

13 novembre

REUNION ETUDES
R&D

17 novembre

REUNION
SECTION CAPRINS

Filière

INTERBEU veille à la cohérence entre plans de filières et plan de relance

Face à la crise sanitaire actuelle, le Gouvernement a mis en place un plan de relance de 100 milliards d'euros dont 1,2 milliards sont consacrés au volet transition agricole, alimentation et forêt. Ce volet se subdivise en un grand nombre de mesures allant d'un dispositif d'aide fiscale pour les démarches de progrès environnementales sur les exploitations à la modernisation des abattoirs, en passant par le financement de matériels permettant de faire face aux principaux aléas climatiques. Ces mesures sont très ciblées et concernent rarement plusieurs maillons de la filière. Un référent national plan de relance -en lien avec les Cri- a été missionné pour aider les organisations membres à s'approprier ces mesures afin d'être force de propositions.

INTERBEU se mobilise pour que la cohérence entre les plans de filières et le plan de relance soit une réalité et que les outils développés par l'interprofession puissent être valorisés. Quelques outils en particuliers ont toute leur place dans le plan de relance :

- CAP2ER, qui est l'outil de référence de la filière ruminant pour réaliser des bilans environnementaux,
- BoviWell, qui est un outil structurant pour la filière bovine car intégré à la politique de montée en gamme. L'urgence est l'informatisation de cet outil en 2021 pour assurer un déploiement large et efficace,
- Le guide d'aide à la contractualisation qui doit servir de référence lors des formations destinées aux dirigeants d'OP.
- Diagnostic interprofessionnel de la protection animale à l'abattoir.

INTERBEU aux Journées Nationales des Groupements Techniques Vétérinaires



Pour la troisième année consécutive, INTERBEU a tenu un stand aux Journées Nationales des Groupements Techniques Vétérinaires (JNGTV) à Poitiers les 28 et 29 octobre. Congrès scientifique de référence pour les enseignants-chercheurs vétérinaires et les praticiens en activité rurale ou mixte, cet évènement - raccourci d'une journée suite aux annonces gouvernementales - a rassemblé 650 personnes. Les vétérinaires sont venus en nombre sur le stand de l'interprofession et se sont montrés particulièrement attentifs et intéressés par les démarches engagées autour des enjeux sociétaux par les filières de production animale. La documentation a été largement diffusée et la newsletter de l'Info-veille scientifique a fait l'objet de nombreuses inscriptions. INTERBEU a par ailleurs été sollicité pour intervenir en Ecoles vétérinaires (Lyon et Alfort) en 2021 afin d'y présenter son Pacte pour un Engagement Sociétal.

Commissions

COMMERCE EXTERIEUR

Promotion de French Beef par un Chef japonais !

French Beef collabore cette année avec le Chef japonais

Takeshi SAITA, formé à la cuisine et à la boucherie en France, à l'occasion de l'annonce de l'autorisation d'exportation de la viande bovine française de plus de 30 mois au Japon.

Un publi-reportage de 4 pages paraît ce mois-ci dans le magazine de référence des Chefs japonais *SenmonRyori*.



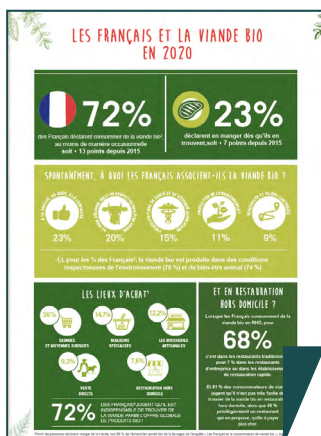
Outre l'annonce de l'ouverture de marché, le Chef décrit de manière détaillée la qualité exceptionnelle du bœuf français et les raisons pour lesquelles il faut le choisir. Il expose pas à pas la préparation et la cuisson d'une côte de bœuf maturée (croisée Limousine/Blonde d'Aquitaine). Il écrit également -parlant de l'élevage français- que « Savourer la viande d'une vache saine élevée dans un riche environnement naturel procure un plaisir ultime ».

L'ouverture du marché de la viande bovine française de plus de 30 mois, obtenue en août 2020 après 7 années de négociations, permettra de valoriser des viandes plus persillées et, de ce fait, plus adaptées aux goûts des consommateurs japonais.

BIO

La viande bio confirme son succès auprès des Français !

Depuis plusieurs années déjà, les Français expriment la volonté de remettre du sens dans leur mode de consommation et en particulier dans leur assiette, via une approche toujours plus responsable au quotidien. Dans cet esprit, ils plébiscitent la viande bio, comme l'illustre la 6ème vague de l'étude réalisée cette année par l'Ifop pour la Commission Bio d'INTERBEV.



La 6ème vague de ce sondage confirme donc les fondamentaux, qui se sont dessinés au fil des années précédentes. La consommation de viande bio reste stable et son image positive fait écho aux grandes aspirations de notre époque, notamment en termes de respect de l'environnement et du bien-être animal. On observe deux évolutions notables cette année.

D'une part, les plus fidèles adeptes se recrutent désormais chez les plus de 50 ans et les catégories

socio-professionnelles supérieures. D'autre part, la viande bio a réalisé une très belle percée en restauration hors domicile, soulignant les efforts de toute la filière pour satisfaire les diverses attentes des consommateurs, malgré une année 2020 assez difficile pour le secteur.

+ Info-veille Scientifique

Valorisation des sous-produits de la filière viande (et poisson)

<https://www.interbev.fr/fiche/valorisation-des-sous-produits-de-la-filiere-viande-et-poisson/>

De grandes quantités de sous-produits sont générées lors de l'abattage et de la transformation des animaux en vue de la consommation humaine. Selon les filières, de 35 à 50 % du poids de chaque animal devient un coproduit, avec un impact économique et environnemental. Néanmoins, une valorisation à haute valeur ajoutée de ces gisements peut représenter une opportunité d'évolution économique pour plusieurs secteurs d'activités, et peut contribuer à la durabilité du système de production animale. La revue française de la recherche en Viandes & Produits Carnés publie [un article sur ce sujet](#).

Pour bénéficier de tous les articles de l'INFOVEILLE, inscrivez-vous à la newsletter bimensuelle

<https://www.interbev.fr/info-veille-scientifique>

Initiatives PACTE

MISE EN PLACE D'UN RÉVEIL MUSCULAIRE AVANT LA PRISE DE POSTE DU PERSONNEL À L'ABATTOIR



Afin de réduire les risques de maladies professionnelles, l'abattoir de Socopa Viande de Coutances, situé dans la Manche, a mis en place en 2017 [un atelier quotidien de réveil musculaire pour ses employés](#). Cet atelier a

permis d'améliorer la qualité de vie des salariés, de diminuer le nombre d'accidents du travail et d'arrêts maladies, de réduire la rotation des employés, etc.

La plateforme des initiatives sociétales offre des exemples concrets d'application du Pacte pour un Engagement Sociétal par les professionnels de la filière. Retrouvez toutes les initiatives sur le site interbev.fr en cliquant ICI.

Comités Régionaux

FILIERE

INTERBEV Auvergne-Rhône-Alpes forme des Ambassadeurs Viandes de Bœuf Label Rouge



Durant 2 jours, INTERBEV Auvergne-Rhône-Alpes a formé des Ambassadeurs qui seront amenés à visiter des points de vente en France pour les sensibiliser aux Viandes de Bœuf Label Rouge.

Au programme :

- Visite d'élevages traditionnels allaitants charolais des Monts du Lyonnais pour aborder les caractéristiques Label Rouge
- Décryptage des clauses de production communes du cahier des charges, et de l'intérêt de développer l'offre viande Label Rouge auprès des consommateurs, comme une réponse au « mangez mieux ».
- Présentation des outils à disposition des ambassadeurs pour promouvoir les viandes de bœuf Label Rouge auprès des opérateurs et notamment des points de vente.

Ces formations s'organisent en concertation avec INTERBEV. L'implication des comités régionaux dans ce dispositif est essentielle pour la réussite du déploiement de l'offre viande sous Label Rouge.

RHD

INTERBEV Pays de la Loire collabore avec la DRAAF et le Conseil Régional sur les commandes publiques solidaires

Le confinement lié à la Covid-19 avait généré de nombreux échanges avec la DRAAF et le Conseil

Régional des Pays de la Loire. Dans le but de soutenir les filières viandes régionales, un travail a été mené pour constituer un catalogue des pièces disponibles en viandes bovines, ovines, de veaux et de chevreaux. Ce document vient d'être adressé par la Préfecture de Région et la collectivité territoriale aux acheteurs publics de la région. Un document de commande a été adossé à ce catalogue pour les aider à anticiper, à structurer leurs approvisionnements en viande et à se fournir auprès d'entreprises ligériennes. Il aborde également les réponses à apporter dans le cadre des achats simplifiés. Ces outils gérés par l'interprofession viennent d'être relayés aux acheteurs privés et aux entreprises de la restauration pour élargir le champ d'application de la démarche.



INTERBEV Pays de la Loire présent aux rencontres du Réseau Local Anjou

INTERBEV Pays de la Loire participe aux 9^{èmes} rencontres du Réseau Local Anjou. Dans le contexte actuel de crise sanitaire, la rencontre annuelle a été aménagée en 5 rencontres délocalisées



dans le Maine-et-Loire. Avec les instances invitantes (Association des Maires, Conseil Départemental et Chambre d'agriculture), l'interprofession aborde la mise en œuvre de la loi EGAlim. Cette approche cible certaines filières de production : viande bovine, fruits et légumes, volailles. L'apport de témoignage des fournisseurs régionaux identifie les différentes solutions pour concilier approvisionnement local de qualité et maintien de prix abordables. Favoriser l'équilibre matière, réduire le gaspillage alimentaire ou anticiper les achats via une possible contractualisation : plusieurs pistes sont évoquées et les échanges sont nombreux entre les différents acteurs de la restauration collective (cuisiniers, gestionnaires ou encore élus de collectivité). Malgré le contexte sanitaire particulier, ces rencontres ont su conserver toute leur convivialité.

VALORISATION DES METIERS ET PROMOTION DES VIANDES

Localement, les Comités Régionaux d'INTERBEV interviennent en relais du national en faveur d'une meilleure connaissance des métiers de la filière ou de la valorisation des viandes dans le cadre d'évènements divers.

Opération GOATOBEBER organisée par INTERBEV Occitanie, le 28 octobre, au restaurant du golfe de Massane.



Au programme : Promotion de la viande de chevreau, Trois chefs, Grégory ROGE, Renaldo Calavetta et Marcel Vallazza ont imaginé des recettes très gourmandes à base de viande de chevreau, Des éleveurs locaux étaient présents pour échanger avec la presse régionale sur leur métier, leurs élevages et la commercialisation de leurs produits.