zoom

CULTURE viande

LES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES

Rapport annuel 2018

ECONOMIE

L'ENJEU CONSOMMATION

ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

NOUVELLE CONVENTION COLLECTIVE

ENTREPRISES

MOBILISATION POUR L'EXPORT

QUALITÉ & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

UN DISPOSITIF UNIQUE AU MONDE

EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

DES ATOUTS A FAIRE VALOIR

BIEN-ÊTRE ANIMAL

PRIORITÉ FORMATION

COMMUNICATION

L'APPEL A INNOVER DE CULTURE VIANDE

HORS SÉRIE - MAGAZINE D'INFORMATION DES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES OCTOBRE 2018

LE MOT DU PRÉSIDENT

La société change. Les consommateurs optent pour de nouveaux usages de consommation. En même temps, de nouvelles attentes sociétales émergent. A l'aube des années 2020, tout se passe comme si nous entrions dans une nouvelle ère. Culture Viande pèse de tout son poids pour mettre en mouvement la filière des viandes sur de nombreux sujets, comme vous le verrez dans ce rapport annuel 2018 : alimentation & santé, environnement, bien-être animal, qualité de vie au travail.

L'année 2018 a également été marquée par les Etats Généraux de l'Alimentation (EGAlim) avec un projet de loi du même nom et des plans de filières construits dans le cadre des interprofessions. Avec ses adhérents, Culture Viande a pris une part active dans l'élaboration et dans la mise en œuvre de quatre plans filières dans les deux interprofessions Interbev et Inaporc, avec deux orientations majeures :

- le pragmatisme économique et la réalité de vie des entreprises,
- et surtout la relance de la consommation des viandes, ce qui passe par la réponse aux attentes des consommateurs.

Ces deux orientations donnent plus largement le sens de l'action que mène quotidiennement Culture Viande dans toutes ses interventions :

- au niveau européen pour défendre l'obligation d'étiquetage de l'origine des viandes entrant dans la composition des plats préparés, ou continuer à combattre les pratiques de dumping social en appelant à une modernisation de la règlementation sur les travailleurs détachés ;
- en accompagnant les entreprises à l'export, concernant les procédures d'agrément ou les négociations sanitaires, au travers de nombreuses missions de pré-audit des entreprises en préparation des visites de délégations étrangères candidates à l'importation des viandes françaises ;
- en se mobilisant aux côtés du Ministère de l'Agriculture, de FranceAgriMer et de l'interprofession pour mener à bien l'ouverture des frontières chinoises aux viandes bovines françaises, suite à la levée de l'embargo ESB l'an dernier ;
- en réalisant un important travail de coordination qui permet aux entreprises adhérentes d'avancer collectivement sur la démarche partagée de maîtrise des E coli, sur les guides des bonnes pratiques qu'ils soient d'hygiène ou de protection animale, ou encore sur la base de données Jurispridences au service des adhérents ;
- en portant dans les instances paritaires de la branche viandes un dialogue social constructif avec les partenaires sociaux, basé sur la confiance. C'est ce qui nous a notamment permis d'aboutir à la signature unanime d'une convention collective qui se veut plus moderne et plus lisible au service de l'attractivité de nos métiers.

Face à tous ces enjeux, Culture Viande a délibérément opté, dans ses travaux au quotidien, comme dans sa communication, pour une posture ouverte, à l'écoute et engagée pour l'action. N'hésitez pas à solliciter ses services.

Jean-Paul Bigard
Président de Culture Viande

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.

2,6 millions de tonnes de viande ont été traitées en 2017 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 :

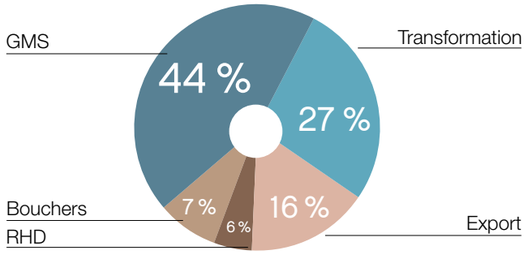
- 71 % des abattages nationaux d'animaux de boucherie dont :
  - 76 % des tonnages de porcs
  - 60 % des tonnages de gros bovins.
- 98 % de ces animaux sont élevés et abattus en France.

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 présentes sur les marchés de la viande

Le chiffre d'affaires des adhérents de Culture Viande s'est élevé à 10 milliards d'euros en 2017.

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 ou la France est en droit d'exporter. En 2017, les adhérents de Culture Viande ont réalisé un chiffre d'affaires à l'export de plus 1,6 milliards d'euros. Cela représente près de 80% des exportations françaises de viandes bovine et porcine fraîches réfrigérées et congelées (UE et pays tiers).

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.

PRODUCTION DES ADHÉRENTS DE CULTURE VIANDE

Viande en carcasses et morceaux

	BŒUF	PORC	VEAU	AGNEAU
Carcasses, Viandes avec os	180 900	453 700	40 600	29 600
Viandes découpées, désossées, muscles	206 300	885 900	30 400	11 800
Abats	71 700	190 300	14 300	4 000
Total viande en carcasses et morceaux	**458 900**	**1 529 900**	**85 300**	**45 400**

UVCI et Produits élaborés

	BŒUF	PORC	VEAU	AGNEAU	MÉLANGES Assortiments incluant de la viande de plusieurs espèces (merguez, etc.).
Viandes piécées réfrigérées	21 300	51 900	4 500	3 000	200
Viandes hachées réfrigérées	64 200	1 000	1 800	400	900
Saucisserie	400	46 600	400		8400
Autres élaborés frais	9 600	18 300	2 900		1 000
Total élaborés frais	**95 500**	**117 800**	**9 600**	**3 400**	**10 500**
Viandes hachées surgelées	110 000	200	3 700	1 800	
Viandes piécées surgelées	4 500	2 300	700		
Autres élaborés surgelés	10 400	10 500	1 500		4 400
Produits cuits	3 900	5 000	1 000	400	4 400
Total élaborés surgelés et cuits	**128 800**	**18 000**	**6 900**	**2 200**	**12 800**
PAI (Ingrédients)	11 000	800	900	300	900
Total élaborés frais, surgelés et cuits	**235 300**	**136 600**	**17 400**	**5 900**	**24 200**

Au sommaire

2 **le mot du Président**

8 **Économie**

9 Culture Viande en action pour défendre les intérêts des entreprises françaises des viandes
Projet de loi Alimentation (EGALIM)
10 Plans de filières interprofessionnels
Plan de filière bovine
Plan de filière ovine
Plan de filière porcine
13 La lutte contre le dumping social en Europe
15 Bilan du commerce extérieur 2017

21 **Social**

22 3 accords signés fin 2017
23 Convention collective finalisée
25 Formation

27 **Bien-être animal**

28 Second rassemblement annuel des RPA de Culture Viande

30 **Qualité & sécurité alimentaire**

31 Étiquetage
34 Hygiène et sécurité alimentaire
41 Accompagnement des entreprises

42 **les enjeux environnementaux**

43 Enquête 2017
44 Empreinte environnementale des viandes
44 Gestion des effluents d'abattoir
45 Révision du BREF

46 **Information et communication**

47 Soutien à la consommation
51 Culture Viande en action
54 Veille : les anti-viandes font aussi du lobbying
56 Presse & Médias
61 Culture Viande moteur de nouvelles communications des Interprofessions
67 Les publications de Culture Viande

LES RÉUNIONS DE CULTURE VIANDE : INSTANCES, SECTIONS, COMMISSIONS ET GROUPES DE TRAVAIL

CONSEIL D'ADMINISTRATION ET BUREAU
2017 : 5 décembre
2018 : 16 janvier, 13 mars, 5 avril, 23 mai, 19 juin, 4 septembre

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE
17 octobre 2017
9 octobre 2018

SECTIONS

PORCINE & GROUPE TECHNIQUE
2017 : 25 octobre
2018 : 2 mars, 6 juin, 26 septembre

GROS BOVINS
2017 : 16 novembre,
2018 : 22 janvier, 14-20 mars, 24 avril, 15-25 juin, 2 juillet, 3-25 septembre

VEAUX
2017 : 20 novembre
2018 : 12 février, 16 mai, 18 juin, 2-12 juillet, 3 août

OVINE
2017 : 13-14 novembre
2018 : 17 janvier, 9 avril, 18 juin, 12-13-18 septembre

PME
4-5 septembre 2018

COMPÉTENCES ET SOUS TRAITANCE
2017 : 21 novembre, 7 décembre
2018 : 27 février, 15 mai

COMMISSIONS

LABEL SOCIAL
26 juin 2018

ÉTIQUETAGE, NUTRITION, HYGIÈNE
2017 : 10-22 novembre, 19 décembre
2018 : 11 janvier, 2-15 février, 8 mars, 6 avril, 15 mai, 28 juin

RH
2018 : 18 janvier, 29 avril, 12 juin, 10 juillet

EXPORT
21 novembre 2017

COMMUNICATION
13 décembre 2017

GROUPES DE TRAVAIL

RESTITUTION DES AUDITS E COLI
7-8 février 2018

COMITÉ DE PILOTAGE E-COLI PATHOGÈNE
2017 : 27 octobre,
2018 : 23 février, 8 mars, 5 juillet, 31 août

RÉFÉRENTIEL SALMONELLES
2018 : 13 et14 septembre, 25 et 26 octobre

GUIDE DE BP VIANDES HACHÉES
30 août 2018

RÉSEAU "EXPERTS" BIEN-ÊTRE ANIMAL & RPA
2017 : 7 décembre
2018 : 15 janvier, 6 février, 14-15 mars, 14 juin, 25 septembre

RESP. SÉCURITÉ/SANTÉ/HQSE
2018 : 17 avril, 21 juin, 26 septembre

CPNNI
2017 : 10 octobre, 8 décembre,
2018 : 24 janvier, 20 février, 11 avril, 5-27 juin, 27 septembre

CPNEFP
2017 : 15 novembre
2018 : 14 février, 3 mai, 3 juillet, 27 septembre

LES DATES-CLÉS DE L'ANNÉE 2017/2018

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

2017

20 oct. : "*La consommation de viande est l'enjeu majeur auquel doivent répondre les filières viandes*". Culture Viande en a fait le point central de son action. A l'occasion de son Assemblée générale, consacrée au thème « *Ce que veulent les consommateurs...*», le 17 octobre 2017 à Paris.
UE : Culture Viande mobilisé sur la communication au niveau européen. Culture Viande a participé à un groupe de travail mis en place par l'UECBV (Union Européenne du Commerce du Bétail et de la Viande).
E.coli pathogènes : Culture Viande rencontre l'Anses sur son nouvel avis relatif à la détection des E coli pathogènes dans les viandes hachées bovines daté du 18 mai 2017.
Délibéré dans l'affaire de l'abattoir de Houdan : deux militants L214 condamnés à 6 000 d'amende.
Ovins : modification de l'arrêté concernant la pesée et l'étiquetage des carcasses d'ovins.
26 oct. : Culture Viande appelle l'Europe à intervenir sur l'usurpation de l'identité des viandes.
Le Conseil européen des Ministres de l'emploi adoptait un accord sur la règlementation européenne relative aux travailleurs détachés. Ce sujet avait fait l'objet d'une plainte contre l'Allemagne déposée par le « *Collectif contre le dumping social en Europe* » présidé par Culture Viande en 2011, auprès des services de la Commission européenne, au motif de « *manquement d'état* ».
3 nov. : Nouvelle réglementation concernant les conditions de température des viandes pendant le transport. Russie : abats et gras de porcs et bovins intégrés à l'embargo politique : les espoirs de pouvoir prochainement réexpédier en Russie des abats et gras de porcs s'éloignent.
Protection animale : premiers échanges constructifs avec les équipementiers.
10 nov. : Egalim : mobilisation générale pour élaborer les plans de filière -le Président de la République a appelé les interprofessions à dresser des plans de filières pour le 10 décembre 2017.

SUITE PAGE 66

ECONOMIE

L'année 2018 a été marquée par les Etats Généraux de l'Alimentation (EGAlim), avec un projet de loi du même nom et des plans de filières construits dans le cadre des interprofessions.
Avec ses adhérents, Culture Viande a pris une part active dans l'élaboration et dans la mise en œuvre de quatre plans filières dans les deux interprofessions Interbev et Inapore, avec deux orientations majeures :
- le pragmatisme économique et la réalité de vie des entreprises,
- et surtout la relance de la consommation des viandes, ce qui passe par la réponse aux attentes des consommateurs.

CULTURE VIANDE EN ACTION

pour défendre les intérêts des entreprises françaises des viandes

PROJET DE LOI ALIMENTATION (EGALIM)

AFIN DE PRÉPARER LE GRAND PROJET DE LOI AGRICOLE DU QUINQUENNAT, LE GOUVERNEMENT FRANÇAIS AVAIT DÉCIDÉ D'ORGANISER LES ETATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION (EGALIM) À PARTIR DE L'ÉTÉ 2017. AVEC LES EGALIM PUIS LES PLANS DE FILIÈRE, LES POUVOIRS PUBLICS AVAIENT SOUHAITÉ PLACER LES PROFESSIONNELS AU CŒUR DE CE PROJET.

Après de longs mois de travaux, entre ateliers thématiques et rédaction des plans de filière, la conclusion des Egalim, s'est tenue au Ministère de l'Economie et des Finances à Paris le 21 décembre 2017. A l'occasion de cette journée de clôture, les conclusions de la consultation publique ont été présentées. Il faut souligner la forte place laissée aux interpellations contre les filières viandes. Les organisateurs avaient ainsi prévu de donner la parole à 15 personnes présentes dans la salle désignées à l'avance. Sur ces 15 prises de paroles choisies par les organisateurs, 3 ont été données à des associations défavorables aux filières élevage et viande. Elles ont ainsi pu exprimer leurs revendications d'une systématisation du contrôle vidéo en abattoir, de la mise en place d'un étiquetage du mode d'abattage, voir plus simplement appeler à une baisse drastique de la consommation de viande. Si ces interpellations ne sont pas une surprise car déjà formulées ailleurs, Culture Viande déplore la place réservée par les pouvoirs publics aux détracteurs des viandes.
A la suite de ces conclusions, le travail s'est engagé sur le projet de loi dit « *pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable* ». Celui-ci a été présenté en Conseil des Ministres le 31 janvier. Un grand nombre d'articles concerne directement les entreprises françaises des viandes. A noter en particulier :

- à l'article 1, si la contractualisation pour les produits issus du monde agricole n'est pas rendue obligatoire, la loi définit les conditions à remplir, dès lors qu'il y a contractualisation écrite. Il est ainsi prévu que c'est au producteur de proposer le contrat à son acheteur. Ce contrat devra comporter entre autres choses une clause concernant la fixation du prix, incluant un indicateur de coût de production ;
- l'article 13 concerne les sanctions pour mauvais traitement des animaux. Il alourdit les sanctions prévues pour mauvais traitement des animaux et les étend aux établissements d'abattage ou de transport d'animaux vivants (jusqu'ici les sanctions prévues à l'article 215-11 du code rural s'appliquaient aux établissements de vente, de toilettage, de transit, de garde, d'éducation, de dressage ou de présentation au public d'animaux de compagnie, aux fourrières, refuges ou élevages). *In fine*, cet article introduit que le fait pour un exploitant d'établissement d'exercer ou de laisser exercer des mauvais traitements envers les animaux est passible de six mois d'emprisonnement et de 7 500 euros d'amende.

Culture Viande déplore la place réservée par les pouvoirs publics aux détracteurs des viandes.

PLANS DE FILIERES INTERPROFESSIONNELS

Plan de filière bovine

Dans son discours du 11 octobre 2017 à Rungis le Président de la République Emmanuel Macron a lancé officiellement le chantier des Etats Généraux de l'Alimentation

Le Président de la République a pointé pour chacune des filières les faiblesses, ainsi que les orientations qui lui semblaient nécessaires pour adapter l'agriculture et l'industrie agroalimentaire aux nouveaux enjeux sociétaux et attentes des consommateurs. Il a appelé les interprofessions à dresser des plans de filières pour le 10 décembre 2017 : sur la base d'un diagnostic de la situation du marché, chaque filière a été invitée à définir des objectifs de transformation ambitieux et chiffrés, et assortis d'échéances.

L'ETAT CONSIDÈRE QU'IL EST AVANT TOUT DU RESSORT DES FILIÈRES DE SE RÉFORMER, PARTANT DU PRINCIPE QUE SI ELLES N'EN PRENNENT PAS L'INITIATIVE, C'EST QUE LA SITUATION ACTUELLE LEUR CONVIENT.

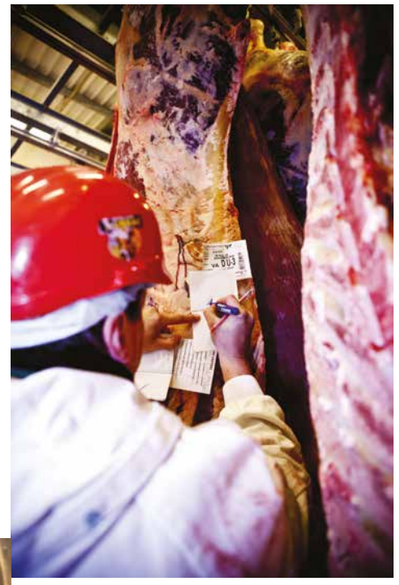
Le gouvernement a demandé aux interprofessions de recueillir les engagements formels des acteurs impliqués et de définir des modalités de suivi, avec des indicateurs de progrès.
Après avoir été entérinée en décembre 2017, la mise en œuvre des plans de filière a aussitôt été engagée : ainsi, pour chaque Section d'Interbev, il a été mis en place des groupes de travail pour atteindre les objectifs affichés dans ces plans : neuf groupes de travail pour la Section bovine, six pour la section ovine. Des groupes de travail ont également été instaurés à Inaporc. Mobilisé pour l'élaboration des plans, Culture Viande a contribué activement au travail de ces groupes, pour chacun desquels des représentants ont été missionnés, afin de porter les positions élaborées en amont dans les Sections de Culture Viande sur les sujets abordés.

Culture Viande s'est mobilisé sur le travail d'élaboration des plans de filière, tant à Inaporc pour élaborer le plan de la filière porcine, qu'à Interbev pour les plans des filières bovines, veaux et ovines. Deux volets sont traités dans ces plans de filière : un volet prenant en compte les attentes sociétales, ainsi qu'un volet économique. Dans le droit fil des messages délivrés lors de son assemblée générale en octobre 2017, Culture Viande a souhaité faire de la consommation des viandes la clé de voute de ces plans de filière. Pour cela, nous nous sommes attachés à viser la satisfaction des attentes consommateurs, dans toutes leurs dimensions, et dans les deux volets des plans de filière.

La consommation des viandes est la clé de voûte des plans de filière

Attentes sociétales

Pour de nouveaux critères de qualité prenant en compte les attentes des consommateurs



Culture Viande a milité pour que la filière bovine améliore le système d'évaluation des carcasses : c'est à cette condition que la filière pourra répondre aux attentes des consommateurs en matière de goût, de saveur, de tendreté. Les consommateurs ne mangent pas des carcasses, mais de la viande.
L'appréciation de la conformation et de l'état d'engraissement des carcasses n'est que peu corrélée avec la qualité réellement perçue par les consommateurs.
Dans le cadre de ce volet qualité du plan de filière Culture Viande a souhaité qu'une grille d'évaluation du persillé soit établie.
Ce chantier est actuellement en cours.

Concernant l'amélioration de la qualité, les plans de filière comportaient tous un volet segmentation. Sur ce point, Culture Viande a milité pour des solutions pragmatiques.
Plutôt que de créer un nouveau label, alors que les consommateurs en voient déjà trop, il a été décidé de prioriser les viandes bovines sous Label Rouge.
L'adaptation des conditions de production communes (CPC), permettra à ces produits d'être significativement plus présents au rayon boucherie, ce qui devrait permettre également de créer un gisement de valeur ajoutée pour toute la filière. Sur ce point, les débats avancent lentement : l'évolution des CPC stigmatise les discussions. Enfin, conformément aux orientations prises de longues dates, Culture Viande a également fait inscrire l'étiquetage de l'origine des viandes dans les plats élaborés.

Afin de renforcer sa demande de prorogation de l'expérimentation d'indication de l'origine des viandes utilisées comme ingrédient, Culture Viande a fait inscrire ce point dans les plans de filière.

Volet économique

Culture Viande a souhaité que les plans de filière reposent sur un volet économique fort

POUR LA FILIÈRE BOVINE, il a été inscrit qu'il ne pourrait pas y avoir de création de valeur sans revalorisation de la viande hachée. S'il n'appartient ni aux interprofessions, ni aux syndicats d'orienter les prix, le travail de pédagogie que réalise Culture Viande sur ce sujet vise à faire comprendre à chacun que la viande hachée est aujourd'hui devenue le verrou économique de toute la filière bovine.
L'encadrement des promotions par une lutte contre les prix abusivement bas figure également dans le plan de filière bovine. Si ce sujet a été renvoyé vers la loi et les ordonnances qui en découleront, il apparait nécessaire que les spécificités de la viande et de ses modes de commercialisation trouvent un cadre spécifique sur ce sujet.

L'AMÉLIORATION DE L'ÉCONOMIE DES FILIÈRES VIANDE passera enfin par un renforcement de la présence des viandes françaises dans la restauration hors domicile sous toute ces formes. Dans tous les plans de filière, Culture Viande a fait en sorte que ce point soit inscrit au rang de priorité.

Filière Ovine

SÉCURISER LA PRODUCTION

Culture Viande s'est attaché à défendre des priorités spécifiques à certaines filières. Ainsi pour la filière ovine, la question de la sécurisation de l'approvisionnement des outils de l'aval de la filière viande ovine est une priorité. La contractualisation est un outil qui apparait adéquat sur ce point, car outre la lisibilité qu'il donne à chaque partie contractante, le contrat permet de garantir la livraison d'animaux en quantité et qualité attendues par les clients.

Plan de filière porcine

UN PLAN POUR MOBILISER LA FILIERE PORCINE AUX ENJEUX DE DEMAIN

Pour la filière porcine le Président de la République a pointé une absence de montée en gamme et une dépendance au marché chinois, lecture un peu rapide et bien incomplète de la complexité de la filière, de la concurrence européenne et mondiale et de l'importance de l'enjeu compétitivité. Il a été demandé aux filières d'établir un plan pour définir collectivement les grandes orientations d'avenir. Pour la filière porcine, avant son retour au sein de l'interprofession, la Fict s'est associée à l'élaboration de ce plan remis au Ministère de l'Agriculture mi-décembre 2017. Il trace les perspectives sur une durée de 5 ans et engage la filière à la fois au plan économique, stratégique, sociétal et qualitatif ; il se donne également pour ambition de répondre de façon durable aux exigences de tous les marchés.

RENFORCER LA COMPÉTITIVITÉ DE LA FILIÈRE ET ENRAYER LA BAISSE DE LA CONSOMMATION

La filière propose une nouvelle segmentation du marché du porc. Il existe déjà plusieurs démarches qualité : Montagne, CCP, Bleu Blanc Cœur, démarches privées… qui délivrent des messages positifs aux consommateurs. L'objectif du plan de filière vise à harmoniser et à articuler tous ces cahiers des charges, et à donner ainsi plus de cohérence aux messages délivrés. Autre priorité, développer les filières sous signes officiels de qualité : Agriculture Biologique, Label Rouge, CCP, IGP et AOP. La filière s'engage sur un programme visant à développer les volumes de production avec comme objectif de parvenir à :

Objectifs de croissance des volumes produits sous SIQO

	2017	2019	2022	2027
Agriculture Biologique	0,5 %	2 %	5 %	10 %
Label Rouge	4 %	6 %	8 %	12 %

Le plan propose la création d'un logo « *Charcuterie de France* » pour l'ensemble des charcuteries françaises fabriquées à partir de viandes identifiées « *Le Porc Français* ».
Plusieurs autres thèmes sont retenus et développés, comme l'amélioration de l'offre produits, la recherche d'excellence, le développement de la stratégie export ou encore une ouverture au dialogue avec la société civile.

La mise en œuvre de ce plan de filière a déjà bien avancé. Comme l'ont proposé Culture Viande et les familles d'aval de la filière, cinq commissions ont été mises en place au sein de l'interprofession INAPORC :

- Communication
- Export
- Qualite
- Recherche et Développement
- Sécurité Sanitaire.

Culture Viande est présent dans chacune de ces commissions et participe aux débats et orientations. Elles se réunissent régulièrement et retranscrivent en actions les objectifs du plan. Culture Viande est un partenaire actif et vigilant pour la défense des intérêts des abatteurs. Reste à savoir si les pouvoirs publics vont, comme promis, accompagner financièrement une partie de nos actions. Pour l'heure, force est de constater que seul le volet engagement pour le bien-être animal semble être prioritaire pour le Ministère de l'Agriculture. Le ministre de l'agriculture a en effet annoncé, à l'occasion d'un déplacement dans la Creuse consacré au bien-être animal, son objectif d'arrêt de la castration à vif des porcelets. Un objectif qui semble bien difficile à atteindre, le ministre lui-même admettant que l'on manque de solutions alternatives.

CULTURE VIANDE MOBILISÉ POUR LA LUTTE CONTRE LE DUMPING SOCIAL EN EUROPE

CULTURE VIANDE EST UN PILOTE HISTORIQUE DE LA LUTTE CONTRE LE DUMPING SOCIAL, AVEC LA CRÉATION DU COLLECTIF CONTRE LE DUMPING SOCIAL EN EUROPE EN 2010.

L'un des combats majeurs des dernières années a été la modification de la directive sur les travailleurs détachés et notamment l'intégration du principe : « A travail égal, salaire égal ». Ce dossier a connu une issue positive au début de l'année 2018. Ainsi dans la nuit du 23 au 24 octobre 2017, le Conseil européen des Ministres de l'emploi adoptait un accord sur la règlementation européenne relative aux travailleurs détachés. Le principe « A travailleur égal salaire égal » enfin adopté devrait inviter les abattoirs allemands notamment à mieux rémunérer une main d'œuvre qui, dans certains cas est composée jusqu'à 90 % de l'effectif de travailleurs détachés ressortissants de pays d'Europe de l'est. Ce sujet avait fait l'objet d'une plainte contre l'Allemagne déposée par le « Collectif contre le dumping social en Europe » présidé par Culture Viande en 2011 auprès des services de la Commission européenne au motif de « manquement d'état ». Cette plainte, qualifiée de recevable, a créé un précédent et une réelle prise de conscience dans la classe politique. Ensuite lors de la réunion tripartite des représentants du Parlement européen, du Conseil de l'Union (Conseil des ministres) et de la Commission européenne du 19 mars 2018, un nouvel accord a été trouvé concernant la directive sur les travailleurs détachés. Cet accord porte sur trois points :

- la durée maximale du détachement a été fixée à 12 mois, avec une prolongation possible de 6 mois. Après ce délai, le travailleur pourra toujours rester dans l'État membre où il a été détaché, mais toutes les règles du travail du pays d'accueil commenceront à s'appliquer ;
- les frais de déplacement, de pension et d'hébergement devront être payés par l'employeur et non déduits des salaires des travailleurs. Par ailleurs, les employeurs devront veiller à ce que les conditions d'hébergement des travailleurs détachés soient décentes et conformes aux règles nationales ;
- en matière de rémunération, ce sont l'ensemble des règles du pays d'accueil fixées par la loi ou par certaines conventions collectives, qui devront s'appliquer aux travailleurs détachés. Avec ce dernier point, la directive validait enfin formellement le principe porté de longue date par le Collectif contre le Dumping Social en Europe : « Au même endroit, à travail égal, salaire égal ».

Le Parlement européen a voté à une large majorité le 29 mai 2018 la réforme du statut des travailleurs détachés, conclue début mars, après plus de deux ans de tractations. Par 456 voix pour (147 contre, 49 abstentions), il est dorénavant établi que les travailleurs détachés devront obtenir la même rémunération, pour un même emploi, que les salariés du pays de l'Union dans lequel ils sont provisoirement accueillis. Les Etats auront deux ans pour transposer la directive dans leur législation nationale après son adoption formelle. Les primes de froid, de pénibilité, d'ancienneté, le 13ème mois, devront également être versés s'ils sont prévus pour les travailleurs locaux.

L'issue favorable de ce long combat constitue une avancée importante pour Culture Viande.

Les problématiques de concurrence déloyale subies par les entreprises françaises, tout particulièrement dans le secteur de l'abattage-découpe-préparation des viandes, ne sont pour autant pas totalement résolues. La question des distorsions induites par le poids des charges sociales reste sans réponse et de nouvelles formes de contournement sont à craindre. **Le Collectif contre le dumping social en Europe poursuivra donc son action. En premier lieu, une étude comparative du coût global de la main d'œuvre dans les entreprises d'abattage-découpe en Europe sera menée à court terme.** S'intéressant à la totalité des coûts de main d'œuvre dans les entreprises, cette étude devra permettre une comparaison entre les entreprises françaises, allemandes, ainsi qu'espagnoles et polonaises. Cette première étape facilitera le ciblage des actions prioritaires à conduire qui devront y faire suite.

INAPORC : CULTURE VIANDE A ŒUVRÉ POUR LE RETOUR DE L'INDUSTRIE CHARCUTIERE (FICT)

C'est en janvier 2018 qu'un protocole d'accord a été conclu entre INAPORC et la FICT pour concrétiser le retour au sein de l'interprofession porcine nationale des industriels de la charcuterie.

Culture Viande a œuvré activement pour le retour de la FICT et se félicite de voir l'ensemble de la filière porcine à nouveau réunie au sein de l'interprofession. Les discussions avaient été engagées à l'automne 2017 sous la médiation de Jean-Luc Angot du CGAAER. L'aval de la filière, sous l'impulsion de Culture Viande, avait également multiplié les contacts et propositions. Le document finalement signé entre les parties affirme la nécessité de disposer d'une interprofession porcine nationale intégrant tous les maillons de la filière porcine française et se fixant comme objectif d'agir dans un contexte de diminution de la consommation de viandes porcines et de produits de charcuterie en France et en Europe. L'aval de la filière a souhaité une nouvelle approche interprofessionnelle pour définir les réponses à apporter aux consommateurs et préconise de partir de la consommation et du marché pour bâtir la stratégie collective, la notion de « flux tiré » devra être privilégiée.

Parallèlement l'exportation notamment vers les pays tiers, devra demeurer une priorité. Le protocole souligne aussi la nécessite pour l'interprofession de concentrer ses actions sur quelques thèmes majeurs :

- La défense de la consommation et la qualité des produits en amont et en aval,
- Le renforcement de la communication et la promotion des viandes et des produits de charcuterie,
- Le renforcement de la recherche/développement en amont et en aval de la filière,
- La définition d'une stratégie filière sur les sujets concernant l'export.

L'interprofession a engagé son action dans cette nouvelle direction et les contributions sur les produits de charcuteries ont repris depuis mai 2018.

BILAN COMMERCE EXTERIEUR 2017

LE MARCHÉ CHINOIS VERS UN REPLI DURABLE ?

LA CONJONCTURE DU MARCHÉ DU PORC AU COURS DE L'ANNÉE 2017 A CONFIRMÉ UNE FOIS ENCORE L'IMPORTANCE DES EXPORTATIONS POUR L'ÉQUILIBRE, À LA FOIS DES PIÈCES DE DÉCOUPE DE LA CARCASSE ET DES PRIX PAYÉS AUX PRODUCTEURS DE PORC.

En 2017 à nouveau, la bonne tenue du commerce extérieur français a contribué à l'amélioration du revenu des éleveurs. Nos échanges pour cette année ont été marqués par la stabilité de nos exportations 700 000 T, dont 33 % (234 000T) à destination des pays tiers. Fait marquant, notre premier client la Chine, avec 50 % de nos exportations hors UE, a reculé de -22 %. Dans le même temps, nos expéditions ont progressé vers l'Italie (+25 %) et l'Espagne (+16 %)… La grande majorité de nos exportations (70 %) concerne toujours les viandes avec os, gras et abats.

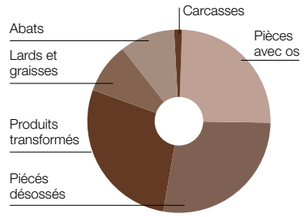
Le recul en volume comme en valeur de nos exportations vers la Chine constitue pour la France comme pour l'Europe un sujet de préoccupation majeur. Le prix du porc en Chine est en sévère recul et les volumes de production chinois progressent.

Le repli de nos exportations vers ce pays est-il passager ou durable ? L'orientation des cours du porc européen est liée à la réponse à cette question.

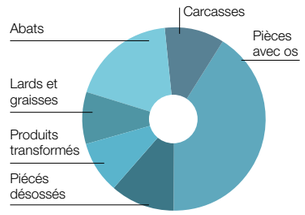
Concernant nos importations, sur les 12 mois de 2017, elles diminuent légèrement pour atteindre 600 000T, l'Espagne conforte sa place de premier fournisseur avec plus de 50 % de nos approvisionnements, l'Allemagne est stable. Les viandes désossées et les produits transformés en provenance d'Espagne et d'Allemagne représentent près de 60 % de nos importations. L'augmentation des importations de produits transformés et élaborés grèvent cette année encore lourdement notre déficit extérieur : -373 M d'€.

La conjoncture du marché du porc pour l'année 2018 confirme le repli en valeur comme en volume de nos exportations vers la Chine, dans un contexte ou l'offre porcine française comme européenne est en progression. La consommation, toujours en repli, alourdit encore un marché communautaire du porc qui s'avère morose.

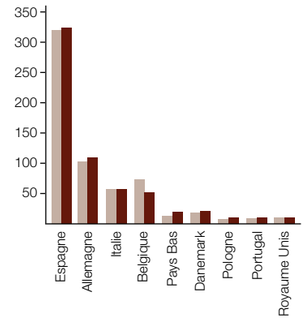
Produits importés
cumul 12 mois 2017
(tonnage en %)



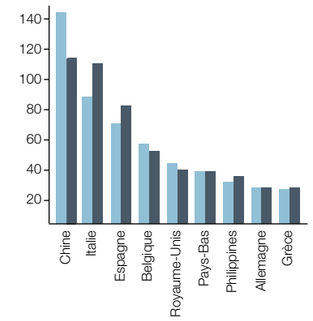
Produits exportés
cumul 12 mois 2017
(tonnage en %)



Principaux fournisseurs
cumul 12 mois 2017
(1 000 tonnes)



Principales destinations
cumul 12 mois 2017
(1 000 tonnes)



LA CHINE
TAXE LE PORC AMERICAIN

Les tensions commerciales entre les Etats-Unis et la Chine qui se poursuivent vont impacter le commerce mondial de la viande porcine. En réponse à la taxation des importations d'acier et d'aluminium décidée par le Président américain, la Chine a mis en place des droits de douane à l'importation en provenance des Etats-Unis sur 128 produits, dont le porc. Sur le porc, les droits fixés à 25 % vont sans doute bouleverser les échanges mondiaux. Les États-Unis ont exporté vers la Chine en 2017, 300 000 t de porc représentant près de 1 milliard de dollars. Ce marché constitue leur troisième destination, après le Japon et le Mexique. Quelles seront les conséquences d'une telle mesure ? Si l'Union Européenne, le Canada, le Brésil et le Chili vont certes bénéficier de ce marché d'aubaine, cette mesure sera avant tout préjudiciable au marché américain de la viande. En effet aux Etats-Unis, l'offre porcine est cette année abondante et les cours déjà bas. La perte du marché chinois va entrainer encore à la baisse les prix de la viande américaine et inciter les Etats-Unis à orienter ses exportations vers les autres marchés mondiaux Japon, Corée, Australie reprenant ainsi des parts de marché à l'UE.

LA FEDERATION DE RUSSIE
ELARGIT SON EMBARGO

Après plus de deux années d'embargo sur les viandes européennes, le gouvernement de la Fédération de Russie a étendu ses sanctions aux abats et gras de bovins en les inscrivant sur la liste des produits interdit à l'importation sur leur territoire, par un texte en date du 25 octobre 2017. Concrètement, les abats et gras de bovins en provenance de l'Union Européenne ne peuvent plus être exportés vers la Russie et les espoirs de pouvoir prochainement réouvrir le marché à ces produits prennent fin. La France exportait près de 1200 t d'abats de bœuf par an vers la Fédération de Russie. Les services de sécurité sanitaire russes ont également annoncé l'interdiction temporaire d'importation de viandes en provenance du Brésil à compter du 1er décembre 2017. Les autorités russes ont motivé leur décision par la découverte de rectopamine dans les importations de viandes brésiliennes. L'usage de cet activateur de croissance, comme son importation, sont interdites en Russie. Le Brésil est le principal fournisseur de la Fédération de Russie et couvre la quasi-totalité des besoins en importation de viandes de ce pays, soit près de 300 000T par an pour le porc et 350 000 T en viandes bovines. Cet embargo devait profondément déséquilibrer le marché russe de la viande ; d'autant plus que l'embargo politique sur les viandes EU et Américaines ne permet pas de trouver d'autres fournisseurs. Force est pourtant de constater que malgré les embargos sur les viandes européennes, américaines et brésiliennes, la Russie ne connait pas de pénurie, les magasins sont approvisionnés, la production intérieure confirme bien sa reprise.

AUSTRALIE
TOUJOURS FERMEE AUX VIANDES PORCINES FRANCAISES

Alors que tous les pays producteurs de porcs de l'Union européenne sont depuis de longues années agréés pour les exportations de viandes porcines vers l'Australie, en 2017, la France est toujours dans l'attente du rapport d'inspection australien après l'audit système de 2016. Les discussions engagées par la DGAL permettront, si elles aboutissent, d'ouvrir enfin le marché australien aux viandes porcines françaises désossées, ainsi qu'au jambon sec. La France a une nouvelle fois transmis aux autorités australiennes les pièces demandées et a invité une délégation à venir visiter nos établissements, mais sans réponse à ce jour. L'Australie a engagé des discussions avec la Commission européenne pour un agrément communautaire, mais les discussions sont longues.
Culture Viande demande que la France relance son invitation pour la programmation de visites d'audit auprès des autorités australiennes.

MEXIQUE
OUVERTURE AUX VIANDES PORCINES FRANCAISES

En 2017 le travail entrepris par la DGAL, FranceAgriMer et Culture Viande pour ouvrir le marché mexicain aux viandes porcine françaises a abouti. La liste des établissements français agréés pour exporter à destination du Mexique des viandes porcines et des charcuteries a été publiée. La totalité des établissements inspectés ont obtenu leurs agréments. Pour les viandes porcines, quatre établissements d'abattage sont retenus, six pour l'industrie de la charcuterie. Le jambon figure dans la liste des produits que la France pourra exporter et le certificat sanitaire d'exportations est disponible. Pourtant, la France ne peut concrètement toujours pas exporter de viandes porcines vers cette destination, les autorités mexicaines n'acceptent pas le principe de l'inspection visuelle en abattoirs et demandent une inspection renforcée.
Culture Viande presse les services vétérinaires français de trouver un accord avec les autorités mexicaines. Dans le même temps, nos partenaires Espagnols et Danois ont démarré les exportations vers ce pays.

INDE
NOUVEAU MARCHE POUR LES VIANDES PORCINES ?

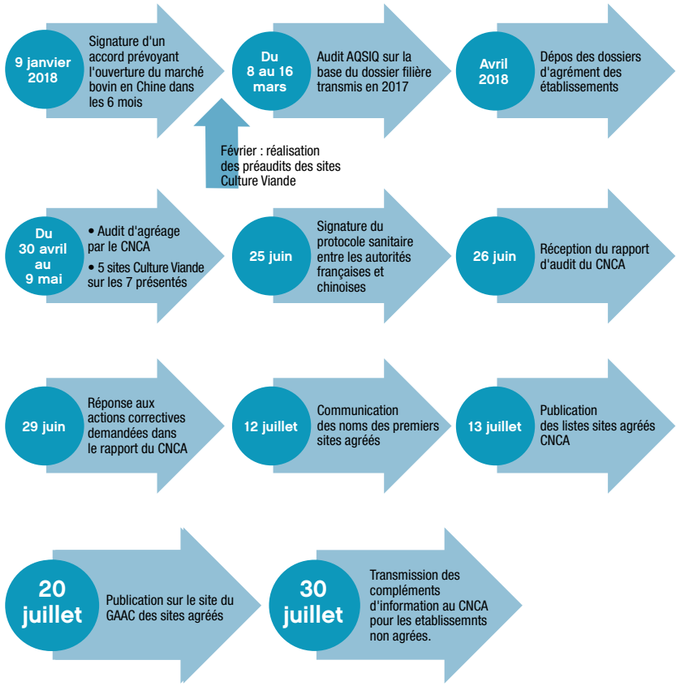
Le marché indien des viandes porcines et charcuteries s'est ouvert à la France en 2017, le certificat sanitaire d'exportation est disponible et l'Inde a validé l'autorisation d'exportation de l'ensemble de nos pièces de découpes et co-produits. Reste à savoir si ce marché va, à l'image de la Chine, se développer dans les prochaines année. Pour l'heure, aucune opération d'exportation n'a été enregistrée.

CULTURE VIANDE ACCOMPAGNE LES ENTREPRISES DANS L'OBTENTION DES AGRÉMENTS SANITAIRES

CHINE
EXPORT BŒUF : UNE COURSE CONTRE LA MONTRE POUR UN MARCHÉ PROMETTEUR

C'est à partir de la levée par le gouvernement chinois de l'embargo ESB empêchant l'exportation des viandes bovines françaises en Chine (3 mars 2017), que les autorités françaises se sont mobilisées, notamment via l'instruction du « *questionnaire pays* » dès le 29 septembre 2017 auquel Culture Viande a fortement contribué. A l'occasion de la visite d'État en Chine, le président de la République, a annoncé le 9 janvier 2018, la signature d'un accord prévoyant l'ouverture du marché chinois à la viande bovine française dans les six mois.
Ce timing ambitieux pour obtenir l'agrément sanitaire des sites de production candidats a nécessité implication et réactivité des professionnels, ainsi que des équipes de FranceAgriMer, de la DGAL et de l'interprofession Interbev, pour respecter les délais imposés par les autorités chinoises. Culture Viande a collaboré avec les autorités et a assisté ses adhérents lors de chacune des étapes permettant l'obtention de l'agrément d'exportation.
Il convient en effet de préciser que pour pouvoir exporter en Chine, il est nécessaire d'être agréé par les différentes autorités chinoises.
Au début de mars 2018, une mission de 5 experts chinois de l'AQSIQ (équivalent de la DGAL en France) a réalisé « *l'audit système* » de la filière bovine française. Ces experts sont venus auditer l'ensemble des acteurs depuis l'élevage, les usines d'aliments, les services officiels français, ainsi que des abattoirs : car in fine, ce sont bien les entreprises d'abattage-découpe-préparation des viandes qui doivent pouvoir exporter.

L'OUVERTURE DU MARCHE CHINOIS AUX VIANDES BOVINES EN 11 ETAPES



Deux abattoirs adhérents à Culture Viande ont été retenus par les autorités françaises pour « *représenter* » les entreprises françaises. A noter que cette mission avait également pour objectif la négociation du protocole sanitaire qui listera les produits « *exportables* », ainsi que les conditions sanitaires que devront respecter les viandes françaises.
Les professionnels postulant à l'agrément vers la Chine ont dû rédiger en un temps record un dossier d'agrément qui a servi de support aux auditeurs du CNCA (Certification and Accreditation Administration of the People's Republic of China). La rédaction de ces dossiers d'agréments a été l'occasion de très nombreux échanges entre FranceAgriMer et Culture Viande, de façon à obtenir des dossiers ayant une architecture homogène, afin d'en faciliter la compréhension par les experts du CNCA. Les entreprises, Culture Viande, la filière et l'administration française se sont mobilisés pour permettre la rédaction efficace des dossiers des entreprises candidates à l'exportation.

Les membres de la délégation chinoise, les équipes du site de Bigard Feignies, ainsi que les représentants de FranceAgriMer, de la DGAL et de Culture Viande, lors de l'audit système de la mission Chine

Le deuxième audit est réalisé par le CNCA sur chaque site candidat

Une seconde vague d'audits sur les sept sites retenus en présence des experts du CNCA s'est déroulée du 30 avril au 10 mai dernier. A noter qu'en parallèle du déroulement de ce processus d'agrément, le protocole définissant notamment la liste des produits exportables a aussi été négocié entre les autorités françaises et l'AQSIQ. Culture Viande a accompagné chaque site, depuis la constitution des dossiers, jusqu'aux audits *in situ*. Il convient également de souligner l'important travail fourni par les équipes de FranceAgriMer et de la DGAL pour mener à bien l'ensemble des étapes de ce long processus menant à l'agrément des établissements.
En parallèle de ces audits, à l'occasion du déplacement en Chine du Premier Ministre français, Edouard Philippe, le protocole d'accord sur l'exportation de viande bovine française vers la Chine a été signé ce 25 juin par Jean-Yves Le Drian, Ministre des Affaires étrangères et par son homologue chinois des douanes. Ce protocole rassemble l'ensemble des exigences chinoises concernant les données sanitaires, ainsi que la liste des catégories de produits qui sont exportables. Ainsi, sont inscrits dans cet accord : les viandes bovines fraiches et surgelées, la viande hachée ainsi que le gras de découpe (appelé aussi gras de parage) d'animaux de moins de 30 mois. Culture Viande s'est rendu disponible pour assister FranceAgriMer et la DGAL dans la rédaction de dossiers techniques dans l'objectif d'élargir la liste des produits ouverts à l'exportation. Le certificat sanitaire reste actuellement en cours de négociation.
Dès la signature du protocole le 25 juin, le rapport d'audit rédigé par les trois experts du CNCA a été reçu et traduit. Chaque entreprise a alors constitué un dossier permettant de répondre aux actions correctives mentionnées réclamées par les autorités chinoises. Les autorités françaises ont transmis les différents dossiers traduits au CNCA fin juin.

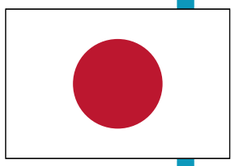
Audit d'agrément par les représentants du CNCA (Certification and Accreditation Administration of the People's Republic of China) sur le site d'ELIVIA le Lion d'Angers

Le 12 juillet les experts du CNCA ont diffusé la liste des premiers établissements retenus sur la base de l'analyse des réponses fournies. Les deux premiers sites agréés sont Elivia le Lion d'Angers et Bigard Feignies. Le GAAC a publié les noms des deux premiers établissements agréés le 20 juillet. Les autres établissements doivent encore apporter des compléments d'informations.
Pour Culture Viande, l'objectif est de profiter des prochaines rencontres politiques entre gouvernements chinois et français, pour d'une part faire agréer le maximum d'établissements possibles et d'autres part élargir la liste des produits notamment aux abats ou co-produits.

TAIWAN

UNE MISSION D'AGRÉEMENT EN MARS 2018

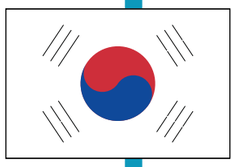
Une mission des autorités taïwanaises pour l'agrément d'abattoirs de porcs s'est déroulée du 10 au 23 mars 2018 sur plusieurs sites d'entreprises adhérentes de Culture Viande qui avaient déposé une candidature en 2016. L'objectif de cette mission a consisté à vérifier le fonctionnement du système sanitaire français et sa conformité avec les réglementations taïwanaise et européenne. Au cours des études documentaires et lors de leurs inspections sur site, les autorités taïwanaises ont constaté la conformité des pratiques du système français et des établissements avec la réglementation UE. Les sites audités devront répondre aux demandes d'actions correctives qui seront ensuite étudiées par une commission taïwanaise qui décidera alors de l'agrément des sites. La décision des autorités taïwanaises devrait être connue en 2019.



JAPON

VIANDES BOVINES DE PLUS DE 30 MOIS ET PRODUITS TRANSFORMÉS

Les autorités japonaises ont sollicité les autorités françaises pour répondre à deux questionnaires, de façon à étudier la possibilité d'exporter des bovins de plus de 30 mois et d'ajouter des produits transformés à la liste des produits exportables. Culture Viande est intervenu en support technique pour l élaboration à la réponse de ces questionnaires.



CORÉE DU SUD

AUDIT SYSTÈME LEVÉE D'EMBARGO ESB

Dans le cadre de l'ouverture de la Corée du sud aux viandes bovines françaises, un audit système de la filière viandes bovines par le MFDS (Ministry of Food And Drug Safety) s'est déroulé dans les abattoirs et ateliers de découpe de bœuf. Cette mission des autorités coréennes n'est pas la première, puisque qu'en 2016 le MAFRA (Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs), était déjà venu inspecter certains sites français. Les autorités françaises sont toujours en attente de ce rapport. Les deux abattoirs visités par le MFDS sont adhérents de Culture Viande et se sont donc mobilisés une nouvelle fois pour recevoir cette délégation pour un audit système de la filière française.

THAÏLANDE

AUDIT DE RENOUVELLEMENT ET AJOUT ABATS DE BŒUF

En 2017, les autorités thaïlandaises ont effectué une série d'audits, dans l'objectif de renouveler des agréments et d'ajouter certains sites. Les autorités thaïlandaises viennent de rendre leur rapport validant les sites présentés. Les conclusions de cette mission étant favorables, l'exportation des abats de bœuf devrait être possible rapidement. Un certificat sanitaire a été déposé dès mars 2018 par les autorités françaises à la réception des conclusions des autorités thaïlandaises. Nous sommes toujours dans l'attente d'un retour concernant la validation de ce certificat sanitaire pour l'exportation des abats de bœuf.

SOCIAL

Porter dans les instances paritaires de la branche viandes un dialogue social constructif avec les partenaires sociaux, basé sur la confiance (p.22).
C'est ce qui nous a notamment permis d'aboutir à la signature unanime d'une convention collective plus moderne et plus lisible, au service de l'attractivité des métiers de la viande (p.23).

Culture Viande insuffle une nouvelle dynamique dans le dialogue social de la branche viande

3 accords signés fin 2017 : ils symbolisent une nouvelle dynamique de branche sous l'impulsion de Culture Viande

En octobre 2017, Culture Viande a proposé d'assurer la Présidence de la Commission Paritaire en la personne de Benjamin Castel, DRH du Groupe Bigard, une proposition approuvée par l'ensemble des partenaires sociaux. A cette occasion, Culture Viande annonçait sa volonté d'avancer de manière pragmatique et efficace sur les dossiers stratégiques pour l'ensemble de la branche viande. C'est ainsi que, sous son impulsion le 8 décembre dernier, trois accords ont été signés lors de la Commission Nationale Paritaire :

- **Une nouvelle classification des emplois**

cet accord finalise des discussions lancées en 2015. Trois organisations syndicales de salariés l'ont signé (FGA-CFDT, FGTA-FO, CFE-CGC Agro), ainsi que Culture Viande, l'organisation patronale majoritaire, et Fedev. S'inscrivant dans la continuité de l'accord de 2007, celui-ci encadre et précise l'utilisation des échelons disponibles pour chaque niveau.
Il met en adéquation la classification des emplois avec les parcours d'évolution professionnelle décrits dans l'accord du 10 février 2015 relatif à la formation professionnelle. Il précise les notions de qualifications professionnelles définies dans le même accord, et enfin permet la valorisation de certaines compétences.
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.

- **Deux autres accords ont été signés à l'unanimité : l'un relatif au financement du paritarisme et l'autre aux instances paritaires de branche.**

Il s'agit là d'une avancée majeure dans le dialogue social de branche. Ces deux accords s'inscrivent dans la continuité des textes initiaux (accord de 2009 relatif au financement et fonctionnement du paritarisme et ses trois avenants), tout en prenant en compte la récente mesure de la représentativité des organisations syndicales et d'employeurs, ainsi que les nouvelles dispositions légales et réglementaires.
Dès décembre 2017, Culture Viande annonçait sa volonté de prolonger cette dynamique avec l'objectif de finaliser la révision de la convention collective pour l'été 2018.

Des avancées salariales en 2018

La Négociation Annuelle Obligatoire (NAO) de branche s'est tenue en février dernier. Les partenaires sociaux sont parvenus à un accord retranscrit dans l'avenant n°87 du 21 février 2018 relatif à la revalorisation des salaires minima et de la contrepartie au temps d'habillage et de déshabillage.
A noter que cet avenant prévoit deux grilles de rémunération. L'accord classifications du 8 décembre 2017 donne un délai de 12 mois aux entreprises pour appliquer la nouvelle grille de classifications. Ainsi, l'avenant transpose la revalorisation des grilles dans les deux cas de figure pouvant se poser, à savoir : les entreprises appliquant la nouvelle grille, d'une part, et celles appliquant toujours la grille de l'accord de 2007, d'autre part. Si les revalorisations de niveaux-échelons ne sont pas uniformes, c'est pour répondre à une volonté des partenaires sociaux de mise en cohérence globale de la grille. Par ailleurs, l'avenant revalorise la contrepartie au temps d'habillage et de déshabillage à 20€ par mois complet travaillé. L'avenant n°87 a été signé par la CFE-CGC, la FGA-CFDT, FedeV et Culture Viande.

Une convention collective finalisée, symbole d'un dialogue social de qualité

La Convention Collective Nationale (CCN) datant de plus de 45 ans, Culture Viande prenait l'engagement devant les partenaires sociaux fin 2017 de finaliser le texte conventionnel avant l'été 2018. L'objectif était que les évolutions sociales majeures, actées à l'occasion de nombreux groupes de travail animés par Culture Viande au cours des trois dernières années, entrent en vigueur.

Ce sont donc principalement trois réunions (d'avril à juin 2018) de la Commission Paritaire Permanente de Négociation et d'Interprétation qui ont été consacrées à la finalisation du projet de texte. Dans un climat d'échanges constructifs, les partenaires sociaux se sont fixés l'objectif de retravailler en profondeur la CCN afin de la rendre plus lisible et moderne tant pour les salariés que les employeurs. Par ailleurs, le contexte législatif et réglementaire en constante évolution, notamment les ordonnances Macron, ont impliqué une nécessaire mise à jour d'un certain nombre de dispositions.

A l'issue de la négociation, les partenaires sociaux se sont félicités de l'aboutissement d'un texte révisé en profondeur, fruit de plusieurs années de discussions intenses, ayant permis d'atteindre l'objectif qu'ils s'étaient fixé. Dans le courant de l'été 2018, l'ensemble des organisations syndicales de salariés et d'employeurs ont signé le texte. Il s'agit là d'un fait historique dans la branche, symbole d'un dialogue social de qualité permettant des évolutions majeures pour les salariés et les employeurs. Cette convention collective sera applicable à compter de la publication de son arrêté d'extension, soit probablement dès septembre 2019.

Les principales avancées de la nouvelle Convention Collective Nationale :

Durée quotidienne de travail effectif

- Possibilité d'allonger la durée du travail quotidienne à 10h/jour dans la limite de 20 jours par an non consécutifs (hors chauffeurs)
- Possibilité d'allonger la durée du travail quotidienne des chauffeurs à 11h/jour dans la limite de 40 jours par an.

Contingent d'heures supplémentaires

- Contingent de 180 heures pour les salariés chauffeurs
- Contingent de 160 heures pour les autres salariés

Instances Représentatives du personnel

- Mise en place du Comité Economique et Social (CSE) selon les modalités légales telles que prévues dans les ordonnances Macron
- Financement par l'employeur des activités sociales et culturelles du CSE à hauteur de 1 % de la masse salariale brute annuelle
- Mise en place de la Commission d'Hygiène Sécurité et Prévention de 25 à 299 salariés et de la Commission Santé, Sécurité et Conditions de travail à partir de 300 salariés.

Pour ces deux commissions, des heures de délégation supplémentaires sont prévues :
- établissements de 25 à 49 salariés : 1 heure
- établissements de 50 à 149 : 3 heures
- établissements de 150 à 299 : 5 heures
- établissements de 300 à 999 : 7 heures
- établissements de 1000 salariés et plus : 10 heures

Une formation santé, sécurité et prévention est prévue pour chaque nouvelle prise de mandat.

Maternité

- Maintien de la rémunération à 100 % durant le congé maternité pour les Ouvriers/Employés (jusqu'ici cette disposition ne s'appliquait qu'aux TAM et Cadres).
- En cas de changement définitif d'emploi comportant un déclassement, la salariée bénéficie du maintien de son salaire antérieur.

Garde d'enfant malade

- Désormais, le salarié peut choisir entre deux options :
- soit la moitié de son salaire normal pendant 10 jours au maximum consécutifs ou non sur une année civile,
- soit l'intégralité de son salaire normal pendant 5 jours au maximum consécutifs ou non sur une année civile.

Le salarié devra informer l'employeur de l'option choisie lors de sa première demande dans l'année.

Carence maladie

- Abaissement de la carence maladie des Ouvriers/Employés à 5 jours (au lieu de 7 actuellement).

Temps partiel

• Possibilité de recourir aux avenants compléments d'heures 6 fois par an et par salarié en dehors des cas de remplacement d'un salarié absent nommément désigné.

Contrats de travail à Durée Déterminée

• Possibilité de faire 6 renouvellements de CDD sans carence entre deux contrats dans la limite maximale de 18 mois, renouvellements inclus afin de garder davantage de souplesse tout en limitant les risques juridiques liés aux requalifications de CDD.

Période d'essai

Nouvelles durées :

• deux mois pour les ouvriers et employés ;

• trois mois pour les agents de maîtrise et techniciens ;

• quatre mois pour les cadres.

Préavis

Nouvelles durées :

• En cas de licenciement, démission, rupture conventionnelle :

- Ouvriers et Employés : 1 mois en cas d'ancienneté inférieure à 2 ans / 2 mois en cas d'ancienneté supérieure ou égale à 2 ans
- Techniciens et Agents de maîtrise : 2 mois
- Cadres : 3 mois

• En cas de départ à la retraite :

- Article L1237-10 du code du travail

• En cas de mise à la retraite :

- Ouvriers et Employés : 1 mois en cas d'ancienneté inférieure à 2 ans / 2 mois en cas d'ancienneté supérieure ou égale à 2 ans
- Techniciens et Agents de maîtrise : 3 mois
- Cadres : 6 mois

Du fait de la suppression des annexes catégorielles, il a été supprimé pour les TAM et cadres le maintien de la rémunération durant les 2h/jour d'autorisation d'absence pour recherche d'emploi dans le cas d'une rupture à l'initiative du salarié (disposition déjà existante pour les Ouvriers/Employés).

Indemnisation en cas de rupture

Nouveaux montants des indemnités de rupture :

• Indemnités de licenciement = Indemnités de licenciement légales (à jour des ordonnances Macron)

• Indemnités de mise à la retraite = Indemnités de licenciement légales (à jour des ordonnances Macron)

• Indemnités de départ à la retraite = Indemnités de licenciement légales (à jour des ordonnances Macron) plafonnées à 25 ans.

NB : Indemnité de licenciement légale =

- 1/4 de mois de salaire par année d'ancienneté pour les 10 premières années
- 1/3 de mois de salaire par année d'ancienneté à partir de la 11ème année.

Prestation de services

• Intégration d'un article relatif à la prestation de services mettant en place un référentiel paritaire d'audit. Il a pour objectif de s'assurer que le recours au savoir-faire des prestataires de services se fait dans le respect des droits sociaux des salariés et du contexte juridique applicable au contrat de sous-traitance. Celui-ci intègre des critères permettant la mise en œuvre de bonnes relations entre donneurs d'ordre et prestataires de services, afin de s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue en particulier axée sur le savoir-faire et la préservation du capital santé de leurs collaborateurs.

FORMATION

Les sujets emploi-formation au cœur des préoccupations de Culture Viande

Le projet stratégique ambitieux emploi-formation de Culture Viande

A l'occasion d'une Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (CPNEFP) de la branche Industries et Commerces en Gros des Viandes (ICGV) en novembre 2017, Culture Viande a présenté un projet de politique emploi-formation, décliné en 4 axes stratégiques :

• développer l'attractivité des métiers ;

• ancrer une logique de parcours professionnels ;

• la santé au travail tout au long de la vie professionnelle ;

• rendre efficiente la consommation de formation : former davantage en optimisant les financements et les cofinancements.

Sur le point de la certification, on notera le dynamisme des adhérents de Culture Viande puisqu'en 2017, 191 CQP ont été délivrés dans la branche (contre 179 en 2016), dont 182 pour des salariés d'entreprises adhérentes de Culture Viande (soit 95 % des CQP validés en 2017). Culture Viande se félicite que ses adhérents portent très largement cette dynamique de certification et entend la poursuivre avec le renforcement de son Pôle Social RH.

Le renforcement du Pôle social et RH de Culture Viande sur les dossiers emploi-formation

Afin de mettre en œuvre les actions de son projet de politique emploi-formation, Culture Viande a renforcé son Pôle Social et RH. Sandrine Perrot-Naïli a été recrutée au poste de Chargée de mission développement RH pour s'occuper à titre principal des questions emploi-formation. Titulaire d'un Master Goût et Innovation en Agro-Industrie, elle a un parcours terrain au service d'entreprises agro-industrielles et a récemment occupé des fonctions de chargée de mission emploi-formation au sein d'un Centre de Formation. Cette création de poste répond à un réel besoin des adhérents de Culture Viande en matière de conseil et d'accompagnement sur les sujets emploi-formation. Son rôle : poursuivre la dynamique de certification au sein des entreprises adhérentes à Culture Viande, vecteur de valorisation des savoir-faire de nos métiers.

Tribune

A l'initiative de Culture Viande, l'ensemble des organisations syndicales et patronales ont co-signé en janvier 2018 une tribune diffusée à la presse, afin d'attester que les métiers de la viande et la bientraitance animale reposent sur de solides compétences et un vrai savoir-faire :

« Si de nombreux consommateurs expriment de nouvelles attentes légitimes vis-à-vis du bien-être animal, les professionnels de l'abattage-découpe-préparation des viandes les ont bien évidemment entendues. Sans doute fallait-il que l'ensemble des syndicats de salariés et organisations d'employeurs qui représentent 45 000 professionnels en emplois directs s'unissent pour faire passer le message : c'est conjointement que nous vous assurons la bonne prise en compte de la protection animale au quotidien.

Pour les professionnels que nous sommes, la protection animale est avant tout une question d'hommes, de formation et de professionnalisme ainsi que d'éthique et de bon sens.

La reconnaissance des qualifications, la valorisation des métiers, les conditions de travail et d'emploi participent également à garantir le bien-être animal. Si les hommes et les femmes qui préparent la viande chaque jour dans nos entreprises tiennent absolument au respect et à la bientraitance des animaux, le faire savoir est avant tout une question de dignité et de fierté.

La formation et la compétence des salariés sont les deux piliers de notre filière. En matière de protection animale, les entreprises n'ont attendu ni la réglementation ni les vidéos chocs pour mettre en œuvre les bonnes pratiques.

Nous ne pouvons accepter la malhonnêteté avec laquelle sont tournées et diffusées des vidéos d'activistes qui visent la fin de la viande en France et non le respect de la réglementation en vigueur lors de l'abattage des animaux.

Les salariés ne se laisseront pas prendre en otage ni dénigrer ou insulter par une minorité qui vient, en totale infraction, bloquer leur outil de travail. « Produire des viandes pour donner du plaisir aux consommateurs grâce à des pratiques les plus vertueuses possibles », telle est la mission qui nous est confiée par nos concitoyens. Nous sommes là pour le certifier. »

Les organisations syndicales et patronales représentant les abattoirs : Culture Viande, FedeV, FGA-CFDT, FGTA-FO, FNAF-CGT, CFE-CGC-AGRO

Pour Culture Viande, cette tribune commune est une première étape que nous entendons prolonger par de nouvelles actions, idéalement paritaires.

FORMATION « L'éventail des CQP » vient de sortir

En 2017 comme en 2016, 95 % des Certificats de Qualification Professionnelle (CQP)* délivrés dans la branche ICGV l'ont été à des salariés d'entreprises adhérentes de Culture Viande. Pour prolonger cette dynamique de formation professionnelle en accompagnant ses adhérents dans le développement et la promotion des parcours professionnels, notamment par la voie des CQP, Culture Viande vient de publier « L'éventail des CQP ». Cet outil est destiné tant aux salariés, qu'aux managers, ainsi qu'aux équipes des services Ressources Humaines des entreprises. Il délivre les fondamentaux de la démarche pour accéder à la formation certifiante, les intérêts d'y avoir recours pour valoriser les acquis professionnels, ainsi que la présentation des thèmes des 19 CQP à suivre dans la branche viande.

Vers un renforcement de l'accompagnement de proximité

En 2017, Culture Viande a restructuré son offre sociale et RH autour de trois dimensions :

1. L'accompagnement à la mise en œuvre opérationnelle des dossiers RH

2. La mise en réseau

3. La représentation des intérêts des entreprises dans les instances paritaires

Dans une logique de continuité, Culture Viande a organisé en janvier 2018 une réunion de la Commission Ressources Humaines sur le thème *« Le dialogue social depuis les ordonnances Macron : les nouveaux enjeux de branche et d'entreprise »* : un franc succès, puisqu'elle a réuni de nombreux représentants d'entreprises de toutes tailles. A cette occasion, Maître Gervais du Cabinet *Barthelemy Avocats*, a présenté les nouveaux enjeux du dialogue social d'entreprise en termes de structuration des nouvelles instances représentatives du personnel (le Comité Social et Economique), de modalités de négociation (généralisation des accords majoritaires, articulation des accords de branche et d'entreprise) et d'outils d'organisation et d'optimisation du fonctionnement de l'entreprise.

A l'initiative de la Section Compétences et sous-traitance de Culture Viande, qui a soulevé la nécessité de se faire rencontrer les entreprises donneuses d'ordres et prestataires de service sur le thème de la santé et sécurité au travail, une première réunion des responsables HQSE (Hygiène, Qualité, Sécurité, Environnement) s'est tenue en juin 2018. L'objectif de cette première réunion de cadrage : déterminer les axes de travail possibles. Deux livrables ont été proposés :

- un kit d'intégration en santé sécurité
- un guide des bonnes pratiques en matière de santé et sécurité entre les entreprises donneuses d'ordre et prestataires de services

Les prochaines réunions de ce groupe seront consacrées à la réalisation de ces deux outils.
Culture Viande entend poursuivre cette dynamique de mise en réseau et d'information de ses adhérents en organisant d'autres réunion de Commissions RH thématiques sur les thèmes de la réforme de la formation professionnelle fin 2018 et de la mise en application des nouvelles dispositions conventionnelles dès début 2019. A noter qu'en parallèle se tiennent les conférences téléphoniques de la commission RH, notamment à l'issue des négociations de branche et lorsque des sujets d'actualité le nécessitent, afin de conserver un relais d'information dynamique.

Pour répondre à notre ambition en matière de politique emploi formation et dans la continuité des travaux déjà menés, **Culture Viande réalise actuellement un guide relatif au parcours professionnel.** Ce guide, loin d'être exclusivement réservé aux employeurs, est conçu comme un véritable outil de dialogue entre responsables et collaborateurs. Il devrait être disponible pour les adhérents de Culture Viande dès début 2019 et son déploiement sera accompagné d'une présence terrain de Culture Viande.

LE RESPECT ET LA BIENTRAITANCE ANIMALE, UNE PRIORITÉ ABSOLUE À L'ABATTOIR (p.28)

SECOND RASSEMBLEMENT ANNUEL DES RPA DE CULTURE VIANDE

Plus de 100 Responsables Protection Animale (RPA) se sont mobilisés pour la seconde réunion nationale annuelle du réseau RPA de Culture Viande qui s'est tenue le 15 mars 2018.

L'objectif de ce rassemblement : partager les travaux en cours et développer les échanges entre RPA de sites différents. Sophie Bertrand (Cooperl Arc Atlantique) et Stéphanie Le Boulch (Culture Viande) ont présenté le bilan des actions 2017. François Cassignol (Culture Viande) a exposé les fiches argumentaires de Culture Viande qui servent d'appui aux prises de parole sur les sujets portant sur les viandes (Bien-être animal, Apports nutritionnels, Contribution à l'environnement, …). Luc Mirabito (Idele) a présenté l'application CET'Automatique, un outil de mesure assisté de la perte de conscience des animaux à l'abattoir. Pierre Le Neindre, vice-président du Comité National d'Ethique des Abattoirs (CNEAB) est venu exposer l'état des connaissances sur la conscience des animaux, une expertise scientifique collective élaborée à partir des travaux de 17 experts du CNRS et de l'INRA. Cette expertise a été publié dans le journal de l'EFSA et sera prochainement éditée en français par l'INRA (Edition Quae), accompagnée d'une bande dessinée. Enfin, les RPA se sont répartis en ateliers afin de hiérarchiser les travaux à prioriser sur les différents thèmes : gestion des animaux à l'abattoir, matériels et équipements, échanges de bonnes pratiques…Pour Culture Viande, la protection animale à l'abattoir réside avant tout dans la formation des collaborateurs. En plus de la formation, le partage des expériences qui s'opère sur ce type de journée constitue un incontournable pour l'amélioration des bonnes pratiques et l'acquisition des dernières données scientifiques et techniques au service de la bientraitance des animaux.

LE CNOPSAV RENFORCE LA FORMATION DES RESPONSABLES DE LA PROTECTION ANIMALE

Dans le cadre du CNOPSAV qui s'est tenu le 22 novembre 2017, la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (DGER) a présenté les mesures qui conduiront à renforcer le niveau d'exigence pour l'obtention du certificat et de l'évaluation des Responsables Protection Animale (RPA) à l'abattoir.

Les supports de formations seront plus précis sur l'application des MON (Modes Opératoires Normalisés), ainsi que sur la mise en applications des fiches de contrôles. Une réunion sera organisée annuellement avec les organismes de formation. Les formateurs auront accès aux questions pour lesquelles les réponses n'étaient pas correctes. La base des questions utilisée pour l'obtention du certificat sera prochainement renforcée. Le certificat s'obtiendra en deux seuils :
- l'obtention de 80 % (au lieu de 75 %) de réussite au global et en supplément ;
- l'obtention de 80 % de réponses positives portant sur les prérogatives des RPA. Le passage du second examen sans passer par une formation est finalement supprimé. Par ailleurs, la DGER encourage à la création par les branches professionnelles d'un certificat de qualification professionnelle (CQP) relatif à la mise à mort des animaux. Culture Viande a participé à ces discussions avec le double objectif d'améliorer encore la bientraitance des animaux à l'abattoir, tout en faisant valoir le pragmatisme pour coller à la réalité des entreprises et de celle des salariés.

CNEAB « COMITÉ NATIONAL D'ÉTHIQUE DES ABATTOIRS »

Le CNA (Conseil National de l'Alimentation) a décidé, lors de sa séance plénière du 4 juillet 2017, la mise en place d'un groupe de concertation pour donner suite à la saisine du Ministre de l'agriculture.

Principaux objectifs : analyser les attentes sociétales, donner un avis sur la politique publique, débattre de l'évolution de la législation et de la réglementation et assurer le suivi de sa mise en œuvre. Depuis le lancement de ce Comité le 20 juillet, les réunions se sont enchainées tous les mois et Culture viande y a systématiquement participé. Dans un premier temps, de nombreuses interventions d'experts, philosophes, nutritionnistes, sociologues, représentant des cultes, et directeurs d'abattoir ont permis aux membres du comité de « *partager une connaissance commune* ». Participent à ce Comité des associations de consommateurs, de protection animale, des services vétérinaires, des représentants des salariés, ainsi que des professionnels représentants des éleveurs, etc…). A la suite de ces travaux de pédagogie, le comité s'attachera à rédiger un avis et à émettre des recommandations. Culture Viande poursuit son investissement pour entendre les demandes de la société, tout en combattant les idées reçues. A noter que l'avis du CNEAB devra être validé en comité plénier du CNA et publié en fin d'année 2018.

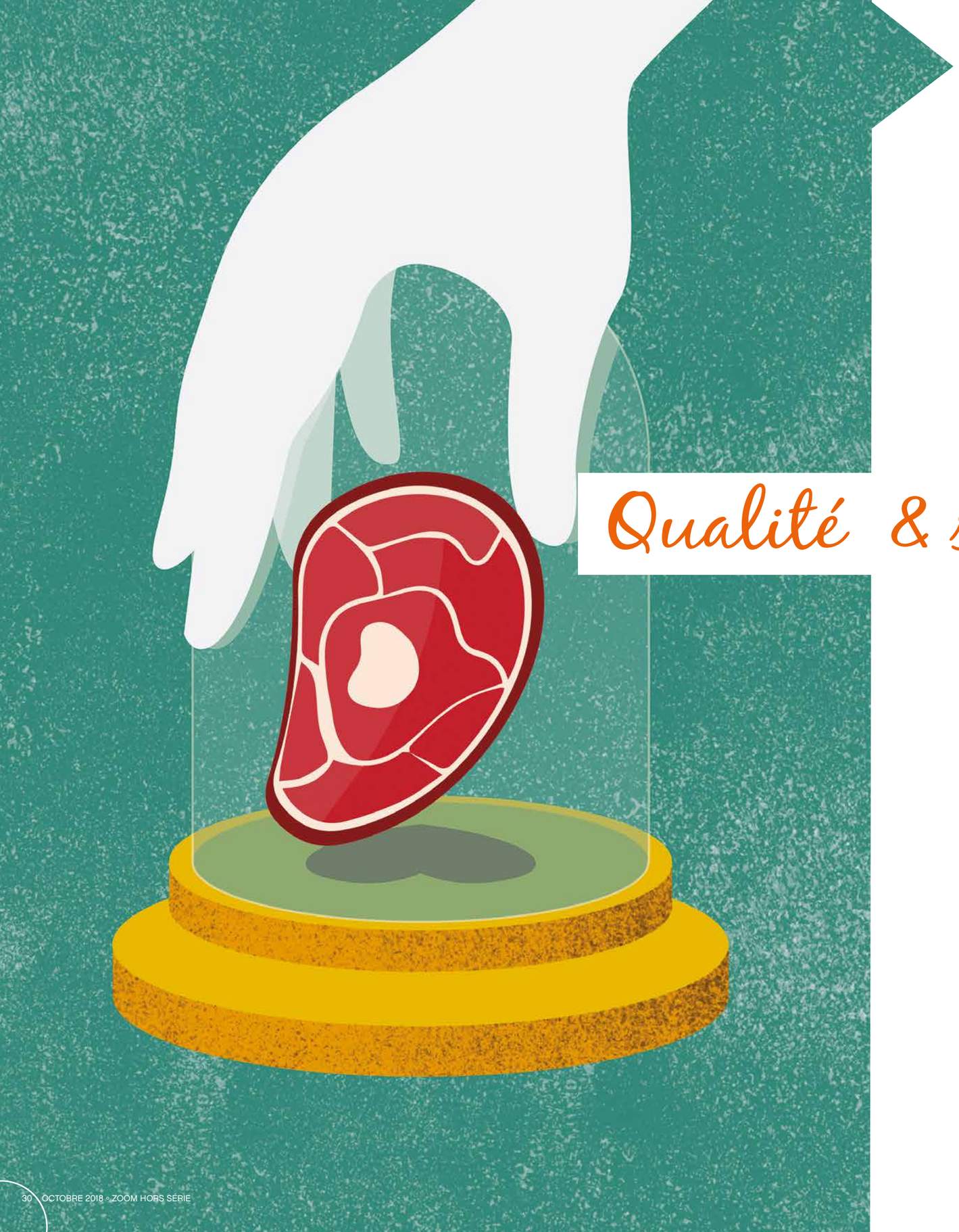
La conscience animale en BD

Les animaux ont-ils une conscience ? vaste débat de société auquel L'INRA contribue en publiant une expertise scientifique collective sur la conscience animale (Editions Quae : La conscience des animaux). Issue de l'analyse d'études comportementales, cognitives et neurobiologiques, cette expertise multidisciplinaire avait été commandée par l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (EFSA) et présentée en mai 2017, aux représentants du réseau Bien-être animal des pays membres européens. Ce rapport exhaustif sur la conscience animale, tant au niveau scientifique que philosophique, permet d'éclairer les réflexions sur l'amélioration des conditions de vie des animaux en élevage. Cette étude a fait l'objet d'une bande dessinée ; 15 pages de mise en dessin pour rendre plus accessible le sujet : la conscience chez les humains et les « indices de conscience » chez les animaux : l'émotion, le niveau de connaissance, l'apprentissage, les relations sociales. La BD conclut : « il existe des contenus de conscience variés chez de nombreuses espèces animales ».
Culture Viande a souhaité que cette étude importante, dans le débat actuel sur la bien-traitance animale, soit présentée à ses adhérents. Pierre Le Neindre l'un des co-auteurs de l'étude est donc intervenu, dans le cadre de la seconde réunion nationale du réseau Responsables de la Protection Animale (RPA) de Culture Viande, qui s'est tenue le 15 mars 2018.

LANCEMENT DU CENTRE NATIONAL DE RÉFÉRENCE POUR LA PROTECTION ANIMALE

La première réunion du Centre National de référence pour le bien-être animal créée le 27 février 2017 par le ministère de l'agriculture s'est déroulée le 10 avril 2018 avec la présence de Culture Viande en qualité de membres du CNR consultatif. L'Inra a été désigné par la DGAL pour piloter le comité de direction. Ce comité de direction comprend un membre de l'Inra, de l'ACTA (représentant des instituts techniques) et des écoles vétérinaires. Il se réunit tous les mois pour échanger sur les 3 missions principales de cette structure :
- animer un centre de ressources et d'information,
- assurer un appui scientifique et technique,
- animer une plateforme dédiée à la formation des professionnels.

Le contenu de ce travail sera ensuite discuté lors du CNR consultatif dont fait partie Culture Viande ainsi que les membres du CNOPSAV notamment les ONG de protection animale. Ce CNR consultatif se réunira une fois par an en réunion physique et des groupes de travail pourront être organsinés entre-temps. Son rôle vise à émettre un avis sur le rapport annuel et sur les propositions du comité de direction du Centre nationale de référence pour la protection animale.



Coordonner les entreprises pour avancer collectivement sur la démarche partagée de maîtrise des E coli (p. 35), sur les guides des bonnes pratiques d'hygiène (p. 37), ou encore sur la base de données Jurispridences au service des adhérents (p. 40).

Qualité & sécurité alimentaire

Étiquetage

Origine de l'ingredient viande

POUR LA PROROGATION DE L'EXPÉRIMENTATION

C'est à la fin de cette année 2018 que s'achève l'expérimentation française, d'une règlementation imposant l'indication, sur les étiquettes, de l'origine des viandes utilisées comme ingrédient. Cette expérimentation porte également sur le lait et les produits laitiers.

La France en pointe

Le décret du 19 aout 2016 paru au JO du 21 aout 2016, complété par un arrêté du 28 septembre 2016 fixe à 8 % le seuil à partir duquel l'origine de la viande doit être indiqué sur l'étiquetage. A l'issue d'une période expérimentale de 2 ans, le texte prévoit qu'un rapport soit établi et transmis à la Commission Européenne. Le Ministère de l'agriculture a retenu le Cabinet PROTEIS pour rédiger cette synthèse et installé, pour l'encadrer, un comité de pilotage dont Culture Viande est membre. Dès le début de l'année 2017 ce comité a mis en place une stratégie, un plan de travail et un mode opératoire afin d'évaluer le décret, ses conséquences et préparer le rapport final à transmettre à Bruxelles. Le comité a validé les objectifs prioritaires du document qui devra porter sur : la faisabilité de la mise en place du décret, les coûts engendrés par cette nouvelle réglementation, la répercussion de la charge aux consommateurs et les effets induits sur les actes d'achats des consommateurs.

Une expérimentation concluante

D'après les relevés en magasins réalisés par Inaporc, 85 % des produits concernés respectent cette nouvelle réglementation (95 % selon PROTEIS) : 27 % mentionnent l'origine des viandes ingrédients avec le logo « *Le porc Français* », 26 % indiquent « *Origine France* », 32 % « *UE* » et 15 % des produits ne portent aucune indication. Bonne nouvelle : le décret ne génère aucun surcoût supplémentaire au niveau de la production, hormis le temps passé à modifier les étiquettes des produits.

Ramené à l'unité, l'estimation de l'augmentation du prix du produit étiqueté selon le décret à la sortie de l'usine se situe dans une fourchette de 0.1 à 0.5 %. Côté consommateurs, PROTEIS relève que ceux-ci ont pris conscience de ces nouvelles dispositions et que les 3/4 d'entre eux souhaitent connaitre l'origine des ingrédients, même si cela ne constitue pas toujours leur premier critère d'achat.

Pour Culture Viande comme pour les interprofessions bovine et porcine le dispositif doit se poursuivre après 2018 pour répondre à la demande croissante d'origine et de traçabilité des consommateurs. Le rapport de PROTEIS est parfaitement clair sur le fait que cette information est désormais attendue par les consommateurs. Au niveau de la Commission Européenne les pays sont plus divisés. Quelques pays (surtout au sud de l'Europe) entrainés par la France sont attachés à la transparence de l'origine, les autres plaident pour une indication « *UE / non UE* » voire un dispositif volontaire d'indication d'origine.
A l'instar de la mise en place de l'expérimentation, c'est la pression politique exercée sur Bruxelles qui fera pencher la balance. Culture Viande, à l'initiative de ce dossier, pèsera de tout son poids auprès des pouvoirs publics pour obtenir de Bruxelles la reconduite d'un dispositif, lequel devra être amendé pour apporter plus de transparence encore aux consommateurs.

La France a demandé à la Commission européenne de prolonger de deux ans l'expérimentation, le temps que les débats européens tranchent en faveur d'un modèle commun.

Culture Viande dénonce l'usurpation des dénominations bouchères par des produits végétaux

Culture Viande a dénoncé la dérive constatée dans l'usage des termes désignant les produits de l'univers des viandes (désignation de morceaux, de préparations, images laissant entendre l'univers des viandes pour un produit végétal, voire dénigrement de la viande). Le groupe de travail qu'il a créé avec les interprofessions Interbev, Inaporc et Coop de France a permis d'échanger des informations et travaux et d'acter un certain nombre d'actions, tant au niveau français qu'européen ainsi que de maintenir une sensibilisation sur ce sujet auprès des administrations et des politiques.

«Tout ce qui est végétal n'est pas forcément bon et équilibré pour la santé ».

Au niveau français,
outre une action juridique menée par Interbev qui a permis de corriger des cas abusifs et de poursuivre d'autres acteurs économiques plus récalcitrants, une enquête a également été réalisée par Interbev sur les aspects nutritionnels de ces produits. Comme le soulignait Culture Viande lors de son assemblée générale 2017 et comme le relevait 60 millions de Consommateurs à deux reprises, « *tout ce qui est végétal n'est pas forcément bon et équilibré pour la santé* ». Attention au sucre, attention au gras, attention aux allergènes, attention aux nombreux additifs utilisés par certains produits pour leur donner du goût et de la consistance. Et pour finir, on pourrait dire : attention au prix ! Rencontrée à diverses reprises sur ce thème, la DGCCRF a choisi d'inclure l'inspection de ces produits « *imitateurs des produits animaux* » dans ses inspections 2018. Pour Culture Viande c'est un premier pas encourageant.

Côté européen,
les organisations professionnelles de la viande (UECBV et CLITRAVI) associées aux organisations d'élevage (COPA COGECA) ont rappelé à à la Commission européenne leur inquiétude relative à la spoliation des produits qu'ils représentaient et demandé un peu d'ordre dans le dispositif.

A force d'agiter le chiffon rouge, la réponse française est venue des parlementaires avec le dépôt par le député Jean-Baptiste Moreau, rapporteur du projet de loi EGAlim, d'un amendement introduisant le sujet dans la Loi sur l'alimentation. Il s'agira désormais de voir comment ce texte français se traduit concrètement et de poursuivre le combat au niveau européen. Culture Viande est force de propositions et sera très attentif aux dispositions de mise en œuvre en cours d'élaboration.

Produits élaborés

Le code des usages de matières premières de viande porcine est prêt !

Le scandale médiatisé de la fraude à la viande de cheval avait donné un coup d'accélérateur aux travaux initiés par Culture Viande pour améliorer la loyauté et la lisibilité des diverses matières premières carnées destinées aux produits élaborés, et ce, pour les espèces bovine et ovine.

A partir d'une première version en vigueur du code des usages enregistrée par la DGCCRF en juillet 2014 portant sur 11 fiches produits pour l'espèce bovine et 5 fiches produits pour l'espèce ovine, les entreprises de Culture Viande ont complété le document de 2 nouveaux volets : l'un portant sur l'espèce porcine (8 fiches) et l'autre sur les produits fragmentés (3 fiches) destinés à être utilisés comme matière première par les professionnels.
Présenté une première fois à la DGCCRF à l'été 2017, Culture Viande a pris en compte les remarques de la DGCCRF délivrées à l'automne 2017 pour apporter les améliorations requises au code des usages. La nouvelle version est enfin prête et vient d'être déposée à l'été 2018 pour avis auprès des services officiels.

Température de transport des carcasses

Les expéditions de carcasses par l'abattoir à température supérieure à 7°C à cœur sont désormais possible en Europe, mais pas si simple à appliquer !

Depuis les années 60, la température exigée à cœur et en surface des carcasses a été fixée à 7°C avant le départ de l'abattoir. Cette température visait initialement à contrer la multiplication des salmonelles. Elle sert de référence depuis, pour la maîtrise du refroidissement des carcasses.

Entrent en considération d'autres paramètres (le poids, la rapidité de refroidissement qui a une influence sur la tendreté en viande bovine…). En viande porcine, les professionnels de la distribution demandent de la viande très fraîche. Or les sites d'abattage (situés en Bretagne, le plus souvent) sont éloignés des zones de distribution des viandes (Rungis etc…), ce qui rend difficile le compromis entre le respect des 7°C à cœur et les exigences des clients de viandes issues d'animaux abattus depuis peu de temps. En se basant sur les études scientifiques de l'IFIP et de l'Anses, les professionnels du porc de Culture Viande ont reçu le soutien de la DGAL pour demander la révision de la règlementation européenne afin de permettre des tolérances dans certaines conditions de refroidissement. et de transport. La démarche a abouti à la publication du règlement UE 1981-2017 du 31 octobre 2017, assouplissant le règlement CE 853-2004 par une possible dérogation à la température de transport des carcasses d'animaux de boucherie, lequel est entré en application au dernier trimestre 2017.

Un réglement d'une application complexe

Prenant appui sur les avis de l'EFSA et des experts des services officiels des états membres, ce règlement est d'une application complexe, reposant sur la conformité à plusieurs paramètres, dont la vérification et la démonstration du respect est loin d'être aisée sur le terrain. Il demande aussi la mise en place d'une organisation française pour attribuer les autorisations écrites de dérogation pour les abatteurs et les transporteurs. Culture Viande a rencontré à plusieurs reprises les agents du ministère de l'agriculture pour leur faire part des difficultés auxquelles ses adhérents sont confrontés dans la mise en œuvre de cette dérogation, en vue de recherche de solutions. Dans l'attente, la dérogation française, portant sur le transport des porcs à une température supérieure à 7°C mais inférieure à 15°C à cœur, court toujours jusqu'à la fin de l'année 2018. Les discussions entre Culture Viande et le ministère de l'agriculture n'ont pas permis à ce stade de trouver de réponses complètement satisfaisantes. Une application stricte est à craindre à partir de 2019 et Culture Viande reste donc mobilisé au niveaux français et européen pour trouver des modalités d'application compatibles avec les pratiques et la vie des entreprises.

Viandes hachées

UN PROJET D'ARRÊTÉ MINISTÉRIEL SUR LE VOLET SANITAIRE

L'affaire des reblochons au lait cru contaminés à la bactérie E coli est venue porter de l'eau au moulin de la DGAL lancée dans une sécurisation optimale des produits vis-à-vis des EHEC (Escherichia Coli Entéro-Hémorragiques). L'avis de l'Anses publié en mai 2017 sur les viandes hachées, a donné lieu à plusieurs rencontres entre les autorités scientifiques et administratives et Culture Viande (à l'automne 2017 pour présenter l'avis de l'Anses du 17 mai 2017 ainsi qu'à l'hiver 2018). La DGAL a présenté son projet visant à encadrer la mise sur le marché des viandes hachées, par la réalisation d'analyses d'EHEC à la mêlée en se basant sur la modélisation de la réduction de risque présentée par l'Anses, lorsque des analyses systématiques sont réalisées. Invité par la DGAL du fait de son expérience forte dans ce domaine, Culture Viande a formulé une proposition visant la maîtrise de la qualité sanitaire par analyse des viandes hachées. Cette proposition se veut complémentaire aux dispositions déjà existantes dans le référentiel de maîtrise des E coli pathogène qui fait l'objet d'un audit annuel. A l'automne 2018, la DGAL n'a toujours pas transmis le plan analytique qu'elle souhaite voir appliquer par les professionnels de la viande hachée dès janvier 2019 et qu'elle envisageait initialement de publier en septembre sous forme d'arrêté. Culture Viande reste fortement mobilisé sur ce sujet sur lequel les professionnels de la viande bovine ont placé beaucoup d'énergie et d'investissements (décrovac, vapovac, cabines de douchage eau chaude, revue de process, analyses sur carcasses et viandes hachées, fonctionnement des laboratoires d'autocontrôles, audits, …) depuis 2005 pour en améliorer la maîtrise.

Qualité sanitaire

UN DISPOSITIF COLLECTIF FRANÇAIS UNIQUE AU MONDE

La démarche de maîtrise des E coli pathogènes et autres bactéries du tube digestif mise en place par Culture Viande depuis 10 ans, pilote l'amélioration continue de la sécurité sanitaire des viandes hachées.

Cette démarche, reposant sur un référentiel qui n'a cessé d'évoluer pour tenir compte des améliorations des connaissances et des retours d'expériences, est auditée de manière indépendante depuis bientôt 10 ans. Environ 60 sites de production, regroupant une ou plusieurs activités (abattage, découpe, fabrication de viande hachée réfrigérée et viande hachée surgelée, laboratoires internes) sont audités une fois par an. Cette organisation phare de Culture Viande donne lieu à un rassemblement annuel sur 2 jours réunissant plus de 100 professionnels issus des sites de production engagés. Ces journées sont l'occasion de faire le bilan des progrès généraux accomplis par chaque secteur d'activité et des points à travailler sur l'année à venir. Elles permettent aussi à chacun d'être à la pointe des connaissances scientifiques et des questionnements sociétaux et législatifs. Ceci, grâce aux riches interventions et échanges qui ont lieu avec les chercheurs et l'administration. En 2018, ces audits ont pris un nouveau virage, grâce à l'amélioration du système de notation des sites de production, affinant le suivi réalisé par chacun des non-conformités.

2019 sera consacrée à l'amélioration du référentiel de maîtrise, lequel tiendra compte de l'évolution du contexte règlementaire français. Ce dynamisme et cette capacité d'évolution sont la résultante, à la fois d'audits externes exigeants et professionnels, ainsi que de la motivation des membres de Culture Viande. C'est cet ensemble, proche du terrain qui a permis d'atteindre le haut niveau de sécurité sanitaire de la viande hachée française et qui permet d'assurer, dans les entreprises françaises des viandes, une vigilance constante sur les risques de dérives en complément des mesures quotidiennes assurées par les sites de production.

EN 2018, LES FILIÈRES « VIANDES » STRUCTURENT LEURS BASES DE DONNÉES

Conscients de l'évolution rapide des techniques d'échanges des données, les professionnels de la viande ne souhaitent pas en rester là. Blockchain, Plateforme de surveillance de la chaine alimentaire : le besoin de consolider, de mettre à disposition de manière organisée et protégée les données d'autocontrôle des entreprises n'a jamais autant été au cœur du débat. A cela près que les entreprises ne veulent pas se cantonner au simple rôle de fournisseurs de données, mais souhaitent être les coacteurs responsables de l'usage que les clients et services publics veulent en faire. En effet la confiance repose d'une part sur la protection et l'anonymat des données mais aussi, d'autre part, sur la pertinence des dispositifs élaborés et l'impartialité de la communication associée au résultat de leur traitement. C'est pourquoi, les professionnels de la viande, au travers de Culture Viande souhaitent participer au dispositif, pour le bénéfice collectif. S'ils ont été moteurs pour constituer la base de données régissant les autocontrôles bactériologiques réalisés en abattoir et en atelier de découpe de porc, les professionnels du porc, avec leurs partenaires IFIP et le soutien financier d'INAPORC, remontent désormais depuis 2015, de manière gratuite pour eux mais volontaire, les données d'autocontrôles bactériologiques réalisées en abattoir et en atelier de découpe, dans la prolongation des actions collectives Certiviande. En 2016, une étape supplémentaire a été franchie avec l'acceptation, par la DGAL, d'utiliser la base de données IFIP pour recueillir et analyser les résultats d'autocontrôles officiellement exigés par la règlementation et portant sur la remontée à Bruxelles des résultats des analyses de salmonelles sur carcasses de porcs. La base de données IFIP trouve ainsi une nouvelle fonction. Mais les actions collectives des professionnels ne s'arrêtent pas là : l'IFIP vient de finaliser, toujours sur financement INAPORC, 2 nouveaux volets à leur base de données : l'un portant sur la collecte des résultats d'analyses chimiques et l'autre sur les résultats en corps étrangers (aiguilles cassées). L'alimentation de cette base de données par les entreprises d'abattage et découpe de porcs est possible dès septembre 2018. L'objectif est une nouvelle fois de permettre d'obtenir une vue d'ensemble et de pouvoir se comparer, de suivre les tendances et d'améliorer la pertinence des recherches en répartissant intelligemment les analyses entre les différents acteurs, tout en optimisant les frais (exemple produits chimiques). Un nouveau challenge est également celui de l'extension de la base IFIP à d'autres modules accessibles aux ruminants (bovins, veaux, ovins, caprins et aux chevaux). L'objectif sera de fournir un modèle cohérent pour l'ensemble des viandes de boucherie. Culture Viande s'est fortement impliqué dans ces dispositifs, tant au niveau de la réflexion sur la conception que sur l'information auprès de ses adhérents et veille à ce que des restitutions régulières des résultats collectifs anonymisés puissent avoir lieu auprès des professionnels de manière à suivre les tendances et exploiter les résultats avec ces derniers.

Des bases de données dynamiques

Pour la propreté des animaux

Comme prévu par le règlement européen connu sous le nom de Paquet Hygiène, une des premières actions permettant de limiter les risques pour la santé humaine est d'éviter de faire entrer les contaminations dans l'abattoir, et donc, d'abattre des animaux propres. Depuis plusieurs années, les professionnels de la viande bovine ont défini une grille d'évaluation de la propreté des gros bovins à l'entrée en abattoir. Son application est confortée par un accord interprofessionnel sur l'achat et l'enlèvement des bovins de 8 mois ou plus destinés à l'abattage, réactualisé en 2017 et étendu en 2018. En cas d'animaux classé « D », la vente peut être remise en cause et des dommages et intérêts à hauteur de 100 euros HT sont prévus, tout comme sont définies les modalités d'évaluation de la propreté des animaux vifs à l'abattoir. La filière veau s'est également attelée à l'amélioration de la propreté des veaux. La grille d'évaluation collective Interveau a été revue et un accord interprofessionnel a également été aménagé pour cette catégorie d'animaux. Il prévoit la remontée par les abattoirs à compter de 2018 du classement de la propreté des veaux en abattoirs, sur la base d'une grille de notation qui prend en compte à la fois les salissures sèches et humides. Le classement se fait en lots pour les bandes d'animaux de propreté A et B, et individuellement pour les bandes C et D. Des fascicules destinés aux éleveurs et aux transporteurs ont également été élaborés et distribués de manière à faciliter l'acheminement d'animaux propres à l'abattoir. Les entreprises de Culture Viande ont fortement contribué à l'amélioration du dispositif collectif. Des échanges réguliers ont lieu pour identifier les difficultés rencontrées et pour faire le point sur la mise en œuvre.

Cela pourrait sembler sonner comme une évidence… la contribution de l'amont de la filière à la maîtrise de la sécurité sanitaire des consommateurs passe par la livraison d'animaux propres à l'abattoir.

Hygiène des pratiques des consommateurs

UNE PÉDAGOGIE S'IMPOSE !

Afin d'évaluer les pratiques et le comportement des consommateurs de viande hachée, les professionnels de Culture Viande ont appelé une enquête auprès par l'IFOP financée par Interbev à l'automne 2017. Cette enquête a permis d'objectiver les acquis en termes d'hygiène (transport, conservation et manipulation des denrées, etc.) des consommateurs ainsi que les comportements sur lesquels il convient de renforcer la communication pour alerter sur les mauvaises pratiques. Cette enquête complète différentes études menées par les services publics et l'Anses sur le comportement des consommateurs ces dernières années et montre bien, comme cela, a par ailleurs été souligné lors des débats sur les états généraux de l'alimentation, que les gestionnaires du risque, qu'ils soient côté professionnels ou des services publics, ont des enseignements à tirer des constats. Ils ont tout intérêt à s'unir pour améliorer les messages et surtout les voies de communications permettant de faire évoluer les comportements alimentaires, premier rempart contre les intoxications alimentaires. Les entreprises de Culture Viande sont soucieuses d'apporter toute leur expertise auprès des instances en charge de cette amélioration.

Bonnes pratiques d'hygiène

LES GUIDES BOVINS, OVINS ET PORCINS

Lors de l'entrée en application du Paquet Hygiène, les entreprises des viandes avaient entrepris la mise à jour de leurs guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les secteurs de l'abattage et de la découpe pour les espèces bovines, ovines et porcines.

Pour diverses raisons la validation de ces guides par la DGAL n'avait pas pu aboutir. En 2017, les professionnels ont décidé de terminer la rédaction des guides entrepris en réaffectant des moyens. Si le guide « bovins » était le plus abouti (avec avis de l'Anses), le guide de bonnes pratique « porc » a été retravaillé en premier par l'IFIP puis par un comité de pilotage professionnel motivé à l'été 2018 en vue de recevoir une seconde évaluation de la DGAL (avant un premier avis de l'Anses). L'objectif est de déposer le projet avant la fin 2018 auprès de la direction de l'alimentation. Les guides « hygiène « bovins » et « ovins » avancent aussi, rédigés, cette fois, par l'Institut de l'élevage et en bonne coordination entre les 2 instituts techniques (pour un dépôt auprès de la DGAL prévu pour 2019, après validation par le comité de pilotage regroupant les entreprises utilisatrices). Un des intérêts de ces travaux a été d'échanger entre filières sur les approches et méthodes de manière à ce que les guides soient cohérents et faciles à utiliser par les opérateurs. Ce travail a aussi permis de mettre en exergue des questions que se posent les acteurs de la viande et pour lesquelles les réponses, « *basées sur l'historique* », ne sont pas toujours évidentes à justifier. Un gros effort de modernisation des guides, depuis la mise en page pour faciliter la lecture et l'introduction d'hyperliens pour faciliter la recherche a été déployé par l'IFIP dans la nouvelle version du guide d'hygiène « porc » en cours de finalisation. La mise à jour des guides est un exercice long et complexe mais nécessaire. Une fois validés, ils constituent des documents de référence à la fois pour le secteur considéré, mais aussi pour les services officiels ; une étape nécessaire, selon Culture Viande pour améliorer le dialogue entre les professionnels et les services publics sur les différentes manières d'atteindre les objectifs prévus par la règlementation en vue d'assurer une haute sécurité sanitaire des consommateurs. C'est pourquoi les entreprises membres de Culture Viande, y ont consacré et y consacrent le temps nécessaire …

FILIÈRE ISO 26 000 : UNE PREMIÈRE MONDIALE

Culture Viande est un acteur impliqué dans les « *enjeux sociétaux* » de la filière. L'interprofession Interbev s'est lancée depuis 2016 dans la structuration d'un projet d'écoute de la société sur les viandes de boucherie. Engagées dans la démarche PACTE, les familles professionnelles d'Interbev ont suivi une méthode pour apporter les réponses aux attentes sociétales autour de 3 axes : environnement, bien-être animal et nutrition-santé. Culture Viande participe à chacun des groupes de travail spécifiques ainsi qu'au groupe général de réflexion collective d'Interbev, chargé de proposer aux instances décisionnelles les orientations et réponses de demain. La démarche PACTE vient d'être récompensée de ses efforts à l'été 2018, par AFNOR, Certification, qui lui a attribué la labellisation « *Engagé RSE (responsabilité sociétale des entreprises)* » de niveau 3 sur 4, soit, niveau « *confirmé* ». C'est la première organisation interprofessionnelle qui reçoit ce type de récompense. Cette reconnaissance, encourageante constitue une première étape de la dynamique de progrès de la filière.

Le sanitaire se joue à Bruxelles

Culture Viande représente les entreprises de viandes dans les instances européennes, via les deux syndicats européens UECBV (les filières des viandes fraîches) et CLITRAVI (les entreprises de charcuterie, préparations et viandes hachées). En participant activement aux groupes de travail, Culture Viande est en contact direct avec les interlocuteurs de la Commission européenne, ainsi qu'avec les représentants des organisations nationales des autres états membres. Les sujets traités cette années :

- l'évolution de la liste des MRS (matériels à risque spécifiés) de petits ruminants, dont la liste modifiée vient d'être publiée par voie réglementaire ;
- le guide européen de maîtrise des contaminations fécales à l'abattoir (bovins, ovins et porcins) qui réalise la synthèse des approches de maîtrise des professionnels européens, transmis pour consultation à la Commission Européenne ;
- les modalités de transport des carcasses de viande de boucherie à température supérieure à 7°C à cœur, dans le cadre d'un projet de guide sur l'application du règlement CE 1980-2017 ;
- sur les dossiers de nutrition et santé ou l'étiquetage des produits, le travail de veille permet de mieux appréhender les évolutions des textes réglementaires à venir, de participer en amont à leur rédaction et d'anticiper leur application.

Une grande partie des textes réglementaires portant sur le secteur des viandes étant issue des discussions européennes, la participation de Culture Viande dans ces deux organisations est devenue un incontournable.

Mobilisation générale devant la propagation de la Fievre Porcine Africaine

Le nombre de cas de Fièvre Porcine Africaine (FPA) en Europe a continué à progresser. La Roumanie a déclaré un nouveau cas dans la région de Constanta sur des porcs domestiques, la Chine a révélé l'existence de plus de 20 foyers et dernièrement 5 foyers ont été détectés en Belgique. Ce mouvement vers l'ouest inquiète vivement la filière porcine française et Culture Viande a donc été mobilisé pour anticiper et protéger les entreprises.

Ainsi en France, dans le cadre des mesures de prévention contre la FPA, il a été demandé de sensibiliser les chauffeurs routiers au risque d'introduction de la FPA sur notre territoire via des produits alimentaires à base de porc ou de sanglier. Culture Viande a recommandé la mise en place d'un plan pour protéger notre territoire. Nous avons également porté nos demandes pour que s'engagent des discussions avec les autorités sanitaires des pays tiers, notamment la Chine, pour obtenir une régionalisation du territoire ou un distinguo entre faune sauvage et porcs charcutiers. Ces demandes n'ont pour l'instant pas été entendues.

LA PLATEFORME DE SURVEILLANCE DE L'ALIMENTATION FRANÇAISE EST LANCÉE !

La plate-forme de surveillance sanitaire française de la chaîne alimentaire (SCA) a été lancée fin juillet 2018. Ministères de la Santé, de l'Agriculture et de l'Économie (DGS, DGAL, DGCCRF), organismes scientifiques nationaux (Anses, Santé publique France, Inra), instituts techniques (Acta et Actia), et organisations professionnelles (Ania, CGAD, Coop de France, FCD, Oqualim) ont signé la convention-cadre qui les engage à renforcer la cohérence des actions de surveillance tout au long de la chaîne alimentaire. L'objectif est d'améliorer l'efficacité et ainsi renforcer encore la sécurité des consommateurs. Cette plateforme SCA est appelée à développer une surveillance plus intégrée, dans laquelle « *tous les acteurs professionnels des différents maillons de la chaîne alimentaire* » sont impliqués. Constituée d'un comité de pilotage, d'une équipe de coordination et de groupes de travail transversaux, la plate-forme SCA travaillera en étroite collaboration avec les plateformes d'épidémio-surveillance en santé animale et en santé végétale. Sont prévus des groupes de travail (mission ponctuelle dans le temps) et des groupes de suivi (fonctionnement pérenne). Parmi les groupes annoncés :

la surveillance des salmonelles dans les filières « *fromage au lait cru* » ;

- l'épidémio-surveillance génomique des salmonelles (collecte et comparaison des souches bactériennes pour mieux connaitre les sources et leur circulation) ;
- les salmonelles en porc, les campylobacter en volaille ;
- l'optimisation nationale des dispositifs d'épidémio surveillance des salmonelles (ONDES), auquel Culture Viande participera.

A noter : surveillance des contaminants chimiques, amélioration des PSPC (plans officiels DGAL de surveillance et de contrôle), surveillance des EHEC et veille sur les dangers émergeants sont également inscrits au programme qui se déroulera progressivement.

Le chromamètre, un outil pour mesurer la couleur des viandes de veaux

Dans le cadre des débats sur le contrôle de la couleur, la filière veau a souhaité développer un outil de mesure de la couleur à travers le chromamètre. En effet, la DGCCRF et FranceAgriMer semblent s'orienter vers un désengagement du contrôle de la couleur et pour Culture Viande il est important que la filière prenne la main sur ce dossier. La couleur est en effet un paramètre indispensable de la relation commerciale pour la viande de veau. La solution du chromamètre a été retenue et est maintenant prête à être déployée puisque le matériel et l'équation de classement ont été établis. Il s'agit donc désormais de diffuser le chromamètre aux entreprises principalement concernées par l'abattage de veaux. Des réunions de travail entre la société SPIE et les entreprises intéressées ont permis l'élaboration d'un cahier des charges fonctionnel. Il servira de support au développement informatique.

Trichine : MISE EN APPLICATION DU RÈGLEMENT

Une instruction technique de la DGAL en date du 31 juillet 2017 concernait l'évolution de l'encadré ICA dans le document de chargement et déchargement d'animaux entre site d'élevage et dans le document d'accompagnement des animaux à destination de l'abattoir. Puisque les bons correspondant à cet arrêté ne sont pas disponible, les anciens bons d'enlèvement sont donc toujours utilisés. L'évolution portait principalement sur l'obligation de l'éleveur-détenteur de préciser, en cochant une case, que son site est « non officiellement reconnu comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque Trichine » et d'en cocher une supplémentaire si celui-ci est plein air.

DÉMATÉRIALISATION PORC

Pig connect est la nouvelle application officielle de BD Porc pour simplifier la notification des mouvements de porcs entre les élevages et les abattoirs conformément aux obligations réglementaires de traçabilité en vigueur. Elle permet une dématérialisation des bons d'enlèvement. Le déploiement d'une telle application nécessite de nombreux changements opérationnels aux différents stades. C'est pourquoi, des phases de tests ont été planifiées. Cette application est en cours de tests dans les différents maillons de la filière porcine.

Liste allégée des MRS ovins et caprins

Lundi 30 juillet 2018 est entrée en application la révision du règlement CE /999/2001 allégeant la liste des MRS (Matériels à Risque Spécifiés) des ovins et caprins. Depuis cette date, dans toute l'Europe, ne sont plus considérés comme MRS, pour les ovins et caprins, les amygdales, la rate et l'iléon des animaux de tous âges (les autres parties de l'intestin n'étaient déjà plus considérées comme MRS). Depuis le 30 juillet, restent désormais comme MRS des petits ruminants : le crâne, y compris l'encéphale et les yeux ainsi que la mœlle épinière des animaux âgés de plus de 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive, ou des animaux dont l'âge est estimé à plus de 12 mois au moyen d'une méthode approuvée par l'autorité compétente de l'État membre d'abattage. Il s'agit d'une nouvelle étape dans l'harmonisation avec les mesures mondiales de maîtrise des ESST (encéphalopathies subaigües spongiformes transmissibles) Si Culture Viande se félicite de cette avancée, il se doit de rappeler que cet allégement a été le résultat d'âpres débats européens. Car il est toujours plus difficile de détricoter une disposition existante que de tricoter de nouvelles règles au titre du principe de précaution. C'est pourquoi, nous devons être sans concession sur la rigueur des approches scientifiques, trop souvent chahutées par les fantômes de risques hypothétiques ou négligeables et continuer à militer à la fois pour le renforcement de la sécurité des consommateurs mais de manière proportionnée, scientifique et raisonnable.

Accompagnement des entreprises

Jurisprudence
Une base de données au service des adhérents

Dès 2012, Culture Viande a mis en place une base de données de jurisprudence. L'objectif est de rassembler les décisions juridiques pouvant avoir un impact sur l'activité des professionnels des viandes. Depuis 2015, elle a été mise en ligne et les adhérents de Culture Viande peuvent s'y inscrire gratuitement à partir du lien suivant : http://jurisprudences.cultureviande.fr.

Cette base recense à ce jour 150 cas de jurisprudence (décisions de justice) commentés depuis 2002 et classés sous 4 thèmes :
- relations entre acteurs,
- responsabilités,
- produits,
- gestion de non-conformité et gestion de crise.

En 2018, neuf nouveaux cas ont été identifiés. Chaque affaire fait l'objet d'un résumé présentant le traitement juridique de l'affaire. Une fois inscrits, les membres intéressés sont invités à cocher l'onglet « *être informés des nouvelles décisions* » pour être informés au fur et à mesure sur leur boite mail des nouveaux cas de justice entrés dans la base de données (une quinzaine de cas par an). Dans le courant de l'année 2018, la base de données a été étendue aux jurisprudences relevant aussi de la protection animale au vu du développement de ce thème. Il est possible de rechercher des informations par thème, par année, par type de jugement et par mots clefs.

R & D
300 études à disposition

Les adhérents de Culture Viande ont accès à plus de 300 études collectives via la bibliothèque d'Interbev classée en 6 thèmes :
- bien-être animal,
- économie et consommation,
- environnement et économie circulaire,
- sécurité sanitaire,
- nutrition humaine,
- process.

L'entrée « *Points sur…* » présente des documents de synthèse. En 2018, la bibliothèque numérique a été réactualisée afin d'être plus accessible via le tri et la visualisation des dernières études mises en ligne. Pour s'inscrire, il suffit de s'abonner en suivant les consignes données sur le site web d'Interbev : http://www.interbev.fr/interbev/recherche-et-developpement/

Recherche collective
Un nouvel essor

Culture Viande est fortement impliqué dans la recherche et développement collective. Il participe aux groupes de travail spécialisés R&D d'Inaporc et Interbev, mais il veille en amont aux besoins collectifs des entreprises françaises des viandes en récoltant les sujets qui nécessitent une étude collective. Il consulte également les professionnels sur les projets de recherche émis et en suivant les études spécifiques avec des représentants d'entreprises. En 2018, Inaporc a repris sa configuration antérieure avec la ré-intégration de la FICT et a retrouvé sa force de financement des projets d'études collectifs. A Interbev, la nouvelle équipe de pilotage des projets de recherche et développement a repris en main la dynamique. Après consultation des familles professionnelles, un nouvel essor va être donné à la valorisation des études Interbev. La première étape consiste à les faire mieux connaitre de la filière ruminant.

Nutrition -Santé
Non, les français ne consomment pas trop de viande

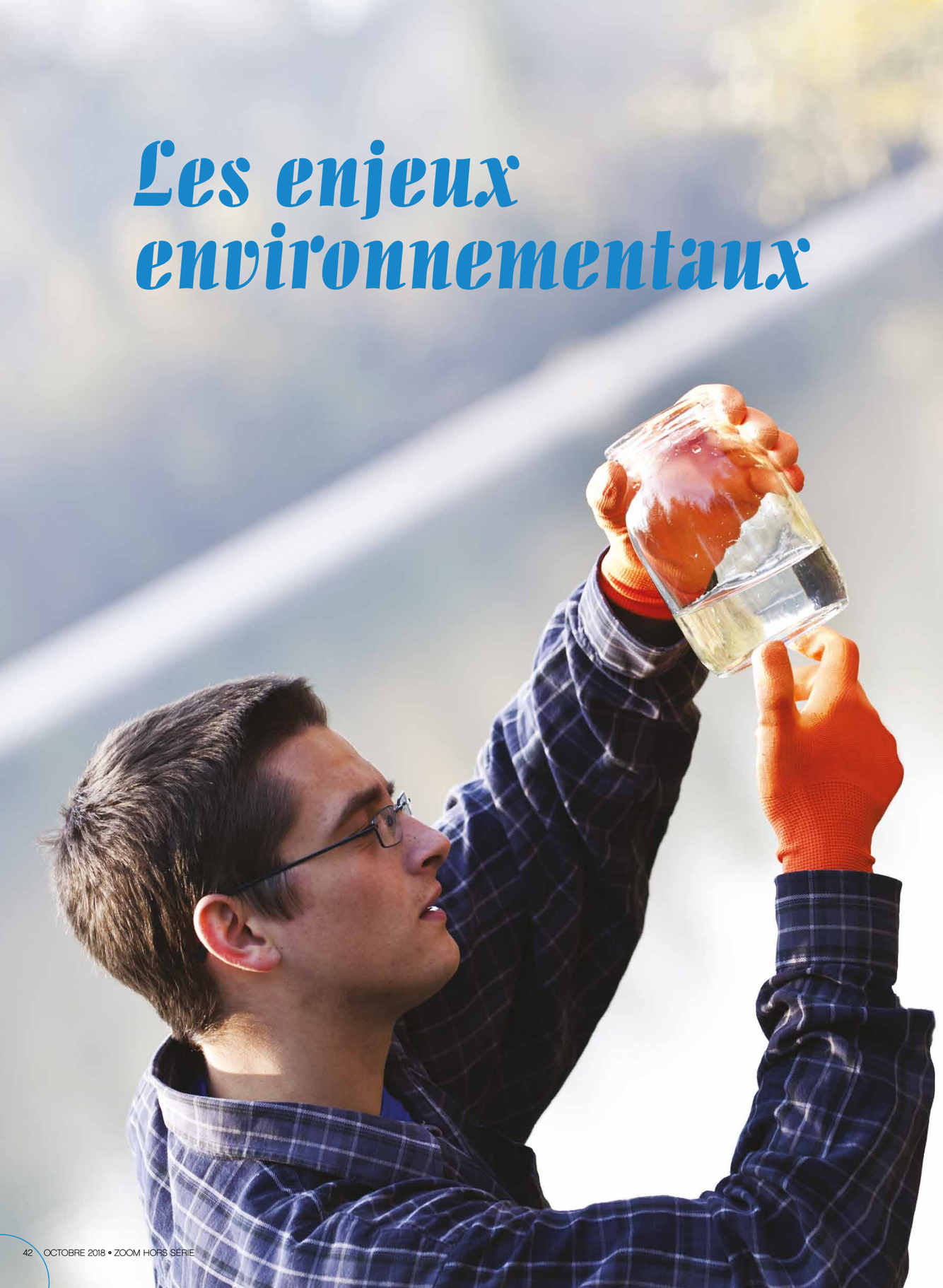
La viande est le seul aliment classé par le WCRF (World Research Cancer Fund) et le CIRC (centre International de recherche sur le cancer) comme « *cancerogène probable à forte doses* ». Si la recommandation du WCRF fixe à 500 g le seuil maximum recommandé par semaine, les consommateurs français consomment bien en-deça de ce seuil, avec 320 g de viande cuite par semaine, et moins de 20 % de la population semble excéder les doses recommandées par le WCRF (Source : CREDOC-CCAF 2016).
Les dernières études publiées sur la santé sont prometteuses : elles montrent qu'additionnés au cours d'un même repas à la viande de boucherie, les anti-oxydants (marinades, laitages, etc…) annihileraient la propriété cancérogène soupçonnée. Les viandes de boucherie ont leur place dans une alimentation équilibrée de par la facilité d'assimilation de leurs protéines, de leur fer héminique, zinc et vitamine B12. Elles sont recommandées par le PNNS (plan national nutrition santé), à hauteur de 1 à 2 fois par jour comme tous les aliments de la catégorie (viande, œuf poisson), recommandations qui pourraient néanmoins être révisées d'ici fin 2019. Culture Viande s'est mobilisé au niveau des organismes européens (UECBV et CLITRAVI), tout comme au côté d'Interbev pour que des raccourcis trop faciles ne soient pas établis en défaveur des viandes. Interbev a publié en 2017 une plaquette destinée aux consommateurs sur la place de la viande dans l'alimentation ainsi qu'un document destiné aux professionnels de santé.

Suites de l'affaire Lactalis
La gestion des alertes sanitaires sous le signe de la rigueur

Avec ses 38 nourrissons malades, des rappels en cascades touchant 83 pays et plus de 600 références (12 millions de boites de lait), de rebondissements en enchainements médiatiques, l'affaire Lactalis remet en cause le système de gestion des alertes à la française, même si ce dernier n'a pas à rougir de sa performance (cf affaire des graines germées contaminées à E coli pathogène en Allemagne). La voie est donc ouverte pour des évolutions visant à mieux protéger les consommateurs. Au-delà de la règlementation européenne (Food Law), le projet de loi sur l'alimentation prévoit le signalement aux autorités, par les professionnels, des résultats d'autocontrôles non conformes, que ces derniers concernent le produit ou l'environnement, ainsi que la possibilité pour l'état d'interroger directement les laboratoires d'analyses tout en informant les propriétaires des résultats. Sénat, Assemblée nationale, CNC (conseil National de la consommation) et CNA (conseil national de l'alimentation) ont largement auditionné les acteurs concernés et/ou émis des listes de propositions qu'il conviendra de prendre en compte dans les réflexions sur l'évolution du système de gestion des alertes français.
Culture Viande participe à la réflexion collective et analyse avec ses adhérents les propositions d'amélioration, ainsi que les conséquences des décisions prises ou à prendre sur son secteur - cela ne sera pas sans conséquences pour le secteur des viandes, avec ses logistiques complexes et fort utilisateur d'indicateurs d'autocontrôles dans le suivi de la performance de ses process et de ses produits. Le maître mot pour 2019 sera : Rigueur, comme annoncé dans la circulaire émise par le Directeur Général de l'Alimentation, en août dernier.

Les enjeux environnementaux

Le calcul de l'empreinte environnementale des viandes ne peut faire l'impasse sur le stockage du carbone en prairie, ni sur l'allocation massique entre les différentes parties de l'animal vif : les muscles, la peau, les os, les abats ont des circuits de valorisation différents dont il serait aberrant de ne pas tenir compte (p42).



Enquête 2017

Les bons ratios environnementaux des entreprises des viandes

En 2005 Célene avait initié l'établissement des ratios eau-énergie-déchet de la filière « abattage-transformation des viandes » sur un échantillon d'entreprises adhérentes à Culture Viande et à la FNEAP, afin d'obtenir un état des lieux. L'actualisation régulière de ces données a été décidée en 2009. Depuis cette date, la mise à jour des données se fait tous les deux ans et porte sur un échantillon d'entreprises dont la robustesse s'améliore au fil du temps. Pour sa 5ème édition, l'enquête 2017, porte donc sur les chiffres 2015 et 2016.
L'enquête exploite les données transmises par 43 entreprises du secteur des viandes de boucherie, soit 34 % de l'échantillon.

L'exploitation des données des entreprises mettent en lumière trois tendances sur la période étudiée :

- le niveau d'activité des entreprises étant stable en volume, les consommations d'eau et d'énergie rapportées à la tec (tonne équivalent carcasse) le sont également ;
- si les entreprises se sont maintenant totalement désengagées des gaz réfrigérants HCFC (HydroChloroFluoroCarbure), elles doivent dorénavant faire face à la problématique d'un autre catégorie de gaz réfrigérants entrant sous le joug d'une nouvelle règlementation européenne : les HFC (HydroFluoroCarbure) à fort Pouvoir de Réchauffement Climatique (PRC > 2500) ;
- le niveau d'équipement de récupération de chaleur mis en place par les entreprises marque une avancée remarquable.

A noter : le traitement des données compilées de l'enquête est disponibles auprès de Célene.

Empreinte environnementale des viandes

La Commission européenne vise un étiquetage environnemental en 2020

L'expérimentation européenne de calcul de l'empreinte environnementale (Projet PEF- Product Environmental FootPrint) devait se terminer fin 2016. Mobilisée sur le sujet, la Commission européenne (DG ENVI) a prolongé son calendrier des travaux d'une année et s'est donnée de nouvelles échéances :

- 2017 : phase de re-modélisation des référentiels PEF / revues d'experts / modification du PEF général / vote en Comité Directeur en novembre 2017
- 2018 : réflexion sur les outils de politique publique
- 2019 : évaluation des outils de politique publique
- 2020 : mise en place de la règlementation PEF

Au fil de cette expérimentation, tout se passe comme si la DG ENVI avançait coûte que coûte sur le projet d'une règlementation visant à rendre obligatoire un affichage de l'impact environnemental sur les biens et services en faisant peu de cas des remarques portant sur le cadre élargit qu'une telle règlementation devrait couvrir. Ainsi lors de la présentation de son projet final de référentiel, le secrétariat technique du Pilote « *viande rouge* » s'est vu interdire d'inclure :

- le stockage de carbone en prairie dans le calcul de l'empreinte carbone de la viande,
- et surtout l'allocation massique de l'impact environnemental entre les différentes parties de l'animal vif (les muscles, la peau, les os, les abats, …).

Cette situation a conduit, l'UECBV (Union Européenne du Commerce Bétail & Viande), coordinateur du pilote « *viande rouge* », à se retirer du projet, afin d'éviter qu'un référentiel illégitimement défavorable à la viande soit publié et déployé par la DG ENVI à l'horizon 2020.
Pour autant, l'UECBV souhaite publier son propre référentiel et c'est pourquoi elle a demandé à deux experts de l'analyse du cycle de vie, internationaux et indépendants, de le commenter. L'instruction de ces commentaires sera conduite en 2018. L'action en faveur d'une mesure juste de l'impact environnemental des viandes se poursuit donc
et doit appeler une mobilisation forte des entreprises au niveau européen et français.

Gestion des effluents d'abattoir

Les micro polluants sous surveillance

Célene s'est mobilisée sur le programme de Recherche des Substances Dangereuses dans l'Eau (RSDE) qui s'est achevé en 2016. Le Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire (MTES) a souhaité utiliser les résultats de ce programme pour modifier l'arrêté du 2 février 1998 et les arrêtés sectoriels spécifiques aux entreprises des viandes (arrêté du 30 avril 2004 visant les abattoirs et arrêté du 23 mars 2012 relatif aux ateliers de préparation de viande). Un arrêté ministériel a été publié à cet effet le 6 octobre 2017. Il suspend en partie le programme RSDE : la surveillance qu'il prévoit se substitue à la surveillance pérenne du RSDE ; les actions de réduction ou de suppression de substances doivent cependant être poursuivies.
Parmi les points positifs du texte notons que :

- la valeur limite de température des eaux rejetées a été remontée de 30 à 50°C pour les entreprises raccordées (à coordonner avec la convention de rejet),
- les substances dangereuses ou micro polluants ne portent que sur les effluents rejetés directement dans le milieu naturel. Certes, l'article 5 impose une surveillance du cuivre, du zinc et des autres substances de l'article 4 y compris pour les entreprises raccordées, mais uniquement dans le cas d'un flux de rejet important (vérifier par rapport aux données acquises).

Si, selon le ministère de l'environnement, ce texte ne génère pas systématiquement de révision des arrêtés préfectoraux, il faut néanmoins noter que pour les abattoirs cet arrêté ajoute 3 paramètres spécifiques à mesurer en routine : les hydrocarbures, le cuivre et le zinc. L'arrêté ajoute également une liste de substances pouvant se retrouver dans les effluents d'abattoir : anthracène, BDE, fluoranthène, plomb, naphtalène, nickel, chloroforme, et nouvelles substances de la directive 2013 (phytosanitaires)…

A noter toutefois qu'il ne sera pas demandé de quantifier ces substances.

- Etant donné que l'arrêté ministériel est sujet à interprétations, un guide d'interprétation a été rédigé et publié en janvier 2018.

Les entreprises réalisent de nombreuses analyses de leurs eaux et effluents. Une étude collective sera conduite en 2018 sur la base d'un échantillon d'entreprises afin de faire valoir la qualité des eaux de rejets auprès des services d'inspection (DDCSPP et DREAL), et d'identifier lesquelles des nouvelles substances inscrites dans l'arrêté méritent une surveillance nouvelle.

Révision du BREF

Rejets des eaux et des fumées : renforcement de la règlementation européenne

La révision du BREF Food and Drink and Milk (FDM) a débuté en 2014. Le groupe miroir français de l'action européenne, mis en place par le Ministère en charge de l'écologie (MTES/BENEIPE) pour tenir les acteurs français informés des discussions en cours, s'est réuni les 17 mars et 15 septembre en 2017.
Dans ce cadre, Célene a conduit deux actions significatives :

- La gestion des demandes de compléments exprimées par la Commission européenne (EIPPCB) concernant les 3 questionnaires français
- La transmission au MTES des remarques des entreprises à propos du premier draft du BREF FDM diffusé en février 2017.

Notre proposition visait à relever le seuil haut de la concentration en phosphore de 6 à 10 mg/l pour l'aligner sur ce qui est imposé actuellement en France, lorsque la performance de traitement de la station d'épuration est supérieure à 95 %. Cette proposition a, in fine, été rejetée.
Concernant les valeurs-limites associées aux Meilleurs Techniques Disponibles (MTD ou BAT en anglais) des composés organiques volatils générés par les fumoirs (figurant dans le projet de conclusion). Notre point de vue selon lequel elles ne peuvent être appliquées aux petites installations existantes est partagé par plusieurs Etats Membres et il a été retenu par l'EIPPCB qui a circonscrit la MTD aux installations dont le volume de fumée est supérieur à un seuil plancher.
Les conclusions du BREF FDM seront probablement publiées en 2019. Les entreprises auront donc une année pour conduire la modification éventuelle de leur arrêté préfectoral et quatre ans pour mettre en œuvre les nouvelles MTD.

Le BREF en bref

Le Bat-REFerencies (BREF) est un document qui rassemble les Meilleures Techniques Disponibles (MTD) vis-à-vis de la préservation de l'environnement (BAT en anglais) que la Directive IED impose aux secteurs économiques ayant dépassé un certain seuil d'activité (50t/j pour les abattoirs par exemple). Ce document est actualisé tous les 8-10 ans. Le chantier du BREF « *abattage et transformation de sous-produits animaux* » débutera en 2019, pour une durée de 4 ans.

Information et communication

- Soutien à la consommation (p.47)
- Culture Viande en action (p.51)
- Veille : les anti-viandes font aussi du lobbying (p.54)
- Presse & Médias (p.56)
- Culture Viande moteur de nouvelles communications des Interprofessions (p.61)

SOUTIEN À LA CONSOMMATION

[CONSO]

Pour Culture Viande, un électrochoc est nécessaire pour inverser la tendance

La consommation de viande est l'enjeu majeur auquel doivent répondre les filières viandes. Culture Viande en a fait le point central de son action. A l'occasion de son Assemblée générale, consacrée au thème *« Ce que veulent les consommateurs… »*, le 17 octobre 2017 à Paris, Culture Viande a tiré le signal d'alarme. Si chacun s'accorde à dire que les consommateurs réclament de la « *qualité* », cette *Qualité* a aujourd'hui changé. Pour la viande comme pour de nombreux autres produits frais, l'appréciation de la *Qualité* est devenue multi critères. Les entreprises françaises des viandes appellent à un électro choc des filières sur chacune des quatre dimensions de la qualité pour une nouvelle reconquête des consommateurs :

- **sur la qualité des produits**, la filière doit prendre en compte d'autres critères d'objectivation de la qualité que ceux utilisés actuellement. « *De la fourche à la fourchette* », la satisfaction du goût des consommateurs nécessiterait que la filière s'ouvre à une logique différente, celle « *De la fourchette à la fourche* » ;
- **la qualité sociétale** implique aujourd'hui d'être en position offensive par rapport aux attentes citoyennes sur les sujets de nutrition & santé, d'environnement et de bien-être animal. Or, en la matière, les filières viandes françaises disposent d'atouts importants. Il reste à les faire connaitre et à les rendre audibles aux yeux des consommateurs ;
- **la qualité est également une question d'innovation.** Les services Recherche & Développement des entreprises françaises des viandes peuvent en témoigner : si la consommation des viandes continuent à progresser sur certains segments, c'est à force d'élaboration de nouvelles recettes, répondant toujours plus aux aspirations contemporaines ou de solutions en réponses aux nouveaux modes de consommations (carpaccios, émincés en salades, hachés pour burger premium, …) ; la viande est un secteur qui bouge, un secteur porteur au vu du nombre de restaurants et autres bars « *à viande* » qui s'ouvrent tous les jours en France ;
- **la qualité, c'est enfin une question de professionnalisme et de savoir-faire.** Une viande mal préparée, mal découpée, mal présentée ne satisfera jamais les consommateurs. La formation est donc un enjeu crucial sur lequel les entreprises adhérentes à Culture Viande sont mobilisées. La juste reconnaissance de la viande passe par la qualification des femmes et des hommes qui la préparent et la façonnent, y compris à l'aval, au contact des consommateurs.

La viande n'est pas un aliment banal. Comme tous les produits qui forgent la gastronomie française, elle recouvre des modes de productions, des engagements sociétaux, des innovations et des savoir-faire qui doivent répondre aux attentes des consommateurs. Il est de la responsabilité de chacun de s'engager pour que la France des viandes conserve sa place, celle de l'excellence reconnue par tous. « *Alors que les Etats Généraux de l'Alimentation soulèvent beaucoup d'interrogations, Culture Viande sera ouvert à un nouveau deal… tenant compte précisément des attentes des consommateurs. Volontarisme, oui comme d'habitude sur de bonnes et justes causes, mais avec raison et mesure* » a annoncé Jean-Paul Bigard, Président de Culture Viande.

[CONSO DES MÉNAGES]
LES FRANÇAIS MANGENT MOINS

La déconsommation globale de tous les produits frais et bruts s'impose comme une tendance de fond. La simplification des repas progresse encore…alors que les formules apéritives se développent : deux tendances qui influent dans le même sens de la réduction des volumes des achats des ménages. Les Français mangent moins ! … ou moins de produits frais : ils mangent moins de viande, moins de produits laitiers et moins de fruits et légumes. Kantar analyse que « *Le panier moyen des courses se réduit* » (13,1 articles en 2017, pour 13,6 en 2011) marquant un « *coup d'arrêt à la hausse de la fréquence des visites* » (tout circuit de commercialisation : 105,6 en 2017, pour 105,9 en 2016 et 102,8 en 2011). Les Français semblent comme frappés par une crise de confiance, sachant que la confiance est une valeur primordiale pour 56 % d'entre eux. Dans ce monde qui bouge, les consommateurs déclarent être de plus en plus vigilants à leur alimentation (32,9 % en 2017, pour 29,6 en 2008). La recherche de qualité (53,5 %) accentue son avance sur le critère prix (43,5 %) – source : « *Perspectives 2018 : 2018 année de tous les dangers : le consommateur se rebelle* ».

FLEXITÉRER C'EST MANGER ÉQUILIBRÉ

Julia Burtin, Strategic Insight Manager chez KantarWorldPanel, présentait le 28 novembre 2017, un état des lieux sur les modes de consommation des Français : les produits d'origine animale (produits carnés + produits laitiers + produits de la mer et œufs) restent un incontournable du panier d'achat des foyers français : tous les foyers en achètent, pour une dépense annuelle moyenne de 1628 €, ce qui représente 38 % des dépenses alimentaires en 2017 (39 % en 2013), dont 18 % de produits carnés (toutes espèces, frais + surgelés + charcuteries, traiteurs et élaborés).

Une dépense répartie en 94 actes d'achats par an, soit un achat sur trois. La part des protéines animales dans notre alimentation quotidienne est de 30,4 % en 2017, une donnée en lente et constante érosion depuis les années 80 (31,1 % en 2014). Le marché de la viande enregistre un recul de fréquentation (trafic -5 % depuis 2013) assorti d'une baisse des volumes (-7 % depuis 2013). A noter : la boucherie fraiche reste un marché solide, puisque tous les foyers en achètent, pour une dépense annuelle de 343€ par an, répartie en 30 actes d'achats par an de 1 kg en moyenne, soit un achat tous les 12 jours, pour 30 kg par an.

LES FRANÇAIS, CES FLEXITARIENS QUI S'IGNORENT

Ces chiffres attestent que les Français sont déjà des flexitariens. Julia Burtin définit le flexitarisme ainsi : « *il vise à consommer moins de viande sans pour autant être végétarien* ». En 2017, 1/3 des foyers français déclarent limiter leur consommation de protéines animales.
Le profil de ces consommateurs se rajeunit, signe que cette évolution s'inscrit dans la durée (14 % des moins de 35 ans en 2015 et 19 % en 2017). Pour Culture Viande, être flexitarien, c'est manger de façon raisonnée, raisonnable et équilibrée.

Les végétariens, des individualistes

Pour Claude Fischler, sociologue au CNRS, la régression du repas structuré classique est incontestable : son statut communiel qui l'assimilait à un rendez-vous rituel du foyer autour du repas subit la montée de l'individualisme de plus en plus affirmé : « *se revendiquer végétarien revient en réalité à s'individualiser. La culture du repas perd du terrain devant la montée de l'affirmation de soi. En cela le végératisme est hissé au rang d'alibi* ».

L'éviction de protéines animales, source de déséquilibres

Le Dr Philippe Legrand, chercheur en nutrition à l'Inra de Rennes, a alerté sur les dangers que comporte l'éviction des protéines animales : « *elle engendre d'autant plus de déséquilibres pour la santé (carences en Vit. B12, Fer, Vit., Acides gras à longue chaine type Oméga3) que les compensations se font généralement par apport de glucides ce qui provoque un déséquilibre de la balance glycémique orientant l'organisme vers le stockage de graisses* ». A l'appui de l'étude Omnivores (Ipsos 2017), Bernard Collin, Directeur Qualité Charal, a rappelé que « *93 % des Français déclarent que consommer et cuisiner de la viande fait partie de notre culture ; 88 % déclarent que la viande participe à un bon équilibre alimentaire et 96 % se considèrent comme omnivores* » (Cf notre Lettre n°47).
Présentation réalisée dans le cadre du Meat Lab Charal.

L'APPEL À INNOVER DE CULTURE VIANDE
REPAS DES FRANÇAIS : ALERTE AU TSUNAMI APÉRITIF !

KANTARMÉDIA PRÉSENTAIT LE 24 NOVEMBRE 2017 LES DERNIÈRES DONNÉES RELEVÉES SUR L'ÉVOLUTION DE CONSOMMATION. UN MAÎTRE MOT EN 2017 : LA SIMPLIFICATION DES REPAS.

Alors que l'entrée et le dessert sont moins plébiscités (respectivement -15 millions et -14 millions /semaine vs 2014), l'apéritif est de plus en plus demandé (+1,5 million/sem vs 2014). Les Français aspirent à prendre le temps, savourer de petits moments : « *80 % des Français souhaitent personnellement ralentir* ». 51,4 % apprécient le temps passé à la maison en 2016, contre 45 % en 2005. Et l'apéritif est clairement un « *bon moment à passer chez soi* » : un individu sur trois prend un apéritif au cours de la semaine. Les Français prennent 1,9 apéritif par semaine, en progression de + 4 % en 3 ans. Sur les réseaux sociaux, le succès de comptes Twitter comme L'ApéroduJeudi, AperoTube, TweetApréo ne se dément pas.
Le vrai changement est là : depuis 2014, c'est la conception même de l'apéritif qui a évolué. Ce n'est plus une boisson. C'est désormais un moment, un contexte. Dans la communication des marques, les produits star de l'apéritifs (Ricard, Tuc, Crackers Beulin, etc…) ont laissé la place à des Apérotime, Afterwork, … là où le repas est aujourd'hui vu comme une somme de contraintes, l'apéritif incarne la liberté. Il est LA parenthèse où tout est autorisé. Tout se passe comme s'il avait préempté le côté ludique, là où le repas classique incarne une vision « *traditionnelle* ». L'apéritif répond à de nouvelles aspirations : la recherche d'expériences sensorielles, le jeu de sens ; il s'assimile à un terrain de jeu, un retour à l'enfance. Simplicité, praticité et gourmandise : le Terroir, le Local, l'Artisanal y trouvent une place de choix. Le grignotage devient un mode de repas ; de 2016 à 2017 les progressions en volume sont légion : les extrudés (+2 %), les fruits et graines salés (+2,2 %), les chips (+8 %), les produits surgelés apéro (+ 20 %) ! Gage de durabilité, la croissance est portée par les moins de 25 ans (+10 %). Certains l'ont compris et surfent déjà sur la vague des buffets ou cocktails déjeunatoires et dinatoires. Quant aux marques, elles sont déjà nombreuses à exploiter les moments Happy sharing, particulièrement en ciblant des communautés spécifiques (sport, musique, working, foodistas, …). Tout se passe comme si, dans cette quête d'happyness, tout le monde devenait apéro lover. Une chance pour des produits en pertes de vitesse. Ainsi, le Camembert Président, qui, malgré son statut de fond de frigo, voyait ses ventes plonger, … il retrouve aujourd'hui une nouvelle jeunesse avec la création de l'instant « *L'Apéro Camembert* ». Pour Culture Viande, une chance dont doivent aussi se saisir les produits viande. La progression des produits froids, comme les préparations tartares et carpaccio, surfent sur cette tendance : à exploiter !

LE LIFTING NÉCESSAIRE DU RAYON VIANDE

LE « LINÉAIRE », UN MODÈLE DU PASSÉ

Le Conseil d'Administration de Culture Viande s'est alarmé à plusieurs reprises des chiffres de la consommation orientés à la baisse. Les viandes fraiches et les charcuteries sont désormais concernées de manière structurelle. Au-delà des sujets spécifiques aux viandes, le modèle de distribution semble lui aussi en cause. Un article du journal *Le Monde* daté du 17/10/17, met en exergue la chute d'activité observée en hypermarchés. Face aux nouvelles habitudes de consommation, le modèle français des « *très grandes surfaces* », né dans les années 1960, doit se réinventer de toute urgence. Selon les données du cabinet d'études Kantar Worldpanel, les hypermarchés, toutes enseignes confondues, ont enregistré une croissance de seulement 0,3 % de leurs chiffres d'affaires au cours des trois dernières années. Dans le même temps, l'ensemble du marché progressait, lui, de 3 %, le format dit « de proximité » de 7 %, et le modèle du drive (où les courses commandées sur Internet sont livrées dans le coffre de la voiture) de 40 %. Selon Philippe Nobile, directeur chargé de la distribution et du numérique au cabinet de conseil Boston Consulting Group « ***l'hypermarché est né dans les années 1960, avec un concept de "tout sous le même toit et pas cher". L'idée était de proposer un choix très large et de développer un marché de masse où les prix sont abordables grâce au volume généré. Mais, aujourd'hui, c'est justement le credo d'acteurs Internet, comme Amazon, qui proposent une offre 10 fois plus importante qu'un magasin, tout en offrant un service de conseil et d'informations sur les produits que n'ont plus les hypermarchés. Le tout en livrant à domicile.*** ». Pour Culture Viande, un tel phénomène appelle une réflexion de fond : au-delà des circuits classiques de distribution, comment inscrire les produits carnés dans les nouveaux modèles en développement ? On notera à ce sujet le travail mené par le magazine Capital, qui a projeté les nouvelles tendances de consommation pour imaginer ce que seront les hypermarchés du futur. Il en déduit que les Français sont adeptes des produits frais, sains et locaux et préfèrent la qualité à la quantité. Les hypermarchés présenteront un rayon fruits et légumes haut de gamme, avec une mise en scène digne d'un marché. Les stands boucherie, poissonnerie ou fromagerie seront plus artisanaux et qualitatifs. La restauration sur place permettra à la fois d'acheter une côte de bœuf au rayon boucherie et de la faire griller sur place. Ce concept est déjà en cours de test dans certaines GMS et boucheries *néo butchers* via des stands burgers. La Viande a encore un bel avenir devant elle… Il reste à ouvrir les « linéaires » et remplacer les vitrines par des espaces ouverts.

CULTURE VIANDE ÉPINGLE TERRA NOVA

LES FRANÇAIS ET LA CONSOMMATION DE VIANDE EN QUESTION

Alors que le think tank Terra Nova invite à une « *transition alimentaire* » en réduisant de moitié la consommation de protéines animales, Culture Viande a rappelé que les protéines végétales et animales ne sont pas substituables l'une à l'autre. L'efficience nutritionnelle des produits végétaux est bien inférieure à celle des viandes en termes de quantité de protéines, de qualité d'acides aminés et d'indice de digestibilité (indice DIAAS - Digestible Indispensable Amino Acid Score).

Les animaux valorisent des produits végétaux que les hommes ne peuvent pas consommer (fourrage ou co-produits). Ecrire que « *l'on mobilise aujourd'hui environ 5 kg de protéines végétales pour produire 1 kg de protéines animales* » n'a pas beaucoup de sens si l'on ne tient pas compte des protéines non consommables par l'homme. Il ne peut digérer l'herbe des prairies et s'il consomme l'huile du colza, le tourteau, co-produit induit par la production d'huile, n'est pas destiné à la consommation humaine.

La planète ne serait pas assez grande pour fournir l'apport protéique aux 9 milliards d'habitants à horizon 2050, s'il fallait se contenter de protéines végétales. A cela, il faut ajouter que pour les Français, la question semble entendue : 93 % d'entre eux pensent que consommer et cuisiner de la viande fait partie de notre culture, 88 % déclarent que la viande participe à un bon équilibre alimentaire et 96 % se considèrent comme omnivores (Etude Ipsos-Interbev juillet 2017).

Sur l'environnement, si l'élevage herbivore contribue à hauteur de 9 % des émissions de gaz à effet de serre nationales selon Citepa2, il reste le seul secteur capable de stocker du carbone dans les sols de ses prairies, compensant ainsi une partie de ses émissions. Enfin, une vache n'absorbe pas toute l'eau de pluie qui tombe sur la totalité des pâturages ; ainsi « *la quantité d'eau pour produire 1 kg de viande bovine en France* » se situe aux alentours de 50 litres d'eau… et non pas le chiffre aberrant de 13 000 litres figurant dans le rapport. En plus de fournir un aliment indispensable à l'homme, sans doute faut-il rappeler que si des vaches se trouvent à tel endroit, c'est parce que le terrain était peu constructible et que l'élevage permet de valoriser des zones difficilement labourables : aucune concurrence avec l'alimentation humaine ne se joue ici.

> Pour 93 % des Français, la viande fait partie de notre culture

La préservation de l'environnement, la protection animale et la qualité des produits constituent des attentes de la société, le message a été entendu par la filière. Les actions engagées à chaque maillon de la filière – notamment les bonnes pratiques d'élevage et d'abattage – s'inscrivent dans une démarche progrès. Les anti-viandes l'entendront-ils ? A l'évidence non. Et les Français ? compte-tenu de leur attachement à la viande cela ne fait pas de doute pour la filière. Pour Culture Viande cela impliquera de multiplier les preuves et de faire acte de pédagogie. Notons tout de même que les articles lus dans la presse sont souvent plus royalistes que le rapport Terra Nova lui-même. La question du dialogue à engager avec le think tank est donc ouverte.

CULTURE VIANDE CONSULTÉ SUR LA COMMUNICATION

Culture Viande a été appelé par l'UECBV (Union Européenne du Commerce du Bétail et de la Viande) pour présenter son expertise en communication et partager son expérience au sein d'un groupe expert, afin de sensibiliser les différentes organisations professionnelles des 27 Etats membres.

Ce groupe visant à coordonner les communications autour de la viande en Europe, les membres ont salué le travail réalisé par Culture Viande :

- tant en termes de **vidéos** réalisées, comme *Les Visages de la Viandes* (7min), ainsi que les vidéos d'une minute donnant la parole à des salariés qui témoignent sur leur métier ;
- qu'en termes de **présence digitale** : Culture Viande est doublement présent sur **Twitter**, avec les comptes @cultureviande (2 300 abonnés) et @JournaldeClara (2 000 abonnés), ainsi que sur **Youtube et LinkedIn** (2 000 abonnés). Ceci permet de hisser Culture Viande dans les moteurs de recherche et de relayer les informations diffusées via les **lettres d'Information** de Culture Viande, ainsi que via le **site internet** cultureviande.fr ; grâce à son propre moteur de recherche, les informations sur les sujets des viandes sont accessibles au plus grand nombre.

Culture Viande a appelé à :

- Une mise en commun des argumentaires et études sur un même site internet commun aux 27 Etats membres. Le chantier est lancé.
- Recontextualiser les tendances baissières des consommations alimentaires, afin d'affiner l'analyse commune : si la baisse des consommations concernent les viandes, elle concerne également les produits laitiers, ainsi que les fruits et légumes. Culture Viande a donc appelé à une nouvelle pédagogie de l'alimentation – par exemple à l'école, ou dans les réseaux médicaux. En France, un réseau de 160 diététiciens et 345 nutritionnistes ont reçu un kit d'informations ; 12 000 médecins et 60 000 salles d'attentes ont été destinataires de fiches et documentations présentant les apports nutritionnels des viandes.

[COMMISSION COMMUNICATION DE CULTURE VIANDE]

NOUVEAUX ÉCLAIRAGES POUR L'AVENIR

La Commission Communication de Culture Viande a fait le point sur l'ensemble des campagnes publicitaires développées sous l'égide des interprofessions – notamment en ce qui concerne Interbev : « *Le bœuf, rapide à préparer, savoureux à déguster* », « *Viandes racées* », « *Le veau, c'est bon avec trois fois rien* » qui laisse la place à « *Rien ne vaut le veau* », « *L'agneau, si simple, si bon* » qui bénéficie d'un budget européen, ainsi que les campagnes pour la viande de chevreau, celle de cheval, à laquelle il faut ajouter celle sur le label rouge. Aux côtés de toutes ces campagnes verticales – par espèces, d'autres actions de communication transversale sont développées : « *La viande, une idée par jour* », « *Les Rencontres MADE in VIANDE* », le collectif jeunes « *Fiers de nos métiers* », ou des actions plus ponctuelles comme la réalisation de sondages du type « *Tous Omnivores* », ou encore des actions nouvelles comme le lancement du « *Club des Femmes à côtelettes* ».

La commmication par espèce va laisser plus de place à des actions transversales

Les membres de la Commission Communication de Culture Viande ont appelé à la fois à une mise en cohérence et à une réduction du nombre des actions en militant en faveur du développement d'actions transversales au bénéfice de la viande en général, en lieu et place de la multiplication d'actions par espèce. Un sujet longuement abordé lors d'un séminaire de réflexion organisé par Interbev en janvier 2018. Il reste à reprendre la réflexion en cours sur la « *politique d'influence* » et la présence sur le digital. Autre sujet abordé par la Commission Communication de Culture Viande : les axes phares à prioriser pour l'élaboration d'un futur plan de communication concernant la viande hachée.

VEILLE

LES ANTI-VIANDES FONT AUSSI DU LOBBYING

Pour Culture Viande, rassurer les consommateurs d'une part, et informer les relais d'opinion d'autre part, doit rester une ambition forte de la filière viande. Au-delà des actions déjà mises en œuvre :
• formation au bien-être animal de l'ensemble du personnel au contact des animaux ;
• mise en place des RPA par toutes les entreprises ;
• élaboration des Guides de protection animale à l'abattoir ; …
la réassurance passera par l'apport d'éléments de preuves, voir par la prise d'engagements pour de nouveaux progrès. De quoi alimenter nos réflexions pour les prochains mois sur la prise en compte des attentes sociétales.

A l'occasion des débats sur le projet de loi sur l'agriculture et l'alimentation qui débutaient en séance publique à l'Assemblée Nationale, le 22 mai , les expressions militantes ont été nombreuses :

• L214 a ainsi diffusé les résultats d'une « *nouvelle enquête* » appelant à l'interdiction de l'élevage de poules en cages dans la loi. Le témoignage de l'actrice Sophie Marceau a assuré une forte publicité à cette « *enquête* » qui a été reprise dans l'émission *C dans L'R* (France 5).

• Même revendication pour CIWF qui invite le public à interpeler les députés également sur le contrôle vidéo en abattoir, l'étiquetage obligatoire du mode d'élevage et l'interdiction des transports longs des animaux.

• Greenpeace diffusait un communiqué titré : *« Enquête participative sur les cantines : près de 70 % des écoliers mangent trop de viande »*.

• La fondation Brigitte Bardot diffusait avec l'appui de l'humoriste Rémi Gaillard, une nouvelle vidéo tournée dans l'abattoir d'Alès, ceci, afin d'appeler à la mise en place de la vidéosurveillance dans les abattoirs. Le sujet fait florès et finit par faire vaciller les éditorialistes les plus dubitatifs, comme Léa Salamé qui faisait son coming out sur le sujet en direct à l'antenne en présentant ses excuses à son invité Cyril Dion, le réalisateur du film documentaire *Demain* avec Mélanie Laurent. Une telle mobilisation n'a rien d'un hasard au vu des nombreux amendements *« bien-être animal »* présenté dans le cadre du projet de loi : une véritable action de lobbying.

« LES VEGANS ONT TOUT FAUX »

Il aura fallu que le journal Libération publie une tribune anti-végan (19 mars) sous le titre « *Et si les végans avaient tout faux ?* » pour que le microcosme de la viande s'enflamme et crie victoire ! C'est bien mal connaître le monde médiatique, puisque, dès le lendemain, en réaction à cette tribune, la Rédaction du journal publiait tout un Dossier à la Une sous le titre : « *Les végans se rebiffent !* ».

Retenons surtout de la première tribune du 19 mars co-signée du politologue Paul Aries, du journaliste de France Inter Frédéric Denhez et de la sociologue Jocelyne Porcher, quelques flèches bien envoyées :

- « *la propagande végane, version politique et extrémiste de l'abolitionnisme de l'élevage et de la viande* » ;
- ou encore : « *manger végan, l'absolu des régimes "sans", c'est se condamner à ingurgiter beaucoup de produits transformés, c'est-à-dire des assemblages de molécules pour mimer ce qui a été supprimé. Sans omettre d'ajouter la précieuse vitamine B12 à son alimentation. Car sans elle, comme le montrent de nombreux témoignages d'ex-végans, ce régime ultra-sans détruit irrémédiablement la santé, à commencer par celle de l'esprit* ».

Pour Culture Viande, cette tribune est un signal sur le fait que l'extrémisme génère de la méfiance. Certains arguments de la filière finissent par être repris. A noter également que la tribune appelle à : « *en finir au plus vite avec les conditions imposées par les systèmes industriels et d'aller vers une alimentation relocalisée* ». Dit autrement, même chez les antivégan le sentiment « *anti élevage-industriel* » progresse.

[ESSAI] LE VÉGANISME : UN MOUVEMENT DE FOND POUR LA JEUNESSE EN MAL D'IDÉAUX RÉVOLUTIONNAIRES

Dans son dernier ouvrage Trois utopies contemporaines (Ed. Fayard Oct 2017), Françis Wolff, Professeur émérite de philosophie à l'Ecole Normale Supérieure (Paris), nous éclaire sur un point sur lequel il va bien falloir s'accorder : le véganisme ne serait d'ores-et-déjà plus circonscrit à un simple phénomène de mode. Au-delà, il donne les pistes pour sauver la viande … et les animaux !

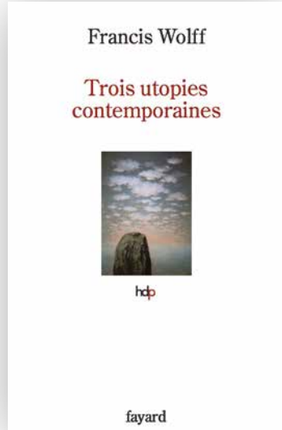
Nous avons perdu les deux repères qui permettaient autrefois de nous définir entre les dieux et les bêtes. Nous ne savons plus qui nous sommes, nous autres humains. De nouvelles utopies en naissent. D'un côté, le post-humanisme prétend nier notre animalité et faire de nous des dieux promis à l'immortalité par les vertus de la technique. D'un autre côté, l'animalisme veut faire de nous des animaux comme les autres et inviter les autres animaux à faire partie de notre communauté morale. Alors forgeons une nouvelle utopie à notre mesure. Ne cherchons plus à nier les frontières naturelles — celles qui nous séparent des dieux ou des animaux — et défendons un humanisme conséquent, c'est-à-dire un cosmopolitisme sans frontières.

« *S'il faut bien que jeunesse se passe* », il est une constance à travers les époques : la jeunesse reste en quête d'idéaux. Et à notre époque, le véganisme incarne pour cette jeunesse la pureté absolue (l'homme cesse d'exploiter des êtres sensibles), répond au désarroi politique et aspire à plus de générosité et d'empathie (en l'occurrence vis-à-vis des animaux, ainsi que de la nature en général). Ce sont la prédation, l'exploitation et l'utilisation animale qui prennent la forme du mal. Dans l'inconscient collectif, l'homme atteignant le statut de super-prédateur (le prédateur des prédateurs), et aussi invraisemblable que cela puisse nous apparaître, chacun se rend bien compte qu'il devient chaque jour plus difficile d'expliquer que l'on peut manger de la viande. Tout se passe comme si une passerelle écologiste conduisait la pensée contemporaine qui, de « *l'homme, ennemi de la nature* », débouchait sur « *l'homme, ennemi des êtres vivants et sensibles* ».

Alors, que faire ? Pour Francis Wolff, la bonne méthode : « *Les prendre au sérieux* ». En anticipant mieux – les filières viandes toujours sous œillères ont trop trainé des pieds avant de comprendre ce qui se passe. Comment ? en participant au débat, en prolongeant la question : « *Voulons-nous vraiment abandonner la viande, le poissons, les fromages et desserts, le cuir – au bénéfice d'habits synthétiques pétroliphages, la laine – au bénéfice du coton exploitant travailleurs et systèmes intensifs, les animaux de compagnie ?* ».

Si les abolitionnistes visent, pour arriver à leur fin la mise en place d'un ministère de la condition et du bien-être animal, les Services de l'Inspection du Contrôle animal viendraient-ils alors exercer une répression de la chasse aux « *exploitations animales* » pour y mettre une fin définitive ? Répétons-le ici et partout : l'abolitionnisme, c'est l'envers de la protection animale.

Philosophie magazine



Enfin, il faudra bien que les filières animales adoptent une posture sur la question. Celle qui puisse confirmer que les techniques d'avant, notamment les excès de l'élevage industriel – vue la sensibilité des opinions aujourd'hui, ne peuvent plus avoir cours. Elles devront également apporter la preuve qu'elles s'emploient à faire évoluer le système et se faire reconnaître au rang de filière responsable.

Francis Wolff intervenait ce 19 décembre dernier dans le cadre d'Homme, Animaux & Société, un forum qui fonctionne comme un club où adhèrent des organisations ou entreprises concernées par les débats animalistes.

PRESSE & MEDIAS

Dans la presse agricole départementale

L'ACTION AGRICOLE PICARDE, L'OISE AGRICOLE, AGRI71, ...

EGA : UN AMENDEMENT SUR L'ETIQUETAGE DES ALIMENTS : UNE FAUSSE BONNE IDÉE

Nourri aux OGM, modes d'élevage, nombre de traitements phytos sur les fruits et légumes frais, et origine des produits animaux. Dans le cadre du projet de loi EGALim la députée picarde de La République en marche (LREM), Barbara Pompili, a présenté un amendement avec l'objectif que ces quatre mentions soient fournies aux consommateurs à compter de 2023. Interrogé pour le secteur des viandes, Culture Viande a pointé la « *fausse bonne idée* » : « *Sur le principe, personne dans la filière n'est favorable* » à l'indication du mode d'élevage sur les produits carnés, déclarait Paul Rouche, directeur délégué de Culture Viande. Il appelle plutôt les parlementaires à « *laisser du temps aux acteurs plutôt que de stigmatiser* ». Une crainte des filières viande serait que les distributeurs « *mettent la pression en demandant d'aller plus vite et plus loin* » que ce qui pourra être prévu par la future loi. En effet, « *le délai est très court* » pour 2023, et cela sera très compliqué à mettre en place.

SUR FRANCE 2

NON À L'USURPATION DES NOMS DE LA VIANDE

Le combat de Culture Viande pour l'interdiction de l'utilisation des *« dénominations associées aux produits d'origine animale »* pour des produits qui ne sont *« pas uniquement ou pas du tout composés de viande »* a été salué. A l'occasion d'un amendement sur le sujet adopté en cours d'examen du texte de projet de loi Egalim, Culture Viande a été invité par la Rédaction du JT de France 2 le 20 avril pour s'exprimer sur le sujet : *« Un amendement qui va dans le bon sens ! »* a expliqué Culture Viande.

La défense des entreprises des viandes

« LA FORMATION PLUTÔT QUE LES CAMÉRAS ! »

Invité à la matinale de France Inter le 24 janvier 2018 le Ministre de l'Agriculture était interrogé sur la mise en place de la vidéosurveillance dans les abattoirs. Il y a répondu de manière tranchée : « *Je préfère former les vétérinaires du service de l'Inspection et les déployer sur le terrain plutôt que de les poster derrière des écrans de télévisions à visionner des images !* ». « *Le travail que je souhaite mener, c'est à la fois renforcer les contrôles, mais aussi faire en sorte de mieux accompagner et mieux former celles et ceux qui font le travail, c'est comme cela que nous réussirons à enrayer cette maltraitance animale* » a-t-il également déclaré sur BFM TV. Culture Viande se félicite de la position pragmatique du Ministre et rappelle que la bientraitance des animaux est avant tout une question d'Hommes et donc de formation. Ajoutons simplement qu'au-delà des trois points que nous rappelons en permanence (tous les salariés au contact des animaux ont reçu une formation spécifique ; les abattoirs ont mis en place des « *Guides de protection animale à l'abattoir* » par espèce ; dans chaque abattoir, les RPA – Responsables Protection Animale sont au contrôle de la bien-traitrance animale ce que sont les Directeurs Qualité à la sécurité sanitaire), ... il faut également rappeler que les Vétérinaires des services de l'Inspection vétérinaire – service de l'Etat, sont présents en permanence dans les abattoirs ; ça va mieux en le disant.

SUR FRANCE 5

CONSOMMATION : TAXER LA VIANDE ? ... UNE ABERRATION !

Sollicité par l'émission La quotidienne, pour son émission diffusée le 22 janvier sur France5, Culture Viande a répondu par l'intermédiaire de Célene, la cellule environnement commune aux organisations professionnelles de l'abattage-découpe-préparation des viandes à la question : « *Faut-il taxer la viande ?* ». Réponse : si l'objectif vise à réduire la consommation de viande en France, c'est une aberration puisque celle-ci est déjà en nette baisse depuis plusieurs années. Avec une consommation moyenne de viandes rouges de 370 g/semaine/personne, soit bien en deçà des 500g maximum recommandés, la priorité en matière de consommation se porte désormais sur l'éducation et la confection de repas équilibrés.

DANS LA REVUE RIA

CULTURE VIANDE ANALYSE LES ÉVOLUTIONS EN DROIT DU TRAVAIL

La revue RIA (Groupe LaFranceAgricole) a consacré son dossier au Droit du travail, sur le thème « *Tout change, mais jusqu'où ?* » (Décembre 2017 n° 795). Culture Viande a reçu Laurent Bénard, Directeur de la Rédaction, afin de répondre aux interrogations qui se posent sur les évolutions de la réglementation et les espoirs et inquiétudes autour des « *ordonnances Macron* » : nouvelle articulation entre la loi, les branches et les conventions d'entreprises, évolution des modalités du dialogue social, ... le menu des ordonnances réformant le code du travail est copieux. Concernant la réforme du code du travail, Aurélia Plessy, responsable des affaires sociales et projets RH chez Culture Viande a indiqué que « *Pour Culture Viande, le timing est parfait : la convention collective de la branche ICGV (Industrie et commerce en gros des viandes) date de plus de 38 ans. Nous travaillons donc depuis 2 ans à la faire évoluer. En raison de son ancienneté, certaines dispositions nécessitaient une remise au goût du jour. C'est le bon moment pour redéfinir notre ordre public conventionnel* ». À voir également dans ce dossier, un article qui fait le point sur l'avancement du dossier Travailleurs détachés, avec une interview de Mathieu Pecqueur, Directeur Général de Culture Viande

RUNGIS

DES OUTILS MODERNES DE VALORISATION DE LA QUALITÉ GUSTATIVE DES VIANDES

La moitié des consommateurs de viande bovine déclarent qu'ils en achèteraient davantage si sa qualité gustative était garantie.

Telle est l'information principale de l'enquête sur *Les attentes des consommateurs vis-à-vis de la qualité des viandes* et des informations disponibles présentée par Marie-Pierre Ellies Oury, chercheur à l'Inra et Maître de conférence à Bordeaux Sciences Agro, lors d'un séminaire qui se tenait à Rungis ce 6 juin. Sur le sujet d'une nouvelle prise en compte de la qualité des viandes, le système de prédiction des qualités gustatives des viandes MSA (Meat Standards Australia) était présenté par David Pethick, fondateur de la méthode MSA et Jean-François Hocquette (INRA).

Invité en table ronde, Mathieu Pecqueur Directeur général de Culture Viande a souligné que la qualité sensorielle est peu corrélée avec le classement des carcasses actuellement en vigueur en France (Classement E.U.R.O.P.). Pour compléter ce classement, il a fait part de la mobilisation du syndicat qui a milité pour l'introduction de nouveaux critères de prise en compte de la qualité gustative des viandes - comme le taux de persillé - dans le plan de filière élaboré à Interbev pour le compte de la filière Bétail et viande : « *Le système des étoiles, sensé qualifier le potentiel de tendreté des viandes, n'est pas pleinement satisfaisant. Sans conseil sur le lieu de vente, le choix d'une viande en libre-service peut tenir d'une partie de loterie. C'est pourquoi nous souhaitons la mise en place d'une grille de critères de qualité objectivables avec des outils fiables.* »...ajoutant également que la qualité envisagée ici n'avait de sens que pour les piécés. Concernant les produits élaborés, l'enjeu se situe plutôt sur leur valorisation : « *la valorisation des viandes hachées est certes une question d'équilibre matière, mais également une question d'équilibre économique de la filière* ». Pour le député Jean-Baptiste Moreau, « *l'attente des consommateurs en termes de transparence est très forte. Il faudra trouver autre chose que les étoiles. Il nous faut mieux informer sur les modes d'élevage, les traitements sanitaires, l'alimentation, ainsi que les cahiers des charges* ». Pour lui, la diminution des consommations est liée à ce « *manque de transparence* ». Il invite ainsi à mettre en place un outil digital, du type application sur téléphone, grâce à laquelle les consommateurs trouveront toutes les informations : « *C'est comme cela que la filière pourra communiquer et porter un message positif !* ».

CULTURE VIANDE ET LA DEFENSE DES ENTREPRISES DES VIANDES

IL N'Y PAS DE PETITS MESSAGES ANTI VIANDES QU'IL NE FAILLE DENONCER

Suite à une alerte de Culture Viande (décembre 2017), Interbev a engagé une action envers un pharmacien qui affichait sur son officine des informations portant sur une nocivité supposée de la viande. Pour dénoncer ces affirmations non conformes aux prérogatives de l'activité de pharmacien, Interbev a adressé un premier courrier de mise en demeure à cet établissement. Sur un argumentaire juridique et scientifique, ce courrier appelait le retrait et/ou la modification de l'affichage litigieux dans un délai d'un mois. Le gérant n'ayant que très partiellement répondu à cette demande, une seconde mise en demeure avec demande de retrait express dans un délai de deux semaines a finalement abouti au retrait de l'affichage litigieux. Cette expérience démontre la légitimité des actions de la filière viande et doit nous pousser à ne pas hésiter à agir pour rétablir la vérité. Pour Culture Viande, il n'y a pas de petits combats : chacun, dans la filière, doit rester vigilant et utiliser l'outil interprofessionnel pour contrer les messages anti viandes quand il y a lieu.

N'hésitez pas à nous transmettre toute action que vous considéreriez comme dénigrante pour les produits de nos filières, afin d'envisager une action ciblée et adaptée pour mettre fin à ces agissements s'ils sont caractérisés.

[INFLUENCE]

S'INSCRIRE PARMI LES COMMUNAUTÉS AGISSANTES

Culture Viande a lancé en 2017 un chantier concernant les prises de paroles au sujet de la viande sur Internet avec le cabinet Bolero. Ce travail a été poursuivi par Interbev qui a confié à l'agence *Les Comptoirs* le soin de cartographier les principales thématiques de discussion sur internet. Cette enquête montre que lorsque les internautes parlent Viande, ils parlent d'abord Cuisine (53 %) pour l'échange de recettes, de photos et d'astuces. Viennent ensuite les thèmes :

- Bien-être (22 %),
- Idéologie & éthique (11 %),
- Santé & nutrition (9 %),
- Sanitaire & traçabilité (5 %),
- Economie & International (2 %)
- et Environnement & écologie (1 %).

Les communautés agissantes sont identifiées ainsi : les internautes généralistes (32 %), Protecteurs des animaux (25 %), Médias & journalistes (11 %), Santé & Fitness (10 %), Filière élevage & viande (6 %), Ecologistes (4 %), et, en dernière position : Cuisine & Gastronomie (2 %), pour des recettes, astuces et focus produits.

À noter : la communauté la plus restreinte génère le flux digital le plus important… mais au degré d'influence parmi les plus faibles. Comme dans la presse et les médias, ce qui génère le plus de buzz c'est l'info portant sur les trains qui n'arrivent pas à l'heure et le fait contestataire.

Pour Culture Viande, autant dire que les stratégies d'alliance avec des influenceurs sur la thématique Cuisine ont peu de chance de franchir le microcosme professionnel. A moins de s'allier avec de vrais agitateurs, les pro-viandes [et les pro- en général, ndlr] ne doivent pas se bercer d'illusion. Pour émerger dans la presse comme sur internet, il faut d'abord et avant tout être anti-, être contre quelque chose ou quelqu'un, et de préférence avec véhémence !

SECTION PME DE CULTURE VIANDE

PARTAGER SES VALEURS, SES IDEES… ET INNOVER !

Dans le cadre de sa section PME, Culture Viande a organisé une « *Journée PME en Bretagne* » les 4 & 5 septembre derniers. Au programme : des visites d'entreprises, suivie d'une réunion de la section PME, afin de faire le point sur les dossiers d'actualités, ainsi que sur des sujets plus spécifiques aux PME, ces entreprises dites de proximité, auxquelles l'opinion publique est tant attachée … de fait, elles participent réellement au maillage et à la vie économique et sociale des territoires.

Pour illustrer ces réussites régionales nées d'initiatives locales, citons le succès des magasins d'un nouveau type : chez « *Maurice* », Boucherie depuis 1906 et Hamburgers de qualité ; c'est peu dire que ce magasin branché marque les esprits. Si le concept a surpris les membres de la section, c'est tout autant par ses innovations en matière de présentation libre-service déployé « *côté boucherie* » avec ses produits régionaux de qualité. Marquants également : les conseils culinaires prodigués en boutique et les « *burgers maison* ». S'il fallait une preuve que les entreprises des viandes peuvent innover en réponse aux attentes des consommateurs, en voilà une. Dans la foulée, les visites d'entreprises Abera puis Fantou S.A. étaient sur le même ton : le brio avec lequel les acteurs de la viande hissent haut la passion des métiers de la viande et le service aux clients … est un enchantement ! Fabrice Chapelle (Abera) a présenté une démarche moderne de pilotage de projets partagés avec l'ensemble des salariés.

Parmi les enseignements tirés de ces visites : « *la place importante qui doit être donnée à la dimension humaine au sein des entreprises des filières viandes pour rendre plus attractifs nos métiers* », un point souligné par tous les participants. La réunion de la Section PME a permis de partager les points de vue sur de nombreux sujets, entre les adhérents et Culture Viande : chacun a pu mesurer les attentes des entreprises et, au cours des échanges, envisager les réponses aux problématiques soulevées. Culture Viande tient à organiser régulièrement ce type de journée, afin d'entretenir un lien fort entre les entreprises des viandes sur tous les sujets, qu'ils soient stratégiques ou du registre de l'actualité, le tout, dans un cadre convivial.

Chez « Maurice » et Fantou S.A.

Fabrice Chapelle (Abera)

CULTURE VIANDE, MOTEUR DE NOUVELLES COMMUNICATIONS AUX INTERPROFESSIONS

[C PLUS COMME AVANT]

LES INTERPROFESSIONS REBATTENT LEURS CARTES

Pour cela, l'interprofession porcine met en place un groupe d'experts ad hoc dont Culture Viande fait partie. Outre un travail sur la posture au dialogue qu'il faudra bien adopter un jour, la réflexion sur l'élaboration pour la notoriété du logo « *Le Porc Français* » conduit à un constat d'impasse : l'on ne peut en effet à la fois appeler de ses vœux une forte visibilité du dit logo et lui consacrer la surface d'un timbre-poste.

Du côté d'Interbev les professionnels de la filière bovine cherchent à mieux comprendre « *ce que veulent les consommateurs* » – les jeunes notamment. Les réunions successives de la Commission Communication Gros Bovins le 25 octobre 2017, puis du séminaire organisé sous l'égide de la Commission communication transversale débouchent sur le même constat : il reste à identifier la ou les nouvelles façons de se (re)connecter avec les consommateurs. Après la campagne Ange et Démons, la campagne générique « *Le Bœuf, rapide à préparer, savoureux à déguster* » vit également ses derniers jours.

L'idée que « *plus rien ne sera comme avant* » fait son chemin. Les interprofessions, sur fond de chute des consommations, se rendent à l'évidence : faire passer le ou les messages des viandes est devenu une équation à plusieurs inconnues. La communication n'est plus : [un émetteur + un message + un récepteur ou un public cible] :

• l'émetteur est devenu une des clés de la crédibilisation des messages. Ce qui explique la prise de parole d'une ribambelle de « *tiers indépendants* » qui s'érigent en intermédiaires obligés : ce sont tour à tour des associations de consommateurs, des chercheurs, ou encore des Youtubers. Pour Culture Viande, « *on n'est jamais mieux servi que par soi-même* ». L'éventualité d'un positionnement assumé à la fois fort et sociétal reste à expertiser : « *La viande* » doit pouvoir s'affirmer comme telle, tout en utilisant l'appui de tiers comme autant d'atouts à jouer pour renforcer nos arguments.

• quant au contenu, il ne peut être figé dans le marbre pour une année complète, encore moins trois années de suite. A l'ère où le prêt-à-porter lance ses collections non plus quatre fois par an, mais tous les mois, voire lance des modèles toutes les semaines, les filières viandes vont devoir orchestrer une mise au pas à l'époque qui veut du neuf, et tout le temps.

[MILLENIALS & FLEXITARIENS]

LA VIANDE CHANGE DE CIBLE

Organisée en « *sections* » et « *espèces* » Interbev produit autant de campagnes de communication qu'elle a d'instances. Or les consommateurs raisonnent plus en termes de « *viande* » en général, qu'en termes « *d'espèces animales* » en particulier. Partant de ce constat notamment porté par Culture Viande, Interbev progresse vers l'idée d'élaborer des campagnes moins spécifiques aux intérêts particuliers par section, et plus portées sur l'intérêt général des consommateurs citoyens. Alors que le modèle alimentaire s'effrite, les sujets relatifs à la viande se sont globalisés. Devenus sujets de société, les réponses aux questions qu'ils soulèvent sont devenues transversales : elles concernent la nutrition, le bien-être animal et l'environnement. Majoritairement spécifiques aujourd'hui (Le Bœuf-LeGoûtd'EtreEnsemble, ou Rapide à préparer, Savoureux à déguster, Bravo-LeVeau, etc…), elles sont amenées à devenir plus collectives, c'est-à-dire à aborder le sujet de la viande globalement. Suite au séminaire qui a réuni sur le sujet toutes les familles professionnelles de la filière en janvier dernier, la nouvelle plate-forme stratégique est désormais retranscrite en objectifs pour l'élaboration d'une nouvelle communication ; celle-ci visera à :
- redonner envie d'instants de partage qui n'ont pas d'équivalent ;
- redonner confiance dans les produits, les acteurs et leurs pratiques ;
- redonner du sens pour s'inscrire dans une consommation qui se fera de plus en plus en conscience ;
- engager une nouvelle dynamique dans la durée et créer les conditions d'un nouveau lien entre la filière et tous ses publics (internes et externes).

Le cœur de cible : les Millénials, et plus particulièrement les Millénials flexitariens qui pourraient être tentés par le véganisme, à travers leurs questions, leurs nouvelles habitudes de consommation et de communication avec leur environnement. Leurs attentes et leur état d'esprit pourraient se résumer par :

« Aujourd'hui, consommer est un prolongement de soi-même. Chacun consomme désormais en ayant conscience des impacts sur son équilibre alimentaire, sur la société et sur notre environnement. Réfléchir n'empêche évidemment pas de se faire plaisir, notamment quand on partage ce que la nature nous propose et que l'Homme a simplement rendu plus savoureux ».

La promesse de la filière est formulée ainsi :

« Tous les acteurs de la filière viande sont engagés pour participer à nourrir la vie, nourrir le respect, nourrir le partage, nourrir l'envie et vous offrir chaque jour plus de plaisir, plus de goût, plus de sens et plus de liberté ».

Le bénéfice global exprimé par la cible à atteindre tient en une phrase :

« J'aime manger de la viande et je sais pourquoi ».

Prochaine étape : lancer la procédure d'appel à candidature auprès d'agences de communication pour élaborer le « *principe narratif* » qui sera décliné dans un programme collectif comprenant :
- l'achat d'espace pour dérouler une campagne publicitaire (média, hors média) ;
- la mobilisation de tous les acteurs de la viande pour porter les messages (« *Tous ambassadeurs* »)
- la prise de parole en tout lieu (« *S'inviter partout* ») ;
- démultiplier les alliés et animer les fans ;
- dialoguer et échanger autant que de besoin (« *Conversation permanente* »)
- éduquer et informer les enfants et adolescents à l'aide de programmes et supports pédagogiques (« *Viande académie* »).

Pour Culture Viande, le constat qu'il convient de communiquer plus fortement sur la viande en général plutôt que de manière dispersée est une première étape positive. Il s'agit désormais de s'atteler à la mise en œuvre ; un travail confié à la Commission communication transversale devenue Commission communication collective pour élaborer un plan d'actions à proposer aux sections pour validation et pour une mise en action à l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2019.

[AG D'INAPORC]

COMMENT DEVENIR PLUS COMPÉTITIFS POUR EXPORTER MIEUX ?

Lors de l'assemblée générale d'Inaporc les représentants de Culture Viande ont largement fait entendre la voie des entreprises. Ainsi sur les questions de la compétitivité, de la montée en gamme et de l'export, posées lors des tables rondes les administrateurs de Culture Viande étaient mobilisés pour donner leur éclairage :

- **Emmanuel Commault** (Cooperl) vice-Président de Culture Viande, répond « qu'au combat contre le dumping social s'ajoute le combat du dumping environnemental sur lesquels les allemands s'appuient allègrement, ou encore les hollandais qui viennent d'être condamnés en cette semaine 26 pour fraude monumentale sur le lisier. La montée en gamme est une chose. Mais cela ne va pas suffire : nos concurrents européens sont également lancés dans cette segmentation. Et si nous voulons, nous les filières françaises, conserver des parts de marché, il va falloir se pencher sur nos coûts. En la matière là aussi, les distorsions de concurrence ne nous aident pas : le SMIC est chez tous nos concurrents, plus bas qu'en France. Nous n'aurons pas un alignement en Europe par le haut… et nous ne voulons pas en France d'un alignement par le bas. Il nous faut trouver des solutions : A quand, par exemple, un abaissement sectoriel des charges ? elles sont exorbitantes en France, au regard de celles de nos concurrents ».

- **Serge Clamagirand** (Porc Montagne), administrateur de Culture Viande, a alerté l'assistance sur le sujet de la montée en gamme, : « Un porc bio ne se valorise en bio que pour seulement 40 % de la carcasse : la segmentation, qui est une bonne chose, n'est pas pour autant toujours la panacée. Le métier d'abatteur est de démonter les carcasses et tenter pour chacune d'entre elle, de trouver morceau par morceau des marchés preneurs comprenant chacun une diversité de clients et de concurrents, y compris espagnols, allemands, polonais, ou du reste du monde… un équilibre économique extrêmement difficile à trouver et très précaire ».

- **Thierry Meyer** (Groupe Bigard), Président de la section Porcine de Culture Viande, a rappelé en tribune que les opérateurs de la viande porcine française sont performants, mais pas compétitifs à l'export, essentiellement pour des raisons de distorsions fiscales et sociales. Nous exportons, en Chine notamment, non pas des porcs, ni des carcasses, mais ce que les consommateurs français ne mangent pas et dont les consommateurs chinois raffolent : les abats, les oreilles, les tétines et les pattes ».

Emmanuel Commault

Serge Clamagirand

Thierry Meyer

RENCONTRES MADE IN VIANDE : CULTURE VIANDE MOTEUR

Interbev réunissait le groupe de pilotage de l'opération annuelle des Rencontres Made in Viande, composé des Comités régionaux, ainsi que des membres de la Commission Communication Transversale, le 7 novembre 2018 à Paris. L'occasion de revenir sur le socle stratégique de l'opération qui vise à répondre à trois enjeux :

- incarner la filière et créer du lien avec la société ;
- expliquer les métiers et les pratiques de la filière ;
- renforcer la confiance de l'opinion publique.

La reconduction annuelle de cette opération se justifie par le succès qu'elle emporte. Ont ainsi été recensés pour l'opération 2017 : 832 retombées média, 38 sujets TV et radio, 272 interviewes et reportages, 2h20 de temps d'antenne, 27 millions de personnes en audience cumulée.

Expliquer les métiers

Aux problématiques posées visant à redonner du souffle à la 4ème édition de l'opération, Culture Viande a formulé trois propositions retenues à l'unanimité :

- afin de valoriser les professionnels engagés, intégrer dans le Guide « *Mode d'emploi pour organiser vos Rencontres* », les éléments d'argumentaires présentant les bénéfices du repas équilibré, alors que les trois repas structurés à la française perdent du terrain ; de nombreuses classes d'écoles et familles seront reçues partout en France, il s'agira ainsi de faire œuvre de pédagogie afin de revenir sur les « *fondamentaux nutritionnels* », et en particulier ceux des viandes ;
- alors que l'opération 24 heures chez mon boucher est réintégrée dans les Rencontres Made in Viande, en lieu et place d'un traditionnel jeu avec urne et tirage au sort en boucherie, il sera élaboré un Carnet de dégustation qui sera remis aux visiteurs des Rencontres ; ce Carnet permettra tout à la fois de leur présenter les mots de la viande, et de leur permettre d'y remplir ou annoter ses fiches de dégustations : à la manière de la discipline œnologique. Ce Carnet de dégustation sera à la viande ce que le Livre de cave est au vin ;
- dans le but de capitaliser tout l'engagement des professionnels mobilisés sur l'opération, et afin de mettre en lumière la reconnaissance de toute la filière dans le rôle d'acteur engagé dans le débat sociétal pour présenter leurs métiers, leurs pratiques et apporter les réponses que se pose le grand public. Il leur sera remis le logo de l'opération déclinée en plaque à concours pour ornement en exploitation, en entreprise des viandes ou en distribution.

Dans l'appel à propositions pour que soit créé un lien entre cette opération et la démarche plus globale du Pacte pour un engagement sociétal, Culture Viande a proposé que le Comité de Pilotage du Pacte s'auto-saisisse pour distinguer des opérations remarquables repérées sur cette édition des Rencontres Made in viande. Ceci, pour la raison simple que la démarche d'ouverture et de dialogue engagée avec la société dans le cadre de Made in Viande est en soi une illustration de l'engagement sociétal de la filière. Cela permettra également de nourrir le Pacte, à l'aide des initiatives originales présentant des pratiques vertueuses entrant dans les engagements du Pacte.

4ème édition, un nouveau succès !

Le grand public était présent au rendez-vous donné par la filière viande dans toute la France du 31 mai au 6 juin 2018, pour participer aux visites, ateliers, démonstrations et dégustations : la filière viande s'est mobilisée pour proposer 1 200 « Rencontres Made in Viande » sur l'ensemble du territoire.

Participaient à l'opération : 269 élevages, 16 marchés aux bestiaux, 86 entreprises de viande/charcuterie, 667 bouchers, charcuteries et triperies artisanales, 109 boucheries en grande surface et 44 restaurants.

Avec 300 établissements scolaires qui avaient planifié leur visite, les écoliers ont été nombreux à participer, comme ce 31 mai, jour de lancement à Rungis auquel Culture Viande était présent, où 90 élèves ont découvert (… et dégusté !) émerveillés l'univers de la viande.

LES DATES-CLÉS DE L'ANNÉE 2017/2018

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

SUITE DE LA PAGE 4

10 nov. : Nutri-score : l'étiquetage nutritionnel volontaire en test pour 3 ans.

Zoonoses : lancement du projet "*one health*" sous la coordination de l'Anses.

4ème édition des rencontres made in viande : Culture Viande a proposé que le Comité de Pilotage du Pacte s'auto-saisisse pour valoriser et distinguer des opérations remarquables repérées sur cette 4ème édition des Rencontres Made in viande.

17 nov. : Étiquetage de l'origine des viandes dans les plats préparés : Culture Viande a appelé de longue date à la mise en place d'une obligation de l'étiquetage des viandes utilisées comme ingrédients.

Température de transport des carcasses : parution du règlement (UE) 2017-1981 du 31 octobre 2017; la DGAL a présenté le 9 novembre 2017 à Culture Viande les dispositions françaises envisagées pour l'autorisation dérogataire dès 2018.

Emploi-formation : lors de la Commission Nationale Paritaire de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (CPNEFP) du 15/11/2017, les organisations professionnelles étaient invitées à se positionner quant aux orientations souhaitées en matière de politique emploi-formation de la branche ICGV, Culture Viande a proposé un projet en 4 axes stratégiques déclinés en enjeux et actions à mettre en œuvre.

24 nov. : La Russie suspend ses importations de viande en provenance du Brésil.

1er dec. : Formation : en 2017 comme en 2016, constat que 95 % des Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) délivrés dans la branche ICGV l'ont été à des salariés d'entreprises adhérentes de Culture Viande.

Transport des carcasses à plus de 7°C à cœur : lors d'une nouvelle rencontre le 28 novembre 2017 entre l'administration et les organisations professionnelles, la DGAL a confirmé sa volonté de mettre à disposition des professionnels un système permettant d'appliquer la dérogation nouvellement permise par le règlement UE 1981-2017.

Ovins : l'afflux structurel des agneaux de la filière laitière en question - Culture Viande a milité pour que la filière se dote de mécanismes pour planifier et régulariser les approvisionnements.

8 déc. : Viandes Porcines : publication au JO du 30 novembre 2017 du dispositif d'encadrement des promotions de la viande de porc fraiche, valable pour une durée d'un an.

Jurisprudence : une base de données recensant des cas de jurisprudence (décisions de justice) classés sous 4 thèmes (Produits ; Relations entre acteurs ; Responsabilités ; Gestion de non-conformité et gestion de crise).

La Fédération de Russie lève son embargo sanitaire sur les viandes et produits porcins mis en place en février 2014 pour se conformer aux décisions de l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce).

15 déc. : Protection animale : dans le cadre du CNOPSAV du 22 novembre 2017, la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (DGER) a présenté les mesures qui conduiront à renforcer le niveau d'exigence pour l'obtention du certificat et de l'évaluation des Responsables Protection Animale (RPA) à l'abattoir.

La Commission Communication de Culture Viande du 13 décembre 2017 a fait le point sur l'ensemble des campagnes publicitaires développées sous l'égide des interprofessions; elle a appelé à la fois à une mise en cohérence et à une réduction du nombre des actions en militant en faveur le développement d'actions transversales au bénéfice de la viande en général, en lieu et place de la multiplication d'actions par espèce.

21 déc. : Export : un nouveau certificat communautaire d'exportation de viande porcine vers les pays de l'Union Économique Eurasiatique.

2018

5 janv. : A l'initiative de Culture Viande, l'ensemble des organisations syndicales et patronales co-signe une tribune pour attester que les métiers de la viande et en particulier les opérations relatives à la bientraitance animale reposent sur de solides compétences et un vrai savoir-faire.

Porc : les chiffres 2017 du grand Ouest - Culture Viande publie le bilan statistique de l'activité des abattoirs du grands ouest et l'évolution des cours du porc au titre de l'année 2017.

Magazine Zoom de Culture Viande : neuf experts ouvrent les perspectives pour des viandes de boucherie bien dans leur époque.

12 janv. : Chine export viande bovine : mobilisation lors de la visite présidentielle pour ouvrir le marché aux viandes bovines françaises.

Droit du travail : Culture viande fait le point dans la revue RIA dans un numéro consacré au Droit du travail, sur le thème « *Tout change, mais jusqu'où ?* ».

Thaïlande : ouverture des exportations aux abats de bœuf. Culture viande va œuvrer à la finalisation du certificat sanitaire en cours d'élaboration à la DGAL, en collaboration avec FranceAgriMer.

19 janv. : Conseil d'Administration du 17 janvier 2018 Inaporc, retour de la Fict. Culture Viande conserve la présidence de la commission export.

Enjeux sociétaux : lors du séminaire de réflexion dédié au PACTE pour un Engagement Sociétal organisé par Interbev, Culture Viande a défendu, comme il l'avait fait à l'occasion du plan de filière bovine, la mise en place de nouveaux indicateurs de mesures de la qualité des carcasses.

26 janv. : Social : les partenaires sociaux de la branche ICGV se réunissent pour la première fois le 24 janvier 2018 au sein de la Commission Paritaire Permanente de Négociation et d'Interprétation (CPPNI).

2 fév. : Projet de loi issu des États Généraux de l'Alimentation : les principaux articles du texte qui concernent les entreprises françaises des viandes ont été analysés par Culture Viande lors de sa présentation en Conseil des Ministres le 31 janvier 2018.

Interbev : vers l'émergence d'une communication collective de la filière viande. Pour Culture Viande, le constat qu'il convient de communiquer plus fortement sur la viande en général plutôt que de manière dispersée et spécifique à chaque espèce est désormais partagé au sein de la filière.

Autocontrôles des E-coli pathogènes en filière viande hachée bovine. Culture Viande a été amené à développer son analyse de risque et à apporter des éléments d'appréciation de la réalité du terrain sur de nombreux points.

9 fév. : Maîtrise des E. coli pathogènes : Pour la 8ème année consécutive, les entreprises adhérentes de Culture Viande se sont réunies les 7 & 8 février 2018 à Paris, afin de partager le bilan annuel des Audits du référentiel de maîtrise des E. coli STEC et autres bactéries du tube digestif.

MRS des ovins : la Commission Européenne vote en faveur de l'allègement de la liste obligatoire de retrait.

16 fév. : Dénomination des morceaux : Interbev remet l'ouvrage sur le métier.

Progression de la peste porcine africaine en Europe : Culture viande appelle les pouvoirs publics français à prendre très rapidement des mesures de protection nationales et à ouvrir les discussions avec les pays tiers clients, afin de mettre en œuvre des mesures de régionalisation.

SUITE PAGE 66

LES DATES-CLÉS DE L'ANNÉE 2017/2018 (SUITE)

23 fév. : NAO 2018- Branche ICGV : accord sur la revalorisation de la grille de rémunérations conventionnelle et la contrepartie au temps d'habillage et de déshabillage à compter du 1er février 2018.

3 mars : Journée export Business France : présentation du plan stratégique export : pour Culture Viande, l'export représente un enjeu majeur pour la pérennité économique des entreprises françaises des viandes.

9 mars : Ouverture du marché chinois à la viande bovine : des audits système déjà engagés. Culture Viande mobilisé.

Deuxième rassemblement annuel des RPA de Culture Viande.

23 mars : Dérogation de transport des carcasses de porc à température < à 15°c : l'instruction technique visant la prolongation jusqu'au 31 décembre 2018 a été publiée par la DGAL.

30 mars : Travailleurs détachés : nouvel accord concernant la directive sur les travailleurs détachés.

Taiwan : mission d'agrément en France. Les adhérents de Culture Viande candidat sont visités.

Peste porcine africaine : la DGAL intervient sur les ondes de radio autoroute afin d'appeler les automobilistes à « *ne pas jeter sur les bords de route de reste de charcuteries ou de viandes issus des 10 pays européens dans lesquels la peste porcine africaine circule* ».

6 avril : Projet de loi EGA : le bien-être animal en débat : pour Culture Viande tout ne peut se régler par la voie légale.

13 avril : Plans de filière à Interbev : Culture Viande porte les positions élaborées dans les Sections spécifiques de Culture Viande.

1ère réunion pour le centre national de référence pour le bien-être animal.

20 avril : Chine exportations de viande bovine françaises. Culture Viande accompagne la délégation chinoise en France lors des audits.

Sandrine Perrot-Naïli, nouvelle recrue chez Culture Viande au poste de Chargée de mission Développement Ressources Humaines pour conseiller les entreprises adhérentes sur les sujets emploi-formation.

27 avril : Décès de Jean-Pierre Heusèle : un des principaux fondateurs et un des administrateurs les plus engagés pour la modernisation du secteur de la viande de Culture Viande (ex-SNIV, Syndicat National de l'Industrie des Viandes) disparait. Culture Viande lui rend hommage.

4 mai : Température de transport des carcasses : Culture Viande alerte le Ministère de l'Agriculture et la DGAL sur les risques pour les entreprises de viande ainsi que sur les filières bovine et porcine de la mise en œuvre en l'état des nouvelles dispositions retenues.

Le Groupe de travail mis en place à Interbev sur la Dénomination des morceaux se donne pour objectif de mieux mettre en valeur les appellations « *à bouillir, à mijoter, à rôtir, à griller* » adjointes au repère de tendreté (*, **, ***).

18 mai : Made in viande : la filière viande ouvre ses portes du 31 mai au 6 juin pour la 4ème édition de l'opération.

25 mai : Règlementation Communautaire : après le porc, c'est au tour des autres espèces de remonter les résultats d'autocontrôles réglementaires en salmonelles menés sur les carcasses.

Sécurité sanitaire des aliments : publications d'avis de l'Anses annoncés à l'automne (salmonelles en filière porcine, E coli pathogènes sur la filière laitière).

1er juin : Projet de loi Egalim : fin de parcours à l'assemblée nationale : les discussions du projet législatif vont désormais se poursuivre au Sénat.

Information sur l'origine des produits alimentaires : un règlement creux ! Culture Viande reste mobilisé en faveur de l'extension du décret français au niveau européen.

8 juin : Travailleurs détachés : la réforme est entérinée. Pour Culture Viande, l'adoption du principe « *à travail égal, salaire égal, sur un même lieu de travail* » constitue une avancée importante.

Données sociales 2017 : un questionnaire est adressé aux entreprises pour dresser le rapport de branche ICGV 2018.

Expadon 2 : développement du nouveau module certificat sanitaire.

15 juin : Rungis : Mathieu Pecqueur, Directeur général de Culture Viande souligne que la qualité sensorielle est peu corrélée avec le classement des carcasses actuellement en vigueur en France (Classement E.U.R.O.P.).

29 juin : Chine : à l'occasion du déplacement dans ce pays de notre Premier Ministre, Edouard Philippe, le protocole d'accord sur l'exportation de viande bovine française vers la Chine a été signé. Culture viande reste mobilisé pour accompagner les abattoirs concernés dans cette étape décisive.

Finalisation de la convention collective - Branche ICGV : un texte mis à la signature cet été.

1ère réunion entre les entreprises donneuses d'ordre et les prestataires de services sur le thème de la sécurité au travail.

6 juil. : consommation des ménages : la viande de bœuf (+3,9 %) et le steak hache (+9,5%) en tête des viandes.

Interbev : une convention pour une filière unie.

Assemblée générale d'Inaporc : comment devenir plus compétitifs pour exporter mieux ?

13 juil. : Chine : deux sites français agréés pour l'exportation de viande bovine : Culture viande mobilisé pour permettre aux autres établissements audités par la Chine d'obtenir également leur agrément pour la viande de bœuf à l'exportation dans les meilleurs délais.

Corée du sud : un audit système de la filière viande bovine.

Fièvre Porcine Africaine : une campagne pour sensibiliser les routiers : Culture Viande recommande la mise en place d'un plan de protection de notre territoire.

20 juil. : Chromamètre : une réunion d'information concernant les aspects économiques et techniques du chromamètre.

31 août : Culture Viande publie un guide pratique à destination de ses adhérents proposant fiches et conseils à suivre en cas de contrôle de l'administration et/ou de crise touchant à la qualité ou la conformité des produits ou des process.

Le projet de loi « *avenir professionnel* » a été adopté au parlement le mercredi 1er août 2018.

8 sept. : Culture Viande section PME : partager nos idées et nos valeurs.

Export : France Agrimer sollicite Culture Viande pour faire part de son retour d'expérience sur la mission visant l'ouverture du marché chinois à la viande bovine française.

Social : une convention collective rénovée pour la branche viandes.

14 sept. : La Peste Porcine Africaine aux portes de la France.

La section Ovine de Culture Viande en visite au cœur du bassin de production de l'agneau de Sisteron.

Porc : organisation d'une mission d'inspection mexicaine en France.

Bien-être animal : la filière bétail et viandes engagée dans la norme ISO 26000.

24 sept. : Malaisie : une mission pour renouveler l'agrément pour l'export.

Porcs : base de données IFIP étendue aux résidus et aux aiguilles.

Fièvre Porcine Africaine : 3 nouveaux cas déclarés.

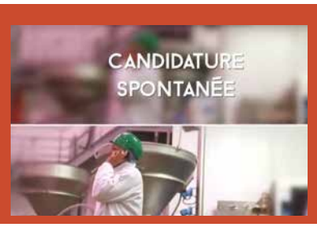
LES PUBLICATIONS DE CULTURE VIANDE

- 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



CULTURE VIANDE : VOS INTERLOCUTEURS

Jean-Paul Bigard
Président

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
Chargée de Missions Scientifiques & Techniques, Référent Export
01 53 02 43 99
sleboulch@cultureviande.fr

Sandrine Perrot-Naïli
Responsable des dossiers formations
01 53 02 40 28
sperrot-naili@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
Administration 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, Sandrine Perrot-Naïli, Christophe Lapasin
Maquette : Marie-Laurence Lanceau - © Photos : Interbev - M.-F. Nelaton - Studio lion photo encadrement - Photos et Illustrations : Istockphoto/Fotolia

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