

/// CÔTES à CÔTES

NUMÉRO SPÉCIAL DE L'INTERPROFESSION BÉTAIL ET VIANDE

Et l'environnement dans TOUT ÇA? **QUE MANGENT-ILS?** EST-CE QUE L'ÉLEVAGE POLLUE? D'où vient ma viande?

On veut une FIÈRE EN-GA-GÉE - **LA PROTECTION ANIMALE ce n'est pas négociable** **Comment manger équilibré?** SOIGNONS NOS ASSIETTES!

Les animaux sont-ils bien traités? **ON VEUT UNE FILIÈRE ENGAGÉE! C'est bon pour ma SANTÉ?** **QUE SE PASSE-T-IL dans les abattoirs??**

Mangez sain! **QUELLE ORIGINE?**

LA FILIÈRE ÉLEVAGE & VIANDE

À LA RENCONTRE DES ATTENTES CITOYENNES

D'où vient ma viande?

C'est bon pour ma SANTÉ?

QUE MANGENT-ILS???

Mangez BON

Mangez SAIN

Mange-t-on trop de viande? **LA PROTECTION ANIMALE, C'EST PAS NÉGOCIABLE** **Mangez BON Mangez SAIN** **QUE MANGENT LES VACHES, LES MOUTONS..?**

COMMENT SONT ÉLEVÉS LES ANIMAUX? **Ca mange quoi un mouton? Et une vache?** **Quel impact sur l'environnement?** **Comment être sûr de l'origine?**

SOIGNONS NOS ASSIETTES

Une alimentation sans viande peut-elle être équilibrée?

Et l'environnement dans TOUT ÇA? **Mangez BON Mangez SAIN** **ET LES ANIMAUX, ON LES TRAITE COMMENT?**

” Une nouvelle étape : un Pacte pour un Engagement Sociétal

➔ Editorial

D'avantage informé, sensibilisé à la notion de durabilité et de consommation responsable, le citoyen cherche à donner une signification éthique à ses achats. Devenu un consomm'acteur, il attend des opérateurs économiques une information sincère et une transparence totale.

Ces exigences nouvelles envers la responsabilité sociétale des entreprises sont en train de changer la donne. Mais il ne suffit pas d'en être conscients pour préserver la prospérité à long terme de la filière Élevage et Viande.

Elles imposent de réfléchir autrement. C'est le rôle de notre commission Enjeux Sociétaux.

Nous sommes et nous resterons forts parce que nous sommes un « groupe au travail ». Passionnés par nos métiers, déterminés à nous engager pour répondre à ces défis, nous avons depuis longtemps engagé des actions de progrès pour demeurer maîtres de notre avenir.

Cependant, il nous faut aller encore plus loin et répondre à la montée des valeurs santé, aux impératifs du développement durable, aux exigences en matière de protection animale...

C'est pour cela qu'aujourd'hui nous vous proposons de franchir une nouvelle étape en nous fédérant autour d'un Pacte pour un Engagement Sociétal.



Dominique Langlois,
Président d'INTERBEV

Sommaire



PAGE 3 **RÉPONDRE
AUX ATTENTES
DES CONSOMMATEURS**

- 4 | **Les attentes évoluent**
- 6 | **La filière réagit**



PAGE 7 **FÉDÉRER LA FILIÈRE
AUTOUR D'UN PACTE POUR
UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL**

- 8 | **Le Pacte pour un Engagement Sociétal**
- 12 | **Recenser, diffuser et évaluer les pratiques**
- 18 | **Une concertation environnementale depuis 2014 et une publication commune**
- 19 | **Échanges avec les acteurs du bien-être et de la protection animale**
- 20 | **S'entourer d'experts en matière de nutrition**



PAGE 21 **INFORMER
LE CITOYEN**

- 22 | **Transparence et pédagogie**



RÉPONDRE AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS

★ **SOIGNONS
nos assiettes!** 

**Comment être
sûr de l'origine?**

**C'est bon
pour ma
SANTÉ?** 

Les attentes évoluent

Le monde bouge. Les goûts changent. Les habitudes alimentaires se transforment. Bref, la viande serait menacée d'être déchu de son piédestal... Heureusement, et même si les Français en consomment moins, les notions de plaisir et de convivialité sont toujours autant rattachées au produit. Consciente de ces difficultés, mais confiante en ses forces, toute la profession s'organise pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.



Jeunes ou vieux, les Français veulent préserver leur culture gastronomique.

Plusieurs raisons peuvent expliquer la diminution des parts de marché de la viande. Viennent tout aussitôt à l'esprit les attaques sociétales et les idées préconçues qui flottent dans l'air du temps. Toutefois, et malgré l'effet négatif de ces discours sur l'image du produit, ils ne suffisent pas à expliquer la situation actuelle. D'autant que les consommateurs savent faire la part des choses et beaucoup sont sinon lassés, du moins de plus en plus blasés, devant ces remises en cause permanentes de leur mode de vie.

Une image le plus souvent intacte

Quand on parle de viande, près de 80 % des Français avancent d'abord des items relatifs aux usages et à la dégustation, tels que « repas », « tendreté » ou « plaisir », 15 % songent ensuite à la nutrition. Et ils ne sont que 6 % à évoquer en priorité des valeurs sociétales, comme l'élevage ou la traçabilité. De surcroît, ils se soucient de la qualité des produits ou de leur impact éventuel sur la santé, avant de penser à l'environnement ou à des pratiques inappropriées d'abattage. Autrement dit, les attaques dont la viande fait l'objet n'annihilent pas pour autant sa valeur d'usage. Beaucoup de facteurs culturels entrent en compte pour expliquer cette image intacte : en France, on ne fait pas que se nourrir, on mange, on déguste... Le déjeuner ou le dîner se partagent et demeurent, plus que dans d'autres Nations, un moment de convivialité privilégié. Au-delà des habitudes, le plaisir gustatif intense reste le vrai point commun entre toutes les générations... Pour les jeunes consommateurs, la viande évoque des instants de joie partagée,

Le consommateur décide de ses achats non plus simplement en fonction de sa satisfaction personnelle mais aussi pour défendre des idées auxquelles il croit.

POIDS DES MÉNAGES, DONT LE RESPONSABLE DES ACHATS A MOINS DE 35 ANS

Viande hachée fraîche
19%

Charcuterie
17%

Volaille
16%

Bœuf hors élaboré
10%

Viandes de boucherie
12%

Source : Kantarworldpanel 2016

avec des moments conviviaux, le plus souvent liés à l'extraordinaire, avec un imaginaire spontané positif. Jeunes ou vieux, les Français veulent préserver leur culture gastronomique; lorsqu'ils en ont le temps, ils savent laisser libre cours à leur fantaisie ou revenir à des recettes de grand-mère pour recevoir leurs amis.

De nouveaux usages

Cependant, si autrefois le quotidien se structurait autour des repas, les modes de vie ont changé. Dans la société actuelle, les centres d'intérêt sont multiples. L'alimentation devient une activité secondaire, presque intercalaire, qui prend place en fonction du temps laissé disponible par les obligations professionnelles ou de loisirs porteurs de statuts. Désormais, les rythmes de la vie moderne empiètent sur la confection des repas. La recette patiemment élaborée à la maison, daube ou bœuf bourguignon, cède la place aux steaks hachés, aux produits vite cuits, aux plats préparés, voire à la restauration hors foyer... Il faut dès lors s'interroger et se demander si l'offre des professionnels de la filière évolue au rythme de la société. Un élément de réponse peut être avancé avec les chiffres ci-dessus. Il montre que les moins de 35 ans représentent 12 % seulement des achats de viandes de boucherie, 17 % de la charcuterie, 16 % des volumes de viandes de volaille. Presque à l'inverse, 60 % des achats de viandes de boucherie concernent des ménages de plus de 50 ans!

Au final, quelle perception ?

Chacun s'accorde à reconnaître les vertus nourrissantes de la viande, ses apports essentiels en protéines ou en fer... même si la consommation se réduit, même si certains tentent de vivre sans. Toujours symbole de convivialité et de plaisir, elle paraît moins indispensable au quotidien, elle a perdu son statut de pièce de résistance; les pratiques s'articulent autour d'une viande plus « ingédientaire », plus accessoire, à l'exception du hamburger qui, échappant à la perception de « malbouffe », est resté une icône du quotidien. Le constat est simple : aujourd'hui, 32 % des Français se déclarent incapables de définir une fréquence de consommation et 39 % estiment qu'il faut en consommer 5 fois par semaine ou moins souvent. Rappelons que le Programme National Nutrition Santé recommande de consommer un aliment du groupe « Viande, poisson, œuf » une à deux fois par jour en alternance.



Enfin, si seule une faible partie des consommateurs met les enjeux sociétaux en tête de ses préoccupations, il n'en reste pas moins que le regard de la société sur l'élevage et la viande évolue. L'impact de ces sujets sur la consommation reste faible pour le moment, mais ne peut que grandir s'ils ne sont pas pris en charge par les professionnels, d'autant que les consommateurs connaissent mal notre filière et ses enjeux.



Le consommateur prête davantage attention aux conséquences éthiques de ses achats.

L'émergence du consom'acteur

Sensibilisé aux problématiques de l'environnement, et parfois inquiet des conséquences du changement climatique, il prête davantage attention aux conséquences éthiques de ses achats. Il s'intéresse au commerce équitable, revient vers les commerces de proximité, juge sévèrement les entreprises qui enfreignent les règles et, a contrario, favorise celles qui assument leur responsabilité sociétale... En un mot, il veut être un consom'acteur; c'est-à-dire qu'il décide de ses achats non plus simplement en fonction de sa satisfaction personnelle, mais aussi pour défendre des idées auxquelles il croit. ///

La filière réagit

Face à cette nouvelle donne, l'interprofession ne pouvait pas rester indifférente : le consommateur a ses habitudes de langage, sa perception de la qualité ; la filière a les siennes. Il est indispensable de donner des repères simples et des clés de lecture aux Français, pour qu'ils décryptent l'offre en quelques secondes.



signes officiels de qualité, et, bien sûr, celles conduites en partenariat avec les artisans-bouchers, indispensables relais auprès des consommateurs.

Une qualité garantie

Quelles que soient leurs habitudes, un point commun ressort de toutes les études : les Français sont devenus très sensibles à la qualité de la viande qu'ils mangent. Ce qui est logique puisque 92 % des Français associent la viande au plaisir, qui est leur attente principale !

Cela conduit la filière à réaliser un travail en profondeur sur la qualité intrinsèque de la viande bovine et la mise en place d'un recueil de pratiques pour la garantir. Des réflexions se poursuivent afin de mieux définir la viande piécée, exclure certaines carcasses, et valoriser les appellations de race. Car privilégier la qualité, c'est « promettre et tenir ses promesses ».

Séduire les 15/35 ans

Différents de leurs aînés dans leurs habitudes d'achat, ces consommateurs de demain privilégient des impératifs de bonne nutrition autour de la variété et de l'équilibre. Les qualités du bœuf, souvent projetées sur l'ensemble de la nourriture carnée, induisent l'imaginaire d'un aliment certes gourmand, mais dont l'excès pourrait nuire à l'organisme.

Au-delà de la sensibilité au prix, cette génération aime la fête. Dans ce cadre, la viande change l'atmosphère autour d'un plat et devient une pépite de jubilation. Grillée au barbecue, en carpaccio, ou au cœur d'une recette d'inspiration exotique, elle développe un imaginaire spontané et positif sur lequel INTERBEV a joué ces dernières années. Un « capital » que l'interprofession s'emploie à faire fructifier en respectant les codes de la jeunesse sur son stand au Salon International de l'Agriculture ou pour sa communication sur les réseaux sociaux. //



Grâce aux nombreuses études menées ces dernières années par INTERBEV, les besoins des consommateurs sont mieux cernés. Leurs attentes, vis-à-vis de la traçabilité de la qualité ou de la commodité, ont désormais trouvé des réponses.

Le logo *Viandes de France*, apposé sur les produits de chaque grande filière d'élevage, matérialise un engagement fort. Il garantit qu'il s'agit d'une viande exclusivement issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés sur le territoire national dans le respect de bonnes pratiques formellement établies. Il est à noter que cette démarche, qui répond aux aspirations du consommateur, préfigurait les engagements que prend aujourd'hui la filière avec son Pacte.

Un langage clair

Les souhaits des consommateurs pour plus de commodité ont trouvé une réponse dans les rayons libre-service des GMS. L'étiquetage apparaît plus évident, tandis que des mises en avant attirent l'attention en insistant sur la simplicité ou la rapidité de préparation d'un repas autour de la viande.

Véritable repère, le nouvel identifiant *La Viande, 1 idée par jour* remplace la viande dans le quotidien des Français, tout comme le font les campagnes de communication *Le Bœuf, rapide à préparer, savoureux à déguster*; *Le Veau, c'est bon avec trois fois rien* ou *L'Agneau, si simple, si bon*. Sur ce registre, citons également les actions menées par INTERBEV en faveur des



Les animaux sont-ils bien traités ?

EST-CE QUE L'ÉLEVAGE POLLUE ?



D'où vient ma viande ?



FÉDÉRER LA FILIÈRE

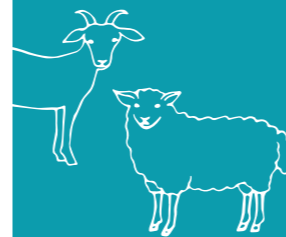
AUTOUR D'UN PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Une alimentation sans viande peut-elle être équilibrée ?

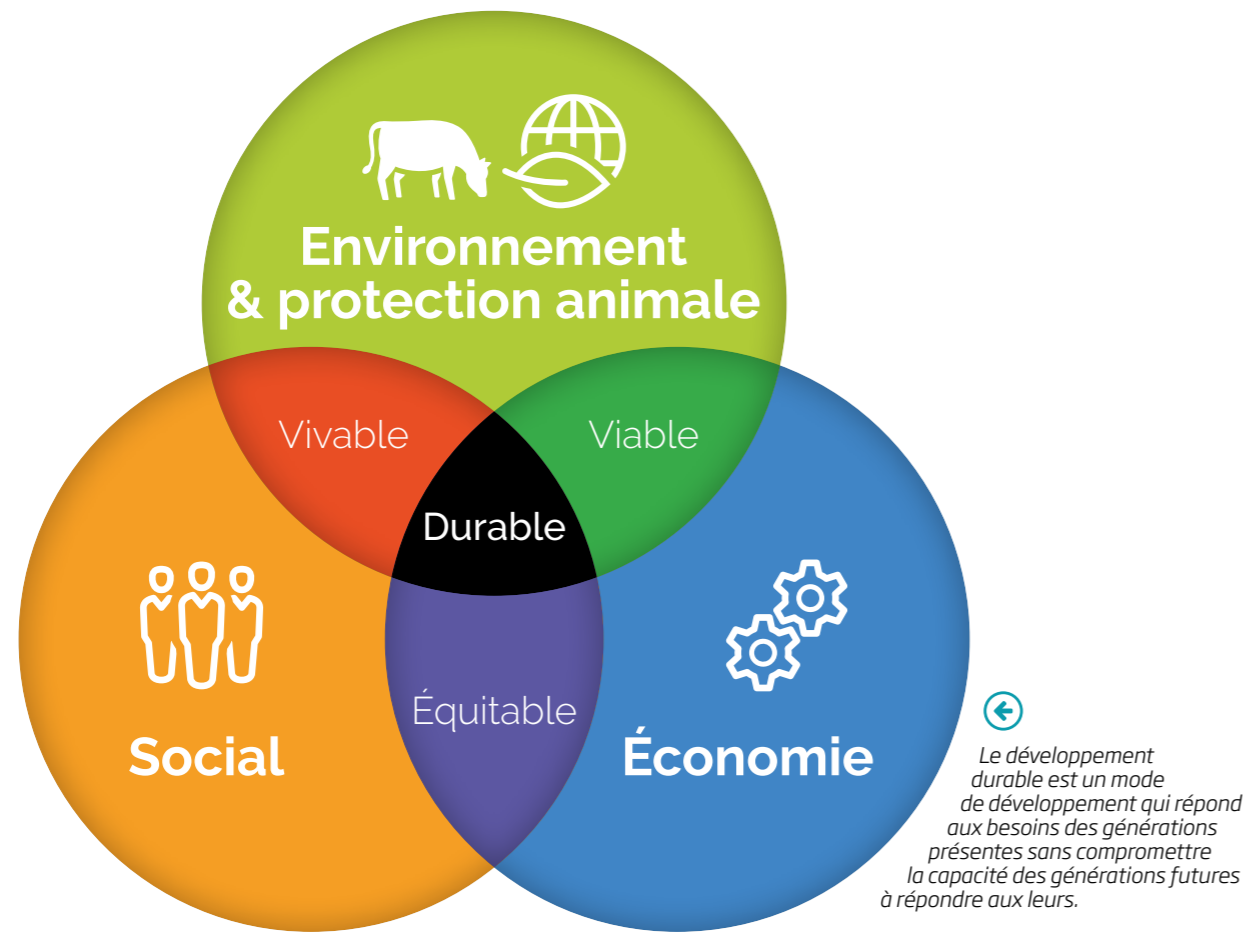
LA PROTECTION ANIMALE, CE N'EST PAS NÉGOCIABLE

ON VEUT UNE FILIÈRE EN-GA-GÉE !

Et l'environnement dans TOUT ça ?



Le Pacte pour un Engagement Sociétal



Pour apporter une réponse globale aux attentes citoyennes, la filière Élevage et Viande choisit de se fédérer autour d'une véritable démarche de responsabilité sociétale sur le long terme.

La préservation de l'environnement, la protection animale, la qualité des produits sont aujourd'hui des attentes émergentes dans la société française. Toutes les démarches de progrès entreprises depuis de nombreuses années par INTERBEV et ses Organisations Nationales montrent que l'ensemble de la filière Élevage et Viande a fait siennes ces préoccupations.

INTERBEV a choisi de formaliser cette politique et de fédérer la filière autour d'une démarche de responsabilité sociétale encadrée par la norme ISO 26 000 qui apporte des éléments de réassurance aux 98 % de consommateurs encore amateurs de viande. C'est chose faite depuis février 2017. ///

UN ENGAGEMENT ACTIF POUR L'AVENIR DE LA FILIÈRE

Les professionnels de la filière Élevage et Viande, réunis au sein d'INTERBEV, se fédèrent autour de ce Pacte pour un Engagement Sociétal afin de matérialiser leur engagement dans une démarche de responsabilité sociétale avec une vision à long terme pour :

- P**ROGRÈS : continuer de progresser dans les domaines de l'environnement, du social, de la protection animale et de la nutrition/santé;
- A**VENIR : mettre le cap sur des pratiques toujours plus durables;
- C**ONCERTATION : maintenir et développer un dialogue respectueux entre les parties prenantes des enjeux de société autour de l'élevage et de la viande;
- T**RANSPARANCE : offrir toujours plus de garanties et de gages de confiance;
- E**XPERTISE : partager les bonnes pratiques des professionnels de l'élevage, de la mise en marché, du transport, de l'abattage-transformation et de la commercialisation.



POUR RAPPEL LES ENSEIGNEMENTS DE LA CONVENTION

Le Pacte pour un Engagement Sociétal est le fruit d'une réflexion collective dont le point d'orgue a eu lieu lors de la convention annuelle d'INTERBEV, fin juin 2016.

Cette journée a permis de décrypter les attentes sociétales et de mieux identifier les défis auxquels la filière doit faire face, notamment en ce qui concerne le bien-être animal.

Il est normal de manger de la viande

Dominique Lestel, Maître de conférences au Département de philosophie de l'École Normale Supérieure, a défendu, avec sa notion de carnivore éthique, une « consommation raisonnée de viande ».

Cette posture fait écho à la position d'un autre participant, Dominique Wolton, Directeur de recherche au CNRS qui a souligné que « l'homme possède une mâchoire de carnivore, pas d'herbivore ! ». Il a aussi appelé à se méfier du bien-fondé des discours anti-viande, encouragé par « l'industrie de la nourriture artificielle ».

Des savoir-faire à partager

Patrice Mathieu, spécialiste des nouveaux usages sociétaux, a estimé que la filière disposait d'éléments clés pour se positionner face à des discours extrémistes visant à abolir l'élevage et la viande. Notamment en affirmant « ses valeurs et son rôle dans la société, en jouant la carte de la transparence et de la proximité ». Un point de vue que partage Jean-Louis Blanc, Secrétaire général de l'Association de défense, d'éducation et d'information du consommateur. Pour lui, « les Français ont besoin

de garanties : ils veulent s'assurer que l'étape incontournable de l'abattage se passe sans souffrance inutile pour les animaux ».

Des efforts à faire reconnaître

Soulignant que le « bien-être animal » était une demande forte de la société, Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, a engagé la filière à « valoriser ce qui se fait de bien à chaque maillon ». Une exhortation dont s'est saisie Dominique Langlois, Président d'INTERBEV en confiant à la commission Enjeux Sociétaux l'élaboration d'une démarche collective destinée à matérialiser les engagements sociétaux de l'interprofession et à renforcer le dialogue avec les consommateurs et citoyens.

La Convention Annuelle d'INTERBEV a accueilli Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture.





UNE MÉTHODOLOGIE RECONNUE

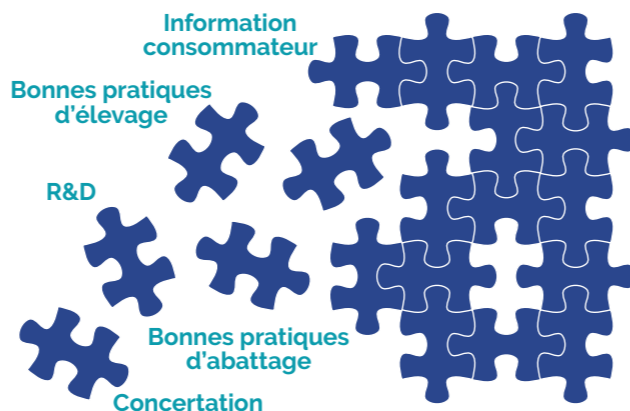
Les attentes et questionnements croissants de la société et des consommateurs sur l'élevage et la production de viande ont incité INTERBEV à structurer une démarche collective de durabilité avec un triple objectif : mieux valoriser les actions déjà entreprises ; encourager les actions de progrès ; anticiper les évolutions sociétales et réglementaires.

Pour encadrer et formaliser sa stratégie, la commission Enjeux Sociétaux d'INTERBEV s'appuie sur la norme ISO 26 000, dite RSO (Responsabilité Sociétale d'Organisation). Reconnue internationalement – 99 pays ont contribué à son élaboration en 2010 –, elle est issue d'une large concertation entre les entreprises, les associations et les États. Prenant ainsi en compte les attentes de la société, elle propose un ensemble de recommandations qui visent à mettre en application les principes du développement durable.

Un diagnostic pour démarrer sur des bases solides

La première étape consiste à établir un diagnostic reposant sur un état des lieux et sur l'identification des parties prenantes prioritaires, avec lesquelles le dialogue doit être renforcé. Autrement dit, tous les individus ou groupes ayant un intérêt dans les activités ou décisions d'une organisation. En ce qui concerne la filière, une première étape a permis de recenser les pratiques existantes et d'identifier des démarches de progrès. Cette phase a été accompagnée par AFNOR Compétences.

⬇ Rassembler les pratiques vertueuses pour en donner une vision globale et détecter là où des attentes importantes ne sont pas pourvues.



UN PREMIER DIAGNOSTIC RÉALISÉ EN 2016

ÉTAT DES LIEUX EN COURS

Le recensement des pratiques et démarches des opérateurs et organisations de la filière sur un ensemble de thématiques :

- **Alimentation, nutrition, et information du consommateur** (questions relatives à l'information et la relation client, respect de la réglementation, suivi nutritionnel ou sanitaire, etc.)
- **Entreprises et salariés** (réglementation sociale, relations et conditions de travail, prévention et prévoyance, etc.)
- **Environnement** (réglementation, suivi & mesure des impacts sur l'air, l'eau, les sols, la biodiversité, les déchets ; pratiques visant à atténuer les impacts négatifs et maintenir, voire développer, les impacts positifs, etc.)
- **Bien-être animal, protection et santé des animaux** (réglementation, suivi, mesures, bonnes pratiques, évaluation du bien-être et de la protection animale et démarches d'amélioration, etc.)

CARTOGRAPHIE DES PARTIES PRENANTES

L'interprofession Bétail et Viande, lieu de concertation des différents métiers, réunit ainsi 21 Organisations Nationales représentant l'élevage, la mise en marché, le transport, l'abattage-transformation et la commercialisation. Elle a également une habitude de dialogue avec les services des ministères. Un des objectifs fixés par le Pacte pour un Engagement Sociétal est d'ouvrir plus largement le dialogue aux parties prenantes de la société civile avec lesquelles une concertation est engagée depuis 2013 : les associations de protection de l'environnement, de protection animale, de professionnels de la santé, de consommateurs...



Ils ont dit



Adopter une posture d'ouverture et de construction.

” Face aux nouvelles questions sociétales, nous faisons le choix aujourd'hui, collectivement, de changer de logiciel et de nous investir dans une démarche de long terme, un Pacte pour un Engagement Sociétal, visant à satisfaire les attentes des 98 % de Français toujours amateurs de produits carnés. Il s'agit de les écouter, de comprendre ces attentes et de proposer une viande française qui y réponde. Il s'agit aussi de toujours mieux expliquer et décrire nos pratiques. La filière dans son ensemble évolue en permanence sur les sujets sociétaux que sont l'environnement, la protection animale, la nutrition-santé et l'amélioration des conditions de travail dans nos différents métiers. Elle peut déjà faire état d'un ensemble de bonnes pratiques et démarches de progrès. Elle s'engage dans des programmes de recherche et développement ambitieux. Elle renforce également le dialogue avec les diverses parties prenantes dans l'objectif de coconstruire son avenir.”

Bruno Dufayet, éleveur de bovins viande et Président de la commission Enjeux Sociétaux d'INTERBEV

Passer de la défense à l'anticipation, marque d'une filière Élevage et Viande responsable.

” La filière est aujourd'hui malmenée sur des sujets qui sont discutés à l'échelle de la société : bien-être et protection animale, conditions de transport, d'abattage, nutrition... Ce sont des questions qui interpellent, qui sont complexes et qui peuvent cristalliser l'affrontement d'habitudes de vie distinctes. Mais le constat est quand même là : les modes d'élevage ou d'abattage se sont significativement améliorés au fil du temps, la filière est aujourd'hui très structurée et les bonnes pratiques y sont nombreuses. Dans ce contexte, l'ISO 26 000 offre une bonne grille d'analyse et de hiérarchisation des enjeux pour cerner ou confirmer les questions pertinentes. Quelles sont les priorités aujourd'hui ? Les pratiques peuvent toujours être améliorées et la filière s'y emploie activement. Mais l'urgence reste de s'ouvrir aux autres, de partager ses bonnes pratiques méconnues, d'aller au contact des parties prenantes pour travailler avec elles sur les problématiques sociétales. Passer de la défense à une posture de dialogue et d'anticipation pour le bénéfice des acteurs de la filière, de la société et des générations futures.”

François Sibille, Expert Responsabilité Sociétale à l'AFNOR



ÉTAT DES LIEUX

Recenser, diffuser et évaluer les pratiques



Ce premier état des lieux, réalisé fin 2016, synthétise un ensemble de bonnes pratiques et de démarches de progrès mises en place au niveau collectif répondant aux enjeux sociétaux de la filière Élevage et Viande. Il se veut point de départ, mais n'est pas exhaustif et sera complété au fur et à mesure par les pratiques innovantes des entreprises et par les échanges avec les parties prenantes. Le prérequis sur l'ensemble de ces thématiques est naturellement le respect de la réglementation.

ÉTAT DES LIEUX À DATE

BIEN-ÊTRE ANIMAL, PROTECTION ET SANTÉ DES ANIMAUX

► Garantir la protection et la santé animale tout au long de la filière.



BONNES PRATIQUES ET DÉMARCHES DE PROGRÈS COLLECTIVES

Élevage

- Amélioration des bâtiments d'élevage de veaux de boucherie.
- Élaboration de Guides de bonnes pratiques encadrant notamment le bien-être animal en élevage : Charte des bonnes pratiques d'élevage bovin, Guide de bonnes pratiques en élevage ovin, Code mutuel caprin, Charte du bien-être équin.
- Formation des éleveurs sur la protection animale : manipulation et contention des animaux.
- Plan collectif de lutte contre l'antibiorésistance dans la filière veau, dans le cadre du programme national ECOANTIBIO.

Transport et mise en marché

- Formation des opérateurs manipulant les animaux pendant le transport.
- Élaboration d'un Guide de non-transportabilité des animaux (existant en bovins, à venir pour les ovins).

Abattoirs

- Nomination de Responsables Protection Animale (RPA) dans tous les abattoirs.
- Guide des bonnes pratiques pour la protection animale des bovins en abattoir, en concertation avec les pouvoirs publics et les ONG (celui des ovins est en cours de validation).
- Formation sur la protection animale de tous les opérateurs en contact avec les animaux vivants à l'abattoir validé par un examen et un certificat de compétence individuel.
- Transparence au niveau des pratiques (vidéo explicative sur les différentes étapes de l'abattage transformation, explications sur les techniques d'étourdissement, l'inconscience, etc.).



OUTILS DE SUIVI ET INDICATEURS

- Nombre d'adhérents aux Chartes de bonnes pratiques en élevage.
- Observatoire pérenne de l'usage des antibiotiques.
- Grille d'évaluation de la transportabilité des animaux et suivi des animaux accidentés.
- Nombre de RPA dans chaque abattoir.
- Grille de contrôle interne à l'abattoir pour vérifier l'efficacité des pratiques en termes de protection animale (objectifs souhaitables et indicateurs de suivi) suivie par le RPA.
- Résultats des inspections et audits de suivi de la protection animale en abattoir par les Autorités Vétérinaires.



AXES DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

- Travaux sur l'évaluation du bien-être animal en élevage.
- Prise en charge de la douleur lors de certaines interventions, comme l'écorchage.
- Recherche sur les bâtiments d'élevage, notamment en élevage de veaux.
- Évaluation de la transportabilité des animaux, mise en place de conditions spécifiques de transport en cas d'animal accidenté.
- Évaluation et illustration des signes de perte de conscience des animaux à l'abattoir, après étourdissement, pour fournir à la filière et à l'administration des outils communs d'évaluation.



EXEMPLES DE PRATIQUES INNOVANTES

- Couloirs d'amenée des animaux configurés pour que ces derniers avancent naturellement.
- Création d'un réseau d'échanges de pratiques des Responsables Protection Animale.
- Mise en place de caméras ou capteurs pour suivre des paramètres comportementaux et physiologiques du troupeau (par ex : suivi de la température, état de santé, survenue du vêlage).
- Création d'application smartphone permettant une auto-évaluation en direct de ses pratiques en termes de protection animale.

ÉTAT DES LIEUX À DATE

ENVIRONNEMENT

- ▶ *Maîtriser et limiter les impacts négatifs de la production de viande sur l'environnement (émissions de gaz à effet de serre, excédents d'azote vers l'air et l'eau).*
- ▶ *Tout en maintenant et renforçant les impacts positifs (biodiversité, paysages, stockage de carbone, protection de la qualité de l'eau et des sols) et une économie circulaire (recyclage et valorisation des coproduits).*
- ▶ *Améliorer la « résilience » et l'adaptabilité des systèmes d'élevage face aux changements climatiques et risques environnementaux.*



BONNES PRATIQUES ET DÉMARCHES DE PROGRÈS COLLECTIVES

- Concertation avec des ONG de protection de l'environnement

Élevage

- Économies d'énergie en élevage de veaux de boucherie.
- Maintien et entretien des 13 millions d'hectares de prairies et des haies associées.
- Gestion et valorisation des déjections animales (fumiers, lisiers) en engrais et lutte contre les excédents et pollutions azotées.
- Démarches volontaires en élevage : Charte des bonnes pratiques d'élevage, Charte ovine, Code mutuel caprin.
- Programme volontaire de réduction des émissions de gaz à effet de serre et des impacts environnementaux : *Life Beef Carbon*. Objectif : -15 % en 10 ans.
- Conseil et appui technique aux éleveurs pour définir des systèmes et pratiques performants sur les plans environnementaux, économiques et techniques.

Transport - Mise en marché

- Plan de gestion et valorisation des effluents.
- Optimisation du transport.

Abattage-transformation

- Systèmes de certifications environnementales ISO 14 001 et AgriConfiance.
- Pratiques de gestion de l'eau (quantité, qualité), gestion des déchets, gestion des fluides frigorigènes, économie d'énergie (compteurs, équipements, recyclages).
- Bilans carbone et bilans énergétiques.

Commercialisation

- Travail sur la gestion des déchets.
- Travaux pour un approvisionnement en restauration hors domicile plus local.



OUTILS DE SUIVI ET INDICATEURS

- Nombre d'adhérents aux Chartes d'engagements en élevage.
- Diagnostic et observatoire des indicateurs environnementaux en élevage : Cap2er - 4 000 diagnostics déjà réalisés en élevages bovins.
- Observatoire des indicateurs environnementaux (eau, énergie, déchets, fluides frigorigènes) en abattoir.
- Observatoire de la distribution responsable.



AXES DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

- Amélioration des méthodes d'évaluation environnementale de la production de viande.
- Quantification des services et des impacts positifs.
- Travail sur l'autonomie alimentaire des élevages et l'efficacité alimentaire des élevages.
- Lien entre alimentation animale, zootechnie, environnement et nutrition humaine.
- Systèmes de méthanisation en élevage et à l'abattage.
- Recherche d'une meilleure valorisation des coproduits d'abattage.



EXEMPLES DE PRATIQUES INNOVANTES

- Installation de panneaux photovoltaïques sur les toits des bâtiments d'élevage et centres de rassemblement des animaux.
- Développement de programmes de gestion optimale de l'herbe en élevage.
- Recherche variétale pour les semences fourragères.
- Utilisation de matériaux alternatifs à la paille en litière.

ÉTAT DES LIEUX À DATE

ALIMENTATION, NUTRITION ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR

- ▶ *Positionner la consommation de viande dans une alimentation équilibrée en quantité, qualité, praticité, apports nutritionnels.*
- ▶ *Participer à la diversité des goûts et à la promotion du patrimoine culturel.*



BONNES PRATIQUES ET DÉMARCHES DE PROGRÈS COLLECTIVES

- Connaissance des attentes par des études consommateurs et des études de marché.
- Travail sur l'adéquation offre-demande pour mieux répondre aux besoins et attentes des consommateurs.
- Suivi des niveaux de consommation de viande par catégories d'âge et de sexe via le CIV.
- Étiquetage : traçabilité, origine des viandes y compris dans les plats transformés depuis janvier 2017, logos *Viandes de France*, informations sur les morceaux et leurs modes de cuisson.
- Participation à la fourniture de données de qualité sur les valeurs nutritionnelles (par espèces, par morceaux, viandes crues/viandes cuites) notamment via le CIV.

- Transmission d'informations nutritionnelles en conformité avec les recommandations nationales de santé publique avec des outils logotypés PNNS¹.
- Concertation avec l'ANSES², le CNC³, le CNA⁴.
- Éducation à l'alimentation et au goût avec des outils et programmes pédagogiques labellisés PNA⁵.
- Concertations avec un réseau de diététiciens libéraux indépendants.
- Mise en place d'un repère de portion élaboré avec ce réseau, pratique et facilement utilisable.

1 - PNNS : Programme National Nutrition Santé
2 - ANSES : Agence Nationale Sécurité Sanitaire Alimentaire Nationale
3 - CNC : Conseil National de la Consommation
4 - CNA : Conseil National de l'Alimentation
5 - PNA : Programme National de l'Alimentation



OUTILS DE SUIVI ET INDICATEURS

- Suivi des données de consommation.
- Résultats des analyses des valeurs nutritionnelles des viandes.
- Mise à jour des tables de valeurs nutritionnelles des viandes.



AXES DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

- Produits et informations alimentaires adaptés aux seniors, sportifs, étudiants.
- Programme de recherche sur le lien entre alimentation animale et qualité nutritionnelle des viandes.
- Lutte contre le gaspillage alimentaire.



EXEMPLES DE PRATIQUES INNOVANTES

- Innovation produits correspondant aux nouveaux modes de consommation.

SÉCURITÉ SANITAIRE : UN PRÉREQUIS

La sécurité sanitaire des aliments est encadrée par une réglementation européenne stricte, le « paquet hygiène » qui fixe un objectif de résultats pour les professionnels : **mettre sur le marché un produit sain et de bonne qualité organoleptique et nutritionnelle**. Des outils sont ainsi mis en place par les professionnels de la filière Élevage et Viande tels que le **plan de maîtrise sanitaire**, fondé non seulement sur l'application stricte de **bonnes pratiques d'hygiène**, mais aussi sur une analyse des dangers liés à la production, permettant la définition et l'application de mesures de maîtrise spécifiques, et enfin sur un système fiable de **traçabilité des produits**.

Ainsi, en élevage, les professionnels veillent au suivi sanitaire des animaux, à la qualité de l'abreuvement, à l'alimentation et à son stockage, à la propreté des animaux destinés à l'abattoir, etc. À l'abattoir et en ateliers de découpe et de fabrication, des inspections fréquentes des bonnes pratiques d'hygiène, des procédures de nettoyage et de désinfection des locaux, matériels, équipements et tenues du personnel sont mises en œuvre quotidiennement. Des **autocontrôles** de la bonne application du plan de maîtrise sanitaire sont par ailleurs réalisés par les professionnels afin de vérifier que le dispositif de prévention des contaminations est correctement appliqué à toutes les étapes de la

production. Des autocontrôles microbiologiques sont également réalisés par les professionnels sur la viande en abattoir, en ateliers de découpe et de fabrication de steaks hachés, mais aussi sur le matériel et les installations à tous les stades. **Les services officiels, quant à eux, valident et vérifient les mesures mises en œuvre**. Même si la sécurité sanitaire des aliments est un prérequis, les filières cherchent en permanence à améliorer encore leurs résultats. À cet effet, des projets de R&D, des guides et des formations sont régulièrement conduits par et pour les professionnels

Source : CIV

ÉTAT DES LIEUX À DATE

ENTREPRISES & SALARIÉS

- ▶ Assurer la formation initiale et continue des salariés, favoriser un environnement de travail de qualité permettant la préservation de la santé (physique et mentale), la sécurité au travail des salariés, ainsi que leur épanouissement personnel.
- ▶ Développer ou conserver l'attractivité des entreprises et des métiers de la viande notamment sur les territoires ruraux.
- ▶ Créer les conditions permettant une écoute et des échanges constructifs entre employeurs/employés.



BONNES PRATIQUES ET DÉMARCHES DE PROGRÈS COLLECTIVES

● Travail sur l'attractivité des métiers :

Développement de la formation initiale (notamment par l'apprentissage) et continue, reconnaissance des acquis de l'expérience (notamment par la certification de la qualification professionnelle et la professionnalisation), conventions territoriales pour l'emploi, programmes d'information à destination des jeunes, dispositifs d'aide à l'installation (élevages, boucheries).

● Qualité de vie au travail :

Travail sur l'articulation vie privée - vie professionnelle, perspectives d'évolution.

● Tutorat des jeunes employés par des employés plus anciens.

● Prévention des risques :

Démarche collective avec la CNAM¹ (convention nationale d'objectif) et l'Agence nationale pour l'amélioration des conditions de travail (Anact) afin de prévenir les risques au travail (ergonomie, équipements, organisation du travail) et réduire les risques liés à l'activité d'abattage découpe intégrant notamment les spécificités du métier (travail avec des animaux, travail avec des matériaux coupants, port de charge, répétitivité des gestes). Réduction de manipulation des charges, prévention gestes et postures, équipements de protection individuelle, polyvalence.

1 - Caisse nationale de l'assurance maladie



OUTILS DE SUIVI ET INDICATEURS

● Nombre d'emplois dans la filière.

● Suivi du nombre de turnover, du taux d'absentéisme et du taux d'accidents.



AXES DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

- Travaux pilotes de robotisation (exosquelettes) et d'automatisation.
- Amélioration des locaux et des outils de travail.



EXEMPLES DE PRATIQUES INNOVANTES

- Réseaux d'échanges et de prévention dans les branches professionnelles.
- *Made In Viande*, opération collective visant à ouvrir les portes des entreprises de la filière viande.
- Création d'un centre d'art moderne dans un abattoir pour permettre un échange entre salariés et visiteurs autour des œuvres présentées.



L'APPORT DU CIV À LA COMMISSION ENJEUX SOCIÉTAUX

Dans le cadre de la commission Enjeux Sociétaux, le CIV – Viande, Sciences & Société est sollicité pour intervenir en tant que centre de référence sur les questions sociétales liées à l'élevage et aux viandes : consommation alimentaire de produits carnés, sécurité sanitaire des aliments, nutrition et santé humaines, santé et bien-être animal, environnement, dynamiques de la société influant sur ces différents éléments...

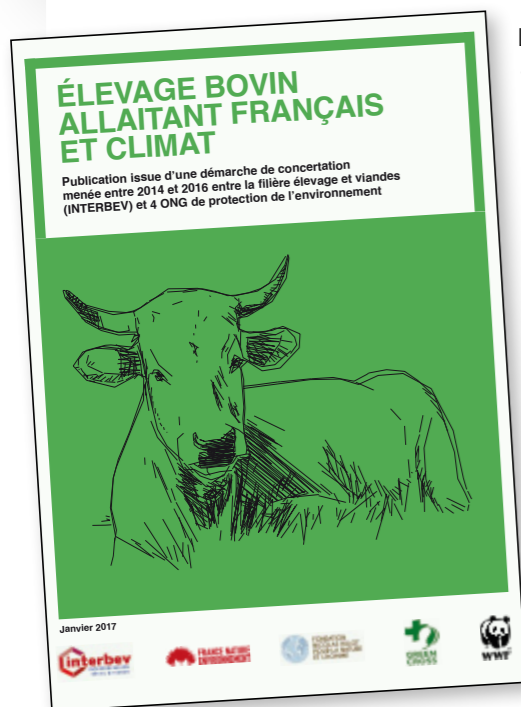
Il est sollicité ici pour aider à la mise en débat de ces questions par les supports et ressources documentaires qu'il collecte habituellement, par des analyses et des études, existantes ou produites à dessein, et enfin par son conseil méthodologique et ses réflexions stratégiques.

Fondé sur des approches dépassionnées et un décloisonnement des disciplines, l'apport du CIV – Viandes, Sciences & Société doit ainsi permettre à la commission Enjeux Sociétaux d'étayer scientifiquement ses prises de position en vue d'éclairer les décisions des consommateurs et citoyens.

On rappelle qu'étant reconnu pour la qualité et la neutralité de ses synthèses, son professionnalisme et son indépendance intellectuelle, le CIV est doté d'un conseil scientifique de haut niveau et collabore avec de multiples organismes : instituts techniques et de recherche, administrations, syndicats professionnels, associations d'intérêt public, etc.

Une concertation environnementale depuis 2014 & une publication commune

Le dialogue entre INTERBEV et quatre ONG* de protection de l'environnement remonte déjà à 2014. En 2017, une publication commune «Élevage bovin allaitant français et climat» vient concrétiser ce travail.



Les relations entre le monde agricole et les associations de protection de l'environnement ont été historiquement complexes, ponctuées de controverses médiatiques. Dans ce contexte, il a semblé important pour INTERBEV de créer un espace de dialogue et de concertation avec des associations environnementales, en associant à ces discussions des experts scientifiques indépendants.

Des points d'accord et de débat

À l'issue de plusieurs réunions de concertation, dont certaines réalisées en élevages, de nombreux points d'accord ont pu être identifiés et ont été exprimés aux ministres de l'Agriculture et de l'Environnement. La place et le rôle important de l'élevage herbivore dans l'équilibre

écologique grâce à la valorisation de l'herbe, au lien au sol et à la complémentarité entre élevages et culture, ainsi que les services, tant économiques que sociaux, rendus par la filière sont reconnus par l'ensemble des participants.

Si des points de débat subsistent (autour de la consommation de viande ou des systèmes d'élevage par exemple), cette démarche a le mérite de créer des conditions d'échanges honnêtes et sincères, saluées par les ministres de l'Environnement et de l'Agriculture ainsi que par de nombreux parlementaires.

Un avenir commun

Le dialogue engagé a permis d'identifier trois axes de travail communs : renforcer l'autonomie protéique, affiner les indicateurs de durabilité de l'élevage et identifier les leviers pertinents de l'élevage bovin français pour lutter contre le changement climatique tout en maintenant ses atouts reconnus par l'ensemble des parties prenantes : autonomie, place de l'herbe, biodiversité, stockage de carbone. C'est ce dernier point qui a fait l'objet de la publication commune «Élevage bovin allaitant français et climat».

Cette plateforme d'échange a substitué à une certaine défiance un climat de confiance favorable à une compréhension mutuelle des enjeux. Ces concertations ouvrent la voie à une nouvelle ère de dialogue et co-construction de la filière avec la société civile sur l'ensemble des sujets sociétaux. ///

* ONG : Organisation Non Gouvernementale

Échanges avec les acteurs du bien-être et de la protection animale

Le groupe de travail Bien-Être Animal d'INTERBEV a engagé un dialogue constructif avec l'ensemble des parties prenantes concernées.



Des filières d'élevage français

Représentées par leurs interprofessions*, les filières d'élevage ont décidé de réfléchir ensemble et de mutualiser leurs moyens pour aborder la problématique du bien-être animal. Une exigence rendue encore plus prégnante compte tenu du contexte actuel avec les questionnements de la société sur l'éthique de la

consommation de produits animaux et sur les pratiques des professionnels d'une part ; l'évolution des normes et des obligations réglementaires concernant la protection animale à l'échelle française et internationale, d'autre part. Ce travail de coordination interfiliales, officialisé en août 2016, a ainsi pour but de coordonner les stratégies des filières afin qu'elles puissent porter leurs valeurs et réaffirmer leur place dans la société. Il s'agira, aussi, de proposer une vision commune du bien-être et de la protection animale, de l'éthique de l'élevage et de la consommation de produits animaux.

Les pouvoirs publics

Au sein de la Délégation Générale de l'Alimentation (DGA), le Conseil National d'Orientation de la Politique Sanitaire Animale et Végétale (CNOPSAV) est le lieu de rencontre privilégié entre les différentes filières d'élevage, les ONG de protection animale, les syndicats vétérinaires, les instituts techniques et l'administration.

De nombreux sujets d'actualités en lien avec le bien-être et la protection animale y sont abordés : les bonnes pratiques en matière de protection animale tout au long de la chaîne, les résultats d'audits en abattoir, les conditions de transport, l'abattage à la ferme... Ces travaux s'inscrivent dans le cadre du plan d'action national 2016-2020 en faveur du bien-être animal, lancé par le ministère de l'Agriculture.

Être à l'écoute,
échanger
puis proposer
et enfin agir



ILS ONT DIT

« FNE tient à souligner que la concertation dont ce document est issu a été exemplaire. Le dialogue s'est déroulé dans un climat de respect et d'écoute de la part de l'ensemble des participants. »

France Nature Environnement rassemble près de 3 000 associations réparties sur l'ensemble du territoire pour la protection de l'environnement.

« Le WWF France est persuadé que l'élevage allaitant français possède de réels atouts environnementaux en termes de maintien de la biodiversité, de stockage de carbone, ou encore de pratiques d'élevage, qu'il convient de préserver et de valoriser. »

WWF France représente la première organisation mondiale pour la protection de la nature.

« Si nombre de pratiques sont bénéfiques, d'autres ont des impacts négatifs et la filière peut encore évoluer, à travers des changements réalisés, vers une plus grande résilience des agrosystèmes. »

La Fondation Nicolas Hulot œuvre pour un monde équitable et solidaire.

« Il semble désormais intéressant de continuer et de compléter cette démarche, d'une part en l'étendant aux filières et aux territoires, d'autre part en passant de la concertation à la démonstration, et de la démonstration à la coconstruction. »

Green Cross est une ONG internationale à but environnemental fondée à la suite du Sommet de la Terre de Rio de Janeiro en 1992.



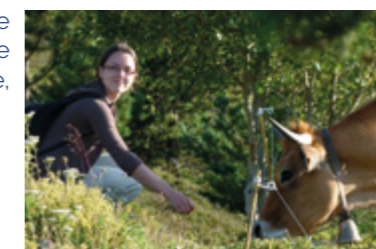
PAROLE D'EXPERT

« Éthologue de formation, j'ai d'abord travaillé sur le comportement animal à l'abattage avec l'Institut de l'Élevage, la DGAL et une ONG de protection animale. Peu après, j'ai intégré une ONG de protection animale et cela m'a permis d'aborder un grand nombre d'acteurs du bien-être animal. »

Intimement persuadée qu'une filière d'élevage respectueuse des animaux, des Hommes et de l'environnement est possible, j'ai décidé d'accompagner les différents acteurs qui œuvrent dans ce sens. Pour cela, j'ai créé mon bureau d'expertise et de conseil afin de mettre mes compétences au service des organismes concernés par le bien-être animal et l'environnement. L'instauration d'une concertation s'avère pertinente afin de réunir, autour d'une même table, les professionnels et les ONG de protection animale.

L'intelligence collective et l'échange sont pour moi les deux clés pour le développement, sur le long terme, des filières d'élevage.

Aurélia Warin,
Éthologue et consultante



Les ONG de protection animale

À l'instar des concertations avec les ONG environnementales, INTERBEV souhaite engager le dialogue avec les ONG de protection animale se définissant comme réformistes ou welfaristes (tiré de l'anglais «welfare» qui signifie «bien-être»). Ces dernières œuvrent à améliorer la qualité de vie des animaux d'élevage, sans remettre en question l'élevage des animaux, notamment à des fins nourricières.

L'interprofession va solliciter les ONG qui disposent de moyens humains et de compétences techniques pour se positionner et travailler sur les sujets relatifs à la protection animale dans la filière Élevage et Viande. Aurélia Warin, éthologue et consultante en protection animale, sera chargée de l'animation des concertations. ///

* ANICAP, CIDEF, CIPC, CICAR, CIFO, CLIPP, CNE, CNIEL, CNPO, INAPORC et INTERBEV

S'entourer d'experts en matière de nutrition

INTERBEV s'est dotée d'un réseau national de diététiciens référents répartis dans les différentes régions de France.



Une légitimité

L'intervention de ces diététiciens libéraux légitime les informations transmises au grand public : le discours, étayé et équilibré, est avant tout celui de praticiens professionnels. Gage d'objectivité et de sérieux, il emporte la confiance des enseignants lors des interventions dans les écoles par sa cohérence avec les recommandations officielles du Programme National Nutrition Santé. Le fait que cette animation soit conduite par des professionnels indépendants est d'ailleurs un atout majeur pour l'obtention du logo PNNS. ///

La mission de ces diététiciens libéraux est de contribuer aux actions, travaux et réflexions menés par l'interprofession ayant trait à la nutrition, l'équilibre alimentaire, l'éducation, l'alimentation et la consommation de produits carnés.

Des experts

Les membres de ce réseau, particulièrement intéressés par la filière de l'élevage et des viandes, maîtrisent ces sujets. Ils bénéficient de formations, d'informations sur l'actualité et l'état de la recherche ainsi que d'une veille scientifique émanant du CIV. Ils sont régulièrement consultés, notamment sur la rédaction de certains documents et sur les questions liées à la viande posées par leurs patients. Leur concours permet à la filière de mieux répondre aux attentes des citoyens en matière de santé et de prévention par l'alimentation.

Un espace de concertation

Tout au long de l'année, des moments forts, consacrés aux échanges et discussions, créent une dynamique constructive au sein du réseau. Les interactions sont permanentes avec le Groupe de Travail Nutrition de la commission Enjeux Sociétaux d'INTERBEV, auquel participent deux diététiciennes représentant leurs collègues. De surcroît, une rencontre annuelle permet de partager les bonnes pratiques entre tous.



« Quand la filière Élevage et Viande a créé ce réseau de diététiciens en 2000, je m'y suis immédiatement intéressée !

Diététicienne libérale, je prône un équilibre alimentaire consistant à manger de tout, dans des quantités adaptées à chacun (selon son âge, son sexe, son niveau d'activité physique...), sans restrictions frustrantes. C'est dans cet état d'esprit que nous intervenons pour INTERBEV, en restant dans notre rôle de diététicien et en abordant tous les groupes d'aliments.

La viande fait partie de notre alimentation, mais aussi de notre patrimoine culturel et du plaisir que nous prenons à en manger. Avoir un niveau de connaissances accru sur les viandes est pour moi primordial pour toujours mieux comprendre sa place au sein des repas.

Par ailleurs, notre réseau est régulièrement consulté et ces échanges sont enrichissants, pour nous, en tant que praticiens, comme pour les professionnels de la filière qui sont particulièrement à l'écoute de ces retours. »



Patricia Poinet, diététicienne référente en Normandie et membre du Groupe de Travail Nutrition de la commission Enjeux Sociétaux

COMMENT SONT ÉLEVÉS LES ANIMAUX ?



QUE SE PASSE-T-IL dans les abattoirs ?



INFORMER LE CITOYEN

Ça mange quoi un mouton ? Et une vache ?

ET LES ANIMAUX ? ON LES TRAITE COMMENT ?



Mange-t-on trop de viande ?

Transparence et pédagogie

Plus d'infos sur
la-Viande.fr

Le site *la-viande.fr* joue un rôle essentiel dans l'information des consommateurs comme des citoyens, en abordant l'ensemble des thématiques sociétales telles que l'environnement, la nutrition et la protection animale.

Régulièrement mis à jour et enrichi de nouveaux contenus, *la-viande.fr* demeure l'un des moyens de communication privilégiés de l'interprofession ; son audience augmente constamment avec plus de 4 millions de visites en 2016 contre 2,8 millions en 2015. Ce succès auprès des internautes montre que les informations proposées répondent à leurs demandes, tant en ce qui concerne des conseils de préparation et de cuisson de la viande que leurs interrogations sur les enjeux sociétaux.



Des vidéos pédagogiques

Porté par l'interprofession, le projet *Life Beef Carbon* est destiné à diminuer de 15% l'empreinte carbone de la viande bovine au cours des 10 prochaines années. La présentation du projet sur le site, très didactique, est accompagnée d'un film de deux minutes qui explique le plan d'action de façon pédagogique.



www.la-viande.fr/environnement-ethique/ethique-vis-vis-animaux/protection-animale-abattoir

Pour la première fois, une vidéo de trois minutes « De l'animal à la viande » ouvre toutes les portes de l'abattoir pour rappeler que le respect de la protection animale intervient dès le déchargement des bétailières. Ce film montre que, étape par étape, tout est mis en œuvre pour éviter le stress et la souffrance des animaux, y compris au poste d'abattage.

Des chroniques pour comprendre la place de la viande dans une alimentation équilibrée

Les « Chroniques Nutrition », rédigées par Dominique Sauteraud, diététicienne-nutritionniste, donnent les clés de compréhension pour une alimentation équilibrée. Elles rappellent la nécessité de manger de tout, sans rien exclure, en quantité appropriée dans le respect des goûts, des préférences et des besoins de chacun.



www.la-viande.fr/nutrition-sante/chroniques-nutrition

Des infographies allant droit au but

Lors de la COP21 à Paris, INTERBEV avait répondu à l'intérêt des internautes en intervenant sur les réseaux sociaux. Une série d'infographies claires et sourcées a été conçue afin d'évoquer quelques grands chiffres significatifs démontrant la contribution positive de l'élevage à l'environnement. Forte du succès des infographies consacrées à l'environnement, INTERBEV a décliné le procédé pour rappeler la réalité des niveaux de consommation de la viande en France. Toujours dans le respect des réglementations du Programme National Nutrition Santé, cette série montre que l'on peut continuer à manger sereinement de la viande et souligne les bienfaits



de ses apports nutritionnels spécifiques au sein d'une alimentation équilibrée. La protection animale a, elle aussi, fait l'objet d'un traité infographique illustrant les bonnes pratiques et la réglementation en vigueur dans la filière.



www.la-viande.fr/environnement-ethique/infographies

À LA RENCONTRE DES FRANÇAIS

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



126 000 abonnés
sur Facebook

www.facebook.com/Laviande.fr/



2 200 followers
@interbev_fr
& **4 300 followers**
@la_viande_fr
sur Twitter



1 200 abonnés
sur Instagram
la_viande_fr

LORS DES PROCHAINES Rencontres MADE in VIANDE



Cette manifestation sera une nouvelle opportunité pour tous les professionnels de la filière Élevage et Viande de prendre la parole afin de valoriser leurs métiers auprès du grand public. Les femmes et les hommes de cette filière ouvriront grandes leurs portes pour recevoir les Français sur leurs lieux de travail et leur faire partager leur passion. Ces journées constituent une occasion unique de faire œuvre de pédagogie et de transparence auprès des citoyens et de répondre aux attentes des consommateurs.

**L'édition 2017 des Rencontres
MADE in VIANDE se déroulera
du 17 au 21 mai prochain.**

En savoir plus : www.made-in-viande.fr

4 millions
de visites sur le site
la-viande.fr en 2016



www.la-viande.fr/environnement-ethique/cop21/beef-carbon

Retrouvez toutes les informations
concernant l'interprofession et la filière sur :

www.interbev.fr

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

*www.interbev.fr
www.la-viande.fr*

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

Tour Mattei • 207, rue de Bercy • TSA 21307 • 75564 Paris Cedex 12