



JOURNÉE MONDIALE DE L'ENVIRONNEMENT : LA FILIÈRE VOLAILLE EUROPÉENNE RAPPELLE SES ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX

Le secteur avicole européen a une approche globale de la durabilité. En effet, il sait s'adapter aux enjeux de notre société pour investir l'environnement et son écosystème. Par ailleurs, il réussit à lier le bien-être animal à la santé de la planète et de ses habitants. L'innovation et les améliorations continues sur le terrain, ainsi que le respect des normes européennes exigeantes, permettent de produire une viande de haute qualité, de respecter le bien-être des animaux, de protéger l'environnement et d'assurer la sécurité alimentaire.

ZOOM SUR LA STRATÉGIE DE DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE DE LA FILIÈRE VOLAILLE EUROPÉENNE :

1. ATTÉNUATION DU CHANGEMENT CLIMATIQUE ET DE SES ÉVOLUTIONS

Au cours des 15 dernières années, les améliorations de l'élevage ont contribué à réduire la quantité d'aliments nécessaires pour produire 1 kg de viande de volaille. Cela a conduit à une réduction drastique des terres utilisées pour produire ces aliments (-37 %) et à une réduction des émissions de GES (-15 %). Au cours des deux dernières décennies, un poulet de 2,5 kg a consommé 0,8 kg d'aliments en moins, 19 % d'énergie en moins, 0,57 L d'eau en moins, émet 19 % de gaz à effet de serre en moins et nécessite 37 % de terres en moins pour produire son alimentation.

2. UTILISATION DURABLE DES RESSOURCES NATURELLES

Les producteurs d'aliments sont invités à réduire leurs émissions dans l'air, l'eau et le sol. Tous les élevages de volailles dépassant un seuil de 40 000 emplacements d'oiseaux ainsi que les abattoirs ou les usines de transformation (avec une capacité de production supérieure à 50 T par jour) entrent dans le champ d'application de la directive sur les émissions industrielles.

Les autorités nationales délivrent un «permis d'exploitation» accompagné de conditions strictes afin d'atteindre un niveau élevé de protection de l'environnement dans son ensemble. Les opérateurs sont tenus d'exercer leurs activités en conformité avec leur permis. En outre, en plus de ce cadre législatif strict, les opérateurs cherchent continuellement à améliorer leur impact sur les ressources naturelles en développant des techniques et des méthodes de production qui limiteront leur consommation.

3. INNOVATION ET INVESTISSEMENT DANS LES TECHNOLOGIES VERTES

Les producteurs de volailles développent de nouvelles technologies pour moderniser leur production en utilisant des techniques permettant de diminuer l'utilisation de combustibles fossiles et d'améliorer leur impact sur l'environnement : utilisation de pompes à chaleur/biomasse pour chauffer les poulaillers ; utilisation de l'agriculture de précision, installation de panneaux solaires ; investissement dans des usines de biogaz pour utiliser le fumier comme source d'énergie verte ; réduction de l'utilisation du plastique, etc.

* Source : [EU AVIAGEN](#)

4. RÉDUCTION DE L'UTILISATION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX ASSOCIÉS À LA DÉFORESTATION

De nombreux producteurs de volaille à l'échelle de l'Union Européenne ont déjà fait des efforts considérables pour limiter la déforestation, liée à l'utilisation du soja dans la ration alimentaire des volailles, et utilisent désormais du soja certifié. Le secteur de la viande de volaille a soutenu de nombreuses initiatives telles que les lignes directrices de la FEFAC sur l'approvisionnement en soja 2021 et les systèmes de qualification afin de garantir un approvisionnement en soja présentant un risque limité de déforestation. En parallèle, le secteur encourage le développement d'alternatives au soja et de protéagineux produits localement en Europe pour éviter les risques de déforestation et pour raccourcir la chaîne d'approvisionnement.

POUR UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE, DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE ESTIVALE D'ESCALOPE DE POULET AU SÉSAME ET TOMATES ANCIENNES !

ESCALOPES DE POULET AU SÉSAME ET TOMATES ANCIENNES

Temps de préparation : 20 min - **Temps de cuisson :** 30 min - **Marinade :** 1 h - **Portions :** 4 Personnes

INGRÉDIENTS

- 4 Blancs de poulet
- 4 Grosses tomates colorées
- 40 g de cacahuètes
- Préparation miso pour 4
- 2 Cuillères à soupe de sauce soja
- 2 Gousses d'ail
- 1 Cuillère à soupe d'huile de sésame
- Basilic

Pour la chapelure de sésame :

- 2 Tranches de pain de mie (ou pain blanc)
- 100 g de graines de sésame
- Beurre
- Coriandre (ou persil)
- 2 Jaunes d'œuf
- 2 Cuillères à soupe de farine



INSTRUCTIONS

Pour la marinade :

1. Mélangez le miso (délié à l'eau), la sauce soja, l'ail râpé et l'huile de sésame. Faites tremper les blancs de poulet pour les recouvrir et laissez-les mariner pendant 1 h au frigo.

Pour la chapelure de sésame :

1. Mélangez le pain blanc (préalablement mixé), quelques feuilles de coriandre, un morceau de beurre et le sésame torréfié.
2. Passez les filets de poulet dans la farine, puis dans le jaune d'œuf, poêlez-les légèrement puis enfin trempez-les dans la chapelure de sésame.
3. Faites cuire poulet au four pendant 30 min à 130°.
4. Pendant ce temps-là, découpez les tomates. Assaisonnez avec un filet d'huile de sésame, quelques feuilles de basilic, les cacahuètes.
5. Sortez le poulet du four et vous n'avez plus qu'à servir ! Le poulet peut aussi être accompagné par du riz ou des légumes selon la saison.

Pour en savoir plus sur la durabilité du secteur européen de la viande de volaille :

Rendez-vous sur le site [EUROPEAN POULTRY](https://europeanpoultry.eu)

et les réseaux sociaux    **@jaimelavolaille**



* Le terme « volaille » désigne la viande de poulet et de dinde en général. Source valeurs nutritionnelles : ciqua.anses.fr

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union Européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

Pour des conseils sur une alimentation saine et équilibrée, veuillez consulter l'avis relatif à la révision des alimentaires pour les adultes du futur Programme national nutrition santé 2017-2021 :

https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20170216_reperesalimentairesactua2017.pdf