

# ZOOM

Rapport d'activité 2024



## Grand Angle

L'économie des filières

### Panorama

Culture Viande  
Les chiffres à retenir

### Le syndicat en action

Quel bilan 2023-2024 ?  
Les actions à venir

### Interprofessions

Les actions filières





# Sommaire

Zoom – rapport d'activité 2024

## P. 4 Trait d'Union

Décryptage de l'actualité, des enjeux et défis du secteur par Yves FANTOU, Président de Culture Viande et Hélène COURADES, Directrice de Culture Viande.

## P. 5 Panorama

Comprendre le secteur en quelques chiffres : production, distribution, export, emploi & formation...



## P. 8 Grand Angle

L'actualité des filières à la loupe : production, cotations, inflation, distribution, export. Comment se porte chaque filière dans un contexte économique tendu ? Inquiétudes ? Perspectives ?

P. 10  
Filière  
Porcine

P. 12  
Filière  
Bovine

P. 14  
Filière  
Ovine

P. 16  
Filière  
Veau

P. 18  
Autres  
filières

P. 20  
Regards  
d'experts

# P. 22

## Le syndicat en action

Culture Viande travaille au quotidien sur les différentes thématiques et enjeux qui touchent directement ses adhérents. Informer, accompagner, anticiper, promouvoir.

P. 24  
Export

P. 28  
Qualité et  
Sécurité Sanitaire

P. 32  
Environnement  
et Co-produits

P. 36  
Bientraitance  
animale

P. 40  
Social

P. 44  
Communication  
et Influence

P. 48  
Interprofessions

**Hélène COURADES** : Direction de la publication

**Vanessa IBARLUCEA** : Direction de la rédaction

### Remerciements :

**Julie AUBURTIN**, Présidente de la Commission Caprine

**Jean-Paul BIGARD**, Président de la Commission Bovine

**Maxence BIGARD**, Président de la Commission Export

**Christophe COURROUSSE**, Président de Célène

**Yves FANTOU**, Président Culture Viande

**Fabienne FRÉBOT**, membre actif de la Commission Communication

**Dominique GUINEHEUX**, Responsable Culture Viande  
section bovine Interbev

**François LESAGE**, Président de la Commission Sociale

**Xavier MACQUET**, Président de la Commission Ovine

**Dominique MARY**, Président de la Commission Veau

**Thierry MEYER**, Président de la Commission Porcine

**Serge NADAUD**, Président de la Commission Produits Tripiers

**Marc PAGES**, Directeur général, Interbev

**Hubert PARRY**, Président de la Commission Qualité & Sécurité Sanitaire

**Pascal PERRI**, Journaliste et Chef d'entreprise

**Pierrick PRIOUZEAU**, Président de la Commission Bientraitance animale

**Marie-Hélène QUEMENER**, Directrice IFRIA Ouest

**Anne RICHARD**, Directrice, Inaporc

**Jérôme RIPOULL**, Fondateur Associé, Confluence

**Maryse SABOULARD**, Déléguée filières viandes et œufs, FranceAgriMer





## TRAIT D'UNION

# Éditos



## Yves Fantou

Président

Cette période marque un tournant décisif pour la filière viande en France. Face à une décapitalisation inquiétante des élevages, à des charges toujours élevées, à une évolution de la consommation et à des exigences sociétales et environnementales grandissantes, nous sommes confrontés à des mutations structurelles profondes impactant notre souveraineté alimentaire. Nous sommes face à un choix simple : produire en France avec des capacités de production renouvelées, ou importer. Cette situation souligne la nécessité impérieuse de moderniser collectivement nos modèles.

Ces défis doivent être l'opportunité de faire évoluer une partie de notre filière avec l'ensemble de ses acteurs. Innover, explorer de nouvelles pratiques et de nouveaux liens avec les éleveurs et leurs organisations, sont les clés pour garantir une production nationale forte, compétitive et à même de répondre aux attentes des consommateurs et de l'ensemble des circuits de consommation.

Notre ambition demeure la même : garantir une alimentation de qualité qui valorise le savoir-faire de nos éleveurs et les compétences de nos salariés. Ensemble, nous devons être acteurs d'une filière qui sait se réinventer. Ensemble, soyons fiers de défendre, avec conviction et responsabilité, la production de viande et sa consommation !



## Hélène Courades

Directrice

Depuis mon arrivée à la tête de Culture Viande, j'ai pu mesurer l'engagement de notre organisation et de ses adhérents, face aux défis majeurs de notre filière.

Dans un contexte de mutations profondes, nous sommes en première ligne sur les grands dossiers qui touchent nos entreprises : préservation de la souveraineté et de la liberté alimentaire, accompagnement de la décarbonation et transition écologique de notre industrie, et défis sanitaires actuels. Grâce à une équipe engagée, nous avons à cœur de soutenir nos membres avec des actions concrètes et des solutions adaptées. Nous sommes mobilisés pour défendre les femmes et les hommes qui, au quotidien, produisent une viande de qualité. Plus encore, c'est la compétitivité de nos entreprises que nous devons préserver afin d'assurer une souveraineté alimentaire durable.

L'équipe de Culture Viande sera au plus près de ses adhérents, à chaque étape de leurs combats quotidiens, et portera leur voix avec détermination. Nous serons à vos côtés pour relever les défis et construire l'avenir des entreprises de la viande. Vous pouvez compter sur nous !



# PANORAMA

## Gouvernance

### Conseil d'administration

**Julie AUBURTIN**  
AUBURTIN

**Christophe BERTHIER**  
GESLER ETS

**Jean-Paul BIGARD**  
Groupe BIGARD

**Maxence BIGARD**  
Groupe BIGARD

**David BLOCH**  
MULLER MARCEL

**Benjamin CASTEL**  
Groupe BIGARD

**Fabrice CHAPELLE**  
ABERA

**David CHAUVIN**  
SVA JEAN ROZE

**Bertrand DRUON**  
ELIVIA-HOLVIA

**Philippe ECARLAT**  
NEREVIA

**Yvon EMILE**  
BEAUVALLET SAS

**Yves FANTOU**  
FAMILLE FANTOU

**Patrick FAURE**  
GATINE VIANDES

**Régis FERRAND**  
SOMAFER

**Henri GABRIEL**  
T'RHEA

**David GRANGERE**  
Groupe BIGARD

**Mikael LE GALLIC**  
PORC MONTAGNE

**Rodolphe LEPOUREAU**  
SOVILEG SA

**François LESAGE**  
LESAGE

**Xavier MACQUET**  
MACQUET SAS

**Dominique MARY**  
TENDRIADE

**Thierry MEYER**  
SOCOPA VIANDES

**Serge NADAUD**  
NADAUD DELAHAYE

**Ludovic PACCARD**  
TRADIVAL

**Hubert PARRY**  
Groupe ALLIANCE

**Pierrick PRIOUZEAU**  
PUIGRENIER ETS

**Jean PRUVOST**  
PRUVOST LEROY SARL

**Ricardo RIU**  
OVIMPEX

**Arnaud ROCHARD**  
MOY PARK BEEF  
ORLEANS

**Jan VAN DRIE**  
SOBEVAL

### Bureau

#### Président

**Yves FANTOU**  
FAMILLE FANTOU

#### Président Délégué

**Ludovic PACCARD**  
TRADIVAL

#### Vice-Président

**Pierrick PRIOUZEAU**  
PUIGRENIER ETS

#### Secrétaire

**Xavier MACQUET**  
MACQUET SAS

#### Trésorier

**David BLOCH**  
MULLER MARCEL

#### Membre actif

**Jean-Paul BIGARD**  
Groupe BIGARD

### Direction

Hélène COURADES

### Administratif

#### Assistantes

Marie-Agnès  
FLACOU Myriam  
LUSSERT

#### Comptabilité

Valérie  
JUHEL

### RSE

**Environnement  
Energies  
& RSE**

CELENE  
Christophe  
LAPASIN

**Filière  
Porcine**  
Hélène  
COURADES

**Filière  
Ruminants /  
économie**  
Hervé  
SIMON

**Qualité  
Sécurité  
Sanitaire**  
Nathalie  
VEAUCLIN  
Gilles  
SCARSET

**Bien-être  
animale**  
Stéphanie  
LE BOULCH

**Export**  
Stéphanie  
LE BOULCH

### Social

#### Social/RH

Aurélia  
PLESSY  
Clarisse  
LESSALLE  
Sandrine  
FRIANT

#### FNICGV Formations

Sandrine  
FRIANT

**Communication, relations  
extérieures & Coordination RSO**

Vanessa IBARLUCEA

# Culture Viande & ses adhérents

Culture Viande fédère les entreprises françaises, privées et coopératives d'abattage, de découpe et d'élaboration de viande, implantées dans toutes les régions d'élevage.

2,8 millions de tonnes de viande ont été traitées en 2023 par les abattoirs, les ateliers de découpe et de transformation de ces entreprises qui commercialisent la viande (porcine, bovine, ovine, caprine, chevaline et produits tripiers) sous toutes ses formes : carcasses, viandes avec os et désossées, muscles, sous-vide, viandes pièces, viandes et préparations hachées, produits élaborés.

## Activités des adhérents de Culture Viande

**79 %**

des abattages nationaux d'animaux de boucherie dont :

- 80 %** pour les gros bovins
- 78 %** pour les porcs
- 78 %** pour les veaux
- 80 %** pour les ovins
- 35 %** pour les caprins
- 70 %** pour les chevaux

**14 milliards d'euros**

Le chiffre d'affaires des adhérents de Culture Viande s'est élevé à près de 14 milliards d'euros en 2023.

- Grandes et moyennes surfaces : 38 %**
- Industrie de Transformation : 18 %**
- Bouchers : 11 %**
- Export : 12 %**
- Restauration Hors Domicile (RHD) : 10 %**
- Grossistes : 11 %**

**98 %**

de ces animaux sont élevés et abattus en France.

### L'export, un marché primordial

L'export est un marché primordial pour les entreprises françaises des viandes. Même si la très grande majorité de la viande exportée est destinée au marché européen, les adhérents de Culture Viande sont présents dans l'ensemble des pays où la France est en droit d'exporter.

**En 2023, les adhérents de Culture Viande ont réalisé un chiffre d'affaires à l'export de plus 1,68 milliard d'euros. Cela représente près de 73,33 % des exportations françaises de viandes bovine et porcine fraîches réfrigérées et congelées (UE et pays tiers).**

Au plus proche des régions d'élevage, les entreprises membres de Culture Viande sont présentes dans **83 départements de métropole**. Ce maillage du territoire leur permet un approvisionnement de proximité en animaux vifs.

### VIANDES BRUTES

	Viandes brutes avec os	Viandes brutes sans os	Total viandes brutes
<b>Bœuf</b>	310 807 t	378 180 t	<b>688 987 t</b>
<b>Porc</b>	355 182 t	931 457 t	<b>1 286 639 t</b>
<b>Veau</b>	73 216 t	55 638 t	<b>128 854 t</b>
<b>Agneau</b>	141 606 t	78 936 t	<b>220 542 t</b>
<b>Mix viandes*</b>	-	-	-
<b>Produits tripiers</b>	-	244 804 t	<b>244 804 t</b>
<b>Cheval</b>	440 t	642 t	<b>1 082 t</b>
<b>TOTAUX</b>	<b>881 251 t</b>	<b>1 689 657 t</b>	<b>2 570 908 t</b>

### VIANDES ÉLABORÉES

	Viandes hachées fraîches	Viandes hachées surgelées	Saucisserie	Pdts préparés cuits & à cuire	Autres Pdts élaborés frais
<b>Bœuf</b>	104 722 t	142 091 t	1 770 t	3 310 t	11 560 t
<b>Porc</b>	726 t	1 493 t	59 806 t	2 078 t	13 071 t
<b>Veau</b>	1 592 t	3 441 t	430 t	832 t	2 337 t
<b>Agneau</b>	7 t	1 776 t	22 t	429 t	62 t
<b>Mix viandes*</b>	138 t	-	8 409 t	8 430 t	625 t
<b>Produits tripiers</b>	-	-	-	-	-
<b>Cheval</b>	-	-	-	-	-
<b>TOTAUX</b>	<b>107 185 t</b>	<b>148 801 t</b>	<b>70 437 t</b>	<b>15 078 t</b>	<b>27 655 t</b>

\* Assortiment de produits, produits incluant de la viande de plusieurs espèces (merguez), etc..

\*\* Produits Industriels Intermédiaires

# PANORAMA

## Entreprises & emploi



### 275

entreprises membres  
de Culture Viande.



### 30 000

salariés sur les 45 000  
de la branche ICGV.



### 30 %

des salariés des entreprises  
adhérentes **sont des femmes.**

Moyenne d'âge

### 42 ans

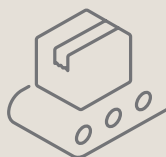


### + de 90 %

des contrats de travail sont des **CDI.**

Ancienneté  
moyenne

### 11 ans



### 53 %

des emplois se situent **au sein des grands  
sites de production** (+ de 500 salariés).

### 22 %

des salariés travaillent au sein  
d'une entreprise des viandes  
**depuis +20 ans.**

**Afin de valoriser les savoir-faire traditionnels à grande échelle,  
les priorités d'actions portent principalement sur la promotion des parcours  
professionnels des entreprises du secteur. La formation professionnelle  
et l'accès pour tous à la certification assurent le développement  
des compétences au sein de nos entreprises.**

#### VIANDES PIÉCÉES

Autres Pds élaborés surgelés	Total produits élaborés
9 196 t	<b>272 648 t</b>
486 t	<b>77 659 t</b>
967 t	<b>9 599 t</b>
	<b>2 296 t</b>
4 470 t	<b>22 072 t</b>
-	-
-	-
<b>15 119 t</b>	<b>384 275 t</b>

	Viandes pièces fraîches	Viandes pièces surgelées	Total viandes pièces
<b>Bœuf</b>	98 814 t	1 230 t	<b>100 044 t</b>
<b>Porc</b>	136 000 t	1 330 t	<b>137 330 t</b>
<b>Veau</b>	28 720 t	425 t	<b>29 145 t</b>
<b>Agneau</b>	17 364 t	263 t	<b>17 627 t</b>
<b>Mix viandes*</b>	-	-	-
<b>Produits tripiers</b>	10 t	-	<b>10 t</b>
<b>Cheval</b>	-	-	-
<b>TOTAUX</b>	<b>280 908 t</b>	<b>3 248 t</b>	<b>284 156 t</b>

	P.A.I**	Tonnages commercialisés totaux
<b>Bœuf</b>	16 884 t	<b>1 078 563 t</b>
<b>Porc</b>	2 534 t	<b>1 504 162 t</b>
<b>Veau</b>	895 t	<b>168 493 t</b>
<b>Agneau</b>	519 t	<b>240 984 t</b>
<b>Mix viandes*</b>	912 t	<b>22 984 t</b>
<b>Produits tripiers</b>	-	<b>244 814 t</b>
<b>Cheval</b>	-	<b>1 082 t</b>
<b>TOTAUX</b>	<b>21 744 t</b>	<b>3 261 083 t</b>





# Grand Angle

**01**

**Filière  
Porcine**  
P. 10

**02**

**Filière  
Bovine**  
P. 12

**03**

**Filière  
Ovine**  
P. 14





**04**

**Filière  
Veau**  
P. 16

**05**

**Autres  
Filières**  
P. 18

**06**

**Regards  
d'experts**  
P. 20



# Filière porcine

Le porc reste la viande préférée des Français. Environ un quart est consommé sous forme de viande et trois quarts sous forme de charcuterie. La filière porcine française, dans son ensemble, regroupe plus de 100 000 professionnels.

## Éclairage

Le marché de la viande de porc en France tend à se stabiliser à la suite d'une année 2023 très éprouvante. L'industrie a traversé une période difficile en raison de la diminution du cheptel, de la baisse des abattages, cotations et des charges globales toujours très élevées.

Une situation qui n'est pas sans conséquence sur le secteur puisque, pour la première fois, l'Observatoire de Formation des Prix et des Marges constate un Résultat Courant Avant Impôt (RCAI) moyen des entreprises en négatif de -1,7 % en 2023. Dans ce contexte pour le moins sombre, quelques signaux faibles mais positifs sont à noter pour les premiers mois de l'année 2024 : une baisse moins prononcée des abattages, une reprise des exportations vers l'Union Européenne, le maintien de la position de leader de la viande de porc en consommation.



**+ 1,5 %**

c'est la reprise observée des exportations au premier trimestre 2024.

**- 1,7 %**

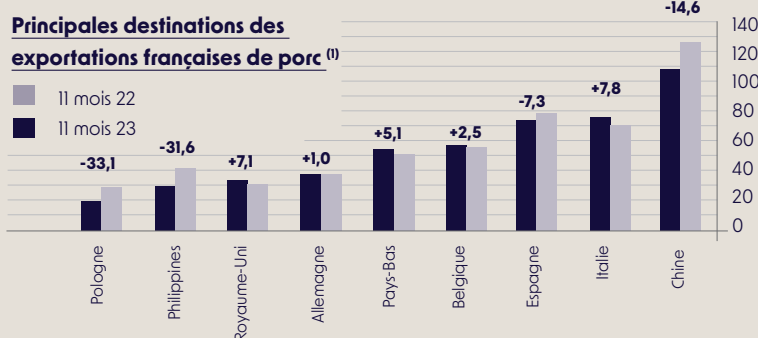
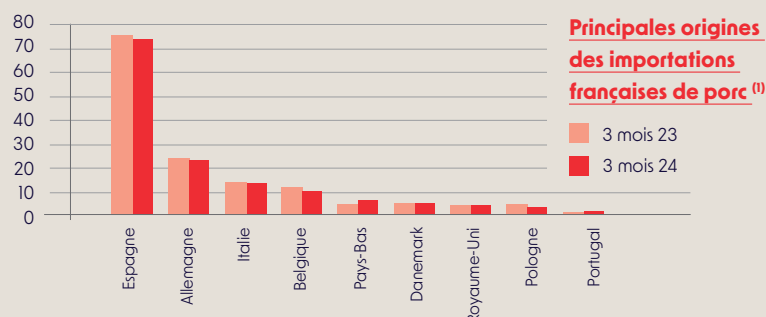
c'est le RCAI moyen des entreprises du secteur en 2023.

**- 4,9 %**

c'est la baisse des abattages en France en 2023 qui fait un peu mieux que la moyenne européenne qui diminue de 7,6 % sur la même période soit l'équivalent de plus de 17 millions de porcs.

**- 11 %**

c'est la baisse du prix du porc sur le premier semestre 2024.



**Cumul 11 mois  
2023/2022**

**Toutes destinations**

**654,4 kT**  
- 6,4 %

**Vers UE -27**

**418,6 kT**  
- 2,6 %

**Vers pays tiers**

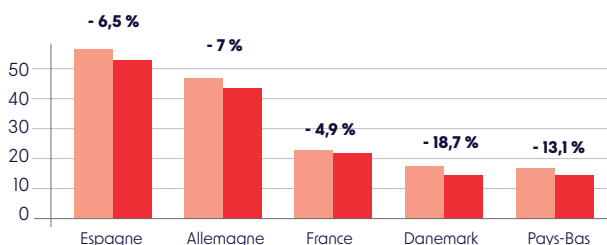
**235,8 kT**  
- 12,6 %



## La production tend à se stabiliser début 2024

Si les abattages ont diminué de 4,9 % en 2023 vs 2022, la France s'en sort plutôt mieux que ses principaux concurrents européens (- 7,6 % de recul des abattages sur la même période au niveau européen, soit l'équivalent de 17 millions de porcs en moins). À noter, les premiers mois de 2024 montrent une tendance à la stabilisation, avec une baisse moins importante de 1.40 % à fin juillet 2024.

### Nombre de porcs abattus - Cumul 12 mois Janvier à Décembre 2023/2022 (1 000 têtes; % evol.) (2)



## Des cotations moins élevées au 1er semestre 2024

La baisse de consommation, en France, comme dans toute l'Europe, couplée à des exportations vers la Chine en forte régression pèse sur le prix du porc. La moyenne du cours du Marché du Porc Français, lors de ce 1<sup>er</sup> semestre 2024, est inférieure de 11,3 % à celle du 1<sup>er</sup> semestre 2023. Cette moyenne 2024 s'établit à 1,96 €/kg, alors que la moyenne des 6 premiers mois de 2023 était de 2,21 €/kg.

## Des signes encourageants pour la consommation

En 2023, la consommation a baissé de 3,7 %, mais cette baisse s'est légèrement atténuée au premier trimestre 2024 avec une diminution de 3,2 % sur 12 mois glissants. Le panel Kantar a cependant révélé un regain d'espoir en mai 2024, avec une augmentation de la consommation de 3,3 % par rapport à mai 2023. Cette amélioration est à mettre en perspective avec la baisse de 11,3 % du prix du porc depuis le début de l'année 2024 en comparaison avec la même période sur 2023.

## Import/Export : une balance commerciale toujours excédentaire en volume

Concernant l'import, l'Espagne, l'Allemagne et l'Italie restent les trois premiers fournisseurs de la France, représentant 70 % de nos importations. Parmi ces trois pays, l'Allemagne est le pays qui recule le plus, avec une baisse de 4,5 % en cumul et en tonnes au 1<sup>er</sup> trimestre 2023 (23,6 Kt vs 24,7 Kt au 1<sup>er</sup> semestre 2023). Cependant, les volumes importés restent importants avec plus de 12500 tonnes par semaine.

Par ailleurs, les importations en provenance des pays tiers augmentent de 6,5 %, atteignant 12,4 K. Les importations depuis les pays tiers augmentent car les opérateurs français se tournent vers d'autres fournisseurs plus compétitifs, les cours européens étant très élevés.

Côté export, après une baisse de 6,4 % en 2023, les exportations françaises de viande de porc ont repris au premier trimestre 2024, enregistrant une augmentation globale de 1,5 %. Bien que les exportations vers la Chine aient diminué de 7 %, des marchés comme l'Italie, les Philippines, l'Allemagne et la Belgique ont contribué à cette reprise. L'Italie a même surpassé l'Espagne en tant que deuxième marché le plus important pour la France.

La France se positionne au 5<sup>e</sup> rang des pays exportateurs de viande porcine de l'UE, représentant 7 % des exportations.

Au premier quadrimestre 2024, les exportations françaises vers les pays tiers ont augmenté de 6,8 %, alors que celles de l'Espagne, des Pays-Bas et du Danemark ont connu des baisses significatives. L'Espagne subit très directement le ralentissement du marché chinois et une moindre compétitivité. Pays Bas et Danemark sont quant à eux victimes de l'atonie du marché Allemand et de leur baisse de production.

En tout état de cause, la balance commerciale du marché de la viande de porc est restée excédentaire en 2023 avec un surplus de 100 000 t, grâce à des exportations totalisant 708 000 t contre 608 000 t d'importations. Cette tendance positive se poursuit au premier trimestre 2024, avec un excédent commercial maintenu de 178 000 t d'exportations contre 156 000 t d'importations.

## Perspectives et défis

Malgré ces quelques signes positifs, l'extrême prudence reste de mise. Plusieurs menaces fortes pèsent sur le secteur, notamment la Fièvre Porcine Africaine qui pourrait perturber le commerce international si elle franchit les frontières, et une enquête antidumping menée par la Chine sur les importations de porcs qui pourrait aboutir à la hausse des droits de douane. Enfin, la sous-valorisation des co-produits comme les lards, les graisses et les abats, qui ont perdu respectivement 30 % (lards / graisses) et 17 % (abats) de leur valeur au premier trimestre 2024, demeure préoccupante.

Pour soutenir cette filière industrielle cruciale pour la souveraineté alimentaire de la France, il est impératif d'envisager une évolution des normes sur les Produits Alimentaires Transformés (P.A.T de type farines) qui doivent être stérilisés pour respecter les normes européennes. Ce processus fait perdre une grande partie des qualités nutritionnelles de ces produits, les rendant beaucoup moins attractifs. Autres mesures importantes : maintenir les normes de transport actuelles et mettre en place un plan de soutien en cas de Fièvre Porcine Africaine, avec une solidarité sans faille de l'ensemble de la filière, de l'élevage à la distribution et la restauration.

**« La consommation restera le moteur de l'économie porcine et la baisse des achats des ménages au profit du développement de la restauration hors domicile accroît un peu plus les importations aussi bien de viande que de produits finis, notamment en charcuterie »**

**Thierry Meyer,**

Président de la Commission porcine de Culture Viande.

# Filière bovine

Décapitalisation, surcapacité des outils d'abattage, baisse de la consommation, importations élevées, besoins d'investissements, la filière bovine face à une équation de plus en plus fragile.

## Éclairage

La décapitalisation du cheptel de gros bovins en France, bien que ralentie, reste préoccupante avec une perte de 973 000 têtes entre 2017 et 2024. Malgré quelques signaux positifs comme l'augmentation des effectifs de génisses allaitantes et de Jeunes Bovins (JB), ces améliorations restent insuffisantes pour rétablir une situation saine. Les abattages de gros bovins continuent de diminuer. Les entreprises du secteur sont confrontées à des charges en hausse et à une augmentation du prix des animaux. La situation inflationniste a conduit à une baisse de la consommation de viande bovine de 3,7 % en 2023.

En 2023, l'industrie de la viande bovine française a ainsi été marquée par des trésoreries affectées et des investissements réduits. Des réflexions sont à poursuivre pour redonner de la compétitivité aux entreprises du secteur.



**-3,7 %**

c'est la baisse de la consommation de viande bovine en 2023.

**+ 37 %**

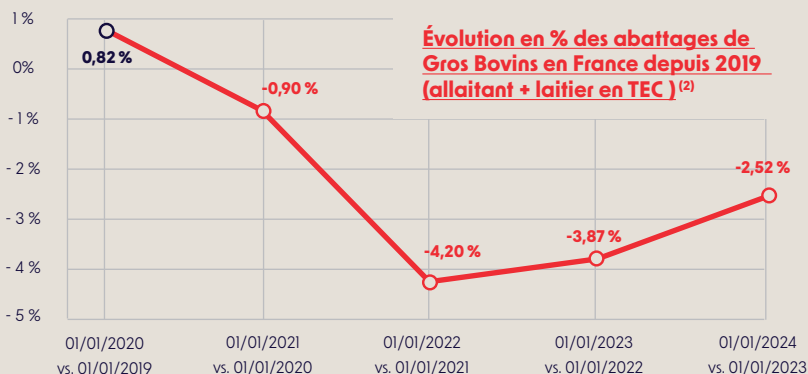
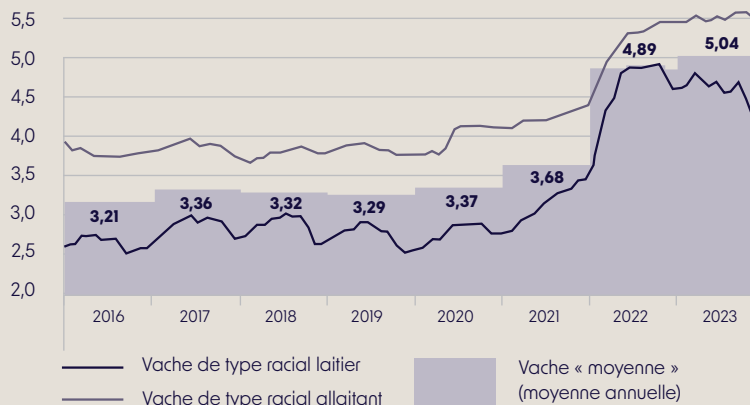
c'est l'augmentation du prix moyen des vaches entrée abattoir entre 2021 et 2023.

Près d'**1 million de têtes**

c'est la perte du cheptel bovins français depuis 2017

€/ kg de carcasse

Prix des vaches entrée abattoir (hors valorisation des co-produits) <sup>(1)</sup>



Nourrissante et savoureuse, la viande bovine est un symbole de la gastronomie française. Facile à cuisiner, elle contient des protéines essentielles au développement musculaire. Un mets que l'on prend plaisir à partager avec ses proches. Cependant, dans un contexte inflationniste, sa consommation décroît. Décryptage d'un secteur à la croisée des chemins.

### Un secteur toujours en sous activité

Même si le rythme de décapitalisation du cheptel de Gros Bovins français tend à se ralentir, la situation reste très préoccupante. Entre 2017 et 2024, la France a perdu 973 000 têtes et, encore en 2024, les abattages de gros bovins reculent, même si la pente est moins forte que l'année passée.

Après une année 2023 marquée par une diminution du cheptel bovin de 2,51 %, la décapitalisation continue avec une perte de 2,19 % d'animaux au premier quadrimestre 2024. Quelques signaux positifs ont progressé de 1,2 % sur les quatre premiers mois de l'année et des achats de brouards destinés aux ateliers d'engraissement français qui progressent également. Les effectifs de jeunes bovins en atelier sont également en hausse. Ces premiers signaux positifs, encore insuffisants, devront se confirmer et s'accroître dans les prochains mois afin de retrouver une situation plus saine.

### Des difficultés clairement identifiées : cotations des animaux et charges en hausse

Depuis décembre 2023, c'est près d'un abattoir qui ferme tous les mois. Les entreprises du secteur doivent faire face à des charges qui ne cessent de croître. Comme pour l'ensemble de l'industrie alimentaire, l'Indice de prix de production INSEE a augmenté de 27 % entre janvier 2021 et mars 2024. La hausse des coûts de l'énergie et des emballages est particulièrement impactante dans le secteur des viandes.

Autre facteur déstabilisant, la hausse des prix des animaux qui perdure. Selon FranceAgriMer, les cours de gros bovins ont encore progressé de 6 % en 2023, après une augmentation de 31 % en 2022.

Ainsi, le prix moyen annuel de la carcasse de « vache modèle » FranceAgriMer a encore augmenté de 0,15 €/kg en 2023, après le record de + 1,21 €/kg enregistré en 2022.

### Baisse de la consommation

Marqué par cette importante inflation des coûts de production qui se répercute au niveau du consommateur, il est possible de constater un fléchissement de la consommation de viande bovine de 3,7 % par rapport à 2022.

Malgré cette baisse de consommation, les importations de viande bovine, alors qu'elles ont diminué en volume de 6 %, voient leur part, dans la consommation française augmenter. Elles représentent désormais près de 25 % de la viande de bœuf consommée en France.

En 2023, le marché des viandes élaborées a reculé de 4,7 % dont - 3 % pour la viande hachée fraîche, déstabilisant un peu plus le modèle économique de l'industrie.

Le premier semestre 2024 n'est guère meilleur. La viande bovine, toutes catégories confondues, recule de 1,3 % avec néanmoins un léger rebond pour les viandes hachées qui semblent se stabiliser.

### Une filière dans le rouge

Ce contexte explique les résultats de l'industrie de la viande bovine française en 2023. Habitée à vivre avec des taux de résultat courant avant impôt très faible mais malgré tout légèrement positifs,

les résultats des entreprises du secteur deviennent déficitaires en 2023. Selon le rapport de l'Observatoire de Formation des Prix et des Marges de FranceAgriMer, publié le 19 juillet 2024, le résultat courant avant impôt des industries d'abattage et de transformation s'établit à - 0,9 %. Les trésoreries mises à mal grèvent les investissements, pourtant nécessaires pour retrouver de la compétitivité, améliorer la productivité, et faire face aux enjeux de décarbonation de notre industrie.

### Une filière dans le rouge

#### 1. Une contractualisation adaptée aux enjeux du secteur

La contractualisation avec les éleveurs et leurs groupements est un outil contribuant à sécuriser les volumes abattus. Il convient d'ailleurs de noter qu'elle a considérablement augmenté depuis 2023.

Rappelons néanmoins que si la contractualisation semble particulièrement adaptée aux animaux à cycle de vie court (JB et génisses), elle s'applique beaucoup plus difficilement aux vaches allaitantes (âge moyen d'abattage 7 ans) et aux vaches laitières.

#### 2. Garantir une concurrence saine entre les opérateurs

Le second levier est d'accompagner au mieux la restructuration en cours de notre industrie. S'il est nécessaire de pérenniser un maillage du territoire français en outils économiquement viables, sobres en carbone, et respectant les normes sanitaires et la bientraitance animale, il est primordial de ne pas favoriser les distorsions de concurrence entre les outils par le biais notamment de financements publics.

#### 3. Soutenir la consommation de viande de bœuf française.

84 % de nos concitoyens associent la viande de bœuf au plaisir et à la convivialité. Ils sont également 93,5 % à en consommer régulièrement. Ainsi, si les consommateurs ont diminué les quantités consommées et la fréquence d'achat, principalement en raison de l'inflation, il convient de soutenir la consommation de nos produits.

#### 4. Innover et renforcer ses positions dans le secteur de la restauration.

- Innover pour mettre au point des produits viande répondant aux nouvelles tendances de consommation : produits pour plats préparés, « *finger food* », « *street food* » ... Déjà, 61 % de la viande de bœuf est consommée sous forme de produits élaborés ou dans les plats préparés.

- Proposer à la restauration des viandes adaptées et compétitives afin de faire face aux viandes étrangères qu'elle importe massivement (55 % de ses volumes). Avec une croissance de 14 % en 5 ans, le secteur de restauration représente déjà presque un tiers de la consommation de viande de bœuf en France. L'industrie bovine française doit accompagner, répondre et être le moteur de cette croissance.

#### 5. Optimiser les frais logistiques tant dans la collecte des animaux que dans les flux de matières.

#### 6. Améliorer la productivité en développant l'automatisation et la robotisation.



# Filière ovine

Production en baisse, cotations et prix très élevés, dépendance aux importations, chute de la consommation: la filière ovine à l'épreuve.

## Éclairage

Le nombre de fermes ovines a chuté de 65 % en 20 ans, une diminution principalement observée dans les élevages de viande. Avec 35 % du cheptel détenu par des éleveurs âgés de plus de 55 ans, cette tendance devrait se poursuivre. La production de viande ovine s'en ressent, rendant la France très dépendante des importations.

Plus de la moitié de la viande ovine consommée en France vient de l'étranger (UE et pays tiers). Sur ce marché mondial, la France est peu compétitive avec des cours à la hausse tandis que les cotations mondiales ont fortement chuté en 2023. Les défis sont nombreux mais la filière française peut s'appuyer sur une diversité de cheptel unique et un savoir-faire reconnu en matière d'abattage, de découpe et de transformation.



## 8,26 €/KgEC

(Kilogramme équivalent carcasse)

c'est le prix moyen de l'agneau en 2023 en France, soit + 3,5 % par rapport à 2022.

### - 5 %

c'est la baisse de production

en France en 2023 par rapport à 2022.

### - 8 %

c'est la baisse des abattages

en France en 2023 par rapport à 2022.

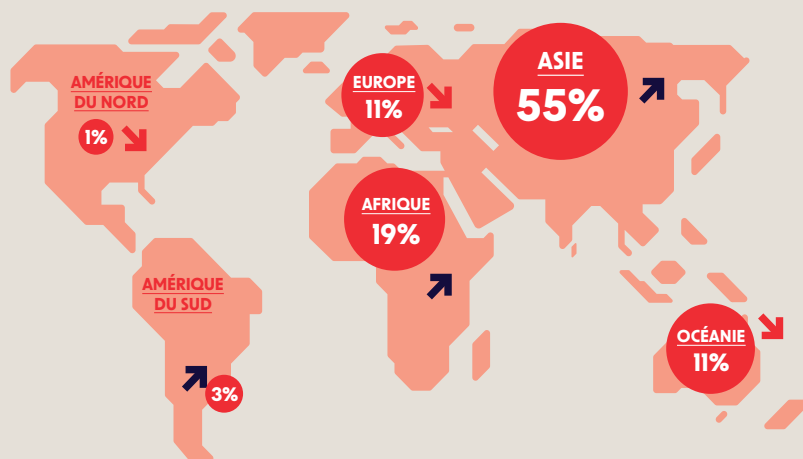
### 56 %

de la consommation française est importée.

### 17,48 €

c'est le prix de Vente Moyen Consommateur en 2023 (soit une hausse de + 2 % par rapport à 2022).

### La production de viande ovine dans le monde <sup>(1)</sup>



Part de la production mondiale en 2022 (10 millions de tonnes)



Production en baisse / 2000



Production en hausse / 2000

## Une production mondialisée

L'Asie est le premier producteur mondial de viande ovine avec 55 % des parts de marché, suivie (de loin) par le continent africain qui représente 19 % de cette production. L'Europe et l'Océanie représentent, à elles deux, 22 % de la production mondiale, (11 % chacune). Alors que l'Asie et l'Afrique augmentent leur production, cette dernière diminue pour les deux autres continents.

## En 2023, le prix de la viande d'agneau océanique fait chuter le cours mondial

L'Australie, après avoir recapitalisé son cheptel depuis 2020, a subi une très forte sécheresse au second semestre 2023. Les éleveurs se sont donc séparés d'une forte proportion de leurs agneaux. Cet afflux de viande a provoqué une chute des cours australiens de 28 % s'établissant à 4,49 €/kg en moyenne en 2023 vs 6,49 €/kg en 2022.

Les cours Néozélandais ont suivi, passant de 7,20 €/kg en 2022 à 6,50 €/kg (- 9,7 %) en 2023. Les Irlandais ont également baissé leur prix de 7 %. Les Anglais ont réussi à maintenir le leur: - 1 % calculé en €/kg; + 1 % calculé en £/kg. Au global, le prix moyen mondial a baissé de 8 % en 2023 pour s'établir à 7,45 €/kg.

Seules la France et l'Espagne évoluent à contre-courant de cette tendance mondiale avec une baisse respective de leurs cheptels de 5 % et de 11 %. Les abattages s'en ressentent. Ils baissent de 8 % en France pour s'établir à 72 930 Tonnes équivalent carcasse (TEC) sur cette même période. Leur prix a encore atteint un sommet: 8,26 €/kg en moyenne, soit + 3,5 % par rapport à 2022.

## La consommation française baisse nettement

La consommation française a encore baissé de 4.3 % en 2023 vs 2022. Depuis l'an 2000, la consommation de viande d'agneau a été presque divisée par deux.<sup>(1)</sup>

En 2024, les données Kantar mesurent de nouveau une baisse de la consommation de la viande d'agneau (hors RHD): - 7 % sur les 5 premiers mois de l'année 2024 vs les 5 premiers de 2023.

À ce rythme, il est vital de soutenir toute la consommation de viande d'agneau. Chaque mois qui passe voit la part de linéaire consacrée à l'agneau se réduire, avec le risque d'une paupérisation de l'offre en GMS.

Malgré les apparences, les Français restent amateurs d'agneau. Ils en consomment 2,2 kg/habitant/an<sup>(2)</sup>, soit 30 % de plus que la moyenne européenne.

Une consommation qui est donc dépendante des importations à hauteur de 56 %, la production nationale ne couvrant pas la demande.

Concernant les circuits de distribution, selon l'étude de l'Idede « *Où va l'agneau* » publiée en avril 2024, la GMS reste le premier distributeur de viande ovine (45 % des volumes) et a de plus en plus recours aux importations. Les boucheries de détail prennent une importance accrue, tant en viande d'origine française qu'en viande importée. Elles représentent 35 % des volumes vendus. Leur part relative a presque doublé en 10 ans (+ 87,5 %). Elles pèsent encore plus sur le segment des viandes ovines origine France: 45 % alors que la GMS pèse 37 % de ce segment.

## La Chine est le plus gros importateur mondial

En quelques années, la Chine est devenue le 1<sup>er</sup> importateur mondial de viande ovine, malgré un cheptel comptant 322 millions de têtes. En 2023, la production de viande ovine atteignait les 5,3 millions de TEC.

À titre de comparaison et sur la même période, le cheptel de l'Union européenne comptait 44 millions d'ovins pour une production de viande de 510 000 TEC. Celui de la France s'établissait à 4,8 millions, pour une production de viande de 73 000 TEC.

La consommation chinoise par habitant s'établit à 4 kg/an (il est de 1,4 kg/habitant/an à l'échelle des 27 pays de l'UE et 2,2 kg/habitant/an en France). La hausse de la production chinoise ne suffit donc pas à couvrir sa demande intérieure.

Ainsi, en 2023, les importations chinoises de viande ovine ont augmenté de 20 % (438 000 TEC). La viande congelée avec os représente 89 % de ces importations. La Nouvelle-Zélande et l'Australie sont les deux premiers fournisseurs de la Chine.

## Défis & perspectives

La Filière Ovine française fait face à plusieurs défis majeurs. Sanitaires en premier lieu, avec l'apparition en Europe en 2023 de trois nouveaux virus transmis par des mouches:

- Un nouveau variant de la FCO (Fièvre Catarrhale Ovine) type 8 a touché le Massif Central et le Sud-Ouest, provoquant des symptômes graves et une forte surmortalité.
- Le virus de la MHE a émergé en septembre 2023 dans le Sud-Ouest de la France, avec des symptômes similaires à la FCO.
- Le virus FCO type 3 est à nos frontières, présent en Belgique et Allemagne, avec un taux de mortalité élevé.

La réduction du nombre d'éleveurs et du cheptel reste préoccupante avec une chute du nombre de fermes ovines de 65 % en 20 ans, sachant que le cheptel ovin est détenu à hauteur de 35 % par des éleveurs de plus de 55 ans.

Enfin, la France présente un déficit de compétitivité sur le marché mondial. En 2023, le prix de l'agneau français a atteint 8,26 €/kg, augmentant de 3,5 % par rapport à 2022, tandis que les prix mondiaux baissaient.

Cependant, des perspectives sont possibles en soutenant les investissements dans des élevages et centres d'engraissement, en valorisant les ressources du marché intérieur par la qualité des produits et un souci constant du bien-être animal. Enfin, la valorisation des co-produits, comme la laine s'avère indispensable en investissant notamment dans la R&D.

**« Il faut défendre la place des filières agneau et redonner de la visibilité dans les linéaires des magasins et dans les boucheries traditionnelles. »**

**Xavier Macquet,**

Président de la Commission Ovine Culture Viande.

# Filière veau

« Abattages en baisse, consommation en recul et volumes importés en hausse, la filière veau française demeure sous une forte tension, mais elle dispose de tous les moyens pour rebondir » déclare Dominique Mary, Président de la Commission Veau Culture Viande.

## Éclairage

La Filière veau est un maillon essentiel à la souveraineté alimentaire française, non seulement en raison de sa contribution à la production de viande, mais également par son rôle clef dans la production laitière.

Si la filière est marquée par la décapitalisation du cheptel mettant sous très forte tension l'industrie de l'abattage et de la transformation, la consommation de viande de veau résiste tant en restauration qu'en home service, et dans une moindre mesure en boucherie de détail. En effet, les muscles pour blanquette et sauté, la hampe, l'onglet ainsi que les côtes, entrecôtes et faux-filets rivalisent avec leurs homologues issus de carcasses bovines.

Ces segments de marché sont donc des leviers de stabilité voire de croissance à travailler. Pour cela, il est crucial de stopper la décapitalisation du cheptel et de conserver les veaux adaptés au modèle de production français sur le territoire.



**- 7 %**

c'est la baisse de la production de veaux de boucherie en France en 2022 par rapport à 2023.

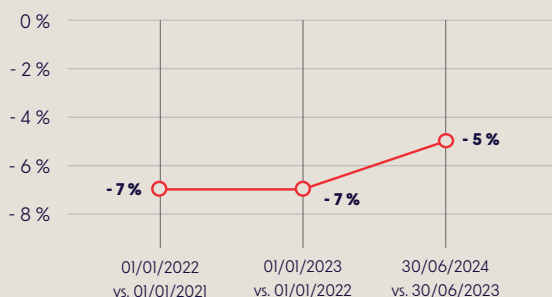
**- 6 %**

c'est la baisse du volume d'abattage sur la même période.

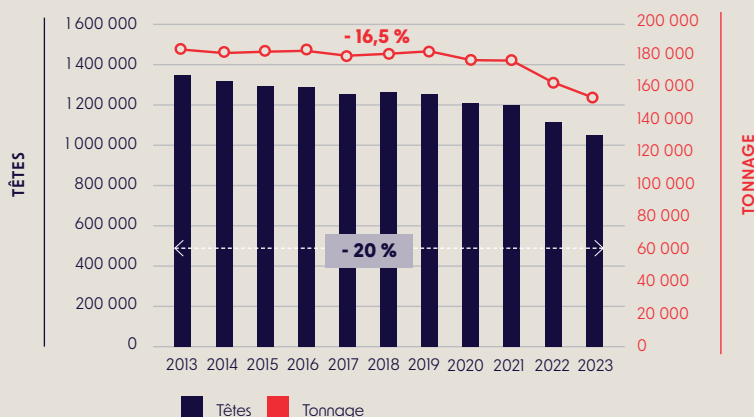
**17 %**

C'est la proportion d'abattoirs qui abattent régulièrement du veau qui ont cessé leur activité.

Évolution en % du cheptel veaux de boucherie en France depuis 2021 (allaitant + laitier en têtes)<sup>(1)</sup>



Évolution des abattages de veaux de boucherie en France 2013-2023<sup>(1)</sup>



## Décapitalisation et abattages en baisse

La décapitalisation du cheptel bovin entraîne une baisse mécanique des naissances de veaux. Ainsi, les naissances de veaux de boucherie ont diminué de 7 % par rapport à 2022. Cette tendance n'est pas nouvelle puisqu'une baisse similaire était déjà constatée l'année précédente. Concernant 2024, les prévisions sont moins pessimistes, avec une baisse estimée de 5 %.

Cette diminution du cheptel entraîne une baisse des abattages de veaux de boucherie en France de - 6 % entre 2022 et 2023. Cependant, cette tendance semble moins forte en 2024 avec une diminution des abattages de 4,67 % de janvier à mai 2024 par rapport à la même période en 2023.

Cette situation a affecté la rentabilité des abattoirs, entraînant de nombreuses fermetures.

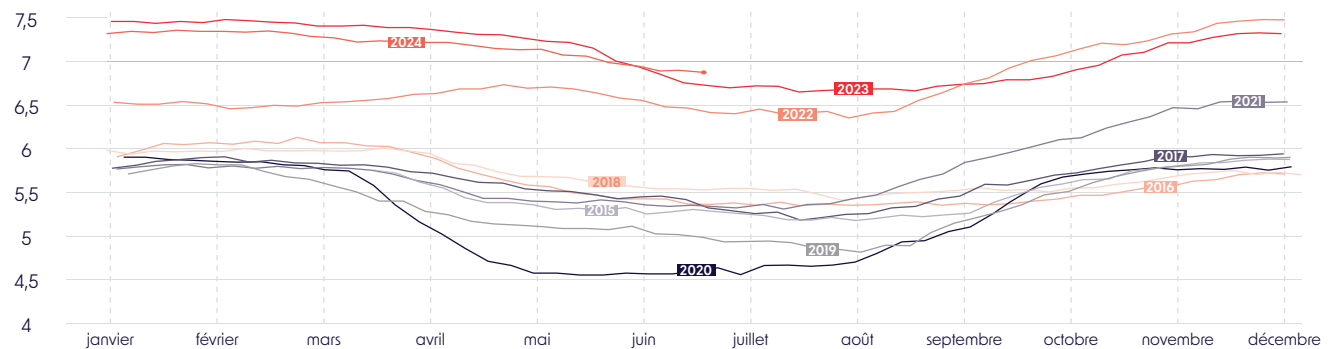
Alors que l'on décomptait, en 2013, 204 entreprises qui abattent du veau, elles ne sont désormais plus que 169.

À l'échelle européenne, la production de veaux gras est également en baisse. En 2023, elle a reculé de 3 %, tombant sous la barre des 4 millions de têtes. La France (- 6 %) et les Pays-Bas (- 2 %) sont les principaux acteurs de cette tendance.

## Des cotations qui demeurent élevées

Le prix des veaux reste très élevé en 2023 et continue sur cette lancée en 2024. Selon FranceAgriMer, les prix des veaux de boucherie à l'entrée des abattoirs, notamment pour les rosés clairs non élevés au pis, reflètent cette tendance.

### FranceAgriMer: Veaux de boucherie, Entrée abattoir, Cotation nationale, rosé clair, non élevé au pis, O



## Consommation: volumes et circuit de distribution

En 2023, la consommation de viande de veau, dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) a diminué de 7,3 % par rapport à 2022. La tendance se poursuit en 2024 avec une baisse cumulée de 7,4 %, de janvier à fin mai<sup>(2)</sup>. Les secteurs de la restauration, de la boucherie traditionnelle et de la livraison à domicile (home service) semblent quant à eux stables. Il existe donc des segments de marché sur lesquels capitaliser.

## Import / Export

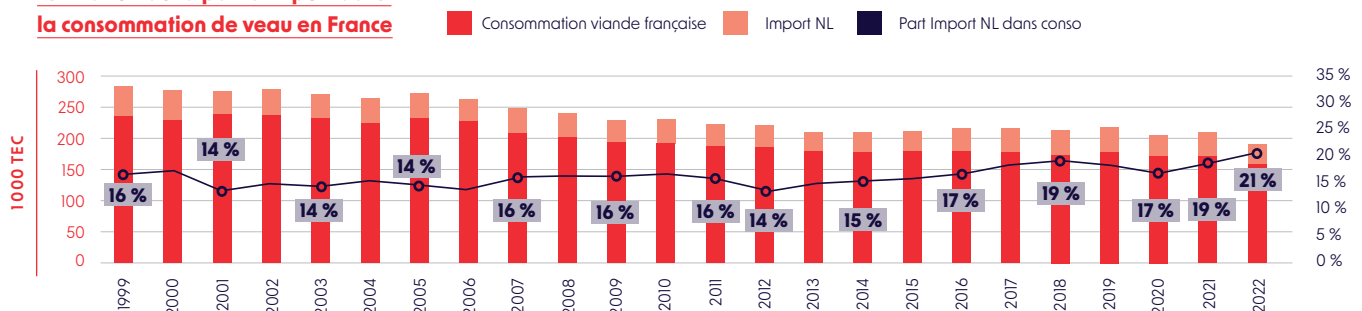
Malgré cette diminution, la France importe 21 % de ses besoins en viande de veau (chiffre de 2022, étude Idele « Où va le veau », mars 2024).

## Perspectives

D'autre part, même si la consommation en GMS baisse, les volumes d'importation de viande de veau prouvent que la demande intérieure est présente et que ce produit intéresse nos concitoyens qui cherchent à la consommer en restaurants et en boucherie traditionnelle. Il convient ainsi d'aller chercher ces parts de marché.

La baisse en GMS n'est pas non plus une fatalité, dans la mesure où bien mise en avant, la viande de veau trouve son public. Les périodes de promotion du printemps 2024 le démontrent. Toute la filière depuis l'élevage jusqu'aux circuits de distribution se mobilise pour que le veau, maillon essentiel de la souveraineté alimentaire de la France et pilier de la gastronomie, continue de satisfaire la demande des foyers français.

### Estimation de la part d'import dans la consommation de veau en France



(1) Source: Données Normabev, juin 2024 (2) Source: Données de Kantar



# Filière équine



**Le marché français de la viande de cheval, bien que marqué par une faible consommation, reste fortement dépendant des importations. En effet, nous importons quasiment sept fois plus que nous produisons!**

## Éclairage

Les naissances de chevaux français continuent de progresser, atteignant 52 690 animaux en 2023, soit une augmentation de 9 % par rapport à 2020. Une croissance régulière depuis quatre ans qui est un signe positif pour le secteur.

A contrario, les abattages de chevaux français ont baissé de 9 % entre 2022 et 2023, atteignant seulement 3 557 têtes. Parallèlement, les exportations de chevaux vivants ont augmenté de 7 %, avec 5 447 animaux exportés. Culture Viande, représentant 70 % des abattages équins en France, a abattu 684 TEC. Le prix médian des équidés est en hausse constante depuis 2018, se situant aujourd'hui autour de 3 500 €.

### Consommation stable en 2023

En 2023, la consommation de viande de cheval dans les foyers français est restée globalement stable. Environ 6,5 % des foyers français ont consommé du cheval, un chiffre inchangé par rapport à 2022. Le nombre moyen d'achats par an est également resté stable à 4,3 actes pour une consommation totale de 5 246 TEC. À noter, la hausse de 2,7 % du prix moyen de la viande chevaline (18,60 kg). La quantité achetée par foyer a légèrement diminué de 300 g pour atteindre désormais 1,6 kg/an.

### Perspectives

L'enjeu pour l'Industrie du cheval français est avant tout de stabiliser la consommation et de la relancer. Plus encore que pour les autres espèces, il s'agit de redonner des arguments aux circuits de distribution pour conserver un assortiment digne et capable d'intéresser les foyers français. <sup>(1)</sup>

# 6,5 %

c'est la proportion des foyers acheteurs de viande chevaline.

# 18,60 €/kg

c'est le prix moyen de la viande équine, viande de boucherie la plus onéreuse.

# - 9 %

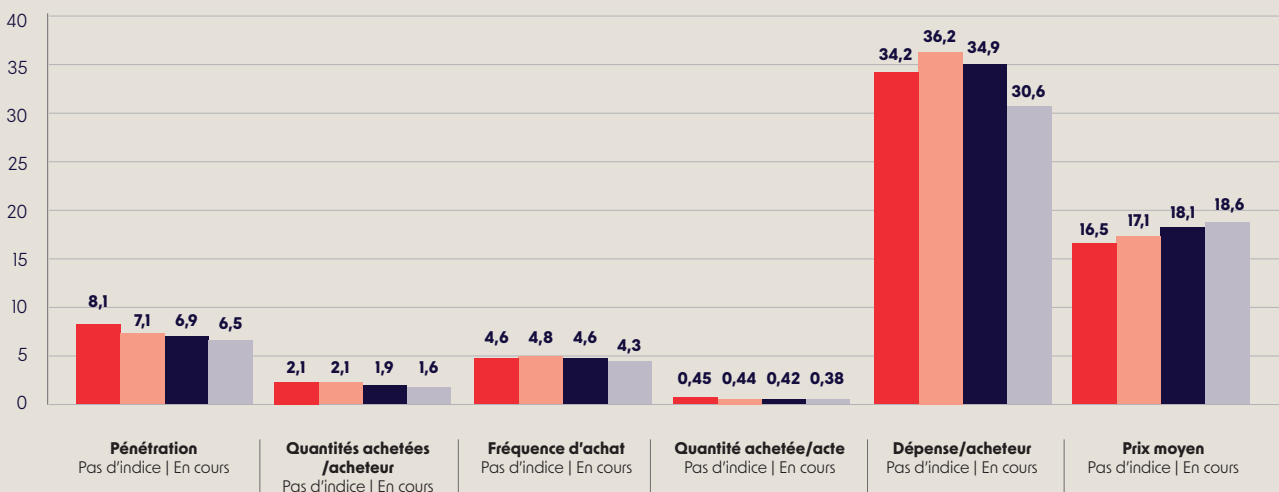
c'est la baisse des abattages

entre 2022 et 2023.

# + 7 %

c'est l'augmentation des exportations d'animaux vifs.

### Structure de la consommation de viande chevaline en France <sup>(1)</sup>



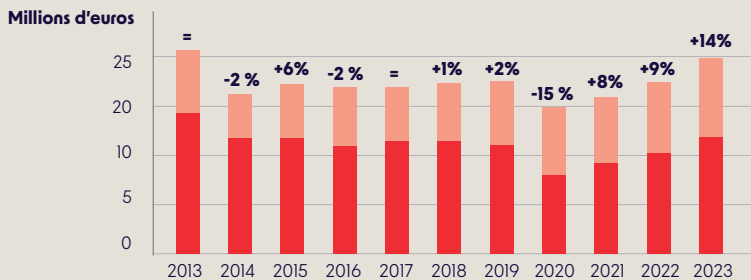
# Filière caprine

Le troupeau de chèvres en France continue de diminuer, avec une baisse de 4 % en 2023, portant le total à 1,165 million de chèvres et chevrettes. Cette baisse s'ajoute à la diminution de 5 % observée en 2022 par rapport à 2021. La production de viande caprine française a chuté de 5 % en 2023, atteignant 6 000 TEC, avec un poids moyen des carcasses de chevreux de 6,5 kg. À noter, la viande caprine est principalement exportée avec une balance commerciale positive.

## Éclairage

Les abattages de chevreux ont diminué de 4 % en nombre (481 300 têtes) et de 5 % en volume (2 542 TEC). La production de chevreux reste saisonnière, avec 33 % des abattages en mars/avril pour Pâques et un second pic en décembre, bien que ce dernier soit en déclin. En début 2024, le prix des chevreux de 11 kg, poids vif, est inférieur à celui de 2023.

Les abattages de chèvres de réforme ont baissé de 3 % en nombre (143 600 têtes) et de 4,7 % en volume (3 226 TEC), probablement en raison de la hausse du prix du lait incitant les éleveurs à conserver leurs animaux.



Évolution du chiffre d'affaires - Filière caprine<sup>(1)</sup>

■ Viande fraîche ■ Viande congelée

### Export / Import : une balance commerciale positive

La viande caprine est principalement exportée, avec une balance commerciale positive. En 2023, les exportations ont augmenté de 7,4 %, atteignant 2 175 TEC, soit 36 % du tonnage abattu. La valorisation a également progressé de 14 %<sup>(1)</sup>. En revanche, les importations de viande caprine ont baissé de 14 % en 2023, totalisant 1 200 TEC, soit presque deux fois moins que les exportations.

Malgré la baisse du cheptel et des abattages, entraînant des tensions économiques pour les outils industriels, le dynamisme des exportations et la capacité à générer de la valeur à l'international compensent partiellement ces défis. En termes de consommation intérieure, la situation est quant à elle préoccupante avec une baisse de 11 % en 2023.<sup>(1)</sup>

- 5 %

c'est la baisse de la production de viande caprine française en 2023.

36 %

du tonnage abattu part à l'export.

- 11 %

c'est la baisse de la consommation française en 2023.

# Filière Produits tripiers

## Éclairage



En termes de consommation des ménages, l'année 2023 a été marquée par une diminution des volumes consommés de 4,2 % (source Kantar).

Tous les segments de la distribution ont connu un recul significatif, à deux exceptions près : dans les circuits spécialisés, la consommation est relativement stable (- 0,3 % sur l'ensemble de l'année) et la consommation en GMS a enregistré une progression notable de 4 %.

L'année 2024 semble confirmer cette dynamique. À la fin du mois de juillet, les volumes de consommation des ménages avaient régressé de 4,7 % par rapport aux sept premiers mois de l'année 2023. Seuls les supermarchés parviennent à maintenir un certain équilibre, avec une baisse modérée de 0,7 %.

Tous les autres circuits de distribution, y compris les magasins spécialisés, accusent une diminution de leur consommation, avec une baisse de 2,7 % pour ces derniers.

Il convient également de souligner que les prix, tous segments confondus, ont continué à augmenter, avec une hausse cumulative de 3,5 % au 31 juillet 2024.

(1) Les Douanes françaises ne faisant pas de différence entre chèvres et chevreux, l'analyse ne fait pas de différence entre les catégories de viandes.

(2) Source : GEB - Institut de l'élevage d'après Douanes

# Regards d'experts

Culture Viande a inauguré une newsletter entièrement repensée destinée en priorité aux décideurs, aux leaders d'opinion et à nos partenaires. Elle a été conçue pour informer et valoriser les entreprises françaises du secteur des viandes, tout en amplifiant leur voix dans le débat public. Les invités de la rédaction y partagent leur vision quant aux défis majeurs à relever.

## Pascal PERRI

### Journaliste et Chef d'entreprise

Une des leçons de la crise agricole 2023-2024 et du SIA 2024 est qu'il n'y a pas une agriculture française mais des agricultures françaises, comme il n'y a pas un élevage français mais des élevages différents selon les régions et les espèces.

La filière volaille a été violemment percutée par des choix politiques exogènes comme nos politiques de soutien à l'Ukraine. Nos producteurs ont été mis à risque.

On ne peut plus utiliser nos ressources et nos productions comme boucliers diplomatiques.

C'est une leçon! La filière porcine de son côté peut se féliciter d'un accord avec la Chine. Il permettra de mieux valoriser les sous-produits de la production. Sur les bovins, les projections 2024 sont moins alarmistes que les années précédentes.

C'est peut-être sans compter sur l'aléa météorologique. Je vois de nombreux éleveurs contraints de vendre une partie du cheptel et donc de l'actif pour financer l'exploitation. Il faut admettre l'idée simple que les coûts de production vont augmenter du fait du changement d'écosystème climatique et qu'il faudra soit passer par des hausses de prix, soit renoncer à une partie de la production nationale.

Ce serait une catastrophe pour les régions où l'élevage est une forme de socle des activités économiques. C'est sur ce point précis que doivent porter les politiques publiques françaises.

On ne peut se satisfaire d'une situation dans laquelle, la consommation baisse alors que les importations de viande augmentent! Le danger est double: « Un pays qui ne peut pas se nourrir lui-même n'est pas un grand pays » disait Charles de Gaulle. Il avait raison en son temps et à mon sens, il aurait encore plus raison aujourd'hui. L'alimentation est une arme de guerre, une arme politique et diplomatique. Tout, autour de nous, montre qu'il faut rompre avec la naïveté et l'innocence. Il n'y a pas d'agneaux sur le marché, il n'y a que des loups.

## Jérôme RIPOULL

### Fondateur Associé, Comfluence

Les élections européennes de juin 2023 ont été un temps fort, propice aux débats cruciaux sur l'agriculture et l'alimentation.

La colère paysanne initiale a déclenché une onde de choc, influençant l'opinion publique et même les politiques, amorçant des revirements notables en France et au-delà.

La préservation de notre souveraineté alimentaire et le maintien d'acteurs robustes au service des marchés nationaux et européens ont été au cœur de cette campagne, avec la viande comme sujet incontournable.

La Commission européenne a dévoilé quatre règlements, dont seul celui sur le transport des animaux a été présenté en décembre 2023. Les trois autres, portant sur le bien-être pendant l'élevage, l'abattage et l'étiquetage du bien-être animal, sont à venir.

Il est crucial de rester vigilant, car d'autres sujets législatifs pourraient émerger, comme le secteur bovin qui pourrait être inclus dans la directive sur les émissions industrielles d'ici fin 2026. Échanger avec des eurodéputés français défendant une vision ambitieuse de la filière Viande doit être une priorité.

Autre bataille: la défense du modèle alimentaire. Les controverses autour des échanges internationaux, notamment l'absence de réciprocité dans des accords comme le Mercosur, mettent la France dans une position isolée.

La menace potentielle des « viandes de synthèse » plane également, avec une étude d'impact en cours d'examen à la Commission européenne.



## Maryse SABOULARD

### Déléguée filières viandes et œufs, FranceAgriMer

FranceAgriMer se résume en 3 mots-clés! Éclairer, concerter, accompagner. Telle est notre vocation, notre raison d'être. Pour ma part, je m'occupe spécifiquement des filières viandes et œufs depuis 7 ans et ces 3 objectifs, je les traduis au quotidien dans l'exercice de mes fonctions.

**ÉCLAIRER :** Collecter, analyser et diffuser des données économiques : FranceAgriMer (FAM) assure un suivi des marchés et propose des expertises économiques permettant aux pouvoirs publics d'adapter leurs actions. FAM contribue ainsi également à une meilleure appréhension du marché par les opérateurs de chaque filière afin de gagner en compétitivité.

**CONCERTER :** Organiser le dialogue avec les filières : FranceAgriMer organise la concertation et la mise en œuvre des politiques publiques de l'agriculture et de la pêche. Plusieurs instances sont délibératives et Culture Viande détient une voix dans le Conseil spécialisé viandes blanches et une autre dans celui dédié aux filières des Ruminants. Culture Viande participe aussi à la Commission thématique interfilières (CTI) internationale.

**ACCOMPAGNER :** D'abord, il s'agit de soutenir les exportateurs. FranceAgriMer est un des acteurs du développement à l'international des secteurs agricole et agroalimentaire. Nous intervenons en appui du ministère de l'Agriculture et œuvrons à l'ouverture ou l'agrandissement de marché à l'international. Nous sommes aux côtés des professionnels, et de Culture Viande, pour les inspections d'établissements par les pays tiers et la constitution des dossiers d'agrément. Accompagner les entreprises, c'est également verser des aides au titre de fonds européens et nationaux. Notre collaboration avec Culture Viande est indispensable et, chaque jour, nous travaillons main dans la main pour accompagner les entreprises du secteur des viandes.

## Marie-Hélène QUEMENER

### Directrice IFRIA Ouest

Depuis plus de 25 ans, l'IFRIA est un réseau dédié à la filière agro-alimentaire et de la coopération agricole. L'IFRIA intervient dans l'apprentissage, la formation continue, ainsi que dans l'ensemble des dispositifs de formation, de développement des compétences et d'attractivité des métiers. En ce qui concerne plus précisément le secteur des entreprises des viandes, nous avons contribué à la création et à l'actualisation des CQP de la branche ICGV qui permettent aux salariés de sécuriser les parcours professionnels par la reconnaissance de leurs compétences au travers d'une certification.

L'attractivité des métiers de la branche est sans nul doute l'enjeu primordial. Les critiques sociétales en matière d'environnement, de bientraitance animale ont pris beaucoup de place et pèsent sur les choix de carrière. Notre travail est de conseiller les candidats et de faire passer les bons messages : le secteur de la viande est un secteur d'avenir et les perspectives d'évolution au sein des entreprises sont plus fortes que dans bien d'autres filières.

Pour tout cela, nous travaillons main dans la main notamment avec les organisations professionnelles comme Culture Viande qui est très actif sur l'ensemble de ces sujets. Nous avons également des liens étroits avec OCAPAT afin de trouver des financements pour les entreprises, en particulier en matière de formation continue, dans un contexte où l'État a fait le choix de concentrer les financements de France Compétence sur les demandeurs d'emploi.





# Le syndicat en action

**01**

**Export**  
P. 24

**02**

**Qualité et Sécurité  
Sanitaire**  
P. 28

**03**

**Environnement  
et Co-produits**  
P. 32





**04**

**Bienveillance  
animale**  
P. 36

**05**

**Social**  
P. 40

**06**

**Communication  
et Influence**  
P. 44

**07**

**Interprofessions**  
P. 48

## LE SYNDICAT EN ACTION

# Export

Le pôle export de Culture Viande accompagne les adhérents souhaitant développer leur activité à l'international et est un interlocuteur incontournable des pouvoirs publics.

## Éclairage

**Culture Viande conseille et accompagne ses adhérents à travers les étapes successives dans les différentes procédures d'exportation. Les démarches sont souvent longues et exigeantes, que ce soit pour les dépôts de dossiers d'agrément ou encore lors de situations de blocage de containers. En outre, le syndicat collabore avec l'administration dans l'objectif d'obtenir l'ouverture de nouveaux marchés identifiés comme prioritaires par nos professionnels.**

Culture Viande participe à l'élaboration des dossiers techniques en apportant son expertise lors des échanges avec FranceAgriMer et la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI) pour l'élaboration des protocoles et de la rédaction des certificats sanitaires.

Culture Viande soutient également ses adhérents durant les missions d'audit des autorités étrangères, à l'instar de la Corée cette année. Dans ce cadre, le syndicat intervient auprès des établissements concernés pour accompagner la préparation de ces audits et faire le lien avec l'administration française et les autorités étrangères durant le déroulement de la mission.

En résumé, Culture Viande défend les positions de ses professionnels auprès de l'administration française et joue un rôle crucial dans le soutien et la promotion des entreprises de la viande à l'international.

## Nos actions

Culture Viande participe régulièrement à des séminaires internationaux, comme celui co-organisé par notre administration et les interprofessions, cette année, en Chine. Aux côtés des présidents des commissions export des interprofessions, Culture Viande y a apporté son expertise afin d'obtenir l'élargissement du protocole aux abats blancs de porc et, pour les bovins, d'inclure les animaux de plus de 30 mois ainsi que les abats.

Ce type d'événements tout comme le Salon International de l'Agriculture (SIA), sont autant d'occasions pour Culture Viande d'exposer les positions des professionnels et faire le point sur les dossiers en cours dans chaque pays.

## 3 QUESTIONS À

# Maxence Bigard

### Président de la commission Export



#### Que peut apporter Culture Viande à ses adhérents en matière d'export ?

Le syndicat permet aux adhérents d'être à jour sur les situations et procédures sanitaires des différents marchés à l'exportation. Il est le premier partenaire pour compléter les différentes étapes administratives et sanitaires nécessaires à l'ouverture de pays, le renouvellement d'agrément ou simplement l'envoi courant de marchandises.

De manière usuelle, le syndicat offre également un rappel et un accès simplifié aux différents événements en France et à l'étranger pour assurer la présence de ses membres lors de ces plateformes dédiées à l'exportation.

#### Quels sont aujourd'hui les enjeux à l'export pour les entreprises françaises des viandes ?

Les produits français ne pourront pas s'aligner dans une course mondiale des prix toujours plus bas. La voix des exportateurs français doit se démarquer et rester audible auprès des clients historiques en garantissant la qualité des produits, un blanc-seing sanitaire, la continuité de la relation et la mise en avant de notre savoir-faire humain. Malgré le niveau du commerce mondial actuel, le besoin de présence et de relation auprès des clients destinataires est renforcé pour pouvoir s'adapter et réagir aux moindres secousses.

Au-delà de cette diplomatie de proximité, l'objectif est de pouvoir maintenir l'accès à nos marchés historiques en dépit des facteurs externes. Il faut donc réaffirmer et soutenir le travail du syndicat pour les agréments (et autres déblocages) comme pour la réalisation de protocole de sauvegarde sanitaire à l'image de celui du zonage porcin pour la Chine. Sur ce sujet, l'ambition des entreprises du secteur est très claire : assurer un contrôle optimal des aspects sanitaires des filières pour consolider le zonage porcin sur la FPA, pour éviter la fermeture de marchés ovins à l'export malgré la FCO, sanctuariser un modus operandi en filière bovine afin de se prémunir des vagues dues aux maladies à variants pour la viande comme les co-produits.

#### L'export vers la Chine concernant le porc se dégrade, la diversification des marchés est-elle une des clés de réussite ?

En bœuf comme en porc, la Chine présente effectivement des défis et des risques sur les mois à venir. Néanmoins à l'inverse de nos voisins, la France peut se targuer d'avoir un cheptel mais également un bassin majeur de consommation. Cependant il faut s'assurer que nos exportations soient pérennes pour assurer la fluidité et l'équilibre dans nos filières.

Pour le porc, en dépit des conflits politiques que nous subissons par ricochet, l'Asie est primordiale car aucun pays ne peut valoriser et absorber certains produits et abats pour la production française (à l'instar de celle de nos voisins encore indemnes de la FPA en Europe).

Concernant la filière bovine, notre premier partenaire commercial est aussi notre premier concurrent puisque l'Europe est le client historique. Il faut donc s'appuyer sur une diversité de clients pour équilibrer nos carcasses et nos découpes. Le bémol est que la tendance de cheptel comme celle de consommation y sont similaires donc la bataille pour préserver les parts de marché dans les pays pivots est cruciale.

« Culture viande est présent pour accompagner les adhérents et l'administration dans les nombreuses étapes nécessaires à l'exportation des produits »



# 2023-2024

à la loupe : le bilan

**Le pôle Export de Culture Viande a été mobilisé sur de nombreux dossiers qui ont donné lieu à des avancées importantes pour les entreprises françaises des viandes.**

## Ouverture du marché de l'export à la viande bovine française vers la Corée du Sud : une victoire Franco-Coréenne !

L'exportation de la viande bovine française vers la Corée du Sud a franchi en 2024 une étape décisive avec l'ouverture officielle de ce marché tant attendu. Les négociations, qui avaient repris en 2008, ont finalement abouti grâce à un travail concerté entre l'administration française et les professionnels du secteur. Ces derniers ont su se mobiliser de manière exemplaire pour répondre aux exigences rigoureuses imposées par les autorités coréennes. Ce succès marque une avancée significative pour l'industrie bovine française, ouvrant de nouvelles perspectives économiques et renforçant les liens commerciaux entre la France et la Corée du Sud.

## Visites d'État du président français en Chine et du président chinois en France

La visite d'État du président français en Chine, suivie de celle du président chinois en France, ont été l'occasion de mettre à l'ordre du jour de ces événements certains sujets concernant l'export de la viande française. En ce qui concerne les produits porcins, un élargissement du protocole existant a été obtenu, permettant désormais l'exportation des abats blancs vers le marché chinois. Cette extension du protocole représente une opportunité considérable pour les producteurs français de diversifier et d'accroître leurs exportations vers ce marché. Les établissements devront soumettre préalablement un dossier d'agrément avant de pouvoir exporter ces produits. Concernant l'espèce bovine, les deux présidents ont inscrit dans une déclaration agricole commune leur accord pour travailler conjointement sur les aspects techniques nécessaires à la levée de l'embargo sur l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). Cette collaboration vise à permettre, à terme, l'exportation de viande bovine avec os et des abats d'animaux de plus de 30 mois vers la Chine. La levée de cet embargo serait une avancée majeure, ouvrant de nouvelles opportunités pour les exportateurs français sur un marché chinois très prometteur.

Les efforts conjoints des administrations et des professionnels des deux pays montrent que des négociations peuvent aboutir malgré un contexte qui reste toujours complexe et des négociations bien menées peuvent aboutir à des résultats bénéfiques pour tous les acteurs impliqués.

## En mouvement



### Chine :

Travail permettant la levée totale de l'embargo ESB dans un contexte de suspension par la Chine de la signature de certificats sanitaires pour la viande bovine.

### Corée :

Obtention de la possibilité d'exporter de la viande issue d'animaux de plus de 30 mois.

### Thaïlande :

Travail sur l'ouverture du marché de la viande ovine vers la Thaïlande.

## Dossiers sanitaires à l'export : un travail mené de front entre Culture Viande et l'administration

L'approche concertée entre Culture Viande et les différents acteurs de l'administration (FranceAgriMer, DGAL, services économiques régionaux) permet de dénouer et faire aboutir les sujets sanitaires liés à l'obtention des agréments à l'export et la négociation des certificats sanitaires bilatéraux.

« C'est notre mission, à l'unité d'appui aux exportateurs de FranceAgriMer d'accompagner les professionnels sur ces questions » déclare Anne-France Besnard, cheffe de l'unité d'appui à l'exportation (FAM).

« Depuis 2023, nous avons notamment animé 6 sessions de la cellule Brexit, accompagné les auditeurs des pays tiers sur près de 130 jours d'audits dont plus de 50 jours sur les filières viandes (ruminants et porc) ou encore appuyé la tenue d'un séminaire à Pékin, en partenariat avec l'administration et les professionnels, qui a notamment contribué à l'ouverture du marché chinois aux abats blancs porcins d'origine digestive.

Concernant les demandes et les renouvellements d'agrément, nous avons accompagné les professionnels sur près de 1000 dossiers depuis 2023, dont 230 dossiers des filières viande (ruminants et porc).

À ce sujet, il est capital que les établissements exportateurs renseignent les dossiers de façon rigoureuse, en répondant exactement aux questions posées, pour éviter au maximum des allers-retours pouvant occasionner des pertes de temps importantes » insiste par ailleurs Élisabeth Descamps, référente produits animaux de l'unité d'appui à l'exportation (FAM).

## Horizons

Le 17 juin 2024, le ministère chinois du Commerce a lancé une enquête antidumping à l'encontre des exportations des viandes de porc en provenance de l'Union européenne. Cette décision s'inscrit dans un contexte de tensions commerciales accrues entre l'Europe et la Chine, et à l'annonce de droits de douane supplémentaires (jusqu'à 38 %) sur les véhicules électriques chinois, à compter du 4 juillet dernier.

L'enquête chinoise pourra durer jusqu'au 17 juin 2025, avec une possible extension de six mois. Elle concerne les exportations ayant eu lieu au cours de la période du 1<sup>er</sup> janvier 2023 au 31 décembre 2023. Culture Viande s'est immédiatement mobilisé aux côtés d'Inaporc pour accompagner les entreprises adhérentes concernées, au regard des enjeux stratégiques de ce dossier.

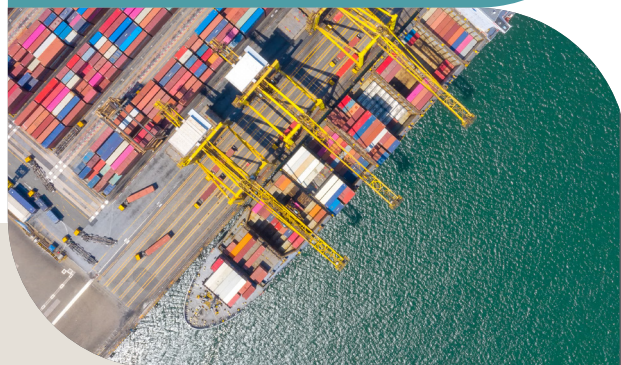
# Chiffres clés

Préparation de  
**2 missions**  
d'inspection des autorités étrangères :

**La Malaisie**  
pour l'espèce porcine (mai 2024)

**La Corée**  
pour l'espèce bovine (avril 2024)

Un accompagnement  
quotidien  
des adhérents.



À l'heure où nous écrivons ces lignes, le ministère du commerce chinois (MOFCOM) a annoncé les trois entreprises échantillonnées qui doivent répondre au questionnaire complet destiné aux producteurs/exportateurs. Aucune entreprise française n'est retenue dans cet échantillon. Les taux de douane seront calculés sur la base d'une moyenne des taux calculés par ces entreprises.

À noter, que le Cognac et certains produits laitiers provenant de l'Union européenne font également l'objet d'enquêtes antidumping toujours dans un contexte de tensions sur les droits de douane supplémentaires concernant les véhicules électriques chinois.

LE SYNDICAT EN ACTION

# Qualité & Sécurité Sanitaire

Les entreprises de notre secteur veillent à ce que les produits qu'elles élaborent soient sans danger pour la santé. Elles établissent, sur la base d'une analyse des dangers selon la méthode HACCP, les mesures de maîtrise et de surveillance à mettre en place à chaque étape pour prévenir les risques de contaminations microbiologiques, chimiques ou par des corps étrangers. C'est grâce à ces mesures que la sécurité sanitaire des viandes est assurée. Nos entreprises sont également engagées dans des démarches de qualité en matière nutritionnelle comme de traçabilité afin de garantir une information fiable des consommateurs (loyauté de l'information, origine des viandes...).

## Éclairage

**Le pôle Qualité et Sécurité Sanitaire (QSS) poursuit sa mobilisation pour accompagner les entreprises dans la compréhension et l'anticipation des nouvelles exigences réglementaires.**

Le pôle QSS a, par exemple, accompagné les entreprises dans leur compréhension des exigences relatives :

- à la loi AGECE sur les perturbateurs endocriniens,
- aux nouvelles dispositions sur les PFAS,
- au nouvel algorithme du Nutriscore.

En matière de santé animale, les nouvelles dispositions réglementaires à appliquer dans les établissements en cas d'apparition de la Fièvre Porcine Africaine en France ont été décryptées.

Nos échanges fréquents avec les autorités (DGAL, DGCCRF) nous permettent également d'expliquer et de valoriser les démarches et positions techniques de Culture Viande telles que la validation de la durée de vie des viandes de boucherie, pour laquelle nous mettons en avant l'importance de l'évaluation organoleptique des viandes au même titre que les résultats d'analyses microbiologiques à DLC.

### Nos actions

La démarche historique des audits de sécurisation de la filière viande hachée bovine vis-à-vis du danger STEC ou celle, en cours d'élaboration, basée sur un référentiel de maîtrise des Salmonelles en abattoirs porcins illustre la mobilisation des adhérents de Culture Viande. Le pôle QSS les accompagne au quotidien sur ces problématiques.

## 3 QUESTIONS À

# Hubert Parry

Président de la commission Qualité et Sécurité Sanitaire



### Selon vous et en tant que Président de la Commission QSS, quels ont été les points marquants de cette année ?

Deux thématiques ont laissé une empreinte forte ces derniers mois :

- **Santé Animale** : l'évolution de certaines maladies pouvant mettre en péril nos filières nous a fortement mobilisés. Il s'agit, d'une part de la surveillance de l'évolution de la situation de la FPA (Fièvre Porcine Africaine) ou, concernant les ruminants, de celle des maladies vectorielles (transmissibles par les insectes) déjà connues (FCO = Fièvre Catarrhale Ovine) ou nouvellement apparues sur notre territoire (MHE = Maladie Hémorragique Épizootique).
- **Le tourbillon réglementaire ou infra-réglementaire** auquel nos entreprises font face : loi AGECE sur les perturbateurs endocriniens, mise en place de teneurs maximales de PFAS\* dans les viandes, nouvelles exigences pour la maturation sèche des viandes, mise en œuvre dans quelques mois du règlement déforestation, interprétation et mise en pratique du Guide de gestion des alertes et sa FAQ évolutive, projet Origin'info, décret dénomination des produits contenant des protéines végétales...

### Quel message souhaiteriez-vous adresser aux adhérents Culture Viande ?

Dans un contexte économique peu serein, les entreprises de viandes continuent d'affirmer leur engagement indéfectible en faveur de la sécurité sanitaire.

Ces deux dernières années, les exigences réglementaires en matière de santé animale, de sécurité sanitaire et d'information des consommateurs se sont multipliées. Les entreprises françaises des viandes peuvent éprouver des difficultés à s'approprier ces évolutions rapides, très impactantes sur leur activité et manquant parfois de flexibilité pour être facilement applicables. Face à l'ensemble des défis de la filière - et plus particulièrement dans les domaines de compétences de la commission QSS - il me semble plus que jamais essentiel que nos adhérents continuent d'être bien informés, échangent, construisent des argumentaires et des positions techniques fondées sur des approches scientifiques rigoureuses qui permettent une réelle amélioration de nos pratiques. Nous devons valoriser et remettre au cœur de nos discussions avec les autorités une approche basée sur une analyse proportionnée et éclairée des risques avant toute mise en œuvre de nouvelles obligations réglementaires.

### En tant que Président de la Commission QSS, quel est votre avis sur l'image nutritionnelle des viandes de boucherie ?

Les viandes de boucherie subissent un amalgame de reproches s'appuyant principalement sur le risque possiblement accru de cancer colorectal en cas de consommation régulière excessive. Or 82 % de la population française consomme de la viande de manière tout à fait raisonnable, en dessous du seuil limite préconisé de 500 g de viande cuite hors volaille et charcuterie par semaine.

C'est un produit de haute qualité protéique, en termes de quantité ou qualité, riche en fer facilement assimilable, en Zinc et en vitamines du groupe B (B12 notamment). En outre, il est important de rappeler que la consommation de viande doit être appréciée parmi un ensemble de critères dont également le niveau de sédentarité et les déséquilibres alimentaires. Au regard de la décapitalisation des cheptels français et des conséquences pour nos entreprises, il est plus que jamais nécessaire d'avoir le courage d'envisager des politiques plus cohérentes pour redonner à la viande sa juste place. La remise en cause récente de certaines études à charge, pointant du doigt les viandes de boucherie, nous encourage à souligner que nos produits ont toute leur place dans une alimentation équilibrée.

« les entreprises de viandes continuent d'affirmer leur engagement indéfectible en faveur de la sécurité sanitaire »



# 2023-2024

## à la loupe: le bilan

**Le pôle QSS est intervenu sur plusieurs dossiers structurants : finalisation des critères microbiologiques pour les viandes fraîches de ruminants, évolution de la réglementation européenne sur le transport des carcasses à température dérogatoire, lancement des audits du pré-opérationnel en atelier de viandes hachées (démarche E-coli), consolidation du programme de formations offertes aux adhérents par notre organisme interne « FNICGV formation » (Exemple : Métrologie, Maîtrise sanitaire de l'eau en IAA...).**

### La commission Qualité et Sécurité Sanitaire

Au rythme de cinq commissions par an, l'objectif fixé est de réunir ses membres tous les deux mois afin d'informer nos adhérents, d'assurer un réel suivi des travaux collectifs et de définir la stratégie du syndicat concernant les enjeux techniques et réglementaires. Cette commission est aussi un lieu d'échanges où les adhérents peuvent faire part d'une problématique spécifique de leur entreprise sur laquelle nous pouvons agir collectivement en anticipation ou protection. La santé animale (PPA, MHE, FCO...), la sécurité sanitaire des aliments, et les résidus de substances chimiques (PFAS, Mosh-MOAH\*, arômes de fumée, perturbateurs endocriniens, réduction des nitrites/nitrites, résidus médicamenteux...) ont fait partie des principales discussions. Ces derniers mois, la publication, attendue par Culture Viande, de plusieurs arrêtés renforçant l'information obligatoire des consommateurs sur l'origine des viandes en restauration est à noter.

### Temps fort de partage : la journée Sécuriviande

Rassemblés une nouvelle fois le 25 janvier autour du référentiel d'audit de la filière « viande hachée bovine », plus de 70 adhérents de Culture Viande ont partagé les premiers résultats de la campagne d'audit « E-Coli » suivant leur nouveau référentiel de maîtrise, présentés par les auditeurs de la démarche.

**Anne-Gaëlle NEFF**  
Responsable Qualité -  
Elsass Viande

Le pôle Qualité et Sécurité Sanitaire nous accompagne au quotidien pour pouvoir répondre de manière réactive et argumentée à des demandes ou exigences spécifiques notamment des services officiels.

**Sandra Azambre**  
Abattoir des Crêts, T'Rhea

Culture Viande nous guide avec pédagogie pour nous préparer aux exigences (plus que complexes) à appliquer pour pouvoir valoriser et commercialiser les viandes en cas d'arrivée de la fièvre porcine africaine en France.

## En mouvement

### Référentiel Audit Abattoir Porc Maîtrise Risque Salmonelles

Le Groupe Technique Porc a continué de travailler sur l'élaboration d'un référentiel d'audit ciblant la maîtrise du risque Salmonelles en abattoir de porcs.

Le démarrage des audits selon ce nouveau référentiel est prévu pour l'année 2025 et sera confié à des auditeurs experts tiers et indépendants.

Cette démarche s'inscrit pleinement dans le cadre des engagements RSO Inaporc concernant le plan de maîtrise filière Salmonelles.

### R&D / Suivi d'études financées par nos interprofessions Inaporc et Interbev

**Culture Viande est engagé sur les études collectives portant sur les viandes de boucherie avec le soutien de ses interprofessions :**

- L'actualisation des « challenges tests » sur *Listeria monocytogenes* pour les tartares et le carpaccio, en viande bovine ;
- État des lieux, tendances et recommandations sur le nettoyage désinfection en secteur viande de boucherie ;
- L'Étude Metaporc pour caractériser les flores microbiologiques notamment d'altération en viande de porc ;
- L'étude nutritionnelle concernant les causes du manque d'appétence pour la viande des séniors (étude Capiva).

Nicolas HOLLEVILLE, chef du Bureau des Établissements d'Abattage et de Découpe (BEAD) à la DGAI, et son équipe ont pu évoquer la restitution de l'inspection coordonnée relative au transport des carcasses à partir de l'abattoir. À la suite de l'avis de l'Anses de 2023 sur le classement des E coli pathogènes, Anne BERTOMEU, responsable produits carnés au Bureau de la Transformation et de la Distribution (BETD), a également présenté le plan d'action de la DGAL. Pour la seconde année, la Mission des Urgences Sanitaires (MUS) de la DGAI est intervenue pour faire le bilan de l'application du Guide de gestion des alertes sanitaires et de la nouvelle foire aux questions. La recherche n'était pas en reste avec l'intervention de Patrick FACH de l'Anses qui est revenu sur une étude instructive sur les sous types d'E-coli pathogènes circulant en filière viande hachée apportant un nouvel éclairage à l'avis de l'Anses de 2023.

## Évolution de la réglementation européenne concernant le transport de carcasses dérogatoires : un dossier désormais abouti !

Le règlement n° 2024-1141, publié en avril 2024, modifiant le règlement 853-2004 a été définitivement entériné au niveau européen. Il prévoit des dispositions spécifiques concernant le transport des carcasses dérogatoires (transport multi-points à partir de 3 abattoirs, transport multi-produits, expédition à partir de plate-forme logistique, nouveau scénario 30h00 pour les carcasses de ruminants). Cette évolution est l'aboutissement de 4 ans de mobilisation de Culture Viande, avec l'appui de l'UECBV (notre organisation professionnelle européenne) et sur la base d'études scientifiques (IDELE, IFIP), pour démontrer que ces dispositions n'entraînent pas de risque sanitaire additionnel grâce à la mise en place de mesures de maîtrise et de contrôle appropriées.

\* Les huiles minérales (MOH) sont des mélanges complexes issus du pétrole brut constitués d'hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) et d'hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH) (Anses)

## Fièvre Porcine Africaine (FPA)

La FPA reste très présente dans nos pays frontaliers que cela soit en Italie du Nord ou en Allemagne. En lien avec la DGAL, les parties prenantes de la filière porc, dont Culture Viande, ont participé à l'élaboration du plan national d'action pour prévenir l'introduction et la propagation de la FPA, présenté par Marc FESNEAU en décembre 2023. Culture Viande a organisé plusieurs sessions de formation des adhérents concernant la gestion spécifique des circuits de commercialisation des viandes en contexte FPA.

## Stimuler la recherche sur la conservation des viandes

Après la publication de nouveaux critères microbiologiques début juin 2024 pour les viandes de ruminants, la commission QSS continue d'encourager les travaux des centres techniques sur la conservation des viandes, au travers de différentes études financées par leurs interprofessions. Les études sur le comportement de *Listeria monocytogenes* dans les viandes de boucherie ainsi que sur leur maîtrise se poursuivent.

# Chiffres clés

### Bilan des audits de maîtrise des E-coli pathogènes

# 100

sites audités en 2023 dont :

**60**  
abattoirs

**64**  
ateliers de découpe

**36**  
ateliers de viande hachée

**15**  
laboratoires internes d'analyses

### Pour les volumes de bovins abattus :

+ de

# 85 %

des volumes (bœufs et veaux)

+ de

# 85 %

des outils d'abattage adhérents Culture Viande audités ont eu une note A ou B en 2023.

### Pour les volumes de viande hachée :

+ de

# 85 %

sont audités

Près de

# 95 %

des ateliers de viande hachée adhérents Culture Viande audités en 2023 ont eu une note A ou B.

LE SYNDICAT EN ACTION

# Environnement & Co-produits

Énergie, gestion de la ressource en eau, emballages, valorisation des co-produits, économie circulaire, autant d'enjeux à la fois économiques, environnementaux et plus largement sociétaux sur lesquels la cellule Célene travaille au quotidien avec les organisations professionnelles et les entreprises. Les acteurs du secteur relèvent ces défis, en responsabilité, malgré les multiples problématiques juridiques, économiques, techniques, etc. Culture Viande, via l'association Célene dont elle est membre actif, accompagne ses adhérents dans ces évolutions.

## Éclairage

**L'association Célene est la cellule d'expertise environnementale des organisations professionnelles représentant la majorité des entreprises d'abattage et de préparation des viandes : Culture viande, FIA, FNEAP et La Coopération Agricole-pôle animal.**

Sur son périmètre d'activité, les actions de Célene portent sur les aspects réglementaires et techniques dans les domaines suivants :

- Les rubriques ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement) ;
- La consommation et la maîtrise de l'énergie, la production de froid ;
- L'eau : consommation, traitement des eaux résiduaires, réduction des substances dangereuses, etc. ;
- Les co-produits animaux : systèmes de traitement, voies de valorisation, cotation, gestion des Matériels à Risque Spécifiés, etc. ;
- L'impact environnemental des viandes ;
- La RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).

## Les partenaires Célene

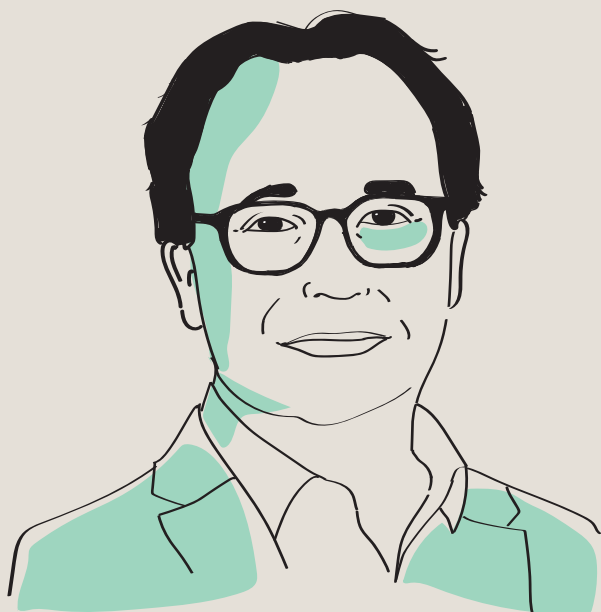
- **INAPORC** : Association Nationale Interprofessionnelle du Porc
- **INTERBEV** : Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes
- **ANVOL** : Interprofession Volaille de chair
- **A.V.E.C.** : Association européenne des Entreprises Avicoles
- **UECBV** : Union Européenne du Commerce, du Bétail et des Métiers de la Viande



### 3 QUESTIONS À

# Christophe Couroussé

## Président de Célene



### **Vous avez pris la Présidence de Célene fin 2023, dans quel état d'esprit avez-vous abordé ce nouveau mandat ?**

Il s'agit pour moi, avec humilité, d'aider les filières viande à appréhender les enjeux environnementaux et énergétiques à la hauteur de ce qu'ils pèsent pour l'avenir de nos filières.

Il est loin le temps où l'environnement était un atout marketing pour se démarquer. Aujourd'hui, mal appréhendé, ce thème peut vous sortir du marché : on le devine avec les débats actuels sur le carbone et nous l'avons vu concrètement en 2022 avec la crise énergétique.

### **L'un des dossiers stratégiques du moment concerne l'évolution des emballages, pouvez-vous nous expliquer quel est l'enjeu pour les entreprises des viandes ?**

Ce sujet des emballages a deux facettes. D'une part, celui de la recyclabilité et demain de la durabilité de nos emballages et, d'autre part, celui de la sécurité sanitaire des aliments. La barquette de viande qui permet d'écouler 40 à 60 % de notre production (selon les modèles d'affaire et les espèces) doit être suffisamment efficace (hermétique) pour garantir au consommateur, qui s'approvisionne en libre-service, la fraîcheur du produit sur plusieurs jours. Aujourd'hui, seul le plastique apporte cette garantie, mais il n'est plus en odeur de sainteté et sera probablement condamné à terme pour les emballages à usage unique. Le réemploi des emballages ou l'usage de matières biosourcées devront être étudiés dans la décennie qui vient.

À court terme, d'ici 2030, il nous faut sécuriser les filières de recyclage des résines plastiques actuellement utilisées, c'est-à-dire le PET, le PE, le PP et même le polystyrène. En effet, cette dernière, sous sa forme extrudée (XPS), est encore massivement utilisée par les industriels qui valorisent sa faible densité et leur permet donc de consommer moins de plastique. Cependant, en 2021, la loi française a fixé une obligation d'intégrer une filière de recyclage pour 2025, à défaut de quoi le XPS ne pourra être mis en marché. Ce qui laissait peu de temps aux acteurs du recyclage pour faire sortir de terre, quasiment ex-nihilo, une filière de recyclage. Or, le règlement « emballage » européen, à paraître prochainement, fixe cette même obligation pour 2030. Nous comptons sur la clairvoyance des pouvoirs publics pour concrétiser prochainement leur volonté d'aligner les calendriers français et européens et laisser le temps suffisant aux filières de se mettre en place.

### **La France a une tendance forte à la surtransposition notamment sur les sujets environnementaux, quels messages souhaiteriez-vous adresser aux pouvoirs publics ?**

On l'a vu avec les emballages, la surréglementation française part d'une bonne intention de la part des pouvoirs publics, mais ces derniers sous-estiment souvent la réalité du temps industriel qui nécessite un développement d'actions de R&D puis de passage à l'échelle pour mettre en place de nouveaux procédés.

Nous demandons donc aux pouvoirs publics, pour leurs projets de modifications significatives, de réaliser systématiquement une étude d'impact objective, avec une consultation des acteurs concernés.

Chaque entreprise souhaite améliorer son impact environnemental, à condition de disposer d'un cap clair et à long terme avec des règles équitables vis-à-vis de nos concurrents étrangers.

« Chaque entreprise souhaite améliorer son impact environnemental, à condition de disposer d'un cap clair et à long terme »

# 2023-2024

## à la loupe: le bilan

**Célene agit en appui de ses organisations professionnelles membres et met en œuvre régulièrement des actions d'information, d'expertise, de formation et de conseil auprès des entreprises.**

**Célene participe également aux Groupes de travail « durabilité » des organisations européennes (AVEC, l'UECBV) afin d'anticiper la réglementation et donner de l'ampleur aux actions menées grâce aux alliances européennes.**

### Indicateurs RSO

Depuis 2017, à la suite d'une directive européenne de 2014, les entreprises de + 500 salariés doivent réaliser un reporting extra-financier de leur activité (rapport Responsabilité Sociale des Entreprises). La directive UE N° 2022-2464, dite Directive CSRD, fait évoluer cette mesure et vise à accroître les obligations des entreprises de publier des informations sur leur durabilité. Dès 2026, cette obligation concernera toutes les entreprises de plus de 250 salariés.

Les informations à publier sont réparties en trois catégories : l'Environnement, le Social et la Gouvernance. Elles doivent respecter le principe de double matérialité : les informations jugées importantes par l'entreprise doivent tenir compte à la fois de leur impact (positif ou négatif, réel ou potentiel, sur la population ou l'environnement à court, moyen ou long terme) et de leur importance financière (informations importantes pour les utilisateurs des informations financières).

Les entreprises auront donc besoin de se positionner par rapport à la performance du secteur. D'autre part, les organisations professionnelles auront besoin de repères pour apprécier l'évolution de la performance du secteur d'une année sur l'autre. C'est pourquoi, le suivi des ratios du pilier « environnement » mené par Célene depuis 2009 a évolué en 2024. Chaque année, les entreprises sont interrogées sur un jeu resserré de données environnementales clés qui permettront à Célene de construire les ratios « environnement » portant sur la consommation d'eau et d'énergie, la consommation de soja, l'impact des fluides frigorigènes, la production de déchets, la recyclabilité des emballages et le bilan GES.

### Réutilisation des eaux

Plusieurs décrets ont, en 2024, permis la réutilisation des eaux de process et l'utilisation des eaux recyclées. Deux dispositions ont en particulier autorisé l'utilisation de certaines eaux recyclées comme ingrédient entrant dans la composition des denrées alimentaires et la suppression de l'obligation imposée aux eaux recyclées issues de matières premières et aux eaux de processus recyclées de circuler dans un réseau séparé du réseau d'eau de consommation humaine.

Construites en concertation avec les représentants des secteurs professionnels dont Célene pour la production de viande, ces dispositions précisent :

## En mouvement

### Affichage environnemental

**La Loi Climat et Résilience renforce le cadre législatif instaurant un affichage des impacts environnementaux des produits. Cet affichage doit porter sur l'ensemble du cycle de vie - ACV (méthode PEF).**

D'abord volontaire en 2024, l'affichage environnemental doit devenir obligatoire en 2025 sur la base de l'outil Ecobalyse de l'ADEME. Le manquement à cette obligation sera passible d'une amende de 15000 €.

Culture Viande, via Célene et au sein d'Interbev, n'a eu de cesse de dénoncer la méthode PEF qui n'a pas été pensée pour les produits agricoles.

En l'état, cette méthode n'est ni adaptée, ni réellement fiable pour les produits carnés et ne tient notamment pas compte des externalités positives, en particulier du modèle herbager français permettant d'entretenir les prairies françaises, véritable puits de carbone. Des discussions sont en cours avec les pouvoirs publics sur deux points principaux : la sortie de la méthode PEF pour intégrer des indicateurs spécifiques à nos produits et ne comparer que des produits comparables. À suivre.

- que les eaux réutilisées peuvent servir pour la préparation, la transformation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine, y compris pour procéder au nettoyage des locaux, installations et équipements. En revanche, les étapes amont ou annexes à ces opérations (activités extérieures aux locaux de production, ...) ne sont pas concernées :

- les exigences de qualité de l'eau réutilisée, selon qu'elle a été en contact direct, indirect ou sans contact avec la denrée alimentaire et selon qu'il existe ou non une étape de maîtrise,
- les éléments du dossier de demande d'autorisation de production et d'utilisation d'eaux usées traitées recyclées.

Une instruction technique du ministère de l'Agriculture devrait venir préciser les modalités de mise en œuvre de ces dispositions.

## Co-produits animaux

Aujourd'hui, la viande que nous consommons représente moins de 50 % des animaux vifs (environ 60 % chez le porc) entrant à l'abattoir. Le reste (les co-produits animaux) est diversement valorisé. Cette valorisation est nécessaire pour permettre la viabilité économique des entreprises du secteur, mais reste optimisable. Après avoir atteint un maximum historique au plus fort de la crise énergétique en 2022, le cours des graisses animales C3 est rapidement redescendu en 2023 et s'est stabilisé à un niveau qui reste supérieur aux cours habituellement rencontrés avant 2021. Les Protéines Animales Transformées (PAT) ont été confrontées, à la fin de l'été dernier, à une grave crise sur le marché de l'export lorsque le Vietnam, porte d'entrée du marché asiatique, a fermé ses frontières pour mener une opération anti-corruption en interne. La valeur perdue des PAT se reconstitue petit à petit au cours du premier semestre 2024.

Plus proche de nos territoires, le réseau des usines de production de biogaz se développe et propose des solutions de valorisation énergétique aux sous-produits animaux (SPAN) d'abattoir. Selon la liste des unités de méthanisation agréées, régulièrement mise à jour par le ministère de l'Agriculture, 800 sites sont agréés en France pour traiter des SPAN, essentiellement des effluents d'élevage. Parmi eux, plus de 90 sont habilités à traiter les SPAN C3 d'abattoir.

# Chiffres clés

## 166

questions posées  
en 2023

## 34 %

d'entre elles portaient sur  
les co-produits animaux

## 23 %

sur l'eau

## 14 %

sur l'énergie

## 1 observatoire trimestriel

sur le cours des co-produits animaux

## Horizons

### Énergie

Les prix de l'électricité ont baissé à partir de mi-2023 pour revenir au niveau de fin 2021, mais de nombreux contrats ont été signés au plus fort de la crise et restent en vigueur pesant très lourdement sur l'équilibre économique des entreprises.

Culture Viande, via Célene, s'est fortement mobilisé sur la question en participant régulièrement aux réunions « Énergie » organisées par le ministère de l'Agriculture, en montant les dossiers de demande de récupération de la CSPE à taux réduit, en réalisant un certain nombre d'enquêtes pour objectiver les besoins des entreprises, etc.

Au-delà de ces actions du quotidien, et dans une logique prospective, Célene a également mené une étude avec Irisolaris concernant la pose de panneaux solaires sur deux abattoirs de ruminants. Résultat : les ombrières sur parking ont été préférées aux poses sur les toits (pour des questions d'assurance notamment) et les sols (car bénéficiant moins d'aides). L'exploitation des surfaces potentiellement disponibles permettrait de couvrir en moyenne de 10 à 15 % des consommations électriques du site et l'installation se rentabiliserait entre 5 et 10 ans (en fonction du prix de l'électricité évitée).



LE SYNDICAT EN ACTION

# Bientraitance animale

La Bientraitance Animale (BTA) vise à s'assurer que les animaux soient traités avec respect et compassion, en minimisant leur souffrance, conformément aux exigences réglementaires et éthiques. La commission ad hoc Culture Viande se réunit régulièrement pour travailler sur les dossiers d'actualité, partager les connaissances, les bonnes pratiques et les expertises de chacun, afin d'assurer la prise en compte des connaissances scientifiques qui évoluent constamment. Une démarche essentielle dans l'élaboration des positions syndicales que Culture Viande s'engage à défendre dans toutes les instances nécessaires.

## Éclairage

Les fondamentaux de la bientraitance animale en abattoir incluent le déchargement approprié des animaux, leur hébergement dans des conditions qui respectent leurs besoins physiologiques et comportementaux ainsi que la conduite de l'amenée et l'abattage. Le personnel des abattoirs est formé pour traiter les animaux avec soin et reconnaître les éventuels signes d'alerte.

Les législations, qu'elles soient d'origine française ou européenne, imposent des exigences strictes pour protéger les animaux dans les abattoirs: la présence permanente des services vétérinaires pendant l'abattage, des contrôles vétérinaires réguliers ainsi que des audits des process et des procédures qui assurent le respect de ces normes.

Depuis la promulgation de la Loi Egalim 1 du 30 octobre 2018, tous les abattoirs sont tenus d'avoir un responsable de la protection animale (RPA). Salarié de l'entreprise, il est responsable, sur le plan technique, de faire appliquer les règles de protection animale au sein de l'établissement et supervise les opérateurs. Il est titulaire d'un certificat de compétence (CCPA) obtenu après une formation dédiée et une évaluation réussie. Cette formation est obligatoire pour toutes les espèces abattues dans l'abattoir afin d'intégrer les spécificités de chacune. À tout moment, ce certificat peut être suspendu ou retiré par les services d'inspection vétérinaire. Cette formation doit être renouvelée tous les 5 ans.

## Rassemblement RPA

Culture Viande a réuni le 15 novembre 2023 une centaine de responsables de la protection animale représentant plus de 60 établissements adhérents de Culture Viande. Cette journée a permis à l'ensemble des participants de s'informer sur l'avancement des nombreux sujets liés à la bientraitance animale et de mieux appréhender les actualités réglementaires en la matière, en particulier grâce à la présence d'experts reconnus.

### À NOTER

La nouvelle édition du rassemblement RPA a eu lieu le 8 octobre 2024, sous format visioconférence.

## 3 QUESTIONS À

# Pierrick Priouzeau

Président de la commission Bientraitance Animale



### Qu'est-ce que le pôle BTA et la commission BTA, que vous présidez, apportent aux adhérents de Culture Viande ?

Le pôle BTA et la commission ad hoc sont des entités essentielles chez Culture Viande. Le pôle joue d'abord un rôle de conseil et d'accompagnement auprès des adhérents. Dans un secteur où les réglementations évoluent constamment, il est essentiel pour les professionnels de disposer d'informations actualisées et précises. Le pôle BTA aide ainsi les entreprises de la filière viande à se repérer dans les différentes démarches administratives et réglementaires, en leur fournissant des recommandations adaptées à leurs besoins spécifiques avec le souci constant du respect des animaux.

Le pôle se charge également de décrypter les éléments techniques complexes afin de les rendre plus accessibles pour les législateurs et autres parties prenantes. Ce travail de vulgarisation technique est crucial afin que les décideurs puissent prendre des décisions éclairées et adaptées aux réalités du terrain au bénéfice des animaux et des opérateurs.

La commission, quant à elle, élabore notamment des positions claires et argumentées sur les questions liées à la bientraitance animale soumises à validation du Conseil d'administration de Culture Viande.

### Quelles sont les complexités de la gestion de la BTA ?

La gestion de la BTA est un dossier complexe qui requiert une double compétence d'expertise technique et de pragmatisme. En effet, les experts en la matière doivent être capables de concilier les divers aspects liés au bien-être animal tout en tenant compte des impératifs de sécurité pour les opérateurs de la filière. Cette conciliation est essentielle pour garantir un équilibre durable entre le respect des animaux et des activités humaines.

Les experts BTA doivent ainsi posséder une connaissance approfondie des comportements animaux, des besoins physiologiques et psychologiques des différentes espèces, ainsi que des meilleures pratiques en matière de manipulation des animaux. Parallèlement, ils doivent comprendre les contraintes opérationnelles des entreprises de la filière viande, dont les conditions de travail des employés.

Cette double compétence doit permettre de proposer des solutions pragmatiques qui répondent à la fois aux exigences de bien-être animal et aux réalités du terrain.

### Quels sont les sujets d'actualité en matière de BTA ?

Le domaine de la bientraitance animale est vaste et en constante évolution. Depuis de nombreuses années, les professionnels de la filière viande se sont engagés à améliorer continuellement leurs pratiques en la matière. L'un des projets phares du pôle BTA est la mise en place d'un diagnostic interprofessionnel, qui deviendra bientôt obligatoire à l'initiative de Culture Viande. Ce diagnostic permet d'évaluer de manière systématique et rigoureuse les conditions d'amenée, d'étourdissement et d'abattage.

Un autre sujet clé est l'élaboration d'une nouvelle version de l'outil « Consigne », qui sert de référence entre les professionnels et l'administration dans l'évaluation des signes de conscience des animaux. Cet outil est crucial pour garantir que les animaux soient traités avec le plus grand respect, notamment lors des opérations d'abattage.

Culture Viande est également impliqué dans les discussions sur l'évolution de la réglementation européenne. Ces échanges sont essentiels pour s'assurer que les nouvelles normes soient à la fois ambitieuses et réalisables. En participant à ces discussions, Culture Viande veille à ce que la voix des professionnels français soit entendue et que les spécificités de la filière soient prises en compte.

En conclusion, le pôle BTA de Culture Viande joue un rôle moteur dans l'amélioration continue des pratiques de bien-être animal au sein de la filière viande et reste à la disposition des adhérents pour les accompagner le plus efficacement possible.

# 2023-2024

à la loupe: le bilan

## Révision de la réglementation européenne

La Commission européenne a entrepris une révision approfondie des réglementations encadrant la bientraitance animale. Ainsi, le 7 décembre 2023, elle a publié une première proposition visant à refondre la législation relative à la protection des animaux durant le transport. Le règlement 2005/1 reste applicable tant que le nouveau règlement n'est pas adopté.

Cette proposition de la Commission présente plusieurs points problématiques pour la filière. La volonté de diminuer la densité des animaux dans les véhicules en est un exemple: si cette proposition visait à améliorer les conditions de transport des animaux, elle se révèle dans les faits contre-productive en ce qu'elle occasionnerait des blessures plus nombreuses de ces derniers.

Ainsi, Culture viande - en collaboration étroite avec les acteurs des filières représentés au sein d'Inaporc et d'Interbev - a élaboré un argumentaire complet intégrant l'ensemble des préconisations qui permettent de conjuguer une amélioration continue du bien-être animal en matière de transport avec les paramètres économiques, sociaux et logistiques nécessaires aux activités des entreprises.

À ce jour, ce texte devrait être examiné par le nouveau Parlement européen élu à la suite des élections européennes, ayant eu lieu en France le 9 juin 2024.

Dans les prochains mois, la révision du règlement n°1099-2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort, est également atténuée. Culture Viande ne manquera pas de se mobiliser!

## En mouvement

### Consigne

Consigne (un outil de formation en vidéo) est devenue LA référence pour former les opérateurs en abattoir à l'évaluation des signes de conscience post-étourdissement. Cet outil est l'aboutissement d'un long travail d'échange entre les professionnels et l'administration en charge de la gestion de la bientraitance animale. Au regard de l'expérience acquise et grâce à l'efficacité du déploiement de la première version de Consigne, et en tenant compte de l'évolution des connaissances scientifiques et des besoins des professionnels, les parties prenantes travaillent donc actuellement sur une version 2 améliorée.



## Diagnostic Bientraitance Animale : une grille multi-espèces !

Le diagnostic Bientraitance Animale, initié en 2021 pour les bovins et les veaux sur proposition de Culture Viande, a été déployé sur l'ensemble des espèces entre 2022 et 2023.

Au fil des années, en s'appuyant sur de nombreux retours d'expérience, les interprofessions ont souhaité faire évoluer **les grilles d'évaluations spécifiques à chaque espèce de façon à obtenir une grille multi-espèces unique.**

Cette grille conjugue les spécificités de chaque espèce mais regroupe des aspects communs à l'ensemble de l'établissement audité. Elle permet de faciliter le déploiement de l'audit dans les abattoirs et conjuguer les impératifs de la Bientraitance Animale avec les enjeux économiques et organisationnels des entreprises.

En complément de l'élaboration de cette grille multi-espèces, Culture Viande - en collaboration avec les membres du comité de suivi de la démarche interprofessionnelle d'Inaporc et d'Interbev - a rédigé des fiches explicatives de cette nouvelle démarche en fonction de la cible à destination de plusieurs publics : responsables de sites, distributeurs, etc.

### À NOTER

Un accord interprofessionnel est en cours d'élaboration pour encadrer cette démarche.

## SOPHIE GREEN, Vétérinaire – Directrice Qualité Groupe Tradival

La commission BTA permet d'aborder des sujets d'actualité et de partager des points de vue sur l'évolution de la réglementation. Je citerai deux exemples d'actions qui me paraissent importantes pour notre filière.

Tout d'abord, l'organisation des journées de rencontre des Responsables Protection Animale. Ces journées sont notamment l'occasion pour les RPA de nos entreprises d'échanger avec leurs homologues d'autres sites. Fortement engagés pour la protection des animaux dans nos outils, les RPA sont demandeurs de ces échanges afin de trouver des pistes d'amélioration pour leurs pratiques au quotidien.

Et puis, concernant l'évolution de la réglementation, aux côtés de Culture Viande, nous pouvons faire valoir nos positions quant aux évolutions possibles de textes européens qui pourraient, demain, fortement impacter nos filières. Il en est actuellement question avec les propositions d'évolution du texte sur le transport des animaux vivants.

En quelques mots : une commission active au sein de Culture Viande, à l'écoute de nos collaborateurs et de nos positions pour la filière.

## Horizons

### Développement Consigne 2

Dans le prolongement du DVD Consigne 1, Culture Viande travaille aux côtés de l'Administration française afin d'intégrer les dernières connaissances scientifiques en matière de bientraitance animale. Un objectif : permettre aux entreprises de disposer d'outils validés, partagés et actualisés par l'ensemble des parties prenantes et financés par les Interprofessions.





## LE SYNDICAT EN ACTION

# Social

Le pôle social traite des questions relatives aux ressources humaines et est partie prenante dans les relations sociales de la branche et plus largement du secteur alimentaire. Les sujets traités par le pôle social relèvent du droit du travail, de la négociation collective, de la formation professionnelle, du recrutement ou encore de la protection sociale.

## Éclairage

**Le pôle social de Culture Viande est structuré autour de 3 missions principales :**

- la représentation des intérêts des entreprises auprès des pouvoirs publics et des instances paritaires de la branche et du secteur alimentaire
- l'accompagnement des entreprises à la mise en œuvre opérationnelle des dossiers RH par la conception d'outils ou l'animation de webinaires
- l'animation du réseau RH

### Un axe fort : la compétence

Au-delà de ces missions, Culture Viande porte la volonté de promouvoir les savoir-faire métier détenus par les femmes et les hommes du secteur de la viande.

Pour Culture Viande, le développement des compétences, et plus largement les parcours professionnels, doivent servir une ambition globale de professionnalisation et de reconnaissance des collaborateurs ; processus indispensable pour assurer la performance de la filière.

## Pour vous accompagner : les webinaires

À l'été 2024, 14 webinaires ont été organisés sur les thématiques suivantes :

- le fonds de prévention des risques professionnels
- le fonds conventionnel ICGV (formation)
- le fonds conventionnel multibranches (formation)
- le référentiel paritaire de la prestation de services
- la réforme en matière d'acquisition des congés payés
- les négociations salariales de branche (avenants N° 94 et N° 97)
- la prime panier (avenants N° 95 et N° 97)
- la valorisation de l'expérience des salariés Niveau 1 échelon 1

Ces formats courts et interactifs permettent d'apporter aux entreprises les clés de compréhension des différents dispositifs et textes négociés par les partenaires sociaux.

## 3 QUESTIONS À

# François Lesage

### Président de la commission Sociale



#### Quels ont été les grands dossiers de l'année ?

Cette année nous avons tenu notre engagement vis-à-vis des partenaires sociaux de rééquilibrer la grille des salaires qui s'était, au fil des années, tassée. Ce fut un exercice complexe dans un contexte d'inflation galopante et d'une filière en difficulté économique. Nous sommes fiers d'être parvenus à un accord de bon niveau avec nos partenaires sociaux, il est la résultante du climat de confiance qui anime nos échanges.

En dehors de la question des négociations salariales, nous avons souhaité retravailler le rapport de branche en instituant deux enquêtes. La première concerne l'ensemble des données sociales qui permettront aux employeurs et syndicats de salariés d'avoir une vision plus analytique et prospective de la filière afin d'en dégager des axes de négociation. La seconde sera dédiée aux aspects rémunération et servira de base de discussion pour les négociations salariales en 2025.

Enfin, autre sujet pour les entreprises et pas le moindre : la réforme des congés payés ou des « CP » pour les plus initiés ! Le pôle social a dû se mettre en ordre de marche pour accompagner ses adhérents au moment du « cataclysme » de cette réforme qui a soulevé de larges inquiétudes, légitimes de la part des entreprises.

#### Quels sont les projets à venir ?

Nous aurons un sujet sur la formation. La compétence doit être au centre des préoccupations sociales des entreprises. On ne peut pas, dans une industrie de main-d'œuvre à haut savoir-faire, investir si peu dans les compétences !

La certification est un excellent vecteur de professionnalisation et de valorisation des compétences. Nous avons une offre spécifique à nos métiers. Nous devons accompagner les entreprises du secteur pour qu'elles s'y intéressent.

#### Quels sont, selon vous, le ou les défis à relever ?

Les défis en matière sociale ne manquent pas !

Mais s'il fallait n'en retenir qu'un, ce serait celui de la communication : nous sommes fiers de nos métiers, faisons-le savoir !

Au-delà du « pack social de la branche viande », nous devons impérativement travailler à la promotion de nos savoir-faire métier, de l'excellence à la française et des belles perspectives de carrière qu'offre notre filière. Ce sera chose faite dès 2025 !

« Les défis en matière sociale ne manquent pas ! Mais s'il fallait n'en retenir qu'un, ce serait celui de la communication : nous sommes fiers de nos métiers, faisons-le savoir ! »

# 2023-2024

à la loupe: le bilan

## Un dialogue social toujours dynamique

Connue pour son dialogue social dynamique et de haut niveau, la branche de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes (ICGV) est restée fidèle à son image. Ce sont ainsi neuf nouveaux textes qui ont été signés par les partenaires sociaux. Parmi les plus notables on peut notamment citer:

- Trois textes relatifs aux Certificats de Qualification Professionnelle (CQP)
- Un accord salaires (avenant N° 97) qui redonne de la cohérence à la grille dans son ensemble, permet de distancier le Niveau I échelon 1 du SMIC, et de revaloriser la prime panier conventionnelle
- Un accord relatif à l'épargne salariale permettant aux TPE-PME de s'approprier par DUE le dispositif de participation
- Un accord valorisant l'expérience des salariés positionnés sur le Niveau I échelon 1 de la classification
- Un avenant modifiant l'article conventionnel relatif aux congés payés à la suite de la réforme en matière d'acquisition des CP durant la maladie.

Parmi les dossiers à venir, les partenaires sociaux ont d'ores et déjà planifié de travailler à la redynamisation du recours aux certifications professionnelles, dont les CQP, la mise en œuvre d'actions de communication sur les métiers et la formation ou encore l'amélioration du référentiel paritaire de la prestation de services.



## En mouvement

**Il existe deux dispositifs d'accompagnement financier pour les entreprises de la branche : le fonds conventionnel ICGV et le fonds de prévention. Le pôle social accompagne ses adhérents afin de leur permettre l'appropriation de ces deux dispositifs.**

## Fonds formation ICGV : un nouvel avenant pour favoriser l'essor de la formation professionnelle

En décembre 2023, Culture Viande a proposé de nouveaux critères de prise en charge des politiques de formation des entreprises par le biais du fonds de formation de la branche.

Plus concrètement, cela s'est traduit par l'avenant n° 2 à l'accord du 2 décembre 2020 permettant un élargissement des publics et des actions de formation éligibles, ainsi qu'une mise en application effective de nouvelles règles de prise en charge dès le début d'année 2024.

Depuis l'adoption de ces nouvelles règles, pas moins de 110 demandes de financement pour des parcours de formation d'un montant total de 212500 € au bénéfice de plus de 150 salariés ont été déposées pour examen auprès de la commission financière, dont 90 par des adhérents de Culture Viande.



## Les CQP: une offre de certifications en constante évolution

Culture Viande participe à la construction de l'offre de certificats de qualification professionnels (CQP) en complément des titres et diplômes existants pour proposer des certifications reconnues par les entreprises, les salariés, ainsi que les acteurs de l'emploi, de la formation et de l'orientation professionnelle. L'objectif est de valoriser les métiers de la filière en répondant aux enjeux d'attractivité, de recrutement, d'intégration et de fidélisation des salariés.

Depuis 2023, 21 CQP couvrent des métiers représentatifs du secteur (Conducteur de machines, Opérateur de transformation des viandes, Préparateur de commandes, Responsable d'équipe...)

La même année, les CQP spécifiques aux métiers de la filière ont suscité l'intérêt des Coopératives et SICA Bétail et Viande, qui peuvent désormais les mobiliser pour former leurs salariés grâce à l'accord interbranche du 17 juillet 2023.

En 2024, plusieurs groupes de travail ont été mis en place pour rendre opérationnels les nouveaux formats des CQP spécifiques au secteur. Culture Viande tient à remercier les professionnels et les organismes de formation partenaires pour leur contribution à la révision des outils d'évaluation associés à ces CQP.

## Le fonds de prévention: une dynamique toujours soutenue

Rattaché au régime de prévoyance de la branche, ce fonds permet un accompagnement des entreprises par des experts en santé au travail et/ou la mise en œuvre d'actions concrètes, dans la limite de 50 000 €/3 ans et par entreprise.

En un an, près de 620 000 € ont permis de cofinancer plus de 900 000 € d'investissements en faveur de la prévention des risques professionnels et de la santé au travail. Ce sont au total, depuis la création de ce fonds en septembre 2022, plus de 40 projets qui ont pu être cofinancés au bénéfice de l'amélioration des conditions de travail des salariés de la filière.

# Chiffres clés

Plus de  
**800**

consultations en 2023, soit une évolution de + 35 % par rapport à l'année précédente

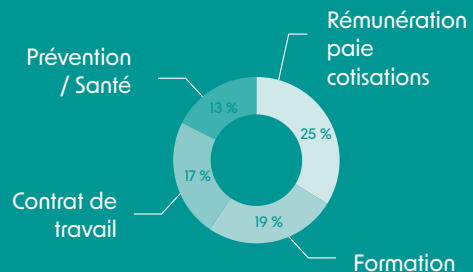
**150**

entreprises accompagnées

délai de réponse inférieur à

**1 jour**

### Top 4 des thématiques:



## Horizons

### FNICGV Formations

Depuis près de 12 ans maintenant, FNICGV FORMATIONS propose des actions de formation afin de former les adhérents de Culture Viande, notamment sur l'ensemble des sujets liés aux exigences législatives et réglementaires spécifiques à la filière. FNICGV FORMATIONS est certifié Qualiopi depuis 2022.

À la demande des entreprises, FNICGV FORMATIONS a élargi son offre de formations en 2024 et proposera de nouvelles thématiques pour répondre aux besoins des adhérents de Culture Viande.

**Pour les adhérents de Culture Viande, retrouvez l'ensemble de nos formations sur <https://phenix.cultureviande.fr/social-rh/formations>**



## LE SYNDICAT EN ACTION

# Communication et Influence

Le Pôle Communication & Influence de Culture Viande a un triple objectif : informer, valoriser et défendre les intérêts sectoriels de nos entreprises. L'information est à la fois interne (destinée à nos adhérents) et externe, visant l'ensemble des parties prenantes de nos filières : interprofessions, partenaires, journalistes, institutionnels, politiques, etc.

Le pôle a pour vocation de valoriser les entreprises françaises des viandes, leur savoir-faire, la viande elle-même et, bien entendu, la diversité de ses métiers. Culture Viande agit également pour répondre aux attaques ou aux contre-vérités dont le secteur peut être l'objet. Enfin, le syndicat défend les intérêts des entreprises françaises des viandes dans une logique constructive de dialogue avec l'ensemble des parties prenantes.

## Éclairage

Le pôle Communication & Influence a pour mission **d'accompagner les entreprises, de donner du sens au collectif et de porter la voix des professionnels dans le débat public**, a fortiori dans une période économique et politique incertaine.

Après avoir concentré ses efforts sur la communication à destination des adhérents en 2023, Culture Viande développe une communication ciblant en priorité les relais d'opinion médiatiques, politiques, institutionnels, etc. L'objectif ? Faire bouger les lignes en matière de représentation et d'influence de notre secteur. Une action menée dans un calendrier dense avec la mobilisation des agriculteurs/éleveurs en début d'année, les discussions parlementaires multiples et les différentes séquences politiques avec les élections européennes et les législatives anticipées. Un contexte complexe dans lequel le syndicat a vocation à devenir un interlocuteur privilégié des pouvoirs publics et des parties prenantes sur les sujets concernant le secteur.

Autre priorité : l'attractivité des métiers de la viande dans un contexte de forte tension sur le marché de l'emploi. Un chantier sur lequel le syndicat travaille en lien avec l'ensemble de ses partenaires.

## Nos actions

- Information aux adhérents
- Accompagnement en communication de crise
- Relations médias
- Édition d'un e-magazine mensuel
- Mise en ligne du nouveau site « métiers »
- Refonte complète et mise en ligne du site public
- Rapport d'activité
- Congrès

## 3 QUESTIONS À

# Fabienne Frébot

Membre actif de la commission Communication & Influence



### **Vous êtes un membre actif de la commission Communication, quelles ont été les priorités définies pour cette année 2024 ?**

La commission communication a souhaité donner corps à la feuille de route Culture Viande 2024-2026 autour de 3 piliers fondamentaux : accompagner, affirmer, promouvoir.

**Accompagner** d'abord, en étant à l'écoute des adhérents sur leurs attentes en matière de communication au niveau national ET local, mais aussi en apportant du conseil et un suivi opérationnel personnalisé en matière de gestion de communication de crise.

**Affirmer** nos convictions, en construisant un réseau solide d'alliés et de relais qu'ils soient élus, institutionnels, décideurs au sens large ou encore avec les fédérations partenaires ou proches de nos activités pour créer des synergies. Informer de nos actions, souligner l'apport et l'intérêt pour l'ensemble de la filière et chacun des maillons.

**Promouvoir** en développant un discours positif et proactif sur notre secteur, nos métiers et la consommation des viandes de boucherie et en répondant de façon étayée aux attaques multiples dont font l'objet nos filières viandes.

### **Quel est l'objectif des actions menées ?**

Faire bouger les lignes ! Nous vivons dans un secteur qui pâtit d'un évident déficit d'image, où les idées reçues tiennent lieu d'information. C'est pourquoi nous devons redoubler d'efforts en matière de communication. Nous devons raconter ce que nous sommes tout simplement : des entreprises françaises, engagées chaque jour au service de l'alimentation des femmes et des hommes de ce pays. Des entreprises ancrées dans les territoires, pourvoyeuses d'emplois et d'activité. Des entreprises responsables qui travaillent quotidiennement sur leurs bonnes pratiques en matière de RSE : environnement, social, bien-être animal, nutrition, etc.

Nous, les entreprises d'abattage et de découpe des viandes, sommes un maillon essentiel de la souveraineté alimentaire de notre pays, le cœur de cette belle filière. C'est cela que nous devons rappeler et surtout incarner au travers de nos paroles et de nos actions.

Nous devons être fiers ! Nous répondons à l'un des besoins primaires de l'humanité, disons-le haut et fort. À force d'attaques et de critiques, notre secteur a eu tendance à devenir de plus en plus taiseux. Nous devons sortir de ce paradigme, reprendre la parole, être partie prenante du débat public et ne plus laisser les autres parler à notre place.

### **Quel(s) message(s) souhaiteriez-vous faire passer au lecteur ?**

Encore une fois, nous faisons un très beau métier, celui de bien nourrir la population au quotidien, Vivere, ce qui sert à la vie, c'est là l'origine de la viande. Et nous le faisons avec un savoir-faire unique et des produits de grande qualité.

La viande, c'est une culture, une émotion, de la convivialité. Elle fait partie des fondements de la gastronomie française tant plébiscitée à travers le monde.

C'est exactement pour cela qu'il faut absolument préserver cette filière et que chacun ait conscience de son importance à la fois stratégique, économique, sociale et culturelle.

« La viande, c'est une culture, une émotion, de la convivialité. »

# 2023-2024

à la loupe: le bilan

**Sur 2023-2024, la commission communication s'est réunie régulièrement afin d'assurer un réel caractère collectif aux travaux avec l'objectif de porter la voix de Culture Viande.**

**Plusieurs projets phares ont été menés en ce sens, avec la création d'un e-Mag Culture Viande mensuel et la refonte totale de l'espace web destiné au grand public.**

## FOCUS: Culture Viande – Le Mag'

Le magazine digital Culture Viande, est une publication mensuelle conçue pour informer et engager l'ensemble des publics du syndicat sur les enjeux clés de notre secteur. Ce magazine met en lumière les initiatives, les analyses, et les prises de position du syndicat.

Il vise à fournir une information précise et à jour sur les sujets cruciaux du secteur. Il tend à promouvoir les positions et propositions du syndicat auprès des décideurs politiques, des médias et de l'ensemble de ses publics.

Enfin, il participe de façon active au nécessaire dialogue constructif entre l'ensemble des parties prenantes.

Avec ses rubriques récurrentes, il est un outil essentiel pour renforcer notre visibilité en garantissant que les préoccupations et propositions des entreprises françaises des viandes soient entendues et prises en compte par les acteurs clés.

Deux rubriques à noter particulièrement:

- **La Belle Histoire** qui permet au lecteur d'aller à la rencontre d'un adhérent Culture Viande, découvrir son histoire, son activité, la vision de ses métiers, ses bonnes pratiques, ses engagements... C'est aussi une façon de rendre hommage à toutes celles et ceux qui travaillent chaque jour dans notre secteur.
- **L'invité de la rédaction** où Culture Viande donne carte blanche à un acteur, un observateur, un partenaire... pour décrypter les enjeux du moment et donner des perspectives. La rédaction a déjà eu le plaisir de recevoir Jérôme RIPOULL, Cofondateur Groupe de communication Confluence, Maryse Saboulard de FranceAgriMer, Pascal Perri, Journaliste et Entrepreneur...

## En mouvement

### Digital

En 2024, Culture Viande a poursuivi le travail d'animation de LinkedIn qui avait été le sien. Une stratégie qui permet de créer du flux et des interactions avec les parties prenantes de façon régulière.

LinkedIn se trouve naturellement au cœur de cette animation conformément à la stratégie de relais d'opinion adoptée par la commission.

### Influence

- **Veille sectorielle et législative** aux niveaux français et européen afin d'anticiper les textes et d'élaborer des stratégies d'influence;
- **Proposition d'amendements législatifs** si nécessaire;
- **Cartographie des parties prenantes**, envoi systématique de nos prises de parole aux parlementaires ainsi qu'à tous décideurs concernés;
- **Préparation des éléments de langage** sur les principaux sujets d'actualité.

## Temps fort – Conférence de presse février 2024

À quelques jours du SIA 2024, Culture Viande a convié la presse pour dresser un état des lieux du secteur et formuler un certain nombre de propositions. En effet, alors que le secteur des viandes traverse une crise profonde qui se traduit par la fermeture d'un abattoir par mois sur notre territoire, depuis septembre 2023, le syndicat a souhaité porter la voix des entreprises françaises des viandes.

Au-delà du point économique, les enjeux stratégiques du secteur ont été évoqués: diagnostic BTA, attractivité des métiers, ...

Une conférence de presse qui a réuni plus de 15 journalistes pour une trentaine de retombées aussi bien en presse professionnelle que généraliste (les Echos, Le Monde, BFM, etc.)



Les **MARCHÉS**  
Le média de l'alimentaire



**•contexte**

Le média de veille de l'économie et des politiques agricoles



**LE FIGARO**

**Les Echos**

## Chiffres clés

LinkedIn

statistiques de juillet 2023/juillet 2024.

Près de

**180 000**

impressions, soit

**+ 1255 %**

**+ 1177 %**

en matière  
d'interactions.

Record de vues d'un post :

**14 500**

impressions.

Pour suivre nos actualités,  
Rejoignez-nous sur  
LinkedIn !

C'est par votre mobilisation en partageant nos publications que nous diffusons nos messages plus efficacement !

## Nos résultats

- **Une conférence de presse en amont du SIA avec** près d'une vingtaine de journalistes présents.
- **La création d'une newsletter** destinée à nos différents externes et qui rencontre un réel succès au fil des éditions.
- **La refonte complète des sites métiers et grand public.**

## Horizons

L'attractivité des métiers reste un enjeu majeur pour la profession qui a mis en place une communication métiers paritaires pour permettre à toutes les entreprises de mieux valoriser les métiers de la branche. Un travail paritaire qui démontre encore une fois la solidité du dialogue social de branche et sa capacité à porter des projets de façon collective.



LE SYNDICAT EN ACTION

# Interprofessions

Culture Viande est membre des deux interprofessions de la filière Bétail et Viandes, à savoir Interbev (filrière ruminants), présidée par Jean-François Guihard, et Inaporc (filrière porcs), présidée par Philippe Bizien.

À ce titre, le syndicat participe aux divers travaux menés par ces deux organisations.

## Éclairage

Interbev et Inaporc ont pour mission de rassembler et de valoriser les intérêts communs de leurs filières respectives, couvrant tous les maillons de la chaîne, de l'élevage à la distribution, en passant par l'abattage et la transformation, qu'elle soit industrielle ou artisanale. **Ces filières représentent une des principales activités économiques du pays et jouent un rôle crucial dans la souveraineté alimentaire nationale, contribuant ainsi à l'indépendance stratégique de notre pays.**

Chaque interprofession est organisée en sections, commissions ou groupes de travail, qui travaillent sur de multiples dossiers (évolution réglementaire, qualité et sécurité sanitaire, environnement, etc.) ainsi que sur des sujets plus structurels comme la communication ou les affaires publiques. Les interprofessions doivent permettre à chaque acteur d'une filière économique de trouver sa place et de faire entendre sa voix de façon équitable, équilibrée, le tout dans une logique nécessaire d'intérêt collectif.

## Notre rôle

En tant que membre des interprofessions, Culture Viande participe activement aux divers groupes de travail, sections, comités et commissions collectives afin de représenter les entreprises de la viande.

Au sein des organes de gouvernance des interprofessions, Culture Viande contribue à l'élaboration de la stratégie commune et à la défense des intérêts de la filière, en particulier pour le maillon abattage, la transformation et la commercialisation de la viande, tant en France qu'à l'exportation.

## 3 QUESTIONS À

# Anne Richard & Marc Pages



Directrice Inaporc



Directeur général Interbev

### Quel est l'esprit qui prévaut dans le cadre du travail interprofessionnel ?

**Anne Richard :** Le consensus : le travail interprofessionnel ne peut se faire que si les familles membres de l'interprofession ont la volonté de travailler ensemble et définir une stratégie commune.

**Marc Pages :** Le travail interprofessionnel d'Interbev s'appuie sur une dynamique collective. Concertation et consensus entre nos 22 fédérations guident nos actions.

Cette approche permet de fédérer les intérêts communs de notre filière, accompagne sa transformation, renforce sa compétitivité tout en répondant aux attentes de nos consommateurs. Elle s'illustre par notre démarche RSE « Aimez la viande, mangez-en mieux. », première du secteur agroalimentaire à avoir été labellisée par l'AFNOR.

### Quels ont été les dossiers prioritaires ces derniers mois ?

**Anne Richard :** Pour Inaporc les 3 dossiers prioritaires étaient :

- le lancement de la démarche de responsabilité sociétale de la filière porcine française qui permet de mettre en valeur les objectifs de notre filière à horizon 2035.
- la Chine avec l'ouverture du marché chinois aux abats blancs de porcs français au printemps 2024. À peine cette victoire saluée, les autorités chinoises ouvraient une procédure anti-dumping avec à la clé le risque de mise en place de taxes supplémentaires pour les exportations de porc européen vers la Chine.
- le suivi du dossier Fièvre Porcine Africaine.

**Marc Pages :** Nos priorités récentes visent à enrayer la décapitalisation du cheptel et à déployer la contractualisation au sein de la filière,

levier essentiel pour stabiliser les revenus des éleveurs, sécuriser les approvisionnements de la filière et ainsi garantir des relations interprofessionnelles harmonieuses.

Nous portons également nos efforts sur la valorisation de la viande française, notamment en RHD. Nous restons vigilants quant à la mise en œuvre du plan de souveraineté de l'élevage annoncé par le gouvernement.

### Quels sont les enjeux les plus importants pour l'avenir, pour la filière dans sa globalité, mais aussi pour les entreprises adhérentes de Culture Viande ?

**Anne Richard :** l'enjeu majeur pour la filière porcine est de faciliter la reprise et l'agrandissement des élevages de porcs en France pour limiter la baisse de la production (près de 10 % en 3 ans). Cet élément est fondamental pour le maintien de l'activité aval de la filière porcine française.

**Marc Pages :** Dans l'intérêt de tous, notre principal défi est de freiner la décapitalisation pour garantir notre souveraineté alimentaire, tout en répondant aux exigences écologiques et aux attentes des consommateurs. Cela implique de faire reconnaître nos pratiques durables au sein de la filière et de renforcer notre compétitivité en France comme à l'international en développant l'export et en veillant à l'application des clauses miroirs dans les échanges commerciaux.

Nous devons également préserver la place essentielle de la viande dans un régime équilibré, protéger nos dénominations et assurer un niveau sanitaire élevé de l'élevage jusqu'au produit fini.

Enfin, un soutien fort des pouvoirs publics français et européens reste indispensable pour notre filière afin de maintenir l'équilibre entre la production et la consommation de viande en France.

# 2023-2024

à la loupe: le bilan

**La communication a été un enjeu très important des interprofessions ces derniers mois, en particulier au regard du déficit d'image dont souffrent nos filières et des critiques incessantes qu'elles subissent.**

## Interbev

**L'opération Gamestronomie et le projet « Mange comme ton perso » !**

Depuis 2022, afin d'amplifier la résonance de la campagne « Aimez la viande, mangez-en mieux. / Naturellement Flexitariens », les professionnels, réunis au sein de la commission communication d'Interbev, ont fait le choix de créer une proximité avec les personnalités très influentes du monde du gaming (jeux vidéo) et de s'adresser ainsi à la communauté des gamers. Aujourd'hui le jeu vidéo est en effet devenu le loisir le plus partagé par les 18-35 ans et plus de 50 % des Français sont des joueurs réguliers.

C'est donc dans le cadre de l'opération Gamestronomie qu'Interbev a demandé au Youtuber Valouzz (plusieurs millions d'abonnés sur ses différentes plateformes sociales), de relever le défi « Mange comme ton perso ». Traduction : dans les jeux vidéo, les gamers passent beaucoup de temps à nourrir leurs personnages en débloquent des aliments ou des recettes qui rapportent des bonus à leur avatar. Paradoxalement, dans la vraie vie, les joueurs mangent souvent ce qui leur passe sous la main et prennent rarement le temps de cuisiner. En février dernier, Valouzz a ainsi relevé un drôle de défi : cuisiner et manger les mêmes aliments et recettes que celles débloquentes par son personnage dans le célèbre jeu d'aventure Zelda, pendant 15 jours.

Voir la bande-annonce du défi « Mange comme ton perso » : <https://player.vimeo.com/video/934715290>

Durant cette collaboration, Valouzz a documenté quotidiennement son challenge et raconté l'expérience dans un court documentaire vidéo diffusé sur sa chaîne YouTube mi-mars, cumulant déjà 300 000 vues. Au final, grâce à la communication multi-réseaux de Valouzz (Twitch, Instagram, TikTok et Youtube), **à ce jour près d'1 million de personnes ont suivi le challenge « Mange comme ton perso ».**

Voir la vidéo documentaire du défi « Mange comme ton perso » diffusée sur YouTube : <https://www.youtube.com/watch?v=TK2KM-buw7E>

Ce que l'on retient ? Son plaisir contagieux et les bénéfices de plats faits maison, avec des viandes françaises.

## Les Rencontres A table !

En 2014, la filière Élevage et Viande française lançait Les Rencontres MADE in VIANDE, un événement national permettant aux éleveurs, marchés aux bestiaux, entreprises de viande, bouchers et restaurateurs d'ouvrir leurs portes au public. Cette initiative, fondée sur la transparence, visait à **établir un dialogue constructif avec la société et à valoriser les métiers et pratiques de la filière.**

En 2024, pour le 10<sup>ème</sup> anniversaire de ces Rencontres, Interbev a souhaité donner un nouvel élan à cette démarche d'ouverture et de dialogue transparent avec les citoyens. Elles ont pour **objectif la valorisation des savoir-faire et faire connaître l'engagement de la filière pour une production de viande française durable.**

C'est ainsi qu'a eu lieu le **lancement officiel des Rencontres à Table!, du 31 mai au 2 juin derniers.** Cet événement fait de belles rencontres festives à travers la France, où le public a pu participer à diverses animations : tables rondes, ateliers découvertes, visites insolites, spectacles et dégustations. Une initiative qui permet autour d'un bon repas de faire découvrir et déguster des produits locaux aux côtés des professionnels de la filière. Un événement qui vise à célébrer la richesse et la qualité de la production agricole française dans une ambiance conviviale.



## Le bœuf de nouveau sur les ondes

Depuis 2023, Interbev bovins a adopté une stratégie de communication globale visant à renforcer l'attrait du bœuf français. Toutes les actions déployées dans ce cadre s'inscrivent dans une ambition commune à toute la filière : celle de prouver que consommer du bœuf français, c'est choisir une viande de qualité, locale, riche en saveurs et plus respectueuse de l'Homme et de l'environnement.

**Du 8 au 27 avril, la campagne publicitaire portant la signature « Chez nous, le bœuf est si bon qu'il y en a pour toutes les bouches » est revenue pour une nouvelle vague en radio.**

Présente sur les ondes des Indés, France Inter, RTL, RMC, RFM, Chérie FM, Europe 1... le consommateur ne pouvait pas passer à côté de cette campagne radio avec sa musique intemporelle « C'est si bon », interprétée par Louis Armstrong et spécialement réorchestrée pour l'occasion.

Ce plan média radio a aussi été accompagné de près de 2000 écrans digitaux dans plus de 350 centres commerciaux les vendredi 12 et samedi 13 avril 2024, permettant d'illustrer avec gourmandise cette campagne.

## Inaporc – FOCUS RSO

### Demain le Porc



La filière porcine lance sa démarche de responsabilité sociétale pour assurer l'avenir de la viande la plus consommée en France!

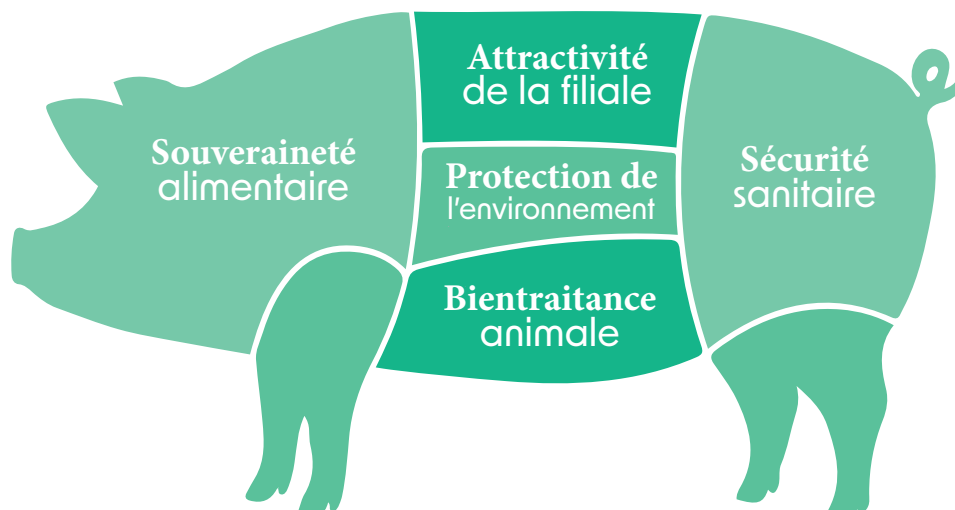
Le porc est la viande la plus consommée en France. Après une baisse des ventes en 2023 due à la reprise de la volaille après l'influenza aviaire, les ventes de porc repartent à la hausse en 2024. Alors que les autres viandes stagnent, la consommation globale de porc en France a augmenté de 1,6 % sur les deux premiers mois de l'année, principalement grâce à la restauration hors domicile.

Cependant, cette croissance ne profite pas à la filière française, avec des importations qui progressent plus vite que les exportations, ce qui pèse dans la balance commerciale. De nombreux élevages ont cessé leurs activités notamment découragés par la complexité administrative, avec des règles plus strictes en France qu'ailleurs en Europe.

Face à l'afflux d'importations à bas coût et de moindre qualité, la filière a décidé de s'unir pour établir une stratégie commune visant à développer son modèle unique et assurer son avenir. Inaporc, l'Interprofession nationale porcine, a ainsi lancé une démarche de responsabilité sociétale (RSO) pour définir les actions à mener.

**Cette initiative collective vise à assurer un taux d'autosuffisance de 100 % d'ici 2035, et repose sur cinq grands piliers avec des objectifs chiffrés pour 2035 :**

- 1 Garantir une offre suffisante de porc français, rentable et équitable pour assurer la souveraineté alimentaire.
- 2 Renouveler les générations et améliorer les conditions de travail afin d'améliorer l'attractivité de la filière.
- 3 Protéger l'environnement.
- 4 Accroître les garanties de sécurité sanitaire et de santé publique.
- 5 Assurer la bientraitance animale.





## ■ Contacts

### **Hélène COURADES**

**Directrice**  
06 77 82 50 02  
hcourades@cultureviande.fr

### **Marie-Agnès FLACOU**

**Assistante de direction**  
06 45 21 71 98  
maflacou@cultureviande.fr

### **Myriam LUSSERT**

**Assistante**  
01 53 02 40 01  
mlussert@cultureviande.fr

### **Valérie JUHEL**

**Comptable**  
01 53 02 40 21  
vjuhel@cultureviande.fr

### **Hervé SIMON**

**Responsable Filiales**  
07 87 30 16 55  
hsimon@cultureviande.fr

### **Stéphanie LE BOULCH**

**Responsable Export  
et Bien-être Animal**  
06 07 02 01 64  
sleboulch@cultureviande.fr

### **Gilles SCARSET**

**Responsable Qualité et Sécurité  
Sanitaire, 1<sup>ère</sup> transformation /  
Docteur Vétérinaire**  
06 49 42 13 78  
gscarset@cultureviande.fr

### **Nathalie VEAUCLIN**

**Responsable Qualité et Sécurité  
Sanitaire, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> transformation et  
Étiquetage/ Docteur Vétérinaire**  
06 30 35 12 57  
nveauclin@cultureviande.fr

### **Christophe LAPASIN**

**Secrétaire Général CELENE**  
06 30 88 96 04  
c.lapasin@celene.fr

### **Aurélia PLESSY**

**Directrice du Pôle Social**  
06 81 93 46 56  
aplessy@cultureviande.fr

### **Clarisse LESSALLE**

**Responsable Emploi Formation**  
06 73 78 41 22  
clessalles@cultureviande.fr

### **Sandrine FRIANT**

**Assistante de direction du Pôle Social**  
01 53 02 40 02  
sfriant@cultureviande.fr

### **Vanessa IBARLUCEA**

**Directrice Communication  
& Relations extérieures**  
07 84 38 62 32  
vibarlucea@cultureviande.fr