

DOSSIER DE PRESSE 2022



VIANDES *DE* 
NORMANDIE
LA TRAÇABILITÉ 100% RÉGIONALE

Nos animaux sont nés, élevés
et abattus en Normandie.

Retrouvez notre filière sur
viandesdenormandie.fr



SOMMAIRE

- 3 **LE MOT DU PRÉSIDENT OLIVIER LEROUX**
 - 4 **VIANDES DE NORMANDIE**
 - 4 La signature Viandes de Normandie
 - 4 Un logo fait de toute pièce
 - 5 En quelques chiffres
 - 6 Une filière engagée
 - La garantie du Pacte Sociétal
 - L'environnement : un gros morceau à ne pas négliger Bien-être, protection et santé des animaux au coeur des priorités
 - Une voie professionnelle bouchée ? C'est tout le contraire !
 - La viande de Normandie : un aliment de qualité, raisonné et durable
 - 9 **DU PRÉ À L'ASSIETTE, DES MÉTIERS**
 - VACHEMENT UTILES** L'élevage
 - La mise en marché
 - L'abattage et la transformation
 - La Commercialisation et restauration
 - 10 **UNE QUALITÉ TAILLÉE SUR MESURE**
 - 11 **L'HEURE DE PASSER À TABLE**
 - Nems de tataki de bœuf, chou chinois, pommes cuites et crème de féta
 - Pavés d'épaule d'agneau aux crosnes
 - Veau mariné au citron vert et chorizo
- REMERCIEMENTS ET SOUTIENS**

LE MOT DU PRÉSIDENT

“ La Normandie est une région historique française, depuis le Duché de Normandie jusqu’à la création d’une région administrative éponyme, suite à la fusion de la Haute et la Basse Normandie en 2016.

Ses produits régionaux, véritables ambassadeurs du terroir sont ainsi connus de tous : charcuteries, viandes, légumes, fromages, desserts, le plus souvent avec des AOP (Appellation d’Origine Protégée) ou des AOC (Appellation d’Origine Contrôlée). Le tout sublimé par son cidre, ses pommeaux ou son Calvados.

Mais la Normandie est avant tout une terre d’élevage où les bocages et l’herbe tendre bénéficient à une alimentation de qualité pour nos animaux (bovins, ovins, équidés). La race Normande, race rustique par excellence est reconnue à la fois pour la qualité de son lait et la qualité de sa viande. Son goût de noisette typique fait qu’elle est d’ailleurs présente sur les meilleures tables des restaurants parisiens.

De façon générale, notre enjeu pour les années à venir est de continuer à garantir que la viande est toujours mieux produite et s’intègre parfaitement en juste quantité et complémentarité avec des légumes et féculents dans une alimentation saine, équilibrée et durable. L’élevage étant au cœur de débats sociétaux, il est important de bien communiquer sur les pratiques de nos filières et d’apporter de nouveaux éléments de réponses ainsi que des garanties sur nos démarches de progrès au consommateur. C’est tout l’objet de notre démarche collective de responsabilité sociétale, Pacte pour un Engagement Sociétal. Nos filières ont des atouts pour franchir le cap de cette évolution de la consommation et nos terroirs doivent continuer à vivre en ayant des exploitations viables afin d’éviter la désertification rurale, protéger la biodiversité et maintenir nos paysages.

C’est pourquoi notre rôle, en tant qu’interprofession, est de tout mettre en œuvre pour favoriser une meilleure connaissance des filières et de leurs produits auprès des consommateurs. Cela se fait au travers d’une dynamique de communication à la fois professionnelle et ludique, pour les nouvelles générations et sur tous les créneaux de vente. ”

Olivier Leroux





VIANDES DE NORMANDIE

LA SIGNATURE “VIANDES DE NORMANDIE”

La Filière Viande Normande regroupe plus de 300 000 hommes et femmes du territoire, qui, de l'éleveur au distributeur, garantissent toute l'année des produits de qualité. Elle sert aussi à fournir les produits issus de l'agriculture normande. Une garantie pour les consommateurs sur la provenance, la traçabilité et la qualité de ce qu'ils ont dans l'assiette.

UN LOGO FAIT DE TOUTE PIÈCE



Pour répondre à la demande des consommateurs normands, la filière élevage et viande lance sa signature régionale «Viandes de Normandie». Cette création permet d'influencer positivement la façon dont les consommateurs perçoivent ces produits. Vrai gage de qualité, elle renforce la confiance et le lien de fidélité pour les produits de la région.

L'identité Viandes de Normandie rappelle les contours géographiques du territoire et une pièce de viande... de qualité ! Cette image, moderne et dynamique, est en adéquation avec les nouvelles générations et habitudes de consommation.

En outre, Viandes de Normandie s'inscrit dans le cadre de la démarche nationale « Aimez la viande, mangez-en mieux » d'Interbev, qui encourage à consommer de manière raisonnée des produits de qualité.

EN QUELQUES CHIFFRES

Selon un sondage de l'Ipsos en 2020, 63% des français se disent prêts à consommer le plus de produits locaux possibles pour soutenir l'économie... et la Normandie regorge de ressources locales.

LA NORMANDIE C'EST :

31 365 70%

EXPLOITATIONS AGRICOLES DONT
59 % DÉTIENNENT UN CHEPTTEL BOVIN

DU TERRITOIRE NORMAND

UNE TAILLE MOYENNE DE

64 ha

DE SAU (SURFACE AGRICOLE UTILISÉE)

re

RÉGION FRANÇAISE
1 POUR SA PART DE
SAU/SURFACE AGRICOLE

43 423

EXPLOITANTS AGRICOLES ET CO-EXPLOITANTS

La filière s'engage aussi auprès des salariés du secteur pour revaloriser et faire perdurer leur savoir-faire :

+185 SALARIÉS

Centre d'insémination
artificielle.

+962 SALARIÉS

élevage de gros animaux
et en polyculture-élevage.

+432 SALARIÉS

Transport et approvisionnement
des coopératives et centres
de transformation.

+528 SALARIÉS

Banques
et autres OPA.



UNE FILIÈRE ENGAGÉE

LA GARANTIE DU PACTE SOCIÉTAL

PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT	<ul style="list-style-type: none">• Produire de la viande en utilisant moins de ressources non renouvelables.• Contribuer à la lutte contre le changement climatique.
BIEN ÊTRE, PROTECTION & SANTÉ DES ANIMAUX	<ul style="list-style-type: none">• Garantir la protection des animaux à chaque étape.• Limiter les risques d'antibiorésistance.
QUALITÉ DE L'ALIMENTATION , NUTRITION & INFORMATION DES CONSOMMATEURS.	<ul style="list-style-type: none">• Apporter des garanties sur la qualité des viandes produites en France.• Proposer des viandes qui répondent toujours mieux aux attentes sociétales.• Positionner la consommation de viande dans une alimentation saine, équilibrée et durable.
JUSTE RÉPARTITION DE LA VALEUR & ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS	<ul style="list-style-type: none">• Assurer une rémunération juste et équitable des acteurs de la filière.• Développer la formation et un environnement de travail de qualité.

Le Pacte Sociétal est le nom donné à la démarche collective de responsabilité sociétale dont s'est dotée la filière élevage et viande, portée par Interbev (pour en savoir plus : www.interbev.fr). Son but est d'intégrer les attentes de la société française tout en garantissant aux citoyens une alimentation de qualité, raisonnée et durable.

- **PROGRÈS** : continuer de progresser dans les domaines de l'environnement, du social, de la protection animale et de la nutrition/santé ;
- **AVENIR** : mettre le cap sur des pratiques toujours plus durables ;
- **CONCERTATION** : maintenir et développer un dialogue respectueux entre les parties prenantes des enjeux de société autour de l'élevage et de la viande ;
- **TRANSPARENCE** : offrir toujours plus de garanties et de gages de confiance ;
- **EXPERTISE** : partager les bonnes pratiques des professionnels de l'élevage, de la mise en marché, du transport, de l'abattage-transformation et de la commercialisation.

Concrètement, cette démarche apporte des garanties aux consommateurs sur quatre grandes thématiques.



L'ENVIRONNEMENT : UN GROS MORCEAU À NE PAS NÉGLIGER

Consommer les Viandes de Normandie, c'est s'assurer d'une filière qui s'engage à respecter les terres sur lesquelles elle accueille ses producteurs et ses élevages. Pour ce faire, une attention particulière est faite sur la qualité de l'air, de l'eau et des sols tout en s'adaptant au changement climatique. L'engagement est aussi pris pour renforcer l'autonomie des élevages et lutter contre la déforestation importée. La question des ressources est au cœur de l'engagement puisque des solutions sont apportées sur leur réduction, leur économie et leur réutilisation. Avec ces éléments, les consommateurs normands n'ont aucun doute à avoir : ils consomment local.

BIEN-ÊTRE, PROTECTION ET SANTÉ DES ANIMAUX AU COEUR DES PRIORITÉS

Le sujet de l'élevage agricole, ainsi que de l'abattage est au cœur des préoccupations actuelles. Viandes de Normandie tient à montrer à ses consommateurs qu'il est possible de produire de la viande tout en respectant la vie et la mort de l'animal. Les troupeaux sont élevés dans des espaces adaptés. Tout au long de leur vie, les animaux sont traités selon cinq libertés fondamentales :

- L'animal ne souffre ni de soif, ni de faim, ni de malnutrition. Il a accès à de l'eau et à un régime alimentaire en accord avec ses besoins.
- L'animal ne souffre d'aucun stress physique ou thermique. Il jouit d'un environnement adapté. Il a accès à une zone de repos confortable et dispose d'un refuge en cas d'intempéries.
- L'animal ne souffre d'aucune douleur, lésion ou maladie, et ce grâce à une prévention adéquate et/ou un diagnostic et des soins rapides.
- L'animal est capable de réaliser la plupart de ses patrons normaux de comportements, car il dispose de l'espace nécessaire ainsi que d'installations adéquates, et qu'il vit avec d'autres individus de son espèce.
- L'animal ne connaît ni peur ni stress puisque les conditions nécessaires pour éviter la souffrance mentale sont garanties.

UNE VOIE PROFESSIONNELLE BOUCHÉE ? C'EST TOUT LE CONTRAIRE !

L'agroalimentaire représente près de 25 000 emplois salariés en Normandie et 17% du chiffre d'affaires industriel de la région. Pour perpétuer ce taux d'emploi, la Filière Normande a pour ambition de former les nouvelles générations pour les attirer vers les métiers de l'élevage et de l'agroalimentaire. Un autre enjeu de la filière est de féminiser la profession.

LA VIANDE DE NORMANDIE : UN ALIMENT DE QUALITÉ, RAISONNÉ ET DURABLE

Consommer de la viande de manière raisonnée apporte de nombreux atouts pour la nutrition et la santé. Protéines, minéraux, vitamines sont autant d'apports au corps humain qu'une viande de qualité peut donner. Mais l'évolution sociétale nous apprend à consommer juste : ni trop, ni pas assez.

100G DE RÔTI DE BOEUF CUIT

FOURNIT*



45%

PROTÉINE



20%

FER



55%

ZINC



50%

VITAMINE B12

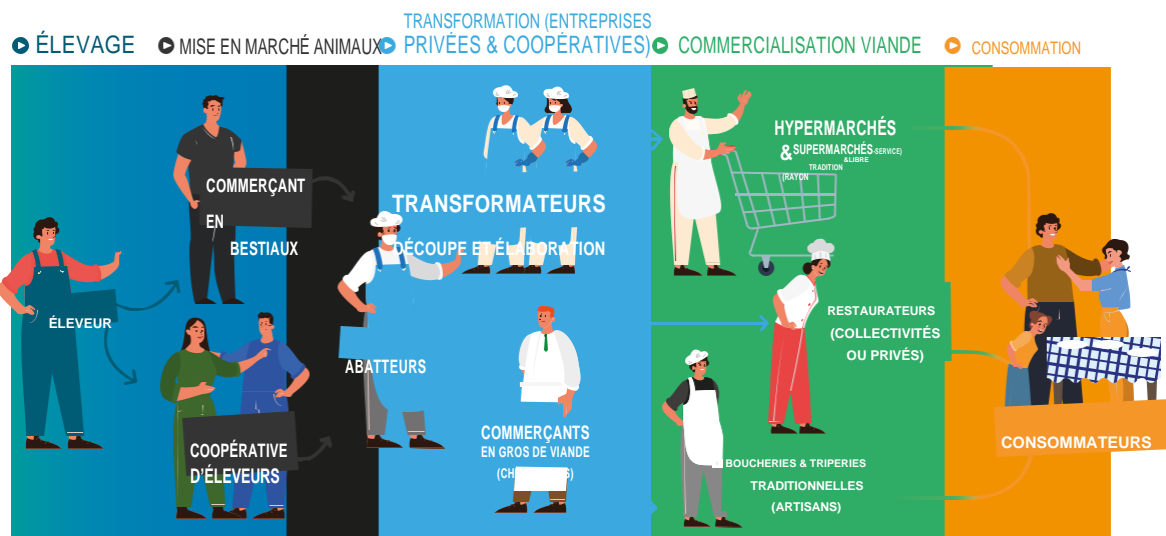
*Source : Anses, Ciquai 2020 : valeur nutritionnelles du Rosbif cuit. Règlement UE n°1183/2011 : Apports et Références(AR)

“ Le flexitarien est l’omnivore du 21^e siècle ”

La filière Viandes de Normandie aime la viande et invite à la manger mieux. C’est pour cela qu’elle met un point d’honneur à veiller à la sécurité sanitaire des produits et à produire de manière raisonnée et durable.



DU PRÉ À L'ASSIETTE, DES MÉTIERS VACHEMENT UTILES



Pour répondre aux exigences des consommateurs, les professionnels de la filière élevage et viandes mettent tout en œuvre pour les rassurer, les aiguiller et les accompagner dans le choix d'une viande de qualité. Car derrière la signature Viandes de Normandie, toutes les branches de métiers sont engagées, de l'élevage à la commercialisation, en passant par la mise en marché et la transformation.

• L'ÉLEVAGE

Les éleveurs sont la première chaîne du maillon. Ils gèrent des exploitations animales pour garantir la meilleure qualité de la viande. Leur rôle est d'élever, de faire naître, d'accompagner, de nourrir, de soigner leurs animaux. Ils veillent à ce qu'ils grandissent dans un environnement adapté et sain.

• LA MISE EN MARCHÉ

Les commerçants en bestiaux ou agents commerciaux en animaux vivants travaillent autour de l'achat et de la vente de bétail vivant. Ils ont pour objectif d'aller acheter les animaux aux éleveurs ou sur les marchés pour ensuite les vendre aux abatteurs ou éleveurs pour toute action d'export. La mise en marché comprend la sélection et les achats de bétail, la logistique mais aussi la négociation entre les différents vendeurs/acheteurs.

• L'ABATTAGE ET LA TRANSFORMATION

Dans les abattoirs, les opérateurs en transformation des viandes se chargent de transformer l'animal en carcasse, quartiers ou abats et de découper, désosser, parer ou piécer la viande. Pour assurer l'hygiène et la qualité des carcasses, des responsables QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement) et techniciens qualité veillent à la gestion des normes sanitaires. Les métiers de transformation englobent toute la partie post-abattage. On y retrouve les grossistes en viande, qui achètent des morceaux, carcasses ou abats pour leurs clients, les logisticiens des produits carnés qui gèrent les flux, de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis.

• LA COMMERCIALISATION ET RESTAURATION

Une fois la viande transformée, elle peut être commercialisée et vendue. Entrent alors en jeu les artisans bouchers/tripiers, qui après avoir acheté des carcasses les préparent, découpent et cuisinent pour leurs clients dans leurs boucheries. En Grandes et Moyennes Surfaces, ce sont les bouchers préparateurs, qui désosent les carcasses et préparent les morceaux prêts à consommer. Des acheteurs de viandes sont aussi là pour négocier les meilleurs morceaux et les fournir à leurs clients (restaurants, écoles, magasins...)

UNE QUALITÉ TAILLÉE SUR MESURE

LE CHEPTEL HERBIVORE EN NORMANDIE

bovin



2 125 057 bovins en 2019 dont
602 614 vaches laitières et mixtes
212 310 vaches allaitantes
4^e région française détentrice de bovins

equin



101 958 équins en 2016 dont :
22 394 hors exploitations agricoles
79 564 dans les exploitations agricoles
1^{re} région française détentrice d'équidés

ovin

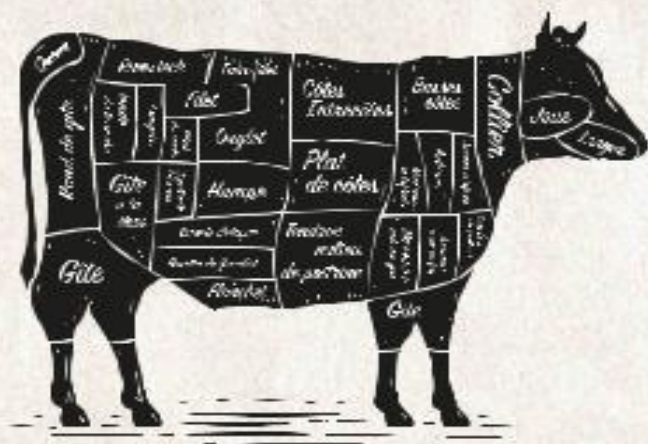


80 847 ovins en 2019
8^e région française détentrice d'ovins

caprin



7 140 caprins en 2018
1% du cheptel national



La Normandie est une terre d'élevage par excellence. Elle est la première région française herbagère. On y trouve plusieurs espèces herbivores, prisées des consommateurs et vendeurs de viandes. La vache de race normande est le symbole de cette région agricole. Réputée pour son lait et sa viande, elle provient du croisement des trois races locales : la Cotentine, l'Augeronne et la Cauchoise.

La vache normande partage son territoire avec de nombreux autres animaux, principalement des races équinnes, ovines et caprines. Seules les races bovines et ovines sont élevées pour une consommation alimentaire.

L'HEURE DE PASSER À TABLE

NEMS DE TATAKI DE BŒUF, CHOU CHINOIS, POMMES CUITES ET CRÈME DE FÊTA

400 g de filet de boeuf
80 g de chou chinois ou pak choi
1 pomme type Gala
3 carottes de couleurs
Une noix de beurre
1 filet d'huile de sésame
Pour la sauce :
100 g de féta
2 c. à soupe de crème fraîche
Quelques brins de ciboulette
Poivre du moulin
Quelques graines de sésame noir et blanc

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Préparer la crème de féta :

Mélanger la crème fraîche et la féta émiettée.

Ajouter la ciboulette finement ciselée, poivrer et mélanger.

Saler et poivrer le filet de bœuf et le laisser reposer pendant environ 10 minutes à température ambiante.

Dans une poêle, faire revenir le filet à feu vif dans un filet d'huile de sésame pendant environ 1 minute de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit bien doré en veillant à ce que l'intérieur reste saignant.

Laisser reposer le filet de bœuf sur une planche à découper pendant 5 minutes et le trancher très finement.

Réserver.

Rincer, épépiner et tailler la pomme en fins bâtonnets.

Dans la même poêle, faire fondre le beurre et faire revenir les pommes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croustillantes.

Éplucher et tailler les carottes en fins bâtonnets.

Couper le chou chinois en lanières.

Déposer du chou, des carottes et des pommes cuites au milieu de la tranche de filet de bœuf et la rouler sur elle-même.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Saupoudrer les tatakis de graines de sésame grillées et déguster avec la crème de féta.

4 PERS

PRÉPARATION
30 MIN.

CUISSON
15 À 18 MIN.



L'HEURE DE PASSER À TABLE

PAVÉS D'ÉPAULE D'AGNEAU AUX CROSNES

4 pavés d'agneau dans l'épaule de 150 g chacun
600 g de crosnes
1 oignon
2 carottes
100 g de lardons
2 dlde vin blanc
2 dlde fond de veau
Gros sel
Sel et poivre du moulin

4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN.

CUISSON
15 MIN.

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Frotter les crosnes avec du gros sel et les rincer, peler l'oignon et le hacher, éplucher les carottes et les couper en petits dés.

Chauffer une poêle, faire suer les lardons et l'oignon quelques minutes à feu vif, ajouter les crosnes et les carottes, verser de l'eau à hauteur et cuire 10 minutes.

Chauffer fortement une poêle, saisir les pavés d'agneau 2 à 3 minutes de chaque côté selon le degré de cuisson désiré, les saler, les poivrer et les réserver au chaud.

Déglacer les sucs de cuisson de la viande avec le vin blanc, ajouter le fond de veau et laisser réduire la sauce.

Servir les pavés d'agneau nappés de sauce et accompagnés des crosnes légèrement confits.



L'HEURE DE PASSER À TABLE

VEAU MARINÉ AU CITRON VERT ET CHORIZO

500g de noix de veau coupées en fines tranches
5 citrons verts
1/2 poivron rouge
1 branche de romarin
2 branches d'origan
1 chorizo doux
Huile d'olive
Sel et poivre

MATÉRIEL

Une plancha
Des pics à brochette

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Récupérer le jus et les zestes des citrons verts.

Couper le poivron rouge en fines lanières. Ciseler les herbes. Couper le chorizo en gros tronçons. Découper la viande en morceaux assez larges pour les enrouler.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients.

Enrouler la viande de veau sur le chorizo et piquer le tout.

Déposer les mini-brochettes dans un plat creux et recouvrir d'un film étirable. Réserver au frais au minimum 1 heure.

Saisir la viande environ 5 min à la plancha et servir avec du potiron grillé.

4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN.

CUISSON
5 MIN.



VIANDES DE NORMANDIE

LA TRAÇABILITÉ 100% RÉGIONALE

