N°30-31 2022

02/09/2022

CULTURE viande

FLASH

LES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES

Nutris-Score : nouvelle équation de calcul en défaveur de la viande de boucherie

Depuis son adoption par 6 autres pays, le Nutri-Score est devenu un outil européen candidat à la déclaration nutritionnelle simplifiée sur laquelle la Commission UE est amenée à travailler au second semestre 2022. Dans ce contexte, le comité scientifique du Nutriscore a rendu **un rapport** fin juin 2022 dans lequel il propose une combinaison de modifications de l'algorithme de calcul pour les aliments solides. Le comité de pilotage du Nutri-Score a adopté les évolutions proposées le 26 juillet « *Compte-tenu de l'impact positif de ces modifications sur la classification des aliments par le Nutri-Score, en cohérence avec les recommandations alimentaires* ». **Concernant la viande de boucherie**, du fait des risques de santé estimés associés à une consommation élevée et des recommandations de limitation de consommation (entre 200 et 500 g maxi par semaine) édictées par 4 des pays participants, les experts ont considéré que le Nutri-Score était trop favorable (en effet, la viande est généralement classée A ou B). Cela est dû aux points favorables attribués dans l'algorithme à l'élément "protéines", ainsi qu'à la faible incidence de points défavorables (densité énergétique, graisses saturées ou sel). Le conseil scientifique a donc souhaité modifier l'algorithme en agissant sur la composante protéique pour tenir compte de l'impact évoqué du fer héminique sur la santé en recommandant la diminution du nombre de points maximaux pour les protéines attribuées à la viande rouge et aux produits à base de viande rouge, proportionnellement au rapport moyen (évalué à 75%) entre le fer héminique et le fer total dans les produits à base de viande rouge. « *Par conséquent, le nombre de points de protéines attribuables à la viande rouge devrait être réduit dans les mêmes proportions (-75 % par rapport au nombre maximal de 7 points), ce qui conduit à attribuer 2 points maximaux pour les protéines des viandes et produits à base de viande rouge* ». Ce rapport sera complété en fin d'année 2022, pour les boissons. La mise en œuvre du nouvel algorithme n'interviendra qu'ensuite et une période d'adaptation sera prévue pour les utilisateurs. Une nouvelle disposition de stigmatisation excessive, à notre sens, puisqu'un faible pourcentage de Français dépasse les recommandations nutritionnelles.

Novembre, le mois des produits tripiers : *« Osez manger osé »*

Pour la 22ème édition de l'opération *Novembre, le mois des Produits tripiers,* la *communauté du 5ème quartier* invite les Français à « Oser manger osé ». Pour l'occasion, le chef **Arnaud BAPTISTE** (Top Chef) et l'influenceur **Florian on Air** inviteront à un *Blind tripes* : une dégustation à l'aveugle de recettes à base de produits tripiers aux quatre coins de la France. A noter également dans le plan de campagne : - un placement-produit dans l'émission *Petits plats en équilibre* présentée par Laurent MARIOTTE sur TF1, - un dispositif web et réseaux sociaux, - une campagne de relations presse, ainsi qu'une mise à l'honneur des Produits Tripiers dans les réseaux de vente : GMS, boucheries artisanales, triperie et près de 700 restaurants sur toute la France. ***Pour relayer cette campagne, commandez les outils PLV fournis par Interbev (stickers, dépliant-conseils/recettes, porte-dépliants, stop-rayons, réglettes, habillages pour bacs réfrigérés) auprès de k.kombeny@interbev.fr jusqu'au 15 sept. 2022.***

Rendez-Vous : Congrès de Culture Viande - Paris, le 21 septembre 2022 - sur invitation

Le 21 septembre 2022, Culture Viande tiendra son Congrès sur le thème : « ***Entreprises des viandes : tenir et agir face à une crise exceptionnelle*** ». Il sera l'occasion de nous retrouver, d'aborder et débattre ensemble des nombreux dossiers d'actualité. Après un état des lieux : décapitalisation des cheptels laitiers comme allaitants, revalorisation des prix des animaux, flambée des céréales et des coûts des intrants en abattoirs ; énergie, transport, emballage, modification des habitudes de consommation, règlementation anti-viande… Nous serons force de propositions : quelle stratégie mettre en place pour préserver notre élevage et nos entreprises. Réhabiliter nos métiers et faire valoir nos compétences. Des intervenants extérieurs reconnus viendront nous livrer leurs analyses. Un grand rendez-vous pour afficher notre force et union au sein de Culture Viande.

———