haut niveau en France. Suivant son engagement à durcir cette directive, le président français s'est rendu en Autriche, en Roumanie et en Bulgarie du 23 au 25 août 2017 pour défendre son projet. L'objectif vise à lutter contre le dumping social et salarial dans l'Union européenne. *Le collectif contre le dumping social en Europe* se félicite de voir que le principe « À travail égal, rémunération égale » soit repris par le président.

Cette mobilisation toute au long de l'année a permis d'affirmer la volonté d'aboutir à courts termes à une réforme de la directive Travailleur détaché. Il s'agit d'une nécessité pour les entreprises françaises des viandes et le collectif contre le dumping social en Europe restera donc pleinement mobilisé pour faire aboutir cette ambition.

PROTECTION ANIMALE À L'ABATTOIR

CULTURE VIANDE S'IMPOSE DANS LES DÉBATS

La Faculté de Droit et des Sciences Economiques de Limoges organisait le 7 avril 2017 à Brive un colloque intitulé « *Droit de regard sur l'abattage des animaux d'élevage* ». Afin d'éviter les propos à sens unique et à charge et pour faire connaitre les bonnes pratiques qui sont celles des entreprises françaises des viandes en matière de protection animale, Culture Viande a participé à ce débat. La table-ronde intitulée « *Le droit de regard des différents acteurs sur le traitement des animaux en abattoirs* » réunissait notamment M. Sébastien Arsac, Co-fondateur de l'association L214, Mme Lucille Peget, Coordinatrice du Collectif Animal Politique, M. Mathieu Pecqueur pour Culture Viande.

Elle a été l'occasion de rapeller que les abattoirs sont en permanence sous le « regard » de l'Etat à travers vétérinaires et préposés vétérinaires, contrôleurs de l'Etat. Ce débat a permis à Culture Viande d'affirmer à nouveau qu'en terme de protection animale, la formation et la compétence des salariés sont le facteur clé. De même, les entreprises n'ont attendu ni la réglementation ni les vidéos chocs pour mettre en œuvre les bonnes pratiques. Ce débat a fait apparaître une nouvelle fois que ceux qui militent pour l'obligation de mise en place d'un contrôle vidéo et la diffusion large des images, cherchent plus à effrayer les consommateurs de viande qu'à protéger les animaux. Pour Culture Viande comme pour ses adhérents, la protection animale est une priorité : des solutions pragmatiques et efficaces existent et sont en place (cf page 22). Elles répondent à cette attente des consommateurs de pouvoir se rassurer et continuer à savourer leur plaisir en dégustant une bonne viande.

ETIQUETAGE DE L'ORIGINE

L'HEURE DES BILANS

Culture Viande appelle la filière toute entière à rester mobilisée sur le dossier de l'étiquetage de l'origine pour apporter aux consommateurs une information précise concernant les viandes utilisées comme ingrédients. Culture Viande reste attentif à la bonne conduite de ce dossier qu'il a porté depuis le départ.

Depuis le 1er janvier 2017, le décret du 19 août 2016 paru au JO du 21 août 2016 a donc rendu obligatoire l'indication de l'origine des viandes ainsi que du lait utilisés en tant qu'ingrédients dans les denrées alimentaires préemballées.

L'arrêté du 28 septembre 2016 a complété ce décret en fixant à 8 % le seuil à partir duquel l'origine de la viande doit être indiquée sur l'étiquetage. Comme Culture Viande l'avait demandé, il a aussi été permis l'utilisation jusqu'au 31 mars des stocks d'étiquettes et boites imprimées selon la législation antérieure. Depuis le 1er avril 2017 tous les produits doivent être désormais conformes à la règlementation en vigueur.

Cette législation, spécifique à la France, a été mise en place de façon expérimentale pour une durée de 2 ans. Le décret prévoit qu'à l'issue de cette période un rapport sera établi et transmis à la Commission Européenne. Pour rédiger ce rapport, le Ministère de l'Agriculture a constitué un comité de suivi « étiquetage de l'origine » auquel participe Culture Viande.

L'heure est donc venue désormais d'observer sur le terrain et dans les linéaires comment cette nouvelle règlementation se met en place. INAPORC dispose déjà d'un outil de suivi et fera prochainement un point détaillé de l'application de cette obligation d'étiquetage. Le prestataire retenu par le Ministère de l'agriculture, pour rédiger ce rapport, le Cabinet Ade et Protéis a présenté et soumis au comité de pilotage une stratégie, un plan de travail et un mode opératoire pour évaluer le décret et ses conséquences. Le comité a validé les objectifs prioritaires de ce rapport qui doit cibler : la faisabilité de la mise en place du décret, le coût engendré par cette nouvelle réglementation, la répercussion de la charge aux consommateurs et les effets induits sur les actes d'achats des consommateurs.

Culture Viande est particulièrement attentif à l'application de cette réglementation sur le terrain et à la rédaction du rapport pour la Commission car, sur les bases de ces conclusions, la Commission décidera de la poursuite et de la généralisation au sein de l'UE de l'obligation de l'étiquetage de l'origine… ou bien d'y mettre un terme.

Sans présumer des conclusions du rapport sur l'application de cette expérimentation visant une obligation d'étiquetage de l'origine des viandes ingrédients, Culture Viande lors du débat sur ce texte avait souligné le risque de l'utilisation systématique de la mention « origine UE » dans la liste des ingrédients, cette tendance semble bien se confirmer et il conviendra donc de trouver les moyens de l'endiguer.

Économie

Le contexte amorcé les années précédentes s'assombrit encore : la consommation n'a de cesse que de décrocher. Un constat dressé sur les niveaux de consommation de viande orientés à la baisse, tout comme ceux des produits laitiers et des fruits et légumes :

le CREDOC a identifié cette déconsommation générale en qualifiant le phénomène de "frugalité alimentaire" dont sont atteints les Français (p.51).

• Conséquence : la filière viande souffre. La guerre des prix des enseignes de distribution engagées dans une spirale des prix bas qui semble sans fin ajoute aux effets en domino qui impactent les éleveurs comme les entreprises d'abattage-découpe-préparation des viandes dont la rentabilité reste faible.

• De quoi engager tous les travaux de la filière viandes pour un mieux qualitatif qui reste à définir pas seulement sous l'angle de la production, mais également sous le point de vue des consommateurs (p. 16).

OBSERVATOIRE DES PRIX ET DES MARGES

LA RENTABILITÉ DES ENTREPRISES D'ABATTAGE-DÉCOUPE RESTE FAIBLE

L'observatoire de la formation des prix et des marges a rendu son rapport le 11 avril 2017. Pour Philippe Chalmin, président de l'observatoire, les consommateurs bénéficient d'une certaine stabilité de prix de plusieurs familles de produits notamment grâce aux importations.

Les résultats du maillon abattage-découpe sont très liés à la conjoncture globale des filières :

• **la filière porcine** connaissait en 2016-début 2017 une situation plus favorable, principalement du fait de la forte demande chinoise. Cela se traduit dans les résultats moyens des entreprises d'abattage-découpe estimés, dans le rapport de l'observatoire, comme étant faibles, mais positifs (RCAI* de 1,2% du chiffre d'affaires sur les 9 premiers mois 2016). Sur les 6 années d'étude, c'est la première fois que ce résultat n'est pas négatif ou nul.

• **La filière bovine** a été marquée par une conjoncture moins favorable, confrontée à un afflux d'offre et une baisse de consommation. Dans ce contexte, le résultat moyen des entreprises d'abattage-découpe est stable (RCAI* de 1,6% du chiffre d'affaires sur les 9 premiers mois 2016). Ces résultats démontrent, s'il le fallait encore, la faiblesse de la rentabilité des entreprises françaises des viandes.

La croissance de la valeur ajoutée ne profite ni aux agriculteurs ni au maillon de l'abattage-découpe

Le rapport de l'observatoire apporte un éclairage macro-économique sur la répartition de la dépense alimentaire (tous produits confondus) des consommateurs entre les différentes branches de l'économie. Par facilité peut-être, les commentateurs retiennent que la part de valeur ajoutée créée par l'agriculture est de 6,2%. Pour répondre à la demande des consommateurs, l'alimentation est de plus en plus élaborée, prête à consommer, etc… Il est donc assez logique que la valeur ajoutée soit créée majoritairement en aval. Mais l'analyse de cette étude nous offre d'autres éléments. Sur les dernières années, la part agricole n'a cessé de diminuer passant de 6,89% en 2010 à 6,23% en 2013. *Au profit de qui ? Des industriels ?* Non, la part de valeur ajoutée créée par les industries agro-alimentaires est restée stable passant de 11,76% en 2010 à 11,69% en 2013. *Au profit des distributeurs alors ?* Pas plus : la part de la valeur ajoutée créée par le commerce a diminué, passant de 13,38% en 2010 à 12,35% en 2013. Les seuls postes qui ont évolué positivement sur la période sont :

• **les importations** (23,52% en 2010 à 25,77% en 2013) et

• **les taxes** (8,78% en 2010 à 9,51% en 2013). A l'aune de cette étude, l'alimentation des Français apparait donc comme de plus en plus importée et taxée.

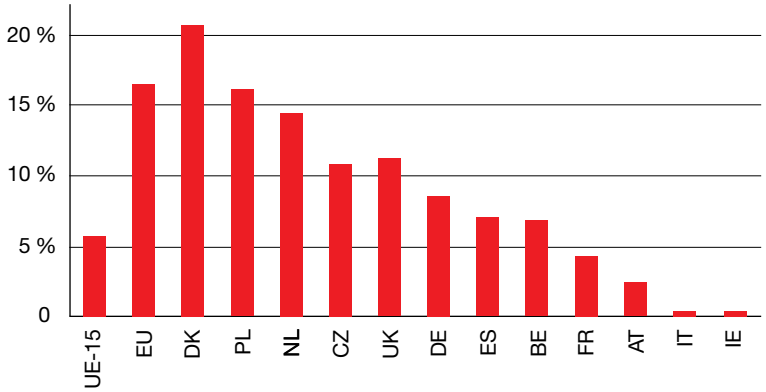
Pour Culture Viande, ce constat est sans appel : la filière alimentaire française doit se concentrer sur la reconquête des consommateurs… français ! Plutôt que de se disputer pour savoir qui « accapare » la valeur ajoutée de l'autre, l'urgence est de retrouver de la compétitivité, tout particulièrement sur notre marché intérieur, et redonner aux consommateurs le plaisir de déguster les produits de nos filières françaises. Sans cela, celles-ci continueront à voir leur part de valeur ajoutée se dégrader, confrontées de plein fouet à une guerre économique qui se joue tant au niveau européen que sur l'échiquier mondial.

* RCAI : résultat courant avant impôt

Filière bovine

LA COMMISSION EUROPÉENNE ANTICIPE UNE AUGMENTATION DE 3.3 % DES VOLUMES

Variation des abattages de vaches laitières par pays.
Période janvier à juillet 2016

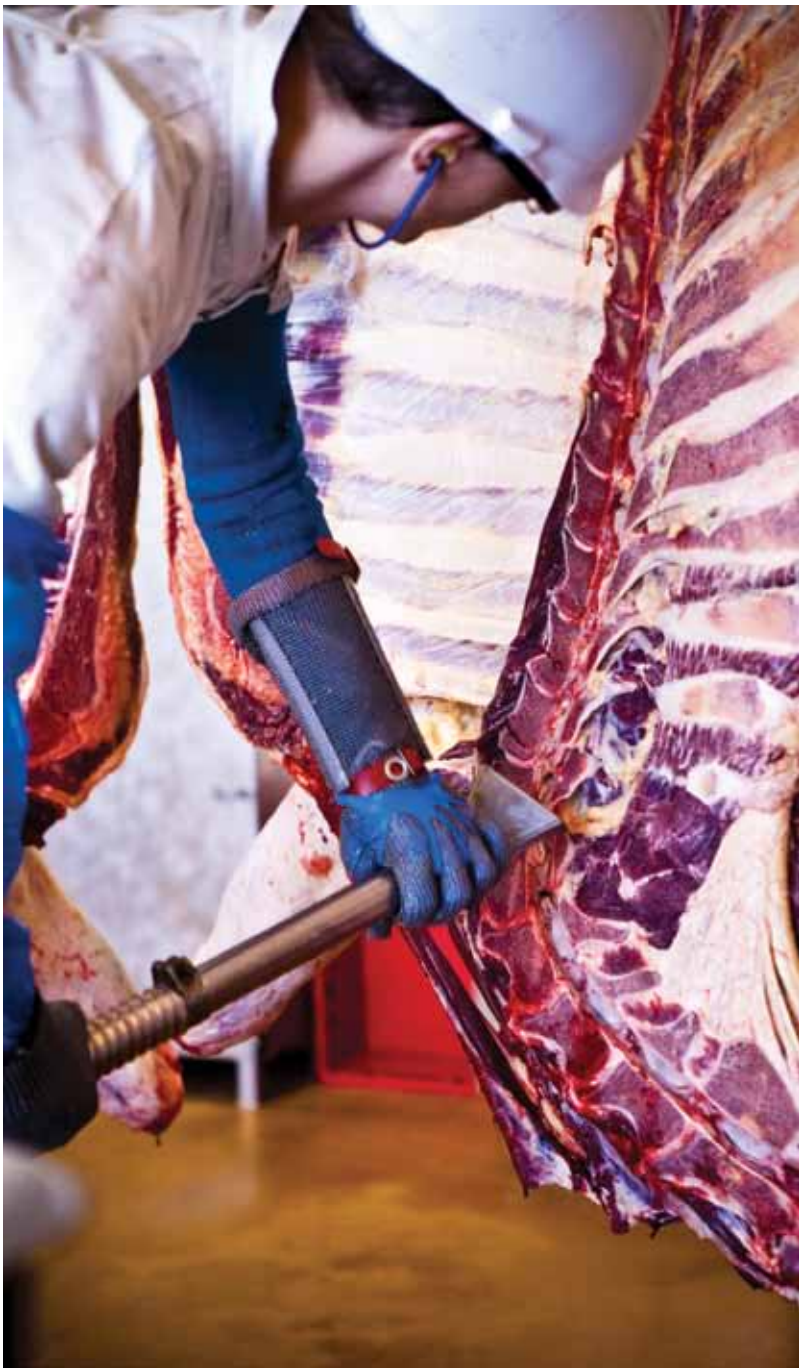


Note : beef and dairy cows, Feb. corrected for the additional day
Source : DG Agriculture and Rural Development based on Eurostat

Les services de la Commission Européenne (DG AGRI) ont publié les statistiques de production agricole pour l'année 2016. Concernant la viande bovine, la Commission prévoit une augmentation de la production de viande bovine de 3.3%. Principale raison : les difficultés de la filière laitière qui induit une forte augmentation des abattages de vaches laitières. Ainsi au cours de la première moitié de l'année, le nombre de vaches laitières abattues a augmenté de 6% dans l'UE-15 et de 16% dans l'UE-13. La hausse a été particulièrement forte au Danemark, en Pologne, Pays-Bas, République tchèque et le Royaume-Uni. Pour la France, cette augmentation des abattages de vaches laitières est de 4%. Cette augmentation des abattages de vaches concerne l'ensemble des pays de l'UE, exceptés l'Italie et la Suède. En France, au-delà de l'afflux de vaches laitières, on constate également une augmentation du cheptel de vaches allaitantes, ainsi qu'une augmentation des abattages de ces vaches de races à viande (+4 %). Aux difficultés conjoncturelles liées à la filière laitière, Culture Viande souhaite donc aussi attirer l'attention de tous sur les difficultés de plus long terme que l'augmentation du cheptel allaitant pourrait induire. Au niveau européen, l'augmentation de l'offre trouve un débouché dans l'exportation en vif comme en viande. En effet, selon les statistiques de la Commission, les exportations de bovins vivants continuent d'augmenter en raison de la demande soutenue dans la région méditerranéenne. De janvier à juillet 2016, elles ont augmenté de 34% par rapport à 2015 qui avait déjà des niveaux élevés. Les exportations de viande ont, elles aussi, connu une augmentation nette au niveau de l'UE : Pour le premier trimestre de 2016, elles ont augmenté de 10% par rapport à 2015, pour Juillet, l'augmentation est même de 17%. Même si la filière française ne peut pas toujours se positionner à l'export pour des raisons de compétitivité, cette dynamique de l'exportation au niveau de l'UE permet un allégement du marché aujourd'hui nécessaire.

QUEL LIEN ENTRE CLASSIFICATION DES CARCASSES ET QUALITÉ SENSORIELLE DE LA VIANDE ?

« L'absence de toute relation solide et définitive entre les notes de qualité sensorielle et la classification des carcasses selon la grille EUROP (conformation, engraissement) indique que la filière viande européenne ne peut pas prendre en compte ces critères pour garantir une viande de qualité aux consommateurs. D'autres critères doivent être pris en considération dans un éventuel modèle de prédiction de la qualité de la viande bovine en bouche ». C'est ce que conclut une étude menée en co-tutelle entre l'Université Murdoch en Australie, l'INRA et l'université Blaise Pascal en France. Portant sur un échantillon représentatif de la production de 4 pays (France, Irlande, Irlande du Nord et Pologne), elle vise à caractériser les relations entre les notes de qualité sensorielle (tendreté, flaveur et jutosité) et la classification EUROP (conformation et engraissement) des carcasses. Les auteurs de l'étude montrent que la classification des carcasses bovines pratiquée en Europe n'a que peu de relation avec la qualité sensorielle. Ils invitent la filière à mettre en place un système supplémentaire pour objectiver la qualité en bouche de la viande.
Pour Culture Viande, cette étude vient confirmer l'urgence à mobiliser la filière ; le soutien de la consommation est en jeu : « la variabilité de la qualité sensorielle de la viande bovine est considérée comme un facteur parmi d'autres dans la réduction de la consommation de cette viande (Polkinghorne et al., 2008) : elle est souvent perçue comme décevante et irrégulière notamment par les consommateurs français car il n'existe pas de relation nette entre le prix de la viande bovine et le niveau de qualité gustative de cette viande (Normand et al., 2014) ». Pour les auteurs, le système de classification « ne peut donc être utilisé pour rémunérer les éleveurs sur la qualité perçue par les consommateurs », dès lors que cette classification a, en l'état, peu de relation avec cette qualité pourtant attendue par les consommateurs.



Filière porcine

LE COMMERCE EXTÉRIEUR EN SOUTIEN DU MARCHE FRANÇAIS

La conjoncture du marché du porcs au cours de l'année 2016 a confirmé une fois encore que l'exportation dans la filière porcine française est une composante essentielle dans l'équilibre, à la fois des pièces de découpe de la carcasse et des prix payés aux producteurs.

En 2016 la bonne tenue du commerce extérieur français a ainsi permis une amélioration du revenu des éleveurs et une notable réduction de notre déficit commercial. Celui-ci a été réduit de moitié passant de - 443 millions en 2015 à - 235 millions en 2016.
Le commerce extérieur de la France en 2016 a été marqué par une réduction sensible de nos importations de viandes en provenance d'Espagne (- 10 %) et d'Allemagne (- 15 %) et une progression de nos exportations vers les pays tiers (+ 19 %).
En 2016, encore se sont nos exportations vers la Chine qui ont fortement progressées (+ 60 %). Ce pays s'impose comme notre premier client avec un volume exporté de 140 000 T soit 55% de nos exportations vers les pays tiers.

Le bilan porc français en 2016
(hors abats)

	2015	2016	%/15
Production (tec)	2 229	2 244	+0,7
Exports total (tec)	578	601	+4,0
Imports total (tec)	613	547	-10,7
Consommation (tec)	2 264	2 190	-3,2
Consommation/hab. (kg)	34,0	32,8	-3,7
Auto-approvisionnement (%)	98,5	102,5	

Source IFIP, d'après AGRESTE, Eurostat et Douanes

La France comme l'Union Européenne est chaque année un peu plus dépendante du marché chinois, le ralentissement de ces derniers mois de nos flux d'exportations vers ce pays pourrait avoir des conséquences sur l'orientation des cours du porc en cette fin d'année 2017.

LE DÉFI DU REPLI DE LA CONSOMMATION DE PORC ET DE CHARCUTERIE

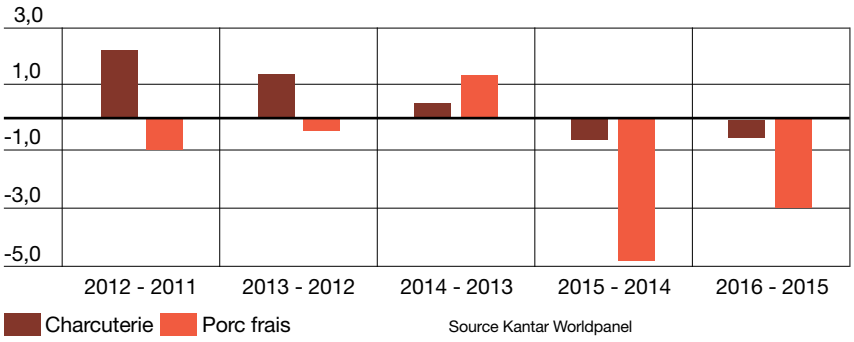
La consommation de porc a de nouveau reculé en France en 2016. Ce recul de 3 % en volume pour le porc frais et de 0,5 % pour la charcuterie est au cœur des préoccupations de Culture Viande. Après une baisse sensible de près de 5% en 2015, le recul du porc frais reste un sujet majeur de notre filière. Autre défi à relever, la charcuterie affiche un repli pour la deuxième année consécutive.

Le recul de la consommation de charcuterie s'explique par un recul de la quantité achetée par ménage. Ces dernières années, les baisses ont surtout concerné les saucissons cuits, les lardons, les pâtés et rillettes, mais aussi le produit phare qu'est le jambon cuit. Les explications à cette tendance baissière d'un produit jusque-là stable sont multiples. Nous pouvons les chercher auprès des tendances de consommations des jeunes consommateurs, des mises en garde sur la santé par de nombreux prescripteurs, de la montée du flexitarisme, ou encore de la progression des charcuteries de volaille ou autre produits à base de végétaux.

Le phénomène n'est pas nouveau, la consommation de charcuterie a commencé à fléchir en 2015. Il semble aujourd'hui être durable : la baisse s'est confirmée en 2016 et se poursuit en 2017.

Soulignons que dans le même temps l'importation de produits de charcuterie progresse en provenance, d'Italie, d'Espagne et d'Allemagne. Une particularité concernant ces provenances, l'Espagne et l'Italie produisent entre 15 et 17 % de charcuteries sous signes de qualité, la France est seulement à 3%.

ÉVOLUTION ANNUELLE DE LA CONSOMMATION DES MÉNAGES EN VOLUME (EN %)



Source Kantar Worldpanel

Le recul du porc frais, tendance connue depuis plus longtemps, s'explique par une diminution du nombre de ménages acheteurs, passé de 84 % en 2015 à 83 % en 2016 (86 % en 2010), et par une baisse de la quantité achetée par ménage (-2,5 %). En 2016, les ménages ont acheté 8,7 kg de porc frais en moyenne. L'année a été marquée par un net recul des achats de porc frais dans les hypermarchés (-5 %), touchant surtout les magasins les plus grands.

Les proches voisins de la France ont également connu une année difficile. Les achats de porc frais ont perdu 3 % en Espagne, 4 % en Allemagne et 6 % en Italie. Les achats de charcuterie ont baissé de 1 % en Espagne, 0,5 % en Allemagne et 5% en Italie.

Culture Viande a fait de ce dossier sa priorité et plaide auprès des interprofessions comme des pouvoirs public pour qu'il soit pris en compte dans tous les sujets concernant les filières viandes.

Culture Viande acteur des interprofessions

INTERBEV
UN NOUVEAU BUREAU À INTERBEV

À l'issue de son assemblée générale du 28 juin 2017, INTERBEV, l'interprofession Elevage et Viande, a réélu son président Dominique Langlois (FNICGV) pour un mandat de trois ans, ainsi que les membres de son bureau :
- Vice-présidents : Bruno Dufayet (FNB), Jean-François Guihard (CFBCT) et Gérard Poyer (FFCB) ;
- Trésorier : Jean-Paul Bigard (Culture Viande).

Les membres et référents des Commissions et groupes de travail nommés sont :
- Commission Commerce Extérieur : Maxence Bigard (Culture Viande) ;
- Commission Enjeux Sociétaux et Référent du groupe de travail environnement : Bruno Dufayet (FNB) ;
- Référent du groupe de travail bien-être animal : Gilles Bernat (COOP de France) ;
- Référent du groupe de travail nutrition : Bernard Collin (Culture Viande) ;
- Commission Communication Transversale : Jean-François Guihard (CFBCT) ;
- Commission spécifique Produits Tripiers : Jean-Jacques Arnoult (CNTF) ;
- Commission spécifique Bio : Philippe Cabarat, Eleveurs Bio de France.

PPCM
UN ACCORD TOUJOURS EN DISCUSSION

L'accord présentation, pesée, classement et marquage a fait l'objet de longs et difficiles débats en 2016-2017. La question de la gestion des carcasses faisant l'objet de réclamations par les éleveurs a notamment été un sujet épineux. Alors que ces carcasses représentent un nombre minime au regard de la filière (1000 carcasses par an), les solutions envisagées conduisaient à un alourdissement généralisé des obligations des abatteurs à travers une demande de remonté des informations d'abattages deux fois par jour pour la totalité des animaux abattus. Culture Viande ne pouvait accepter une telle demande. La question des réclamations étant néanmoins légitime, il fallait trouver une solution proportionnée. Dans ce contexte Culture Viande a proposé lors de la section gros bovins du 18 octobre 2016, une solution pour répondre à la problématique des réclamations sans pour autant augmenter excessivement les charges pesant sur les abatteurs. Cette proposition conduit, pour les carcasses faisant l'objet d'une réclamation fondée et qui ont déjà été expédiées, ce qui ne permet pas de les examiner, à s'appuyer sur le fil de l'eau, d'ors et déjà obligatoire. Les techniciens NORMABEV pourraient ainsi trancher entre le classement machine et celui du classificateur. Cette proposition de Culture Viande a été accepté et un obstacle vers la validation de l'accord PPCM a donc été franchi. L'introduction de pénalités ou la mise en place de système de sécurisation ont aussi discuté et il est prévu que l'accord puisse enfin être finalisé avant la fin de l'année 2017.

ACCORD ACHAT-ENLEVEMENT
CULTURE VIANDE ENTENDU

Après plusieurs mois de discussion, la section gros bovins d'Interbev du 16 mars a finalement validé l'accord interprofessionnel relatif à l'achat et l'enlèvement des bovins de 8 mois ou plus destinés à l'abattage. Culture Viande a donc été entendu puisque l'accord n'a pas subi de modification de fond. Rappelons qu'il a pour objectif de fixer les conditions de transfert de propriété et de risques, d'exécution de la vente, les délais d'enlèvement et d'abattage, ainsi que les règles en matière de garantie du vendeur.
La validation de cet accord revêtait un caractère d'urgence, car il prévoit les règles de gestion des transactions pour les animaux classés « très sales ».
La solution qui a été trouvée sur ce point rejoint celle portée par Culture Viande : la vente des animaux qui ne sont pas reconnus aptes à l'abattage en vue de la consommation humaine à l'issue de l'Inspection ante mortem (IAM) réglementaire, n'est pas considérée comme valablement exécutée. En outre, le dernier vendeur se verra facturer par son acheteur une somme de 100 € H.T. qu'il ne pourra pas répercuter à l'éleveur. L'accord doit désormais être étendu par les pouvoirs publics pour acquérir un caractère obligatoire.

COULEUR DE LA VIANDE DE VEAU

DGCCRF ET FRANCEAGRIMER STOPPENT LE NUANCIER RÉSINE

L'administration a annoncé, lors d'une réunion avec les familles de l'interprofession veau (Interveaux) que face au manque de mobilisation des professionnels, elle stoppait l'agrément des entreprises pour l'usage du nuancier résine permettant de déterminer le classement des veaux sur la base de la couleur de leur viande. Après plusieurs années de tergiversation, la DGCCRF avait demandé en 2016 à ce que les 36 établissements d'abattage produisant les volumes de production les plus importants soient agréés par FranceAgrimer pour utiliser ce nuancier. Or malgré une remobilisation en fin d'année 2016, l'objectif n'a pas été atteint.

Pour Culture Viande, l'essentiel est que le contrôle de la couleur se poursuive. La couleur de la viande de veau est en effet un élément primordial de la relation commerciale entre les professionnels, mais aussi des attentes du consommateur. La DGCCRF et FranceAgrimer poursuivront ce contrôle sur la base du nuancier papier, aujourd'hui seul outil agréé. Il a cependant été indiqué que ce contrôle devrait à terme être transféré aux professionnels. Les travaux sur la couleur au sein d'Interveaux vont donc se poursuivre.

QUELLE INTERPROFESSION PORCINE POUR DEMAIN ?

Culture Viande appelle une nouvelle stratégie basée sur les attentes des consommateurs.

« Les interprofessions jouent un rôle majeur dans l'organisation des filières agricoles, notamment dans le cadre des évolutions règlementaires européennes, concernant l'interprofession porcine INAPORC le retour de la FICT apparait comme une nécessité pour la structuration et la compétitivité de la filière ». C'est en ces termes que le Ministre de l'Agriculture a confié à Jean-Luc Angot (CGAAER) la mission de médiation entre l'Interprofession et la FICT pour identifier les points de blocage et proposer des solutions acceptables par les deux protagonistes.

Le départ de la FICT, depuis près d'un an, a créé des difficultés financières pour l'interprofession avec une amputation du budget annuel de 3 Millions d'euros (sur un budget de 8 Millions). Il pose surtout la question de l'avenir et de la légitimité d'une interprofession en l'absence d'un maillon qui représente 65 % des débouchés de la production porcine nationale.

Dans son rapport Jean-Luc Angot souligne qu'il est nécessaire de conserver une interprofession porcine, outil collectif pour la filière porcine française, notamment dans un contexte de diminution de la consommation de viande porcine et de charcuterie en Europe et notamment en France.

Il donne acte à la FICT et à l'aval de la filière sur le fait qu'une réponse adaptée aux demandes des consommateurs doit se situer au cœur des préoccupations de l'interprofession.

Culture Viande a apporté sa contribution à l'élaboration de ce rapport et réaffirmé que l'interprofession jusqu'à présent dans une logique d'amont doit rebâtir sa stratégie en repartant des consommateurs et des produits qui lui sont proposés.

Culture Viande souhaite que l'objet de l'interprofession se concentre désormais sur les thèmes fédérateurs et prioritaires pour la filière :

- la Communication, l'image et la promotion de la consommation de la viande porcine et des charcuteries,
- la Recherche & Développement,
- l'exportation (ouverture de marchés, promotions des produits français à l'étranger, soutien et appui aux exportateurs),
- gestion de crise, communication de crise, veille.

Le dialogue n'est pas rompu entre la FICT, les partenaires aval et l'interprofession et un programme prenant en compte les demandes de chacun a été initié et proposé par INAPORC.

Il va faire l'objet d'un grand débat , l'intérêt collectif d'une filière confrontée à un recul préoccupant de la consommation et des attaques incessantes doit être la priorité de chacun.

Animation du réseau

SECTION VEAUX DE CULTURE VIANDE

RÉFLEXION SUR LES MOYENS À L'APPUI DE LA CONSOMMATION

Lors de sa réunion du 3 mai 2017, la section Veaux de Culture Viande a débattu sur les pistes qui permettraient de soutenir la consommation.

Au-delà des actions de promotion en GMS, comme le Festival du veau qui a un impact réel mais ponctuel sur la consommation, la Section souhaite analyser l'implantation et la place de la viande de veau en rayon. Il s'agit avant tout d'éviter la réduction du linéaire Veau. Cette viande finit par être réellement visible uniquement lors des opérations promotionnelles… un syndrome observé également en lapin, pintade, voire agneau : la présence de certaines viandes en rayon n'est plus systématique. Des études portant sur le merchandising ainsi que sur les conseils à apporter aux consommateurs pour préparer le veau sont nécessaires.

Plus fondamentalement, la Section Veau de Culture Viande souhaite engager un travail conjoint avec les distributeurs, afin de construire une stratégie pour vendre mieux et plus demain. Ce projet sera également proposé à d'autres Sections de Culture Viande, dont la Section Ovins.

CULTURE VIANDE MOBILISE SES RESEAUX REGIONAUX

Le 24 octobre 2016, Culture Viande réunit ses représentants au sein des comités régionaux d'Interbev. Objectif : constituer un réseau régional pour notre syndicat. Ce réseau se donne deux missions :

- faire valoir au niveau régional les positions défendues au niveau national d'une part,
- faire remonter au niveau national des problématiques régionales qui pourraient concerner plusieurs régions.

Cette première réunion a confirmé la nécessité d'une coordination opérationnelle entre Culture Viande et ses représentants régionaux. Des notes d'information seront ainsi transmises régulièrement afin d'alimenter le réseau :

- la première synthétisera notamment les positions tenues lors de la réunion de la section gros bovins d'Interbev du 18 octobre dernier.

Export

ÉTATS–UNIS : LA VIANDE DE BŒUF FRANCAISE AUTORISÉE APRES 20 ANS D'EMBARGO

Après des années d'interdiction, les États-Unis ont informé le ministère de l'agriculture Français qu'ils reconnaissaient une équivalence entre les systèmes de contrôle de production français et américains.

Culture Viande, comme l'ensemble des professionnels de la filière se félicite de cette annonce. La bonne nouvelle survient après presque 20 ans d'embargo. En 1998, en pleine crise de la vache folle en Europe, les États-Unis ferment leur porte, notamment au bœuf français. Aujourd'hui, les ateliers et les abattoirs de découpe en France peuvent à nouveau demander, aux autorités françaises, un agrément sanitaire pour exporter. Toutefois, La procédure pourrait prendre plusieurs mois, respect des exigences sanitaires américaines dans les établissements candidats, procédure d'agrément, négociation d'un certificat d'exportation…. Chaque lot expédié vers les États-Unis devra être certifié. Culture Viande reste donc prudent. Rappelons ici que si l'Irlande a reçu un feu vert américain pour l'importation de son bœuf dès 2014, en deux ans, ce sont seulement 1 000 tonnes viandes qui ont été exportées, soit vingt fois moins que prévu.

CULTURE VIANDE CRÉE UNE COMMISSION EXPORT

Après avoir structuré sa stratégie sur l'export en début d'année 2017 avec la création d'une commission dédiée, Culture Viande a décidé de renforcer cette commission en nommant un président. Le Conseil d'administration de Culture Viande réuni le 20 juin a ainsi nommé Michel JESTIN (société JESTIN) à la présidence de cette commission. Il sera accompagné de deux vices présidents l'un pour le secteur porcin l'autre pour le bovin. Cette commission, ouverte à toutes les entreprises de Culture Viande concernées par l'exportation, a pour vocation de travailler avec les structures « export » déjà existantes, notamment au sein des interprofessions et d'être l'interlocuteur des pouvoirs publics : Dgal, FranceAgriMer, Ministère de l'Agriculture, attachés agricoles et vétérinaires dans les ambassades… Culture Viande représente un poids économique majeur dans les exportations françaises de viandes et ambitionne de mieux accompagner et sécuriser les entreprises dans l'ensemble de leurs démarches export. L'exportation est désormais une composante indispensable à la valorisation des carcasses de porc comme de bœuf, tout comme à l'équilibre financier du secteur de l'abattage découpe. L'exportation est aussi un soutien essentiel au revenu des producteurs comme l'a démontré le secteur porc au cours de l'année 2016 avec un redressement des prix en production lié en large partie aux exportations vers la Chine.

CHINE

UN LONG CHEMIN A PARCOURIR

Le gouvernement français a annoncé, le 3 mars 2017, la levée partielle de l'embargo qui frappait la viande bovine française à la suite de la crise de l'ESB.

Cette bonne nouvelle pour les entreprises et la filière dans son ensemble, faisait notamment suite à la visite du Premier ministre Bernard Cazeneuve en Chine. Cette décision prise près de 9 ans après la reconnaissance par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) du statut de pays « à risque maîtrisé » de la France était très attendue. Elle s'appliquera à la viande désossée des bovins âgés de moins de 30 mois.

Dans la suite de cette première étape, d'autres actions doivent être menées : protocole entre les gouvernements français et chinois, audit système, audit des entreprises. Culture Viande est mobilisé pour que ces différentes étapes soient franchies rapidement et pour que toutes les conditions soient réunies afin de permettre aux entreprises françaises une reprise des exportations dans les meilleurs délais.

Dans le cadre de ce travail de longue haleine, Interbev avait réuni le 11 avril 2017, les principales organisations concernées. Cette réunion de présentation avait pour objectif de partager les connaissances sur les prochaines étapes à franchir avant de pouvoir exporter en Chine. La DGAL et INAPORC ont fait part de leurs expériences dans l'ouverture de ce marché. Il apparait ainsi que cette ouverture nécessitera une coordination efficace entre professionnels et administration. Elle demandera aussi de la patience car les étapes sont nombreuses : à la suite du courrier de demande transmis par les autorités françaises, un questionnaire a été reçu. La filière et l'administration ont pu le compléter rapidement pour qu'il soit retourné fin septembre 2017. Il pourrait faire l'objet de demande de corrections. Il faudra ensuite obtenir qu'une délégation chinoise vienne procéder à un audit du système français. Celui-ci pourrait aussi nécessiter des corrections. Un protocole export devra ensuite être négocié, de même que des Certificats Sanitaires (CS) spécifiques en fonction des produits. Devrait ensuite se dérouler des audits des entreprises candidates à l'export avec là encore d'éventuelles corrections. Une fois les agréments obtenus, les entreprises pourront exporter. La DGAL a informé les participants qu'en étant optimiste, les agréments pourraient être obtenus fin 2019 pour des exports en 2020. Il s'agit donc d'une course de fond qui va nécessiter la mobilisation de tous. Administration, Interprofession, fédérations professionnelles et entreprises vont devoir être parfaitement coordonnées et organisées pour mener ce dossier stratégique à son terme. Pour cela, il a été acté la création d'un comité de pilotage permettant de faire des points d'étapes réguliers. Considérant l'importance de ce dossier pour les entreprises françaises des viandes, Culture Viande est pleinement impliqué dans ce comité de pilotage avec un objectif : obtenir l'ouverture du marché chinois aux viandes bovines françaises dans les plus brefs délais et les meilleures conditions possibles. Fort de sa part dans l'exportation des viandes françaises (plus de 80 %) et de son expérience dans ce domaine, Culture Viande s'est investi dans la rédaction et la validation de la réponse au questionnaire soumis par les autorités Chinoises en collaboration avec la DGAL et Interbev.

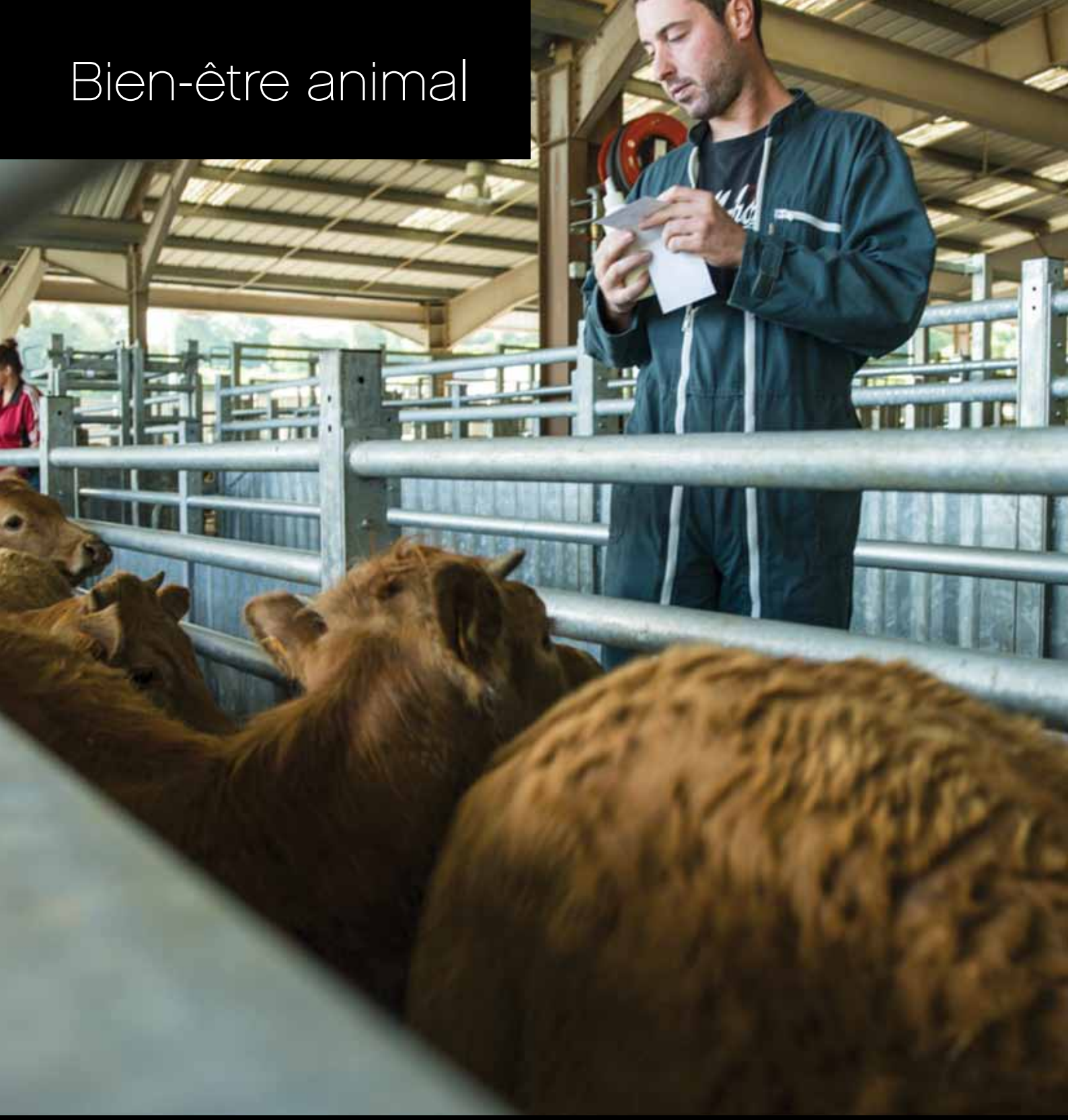
PRÉPARATION DES VISITES DES DÉLÉGATIONS ÉTRANGÈRES

Culture Viande a poursuivi sa collaboration avec FranceAgriMer pour la préparation des visites des délégations étrangères chez ses adhérents. Dans le cadre de la visite de la mission de la levée de l'embargo de l'ESB de délégation Taiwanaise, les 3 sites sélectionnés selon un cahier des charges rigoureux pour être audités étaient ainsi adhérents de Culture Viande.

En collaboration avec FranceAgriMer, Culture Viande a accompagné ses adhérents dans la préparation de ces audits en réalisant des visites préalables. Au-delà de FranceAgriMer, ces pré audits sont réalisés avec les services vétérinaires du site visité.

Les objectifs de ces visites sont d'identifier d'éventuelles non-conformités par rapport à la sensibilité des délégations et d'anticiper la liste des documents à fournir de façon à présenter des sites dans les meilleures conditions au moment de l'inspection des délégations. Ce dispositif d'accompagnement indispensable compte-tenu de la part prépondérante des adhérents Culture Viande dans l'export des viandes est un outil crucial au service des entreprises françaises des viandes.

Bien-être animal



Après son intervention devant la Commission d'enquête parlementaire en mai 2016, sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français (p.26), Culture Viande s'est attelé à démontrer que le bien-être animal constitue une toute première priorité pour les entreprises d'abattage-découpe (p.22) : multiples interventions en débats et diffusion de tribune (p.23), mobilisation du réseau des RPA, les responsables de la protection animale à l'abattoir et programmation de travaux pour l'amélioration des matériels et des aménagements (p.24)...de quoi, il faut l'espérer, rassurer l"opinion publique et les consommateurs.

Les entreprises francaises des viandes ont toujours considéré la protection animale comme une priorité

L'année 2016 a été émaillée d'attaques contre la filière viandes, étayées par des vidéos tournées au sein des abattoirs.
Ces vidéos, réalisées illégalement, n'ont qu'un seul objectif : remettre en cause la consommation de viande et, au-delà, toute exploitation animale. Dans ce contexte de dénigrement généralisé, Culture Viande a condamné avec la plus grande fermeté tout acte de maltraitance sur des animaux. Les images diffusées montrent des actes qui ne peuvent être tolérés. Ils choquent les salariés des abattoirs qui savent que ces pratiques n'ont pas cours dans leur entreprise : ils ont été formés au sujet de la protection animale. Culture Viande souhaite donc rappeler que la protection animale est une priorité pour les entreprises qui n'ont d'ailleurs pas attendu les vidéos ou la réglementation européenne pour mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de protection animale. On ne dira jamais assez que l'enjeu principal en la matière est le respect des bonnes pratiques par le management et la formation :

1• Ainsi la totalité des salariés travaillant au contact d'animaux vivants, c'est-à-dire depuis leur réception à la bouverie jusqu'au poste d'abattage, reçoivent une formation spécifiquement consacrée à la protection animale. Cette formation permet de mieux comprendre le comportement des animaux et de s'y adapter. Elle forme aux bonnes pratiques : déplacement des animaux, bonnes pratiques d'étourdissement et autocontrôles de leur efficacité. En fonction de la taille des sites d'abattage ce sont entre 10 et 35 personnes qui disposent d'un tel certificat de compétence dans chaque abattoir, soit au total plus de 6000 certificats de compétence délivrés en France et autant de salariés formés.

2• Pour encadrer ces salariés, ont aussi été nommés et formés des Responsables de la Protection Animale (RPA), l'abattoir ne pouvant fonctionner sans la présence de l'un d'entre eux. Ils supervisent les contrôles internes de l'efficacité des mesures de protection animale (par exemple ils vérifient que les opérateurs procèdent bien à la surveillance de l'inconscience de l'animal). Ils enregistrent les actions mises en œuvre. Ils peuvent exiger l'arrêt ou le ralentissement de la chaine en cas de problème. Un site d'abattage compte en moyenne 2 ou 3 RPA et ce sont aujourd'hui plus de 1400 RPA qui ont obtenu ce certificat au niveau national. Pour faciliter l'échange des bonnes pratiques entre les RPA eux-mêmes et ainsi optimiser leur manière d'exercer leur métier, Culture Viande a mis en place et anime un réseau des Responsables de la Protection Animale.

3• De très nombreux vétérinaires et préposés vétérinaires, qui sont des agents des services de l'Inspection vétérinaire de l'Etat, contrôlent en permanence sur site l'activité des abattoirs. Au-delà du respect des normes sanitaires, ils sont également présents dans tous les abattoirs de France pour contrôler les postes d'abattage. Nous avons d'ailleurs demandé que la surveillance de ce poste soit systématique. Dans nos établissements, on compte souvent entre 10 et 15 préposés vétérinaires des services de l'Etat (jusqu'à 25), qui sont présents en permanence.
Ces chiffres démontrent la conviction profonde de Culture Viande : la protection animale dépend avant tout de l'implication des femmes et des hommes présents dans les abattoirs.
Rappelons enfin que la protection animale est également un gage de maîtrise tant de la qualité des viandes que de la sécurité des opérateurs.

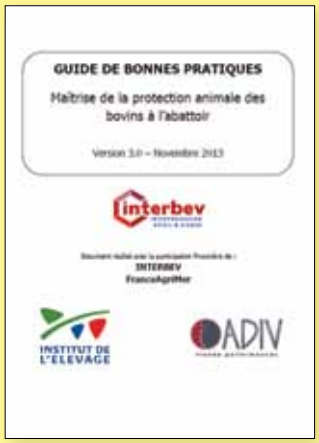
GUIDE DES BONNES PRATIQUES POUR LA PROTECTION ANIMALE

DANS LES ABATTOIRS, LA PROTECTION EST LA RÈGLE

Dans le but de faciliter l'application des éléments réglementaires relatifs à la protection des animaux à l'abattoir, les professionnels se sont dotés de « Guides de bonnes pratiques pour la maîtrise de la protection animale à l'abattoir ». Ces guides, rédigés pour chacune des espèces animales, font l'objet d'une validation scientifique et technique par les pouvoirs publics. Ils prévoient les bonnes pratiques à toutes les étapes au contact des animaux : déchargement des bétaillères, conduite des animaux jusqu'à leur logement d'attente, amenée à la chaine d'abattage, entrée dans le box, étourdissement, saignée et suspension. Ils prévoient aussi les procédures à mettre en place pour gérer les cas exceptionnels, par exemple lorsqu'un animal blessé ou malade arrive à l'abattoir.

Ces guides vont jusqu'à faire des préconisations en matière de conception des installations. Il s'agit de véritables outils aux services des entreprises et de leurs salariés.

Culture Viande souhaitait rappeler ces faits car nous ne pouvons laisser dire que des pratiques de maltraitance seraient généralisées à l'ensemble des abattoirs. Mais comme ce sont les preuves qui comptent au-delà des déclarations, il nous appartient désormais de convaincre le plus important interlocuteur pour nous : les consommateurs de viande. En connaissant leurs exigences en termes de protection animale, nous avons l'ambition de les rassurer pour que la viande soit toujours un plaisir.


GUIDE DE BONNES PRATIQUES

Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir

Version 3.0 – Novembre 2013

interbev

INTERBEV

FranceAgriMer

INSTITUT DE L'ELEVAGE

ADIV

VIDEOSURVEILLANCE A L'ABATTOIR

LA PROTECTION ANIMALE DANS LES ABATTOIRS NE SE RÉDUIT PAS À UNE QUESTION DE CAMÉRA

Une proposition de loi sur les conditions d'abattage a été discutée à l'Assemblée nationale le 12 janvier 2017. A l'occasion de cette discussion Culture Viande a diffusé une tribune reprise par les media, afin de faire passer le message de l'inadéquation entre l'outil (la caméra) et l'objectif (la protection animale)...

Culture Viande a notamment argumenté :

- Le contrôle vidéo proposé dans ce projet de loi, n'a jamais fait ses preuves en termes de protection animale, pire il pourrait être contreproductif
- Imposer un contrôle vidéo aux abattoirs soulève une question fondamentale : le législateur peut-il ainsi imposer la présence de caméras dans des lieux privés sans gravement remettre en cause les libertés fondamentales ? On le voit, le sujet de la protection animale n'est pas seulement une question de caméras à l'abattoir : si cette obligation s'imposait aux abatteurs, quelle serait la prochaine étape ? »

La discussion de ce projet de loi a été largement reprise dans les médias, ce qui a permis à Culture Viande de mettre en avant les dangers d'une telle disposition :

« Nos salariés, qui ont été formés, qui pratiquent tous les jours des gestes qui sont sensibles, pour savoir si un animal est conscient, si un animal ne souffre pas, pourraient ne pas se sentir à l'aise avec une caméra dans le dos ou pourraient se sentir un peu fliqués », a expliqué Mathieu Pecqueur, Directeur général adjoint de Culture Viande à *France 3*.

Malgré cette mobilisation, l'amendement du député Falorni relatif à la mise en place du contrôle vidéo a été adopté. Les arguments de Culture Viande avaient néanmoins participé à l'adoption d'un sous-amendement prévoyant qu'il devra y avoir une expérimentation préalable pour démontrer l'opportunité du contrôle vidéo. Depuis l'adoption à l'assemblée nationale, le projet de loi n'a pas fait l'objet de nouvelle discussion. En effet ce 1er passage à l'Assemblée Nationale était une première étape d'un processus législatif forcément long et incertain, compte-tenu des particularités du calendrier législatif 2017. Si à l'issue de ce parcours, le texte devait toujours prévoir une telle mesure, Culture Viande veillerait au sérieux et à l'impartialité de l'expérimentation envisagée. Des questions ne manqueront pas de se poser d'ici là : il faudra notamment établir quel pourrait être l'impact social de la vidéosurveillance si elle était mise en œuvre ? Ou encore poser la question fondamentale de la légitimité de l'Etat à imposer des caméras dans un lieu privé. À suivre…

(cf les mesures retenue suite à la Commission d'enquête sur les conditions d'abattage, page 26)

1ÈRE JOURNÉE NATIONALE RÉSEAU DES RESPONSABLE PROTECTION ANIMALE

Culture Viande a créé dans le courant de l'année 2016 un groupe d'experts de la protection animale.

Il se réunit tous les 2 mois, afin d'échanger sur les dossiers stratégiques de la protection animale. Il est à l'initiative de l'organisation d'un rassemblement national des Responsables Protection Animale à l'abattoir (RPA) du réseau de Culture Viande. Une centaine de RPA se sont mobilisés pour un premier rassemblement le 21 mars 2017 dans un double objectif :

- **faire état des avancées de la recherche sur le sujet de la protection animale,** afin de dynamiser l'amélioration permanente des bonnes pratiques en matière de protection animale à l'abattoir,
- **organiser l'échange entre opérateurs travaillant au sein d'entreprises différentes, de sites différents ou avec des espèces animales différentes :** ces échanges d'expérience sont cruciaux pour développer le positionnement des RPA dans nos entreprises.

Au programme de cette première journée de réseau : Claudia Terlouw (Inra Clermont-Ferrand) a présenté les résultats de ses travaux sur les modes opératoires normalisés permettant de caractériser les signes de la conscience et de l'inconscience.
Luc Mirabito, Barbara Ducreux & François Raflegeau de l'Idele, et Mathieu Monziols de l'Ifip ont fait état des connaissances scientifiques actuelles sur des sujets variés, comme le comportement des animaux ou les plans de contrôles concernant le respect des bonnes pratiques de protection animale. L'organisation d'atelier a permis, dans un second temps, de croiser les expériences des RPA selon les 9 thématiques. Ils ont également fait part des sujets sur lesquels des avancées sont attendues (Process, Matériel & équipements, Soin et Gestion des animaux en bouverie, Formation-Sensibilisation-Validation des acquis, Coordination avec les Services de l'Inspection vétérinaire…).

La mobilisation réussie de ce réseau et les échanges entre opérateurs sont la démonstration concrète que la protection animale à l'abattoir est une priorité pour les entreprises françaises des viandes.

Suite de cette journée

Cette réunion nationale des RPA, a permis au groupe d'experts de compiler les travaux réalisés en sous-groupes. Plusieurs axes de travail s'en dégagent, comme par exemple de nombreuses questions relatives au matériel et aux aménagements. Les membres du groupe d'experts ont hiérarchisé les différentes thématiques et définit un planning des actions prioritaires à développer. Les premiers résultats de ces travaux seront présentés lors du deuxième rassemblement des RPA qui se tiendra en mars 2018. Objectif : apporter des solutions aux axes d'améliorations envisagés et développer des outils pour mieux valoriser les informations des guides des bonnes pratiques de la protection animale.

GUIDE OVINS ET PORCINS DES BONNES PRATIQUES POUR LA PROTECTION ANIMALE EN COURS D'EXAMENS

bovins ayant été validé (cf page 33), Culture Viande a poursuivi son travail sur la rédaction des guides des espèces ovines et porcines au cours de 2016 et 2017. Ils ont ainsi pu être remis à l'administration pour examen et commentaires.
En travaillant avec ses adhérents Culture Viande a permis d'apporter des connaissances techniques émanant des professionnels du terrain avec le double objectif de permettre une meilleure lisibilité et une meilleure compréhension des guides.
En parallèle de la rédaction de ces guides, Culture Viande participe activement aux groupes de travail qui ont été créés dans le but d'élaborer les plans d'échantillonnage pour chaque espèce. L'objectif de ces plans d'échantillonnage est de rédiger des fiches de contrôles afin d'évaluer la conscience de l'animal après anesthésie.

RENFORCEMENT DES EXIGENCES DES CERTIFICATS DES RPA

2017 est l'année des premiers renouvellements des certificats de compétence des RPA, puisque leur création a été introduite par l'entrée en application en 2013 du règlement du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. A la demande du Ministre de l'agriculture, la DGER (direction générale de l'enseignement et de la recherche) a initié un groupe de réflexion pour renforcer les exigences attendues pour l'obtention du Certificat de compétence « Protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort » des RPA (responsables Protection Animale). Ce renforcement est étudié au regard de 3 axes : le programme, la durée de formation et l'examen.

Si l'examen devrait rester sous forme d'un QCM, la question du renforcement de sa sévérité a été posée de même que celle de la nécessaire évolution des questions posées au bout de 5 ans aux RPA. La pertinence de réduire à 3 ou 4 ans la durée de validité du certificat des RPA est plus controversée.

En revanche, la nécessité de différencier le programme de formation destiné à un nouveau RPA de celui concernant un RPA devant renouveler son statut semble faire l'unanimité. Il en est de même sur le thème de la réactualisation des éléments de fond au vu de l'évolution de la science et de l'expérience acquise. A noter que l'évolution des certificats concernera à ce stade, uniquement ceux destinés aux RPA et non les certificats de compétence des opérateurs. Culture Viande a participé activement aux différentes réunions de travail sur ce sujet de la formation afin de demander des modifications profitables aux RPA. L'objectif est autant d'avoir des salariés parfaitement formés à la protection animale et à l'aise dans leur mission que d'avoir des modalités d'accès à ces certificats pragmatiques pour les entreprises.

PROTECTION ANIMALE

LA DGAL CONFIRME LA REMISE EN CONFORMITE DES OUTILS AUDITÉS

Les inspecteurs des services vétérinaires ont suivi les non-conformités qui avaient été détectées lors des audits d'avril 2016 sur la protection animale à l'abattoir. La DGAL a ainsi produit une synthèse des suivis sur les 87 mises en demeure, 53 sont désormais closes et 34 sont toujours en cours de suivi afin de finaliser les travaux relatifs aux infrastructures des bâtiments. Concernant les 5 % des inspections qui avaient été classées D (correspondants à 13 établissements ayant au moins une chaîne d'abattage évaluée D) :

- 9 établissements se sont mis en conformité et sont désormais classés A ou B sur les points vu non conformes,
- 2 chaînes n'ont pas été remises en activité,
- pour 2 établissements, la situation n'est toujours pas satisfaisante. Sur ces derniers, des mesures transitoires de fonctionnement permettant d'assurer la protection des animaux et la mise en place de mesures pérennes sont en cours de réalisation. Ces établissements font l'objet d'un suivi par les RNA (Référents Nationaux Abattoir).

Depuis les audits, à noter également 2 nouveaux arrêts d'activité, 6 nouvelles mises en demeure et 4 procès-verbaux. Le Ministre de l'agriculture a indiqué qu'il rendrait désormais public annuellement un bilan sur la protection animale en abattoir suite à des inspections ciblées sur ce thème.

EXPERTS BEA DU CNOPSAV

LES MESURES RETENUES SUITE À LA COMMISSION D'ENQUÊTE

Le 10 novembre 2016 a eu lieu la réunion du groupe « experts bien-être animal » du CNOPSAV. A l'occasion de cette réunion, le ministère de l'agriculture a présenté à l'Assemblée Nationale, les conclusions de la commission d'enquête sur les conditions d'abattage. Le ministère a souhaité la création d'un comité national d'éthique. Celui-ci est adossé au Conseil National de l'Alimentation. Culture Viande avait fait part de la nécessité d'associer des associations de consommateurs à un tel comité. Une demande entendue !

Installation du Comité National d'éthique

Culture Viande a ainsi assisté le 20 septembre 2017 à l'installation de ce nouveau Comité. Au-delà des membres « habituels » du CNA (associations nationales de consommateurs, producteurs agricoles, transformateurs & artisans, distributeurs, syndicats de salariés), il réunit un large panel de représentants car ont également été associés des professionnels du secteur, des associations de protection animale, des vétérinaires, des représentants des cultes, des chercheurs (sociologues, juristes, philosophes, etc.), ainsi que des parlementaires. Le mandat du Comité fixe notamment comme objectifs de « rendre une synthèse pédagogique du processus de l'abattage et d'expliciter les mesures de gestion réglementaires encadrant la protection animale en abattoir ». Cette réunion de lancement a été l'occasion pour chacun d'exprimer ses attentes vis-à-vis de ce Comité.

Pour Culture Viande, elles sont de plusieurs ordres :

- faire de la pédagogie notamment vers les associations de consommateurs pour expliquer ce qu'est un abattoir et surtout qu'elles sont les bonnes pratiques mises en œuvre concernant la protection animale,
- avoir une application homogène de la réglementation sur l'ensemble du territoire et des établissements,
- intégrer ce débat dans un contexte économique global où la consommation de viande baisse et où certains produits de substitutions laissent croire qu'ils pourraient remplacer la viande.

Ce tour de table a aussi été l'occasion d'affirmer à nouveau que la mise à mort d'un animal n'est pas un acte anodin, que l'éloignement croissant de la société vis-à-vis de la production agricole rend cet acte difficile à comprendre pour certains et qu'en conséquence, il valait mieux éviter d'entrer dans une logique de voyeurisme qui serait contreproductive.

Création des Comités locaux abattoirs

Dans la même veine, des comités locaux abattoirs sont aussi constitués. Ils s'appuieront sur les comités locaux ICPE. La DGAL a indiqué que le ministère avait retenu la mesure obligeant à la présence d'un RPA dans tous les abattoirs quel que soit leur taille. Le décret instaurant cette mesure est toujours en cours de validation. Cette mesure reprend la demande de Culture Viande et des autres fédérations d'abattage exprimée dès le printemps 2016. Par ailleurs, il a été indiqué qu'un renforcement des exigences pour l'obtention du certificat de compétence à la mise à mort était en cours. Enfin et comme cela avait déjà été annoncé, le ministère a aussi indiqué qu'il souhaitait expérimenter le contrôle vidéo. Seul Culture Viande a fait part de réserves sur ce point et demandé, d'une part, à ce que les fédérations d'abattage soient associées à cette expérimentation et, d'autre part, à que cette expérimentation n'ait pas pour but de déterminer dans quelles conditions le contrôle vidéo devait se mettre en place mais s'il devait se mettre en place et notamment si cette mesure était efficace en termes de protection animale.

Pour Culture Viande, la formation, le contrôle humain par les salariés comme par les services de l'état sont les meilleurs outils pour la protection animale. Le vidéo contrôle, outre que son efficacité reste à démontrer, pourrait être contreproductif sur ces points et créer des crispations et désinvestissements chez les salariés.
Le ministère a aussi présenté les mesures non retenues : autoriser les parlementaires à visiter les abattoirs éventuellement accompagnés de journalistes, obliger la présence permanente d'un agent des services vétérinaires aux postes de mise à mort, imposer un tonnage maximal, obliger à la rotation des postes, graduer l'obtention des certificats, rendre systématiquement obligatoire l'entretien journalier des matériels, soumettre à agrément public les fournisseurs de matériels, suivre l'expérimentation suisse d'abattage à la ferme et mener une expérimentation d'abattoir mobile font partie de ces propositions que le ministère ne souhaite pas suivre.
Si les conclusions retenues par le ministère apparaissent relativement équilibrées, pour Culture Viande, l'expérimentation de la vidéo contrôle reste un point de vigilance.

ANIMAUX GESTANTS

PAS DE SOUFFRANCE DU FŒTUS JUSQU'AU 2/3 DE LA GESTATION (AVIS EFSA)

Dans le cadre d'une demande du Danemark, de l'Allemagne, des Pays-Bas et de Suède, les experts de l'EFSA ont examiné les questions soulevées au sujet de l'abattage des animaux d'élevage gestants en Europe. Selon les scientifiques du Groupe d'étude sur la santé et le bien-être animal de l'EFSA les fœtus n'éprouvent pas de douleur dans les deux premiers tiers de la gestation, les structures physiques et neurologiques pertinentes ne se développant qu'en dernière partie de la gestation. Durant la dernière partie de la gestation, les experts ont conclu que le scénario le plus probable est que les animaux n'éprouvent pas de douleur, du fait de la présence d'une série de mécanismes inhibiteurs dans le corps du fœtus. Selon l'EFSA, en moyenne, 3% des vaches laitières, 1,5% des bovins de boucherie, 0,5% des porcs, 0,8% du mouton et 0,2% des chèvres dans l'UE sont abattus au cours du dernier tiers de la gestation. Les raisons sont variables : soit les éleveurs ignorent que les animaux sont gravides ; soit sont pris en considération la santé et le bien-être de l'animal ; ou encore, des raisons économiques peuvent être évoquées. L'EFSA propose des mesures pratiques visant à réduire le nombre d'animaux gestants abattus.

CULTURE VIANDE PLAIDE POUR UNE RÉFÉRENTIEL COLLECTIF

Devant les projets de mise en place de référentiels bien-être animal par des enseignes de la distribution, pour Culture Viande, les *Guides des bonnes pratiques pour la maîtrise de la protection animale à l'abattoir* doivent servir à tous de base unique à une référentiel collectif.

Dans cette optique, un courrier a été adressé à la FCD et la FICT afin :

- d'une part de faire valoir l'ensemble des mesures relatives à la protection animale d'ores-et-déjà à l'œuvre dans les entreprises ;

- d'autre part, de stopper toute velléité de développement de projets visant à mettre en place des référentiels propres à chaque client. Cela conduirait à transformer la prise en compte du bien-être animal en France à une gigantesque usine à gaz.

Suite à ces courriers, des rencontres avec la FCD et la FICT ont été organisées afin d'exposer en quoi *Les Guides de bonnes pratiques pour la maîtrise de la protection animale à l'abattoir* recensent déjà toutes les références sur le sujet.

INTERBEV ORGANISE LA CONCERTATION AVEC LES ONG

Interbev a organisé le 12 avril 2017 une première journée de concertation entre les professionnels de la filière boeuf et quatre ONG (Oaba, Welfarm, Ciwf et Lfda - Fondation Droit Animal Ethique et Scientifique).

Objectif : échanger sur le sujet de la protection animale de l'élevage à l'abattoir, en passant par le transport. En amont de cette réunion, des entretiens individuels avec l'ensemble des membres participant avaient permis de dresser un bilan des connaissances de la filière et d'identifier les thématiques retenues pour les futurs échanges. Cette première réunion a permis d'élaborer une charte encadrant les principes des prochaines étapes. Dans l'optique des prochaines rencontres, et avant de lancer les concertations autour des thématiques à aborder, des visites d'élevages et abattoirs seront organisées sur deux jours en juin. S'il ressort de cette première réunion que les ONG semblent porter plus d'intérêt au bien-être animal en élevage et lors du transport, l'Oaba reste focalisée, sans surprise, sur la protection animale en abattoir. Culture Viande est un membre actif de ce groupe de concertation.

UNE MÉTHODE DE MESURE DE LA DOULEUR (ADIV & INRA)

Une étude portant sur le développement d'une méthode de mesure objective de la douleur au moment de la mise à mort chez les gros bovins menée par l'ADIV et l'INRA a fait l'objet d'une présentation en section gros bovins d'Interbev le 16 mai 2017.

Basée sur différents indicateurs : fréquence et variabilité cardiaque, perte du réflexe cornéen et arrêt de la respiration, taux de noradrénaline urinaire et pH musculaire, elle débouche sur la proposition d'un outil qui doit être facilement opérationnel après une formation spécifique. Pour Culture Viande, il ne fait aucun doute que cet outil d'analyse intéressera les entreprises. Sur le sujet de la protection animale, comme sur les sujets sanitaires auparavant, la notion de progrès est cruciale et s'appuie sur les Guides de bonnes pratiques de protection animale. Or pour mesurer et objectiver l'efficacité de ces bonnes pratiques in situ, il faut un indicateur mesurable. Cela apparait désormais possible suite à cette étude. Culture Viande a donc soutenu cette présentation et appelé par ailleurs à ce que d'autres études se mettent en place pour évaluer les bonnes pratiques en fonction des contraintes de terrain.

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 conduit 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 en étendant ce dernier au porc et aux produits hachés. Trichine, antibiotiques, température des carcasses, maîtrise des E Coli, gestions des MRS,… autant de sujets qui ont également marqué 2017.

TRANSPORT DES CARCASSES À TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 7°C À CŒUR

ACCORD EUROPÉEN APRÈS 2 ANS DE DISCUSSIONS

Pour mettre fin à l'impossible équation entre la demande de livraison de carcasses fraîches de porc et la distance géographique entre des abatteurs, proches de lieux de production, et des découpeurs à proximité des lieux de consommation, Culture Viande s'est très tôt saisi du dossier (dès 2005).

Grâce à la mobilisation de tous les acteurs de la viande de porc et en particulier des découpeurs de Rungis, un nombre important de cinétiques de températures ont été relevées et consolidées par Culture Viande. Ces informations ont servi à l'élaboration de 2 rapports de l'IFIP (avec le soutien d'INAPORC) et 2 avis de l'ANSES. Convaincue par ces avis, que dans de bonnes conditions de transports, des carcasses à une température inférieure à 15°C à cœur continuaient à se refroidir dans les camions, la DGAL a soutenu la demande de modification de la règlementation de Culture Viande à Bruxelles et accordé, dès 2009, une dérogation au transport de carcasses de porc à une température supérieure à 7°C à cœur sur le territoire français. 5 avis successifs de l'EFSA (autorité sanitaire européenne) ont été publiés entre 2014 et 2015. La Commission Européenne a ensuite fait preuve d'une volonté remarquable pour faire aboutir rapidement ce dossier. Les échanges entre les organisations professionnelles de l'UECBV et la Commission ont permis de finaliser ce dossier crucial pour les professionnels de Culture Viande et qui couvre non seulement l'espèce porcine mais aussi les bovins et les petits ruminants. La publication règlementaire européen est désormais attendu pour l'automne 2017 avec une application probable pour le début d'année 2018. Ce dossier apparait comme emblématique de la rigueur et la ténacité dont Culture Viande sait faire preuve sur les dossiers qu'il traite. Il convient aussi de saluer cette évolution historique et de remercier les professionnels du porc pour leur forte mobilisation sans laquelle rien n'aurait été possible !

JOURNÉES E COLI DE CULTURE VIANDE

UN MOMENT UNIQUE DE RASSEMBLEMENT DES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE VIANDE HACHÉE AUTOUR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Comme chaque année depuis 7 ans, Culture Viande a rassemblé, les 26 et 27 janvier 2017, plus de 100 personnes autour du thème de la maitrise des bactéries pathogènes du tube digestif.

Les participants à ces journées représentaient toutes les activités concernées par ce sujet crucial pour l'industrie des viandes : abattage, découpe, ateliers de fabrication de viande hachée et laboratoires internes des entreprises. Ces 2 jours permettent de nombreux échanges entre responsables qualité des sites. Le point central de cet évènement est la présentation des résultats des audits sur la base d'un référentiel de maitrise développé par Culture Viande. Ce cahier des charges s'est constamment tenu à la pointe des évolutions techniques et n'a cessé d'évoluer depuis 2005, permettant aux acteurs de la filière hachée d'améliorer constamment leur maitrise vis-à-vis du danger E coli pathogènes. Ces journées sont aussi l'occasion d'entendre les résultats des recherches collectives menées depuis plusieurs années sur des sujets comme la maitrise de la propreté des animaux et des carcasses ou la gestion du risque à l'étape de fabrication des viandes hachées. Ces journées sont également l'occasion de discuter des meilleurs pratiques de maîtrise ainsi que d'échanger avec les autorités (DGAL) sur leurs constats et attentes en termes de gestion des E coli STEC et autres bactéries du tube digestif. Après 7 années, le dispositif d'audit développé par Culture Viande, apparait toujours aussi pertinent pour les entreprises qui produisent des viandes hachées. Le « temps d'avance » qu'a permis d'obtenir ce dispositif doit être constamment entretenu, tout en veillant à rester sur des objectifs de maitrise et d'audit appropriés. Des discussions ont donc à nouveau lieu en 2017 – 2018 pour améliorer le dispositif et le rendre plus pragmatique encore.

AVIS DE L'ANSES SUR LES E COLI STEC DANS LES VIANDES HACHÉES

CULTURE VIANDE VA DANS LE BON SENS

Saisie par la DGAL en mai 2016 sur les E coli STEC dans la filière viande hachée, l'Anses a rendu un avis le 18 mai dernier.

Cet avis tient compte des nouveaux éléments scientifiques parus depuis les précédents avis de l'ANSES émis en 2010 et 2011. Parmi ces deniers, figure l'avis de l'autorité européenne de 2012 (l'EFSA). Interrogée sur la possibilité de perte ou d'acquisition du gène de virulence stx dans un bouillon de culture ou dans une matrice alimentaire (c'est-à-dire le risque que des AEEC présentent un risque STEC) , l'Anses estime que de tels évènements sont rares. Elle réaffirme par conséquent que si la souche d'E coli isolée est stx moins, elle ne peut pas être considérée comme une EHEC (E coli entérohémorragique). La modélisation mathématique de l'Anses, basée sur des données analytiques recueillies sur 22 sites de production (dont 19 appartenant à des entreprises membres de Culture Viande) conforte l'intérêt de réaliser des analyses à la mêlée pour réduire le risque E coli STEC. Culture Viande avait saisi cet intérêt dès 2009 et avait donc mis en oeuvre des analyses systématiques sur les viandes hachées surgelées sur O157:H7, le plus épidémique. Les recommandations de Culture Viande ont été reprises dans une note de service DGAL à compter de 2012. L'avis de l'Anses recommande une extension des analyses aux 4 autres E coli hautement pathogènes. Là encore Culture Viande avait eu un « temps d'avance » puisque cette extension a été décidée, pour ce qui concerne les viandes hachées surgelées, en juin dernier. La réalisation d'analyses E coli STEC sur chaque mêlée en Viande hachée réfrigérée est plus complexe à mettre en œuvre du fait de la faible durée de vie du produit, de sa température de conservation et des délais d'option des résultats d'analyse. Culture Viande a fait le choix d'autres mesures de maîtrise, plus en amont, pour améliorer la maîtrise de cette catégorie de viande hachée. Enfin, l'Anses s'est également prononcé sur l'utilité du maintien du principe des analyses complémentaires sur les mêlées encadrantes lors de la découverte d'un résultat analytique positif sur une mêlée, quand bien même chaque mêlée est analysée. Dans l'attente de l'avis de l'Anses, Culture Viande avait prudemment maintenu ce principe contraignant malgré une note de service DGAL plus permissive lorsque l'analyse porte sur un produit qui n'a pas été mise en marché. Dès l'automne 2017, des discussions seront engagées entre la DGAL et Culture Viande pour examiner les suites à donner à ce nouvel avis de l'Anses.

Accord entre les organisations professionnelles sur les tolérances de température mesurées au déchargement

Après quelques mois d'échanges, les organisations professionnelles concernées par les denrées alimentaires d'origine animale (DAOA), notamment Culture Viande, ont signé un protocole interprofessionnel de contrôle des températures des DAOA réfrigérées au stade de leur livraison/réception. Ce protocole a été notifié à ses services par la DGAL dans une note de service datant de mai 2017. Sous l'égide de l'organisation professionnelle de la Chaîne Logistique du Froid, de nombreuses organisations professionnelles représentant les secteurs de la transformation, du stockage, du transport et de la distribution de denrées périssables réfrigérées ont souhaité que soient formalisées les modalités de contrôle des températures des denrées lors de leur livraison/réception. Ce protocole harmonisé de mesure de la température des denrées et d'interprétation des valeurs vise à limiter les risques d'interprétations divergentes entre les opérateurs des mesures effectuées.

MAÎTRISE DES RÉSIDUS CHIMIQUES

CULTURE VIANDE CRÉE UN GROUPE "HUILES MINÉRALES"

La maîtrise des résidus d'origine chimique est un sujet complexe. Il regroupe l'identification du danger, l'appréciation du risque d'exposition du produit et les solutions de réduction du risque. Culture Viande s'est emparé de ce dossier dont il a perçu l'importance. Il a soutenu la création d'une base de données collectives par l'IFIP et financée par Inaporc, devenue fonctionnelle en 2017. L'étude des données collectives permet de meilleurs enseignements que l'analyse individuelle. En début d'année 2017, Culture Viande a également lancé un groupe de travail sur les huiles minérales, suite à la publication de recommandations par la Commission européenne. Si Culture Viande mutualise ses expériences et son analyse de risque entre opérateurs de viande, il participe aussi au groupe de travail transversal de son partenaire, Coop de France, sur ce sujet. Ceci dans l'optique d'une meilleure mutualisation scientifique et règlementaire, de partage des réflexions des différentes filières et d'actions concertées sur un dossier où beaucoup d'inconnues persistent, à commencer par une méthode analytique reconnue.

PORC

VISITES SANITAIRES PORCINES ET RECONNAISSANCE DU STATUT TRICHINE DE L'ÉLEVAGE

Malgré les relances et alertes de Culture Viande, l'ensemble des visites sanitaires des élevages de porcs permettant d'établir pour chaque élevage son statut au regard de la trichine n'est pas finalisé. Ces visites ont donc été prolongées jusqu'à fin de 2017.

La mise en application le 1er juillet 2017 de l'arrêté du 8 septembre 2016 modifiant l'arrêté ICA du 14 novembre 2012 qui précise les informations concernant la gestion des ICA sera donc progressive. L'information du statut de l'élevage sera mentionnée sur l'ICA et transmise à l'abattoir 24 heures à l'avance. Cette information sera ensuite transmise aux services vétérinaires mais ne fera pas l'objet d'une action particulière par ces derniers jusqu'à fin 2017.

En revanche, à compter de janvier 2018, l'information du statut trichine mentionné sur l'ICA sera traitée par les services vétérinaires et les porcs issus d'élevages non reconnus pour la trichine, seront systématiquement testés à l'abattoir. Culture Viande a engagé un dialogue avec la DGAL de façon à clarifier les différentes étapes afin que les abattoirs ne soient pas pénalisés.

CULTURE VIANDE AUDITIONNÉ PAR L'ANSES SUR LA MAÎTRISE DES SALMONELLES DANS LA FILIÈRE PORCINE

Interrogée par la DGAL sur la maitrise des salmonelles dans la filière porcine et désireuse d'adapter aux données françaises un modèle mathématique mis à disposition par l'autorité européenne, l'Anses a souhaité visiter un établissement d'abattage de porc et entendre les représentants de Culture Viande sur les évolutions de maitrise des salmonelles dans la filière française. Cette audition était concomitante à la mise en œuvre d'une plateforme de recueil des analyses bactériologiques (dont les salmonelles) par l'IFIP, alimentée par les entreprises de porcs. Cette base de données permet à la fois de recueillir les données d'auto-contrôles et les analyses règlementaires remontées au niveau européen par chaque état membre pour donner lieu à une synthèse. Les premiers résultats portant sur les analyses officielles en salmonelles françaises ont été publiés au Bulletin épidémiologique. Néanmoins, du fait de la variété des procédés, de la diversité de taille des entreprises et du nombre variable d'analyses, l'interprétation des résultats s'avère difficile. La publication de l'avis de l'Anses sur les salmonelles dans la filière porc est attendue fin 2017.

ACCOMPAGNEMENT DU PROJET ALIM'CONFIANCE

MISE EN TRANSPARENCE DES RÉSULTATS DES CONTRÔLES OFFICIELS

Le ministère de l'agriculture s'est fortement impliqué dans la mise en transparence des résultats des contrôles officiels. Ce vaste projet a fait l'objet de plusieurs réunions d'information et de consultation des organisations professionnelles pour aboutir au système Alim'confiance. Depuis le 3 avril 2017, ce dispositif donne accès aux consommateurs aux résultats des contrôles sanitaires réalisés depuis le 1er mars 2017 dans tous les établissements de la chaîne alimentaire. Il couvre les établissements agro-alimentaires et tous les établissements de remise directe donnant lieu à inspection sanitaire. Les résultats sont publiés sur l'application Alim'confiance pour smartphones et sur le site internet www.alim-confiance.gouv.fr. L'hygiène des établissements est indiqué suivant 4 niveaux allant de « très satisfaisant » à « à corriger de manière urgente ». Cette information est publiée pour une durée maximale d'un an puis retirée à moins qu'elle ne soit écrasée par un nouveau résultat d'inspection. Si de nombreux établissements ne sont pas visités annuellement, ce n'est pas le cas des abattoirs : ces derniers sont inspectés plusieurs fois par an et leur niveau d'hygiéne est consolidé en fin d'année. Ainsi, tous les abattoirs présenteront pour 2017 sur Alim'Confiance une appréciation d'hygiène. Cette dernière intégre également des critères sur la protection des animaux à l'abattoir. La DGAL rappelle que la publication des résultats des contrôles sanitaires dans le secteur alimentaire (restaurants, cantines, abattoirs, etc.) est une attente légitime des citoyens qui participe à l'amélioration de la confiance des consommateurs. Les autorités attendent de ce dispositif des actions correctives plus rapides de la part des établissements inspectés le nécessitant. Elle a noté que « *Dans tous les pays, la mise en place de la mesure s'est toujours accompagnée d'une amélioration du niveau sanitaire des établissements* ». En Europe : 8 pays (Royaume-Uni, Pays-Bas, Belgique, Irlande, Danemark, Finlande, Lituanie, Norvège) ont d'ores et déjà mis en transparence les résultats de leurs contrôles et 2 projettent de le faire (Allemagne, Suède). Culture Viande, qui a largement participé aux travaux préparatoires, espère que ce nouvel outil permettra de démontrer la bonne qualité d'hygiène des entreprises et de combattre l'image manifestement fausse de « boite noire » associée aux entreprises de viande.

DÉTECTION DES AIGUILLES CASSÉES EN FILIÈRE BOVINE

UNE INFORMATION AUX ÉLEVEURS

Lors d'une injection sur un bovin, il peut arriver qu'une aiguille se casse, reste dans le muscle et ne soit pas repérée par les détecteurs de métaux pour être éliminée.

Ce type d'événement, bien qu'exceptionnel, a des conséquences graves. Non seulement le corps étranger peut blesser à l'ingestion, mais il donne à penser que l'animal était sous traitement, donc malade bien que ce ne soit pas le cas. Pour Culture Viande, il est donc essentiel que chacun mette en œuvre, à chaque étape de la filière, des moyens pour éviter que des aiguilles ne se retrouvent dans l'assiette du consommateur. Une liste de 70 aiguilles détectables a ainsi été établie. Elle va permettre à l'éleveur et au vétérinaire traitant de choisir des aiguilles qui pourront être détectées dans la chaine d'alimentaire. Cette liste est issue d'un travail collectif de la filière. Elle sera remise à jour en fonction des besoins. Pour Culture Viande, ceci doit permettre des avancées dans la filière bovine. Un système analogue existe et fonctionne déjà en filière porcine. Un document d'information accompagné de bonnes pratiques d'injection a été rédigé par Interbev, avec la participation de Culture Viande. Il sera diffusé à l'automne, lorsque la révision des formulaires d'information sur la chaine alimentaire des bovins aura eu lieu.

SAISIES VÉTÉRINAIRES

LA DGAL SUSPEND LE DÉPLOIEMENT DE SI2A «ABATS », JUGÉ PRÉMATURÉ

Le renseignement des saisies résultant des inspections vétérinaires post mortem dans une base de données et la gestion de cette base par l'administration est une obligation règlementaire.

Après le lancement du système SI2A (Système d'Information sur l'Inspection en Abattoir) fin 2014 pour renseigner les saisies sur carcasses de bovins, la DGAL avait annoncé en avril dernier, le déploiement d'un module complémentaire destiné à gérer a minima 8 couples « produit /motif » d'abats de bovins (3 sur le foie, 2 sur le cœur , 1 sur le poumon, 1 sur la fressure et 1 sur la tête). Au 1er octobre 2017, l'enregistrement par les services de l'état des données-concernées dans la base devait devenir obligatoire. Une note de service a suspendu cette obligation. En effet, par une enquête nationale auprès des services vétérinaire, la DGAL a identifié que le système n'était pas encore prêt. Au terme des essais, seuls 45 % des services concernés pouvaient, sans aucune difficulté, enregistrer les saisies d'abats selon les modalités de l'instruction technique précitée. Pour les autres services, les principales difficultés rencontrées portaient sur l'organisation des services, en particulier dans les abattoirs à forte cadence, sur les moyens pour récolter et saisir les informations. Les services qui le peuvent sont néanmoins encouragés à poursuivre cet enregistrement. Culture Viande, associé tardivement à la démarche par la DGAL s'est impliqué dans ce dossier pour discuter de solutions satisfaisant la DGAL tout en respectant la confidentialité des données propres aux abatteurs. Les travaux seront poursuivis sur 2018.

UECBV

UN GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE POUR MAÎTRISER LA PROPRETÉ DES CARCASSES

Encouragé par la Commission européenne, les professionnels de l'UECBV – dont Culture Viande – ont rédigé un guide européen d'hygiène pour améliorer, à l'abattoir, la maîtrise de la propreté des carcasses vis-à-vis des contaminations fécales ou digestives.

Le guide UECBV comporte 4 parties : une générale, accompagnée de 3 parties spécifiques (bovins, ovins, porcins). L'objectif est de fournir une boite à outils aux entreprises. Les différents modes de gestion de la propreté des cuirs et de maîtrise de l'éviscération y sont développés et illustrés par des photos, les outils complémentaires de maîtrise comme l'acide lactique, le steam vacuum et les cabines de douchage à l'eau chaude également. La surveillance de la prévalence des carcasses souillées est également décrite en complément des méthodes de maitrise spécifiques à chaque espèce. Le document insiste sur la nécessité d'introduction d'animaux propres en abattoir ainsi que sur la manière de gérer ceux qui arrivent sales. Ce guide européen vient en complément de guides éventuellement plus complets gérés au niveau des États membres comme ceux en cours de réactualisation par les Centres techniques, au niveau français sur les porcs, ovins et bovins. Depuis plusieurs années, Culture Viande apporte son expertise aux travaux collectifs. Sur l'aspect particulier de la maîtrise des contaminations fécales en abattoir de bovins, il a construit un cahier des charges spécifique sur la base duquel les entreprises membres se font auditer depuis déjà 7 ans.

Qualité des produits – étiquetage

VIANDES DE FRANCE

DES CHARTES GRAPHIQUES ASSOUPLIES EN FAVEUR D'UN LOGO GÉNÉRIQUE

Les logos « viande de France » étant confiés à des interprofessions différentes, les règles d'application diffèrent. Culture Viande n'a cessé de plaider la cause des industriels auprès de ses interprofessions pour qu'un logo générique puisse être utilisé en lieu et place des logos par espèce, en cas de produits composés de plusieurs espèces animales d'origine française (assemblage ou mélange sous un même conditionnement). En novembre 2016, les interprofessions se sont entendues pour permettre cet usage autour de règles communes. Une avancée bienvenue pour accompagner l'entrée en application du décret sur l'indication obligatoire de l'origine des viandes comme ingrédient au 1er janvier 2017 !

CODE DES USAGES DES MATIÈRES PREMIÈRES ÉTENDU AU PORC ET AUX PRODUITS HACHÉS

Après l'épisode de la fraude à la viande de cheval, Culture Viande avait publié un code des usages des matières premières destinées aux produits élaborés en mai 2014.
Ce code des usages encadre les matières premières carnées de bovins et d'ovins mises sur le marché et destinées aux transformateurs. Il est ainsi unique en son genre. 16 fiches descriptives assorties de photos permettent de distinguer différents produits autrefois regroupés sous le terme de « minerais ». Elles facilitent ainsi les transactions entre clients et fournisseurs. Outre la description des produits, des informations utiles aux professionnels sont décrites pour faciliter l'identification du produit (nature, description…).Les informations à donner sur les produits, les documents d'accompagnement ou les factures sont également renseignées. En effet, les viandes sont soumises à de nombreuses règlementations spécifiques (étiquetage de l'origine des bovins, des porcs et des ovins, étiquetage particulier du veau), dont la mise en œuvre par les professionnels s'avère complexe. En 2017, ce code a été étendu aux produits porcins (11 fiches) et aux produits hachés (3 fiches). Il est actuellement en discution au niveau de la DGCCRF. L'objectif est une application du code étendu début 2018.

CODE DES USAGES DES VIANDES HACHÉES ET PRÉPARATIONS DE VIANDES HACHÉES

VERS UN CONSENSUS DES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

Initiée il y a quelques années, la remise à jour du code des usages des viandes hachées et préparations de viande hachée a enfin trouvé sa voie. Face à d'amples réformes réglementaires (paquet hygiène en 2005, règlement sur l'information des consommateurs en 2014) et d'importantes modifications de la règlementation relative à l'étiquetage de l'origine des viandes et aux additifs autorisés dans les préparations de viande, le code de 2001 nécessitait un dépoussiérage conséquent. Cette mise à jour s'inscrit dans un marché des produits hachés en pleine expansion. Pour les viandes hachées, il était nécessaire de préciser les matières premières utilisables à partir des dénominations définies dans le code des usages des matières premières, de préciser des dénominations désormais largement utilisées et de passer en revue plusieurs règles de fabrication. Le même travail a été conduit pour la large et variée famille des préparations de viandes hachées. En mai dernier, les organisations professionnelles de la viande hachée se sont retrouvées pour partager leurs réflexions et décider des options à retenir dans la version rénovée du code. Les derniers points de discussion devraient être tranchés à l'automne 2017 avec un objectif de dépôt du code au plus tard pour la fin de l'année.

Nutrition santé

CULTURE VIANDE MOBILISÉ

Plus que jamais les français sont déboussolés sur leur consommation de viande.

Alors que les médias relayent constamment un risque probable d'effet de la consommation excessive de viande de boucherie sur le cancer colorectal, la pondération des propos n'est pas la règle. En effet, dans un contexte de déconsommation constant de la viande de boucherie depuis 20 ans les consommateurs à risque ne constituent aujourd'hui qu'un quart d'entre eux. En revanche, en pleine vogue du veganisme, certains nutritionnistes commencent à s'inquiéter de cette mise au ban organisée des produits animaux. L'alimentation est une question d'équilibre entre plusieurs aliments et ne se réduit pas à une addition de bons et mauvais ingrédients. La viande a ainsi toute sa place dans le régime des omnivores par son apport en fer facilement assimilable, en zinc et en sélenium et surtout pour son apport en vitamines du groupe B nécessaires au bon développement et fonctionnement du cerveau.

Culture Viande réunit depuis plus de 10 ans déjà une Commission Nutrition santé qui fait des points réguliers sur les avancées constantes de la science dans ce domaine. Elle élabore régulièrement des arguments pour défendre les attraits nutritionnels de la viande. Depuis la création de la Commission Enjeux sociétaux d'Interbev, Culture Viande s'est par conséquent fortement impliqué dans le groupe « alimentation, nutrition et santé » d'Interbev pour accompagner l'interprofession sur plusieurs de ses actions : rédaction des livrets « santé : n'oubliez pas la viande » destinés à répondre aux questions des consommateurs dans les cabinets des médecins et diffusés ce printemps ; rencontre des différentes administrations pour que la quantité de viande consommée ne soit plus exprimée en tonnes équivalent carcasse, ce qui fausse les repères de consommation ; soutien des actions de recherche dans le domaine de la nutrition, santé. Les professionnels de Culture Viande ont aussi largement participé, sur les produits carnés, au complément de la table de référence française du CIQUAL.

AVIS DE L'ANSES ET DU HCSP FRANÇAIS SUR LES REPÈRES DU PNNS

QUELS REPÈRES POUR LA VIANDE ?

L'Anses a publié début 2017 des avis et rapports sur la révision des repères de consommations alimentaires du Programme National Nutrition Santé (PNNS). L'objectif ? Fournir le fond scientifique nécessaire à l'élaboration de ces nouveaux repères.

Ce travail porte sur les populations adultes (hommes et femmes). Des travaux complémentaires devront être menés ultérieurement pour les populations spécifiques : séniors, enfants, femmes enceintes, etc. Si la catégorisation des aliments utilisée est proche de celles des précédentes recommandations du PNNS, la grande différence porte sur les légumineuses, sorties des féculents et identifiées comme une catégorie d'aliments à part entière. Concernant la catégorie « viandes, œufs, poissons » le rapport émet différentes recommandations : Concernant la consommation de viandes hors volaille, le rapport préconise une « maîtrise » pour qu'elle ne dépasse pas 500 g par semaine. Pour les produits de charcuteries, il est recommandé de diminuer la consommation pour quelle ne dépasse 25 g/j... Culture Viande note que concernant la consommation de viandes la préconisation du rapport ne constitue pas un objectif de diminution globale pour l'ensemble des français car les consommations moyennes des adultes sont inférieures. Seuls les trop grands consommateurs de viande hors volaille sont concernés par une diminution.. En complément, le haut Conseil de la santé publique (HCSP) saisi par la Direction générale de la santé a également fourni un rapport en mars 2017. Dans celui-ci, les repères ne sont pas homogènes selon les catégories d'aliments. Le rapport fait parfois des recommandations de fréquence de consommation, parfois de portions ou une recommandation d'évolution de consommation. Les périmètres de certains des groupes d'aliments ont été redéfinis. Par exemple, le groupe « Viande, poisson, œufs » n'existe plus en tant que tel. Une recommandation spécifique porte sur les poissons et fruits de mer, une sur les viandes et volailles et une autre sur la charcuterie. Aucune ne porte sur les œufs. Pour les viandes et volailles : il est conseillé de « *Limiter la consommation de viande rouge et privilégier la consommation de volaille. Pour les amateurs de viande rouge, limiter la consommation à 500 g/semaine maximum* ». Pour la charcuterie, il est conseillé de « *Limiter la consommation (privilégier le jambon blanc au sein de ce groupe). Pour les amateurs de charcuterie, ne pas dépasser 150 g/semaine* ». Dès publication du rapport, le terme de « limitation de la consommation de viande de boucherie a été compris comme une injonction de « diminution de la consommation de viande de boucherie ». Culture Viande s'est mobilisé pour faire ressortir les véritables conclusions de ce rapport, c'est-à-dire que les quantités consommées en moyenne sont d'ores et déjà inférieures aux recommandations. Il convient aussi de préciser que les quantités à prendre en compte dans ce rapport sont celles réelles consommées et cuites (ce qui correspond à 700/750 grammes de viande crue). Certaines communications citant des quantités de viandes consommées en Tonnes Equivalent Carcasse(Tec) ne peuvent pas non plus être utilisées avec pertinence pour exprimer la consommation de viande des français. Culture Viande est mobilisé au côté d'Interbev pour que la formulation du nouveau PNNS ne soit pas une incitation globale à une baisse de consommation de viande de boucherie sans tenir compte des niveaux de consommation...

LES NOUVELLES DONNÉES SUR LES VIANDES DE RUMINANT INTÉGRÉES DANS LA TABLE CIQUAL 2016

L'ANSES a mis en ligne le 13 décembre dernier la version 2016 de la table CIQUAL, (table nationale de référence sur la composition nutritionnelle des aliments).

La table CIQUAL compte désormais 2642 aliments (contre 1496 dans la précédente édition) pour lesquels elle fournit le profil nutritionnel détaillé en 61 constituants. Elle devient ainsi l'une des tables les plus complètes d'Europe. De nombreuses nouvelles données (dont celles fournies par le CIV sur les viandes cuites ainsi que sur les teneurs en sel et en glucides des viandes de ruminant) ont été intégrées. Ces données sont issues des études réalisées par l'INRA pour l'interprofession. Les professionnels de Culture Viande se sont impliqués, tant dans l'expression de leurs besoins pour ces tables que dans leur fourniture des matières premières nécessaires à la réalisation des analyses. Les données manquantes ou de mauvaise qualité de la table CIQUAL constituent toujours des attentes de la part des professionnels ; afin de les compléter, une nouvelle étude est en cours à la demande de Culture Viande sur les viandes et abats de gros bovins et d'ovins. D'autres études seront réalisées dans l'avenir pour acquérir de nouvelles données.

Projets R&D

CULTURE VIANDE, FORCE DE PROPOSITION ET D'EXPERTISE

Plusieurs études d'intérêt sont actuellement réalisées par les centres de recherche.

Plusieurs d'entre-elles portent de la maitrise des E coli pathogènes. Nous pouvons ainsi citer :

- une étude du comportement des bactéries dans le tube digestif des bovins avec des essais sur des jeunes bovins (ENVT et INRA),
- une étude pour améliorer l'examen de la propreté (IDELE),
- une autre (IDELE) recensant les actions possibles pour améliorer la propreté des bovins (puis des carcasses) depuis l'élevage jusqu'à l'abattoir,
- et enfin un projet pour quantifier la présence des E coli STEC sur les veaux de Boucherie. D'autres études, comme la comparaison des méthodes de prélèvement des flores de dénombrement par la technique par éponge abrasive ou bien par excision ou encore sur les conséquences de l'application de l'acide lactique sur les bovins dans les conditions autorisées par la règlementation UE ont également été menées en 2017. Un autre projet de recherche portant cette fois sur l'analyse de la flore lactique, mésophile et des entérobactéries par diverses méthodes est riche d'enseignements. Les membres de Culture Viande se sont toujours impliqués avec conviction dans les projets de recherche et développement collectifs en posant leurs questions concrètes pour recherche de solutions. Ils sont nombreux à ouvrir leurs outils et à transmettre leurs produits ainsi qu'à participer aux orientations des projets de recherche au travers des comités de pilotage des études, ce qui permet d'obtenir des résultats qui correspondent aux demandes. Les journées E coli et les commissions d'experts de Culture Viande sont l'occasion de partager les résultats de ces études collectives et de discuter des suites à donner.

Environnement

Amélioration de la performance environnementale des entreprises, avec notamment l'intégration des substances dangereuses dans la réglementation "eau", mobilisation sur le calcul de l'empreinte environnementale des viandes, valorisation des coproduits animaux… avec Célene, 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.

Avec Célene, Culture Viande est mobilisé sur tous

Parce qu'elle est inscrite dans un cycle long, parce qu'elle utilise une matière première vivante, parce que son industrialisation touche tous les milieux naturels (l'eau avec la consommation de la ressource et les rejets d'eaux usées, l'air avec les divers rejets atmosphériques (gaz de combustion, fluides frigorigènes, gaz de dégradation des déjections, etc.), les sols avec les épandages, etc.), la production de viande a une interaction très forte avec son environnement et est donc encadrée par de nombreuses réglementations.

A cela s'ajoute l'accélération de la prise de conscience par les citoyens des enjeux environnementaux globaux, qui explique la croissance de leur niveau d'exigence.

Trois sujets, suivis par Célene en 2016, illustrent cette exigence sociétale dont la prise en compte par les législateurs nationaux et européens se traduit par un renforcement des normes (réduction des substances dangereuses dans l'eau, actualisation du recueil de meilleures techniques disponibles pour les IAA) et par la mise en place de nouveaux indicateurs de performance ou de confiance (expérimentation européenne en matière d'empreinte environnementale des viandes).

Un quatrième sujet (l'observatoire des prix des produits transformés) participe à l'inscription du secteur dans l'économie circulaire par la valorisation des coproduits animaux.

les sujets pour la préservation de l'environnement

INTÉGRATION DES SUBSTANCES DANGEREUSES DANS LA RÈGLEMENTATION « EAU »

Depuis 2009, les entreprises françaises de production de viande et de préparations alimentaires à base de viande sont inscrites dans le programme national de recherche et de réduction des substances dangereuses dans l'eau.

4384 entreprises ICPE (Installation Classée pour la Protection de l'Environnement) ont participé à ce programme, terminé mi-2016. Les secteurs des abattoirs et des entreprises de production de viande ont représenté à eux seuls 18% de l'ensemble.

Ce programme a conduit les services d'inspection à inscrire certaines substances dangereuses, d'une part au niveau local dans les programmes de surveillance des entreprises qui les rejetaient en flux significatif et d'autre part au niveau national dans les arrêtés de prescriptions générales applicables aux activités pour lesquelles elles ont été considérées comme des polluants spécifiques.
Ainsi, l'arrêté du 24 août 2017 est venu ajouter au programme de surveillance des entreprises des deux secteurs concernés par Célène, les substances dangereuses présentées ci-dessous. Le principal résultat de l'action de Célene sur ce sujet a notamment été de restreindre la surveillance aux seuls rejets dans le milieu naturel et non pas à ceux raccordés à une station collective.

Projet de substances spécifiques ajoutées aux programmes de surveillance des abattoirs et IAA d'origine viande.

Substances	Valeurs limite d'émission
Abattoirs	
Hydrocarbures totaux	10 mg/l si le rejet dépasse 100g/j
Cuivre et ses composés	0,15mg/l si le rejet dépasse 2g/j
Zinc et ses composés	0,8mg/l si le rejet dépasse 10g/j
Entreprises agroalimentaires d'origine animale	
Cuivre et ses composés	0,15 mg/l
Zinc et ses composés	0,8 mg/l
Trichlorométhane (chloroforme)	100 µg/l
Acide Chloroactique	5 µg/l

ACTUALISATION DU BREF FDM

Les activités relevant de la directive européenne N°CE/75/2010, font l'objet régulièrement d'une revue de leur process afin de définir les meilleures techniques applicables. Cette revue est matérialisée par un document de recueil des **Meilleures Techniques Disponibles (MTD), nommé « BREF ».**

Les entreprises de production de viande produisant plus de 75 tonnes de produits finis par jour font partie des activités entrant dans le cadre de ce dispositif.
La révision du BREF correspondant à cette activité (BREF FDM) a été entreprise en 2014 et a fait l'objet d'un premier projet de conclusion soumis à commentaires en 2016.
Célene a apporté ses commentaires et critiques concernant les MTD proposés et les valeurs limite d'émission associées. Ce travail a été conduit tant au niveau national dans le cadre du groupe miroir organisé par le Ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer qu'au niveau européen par le Clitravi notamment.
Les principales contraintes apportées par ce projet portent sur les valeurs limites d'émission des polluants rejetés dans l'eau.
Célene a été particulièrement attentive concernant les différentes exigences qui pourraient être mises en œuvre suite à la publication de ce recueil. En effet, le risque d'un tel dossier tient au fait que les prescriptions exigées, même si elles ne s'appliquent qu'aux entreprises à plus forte activité, servent de référence pour toutes les entreprises du secteur quelle que soit leur taille.

L'EXPÉRIMENTATION EUROPÉENNE DU CALCUL DE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DES VIANDES ROUGES

Le pilote « viande rouge » a été engagé dès 2014 dans l'expérimentation européenne de modélisation de l'impact environnemental des produits (projet PEF). Force est de constater que ce pilote a eu le plus grand mal à faire valoir ses propositions de modélisation de certains points-clé du process de production des viandes. Cela concerne notamment le sujet sensible de l'allocation de la charge environnementale amont entre les produits et les coproduits au stade de l'abattoir. En d'autres termes, quelle méthode doit-on appliquer pour répartir l'impact environnemental entre la viande et les différents co-produits. Face au dogmatisme de certains services de la commission européenne, le Comité directeur du 21 mars 2017 du PEF a été celui de la dernière chance. Célene, qui présidait le pilote « viande rouge » a plaidé pour une répartition dite massique des impacts environnementaux entre les produits et-coproduits à l'abattoir. Cette méthode est en effet beaucoup plus équilibrée que la méthode économique imposée par la DG Environnement et les représentants européens de différents secteurs aval (petfood, feed, équarrisseurs, tanneurs). En dépit d'une démonstration du pilote viande que les tables économiques de prix des coproduits ne pourront pas être établies de manière juste et universelle au niveau européen, nous n'avons pas été entendus. Les arguments employés ainsi que la méthode de discussion suivie font clairement apparaitre aujourd'hui qu'il y avait dès le départ un choix de la DG ENVI de faire porter le poids environnemental le plus lourd possible sur la viande.

Cet épisode a une nouvelle fois montré que chaque fois que le pilote « viande rouge » a tenté de faire valider une méthode, non moins légitime qu'une autre, mais qui lui est favorable, elle a fait face au refus idéologique de la communauté d'experts et des représentants politiques réunis au sein du projet PEF.

Le pilote « viande rouge » ne souhaitant pas que son référentiel de calcul de l'impact environnemental puisse être publié par la Commission européenne en intégrant des méthodes qu'il ne cautionne pas, s'est donc retiré de ce projet.

Célene continuera la recherche scientifique et technique dans d'autres cercles, autour de cette question de l'empreinte environnementale des viandes.

LA VALORISATION DES COPRODUITS ANIMAUX

Les coproduits animaux (cuirs, os, gras, abats non consommés par l'homme, contenu de l'appareil digestif, etc.) générés par le secteur de la production de viande peuvent représenter, selon l'espèce, jusqu'à 55% du poids de l'animal vif.

Depuis son origine Célene a pour objectif d'améliorer la valorisation de ces matières à hautes valeurs fonctionnelles pour les secteurs de l'aliment, de la maroquinerie, de l'agronomie ou même de la cimenterie.

Pour atteindre cet objectif il faut agir de manière coordonnée sur tous les aspects que cette notion regroupe. Cela commence notamment par le fait de sortir ces produits du statut déchet pour faire du coproduit animal un produit à valoriser et non à éliminer.

Il faut aussi argumenter pour éviter la sur-règlementation comme nous avons commencé à le faire cette année par exemple pour en finir avec la liste de MRS imposée aux ovins au niveau européen alors qu'elle n'est pas demandée au niveau mondial. Ce débat a malheureusement été pollué par le cas d'ESB révélé en 2016. Il a conduit à faire revenir la France à un statut sanitaire dégradé vis-à-vis de l'ESB en décalage évident avec les moyens importants mis en place pour prévenir cette maladie. Pour tenter de rétablir la confiance de manière pédagogique, Célene a actualisé le guide de gestion des MRS bovin et participé au groupe de travail du CNA consacré au bilan de la crise de l'ESB. L'action est aussi déployée sur les aspects technico-économiques.

Ainsi pour tirer au mieux partie de ces co-produits 3 études ont été confiées à l'ADIV dans le cadre de la R&D Interbev, il s'est agit premièrement d'établir la caractérisation biochimique des coproduits d'abattage. Ensuite a été étudié le potentiel économique de transformation des boyaux de gros bovins pour l'alimentation humaine, alors que la nouvelle liste des MRS en vouant à la destruction une partie de la masse intestinale, empêchait a priori la valorisation de la plupart des autres parties considérées comme saines. Enfin, a été dressé un panorama des opportunités de marché actuel des produits dérivés du sang dont le coût d'enlèvement, lorsqu'il n'est pas destiné au pet food, ne cesse de croitre. De ce panorama ont été dégagées les pistes de valorisation les plus pertinentes pour les abattoirs.

Social

Pour 2017, le pôle social et RH de Culture Viande mobilisé au service de ses adhérents s'est donné une double ambition :

- restructurer son offre de service (p.44),
- porter une réflexion globale sur la valorisation des savoir-faire (p.46).

L'AMBITION DU PÔLE SOCIAL ET RH DE CULTURE VIANDE AU SERVICE DE SES ADHÉRENTS

VERS UNE OFFRE DE SERVICE RÉPONDANT AUX BESOINS DES ADHÉRENTS

Dans le cadre de la structuration de son Pôle Social et RH, Culture Viande souhaite développer l'accompagnement de ses adhérents sur ces deux volets. Pour ce faire, nous vous avions interrogé via une enquête en ligne entre décembre 2016 et février 2017. Les répondants, représentant 30% des adhérents de Culture Viande, sont représentatifs de leur diversité notamment en termes de taille.
Les principaux enseignements de l'enquête amènent Culture Viande à restructurer son offre autour de trois dimensions :

1/ L'accompagnement à la mise en œuvre opérationnelle des dossiers RH : celui-ci se caractérisera principalement, outre les consultations juridiques et RH, par la mise à disposition sur un intranet dédié d'outils pratiques, de guides techniques et de trames d'accords.

2/ la mise en réseau : la Commission RH de Culture Viande continuera de se réunir régulièrement par téléphone afin d'échanger sur les mandats de négociation passés ou à venir et de partager les problématiques RH d'actualité.

3/ la représentation des intérêts des entreprises dans les instances paritaires dans la continuité des actions menées jusqu'alors.

DES PROJETS À VENIR AMBITIEUX EN RÉPONSE AUX ATTAQUES SUR LES MÉTIERS DE LA VIANDE

Force est de constater que le secteur de la viande souffre d'une image de métiers difficiles, pénibles et pas attractifs. L'acharnement médiatique contribue pour beaucoup à cette dévalorisation des métiers pourtant porteurs de savoir-faire techniques et de larges perspectives d'évolution professionnelle.
Culture Viande souhaite porter une réflexion stratégique globale sur ces deux enjeux que sont le développement de la profession par la valorisation des savoir-faire en lien avec le respect/maintien du capital santé de ses Hommes.

RÉSULTATS DE LA REPRÉSENTATIVITÉ PATRONALE

UNE GRANDE RESPONSABILITÉ SOCIALE POUR CULTURE VIANDE

Les résultats de la mesure de la représentativité des organisations syndicales de salariés et des organisations professionnelles d'employeurs sont désormais publiés par arrêtés. Ces deux mesures de l'audience ont un impact non négligeable dans le dialogue social de la branche « Industrie et Commerce en Gros des Viandes ».
Au titre du collège patronal, seules deux organisations sont représentatives dont Culture Viande.
Toutefois, en rassemblant 57,8% des salariés de la branche, Culture Viande est la seule organisation patronale à pouvoir s'opposer à un accord. Cela implique aussi que Culture Viande peut porter seul, pour la partie patronale, un accord collectif.
Il s'agit donc d'une très grande responsabilité pour Culture Viande qui compte poursuivre, toujours avec la même volonté, un dialogue social constructif avec les syndicats de salariés.
Notre ambition, pour les mois à venir, est notamment tournée vers l'adoption d'une nouvelle convention collective plus lisible et modernisée, le renforcement des compétences par la formation et la qualification de l'ensemble des salariés ainsi que le développement d'actions fortes dans les domaines de la santé, la sécurité et du bien-être au travail.
Dès la Commission paritaire d'octobre 2017, Culture Viande proposera aux partenaires sociaux de négocier sur les dossiers stratégiques que sont la rénovation de la CCN, l'évolution des classifications, la politique emploi-formation et enfin le fonctionnement et financement du paritarisme dans la branche ICGV. L'ensemble de ces sujets devant se traiter, selon nous, dans le cadre d'un équilibre global.

UN DIALOGUE SOCIAL DE BRANCHE EN DEMI-TEINTE

DES AVANCÉES SALARIALES EN 2017

La grille salariale conventionnelle qui fixe les salaires minima pour l'ensemble des salariés de la branche a été revalorisée de +1 % au 1er février 2017 par l'avenant n°86 du 22 février 2017. Issu d'un consensus, il a été signé côté syndical par la CFE-CGC, la FGTA-FO et la CFTC-CSFV.

UN DOSSIER PRÉVOYANCE QUI SE FINALISE

Par l'avenant n°85 du 18 février 2016, les partenaires sociaux ont décidé de revaloriser de manière limitée la cotisation prévoyance qui s'élève à 1,5 % depuis le 1er avril 2016. Cette hausse de cotisations faisait suite au déséquilibre financier du régime constaté sur l'exercice 2015.

Parallèlement, sur proposition de Culture Viande, les partenaires sociaux ont engagé 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 était d'obtenir des éléments précis pour analyser l'historique des comptes du régime et anticiper les évolutions à venir. L'audit du Cabinet d'actuariat révèle que la hausse de cotisations au 1er avril 2016 était nécessaire au regard des projections effectuées, notamment du fait du recul de l'âge de départ en retraite.

La branche poursuit ses travaux avec un objectif de finalisation d'ici à la fin de l'année 2017 sur les quatre chantiers suivants :

- L'analyse des comptes 2016 qui, selon les premiers éléments, se sont améliorés mais restent déficitaires,
- La restructuration de la garantie l'inaptitude à laquelle les partenaires sociaux sont attachés mais qui demeure sous-utilisée face à la cotisation qui lui est appliquée,
- L'organisation de la mutualisation et du pilotage du régime de branche (en lien avec la fin de la période de désignation),
- La contractualisation du sort des réserves (le fonds excédents prévoyance).

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 un peu moins d'une trentaine de dossiers présentés par des entreprises de la branche, dont plus d'une quinzaine pour des entreprises adhérant à Culture Viande.

Les actions sont majoritairement des actions de prévention ayant trait à la pénibilité et concourant à l'amélioration des conditions de travail. Elles représentent un financement total accordé d'environ 660 000 €.

Compte tenu des discussions en cours avec l'organisme de prévoyance AG2R La Mondiale sur les comptes du régime, et de leur velléité de ponction sur ce fonds, il n'est pas prévu d'étudier à ce stade de nouveaux dossiers d'entreprises en vue de l'obtention de cofinancement. Cette question sera de nouveau abordée suite à la finalisation des travaux prévoyance.

MAIS DES NÉGOCIATIONS STRATÉGIQUES QUI PEINENT À ABOUTIR

Malgré la signature de l'accord de méthode en janvier 2017 prévoyant l'issue des négociations relatives à la révision conventionnelle à septembre 2017, les partenaires sociaux n'ont que très peu avancé sur la question.

Cette négociation avait comme objectifs principaux de mettre en conformité les dispositions conventionnelles au regard de la législation en vigueur, de sécuriser juridiquement les entreprises de la branche et leurs salariés et de moderniser et enrichir les dispositions conventionnelles.

Le second sujet stratégique n'ayant pu aboutir est celui des classifications. Culture Viande est à l'origine de la rédaction de la nouvelle version de l'accord classifications, comme de l'accord initial de 2007. Toujours dans la même philosophie, l'ambition est de valoriser le capital humain pour développer les compétences, les savoir-faire, la polyvalence et l'expertise des salariés des métiers de la viande. Cette rénovation, sans pour autant être en rupture par rapport au texte initial, doit avoir l'objectif de porter la nouvelle classification à un meilleur niveau, et de l'articuler avec l'accord du 10 février 2015 relatif à la formation professionnelle, notamment dans la valorisation des parcours professionnels. C'est ce que proposait la première version du projet d'accord qui s'est vue dévoyée au fil des groupes de travail.

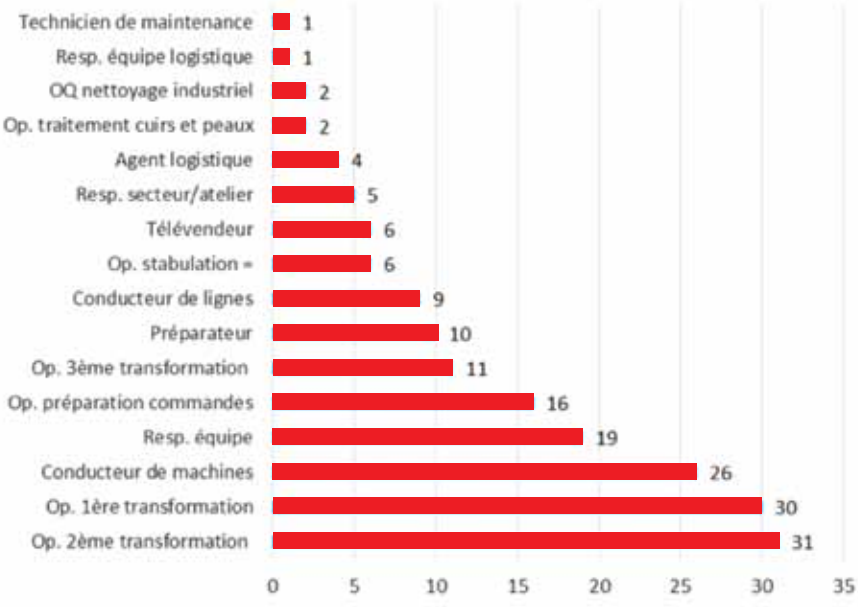
Culture Viande regrette la lenteur des travaux et entend impulser une finalisation imminente de ces deux projets stratégiques pour l'avenir de la branche.

LA CERTIFICATION, OUTIL DE VALORISATION DES SAVOIR-FAIRE ET DES COMPÉTENCES AUX PERSPECTIVES PROMETTEUSES

UNE MONTÉE EN PUISSANCE DES CQP CONFIRMÉE

A l'occasion d'une Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle de février 2017, les partenaires sociaux ont dressé le bilan des Certificats de Qualification Professionnelle (CQP).
En 2016, 179 CQP ont été délivrés contre 146 en 2015. Parmi eux, 96 CQP sont spécifiques à la branche ICGV :

CQP délivrés en 2016



A noter qu'en septembre 2017, 124 CQP ont été délivrés poursuivant ainsi la montée en force de la certification dans la branche ICGV.
Démonstration de la volonté de Culture Viande et de ces adhérents de miser sur la formation, ce bilan a notamment mis en lumière que que 95% des CQP de la branche (soit 170 en 2016) avaient été délivrés aux salariés de ses entreprises adhérentes.

LA FILIÈRE SE DOTE D'UN ORGANISME CERTIFICATEUR

Le 16 juin 2017, et conformément aux dispositions de l'accord du 30 octobre 2014 relatif à la formation professionnelle, s'est tenue l'assemblée constitutive de l'Organisme Certificateur du secteur Alimentaire.
Cette association a pour objet le développement de la certification des compétences des salariés du secteur alimentaire. Elle assure notamment, à la demande des CPNEFP, l'inscription des certifications et habilitations au RNCP et à l'Inventaire.
L'organisme Certificateur est également en charge de la délivrance des certifications par la voie dite « classique », par la VAE ainsi que de la délivrance des blocs de compétences.

L'INSCRIPTION AU RNCP DES CQP

Une délivrance par blocs est désormais possible

Depuis la loi Travail, la délivrance des Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) par blocs de compétences est rendue possible à partir de leur inscription au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles).
Par conséquent et dans le prolongement de l'accord multi-branches du 29 mai 2015 relatif à la reconnaissance et l'inscription au RNCP des CQP transversaux du secteur alimentaire, les partenaires sociaux ont souhaité favoriser l'acquisition des CQP transversaux du secteur alimentaire en fixant les modalités d'évaluation des compétences, de délivrance de blocs de compétences et de délivrance des CQP transversaux par la voie de la VAE.
Celui-ci précise, en outre, les modalités d'évaluation des compétences pour la délivrance des CQP transversaux du secteur alimentaire par la voie dite « classique ».
Depuis l'arrêté du 28 juillet 2017, l'ensemble des CQP sont inscrits au RNCP et peuvent donc être délivrés par blocs de compétences.

Culture Viande propose **UN OUTIL À DESTINATION DES EMPLOYEURS ET DES SALARIÉS**

Persuadé que la branche a beaucoup à gagner – tant du côté des salariés que des employeurs – en développant la certification, Culture Viande a souhaité concevoir pour ses adhérents un éventail d'information sur le sujet.

Loin d'être exclusivement réservé aux employeurs, il a été conçu comme un véritable outil de dialogue entre responsables et collaborateurs.

Cet éventail, au-delà de présenter l'intérêt de la démarche, détaille les différentes étapes de mise en œuvre et précise les CQP éligibles dans la branche.

LES TRAVAUX EMPLOI-FORMATION SE POURSUIVENT DANS UNE LOGIQUE DE CONTINUITÉ

LA FILIÈRE ALIMENTAIRE PROLONGE LES EFFETS DE SON ACCORD RELATIF AU CONTRAT DE GÉNÉRATION

Un accord du 19 janvier 2017, signé par la délégation patronale réunissant 12 branches de l'industrie alimentaire (dont la branche Industries et Commerces en Gros des Viandes), Coop de France, et quatre fédérations syndicales de salariés (CFDT, CFE-CGC, CFTC et FO), réaffirme pour 18 mois les engagements de la filière alimentaire en matière d'emploi et de formation, résultants du contrat de génération de juillet 2013.

A l'occasion de ce premier accord, la filière s'était engagée à former et à recruter 150 000 jeunes en alternance sur la période 2014-2017 en contrat de professionnalisation et d'apprentissage. Cet objectif avait été réévalué en 2015 à 170 000 jeunes formés par l'alternance. Cet engagement s'accompagnait de l'expérimentation d'un dispositif de préparation opérationnelle à l'alternance dont l'objectif était d'ouvrir la préparation opérationnelle à l'emploi (POE) aux jeunes par la mise en place de formations leur permettant d'accéder dans un second temps aux contrats en alternance. Un accompagnement de la mobilité géographique des alternants, en matière de logement et de transport était aussi prévu.

CULTURE VIANDE À NOUVEAU SIGNATAIRE DE LA CHARTE NATIONALE DE COOPÉRATION POUR LE SOUTIEN ET L'ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE ET DE LEURS SALARIÉS

En mai dernier, une nouvelle Charte nationale de coopération pour le soutien et l'accompagnement des entreprises de la filière alimentaire et de leurs salariés a été signée entre l'Etat et les partenaires sociaux de la filière alimentaire.
Culture Viande compte parmi les signataires de ce texte, de même qu'elle l'était pour les deux précédentes Chartes (2009-2014 et 2015-2016). L'objectif est notamment « d'accompagner les TPE et les PME dans leurs démarches RH et de sécuriser les parcours professionnels des salariés […] tout en intégrant les enjeux liés à l'impact des transitions écologique et numérique », ainsi que de « contribuer à l'anticipation et l'accompagnement des mutations économiques et au renforcement de l'attractivité de la filière ».
Cette Charte est conclue pour les années 2017 et 2018 et bénéficie d'une enveloppe budgétaire totale de 9 millions d'euros (3 millions d'euros provenant de l'Etat et 6 millions d'euros de fonds mutualisés des entreprises en matière de formation).
Elle s'organise autour de 3 axes de coopération déclinés à travers un plan d'action :

- Axe 1 : la sécurisation des parcours professionnels et le renforcement des compétences des salariés.
- Axe 2 : l'amélioration des conditions de travail avec notamment l'amélioration de la qualité de vie au travail.
- Axe 3 : l'accompagnement des entreprises dans leurs démarches de Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences

Les financements de la Charte visent en particulier les projets collectifs ou ayant un objectif de mutualisation qui ont vocation à bénéficier à tout ou partie de la filière alimentaire ainsi que les TPE/PME (notamment les entreprises de moins de 250 salariés).

100% DES ENTREPRISES PRESTATAIRES DE SERVICES ADHÉRANT À CULTURE VIANDE SONT LABELLISÉES

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 façon des viandes.
Initialement constitué d'indicateurs destinés principalement à vérifier la bonne application des dispositions légales et conventionnelles en matière sociale, le référentiel du Label Social s'est enrichi pour intégrer de nouveaux critères liés aux ressources humaines (politique RH, politique de formation, politique de santé et sécurité au travail…).
Ce nouveau référentiel, applicable depuis le 1er septembre 2016 a conduit les entreprises prestataires de services à adopter une vision d'avantage prospective et anticipatrice de leur politique sociale si elles souhaitaient obtenir ou conserver le Label Social.
En 2017, Culture Viande se félicite de constater que, parmi ses adhérents, l'intégralité des entreprises prestataires de services bénéficie de la certification Label Social.
Afin de valoriser cet engagement, la Section Compétences et Sous-traitance de Culture Viande travaille à l'élaboration d'une communication en ce sens.

Information et communication

Pour Culture Viande, la communication de la viande n'est plus uniquement une question de publicité ou d'information. Les modalités d'intervention, la méthode et les outils importent dorénavant plus que jamais.
Le nouveau plan stratégique de Culture Viande vise à la fois le fond avec la formalisation d'un argumentaire plus incisif (p.52) et la méthode : investir l'espace digital doit permettre aux professionnels de la viande de mieux répondre aux attentes des consommateurs et des citoyens.

Assemblée Générale 2016

LA FILIERE FRAPPÉE PAR UNE « MEGA-CRISE » DE VIANDES

À l'occasion de l'assemblée générale de Culture Viande réunie le 11 octobre 2016 à Paris, le président Jean-Paul Bigard a pointé les causes de la grave crise que traversent les filières animales, une « méga-crise » en réalité.

Les raisons sont multiples : le système libéral implique que les prix soient connectés aux marchés internationaux, l'abandon des régulations du marché ouvre le monde aux opérateurs de tout bord, la vitesse de la circulation de l'information et des données, comme celle des déplacements des marchandises … toutes ces raisons ont fini par créer la plus imprévisible et la plus grande volatilité des prix du marché.
Or, pour accéder aux marchés, exporter, et espérer répondre aux appels d'offres, les entreprises doivent d'abord disposer des agréments sanitaires requis à cet accès ; elles doivent accepter de pratiquer un abattage rituel souvent demandé par leurs clients ; en définitive, le prix est encore une ultime barrière à lever : les entreprises françaises doivent disposer de prix suffisamment bien placés vis-à-vis de la concurrence. Le prix mondial apparait comme un passage obligé souvent à bas prix dans le secteur porcin ! Il place le secteur bovin dans une quasi impossibilité d'exporter. Objet de tous les conflits, le prix reste la résultante du rapport entre l'offre et la demande.
Pendant ce temps-là, les interprofessions et les pouvoirs publics jouent la surenchère : en abondant des normes plus ou moins techniques, depuis la remontée d'informations sur les

pesées et classement, la dématérialisation des passeports des animaux, jusqu'à appeler une transparence des volumes et des prix pourtant connus. De leur côté, les entreprises françaises des viandes ont aussi maille à partir avec les exigences de leurs clients que sont la distribution (GMS et boucheries artisanales), la restauration et l'export : délais de livraison, taux de service, conditionnements…. Pour Culture Viande, il est urgent de reparler du produit, de sa qualité, critères déterminant le prix ainsi que les volumes vendus. Des thèmes que l'amont peine à entendre, et qu'il nous faut aborder également avec l'aval. Un vrai travail doit s'engager sur l'aspect qualitatif sur la manière de s'adresser aux consommateurs : nous n'avons de cesse de dire que les différentes formes de libre-service ne sont pas toujours exemplaires ; les rayons traditionnels çà-et-là de retour continueront-ils à séduire les clients demain s'il n'y a plus le professionnalisme des bouchers pour les animer ? Peut-on attirer de nouveau ces professionnels de la boucherie, envisager des achats autrement que par appel d'offre, réaménager les rayons ?
La filière viande est par ailleurs durement et grandement attaquée sur le volet de la protection animale. Sur ce sujet, les attentes des consommateurs sont légitimes. Mais la demande des activistes visant in fine à condamner toute consommation de viande n'est pas acceptable. Culture Viande affirme haut et fort que les approches environnementales et citoyennes sont intégrées dans l'objet même de ses métiers. Les professionnels des entreprises françaises des viandes aiment les animaux et adorent la viande en même temps ; l'un ne va pas sans l'autre. Si la viande tient une place centrale dans notre alimentation, c'est tant parce qu'elle participe à l'équilibre nutritionnel, qu'au plaisir de partager un bon repas ! Les files d'attente chez le boucher et le succès des bars à viandes sont un signe !
Les professionnels de la filière seraient bien inspirés de porter un regard bienveillant sur un métier essentiel : le boucher. Présent dans différents maillons de la filière, c'est lui et lui seul le professionnel du produit car il sait reconnaître, préparer, choisir et trier la viande et assurer les consommateurs de sa qualité. « Mon boucher est un artiste »… La filière doit pouvoir se mobiliser autour d'une ambition forte : susciter des vocations pour ce beau métier !

1ère priorité : le soutien à la consommation

LES ADHERENTS DE CULTURE VIANDE PLANCHENT AVEC LE CREDOC

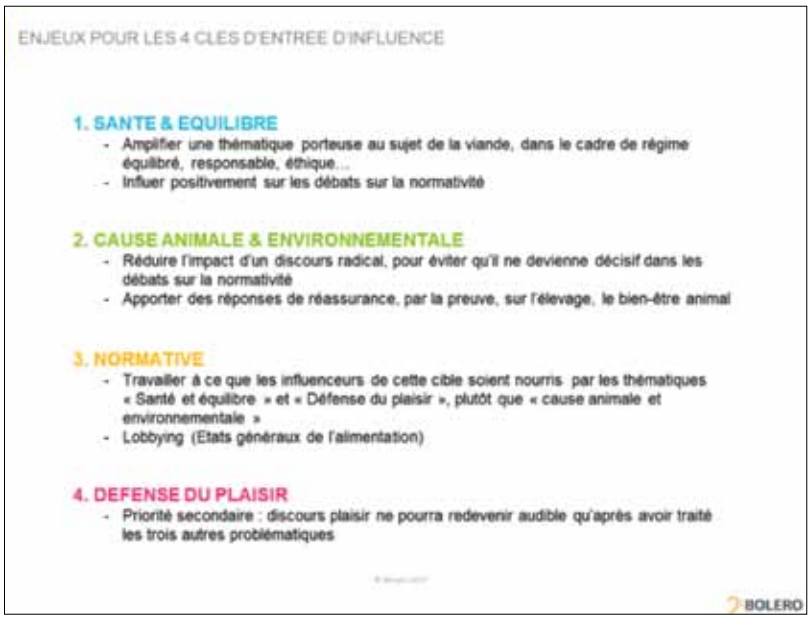
« Le modèle alimentaire s'effrite » - … c'est ce que montre l'étude CCAF (Consommations et Comportements alimentaires des Français) 2016 présentée par le CREDOC (Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie) devant les adhérents de Culture Viande.
Ainsi, le modèle alimentaire des Français se délite selon quatre axes :
- la simplification des repas se poursuit ;
- les temps passés diminuent : aux courses, à la préparation, comme à table ;
- depuis 2007, le « fait maison » est en baisse, même s'il se stabilise en 2016 ;
- les Français se mettent à acheter moins souvent et en plus petites quantité les viandes et plats préparés, les conserves et 4ème gamme, ainsi que les substituts de repas, les allégés et les enrichis.
Les Français expriment de fortes attentes vis-à-vis du développement durable : la demande de bio explose littéralement, l'origine locale et France, ainsi que le bien-être animal sont en hausse significative (+ 3 points). De même, la demande de naturel et d'aliment sain est au plus haut : les consommateurs veulent moins d'additifs et de colorants. A noter : le goût reste toujours en tête des choix alimentaires, avec un retour du critère santé.
Pour partager ces différentes conclusions, Culture Viande a organisé une présentation du CREDOC spécifique pour ses adhérents le 1er décembre 2016.

Un nouveau plan stratégique pour Culture Viande

Porter un argumentaire plus incisif & investir l'espace digital

Le Conseil d'Administration de Culture Viande a souhaité se mobiliser sur « la priorité consommation ».

Objectif : soutenir voire développer la consommation des viandes en France et à l'export. Ainsi un projet stratégique a été adopté pour 2017. Il se décline en deux axes :



■ **D'une part, il vise à développer des fiches argumentaires pour formuler de façon simple les éléments qui militent en faveur d'une consommation équilibrée des viandes.** Ainsi, a été mis à disposition des adhérents de Culture Viande les arguments qui expliquent pourquoi le soi-disant appel à réduire les consommations des viandes est sans objet, dès lors que l'on sait que si le PNNS invite à limiter les consommation de viandes rouges à 500g par semaine, les Français n'en consomment en moyenne que 360g par semaine… Autre sujet : sur le bien-être animal, les entreprises des viandes ont développé dès 2009 des Guides des bonnes pratiques de la protection animale à l'abattoir ; il reste également à faire savoir que la prestation d'abattage-découpe-préparation des viandes est une des activités les plus contrôlées et les plus maîtrisées en France, avec notamment la présence effective, permanente et in situ des Services de l'Etat, en l'occurrence l'Inspection Vétérinaire. L'ensemble de ces fiches doit permettre de disposer d'arguments abordables pour les journalistes sur toutes les questions qui peuvent se poser aux entreprises françaises des viandes.

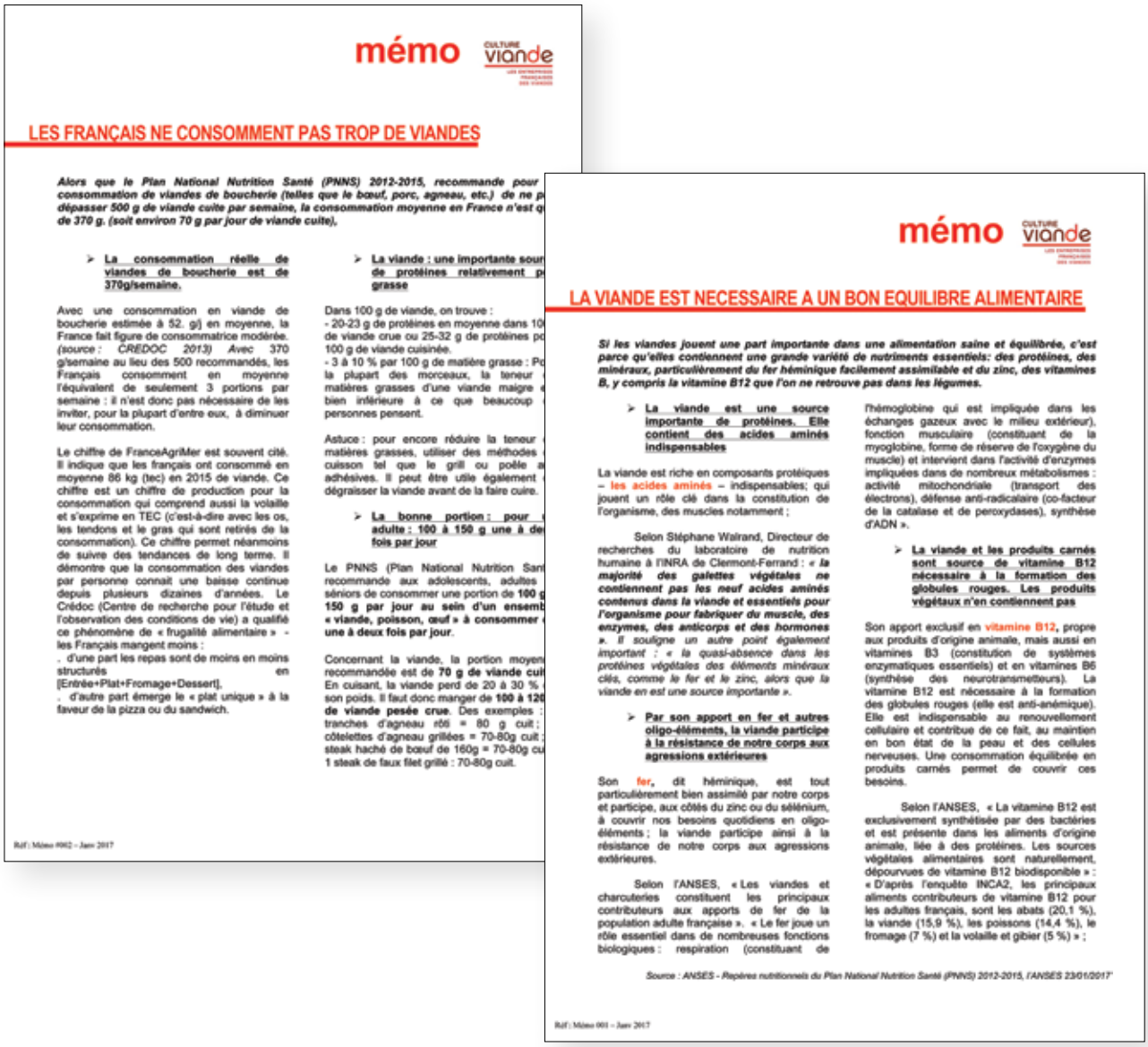
■ **D'autre part, le Conseil d'Administration de Culture Viande s'est mobilisé pour que soit mise en place une nouvelle stratégie digitale des filières.**
Chaque nouvelle période observée par le panel Kantar voit la chute de consommation des viandes s'inscrire dans un mouvement structurel de baisse des consommations. Si les causes en sont multiples (évolution des modes de vie et de consommation, destructuration du repas, diminution des temps de préparation…), il devient nécessaire d'apporter aux consommateurs les informations de base relatives à la santé, la nutrition et l'équilibre alimentaire. Les réseaux sociaux occupent une place de choix dans l'information que reçoivent les français. Ces réseaux sociaux permettent aux détracteurs et fantaisistes de tout bord de s'improviser coach en nutrition, lifestyle ou beauté. Les filières viandes doivent se mobiliser afin de faire émerger leurs fondamentaux sur ces nouveaux médias. Ainsi, dans le droit fil de son Assemblée Générale 2016, le Conseil d'administration de Culture Viande a validé une première étape d'un chantier d'envergure interprofessionnelle. Ce travail d'analyse des expressions sur le web, mené avec le cabinet d'influence Boléro, montre que *Santé & Equilibre* constitue la première clé d'influence pour la viande. A ce titre, il a été présenté le 30 août 2017 en Commission Communication transversale d'Interbev, afin de sensibiliser l'interprofession sur la nécessité de mettre en place et développer une politique digitale d'ampleur.

Des outils utiles

DEFENSE DES VIANDES

Culture Viande met a disposition des fiches argumentaires

Rassembler deux à trois points argumentés assortis d'un ou deux chiffres à retenir, tel est l'objet des « Fiches argumentaires » rédigées par Culture Viande. Ces fiches sont à la disposition du plus grand nombre afin de faciliter la prise de parole de chacun sur tous les sujets qui concernent les viandes. Elles visent à recentrer le débat sur lesquels les entreprises d'abattage-découpe-préparation des viandes ont des réponses concrètes à apporter aux questions sociétales (nutrition, environnement, bien-être animal). Cette collection de fiches constitue le premier axe du Plan stratégique de Culture Viande concernant la défense du produit viande adopté par le Conseil d'Administration du 10 janvier 2017. Ce Plan stratégique vise à mobiliser le syndicat au soutien de la consommation d'une part, et, d'autre part, à positionner Culture Viande et ses parties prenantes dans une posture plus opérationnelle devant le tsunami orchestré par les mouvements anti viande.



mémo

LES FRANÇAIS NE CONSOMMENT PAS TROP DE VIANDES

Alors que le Plan National Nutrition Santé (PNNS) 2012-2015, recommande pour consommation de viandes de boucherie (telles que le bœuf, porc, agneau, etc.) de ne p dépasser 500 g de viande cuite par semaine, la consommation moyenne en France n'est q de 370 g. (soit environ 70 g par jour de viande cuite),

- **La consommation réelle de viandes de boucherie est de 370g/semaine.**

Avec une consommation en viande de boucherie estimée à 52. gj en moyenne, la France fait figure de consommatrice modérée. *(source : CREDOC 2013)* Avec 370 g/semaine au lieu des 500 recommandés, les Français consomment en moyenne l'équivalent de seulement 3 portions par semaine : il n'est donc pas nécessaire de les inviter, pour la plupart d'entre eux, à diminuer leur consommation.

Le chiffre de FranceAgriMer est souvent cité. Il indique que les français ont consommé en moyenne 86 kg (tec) en 2015 de viande. Ce chiffre est un chiffre de production pour la consommation qui comprend aussi la volaille et s'exprime en TEC (c'est-à-dire avec les os, les tendons et le gras qui sont retirés de la consommation). Ce chiffre permet néanmoins de suivre des tendances de long terme. Il démontre que la consommation des viandes par personne connait une baisse continue depuis plusieurs dizaines d'années. Le Crédoc (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) a qualifié ce phénomène de « frugalité alimentaire » - les Français mangent moins :
. d'une part les repas sont de moins en moins structurés en [Entrée+Plat+Fromage+Dessert],
. d'autre part émerge le « plat unique » à la faveur de la pizza ou du sandwich.

- **La viande : une importante sour de protéines relativement p grasse**

Dans 100 g de viande, on trouve :
- 20-23 g de protéines en moyenne dans 10 de viande crue ou 25-32 g de protéines p 100 g de viande cuisinée.
- 3 à 10 % par 100 g de matière grasse : P la plupart des morceaux, la teneur matières grasses d'une viande maigre bien inférieure à ce que beaucoup personnes pensent.

Astuce : pour encore réduire la teneur matières grasses, utiliser des méthodes cuisson tel que le grill ou poêle a adhésives. Il peut être utile également dégraisser la viande avant de la faire cuire.

- **La bonne portion : pour adulte : 100 à 150 g une à de fois par jour**

Le PNNS (Plan National Nutrition San recommande aux adolescents, adultes séniors de consommer une portion de **100 g 150 g par jour au sein d'un ensemb « viande, poisson, œuf » à consommer une à deux fois par jour.**

Concernant la viande, la portion moyen recommandée est de **70 g de viande cui** En cuisant, la viande perd de 20 à 30 % son poids. Il faut donc manger de **100 à 120 de viande pesée crue**. Des exemples : tranches d'agneau rôti = 80 g cuit ; côtelettes d'agneau grillées = 70-80g cuit ; steak haché de bœuf de 160g = 70-80g cu 1 steak de faux filet grillé : 70-80g cuit.

Réf : Mémo #002 – Janv 2017

mémo

LA VIANDE EST NECESSAIRE A UN BON EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Si les viandes jouent une part importante dans une alimentation saine et équilibrée, c'est parce qu'elles contiennent une grande variété de nutriments essentiels: des protéines, des minéraux, particulièrement du fer héminique facilement assimilable et du zinc, des vitamines B, y compris la vitamine B12 que l'on ne retrouve pas dans les légumes.

- **La viande est une source importante de protéines. Elle contient des acides aminés indispensables**

La viande est riche en composants protéiques – **les acides aminés** – indispensables; qui jouent un rôle clé dans la constitution de l'organisme, des muscles notamment ;

Selon Stéphane Walrand, Directeur de recherches du laboratoire de nutrition humaine à l'INRA de Clermont-Ferrand : ***« la majorité des galettes végétales ne contiennent pas les neuf acides aminés contenus dans la viande et essentiels pour l'organisme pour fabriquer du muscle, des enzymes, des anticorps et des hormones »***. *Il souligne un autre point également important : « la quasi-absence dans les protéines végétales des éléments minéraux clés, comme le fer et le zinc, alors que la viande en est une source importante ».*

- **Par son apport en fer et autres oligo-éléments, la viande participe à la résistance de notre corps aux agressions extérieures**

Son **fer**, dit héminique, est tout particulièrement bien assimilé par notre corps et participe, aux côtés du zinc ou du sélénium, à couvrir nos besoins quotidiens en oligo-éléments ; la viande participe ainsi à la résistance de notre corps aux agressions extérieures.

Selon l'ANSES, « Les viandes et charcuteries constituent les principaux contributeurs aux apports de fer de la population adulte française ». « Le fer joue un rôle essentiel dans de nombreuses fonctions biologiques : respiration (constituant de l'hémoglobine qui est impliquée dans les échanges gazeux avec le milieu extérieur), fonction musculaire (constituant de la myoglobine, forme de réserve de l'oxygène du muscle) et intervient dans l'activité d'enzymes impliquées dans de nombreux métabolismes : activité mitochondriale (transport des électrons), défense anti-radicalaire (co-facteur de la catalase et de peroxydases), synthèse d'ADN ».

- **La viande et les produits carnés sont source de vitamine B12 nécessaire à la formation des globules rouges. Les produits végétaux n'en contiennent pas**

Son apport exclusif en **vitamine B12**, propre aux produits d'origine animale, mais aussi en vitamines B3 (constitution de systèmes enzymatiques essentiels) et en vitamines B6 (synthèse des neurotransmetteurs). La vitamine B12 est nécessaire à la formation des globules rouges (elle est anti-anémique). Elle est indispensable au renouvellement cellulaire et contribue de ce fait, au maintien en bon état de la peau et des cellules nerveuses. Une consommation équilibrée en produits carnés permet de couvrir ces besoins.

Selon l'ANSES, « La vitamine B12 est exclusivement synthétisée par des bactéries et est présente dans les aliments d'origine animale, liée à des protéines. Les sources végétales alimentaires sont naturellement, dépourvues de vitamine B12 biodisponible » : « D'après l'enquête INCA2, les principaux aliments contributeurs de vitamine B12 pour les adultes français, sont les abats (20,1 %), la viande (15,9 %), les poissons (14,4 %), le fromage (7 %) et la volaille et gibier (5 %) » ;

Source : ANSES - Repères nutritionnels du Plan National Nutrition Santé (PNNS) 2012-2015, l'ANSES 23/01/2017

Réf : Mémo 001 – Janv 2017

Réseaux sociaux : pour **quoi** faire ?

Le Conseil d'Administration de Culture Viande réuni en janvier 2017 a souhaité disposer d'un éclairage spécifique sur les réseaux sociaux. Les professionnels des filières viandes qui disent ne pas pratiquer les réseaux sociaux sont légion. Parfois même, par conviction. Hélas, la cause est entendue : 80 % des Internautes sont inscrits au moins sur un site communautaire – c'est-à-dire sur un réseau social. Puisque le reste du monde y est, si les viandes espèrent faire passer quelques messages à la société, il va bien falloir s'y exprimer également !

Les réseaux sociaux sont avant tout des outils de communication mis à disposition de ceux qui veulent s'en servir.

Nos « conversations téléphoniques » sont, aujourd'hui, assorties d'images, de textes, de vidéos. Vous pouvez même converser en visio-téléphonie. Et le tout gratuitement : à vous de choisir l'application qui vous convient, elles sont au choix des moteurs de recherche, des centrales d'accès, des opérateurs de survie, des économiseurs de temps et d'énergie. Rendez-vous compte :

Google ou avec tout autre moteur de recherche, vous accédez à tout 7 j sur 7 & 24 h sur 24… au cabinet médical, au site internet du collège de vos enfants, aux horaires de votre club de gym., à votre billet de cinéma, à votre coupe-file pour telle expo, ou à l'accès à vos marques et distributeurs préférés pour vos achats.

Facebook, outre vos relations personnelles, qui pemet de gèrer aussi facilement ce qui s'appelait autrefois plateforme de recherche, d'échange, intranet, ou forum. Tous les étudiants, tous les profs y ont autant de « profils » et de « groupes » qu'ils ont de classes, de matières, de mini-projets, de groupes d'études ou de travaux de recherche. Et tout ça tient dans la poche !

Avec Twitter, suivez qui vous voulez ! les organismes de recherche, les instituts techniques de l'agriculture et de l'agroalimentaire, les acteurs des biotechnologies et de la protection des plantes, les agriculteurs, les chambres d'agriculture et les syndicats agricoles, les ministères, les ONG ou encore vos meilleurs ennemis !… vos médias et émissions favorites, vos clubs et associations préférées, vos auteurs et secteurs à votre goût (blogueurs gastronomiques et culinaires, humanitaire et grandes causes, amateurs de viandes, de grands vins, de rugby, de surf, de skateboard…) ;

Avec LinkedIn, vous accédez à tout professionnel dans tout secteur. Si au siècle dernier « les relations » étaient essentielles, aujourd'hui, « les réseaux » sont ouverts à tous ! Il n'y a plus besoin de passer par l'échange physique et de visu d'une carte de visite pour disposer du graal : l'adresse mail… Aujourd'hui, sans adresse mail, vous joignez qui bon vous semble… pratique, non ?

YouTube Instagram SNAPCHAP

• Et aussi Instagram pour l'échange de photos,… des vidéos sur Youtube qui se positionne comme LE moteur de recherche de demain, et comme le remplaçant des chaines de télévision traditionnelles, …de Slideshare pour partager les présentations powerpoint professionnelles, …ou de Snapchat, le réseau social des jeunes avec ses messages instantanés et ses story, sortes d'épisodes de vie partagés sans fin entre potes ou communautés – actuellement massivement investi par les entreprises.

Culture Viande porte l'innovation et éclaire les perspectives

En viande, les réponses aux attentes des consommateurs existent sous nos yeux

« Il suffit de jeter un œil sur le rayon saumon ! »

Stéphanie Bérard-Gest, Directrice Marketing dans la viande, intervenant lors de l'assemblée générale de Culture Viande en octobre 2016

Pour Stéphanie Bérard-Gest, les opérations de séduction en linéaire sont un incontournable : l'important dans l'acte d'achat c'est le plaisir, et cela commence par le plaisir des yeux !
Ré-enchanter le libre-service implique de pousser jusqu'au bout la démarche orientée « usage consommateur » avec une réelle mise en avant des segmentations *à griller/à mijoter/à rôtir*, et ce avec des illustrations. Car les photographies d'animaux, cela ne dit plus rien de ce que veulent savoir les consommateurs d'aujourd'hui : ***« Je fais quoi avec ? ».***
Pour aller plus loin, Stéphanie Bérard-Gest montre que la viande est déjà dans l'anticipation des nouveaux usages de demain :

- ainsi, à l'image du saumon fumé, ***la viande crue*** pointe déjà dans les rayons : puisque 45 % des consommateurs de crus en consomment le soir, la viande va remonter dans le top 6 des plats phares du diner français !
- autre segment : la consommation de ***viande froide*** représente de nombreuses opportunités de produits qui ont leur place à la boucherie : le cuit, le séché… le tout pour une cuisine d'assemblage qui s'est généralisée.
- ***la viande ingrédient*** est également d'ores-et-déjà disponible pour des repas pratiques et faciles à intégrer dans son quotidien : émincés à poêler, kits recettes prêtes en moins de 5 minutes…
- sans oublier ***les usages qui se multiplient autour du steak haché :*** l'inspiration burger amène un succès qui ne demande qu'à être poursuivi ;
- dans les nouveaux usages de la viande, on trouve également ***le finger food*** – ou quand la viande se mange avec les doigts !

En définitive, c'est une segmentation envisagée du point de vue des consommateurs et des usages qui ouvrent réellement de nouvelles perspectives aux viandes. ***Rappelons que les Français aiment la viande : 94 % en consomment au moins une fois par semaine, 50 % une fois par jour.*** Elle porte une force émotionnelle extrêmement positive (goût, plaisir, partage, convivialité) qui inspire de nombreuses opportunités pour se développer.

Les perspectives en viandes sont légion

À l'immobilisme, certain préfère le mouvement tactique !
Xavier Terlet (XTC World Innovation) parcourt la planète alimentaire depuis plus de 20 ans.

Véritable sniper des tendances et des innovations, devant l'assemblée générale de Culture Viande, Xavier Terlet a décrit l'ère des temps à venir en trois points :

• PLAISIR, parce que manger, au-delà de sa fonction vitale, reste et restera toujours un plaisir. Il passe par le goût : on assiste aujourd'hui à un retour de la culture du goût dans tous les domaines. Il passe également par l'audace, savoir proposer des choses différentes, de nouvelles expériences aux consommateurs ;

• FONCTIONNALITÉ NATURELLE ; c'est la naturalité du produit qui va rassurer. Soit « naturel », car le produit ne contient pas de substance indésirable : pesticides, antibiotique, etc ; soit parce que les ingrédients vecteurs de santé sont eux même naturels. Ce qui explique l'engouement actuel pour les super food (super car particulièrement riche en éléments fonctionnels : vitamines, antioxydant, protéine, etc.) comme super fruits (cranberry, baie de goji, d'açai, etc.) ou super légume comme le chou kale, qu'on voit de plus en plus voire les super graines (chia) ou encore les micro-algues ;

• ETHIQUE : c'est la garantie pour ne pas à avoir d'état d'âme à consommer, pour s'assurer du plaisir que l'on aura à consommer ; cela couvre le bien-être animal, l'écologie, le non gaspillage, etc.

Xavier Terlet alerte : « La praticité n'est plus une tendance ; elle est aujourd'hui considérée comme un dû par les consommateurs ».

« Et pourtant, ajoute-t-il, les consommateurs n'y trouvent pas forcement leur compte. Il y a encore trop de besoins non satisfaits : des besoins de praticité pour acheter le produit, pour le préparer, pour le conserver, pour le consommer, etc. Il y a encore beaucoup à faire en la matière ! ». Une révolution est en marche : quand on regarde les produits que l'on voit aujourd'hui dans les magasins on se rend compte que la moitié n'existait pas en l'état il y a cinq ans. Il en conclut que la moitié de ce qui se vendra dans cinq ans reste à créer. D'autant plus que le contexte va se bouleverser : les générations Y et Z nées entre 1980 et 2000 qui représentent 50% de la population active dans 5 ans, fonctionne avec un nouveau logiciel. D'une part ces jeunes recherchent « mon plaisir avant tout, tout de suite sans attendre et sans contrainte ». D'autre part, ils n'iront plus faire les courses de la semaine, mais achèteront au fur et à mesure de leur besoin : « Où trouver une côte de bœuf à 11h du soir ? » Cela remet en cause les conditionnements et les remises volume par exemple qui ont incité les consommateurs à stocker. A l'échelle de la planète les codes qui montent sont la prémiumisation pour tous, comme l'arrivée de burger de viande maturée, les caissettes en bois, et, d'une manière générale, tout ce qui tourne autour du plaisir !

Culture Viande mobilisé pour rétablir les vérités

Au travers de ses publications (Newsletter, site internet, réseaux sociaux, …) Culture Viande n'a de cesse de pointer les erreurs et fausses idées dont font l'objet les sujets concernant les viandes.

LES FRANÇAIS CONSOMMENT MOINS DE VIANDE QUE LA RECOMMANDATION !

Saisie par la Direction Générale de la Santé pour « actualiser » les repères nutritionnels du Plan National Nutrition Santé (PNNS) 2012-2015, l'ANSES a publié son avis ce 23 janvier. Pour la viande cet avis s'appuie sur des données connues et confirmées. Il indique « La consommation de viandes hors volailles (telles que le bœuf, porc, agneau, etc.) devrait quant à elle ne pas dépasser 500 g par semaine. » (soit environ 70 g par jour de viande cuite). Cette recommandation est identique à celle du précédent rapport. Culture Viande souhaite rappeler que la consommation hebdomadaire française moyenne de viandes de boucherie en France est bien inférieure à ce seuil recommandé : les Français en consomment 370 g par personne, soit l'équivalent de 3 portions par semaine en moyenne. Culture Viande regrette donc la communication faite autour de la publication de cet avis. NON, en moyenne, il n'est pas nécessaire de diminuer la consommation de viande de boucherie des français.

Dès lors, pourquoi les médias continuent-ils à inviter à déconsommer de la viande, alors que les niveaux de consommation sont en dessous des recommandations ? Cessons donc de tirer sur l'ambulance (i.e. l'assiette des Français) ! Ceci, d'autant plus que l'ANSES rappelle que :

• « La vitamine B12 est exclusivement synthétisée par des bactéries et est présente dans les aliments d'origine animale, liée à des protéines. Les sources végétales alimentaires sont naturellement, dépourvues de vitamine B12 biodisponible » (p22/66) : « D'après l'enquête INCA2, les principaux aliments contributeurs de vitamine B12 pour les adultes français, sont les abats (20,1 %), la viande (15,9 %), les poissons (14,4 %), le fromage (7 %) et la volaille et gibier (5 %) » ;

• « Les viandes et charcuteries constituent les principaux contributeurs aux apports de fer de la population adulte française ». « Le fer joue un rôle essentiel dans de nombreuses fonctions biologiques : respiration (constituant de l'hémoglobine qui est impliquée dans les échanges gazeux avec le milieu extérieur), fonction musculaire (constituant de la myoglobine, forme de réserve de l'oxygène du muscle) et intervient dans l'activité d'enzymes impliquées dans de nombreux métabolismes : activité mitochondriale (transport des électrons), défense anti-radicalaire (co-facteur de la catalase et de peroxydases), synthèse d'ADN ». Attention : l'apport de viande joue un rôle essentiel car « les pertes quotidiennes en fer ne sont pas régulées par l'organisme, dès lors que les réserves sont minimes afin d'éviter « une surcharge qui serait délétère pour l'organisme (du fait de sa propriété pro-oxydante, le fer étant un métal de transition et donneur d'électron) ». (p33/66).

La lecture complète de ce rapport confirme donc les arguments de Culture Viande : la consommation de viande en quantité raisonnable est indispensable à un bon équilibre nutritionnel. Dire cela n'est en aucun cas la négation d'une autre vérité : il est nécessaire de consommer plus de fibres. En cela, la conclusion du rapport du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » - Groupe de travail

La consommation de viande en quantité raisonnable est indispensable à un bon équilibre nutritionnel.

« Equilibre entre les macronutriments recommandations d'apport en fibres » est claire : « Il existe une réduction du risque associée à la consommation des fibres alimentaires, pour les maladies cardiovasculaires, le diabète de type 2 et les cancers du côlon-rectum et du sein. Cette réduction est observée parfois à partir de 25 g/j et de façon plus concordante pour un apport de 30 g/j. Le GT propose donc de fixer l'Apport Satisfaisant (AS) à 30 g de fibres totales alimentaires par jour » (p27/37).

Finalement la conclusion que tire Culture Viande de cet avis, est que pour un bon équilibre nutritionnel, il faut manger de tout dans des quantités raisonnables. Il est contreproductif de vouloir opposer un aliment à un autre et une bonne communication devrait sans cesse répéter ce principe de bon sens.

VIANDE & SOCIETE

Remettre les pendules à l'heure

C'est en s'appuyant sur l'expertise scientifique que trois chercheurs, Jean-François Hocquette (1) INRA Clermont-Ferrand, Jean-Louis Peyraud (2) Directeur scientifique adjoint de l'Inra et Bertrand Schmidt (3) Délégué à l'Expertise scientifique collective, à la Prospective et aux Etudes à l'Inra, ont présenté lors d'une conférence de presse le 8 mars 2017, leurs réponses engagées aux questions sociétales posées à la filière viandes.

• Les chercheurs dénoncent les idées fausses sur la viande et l'élevage, constatant que la plupart des arguments avancés pour s'opposer à la viande « font la part belle aux généralisations abusives, aux simplifications et aux fausses bonnes idées ». Ils en apportent la preuve sur les principaux sujets : consommation d'eau, gaz à effet de serre, utilisation des sols ou encore viande et santé….

• Les chercheurs rappellent également que si l'élevage utilise 70% des terres agricoles dans le monde, il s'agit essentiellement de terres non labourables composées de prairies et de zones herbeuses. L'élevage est « irremplaçable pour le maintien des territoires ruraux » au sein desquels il assure de nombreux services économiques, sociaux et environnementaux. Avec les effluents d'élevage, il est une composante essentielle dans les cycles de nutriments. L'élevage nourrit l'homme et valorise les végétaux non consommables par l'homme.

Côté assiette, le « régime alimentaire durable » proposé met en lumière les bienfaits des repas équilibrés et variés comprenant viandes ET légumes. Les chercheurs pointent le fait que l'impact carbone des régimes carnés n'est pas plus important que celui des régimes riches en végétaux. Les chercheurs sont également très sceptiques sur les possibilités de fabrication artificielle de viande ou de produits laitiers.
Pour eux, « un monde sans viande serait la négation de notre patrimoine gastronomique, paysager et culturel ».

PETITION EN LIGNE
" UN STEAK, C'EST PAS DU SOJA"

Les pétitions en ligne sont un moyen de sensibiliser l'opinion publique. Dans le droit fil de l'action menée par Culture Viande pour la défense des dénominations spécifiques à la viande, la pétition « Un Steak c'est pas du soja » appelle à juste titre à plus de transparence dans nos « appellations».
Si « tout fout l'camp », qu'adviendra-t-il de l'exception (agri)culturelle et alimentaire de la France ? Une bonne question au moment des Etats généraux de l'alimentation. Nous devons défendre, encadrer, porter nos mots. Parce qu'ils sont porteurs de sens. Un steak, un pavé, un burger, une saucisse, c'est de la viande. Tout autre produit est une « préparation »… aux lentilles, au tofu, au soja, … Ce n'est surtout pas de la viande. En l'occurrence, l'usage ici ne fait pas loi. Une préparation végétale ne sera jamais de la viande.
A cette fraude sémantique s'ajoute un sujet de santé publique, quand on sait que les végétariens subissent plus que la moyenne de la population des carences en protéine, en fer, en vitamine B12…. Etre en bonne santé, c'est manger équilibré. Pour cela, il est mieux que chacun dispose de la bonne information et que les aliments soient nommés correctement. Eviter la tromperie des consommateurs et l'usurpation des dénominations des produits carnés doit devenir une priorité pour notre administration. Culture Viande s'est donc associé à cette pétition - à signer : www.change.org/p/un-steak-c-est-pas-du-soja-pour-plus-de-transparence-dans-nos-appellations.

Porter les apports nutritionnels de la viande

UNE CAMPAGNE « VIANDE & SANTE » AUPRES DES MILIEUX MEDICAUX

Une plaquette titrée « Santé n'oubliez pas la viande » a été diffusée en avril, mai, juin via le réseau IDS Santé auprès de 6 000 salles d'attentes de médecins généralistes, réparties sur l'ensemble du territoire (communes de plus de 100 000 habitants). Une fiche technique a également été adressée aux médecins. Objectif : rappeler les apports nutritionnels des viandes rouges en protéines, Fer et vitamines B12. Pour Culture Viande, cette action conduite par le groupe « Nutrition » d'Interbev en direction du monde médical était nécessaire. Elle prend tout son sens à l'occasion de la récente réactualisation des repères de consommation… qui, soulignons-le ici une nouvelle fois, maintient à 500g par semaine le seuil maximum recommandé de consommation de viande. La consommation moyenne des Français n'étant que de 370g, soit bien en deçà du seuil maximal recommandé.

INRA

« L'élevage contribue a la production durable de protéines »

Dans le cadre des Journées Scientifiques du Muscle et Technologie des Viandes (JSMTV) qui se déroulaient à Paris les 21 et 22 novembre avec le partenariat de Culture Viande, Jean-Louis Peyraud, de la Direction Scientifique Agriculture de l'INRA présentait les résultats d'une étude sur le thème : « L'élevage contribue à la production durable de protéines ». Pour couvrir les besoins en viande à l'échelle planétaire, la production devra être augmentée de 70% à l'horizon de 2050, ce qui pose à la fois la question de la production de produits végétaux destinés à l'alimentation animale, ainsi que celle des performances des espèces à produire de la viande à partir de produits végétaux, en concurrence, pour certains comme le blé ou l'avoine, avec l'alimentation humaine.

Selon cette étude, plusieurs pistes permettent d'améliorer l'efficience protéique de l'élevage (le rendement entre les quantités de protéines végétales ingérées et la quantité de viande produite) :

- l'amélioration de l'alimentation animale, pour utiliser moins de protéines végétales ;
- la sélection génétique des animaux, pour des animaux plus efficients et robustes ;
- une meilleure utilisation des co-

produits, ainsi qu'une meilleure valorisation de la prairie.

L'élevage reste une source de protéines indispensable en termes de durabilité. Ainsi, J.-L. Peyraud note que pour couvrir nos besoins nutritionnels, il faut ingérer 25 à 30 % de produits végétaux en plus qu'en produits carnés. Comme chaque espèce animale valorise différemment les protéines ingérées, le rendement varie également en fonction des modes et des conduites d'élevage. Si le rendement des ruminants est moins efficaces, c'est parce qu'en réalité ils consomment des protéines végétales particulièrement peu digestes, tels que l'herbe et la cellulose indigeste par l'homme. Celui des porcs l'est plus, au regard d'une alimentation composée de céréales plus en compétition avec celles destinées à l'alimentation humaine.

UN « REPERE DE PORTION » POUR LA VIANDE

Plus d'un an après sa mise en place à Interbev, la Commission Enjeux Sociétaux à laquelle participe activement Culture Viande lance un repère de portion pour la viande : un logo illustre la taille type de la portion de viande à consommer : celle-ci correspond à « la taille de la paume de la main et à l'épaisseur du petit doigt ». Ce logo est assorti de la mention : « Viande, Poisson, Œuf : 1 à 2 fois par jour ».

VEGETALISME CHEZ L'ENFANT

Une maltraitance nutritionnelle condamnée par la loi

Le professeur Tounian du service de nutrition de l'Hôpital Trousseau à Paris alerte l'opinion publique sur « cette mode du végétalisme, une déviance alimentaire qui devient une véritable maltraitance nutritionnelle lorsqu'elle atteint les enfants, notamment les plus jeunes d'entre eux ».

Dans un article publié dans la revue Cholé-Doc du Cerin (n°152 sept-oct 2016), il rappelle que l'exclusion de produits d'origine animale, en particulier le lait et les produits carnés « entraine inexorablement des carences nutritionnelles à l'origine de séquelles irréversibles ». Les produits alimentaires d'origine animale constituent les principales sources de calcium, fer, zinc, vitamine D, oméga3 et la source exclusive de vitamine B12 chez les humains. Si les oméga3 et la vitamine D peuvent être compensées, si la carence en zinc reste rare, en revanche les carences en calcium, fer et vitamine B12 sont inéluctables chez les nourrissons lors de régimes végétaliens prolongés. Pour le fer, dès que l'enfant ne boit plus de lait - idéalement entre 3 et 6 ans - seule l'ingestion d'une quantité suffisante de produits carnés permet d'apporter du fer correctement absorbé conforme à ses besoins.

Deux portions quotidiennes de produits carnés chez l'enfant et l'adolescent sont recommandées pour éviter ces carences. Pour mémoire, le fer non-héminique des végétaux est absorbé pour 2 à 5% au lieu de 20 à 30% pour le fer héminique des viandes. De plus, « les quantités de végétaux nécessaires pour assurer les besoins en fer d'un adolescent sont telles qu'aucun adolescent ne serait capable de les consommer » (1mg de fer absorbé nécessite 130g de viande de bœuf ou 1,8 kilos de légumes secs). Or les recommandations nutritionnelles actuelles portent sur le fer ingéré et non absorbé, ce qui fausse la perception. Par ailleurs, il a été repéré plus de carences en fer chez les végétaliens (enfants et adultes) que sur le reste de la population ; il en est de même pour la vitamine B12 et des complications neurologiques définitives ont été décrites chez des enfants.

En France, un couple de la Somme a été jugé en 2011, pour avoir imposé ce régime à leur fillette, décédée de malnutrition à 11 mois. Carencée en vitamines A et B12, ses parents ont été condamnés pour « privation de soins ou d'aliments suivie de mort ». En Italie, suite à l'hospitalisation pour malnutrition de plusieurs enfants après avoir subi un régime « végan », un de projet de loi a été déposé visant à poursuivre les parents qui nourrissent leurs enfants sur la base « d'un régime dénué des éléments essentiels pour une croissance saine et équilibrée ». Ce 10 octobre, aux Etats-Unis, une mère a été accusée pour avoir nourri son bébé exclusivement de noix et de baies. Selon la justice qui poursuit la mère, le développement de l'enfant est désormais retardé. Pour Culture Viande, ces signaux d'alarme rappellent à chacun toute l'importance pour la santé des régimes alimentaires diversifiés. Les viandes ont ainsi toute leur place dans le régime équilibré des omnivores.

LA VIGILANCE

Du concret pour Culture Viande

Nous sommes entrés dans l'ère du fast-journalism et ses dérives. Culture Viande s'attache donc à relever systématiquement les fausses informations ou erreurs.

Deux exemples :

- le 13 juillet 2017, une « mauvaise manip informatique » remettait en Une du site internet de *60 millions de consommateurs* une actualité datant de deux ans… Portant sur un retrait de steaks hachés soupçonnés d'être porteurs de E.coli, l'information a rapidement été reprise par les sites internet des chaines d'infos et de la PQR (Presse quotidienne régionale). La réactivité de Culture Viande pour alerter *60 millions* de cette erreur, ainsi que l'ensemble des supports média et presse du démenti de 60 millions diffusé sur le compte twitter des consommateurs aura permis d'éviter à temps la reprise de l'information à la DLC dépassée sous forme de sujets en JT et d'articles publiés.
- Autre méfait repéré le même jour : la diffusion par L'OBS d'une courte vidéo visant à résumer les informations délivrées par l'étude INCA 3 sur le thème : « les Français et l'Alimentation en 10 points ». Cette vidéo comportait des images choquantes montrant des mains gantées de latex réalisant des injections à la seringue médicale dans un morceau de viande crue posé sur une assiette. Alerté par Culture Viande, Interbev a contacté, le journaliste et la réalisatrice de la vidéo qui ont procédé au changement d'images.

Ces deux alertes démontrent la nécessité d'une vigilance accrue pour corriger les fausses informations qui portent préjudice aux filières viandes.

Veille active sur les médias

Culture Viande épingle le journal L'INDÉPENDANT pour mensonges

Suite à la publication d'un article titré « 150 décès par an en France à cause de la viande » par L'Indépendant en date du 7 octobre 2016, Culture Viande a adressé un courrier au Directeur de publication du journal. Ceci, afin de revenir sur les erreurs manifestes contenues dans cet article, basé sur une conférence donnée par la journaliste Anne de Loisy à l'Ille-sur-Têt (66) pour la promotion de son livre « Bon appétit » :

• contrairement à ce qu'indique L'Indépendant, la viande ne peut pas être la cause de 150 décès par an qui seraient dus à des contaminations par E Coli. Le rapport de l'institut de veille sanitaire (INVS) fait état de 111 SHU (syndrome hémorragique et urémique) ayant été à l'origine en France d'un décès (source INVS 2015). Qui plus est, rien ne permet d'attribuer l'ensemble des SHU français à la consommation de viande. Des cas sont ainsi observés suite à la consommation de végétaux. Conscientes du risque lié à E coli, les entreprises françaises des viandes ont mis en place de nombreuses procédures visant à assurer la plus grande sécurité sanitaire aux viandes hachées. Un seul exemple : la production de steaks hachés intègre à elle seule 300 points de contrôle permanents entrant dans le Référentiel de maitrise des Ecoli pathogènes.

• autre mensonge : pour L'Indépendant « les vaches sont dépecées vivantes » puisque « une vache est tuée toutes les minutes, alors qu'il lui faut en moyenne 4 à 5 minutes pour mourir ». C'est ignorer l'organisation des chaines d'abattages et l'existence de la zone tampon qui permet d'abattre une vache toutes les minutes tout en s'assurant du temps nécessaire à la mort de l'animal. De l'étourdissement de l'animal jusqu'au retrait du cuir, un ensemble de mesures s'applique : formation des salariés, respect de la réglementation, des bonnes pratiques et double contrôles permanents des Responsables Protection Animale (RPA) à l'abattoir et des services de l'Etat (Service de l'Inspection vétérinaire). Toutes ces mesures n'autorisent pas, contrairement à ce qu'indique l'article, que des animaux soient dépecés vivants.

Face à la multiplication des attaques contre la viande, les professionnels de la filière élevage et viande sont en droit d'exiger un débat équilibré sur les sujets qui les concernent. Afin de faire passer le message, une tribune signée de Dominique Langlois, Président d'Interbev, a été publiée dans différents les journaux : Le Monde, Le Figaro, Libération, le JDD, ainsi que différents titres de la presse régionale (Ouest France, le Télégramme, La Dépêche du midi, Sud-Ouest, La Voix du Nord…).

Relayer les messages positifs

APRES "STEAK (R)EVOLUTION", LE FILM "STEAK IN FRANCE"

Avis de sortie : le livre « Steak in France » de Franck Ribière et Vérane Frédiani est paru aux éditions La Martinière. Il annonce la sortie en fin d'année du nouveau film proposant une promenade « viande bovine » en France. Franck Ribière avait réalisé il y a deux ans le film « Steak (R) évolution », un tour du monde de la viande. « Steak in France » va à la rencontre des femmes et des hommes de la filière française qui partagent une même passion pour la viande. S'il fallait résumer en une phrase ce livre, véritable hymne à la viande : « Pour faire de la bonne viande, il faut aimer les hommes et les animaux ». Après avoir participé à l'élaboration du premier film, Culture Viande s'est mobilisé pour qu'un second soit produit sur le même modèle afin de mettre en lumière la France des viandes

« MANGER DE LA VIANDE N'EST PAS UN CRIME, S'EN ABSTENIR N'EST PAS UNE VERTU » (ARTE)

arte

LE PHILOSOPHE RAPHAËL ENTHOVEN

L'émission « Philosophie » diffusée le 20 février sur ARTE était consacrée à la relation homme-animal.

Dans celle-ci, le philosophe Raphaël Enthoven reçoit Dominique Lestel, le philosophe que l'Académie de la Viande avait honoré en 2011 pour son livre « Apologie du carnivore ». Trois enseignements sont à retirer de ce décryptage :

- L'impact émotionnel délivré par les images. A ce propos, la filière a aussi des choses à dire. Elle ne doit pas oublier d'emprunter également la voix émotionnelle pour contrecarrer les anti viandes ; autrement dit, elle doit continuer à faire passer des émotions. Ceci est possible en montrant des visages et des gestes ainsi qu'en diffusant des témoignages des hommes et des femmes qui préparent la viande au quotidien dans la passion et le professionnalisme de leur métier. C'est aussi possible en montrant ceux et celles qui dégustent les viandes.
- L'argument démographique sur lequel les végans font l'impasse : « si l'on vous dit qu'une ville consomme 15 millions de poulets dans l'année, si cette ville est peuplée de 20 millions d'habitants, cela devient tout à fait envisageable ».
- La notion de « carnivore éthique » n'est pas un oxymore — « sauf pour les végans ». Cette émission apporte de l'eau au moulin à Culture Viande et à la filière dans sa globalité sur un de ses positionnement fort : il est tout à fait acceptable d'en même temps produire de la viande et d'avoir une éthique de la vie en général et de son métier en particulier.

Culture Viande engagé dans

UN « PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIETAL »

Le 28 juin 2017, Dominique Langlois, Président d'Interbev, l'interprofession bétail et viande, a rassemblé l'ensemble des maillons de la filière autour d'un Pacte qui vise à apporter une réponse globale aux attentes citoyennes.

La filière élevage et viande a décidé de se fédérer autour d'une démarche de responsabilité sociétale sur le long terme. Encadré par la norme Iso 26 000, elle vise à apporter des éléments de réassurance (Nutrition-Santé, Environnement, Bien-être Animal) aux 98% des consommateurs amateurs de viande.

« Si la filière recense de nombreux savoir-faire en matière de bonnes pratiques, il reste à mettre en action le faire-savoir » déclarait Dominique Langlois.

Des propos illustrés par Mathieu Pecqueur de Culture Viande qui interpelait Laure Paget (DGAL), pour que soient mieux mis en avant les Guides de Bonnes pratiques de la protection animale à l'abattoir. Véritables références en termes de protection animale, ces guides sont rédigés par les professionnels et validés par l'administration. Ils doivent ensuite servir de référence à tous : professionnels de l'abattage comme contrôleurs de l'état.

la communication des filières

3ÈME EDITION DE MADE IN VIANDE :

LES ENTREPRISES FRANCAISES DES VIANDES MOBILISEES !

La 3ème édition des Rencontres Made in Viande qui s'est tenue du 17 au 21 mai, a été l'occasion pour les entreprises des viandes de faire acte de pédagogie pour expliquer la viande au plus grand nombre.

Le public s'est inscrit nombreux aux visites organisées par les entreprises d'abattage-découpe-préparation des viandes. De l'arrivée des animaux, à la préparation des carcasses jusqu'à la commercialisation des produits en passant par le désossage, l'étiquetage/traçabilité, les ateliers d'élaboration de produits (steak hachés, carpaccios, brochettes, saucisses, émincés et paupiettes, ou laboratoire de cuisson, … jusqu'à la dégustation : succès garanti !

Signe de l'implication des adhérents de Culture Viande dans cette démarche interprofessionnelle, à Domvallier (88), l'abattoir Elivia a accueilli des élèves en BTS du lycée agricole de Mirecourt. Objectif : présenter les métiers de la filière. Le journal Vosges Matin rapporte que la rencontre a débuté par un échange sur plus de trente métiers différents, avec jusqu'à 130 postes spécifiques sur un site comme celui d'Elivia Mirecourt. Après la théorie, les lycéens ont enfilé sur-chaussures, blouse, charlotte et casque, pour une visite des locaux, après passage du sas hygiène. De la chambre froide, qui a permis l'observation des différentes conformations de carcasses travaillées, à l'assommage et la saignée, les dirigeants de l'abattoir ont fait le choix de la transparence et de la pédagogie. L'arrêt à cette dernière étape a d'ailleurs été l'occasion pour Pascal François, directeur adjoint du site et référent protection animale, de montrer les principaux signes d'inconscience (absence de réflexe cornéen, absence de mouvement orienté, langue pendante, etc.) contrôlés par les opérateurs aux postes, pour chaque animal abattu. La visite s'est achevée aux abords extérieurs du site, manière de constater qu'un abattoir, c'est aussi une gestion de l'environnement. De telles opérations sont la démonstration que les entreprises françaises des viandes ont des choses à mettre en avant et tout d'abord la fierté du travail bien fait.

CAMPAGNE PUBLICITAIRE « LE BŒUF » :

4 NOUVELLES PUB EN TV

Culture Viande participe activement aux commissions communication des interprofessions. A ce titre, il avait souhaité que la campagne « Anges & Démons » ne soit pas renouvelée. C'est chose faite : la nouvelle campagne générique d'Interbev pour la viande de bœuf met à l'écran du « Rapide à préparer – Savoureux à déguster ». Après les premières vagues diffusant les films « Pavé de bœuf » et « Steak haché préparé façon hamburger maison », une seconde vague met en lumière les films « L'émincé en salade » et « Tartines de carpaccio ». En TV durant l'année 2017.

AVEC LE PORC FRANÇAIS, LA FILIERE PORCINE REPART EN CAMPAGNE

Une nouvelle vague publicitaire Le Porc Français a été lancée en novembre. Déclinée en presse écrite et sur le web, elle vise à faire connaître le logo Le Porc Français. Installé dans les rayons depuis deux ans, pour Culture Viande, il reste du chemin à parcourir pour doter ce logo – et le cahier des charges qu'il recouvre – d'une notoriété auprès des consommateurs. Il garantit une viande issue de porcs nés, élevés, abattus et transformés en France, y compris concernant les viandes ingrédients intégrées dans les produits transformés et les plats préparés … et pour lesquelles Culture Viande a été très actif pour obtenir l'obligation d'étiquetage de l'origine – titre expérimental en France pour deux ans. « Gageons que ces visuels appétissants de compositions faciles à préparer en toutes les occasions captent l'attention des lecteurs, lectrices et internautes », déclarait Inaporc par voie de communiqué de presse au moment du lancement de cette campagne.

Les dates-clés de l'année 2016/2017

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

Suite de la page 5

26 octobre : pour permettre aux consommateurs une identification visuelle claire et rapide des viandes d'origine française, plusieurs interprofessions ont engagé en février 2014, avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, une démarche commune aboutissant à la création d'une bannière *Viande de France*. Cette dernière est désormais utilisable pour les produits multi espèces.

• Végétalisme chez l'enfant : une maltraitance nutritionnelle condamnée par la loi. Dans un article publié dans la revue Cholé-Doc du Cerin (n°152 sept-oct. 2016), le professeur Tounian du service de nutrition de l'Hôpital Trousseau à Paris alerte l'opinion publique sur « cette mode du végétalisme. Pour Culture Viande, cette étude rappelle toute l'importance pour la santé des régimes alimentaires diversifiés. Les viandes ont ainsi toute leur place dans le régime équilibré des omnivores.

• Le CREDOC (Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie) a présenté l'actualisation de son étude CCAF (Consommations et Comportements alimentaires des Français) 2016. Cette actualisation fait apparaitre que, depuis la dernière vague de l'étude en 2013, le modèle alimentaire des Français continue de se déliter.

2 novembre • En plein essor en 2016 avec une progression de plus de 100 %, comparées à l'année précédente, les importations porcines chinoises ont largement contribué à la reprise des cours européens en production et à la sortie de crise porcine pour les éleveurs français. Lors de son Assemblée Générale le 11 octobre dernier à Paris, Culture Viande alertait sur les risques de resserrement du marché porcin chinois.

• Les enseignes de la grande distribution membres de la FCD ont signé une charte d'engagement qui fixe les principes, dans le cadre de la loi, de relations commerciales « apaisées et respectueuses » dans leurs relations commerciales avec leurs fournisseurs. Si pour Culture Viande cette démarche va dans le bon sens, il est regrettable qu'elle n'est pas fait l'objet de concertation préalable avec les fournisseurs et espère que ces bonnes pratiques se concrétiseront rapidement dans les box de négociation des GMS.

• Culture Viande mobilise ses réseaux régionaux avec pour missions :

- faire valoir au niveau régional les positions défendues au niveau national,
- remonter au niveau national des problématiques régionales qui pourraient concerner plusieurs régions. Des notes d'information seront ainsi transmises régulièrement afin d'alimenter le réseau.

• Commission RH de Culture Viande : un nouveau format. Lors de sa réunion du 25 octobre, la Commission Ressources Humaines (RH) de Culture Viande a défini ses orientations pour 2017. Elle vise désormais à :

- développer un réseau RH en établissant un relais d'informations sur les sujets de branche,
- de jouer le rôle d'instance de consultation et de concertation pour à l'élaboration des positions et argumentations en matière sociale, notamment en vue des Commissions Paritaires Nationales de Négociation Collective (CPNNC),
- de constituer des groupes de travail afin développer des projets RH au service des adhérents.

10 novembre : Culture Viande épingle le Journal l'Indépendant pour informations erronées : suite à la publication d'un article titré « 150 décès par an en France à cause de la viande » par L'Indépendant en date du 7 octobre 2016, Culture Viande a adressé un courrier au Directeur de publication du journal. Ceci, afin de revenir sur les erreurs manifestes contenues dans cet article, basé sur une conférence donnée par la journaliste Anne de Loisy à l'Ille-sur-Têt (66) pour la promotion de son livre « Bon appétit ».

17 novembre : Groupe « Experts bien-être animal » du CNOPSAV : présentation des conclusions de la commission d'enquête sur les conditions d'abattage et les mesures retenues. Entre autres, la mesure obligeant la présence d'un RPA dans tous les abattoirs quel que soit leur taille. Cette mesure reprend la proposition de Culture Viande exprimée dès le printemps.

24 novembre • Conseil d'administration : l'érosion de la consommation de viandes depuis le début 2016, la montée des mouvements activistes anti-viandes. Voici les sujets de préoccupations de la filière. Afin de mieux répondre aux interrogations des consommateurs, Culture Viande élabore un plan d'actions, qui intègre la mise en place d'une nouvelle politique de communication efficace afin que la voix de la filière viande soit entendue. Avec ce plan stratégique Culture Viande poursuit la réflexion engagée lors de son assemblée générale du 11 octobre 2015.

• Décret « étiquetage de l'origine » : un dispositif (par décret du 19 août 2016) rendant obligatoire, à compter du 1er janvier 2017, l'indication de l'origine du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients dans les denrées alimentaires préemballées, est mis en œuvre en France, à titre expérimental, pour une durée de 2 ans (fin le 31 décembre 2018). Culture Viande continue de suivre ce dossier car le rapport final conditionnera la poursuite en France de ce dispositif, ainsi que son élargissement à d'autres pays de l'Union qui en ont d'ores-et-déjà formulé la demande.

8 décembre : Présentation par le Crédoc de l'enquête Comportements et Consommation Alimentaire en France.

15 décembre • Séminaire de réflexion de l'Interprofession Porcine pour une nouvelle feuille de route pour les années à venir.

• Assemblée Nationale, Commission d'enquête : auditionné par le député Falorni, Culture Viande a présenté ses arguments pour préserver le secteur de l'abattage de mesures inapplicables ou inefficaces.

• Travailleurs détachés : dans une tribune collective publiée dans Le Monde, le 12/12/2016, huit ministres du travail de l'Union européenne demandent que ces travailleurs « puissent bénéficier d'une rémunération équivalente à celle des travailleurs du pays d'accueil dès le premier jour de leur détachement ». Ce texte reprend très largement des positions historiquement défendues par *le Collectif contre le Dumping Social en Europe* dont Culture Viande est membre fondateur.

2017

6 janvier • Culture Viande salue le travail de l'association *60 millions de consommateurs* pour son enquête sur les produits à base de soja, de pois ou de céréales se présentant comme des substituts à la viande.

• Depuis le 1er janvier 2017, l'étiquetage de l'origine des viandes dans les plats préparés est devenu obligatoire : une très bonne chose ! Culture Viande s'en félicite d'autant plus qu'il a été l'initiateur de cette nouvelle réglementation.

13 janvier • A l'occasion de la discussion sur le projet de loi relatif aux conditions d'abattage à l'Assemblée nationale, Culture Viande a diffusé une tribune publique intitulée : "La protection animale dans les abattoirs ne se réduit pas à une question de caméras !", démontrant l'inadéquation de la proposition (camera) avec l'objectif poursuivi (le bien-être animal) ...

• Porc : les chiffres 2016 du grand ouest - Culture Viande publie le bilan statistique de l'activité des abattoirs et l'évolution des cours.

• A la demande du Ministre de l'agriculture, la DGER a initié un groupe de réflexion pour renforcer les exigences attendues pour l'obtention du Certificat de compétence « Protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort » des (Responsables Protection Animale). Culture Viande veillera à ce que le renforcement porte bien sur l'amélioration des compétences du RPA et non sur un alourdissement des procédures et des frais.

18 janvier • Etats-Unis : après 20 ans d'embargo, les exportations des viandes bovines françaises sont autorisées. Culture Viande, comme l'ensemble des professionnels de la filière, se félicite de la reconnaissance de l'équivalence des systèmes de contrôle sanitaires entre les français et américains.

27 janvier : E-Coli : Pour la septième année consécutive, les entreprises de Culture Viande se sont réunies les 26 et 27 janvier à Paris, afin de partager le bilan annuel des Audits du référentiel de maitrise des E coli STEC et autres bactéries du tube digestif.

suite page 66

• Création de la « *Plate-forme UE pour le bien-être des animaux* ». Objectif : encourager le dialogue entre les différentes parties prenantes.

1er février • Mobilisation de Culture Viande pour défendre les dénominations spécifiques aux viandes.

• Renouvellement de l'accord interprofessionnel Interbev relatif à l'achat et l'enlèvement des bovins de 8 mois ou plus destinés à l'abattage : Culture Viande appelle une validation de l'accord.

10 février : Après un nouveau repli sensible de la consommation de porc frais (-3%), Culture Viande a une nouvelle fois souligné auprès des interprofessions que la priorité devait être donnée à la relance de la consommation des viandes ; si celle-ci ne se décrète pas, il reste à positionner les filières viandes dans une attitude plus en réponse aux attentes et aux interrogations sociétales.

14 février : Le monde agricole perd l'un de ses plus fervents défenseurs. C'est avec une réelle tristesse et une profonde émotion que Culture Viande a appris le décès de Xavier BEULIN, président de la FNSEA.

3 mars • Le ministre de l'agriculture a souhaité la création d'un Centre National de Référence pour le bien-être animal - avec pour ambition d'être force de propositions dans le domaine du bien-être animal au cours des débats européens .Culture Viande assistera au groupe de travail consultatif qui se prononcera sur les orientations du CNR.

• Social : Négociation Annuelle Obligatoire (NAO) sur les salaires - un accord de revalorisation des minima conventionnels est trouvé à hauteur 1% au 1er février 2017.

• 179 Certificats de Qualification Professionnelle délivrés au cours de l'année 2016 contre 146 en 2015 par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle ICGV. Ces chiffres démontrent une nouvelle fois que pour Culture Viande, la formation est un engagement fort en faveur de la valorisation des salariés.

10 mars • Culture Viande appelle à une coordination de l'ensemble des partenaires des filières bétail et viandes contre les usurpations des dénominations viandes et charcuteries.

• Chine : levée partielle de l'embargo qui frappait la viande bovine française à la suite de la crise de l'ESB.

17 mars • Création d'une Commission Export au sein de Culture Viande - Le Conseil d'Administration de Culture Viande renforce l'assistance aux entreprises sur les marchés exports et auprès des pouvoirs publics.

24 mars • 1ere Journée nationale de rassemblement du « Réseau des RPA » de Culture Viande.

31 mars • *Le Collectif Contre le dumping social en Europe* présidé par Culture Viande participe à une conférence débat organisée par l'Union des Entreprises 35, à Rennes sur l'emploi massif et continu de travailleurs détachés dans certains abattoirs allemands ou espagnols.

• Après plusieurs mois de discussion, l'accord interprofessionnel relatif à l'achat et l'enlèvement des bovins de 8 mois ou plus destinés à l'abattage est validé.

7 avril : Etiquetage de l'origines des viandes : fin de la dérogation au 1er avril 2017, tous les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Culture Viande participe au suivi de la mise en œuvre de cette réglementation.

12 avril : Accord sur les dépassements temporaires de température pour déchargement.

28 avril : Social : résultats de la mesure de l'audience pour la représentativité patronale - Culture Viande figure au rang de première organisation patronale en termes d'effectifs salariés 21 394 (57,8%), ainsi qu'en matière de poids politique dans la branche ICGV.

19 mai • Porc : ouverture du marché mexicain aux viandes porcines et produits transformés français.

• Bien-être animal : le groupe d'experts des RPA définit ses priorités et son programme d'actions pour un travail constructif sur le long terme.

18 mai : Jean-Louis Arquier (Tendriade), représentant Culture Viande, est élu président au sein du comité veaux de boucherie de France-AgriMer.

2 juin : Culture Viande rencontre le vice-ministre de l'agriculture de la Fédération de Russie à l'occasion de la session annuelle de l'OIE (Office International des Epizooties).

9 juin • Compétitivité : Le Conseil Economique Social et Environnemental (CESE) auditionne Culture Viande pour renforcer la compétitivité de l'agriculture et de l'agroalimentaire français.

• Singapour : assouplissement des conditions d'importation des viandes bovines. La France est désormais autorisée à exporter des viandes désossées sans condition d'âge.

16 juin • Etats Généraux de l'alimentation : Cultive Viande est mobilisé pour que les entreprises françaises des viandes soient représentées et fassent entendre leur voix et leurs spécificités dans le cadre de ces Etats généraux.

• Usurpations du nom des produits : dans un arrêté du 14 juin, une décision de la Cour européenne de justice concernant les produits laitiers démontre que des dénominations peuvent être protégées et milite pour qu'il soit mis fin aux tromperies sur le lait et produits laitiers.

• Groupe d'experts du bien-être animal : la Commission européenne fixe la feuille de route de la plateforme - Culture Viande est mobilisé pour suivre les travaux de cette plate-forme et les suites qui pourraient en découler.

23 juin • Le Conseil d'Administration de Culture Viande engage un travail d'analyses des expressions du web avec le cabinet d'influence Bolero.

• ESB : au 1er juillet 2017, la bande bleue sur l'étiquette d'identification de l'origine des bovins (qui signale l'absence de retrait de la colonne) est remplacée par une bande rouge qui signale que la colonne vertébrale est à retirer de la carcasse, du fait de l'évolution du nombre de pays à risque négligeable dans l'UE et de l'évolution de la liste des MRS pour ces pays.

• Filière Bovine

- Rassemblement de l'ensemble des maillons de la filière autour d'un *Pacte pour un engagement sociétal.*

- Culture Viande interpelle la DGAL, pour que les *Guides de Bonnes pratiques de la protection animale à l'abattoir* constitue la référence à suivre.

• Dérogation à la température de transport des carcasses : Bruxelles adopte le texte. Le travail initié par Culture Viande (en concertation étroite avec ses adhérents), conforté par l'IFIP, l'Anses et la DGAL et porté au niveau européen avec l'aide de l'UECBV aboutit favorablement après plusieurs années.

12 juillet : Libre-échanges UE/japon : cet important accord va permettre de baisser les droits d'entrée pour les viandes européennes porc et bœuf sur le marché Japonais.

21 juillet • Lancement des Etats Généraux de l'Alimentation : Culture Viande prépare des positions innovantes sur les dossiers centraux pour les entreprises : compétitivité , réponse aux attentes des consommateurs, lutte contre le dumping social, etc.

• E. Coli pathogènes : l'Anses publie un avis scientifique sur les E coli pathogène et développe un modèle mathématique indiquant que le risque de SHU (syndrome hémolytiques et urémique) pourrait être abaissé par 10 en cas d'analyses systèmatiques à la mêlée des viandes hachées.

25 août • Pierre Halliez, Directeur Général de Culture Viande nous a quittés , un hommage unanime de la profession lui est rendu.

• Le Président de la République à l'assaut sur le front du dumping social : Il défend le principe « À travail égal, rémunération égale". Culture Viande, qui préside le collectif « Stop au dumping social en Europe », se félicite de cette mobilisation.

• Les Certificats de Qualification Professionnelle de la Branche ICGV sont inscrits au Répertoire National des Certificats professionnelles (RNCP). Cette disposition va permettre un meilleur accompagnement des entreprises dans le parcours de formation de leurs salariés.

4 septembre : par un arrêté du 20 juillet 2017, publié au Journal Officiel du 6 septembre, Culture Viande est officiellement reconnue première organisation professionnelle d'employeurs de la branche ICGV.

8 septembre : "Steaks végétaux" : Culture Viande rencontre la DGCCRF pour l'alerter sur la multiplication des produits végétaux qui usurpent des dénomination de produits carnés et trompent le consommateur.

Les publications 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, SOCIAL, ÉCONOMIE, COTATIONS, PROTECTION ANIMALE 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 Commault
Vice-Président
Secteur Porcin

Mathieu Pecqueur
Directeur Général
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

zoom
PUBLICATION DE CULTURE VIANDE
Directeur de publication : Mathieu Pecqueur - Rédacteur en chef : François Cassignol - Secrétariat de rédaction, Diffusion : Marie-Agnès Flacou, Valérie Juhel. Avec la collaboration de : Paul Rouche, Nathalie Veauclin, Stéphanie Le Boulch, Aurélia Plessy, Christophe Lapasin - Maquette : Marie-Laurence Lanceau
© Photos : Interbev / Pierre-Louis Viel - M.-F. Nelaton - Studio lion photo encadrement - F. Algarvio - V. Macher - Illustrations : Istockphoto/J.Schwegel/S.Herrera

17, place des Vins de France 75012 Paris • Tél. : 01 53 02 40 04 • www.cultureviande.fr• courrier@cultureviande.fr