



les Rencontres

MADE in VIANDE



AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.

7^E ÉDITION, DU 11 AU 18 MAI 2022, PARTOUT EN FRANCE

À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS ET DES ENGAGEMENTS
DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

SOMMAIRE

4-5

11 AU 18 MAI 2022 : 7^E ÉDITION DES RENCONTRES MADE IN VIANDE

Une semaine de rencontres et d'échanges pour tout savoir sur la filière Élevage et viande

6

« AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX. »

Une promesse responsable et durable qui engage tous les professionnels de la filière Élevage et Viande dans une démarche de progrès continu

7

LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

5 familles de métiers complémentaires et engagés

8-9

À LA RENCONTRE DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS

10-13

ÉLEVEUR

Un métier lié au terroir

14-15

NÉGOCIANT EN BESTIAUX / TECHNICO-COMMERCIAL EN COOPÉRATIVE

Un métier de contact

16-17

ABATTEUR / TRANSFORMATEUR / COMMERÇANT EN GROS DE VIANDE

Des métiers rigoureux aux savoir-faire contrôlés

18-19

BOUCHER / CHARCUTIER / TRIPIER

Des métiers d'avenir au service de la gastronomie française

20-21

CHEF CUISINIER

Un métier qui place la qualité au cœur de nos assiettes

22-23

POINTS DE REPÈRE

Autour de la filière élevage et viande

ÉDITO



“

L'actualité de ces derniers mois a plus que jamais montré l'importance de préserver notre souveraineté alimentaire et a mis en lumière le rôle essentiel de ceux qui font l'agriculture.

Nos filières ont su démontrer leur engagement et leur mobilisation sans faille en toutes circonstances pour nourrir les Français.

En tant que président de la filière Élevage et Viande, je suis fier de représenter les 500 000 professionnels passionnés qui œuvrent chaque jour pour proposer aux citoyens consommateurs une viande française de qualité, responsable et durable, produite au plus près de chez eux.

C'est pour partager cet engagement et nos valeurs mais également pour expliquer nos bonnes pratiques et présenter nos savoir-faire que nous donnons rendez-vous au grand public du 11 au 18 mai 2022 pour la 7^e édition des Rencontres MADE in VIANDE. C'est avec plaisir que nous ouvrirons les portes de nos établissements pour accueillir petits et grands. Et parce que nous avons conscience de l'importance du « parler vrai », nous engageons un dialogue ouvert afin de répondre aux questions de tous en toute transparence. Nous attendons avec impatience ce rendez-vous pour retrouver les Français et vivre ensemble ces moments d'échanges privilégiés.

3

JEAN-FRANÇOIS GUIHARD

Président d'INTERBEV

11 AU 18 MAI 2022 : 7^E ÉDITION DES RENCONTRES MADE IN VIANDE



4

UNE SEMAINE DE RENCONTRES ET D'ÉCHANGES POUR TOUT SAVOIR SUR LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

Avec plus de 600 portes ouvertes organisées partout en France, les Rencontres MADE in VIANDE sont le rendez-vous annuel incontournable entre les professionnels de la filière Élevage et Viande et le public.

Répondant aux attentes des consommateurs en quête du « Manger mieux », cet événement valorise la pluralité des métiers qui composent la filière et présente les engagements concrets des professionnels pour produire une viande de qualité, responsable et durable.

À l'heure du « bien manger », les Français, encore très majoritairement attachés à la viande (89%)¹, sont en effet

84%²

à déclarer être soucieux de la provenance de la viande qu'ils achètent.

« AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT. »

UN RENDEZ-VOUS NATIONAL POUR ALLER AU CONTACT D'UNE FILIÈRE ENGAGÉE POUR LA SOUVERAINETÉ NATIONALE

La 7^e édition des Rencontres MADE in VIANDE, organisée du 11 au 18 mai 2022, mettra à l'honneur **les métiers, les savoir-faire et les engagements** de la filière Élevage et Viande, mobilisée au quotidien pour produire une viande de qualité et durable, symbole de la gastronomie française.

Pendant une semaine, éleveurs, commerçants en bestiaux, abatteurs, opérateurs de transformation des viandes, acheteurs, logisticiens, grossistes, artisans-bouchers, charcutiers, tripiers ou encore bouchers en grandes surfaces, cuisiniers de la restauration commerciale ou collective, ouvriront leurs portes au public ainsi qu'aux scolaires.

Organisées partout en France par INTERBEV – l'Interprofession Élevage et Viande, ses fédérations nationales, ses comités régionaux, et par INAPORC – l'Interprofession nationale porcine, les Rencontres MADE in VIANDE proposeront au public et aux scolaires, en toute transparence, **des visites libres ou guidées, des démonstrations et des dégustations**.

LES RENCONTRES MADE IN VIANDE : DES PORTES OUVERTES CONVIVIALES ET PÉDAGOGIQUES

5

- pour se rendre compte des pratiques durables mises en place par les professionnels de la filière pour :
 - la préservation de l'environnement ;
 - le bien-être, la protection et la santé des animaux ;
 - la juste rémunération des acteurs de la filière et l'attractivité des métiers ;
 - l'engagement en faveur d'une alimentation de qualité, raisonnée et durable ;
- pour en savoir plus sur l'attachement de la filière à la préservation des savoir-faire et des territoires régionaux ;
- pour mieux comprendre les enjeux de ces métiers qui recrutent.



1 - Étude IFOP pour FranceAgriMer, publiée le 20 mai 2021 lors d'un webinaire dans le cadre de la Semaine de l'agriculture française.

2 - Enquête barométrique réalisée par Occurrence pour INTERBEV, en décembre 2021 sur un échantillon de 1 000 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, selon la méthode des quotas.

« AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX. »

UNE PROMESSE RESPONSABLE ET DURABLE QUI ENGAGE TOUS LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE DANS UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS CONTINU

Consciente des attentes qui s'expriment au sein de la société en matière de bonnes pratiques de production et de consommation, la filière Élevage et Viande représentée par INTERBEV est pleinement engagée du pré à l'assiette, dans **une démarche collective de responsabilité sociétale**. Encadrée par la norme ISO 26 000 et de nouveau labellisée en 2021 par l'AFNOR « Engagée RSE » de niveau 3 sur 4, cette démarche se concrétise depuis 2017 par un **Pacte Sociétal** qui est au cœur de la stratégie globale de la filière.

Au service de cet engagement RSE : **une concertation renforcée entre l'Interprofession et ses parties prenantes extérieures** (associations, ONG, scientifiques et pouvoirs publics). Ensemble, elles dégagent des axes de travail pour progresser davantage dans les pratiques.

Avec l'objectif d'un modèle encore plus vertueux, la filière accompagne ses professionnels autour de **quatre enjeux prioritaires** : la préservation de l'environnement ; le bien-être, la protection et la santé des animaux ; la juste rémunération des acteurs de la filière et l'attractivité des métiers ainsi que la garantie d'une alimentation de qualité, raisonnée et durable.

Sur le terrain, le Pacte Sociétal se traduit par **de nombreux outils déployés dans chaque maillon de la filière**. Par exemple, CAP'2ER pour mesurer et améliorer les impacts environnementaux à l'échelle d'une exploitation, BoviWell pour évaluer le bien-être en élevage bovin, la création de diagnostics interprofessionnels de la protection des animaux en centres de rassemblement et dans les abattoirs ou encore le déploiement d'un repère de portion développé par des diététiciens-nutritionnistes, simple et adapté à chacun pour une consommation raisonnable : une portion de viande correspond à la taille de sa paume de main et à l'épaisseur de son petit doigt.

6



LA FILIÈRE POURSUIT SA CAMPAGNE « AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX. » SIGNÉE NATURELLEMENT FLEXITARIENS



Lancée en février 2019 et adossée à son Pacte Sociétal, la campagne de communication collective d'INTERBEV « Aimez la viande, mangez-en mieux. » signée Naturellement Flexitariens se fait l'écho de l'évolution des comportements alimentaires des Français et de leur adhésion au flexitarisme. Pour 91% des Français, manger de tout, y compris de la viande et du poisson, est en effet un régime alimentaire idéal et pour 85% d'entre eux, il est important de manger de la viande pour l'équilibre alimentaire¹.

Accompagnant les consommateurs qui s'interrogent sur leur alimentation et qui souhaitent continuer à manger de la viande de façon responsable, la campagne s'est poursuivie en 2021 avec une saison 2 intitulée « Et si la liberté c'était d'être flexitarien ? » qui prône le « manger mieux » à travers la notion de liberté de choix.

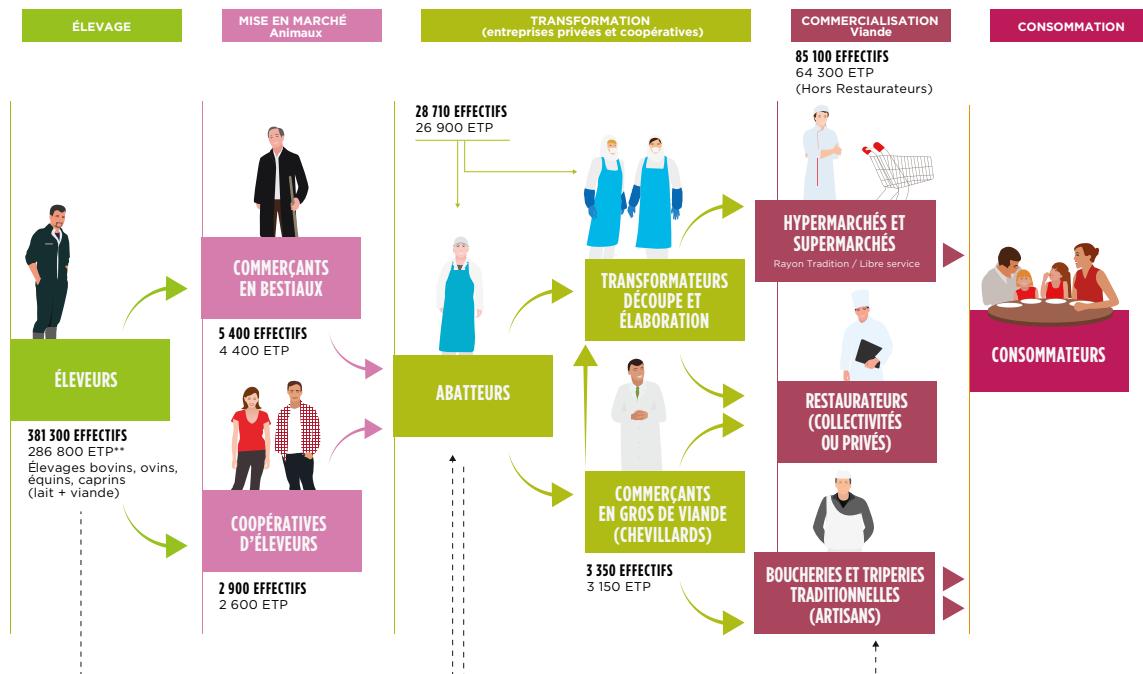
Retrouvez les engagements de la filière Elevage et Viande en faveur d'une production responsable et durable sur www.naturellement-flexitariens.fr

1 - Source : sondage Ipsos pour INTERBEV le 1er avril 2021 sur un échantillon de 1008 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus selon la méthode des quotats.

LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

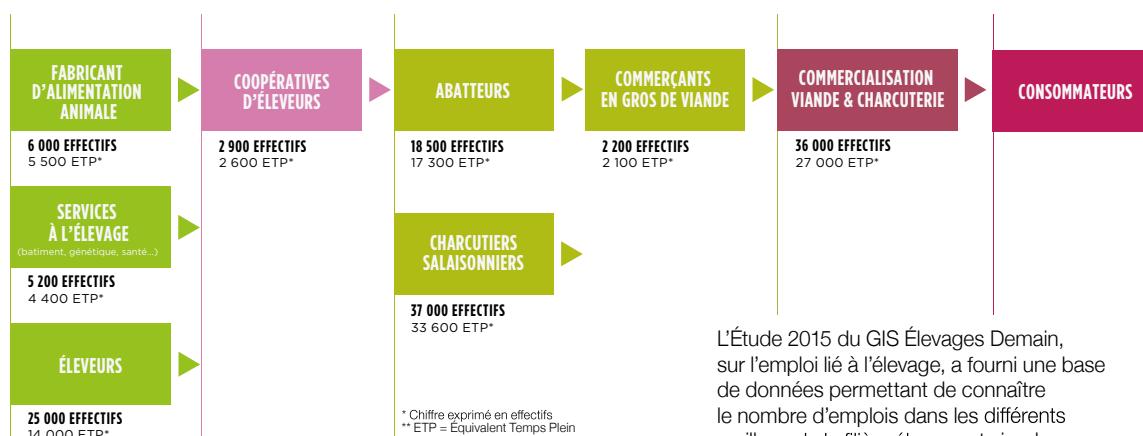
5 FAMILLES DE MÉTIERS COMPLÉMENTAIRES ET ENGAGÉS

LES EMPLOIS DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE FRANÇAISE HORS VOLAILLE, PORC ET CHARCUTERIE = 506 760 EMPLOIS*



7

LES EMPLOIS DE LA FILIÈRE PORCINE EN FRANCE = 133 000 EMPLOIS*



L'Étude 2015 du GIS Élevages Demain, sur l'emploi lié à l'élevage, a fourni une base de données permettant de connaître le nombre d'emplois dans les différents maillons de la filière élevage et viande.

À LA RENCONTRE DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS

À l'occasion des Rencontres MADE in VIANDE, les professionnels de la filière Élevage et Viande vous accueillent pour partager leurs pratiques, leurs valeurs et leur savoir-faire. Pour un aperçu des parcours et des engagements à découvrir, retrouvez ci-dessous le portrait de six professionnels engagés en faveur d'une alimentation durable et de qualité.



ÉMILIE MÉNARD - 39 ANS

Pays de la Loire (Maine-et-Loire - 49) • Professionnelle en double activité
ÉLEVEUSE DE CHAROLAISES ET ORGANISATRICE ÉVÉNEMENTIELLE

“ Après une maîtrise d'histoire et avant de s'installer en tant qu'éleveuse, Emilie crée sa société d'événements spécialisée dans le domaine de la mode et collabore avec le Comité Miss France. Il y a 11 ans, elle reprend l'exploitation familiale et élève aujourd'hui 250 vaches de race charolaise. Afin de toujours progresser dans ses pratiques, Emilie a réalisé il y a peu le diagnostic de protection animale BoviWell. Elle œuvre également à la préservation de l'environnement en pratiquant une agriculture raisonnée. Les grandes prairies de son exploitation s'étendent aux basses vallées angevines qui constituent une ressource très importante de biodiversité. Ces dernières contribuent à la protection d'espèces d'oiseaux protégés, à l'instar du Râle des genêts.

Lors des Rencontres MADE in VIANDE 2022, Emilie espère accueillir de nouveau, comme l'année dernière, des scolaires sur son exploitation afin de partager sa passion du métier.



CHRISTOPHE GODET - 57 ANS

Nouvelle-Aquitaine (Les Deux-Sèvres - 79) • Éleveur engagé en faveur de l'environnement au sein de la coopérative Ter'Elevage
ÉLEVEUR

8

“ Éleveur bovins depuis 3 générations, je possède une exploitation Bio de volaille et de cultures. J'éleve également des vaches de race Rouge des Prés. J'ai beaucoup travaillé mon assolement grâce à mes cultures pour avoir un maximum de prairies. Il y a très longtemps que je n'ai plus de sol nu en hiver. En diminuant la quantité de maïs cultivé et en augmentant celle du mœteil, je suis passé de 60% à 85% de surface de prairie disponible en été. J'ai également travaillé sur l'autonomie fourragère de mon exploitation.

Aujourd'hui, j'utilise beaucoup moins de fourrages conservés et d'engrais. Soucieux de mon impact environnemental, j'ai réalisé il y a 1 an le diagnostic environnemental CAP'2ER® qui m'a permis d'améliorer l'impact carbone de mon exploitation.



PHILIPPE MAILLES - 58 ANS

Occitanie (Aveyron - 12) • Un professionnel expert attentif au bien-être des animaux
NÉGOCIANT EN BESTIAUX

“ Issus de familles de négociants en bestiaux, nous avons créé en 1989 la société Mailles-Davy pour le négoce d'animaux vivants et la société Quercy Bas Rouergue en 1994 spécialisée dans le négoce de viande. Nous avons développé l'export d'animaux vivants vers l'Espagne avec la société Mailles-Davy. L'activité de négoce se concentre principalement sur la commercialisation de veaux qui ont entre 14 et 70 jours mais également de bovins adultes destinés à l'abattage, l'engraissement et l'élevage. On y retrouve aussi l'achat de broutards destinés à l'export UE. Pour la société Quercy Bas Rouergue, le négoce de viande est l'activité principale (jeunes bovins, bovins adultes, ovins, veaux). Nous nous approvisionnons directement dans les fermes, sur les marchés ou par l'intermédiaire de marchands de bestiaux et de coopératives, nous faisons office de grossiste. Nous commercialisons un peu plus de 48 000 animaux par an. Très vigilants au bien-être des animaux, il est essentiel que le transport des petits veaux soit réalisé dans des camions propres et désinfectés, qu'ils disposent d'une litière avec une couche épaisse de paille et de suffisamment de place pour leur permettre de se coucher et voyager au sec. 2h avant le transport, nous faisons attention à leur donner un repas léger, réhydratant pour ne pas déclencher de troubles digestifs. Pour les bovins adultes, nous avons des parcs paillés avec de l'eau et de la nourriture à disposition. Nous allottons par sexe et par poids de façon à éviter la concurrence entre les animaux et le stress.



MARINE DRUESNE - 29 ANS

Hauts de France (Pas-de-Calais - 62) • Jeune passionnée qui veut faire connaître son métier au plus grand nombre

ACHETEUSE DE BÉTAIL ET GROSSISTE

“ À la suite de mes études en production animale et conseil agricole, j'ai intégré l'entreprise de découpe SAS Outrebon au poste d'acheteuse de bétails et grossiste en 2012. En tant que femme, exerçant dans un secteur souvent méconnu du grand public, j'ai à cœur de faire découvrir mon métier aux jeunes générations. Pour cela, nous réalisons régulièrement des présentations de l'entreprise au sein des écoles agricoles de la région, pour communiquer sur la pluralité de nos métiers et accueillir des jeunes en formation. Valoriser les viandes locales est, selon moi, un élément essentiel du métier de grossiste en viande. C'est pourquoi, nous travaillons uniquement avec des éleveurs et commerçants en bestiaux de la région, pour garantir aux consommateurs une viande de qualité. Pendant les Rencontres MADE in VIANDE, nous invitons les visiteurs à découvrir notre entreprise, nos métiers et les informons sur les spécificités de chaque espèce afin qu'ils comprennent le cheminement des viandes qu'ils consomment, du pré à l'assiette.



JÉRÔME SAINT-ANDRÉ - 37 ANS

Bourgogne-Franche-Comté (Saône-et-Loire - 71) • Un boucher exigeant qui a choisi la GMS pour exercer

CHEF BOUCHER EN GRANDE ET MOYENNE SURFACE (SUPER U)

“ Après un CAP BEP boucher charcutier traiteur, je suis arrivé au Super U de Prissé en 2015 où j'ai repris le poste de responsable du rayon boucherie en 2017. Adepte d'une alimentation de qualité, nous proposons une viande de bœuf, veau, porc et agneau 100% Label Rouge. C'est un signe de qualité reconnu des consommateurs et supérieur en termes de goût et de tendreté. Son cahier des charges strict intègre des attentes sociétales fortes telles que la préservation de l'environnement et le bien-être en élevage. L'ensemble de la viande de bœuf Label Rouge que nous servons à nos clients est issue de race à viande charolaise élevée dans le berceau du Charolais. Je sélectionne les animaux sur pied dans des élevages proches du magasin et de l'abattoir, qui nous fournit également la viande d'agneau Label Rouge.

À l'occasion des Rencontres MADE in VIANDE, nous organisons plusieurs animations et dégustations avec notamment cette année la participation des associations Charolais Label Rouge et Limousin Promotion. Nous recevons également des scolaires et prévoyons entre autres de leur faire visiter le laboratoire du rayon boucherie. L'occasion pour eux d'en savoir plus sur le métier et découvrir une carcasse grandeur nature.



LOÏC PIOCHE - 52 ANS

Ile-de-France (Yvelines - 78) • L'artisan boucher en recherche de qualité permanente
ARTISAN BOUCHER-CHARCUTIER TRAITEUR

“ Je me suis installé en 2018 à Houdan où j'ai créé ma boucherie mais également un restaurant proche de la ville. Je suis dans l'univers de la gastronomie ! Je propose une large offre de viandes de races bouchères comme la Limousine, l'Aubrac, la Salers ou l'agneau de Bellac, sans oublier le porc d'Auvergne nourri aux châtaignes ou le veau sous la mère élevé dans le Lot. Nous achetons uniquement les animaux sur pied auprès d'éleveurs du Cantal, de l'Aveyron, du Lot et du Limousin. Les animaux vivent en plein air si le climat le permet et sont nourris avec une alimentation locale et naturelle. Pour la prochaine édition de MADE in VIANDE, j'invite le public à visiter la boutique et pourquoi pas découvrir le laboratoire. C'est un moment d'échanges privilégiés pour parler de notre métier, mieux faire comprendre notre travail, au service de la qualité et de la satisfaction de nos clients.



LOÏC GOUTAGNY - 42 ANS

Auvergne-Rhône-Alpes (Loire - 42) • Un professionnel engagé en faveur du manger mieux auprès de ses convives
RESPONSABLE DE CUISINE D'UN LYCÉE

“ Après un CAP et un BP de charcutier-traiteur dans le Rhône et diverses expériences dans des boucheries de la Loire, j'ai travaillé dans la restauration commerciale durant quelques années. En 2012, j'ai rejoint les services de la région en tant que responsable de cuisine au lycée du Forez à Feurs dans la Loire. Je m'approvisionne principalement en produits locaux. Sur l'achat des viandes, je me fournis exclusivement en viandes de proximité auprès d'opérateurs de la région. J'essaye d'acheter des viandes sous signe officiel de qualité dès que je le peux.

Nous travaillons avec des producteurs du département sur les produits laitiers, sur les œufs et le maraîchage bio. On trie les déchets et on les valorise sur le site de compostage du lycée. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, nous avons mis en place un système de distribution des plats en fonction de l'appétit des élèves et nous les sensibilisons sur ce sujet.

ÉLEVEUR

UN MÉTIER LIÉ AU TERROIR

Au cœur du système agricole français, considéré comme l'un des plus vertueux au monde, les éleveurs sont des chefs d'entreprise. À l'écoute des nouvelles attentes sociétales, ces professionnels passionnés s'engagent pour produire une viande de qualité, dans le respect de la nature, de l'homme et du vivant.

L'ÉLEVAGE FRANÇAIS : UN MODÈLE AUX ATOUTS RECONNUS

Herbager et à taille humaine, l'élevage français de ruminants est autonome et respectueux du bien-être animal. Entretenant un lien fort avec les territoires, il façonne les paysages, stocke du carbone et préserve la biodiversité en valorisant et entretenant les ressources naturelles. L'élevage porcin se caractérise quant à lui par des exploitations familiales, mobilisant en moyenne deux personnes.

DES POLITIQUES COHÉRENTES POUR PROTÉGÉR L'ÉLEVAGE FRANÇAIS ET PRODUIRE MIEUX

La filière Élevage et Viande demande la mise en application de « mesures miroir » au sein de la politique commerciale européenne. Le principe : dès lors que le producteur d'un pays tiers souhaite exporter ses produits vers le marché européen, il doit respecter les mêmes règles que celles imposées aux professionnels de l'Union européenne.

UN MÉTIER OUVERT AUX ÉVOLUTIONS DE SON ÉPOQUE

Des organisations de plus en plus collectives avec la création d'associations, le développement des nouvelles technologies... Le métier d'éleveur connaît **de profondes évolutions au sein même de son organisation**. Et si les fermes étaient autrefois une histoire de famille, elles attirent aujourd'hui **des profils divers et nouveaux**, féminins et non issus du milieu agricole.

DES PROFESSIONNELS « MULTI-CASQUETTES »

Si le travail auprès des animaux est au cœur de leur quotidien, les éleveurs ont en charge de nombreuses autres missions dans le but d'assurer la bonne gestion de leur exploitation.

- **Soins apportés aux animaux** : observation des animaux pour détecter et prévenir les maladies – en relation étroite avec un vétérinaire, gestion de la reproduction et suivi des mise-bas, identification et traçabilité des animaux, gestion du pâturage, choix et distribution des rations alimentaires.

- **Entretien de l'exploitation** : nettoyage des bâtiments, entretien du matériel lié à la production et à la distribution de l'alimentation, gestion des surfaces destinées à produire l'alimentation des animaux (céréales, protéagineux ou fourrage selon les animaux) ou à être pâturées (culture, prairie et parcours), entretien des clôtures.

- **Gestion de l'entreprise** : sélection des animaux selon les critères recherchés, plan de reproduction, gestion de l'alimentation, commercialisation des animaux, suivi des performances techniques et économiques, comptabilité et suivi administratif, encadrement des salariés.



DES ACTIONS CONCRÈTES POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES SOCIÉTALES

À l'écoute des préoccupations des consommateurs et pleinement investis dans le Pacte Sociétal de la filière Élevage et Viande, les éleveurs s'engagent, à travers leurs pratiques, à produire dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, pour garantir une alimentation de qualité, raisonnée et durable.

LES ACTIONS EN FAVEUR DE LA PRÉSÉRATION DE L'ENVIRONNEMENT ET DES TERRITOIRES

Des pratiques naturellement vertueuses

L'autonomie alimentaire : 90 %¹ de l'herbe et du fourrage consommés par le troupeaux de ruminants proviennent directement des exploitations, et plus d'un éleveur porcin sur trois cultive lui-même sur ses terres tout ou partie des plantes qui nourrissent ses animaux, ce qui permet de réduire considérablement la circulation de camions qui acheminent l'alimentation.

Le recyclage de co-produits de l'alimentation humaine : De nombreux co-produits ou sous-produits de l'alimentation humaine (tourteaux, sons de céréales, produits brisés) sont récupérés pour l'alimentation des porcs.

L'utilisation des déjections des animaux comme engrais organique : Cette pratique permet d'éviter la production de 660000 tonnes d'azote minéral, soit l'équivalent de 1,2 million de tonnes de pétrole. En 30 ans, la consommation d'engrais a ainsi diminué de 30 à 50 % dans les élevages.²

La production d'énergie renouvelable (méthanisation, panneaux solaires) et les économies d'énergie.

Une compensation des émissions de méthane du secteur herbivore par les prairies qui nourrissent les animaux : l'herbe, qui représente 80 % de l'alimentation des troupeaux de bovins de race à viande, ainsi que les haies, captent le carbone et le stockent dans les sols, ce qui compense en moyenne 30 % des émissions de gaz à effet de serre de l'élevage bovin français.

La méthode Carbon Agri

S'appuyant sur l'outil de diagnostic CAP'2ER, la méthode Carbon Agri vise à **comptabiliser, certifier et valoriser financièrement les réductions d'émissions de gaz à effet de serre** et l'augmentation du stockage de carbone dans les fermes d'élevage. Elle a été reconnue par le Ministère de la Transition Écologique et Solidaire, qui lui a attribué le **Label bas-carbone**.

Le diagnostic environnemental CAP'2ER



Le diagnostic CAP'2ER a été déployé dans le cadre du programme européen **LIFE BEEF CARBON**, dans lequel INTERBEV et l'IDELE (l'Institut de l'Élevage) sont engagés depuis 2015, avec l'objectif de **réduire de 15 % en 10 ans l'empreinte carbone de la production de viande bovine**.

Déjà diffusé au sein de 5630 élevages produisant de la viande bovine et en cours d'adoption par les exploitations ovines et caprines, il permet non seulement **d'évaluer les émissions de carbone et les autres impacts environnementaux des élevages, mais aussi leurs contributions positives** pour identifier les pratiques les plus efficientes sur le plan de l'empreinte carbone, de la consommation d'énergie, de la qualité de l'eau ou encore de la biodiversité.

1700 exploitations innovantes ont d'ores et déjà été identifiées comme réduisant leurs émissions

de gaz à effet de serre, en améliorant leurs performances techniques, en augmentant leur autonomie alimentaire ou encore en stockant plus de carbone par la valorisation des prairies.



Le programme Inn'Ovin

Reposant sur plusieurs axes de travail, parmi lesquels l'environnement, la transition énergétique et l'aménagement équilibré du territoire, le programme Inn'Ovin a pour ambition de **favoriser l'installation d'éleveurs ovins, tout en leur permettant d'accroître leurs performances techniques, économiques ou encore environnementales**.

LES ACTIONS EN FAVEUR DU BIEN-ÊTRE, DE LA PROTECTION ET DE LA SANTÉ DES ANIMAUX

Des conditions d'élevage garantes du bien-être animal

Dans les fermes d'élevage, au sein des bâtiments comme en extérieur, **des recommandations intègrent les besoins des animaux** : surface minimale, qualité de l'air, luminosité, nettoyage et désinfection des matériaux et équipements, abris en cas d'intempéries... L'alimentation des animaux évolue aussi en fonction de l'âge et de l'espèce, et leur abreuvement est régulièrement vérifié.



12

Des guides de bonnes pratiques

En complément des diagnostics de la protection animale, des guides de bonnes pratiques sont élaborés de concert avec les pouvoirs publics et les associations spécialisées tels que le guide de bonnes pratiques pour la protection des ovins à l'abattoir, ou celui destiné à évaluer l'aptitude au transport des bovins adultes.

Un moindre recours aux antibiotiques

Dans le cadre des **plans de suivi sanitaire**, les animaux sont contrôlés à l'échelle départementale par des vétérinaires et par les Groupements de Défense Sanitaire (GDS), au niveau national par les services vétérinaires de l'Etat et au niveau européen par des experts vétérinaires de la Commission européenne. La filière veau s'engage à lutter contre l'antibiorésistance sous une approche "One health" ("Une seule santé") en mettant en place des observatoires de l'utilisation d'antibiotiques afin de diminuer leur usage pour les veaux de boucherie, tout en garantissant leur bien-être et une bonne maîtrise sanitaire.

Depuis 2013, le niveau d'exposition aux antibiotiques de toutes filières animales confondues a été réduit de 45 %¹.

La filière porcine est également engagée de longue date dans la diminution de l'exposition des porcs aux antibiotiques. Les bonnes pratiques sanitaires contribuent fortement à réduire l'exposition aux maladies, sur la base notamment du Guide de bonnes pratiques pour la conduite sanitaire des élevages. **Grâce aux actions en faveur de la biosécurité, mais également à la vaccination et à la qualité de l'aliment, l'exposition des porcs aux antibiotiques a diminué de -55,5 % entre 2011 et 2020.**

Alors que plus de 1 990 diagnostics ont déjà été réalisés en élevage bovin de race à viande, l'objectif est d'atteindre **100 % des exploitations bovines auditées BoviWell en 2025**.

BoviWell, l'outil d'évaluation du bien-être des bovins en élevage

Se fondant sur un protocole adapté du référentiel européen Welfare Quality, cette évaluation réalisée par un technicien d'élevage formé, vise à **évaluer le bien-être des bovins à la ferme**. Attribuant une note globale aux exploitations évaluées, il met en avant les meilleures pratiques ainsi que les points d'amélioration. La filière bovine allaitante française a la volonté d'intégrer cet outil dans le cahier des charges des viandes de bœuf Label Rouge, afin de garantir un haut niveau de bien-être animal dans les élevages labellisés.

Les filières veaux et ovins viande développent des outils semblables, tandis que les éleveurs de chevaux disposent d'un Guide des Bonnes Pratiques associé à une application, « la Charte du Bien-Être Équin ».

1 - Source DGAL : octobre 2021

LES ACTIONS EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE

Le développement des signes officiels de qualité

Dans le cadre de son plan de filière élaboré fin 2017 suite aux États Généraux de l'Alimentation et du Pacte Sociétal « Aimez la viande, mangez-en mieux. Une filière engagée, responsable et durable », la filière bovine a fait des signes officiels de qualité un axe stratégique majeur, en favorisant **le développement des productions régies par les cahiers des charges Label Rouge ou Bio**. En effet, la part de l'offre en Viandes de Bœuf Label Rouge, actuellement de 3 % doit monter à 40 % d'ici 2025. Celle de l'offre en viandes Bio doit passer de 2 % à 4 %.

Le Label Rouge



La crédibilité d'un cahier des charges public, une démarche certifiée et contrôlée, un potentiel de production important avec 16 000 exploitations engagées, la garantie d'une qualité organoleptique supérieure, un respect des considérations sociétales élevées en matière de bien-être des animaux, d'environnement et d'autonomie alimentaire, une juste rémunération de chaque acteur par la contractualisation et surtout un logo parmi les mieux connus du consommateur. Les atouts du Label Rouge sont clairs !

UNE JUSTE RÉMUNÉRATION POUR LES ÉLEVEURS

Depuis le 1^{er} janvier 2022 et dans le cadre de l'application de la loi Egalim 2, la contractualisation est rendue obligatoire depuis l'éleveur jusqu'au distributeur. Venant sécuriser les relations commerciales, elle a pour objectif de favoriser **une juste rémunération de chaque acteur**, par la prise en compte du coût de production dans la détermination du prix.

Le Bio



Privilégiant les équilibres écologiques, la rotation des cultures, l'autonomie alimentaire, les méthodes de défense naturelle et le recyclage des matières organiques, la production de viande issue de l'Agriculture Biologique repose sur un cahier des charges strict assurant une conduite d'élevage et un ensemble de pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement.

La traçabilité, une priorité dès la ferme

Quelle que soit l'espèce, les animaux élevés sont marqués de deux boucles aux oreilles, d'un tatouage ou d'une puce électronique et disposent d'un document officiel d'identification, indiquant la race, la date et le lieu de naissance.

CHIFFRES CLÉS

1/4 des candidats à l'installation sont diplômés d'un BTS agricole

Plus de 85 000 auront suivi des formations sur ces trois dernières années

Source : Devenir-eleveur.com

NÉGOCIANT EN BESTIAUX • TECHNICO-COMMERCIAL EN COOPÉRATIVE

DES MÉTIERS DE CONTACT

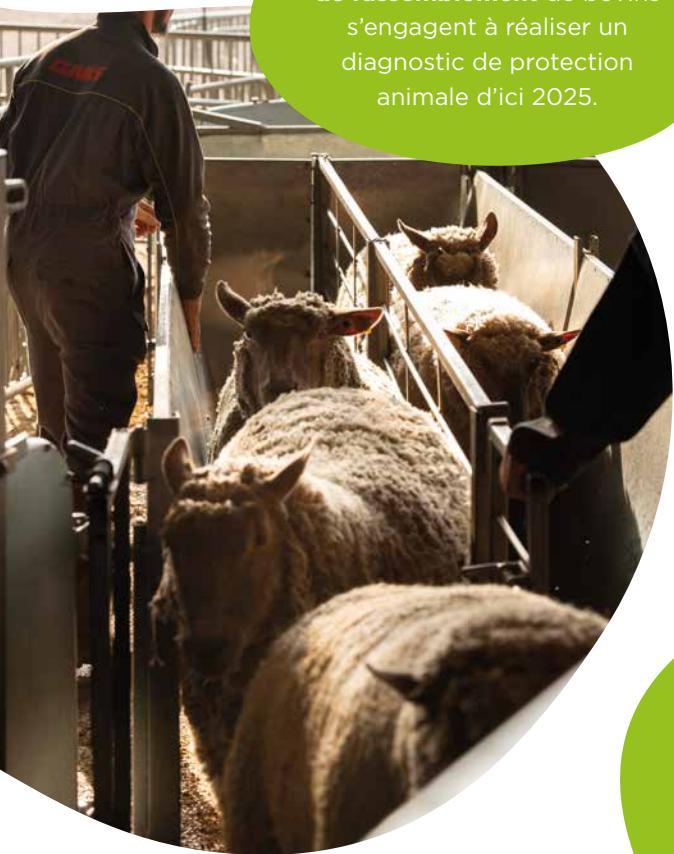
Les technico-commerciaux en coopérative ou les négociants en bestiaux assurent la **première commercialisation des animaux** à la sortie des exploitations à destination d'autres élevages (engraissement, reproduction), des abattoirs ou à l'exportation. Veiller et analyser, conseiller et soutenir les éleveurs, négocier le prix de vente, coordonner le transport des animaux, ces professionnels jouent un rôle central dans la **valorisation de la viande**.

UN QUOTIDIEN RYTHMÉ PAR UNE GRANDE VARIÉTÉ D'ACTIVITÉS

Pouvant s'exercer dans une entreprise de négoce des bestiaux, au sein d'une coopérative ou sur un marché aux bestiaux, ces métiers s'articulent autour de **trois grands piliers d'activités** :

- **Sélection et achat** : recherche auprès des éleveurs des meilleurs animaux au meilleur prix, en fonction de la commande des clients, achats en élevage ou sur les marchés.
- **Logistique** : collecte et rassemblement des animaux dans les centres d'allottement, tri et mise en lots, organisation du transport.
- **Négoce** : vente au meilleur prix et sur les marchés les plus rémunérateurs (en France et à l'export) en fonction de la catégorie d'animaux. Sur les marchés aux bestiaux, les négociants peuvent intervenir comme vendeurs, acheteurs ou commissionnaires. Ces derniers vendent les animaux pour le compte des producteurs ou d'autres commerçants.

14



100 % des centres de rassemblement de bovins s'engagent à réaliser un diagnostic de protection animale d'ici 2025.

UNE EXPERTISE POINTUE AU SERVICE DE TOUTE UNE FILIÈRE

Ayant comme mission d'estimer la qualité de la viande, les négociants en bestiaux ou les technico-commerciaux en coopérative doivent avoir une **connaissance aiguisée des espèces animales**. Très proches des éleveurs au quotidien, les commerçants en bestiaux jouent un véritable **rôle d'information et de conseil** auprès d'eux. Ils guident les éleveurs pour que leur production réponde au mieux aux attentes du marché.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les coopératives agricoles avancent au quotidien pour assurer l'amélioration des pratiques en matière de bien-être animal. Elles s'inspirent du concept du «One Welfare» ou «Un seul bien-être» qui considère comme indissociable le lien entre le bien-être des animaux, le bien-être des personnes et l'environnement dans lequel ils évoluent.

CHIFFRE CLÉ

90 %
de la production porcine est engagée en coopérative

Source IFIP 2020

DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS DANS UNE DYNAMIQUE DE PROGRÈS

LES ACTIONS EN FAVEUR DU BIEN-ÊTRE, DE LA PROTECTION ET DE LA SANTÉ DES ANIMAUX

Dans le cadre du Pacte Sociétal de la filière Élevage et Viande, les metteurs en marché effectuent le diagnostic de protection animale au transport et en centres de rassemblement développé par INTERBEV, vérifient la transportabilité des animaux, et tiennent des indicateurs de mesure du bien-être animal lors du transport : séparation des animaux, normes de densité par espèce, ventilation du véhicule, durées de transport et temps de repos...

En cas d'épisodes de fortes chaleurs, la filière Élevage et Viande a également élaboré un plan d'action destiné à informer les opérateurs des mesures à appliquer lors d'un risque de canicule. Des alertes en temps réel sont transmises aux professionnels.

LES ACTIONS EN FAVEUR DE LA PRÉServation DE L'ENVIRONNEMENT

Les négociants certifiés organisent la gestion et l'épandage des effluents ainsi que la gestion de déchets du centre de rassemblement. Des efforts sont également réalisés pour optimiser les tournées de ramassages et favoriser l'écoconduite.



15

QUALI NÉGOCE, UNE DÉMARCHE RSE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES SOCIÉTALES

En se réappropriant l'outil collectif sur le Bien-être et la protection des animaux en centres de rassemblement créé dans le cadre du Pacte Sociétal d'INTERBEV, les professionnels du commerce en bestiaux ont mis en place le label **QUALI NÉGOCE**. Avec comme objectif de créer un socle commun, cette démarche, volontaire et contrôlée par l'organisme certificateur Certis, porte **sur plus de 150 critères en lien avec le bien-être animal et la biosécurité, le respect de l'environnement, les bonnes conditions de travail mises en place pour les collaborateurs et avec les partenaires**

ABATTEUR • TRANSFORMATEUR • COMMERCANT EN GROS DE VIANDE

DES MÉTIERS RIGoureux aux SAVOIR-FAIRE CONTRôLÉS

Le secteur de l'abattage et de la découpe de viande rassemble de nombreux métiers (ex : désosseur, boucher, boucher industriel, ouvrier d'abattoir...) qui réalisent les opérations d'abattage d'animaux et de découpe de viandes selon des techniques précises et rigoureusement encadrées. Regroupant des activités variées (conducteur de ligne, opérateur de fabrication, opérateur de conditionnement, technicien de maintenance, responsable qualité, grossiste...), les métiers de la charcuterie et de la transformation des viandes offrent également de réelles opportunités professionnelles.

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE QUI S'ADAPTE AUX ÉVOLUTIONS DE L'OFFRE

Au sein des abattoirs, les carcasses sont découpées et désossées, selon **des pratiques traditionnelles** qui font la fierté de la filière française afin d'en tirer une palette de morceaux, chacun dédié à une utilisation culinaire propre. Au-delà de la découpe, les professionnels peuvent également être en charge **d'opérations de transformation des viandes** (salaïsons, conserves, plats cuisinés...), correspondant au très large choix de produits aujourd'hui disponibles, des plus traditionnels aux plus innovants.

Les métiers de la charcuterie et de la transformation des viandes sont exercés au sein d'entreprises de charcuterie généralement spécialisées, avec un savoir-faire sur une gamme de produit spécifique (salaïson cuite, salaïson sèche, saucisserie, pâtés, aides culinaires...).

UNE VOIE PROFESSIONNELLE RICHE EN OPPORTUNITÉS

Les métiers de l'abattage, de la découpe et de la transformation des viandes se caractérisent par des activités professionnelles variées. De manière générale, ce secteur, accessible sans diplôme ni expérience particulière, offre de **réelles opportunités d'intégration et de profession** au sein de la filière. Selon le poste, il est notamment possible d'être à la tête d'une équipe.

DES PRATIQUES ENCADRÉES POUR MAÎTRISER LA QUALITÉ DE LA VIANDE

Toutes les opérations sont réalisées **selon la réglementation des Services Vétérinaires et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires les plus rigoureuses**, dans l'objectif d'assurer au consommateur un produit sain et conforme à ses attentes. Les professionnels se sont par ailleurs dotés **d'outils de maîtrise, et de gestion de la qualité et de la traçabilité** (plan de maîtrise sanitaire, guide de bonnes pratiques hygiéniques, procédures d'assurance qualité, plans d'autocontrôles...) et réalisent de **nombreuses analyses dans leurs laboratoires**. Enfin, les outils d'abattages sont régulièrement évalués par les services vétérinaires officiels.

CHIFFRE CLÉ

263

abattoirs en France,
soit spécialisés pour
une espèce, soit mixtes



RÉPONDRE AUX ATTENTES SOCIÉTALES : UNE PRIORITÉ POUR CES PROFESSIONNELS ENGAGÉS

100 % des abattoirs
s'engagent à réaliser un
diagnostic de protection
animale d'ici 2025.

Source : DGER, 2019

LES ACTIONS EN FAVEUR DU BIEN-ÊTRE, DE LA PROTECTION ET DE LA SANTÉ DES ANIMAUX

Du déchargement à l'abattage, toutes les installations sont conçues pour **s'adapter à l'espèce comme au gabarit des animaux**, mais également pour **faciliter leur cheminement sans stress** (quais aménagés, luminosité, bruit, température, abreuvoirs, litières...) et ainsi permettre aux professionnels de manipuler les animaux en toute sécurité.

Ces pratiques sont encadrées par un « **diagnostic interprofessionnel de la protection des animaux à l'abattoir** » développé par INTERBEV dans le cadre de son Pacte Sociétal, fondé sur la réglementation et les guides de bonnes pratiques existants. Il couvre aujourd'hui l'abattage des bovins, des veaux, des ovins et des caprins. Un « **diagnostic de bientraitance des porcins à l'abattoir** » a été développé sur le même modèle.

Les **Responsables Protection Animale (RPA)**, présents dans chaque abattoir, veillent par ailleurs à l'application des procédures relatives au bien-être animal.

LES ACTIONS EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE

17

Un rôle clé dans le respect de la traçabilité

Dans les ateliers de découpe et les entreprises de transformation, **un numéro de lot** est affecté à chaque regroupement de carcasses de même catégorie. Les numéros d'abattage constituant chaque lot permettent de remonter à l'animal et de garantir sa traçabilité durant les échanges commerciaux. Des informations complémentaires peuvent également être indiquées sur les étiquettes et documents de livraison.

Des professionnels garants des critères de qualité

Les professionnels de l'abattage et de la transformation soutiennent la labellisation Label Rouge en sélectionnant la viande selon **quatre critères de qualité** : la conformation bouchère (la silhouette de l'animal) ; l'état d'engraissement (l'équilibre entre les muscles et le gras) ; le poids de la carcasse et la couleur de la viande.

CHIFFRES CLÉS

310
entreprises
de charcuterie-
salaïson

Depuis 2013,
17 275
opérateurs ont été formés
à la Protection Animale
et 2573 ont suivi la formation
au certificat de compétences
à la protection animale RPA

Source : 310 : FICT, DGER, 2019

BOUCHER • CHARCUTIER • TRIPIER

DES MÉTIERS D'AVENIR AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Que ce soit en GMS (grandes et moyennes surfaces) ou au sein d'une boucherie-charcuterie-triperie artisanale, les métiers de boucher, charcutier et de tripier, exigent **un savoir-faire précis, qui défend la culture gastronomique française**. Comprenant un ensemble d'activités diverses, ils doivent aujourd'hui s'adapter aux évolutions des habitudes de consommation et aux nouvelles préoccupations des Français, en quête du mieux-manger.

À LA FOIS ARTISAN ET COMMERÇANT, DES MÉTIERS DE BOUCHE COMPLETS

De l'approvisionnement à la préparation de la viande, des produits tripiers ou de charcuteries en passant par le conseil apporté aux clients, le quotidien de ces professionnels est rythmé par des activités de natures variées.

- **Gestion des approvisionnements** : sélection et achat des produits auprès des abattoirs, des grossistes ou pour les bouchers abatteurs achat en vif dans les élevages ou sur les marchés aux bestiaux, suivi de l'état des stocks, établissement des commandes, contrôle des produits.
- **Découpe** : désossage, découpe en pièces ou en quartiers, dénervage, parage de la viande.
- **Préparation de produits « traiteur »** : plats élaborés et spécialités bouchères prêts à consommer.
- **Fabrication de charcuteries** alliant tradition et modernité pour répondre aux usages des consommateurs.
- **Activité commerciale** : accueil, conseil et fidélisation de la clientèle, présentation et décoration des vitrines, mise en rayon libre-service (en GMS).
- **Gestion** : relations commerciales avec les fournisseurs, gestion comptable afin d'assurer la pérennité de l'activité, encadrement des employés.

UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS UNIQUE ET RECONNUS

Ces professionnels, qui aiment le contact de la viande, sont en effet plébiscités pour **leur connaissance parfaite de la viande** mais également pour **leur attachement à la qualité et à l'origine des produits, et leur savoir-faire incomparable**.

Reconnue à l'international, « l'art de la découpe à la française », qui permet d'obtenir **quarante morceaux différents** à partir de la découpe d'un seul bovin, a pour objectif d'être déposé au patrimoine immatériel de l'Unesco.

70 % de la carcasse
d'un cochon est transformé en toute une diversité de charcuteries.

Le Code des Usages de la charcuterie protège par ailleurs les plus de **400 produits de charcuterie français**, un encadrement qui sait aussi laisser la place à l'inventivité et la création de nouveaux produits pour répondre aux attentes des consommateurs.

UNE PROFESSION QUI SE RENOUVELLE ET S'ENGAGE

LES ACTIONS EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE

Alors que les consommateurs prônent le manger mieux, privilégient une alimentation flexitarienne et portent un intérêt croissant à la question de la traçabilité, les bouchers et les charcutiers veillent à s'adapter à ces nouvelles tendances.

Ils garantissent des produits de qualité, en défendant une alimentation équilibrée et raisonnable, et en conseillant au plus près des envies.

CHIFFRES CLÉS

20 000
entreprises

10 000
apprentis dans
les 110 CFA

60 %
d'entre eux sont formés
chez les artisans, 40%
dans la moyenne et
grande distribution

90 %
des jeunes ont un
emploi au terme de
leur apprentissage

Source : CFBCT



CHEF CUISINIER

UN MÉTIER QUI PLACE LA QUALITÉ AU CŒUR DE NOS ASSIETTES

UNE QUESTION DE CUISINE MAIS PAS SEULEMENT...

Cuisiniers en restauration collective et restaurateurs sont ceux qui **mettent en scène la viande**. De la sélection des matières premières à l'élaboration de recettes équilibrées et savoureuses, dans des établissements commerciaux ou collectifs, cette profession nécessite **tout un éventail de compétences**.



20

FOCUS RESTAURATION COLLECTIVE

Le chef de cuisine en restauration collective organise et met en œuvre la production et la distribution des repas dans un établissement de restauration collective. Il conçoit des menus adaptés aux différents types de convives et détermine les besoins en matières premières dans un cadre budgétaire défini.

LA TRANSMISSION COMME LEITMOTIV

Lieux de partage et de convivialité, les restaurants collectifs ont un rôle social à jouer, tant par la qualité et la diversité des menus qu'ils servent, que sur l'ambiance de vie qu'ils proposent. Par exemple, dans les cantines scolaires, les professionnels de la restauration collective participent à l'éveil des enfants aux saveurs, à l'éducation aux goûts et à la nutrition.

DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE

Les chefs de cuisine jouent un rôle essentiel dans le choix et la qualité des viandes proposées. Ils privilégient des viandes bovines durables et de qualité conformément aux exigences de la Loi Climat & Résilience. Ils sont également garants de la communication réalisée autour de la traçabilité des produits.



21

CHIFFRE CLÉ

500 000

heures de
formation mises en
place chaque année

Source : SNRC

DES OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR DÉFENDRE LE MODÈLE DE PRODUCTION FRANÇAIS

Dans un contexte où la Restauration Hors Domicile reste le premier débouché des viandes importées, la filière demande une relocalisation des approvisionnements, notamment au sein de la restauration collective, afin de privilégier le choix d'une viande française durable et de qualité, avec :

- Le maintien en restauration scolaire de la fréquence minimale des repas à base de viandes, c'est-à-dire : 4 repas sur 20 de viandes non hachées de bœuf, veau, agneau (soit 1 à 2 fois par semaine).
- La mise en œuvre de moyens pour atteindre les objectifs d'approvisionnement en viandes durables fixés par la Loi Climat : 60% minimum de viandes produites durablement dans toute la restauration collective.

POINTS DE REPÈRE AUTOUR DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

LE CHEPTEL FRANÇAIS ET SA PLACE EN EUROPE

L'ÉLEVAGE FRANÇAIS, C'EST...

143 RACES

races différentes.¹

59 RACES

races de bovins,
dont 32 races à
viande.¹

55 RACES

races de chevaux,
dont 9 races de
chevaux de trait.¹

58 RACES

races d'ovins.¹

11 RACES

de caprins.¹

LE CHEPTEL BOVIN FRANÇAIS EST LE 1^{ER} D'EUROPE

17 MILLIONS

de têtes, soit 37 % des vaches allaitantes
européennes, devant l'Espagne (19 %),
l'Irlande (9 %) et l'Allemagne (9 %).²

22

LA FRANCE EST ÉGALEMENT UN ACTEUR PHARE DE LA PRODUCTION DE VIANDE AU SEIN DE L'UE

1^{ER} PRODUCTEUR

européen de viande
bovine avec 1,43 million
de tonnes équivalent
carcasse (tec).²

2^{ÈME} PRODUCTEUR

de veaux de boucherie
avec 1,2 million
de veaux finis.²

2^{ÈME} PRODUCTEUR

de viande de veau
avec 178 000 tec.³

3^{ÈME} PRODUCTEUR

de porc avec
2,27 millions de tec⁴

2^{ÈME} PRODUCTEUR

de viande ovine avec
81 800 tec (UE-27)⁵

4^{ÈME} PRODUCTEUR

de viande caprine
avec 6 200 tec.⁵

4^{ÈME} PRODUCTEUR

de viande chevaline
avec 2 800 tec.⁶

DANS L'ASSIETTE DES FRANÇAIS

LA VIANDE BOVINE⁷

78 %

de celle qui est
consommée dans
l'hexagone est d'origine
française.

71 %

de la viande bovine
consommée hors
domicile se présentent
sous forme de haché.

1^{ER} PAYS

consommateur de viande de veau en Europe.

LA VIANDE OVINE

2,2 KG

équivalent carcasse
consommés par an
et par habitant⁸

5^{ÈME} PAYS

consommateur après
la Grèce, Chypre, le
Royaume-Uni et la
Roumanie.

LA VIANDE PORCINE⁹

32 KG

équivalent carcasse consommés par an et par
habitant. 70 % sous forme de charcuterie.
30 % sous forme de viande fraîche.

LA VIANDE CHEVALINE¹⁰

Moins de

1 %

de la consommation totale
de viande en France.



¹ Institut de l'Élevage

² GEB-IDLE 2021

³ GEB d'après Eurostat 2021

⁴ IFIP 2020

⁵ Eurostat Mars 2022

⁶ SSP AGRESTE 2018

⁷ GEB d'après le SSP, Eurostat, FAM 2017

⁸ Agreste - synthèse conjoncturelle n°387
mars 2022

⁹ IFIP d'après Eurostat et douanes

¹⁰ Panel IFCE (Institut Français du Cheval et
de l'Equitation)

LES EXPORTATIONS...

59

pays achètent de la viande et des bovins en France

9,6 MILLIARDS D'EUROS

de chiffre d'affaires sortie industrie,
dont 1,3 milliards pour l'export d'animaux vivants.¹¹

1ER PAYS

exportateur de bovins.¹¹

15 %

de viande bovine française exportée,
notamment vers l'Italie, l'Allemagne
et la Grèce en 2021.¹²

1,5 MILLIONS
de bovins vivants
ET 230 300 TONNES

de viande bovine exportés chaque année.¹²

348 000 VEAUX

français de - de 80 kg

vendus en dehors de l'hexagone en 2021.¹²

8700 TEC

de viande ovine française exportées en 2021.
80% au sein de l'UE.¹³

729 000 TEC

de produits porcins français
(hors abats) exportées en 2021.¹⁴



... ET LES IMPORTATIONS

317 767 TONNES

de viande bovine importées en 2021,
à 98 % en provenance des pays de l'UE,
notamment des Pays-Bas,
d'Allemagne et d'Irlande.

62 600 bovins vivants (hors animaux
reproducteurs) importés en 2021.¹⁵

77 900 TEC

de viande ovines importées en 2021, en
recul de 5 % par rapport à l'année 2020
et de 15 % par rapport à 2019. Elles sont
à 88 % issues de l'UE 27+ R-U.¹⁶

594 900 TEC

de produits porcins importées en
2021, à 34 % issus d'Espagne, 23 %
d'Allemagne et 9 % d'Italie.¹⁷

¹¹ GEB - Institut de l'Elevage 2021

¹² Données issues des douanes françaises - GEB
Institut de l'Elevage 2021

¹³ Agreste - synthèse conjoncturelle n°387 mars 2022

¹⁴ FAM 2021 et IFIP

¹⁵ Agreste - Infos rapides N°2022

¹⁶ Agreste - synthèse conjoncturelle n°387 mars 2022

¹⁷ FAM 2021 et IFIP



madeinviande.fr    naturellement-flexitariens.fr

À PROPOS



INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage et des viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur, qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. Afin de mieux intégrer les attentes de la société, les professionnels de cette filière se sont rassemblés autour d'une démarche de responsabilité sociétale, le « Pacte sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale, de juste rémunération des acteurs de la filière et d'attractivité de ses métiers au service d'une alimentation raisonnée et de qualité. En 2021, INTERBEV reçoit à nouveau le label AFNOR « ENGAGÉ RSE DE NIVEAU 3 SUR 4 » pour sa démarche collective de responsabilité sociétale. Aujourd'hui, cette démarche qui engage la filière dans la promesse responsable et durable « Aimez la viande, mangez-en mieux. », est portée par une campagne de communication collective du même nom, signée « Naturellement Flexitariens. »



INAPORC est l'Interprofession Nationale Porcine. Elle rassemble tous les métiers de la filière porcine française : fabricants d'aliments pour les porcs, éleveurs, coopératives, abatteurs-découpeurs, industriels de la charcuterie-salaison, grande distribution, artisans bouchers et charcutiers-traiteurs, restauration collective. L'Interprofession défend les intérêts de la filière porcine française et met en œuvre des actions collectives d'intérêt général.

CONTACTS PRESSE GULFSTREAM COMMUNICATION

Mélissa OUAKRAT
06 86 06 16 09 - mouakrat@gc-com.fr
Mathilde TOUPET
06 87 10 27 16 - mtoupet@gc-com.fr

CONTACTS PRESSE INTERBEV

Cécile LARDILLON
06 40 36 56 34 - c.lardillon@interbev.fr
Enza LEBLANC
06 76 66 21 95 - e.leblanc@interbev.fr

AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.

les Rencontres



DU 11 AU 18 MAI 2022

7^È ÉDITION DES RENCONTRES MADE IN VIANDE

À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS ET DES ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

Avec plus de 600 portes ouvertes organisées partout en France, les Rencontres MADE in VIANDE sont le rendez-vous annuel incontournable entre les professionnels de la filière Élevage et Viande et le public. Répondant aux attentes des consommateurs en quête du « Manger mieux », cet événement valorise la pluralité des métiers qui composent la filière et présente les engagements concrets des professionnels pour produire une viande de qualité, responsable et durable.

UNE SEMAINE DE RENCONTRES ET D'ÉCHANGES POUR TOUT SAVOIR SUR LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

La 7^è édition des Rencontres MADE in VIANDE, organisée du 11 au 18 mai 2022, mettra à l'honneur **les métiers, les savoir-faire et les engagements de la filière Élevage et Viande**, mobilisée au quotidien pour produire une viande de qualité et durable, symbole de la gastronomie française. Une filière qui participe également à notre souveraineté alimentaire.

Pendant une semaine, éleveurs, commerçants en bestiaux, abatteurs, opérateurs de transformation des viandes, acheteurs, logisticiens, grossistes, artisans-bouchers, charcutiers, tripiers ou encore bouchers en grandes surfaces, cuisiniers de la restauration commerciale ou collective, ouvriront leurs portes au public ainsi qu'aux scolaires, pour partager en toute convivialité et transparence leurs pratiques et leurs valeurs.

Organisées partout en France par INTERBEV - l'Interprofession Élevage et Viande, ses fédérations nationales, ses comités régionaux, et par INAPORC - l'Interprofession nationale porcine, les Rencontres MADE in VIANDE **proposeront des visites libres ou guidées, des démonstrations, et des dégustations**¹.

Autant d'initiatives qui permettront de répondre aux attentes des consommateurs. A l'heure du « bien manger », les Français, encore très majoritairement attachés à la viande (89%)², sont en effet 84 %³ à déclarer être soucieux de la provenance de la viande qu'ils achètent.

¹ Chaque événement proposé dans le cadre des Rencontres MADE in VIANDE sera organisé en conformité avec les règles sanitaires en vigueur.

² Etude IFOP pour FranceAgriMer, dévoilée le 20 mai 2021 lors d'un webinaire dans le cadre de la Semaine de l'agriculture française.

³ Enquête barométrique réalisée par Occurrence pour INTERBEV, en décembre 2021 sur un échantillon de 1 000 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, selon la méthode des quotas.

DU 11 AU 18 MAI 2022, PARTICIPEZ À LA 7^E ÉDITION DES RENCONTRES MADE IN VIANDE, DES PORTES OUVERTES CONVIVIALES ET PÉDAGOGIQUES...



Pour se rendre compte sur le terrain, des pratiques durables mises en place par les professionnels de la filière pour :

- la préservation de l'environnement ;
- le bien-être, la protection et la santé des animaux ;
- la juste rémunération des acteurs de la filière et l'attractivité des métiers ;
- la garantie d'une alimentation de qualité, raisonnée et durable.

Pour en savoir plus sur l'attachement de la filière à la préservation des savoir-faire et des territoires régionaux.

Ou encore, **pour mieux comprendre les enjeux de ces métiers qui recrutent.**



Cliquer ici pour voir la vidéo



**RETRouvez le programme complet des rencontres
MADE IN VIANDE 2022 sur le site
www.madeinviande.fr**



madeinviande.fr [f](https://www.facebook.com/madeinviande) [t](https://www.twitter.com/madeinviande) [i](https://www.instagram.com/madeinviande/) #madeinviande

À PROPOS



INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage et des viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur, qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. Afin de mieux intégrer les attentes de la société, les professionnels de cette filière se sont rassemblés autour d'une démarche de responsabilité sociétale, le « Pacte sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale, de juste rémunération des acteurs de la filière et d'attractivité de ses métiers au service d'une alimentation raisonnée et de qualité. En 2021, INTERBEV reçoit à nouveau le label AFNOR « ENGAGÉ RSE DE NIVEAU 3 SUR 4 » pour sa démarche collective de responsabilité sociétale. Aujourd'hui, cette démarche qui engage la filière dans la promesse responsable et durable « Aimez la viande, mangez-en mieux. », est portée par une campagne de communication collective du même nom, signée « Naturellement Flexitariens. »



INAPORC est l'Interprofession Nationale Porcine. Elle rassemble tous les métiers de la filière porcine française : fabricants d'aliments pour les porcs, éleveurs, coopératives, abatteurs-découpeurs, industriels de la charcuterie-salaison, grande distribution, artisans bouchers et charcutiers-traiteurs, restauration collective. L'Interprofession défend les intérêts de la filière porcine française et met en œuvre des actions collectives d'intérêt général.

CONTACTS PRESSE GULFSTREAM COMMUNICATION

Mélissa OUAKRAT
06 86 06 16 09 - mouakrat@gs-com.fr
Mathilde TOUPET
06 87 10 27 16 - mtoupet@gs-com.fr

CONTACTS PRESSE INTERBEV

Cécile LARDILLON
06 40 36 56 34 - c.lardillon@interbev.fr
Enza LEBLANC
06 76 66 21 95 - e.leblanc@interbev.fr