

Filière

Rencontres MADE in VIANDE : les nouvelles mesures gouvernementales ne permettent pas le report en juin 2020

En raison du confinement lié au COVID-19, les Rencontres MADE in VIANDE, initialement prévues en mai, avaient été reportées du 17 au 21 juin 2020, sous réserve que de nouvelles mesures gouvernementales ne le remettent en cause. Or, au regard du plan strict de déconfinement annoncé le 28 avril et confirmé ce 7 mai, et suite aux échanges avec les nombreux acteurs de cet évènement, il s'avère que nous ne pouvons maintenir cette décision, qui ne serait pas un acte responsable pour notre filière. Nous sommes donc contraints d'annuler le report de MADE in VIANDE en juin prochain.

L'interprofession, en collaboration avec ses fédérations nationales et comités régionaux, étudiera la faisabilité d'un éventuel report de l'évènement à l'automne 2020.

Les actions de la filière veau pour faire face à la crise

La filière veau est fortement impactée par la crise actuelle.

INTERBEV Veaux a débloqué un budget de 355k pour lancer en urgence une campagne de communication qui s'est déroulée du 14 avril au 24 avril : diffusion d'un spot radio, campagne digitale, présence sur les réseaux sociaux avec le soutien de chefs et d'influenceurs. Pour mobiliser les professionnels, un communiqué a été adressé à la presse et un kit numérique a été mis à la disposition des opérateurs de la filière. L'objectif était de dynamiser la consommation entre Pâques



et la Pentecôte, en s'appuyant en particulier sur la mobilisation des distributeurs, car pour la viande de veau, l'exposition en magasin joue un rôle capital dans l'acte d'achat.

En semaine 18, les abattages restent en recul de 13% par rapport à 2019 sur l'ensemble de la période de confinement : cela représente un retard de 25 000 veaux, soit une semaine d'abattage environ. On constate une augmentation des âges d'abattage (+ 3 jours en moyenne, et + 6 jours pour les veaux laitiers qui sont désormais abattus à plus de 202 jours). Concrètement, cela se traduit dans les élevages par un allongement des durées d'engraissement, des prolongations de vides sanitaires et une réduction des mises en place de jeunes veaux.

En raison de la saisonnalité habituelle de la consommation (en retrait de plus de 20% en période estivale), les professionnels de la filière estiment que la situation va rester complexe jusqu'à fin août. INTERBEV Veaux envisage donc toutes les solutions pour essayer de résorber les retards de sortie.

Le stockage privé est une solution qui permettrait aux opérateurs de différer la commercialisation d'une partie de la production après l'été. Or, le veau ne fait pas partie de la liste des produits éligibles aux aides européennes. INTERBEV a porté cette demande auprès du Ministre, et a reçu pour cela le soutien du CNIEL. Un courrier commun associant INTERBEV Veaux, le VLAM pour la Belgique, le SBK pour les Pays-Bas et ASSOCARNI pour l'Italie, a également été adressé à la Commission Européenne. Le COPA-COGECA et l'UECBV sont mobilisés. L'Irlande devrait également porter cette demande, en vue du prochain conseil des ministres de l'agriculture de l'Union, le 13 mai. Dans le cas où cette possibilité ne pourrait être activée, INTERBEV a demandé la mise en place de mesures financières pour limiter les quantités de viande de veau sur le marché, dans le but d'amorcer une remontée des cours.

La filière Veaux a demandé au Ministre d'encourager les collectivités à passer leurs commandes de Viande de Veau Française. Cela implique des assouplissements du droit de la commande publique, demandés par INTERBEV dès le 6 avril dernier.

L'ensemble des comités régionaux a par ailleurs engagé des démarches auprès des Régions pour favoriser les commandes publiques de viande française.

L'objectif prioritaire reste de pouvoir écouler les volumes produits au fil de l'eau : le temps fort de la Pentecôte constitue un enjeu stratégique avant la période estivale. Les animations dégustations initialement prévues ont dû être remplacées par des bacs réfrigérés habillés aux couleurs de la campagne : sur un quota de 350 bacs disponibles, 295 ont été commandés par les hypermarchés et supermarchés. 2200 artisans bouchers ont commandé des kits de communication. Un affichage de bannières est prévu sur les sites drive de certaines enseignes, et une campagne digitale aura lieu du 16 mai au 6 juin avec la diffusion d'un spot vidéo. Le traditionnel déjeuner de presse, réunissant professionnels de la filière et journalistes depuis 22 ans, a dû être annulé. Il sera remplacé par un portage de repas à des journalistes et influenceurs.

Modifications temporaires des cahiers des charges agneaux et veaux Label Rouge

Face aux difficultés rencontrées dans le contexte du Covid 19, les professionnels des filières Label Rouge Veau et Agneau ont demandé des modifications temporaires des cahiers des charges, afin de leur permettre de continuer à valoriser les animaux qu'ils ont élevés dans les filières qualité, tout en assurant les mêmes garanties pour le consommateur.



Les seuls éléments qui ont été modifiés portent sur :

- l'augmentation de l'âge et du poids maximum des veaux et des agneaux, du fait de la désorganisation des circuits de commercialisation qui provoque des retards dans la sortie des animaux. Ainsi les éleveurs peuvent les garder en ferme plus longtemps, le temps de trouver un marché. Durant cette période, les animaux sont toujours élevés dans le strict respect du cahier des charges Label Rouge. Après l'abattage, une sélection des carcasses sur des critères de couleur et d'état d'engraissement est réalisée, afin de ne conserver en Label Rouge que les viandes les plus qualitatives. Ces critères de tri n'ont pas été modifiés à ce jour.
- l'augmentation des délais « logistiques » pour les agneaux (le délai entre la sortie de l'élevage et l'abattage comprenant également le temps en centre d'allotement et le temps d'attente à

l'abattage). En effet, du fait d'un manque de fluidité de la chaîne enlèvement, transport, allotement, bouverie, abattage, des stockages d'agneaux en centre de tri ou en bergerie d'abattoir doivent être réalisés. Les conditions de vie des animaux pendant ces périodes de transit sont strictement encadrées : d'une part par la réglementation et d'autre part par le cahier des charges qui fixe, pour les centres de rassemblement, les mêmes exigences que pour les éleveurs en termes d'alimentation et de logement des animaux.

- une fréquence de paillage révisée pour passer d'un paillage par jour au maintien d'une litière toujours propre. L'objectif de bien-être des animaux est donc conservé.

Il est important de noter que le cahier des charges Gros Bovins Label Rouge n'a pas été modifié.

Toutes ces modifications temporaires ont été validées par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), garante du respect de la promesse de qualité supérieure des produits Label Rouge et ont fait l'objet d'une publication au Journal Officiel.

Pour voir la communication de l'INAO sur les modifications temporaires, [cliquez ICI](#).

Sections

Éleveurs de gros bovins - Consultation des données d'abattage et sanitaires

La mise à disposition des données d'abattage et sanitaires aux éleveurs est une mission importante de l'interprofession. Ce dispositif fait intervenir NORMABEV pour la gestion des données et les comités régionaux INTERBEV pour la mise à disposition de ces données aux éleveurs par le biais de leur portail régional. Il permet à l'éleveur :

1. de consulter ses données d'abattage et ses données sanitaires ;
2. d'alerter rapidement son comité régional en cas de doute sur un abattage concernant le poids, le classement, la traçabilité, la catégorie (base du dispositif des réclamations) ;
3. d'avoir un retour d'informations sanitaires de l'abattoir afin d'améliorer sa conduite d'élevage.

Ce service, revu en 2018 avec la mise en fonction de portails régionaux harmonisés, est déployé sur tout le territoire national.

Le bilan de la consultation des éleveurs sur l'année 2019 est repris dans le tableau ci-dessous.

Région	Part d'éleveurs GB actifs *	Part de la production GB des éleveurs actifs**	GB consultés ***
AURA	24,7%	36,8%	26,6%
BFC	22,4%	35,5%	25,3%
BRETAGNE	14,8%	22,9%	15,5%
CVL	26,0%	49,5%	30,1%
DOM	0,1%	1,7%	0,0%
GRAND-EST	37,3%	56,6%	43,1%
HAUTS DE France	20,9%	36,9%	29,8%
ILE DE France	21,9%	31,6%	18,4%
NORMANDIE	27,4%	45,4%	35,9%
NOUVELLE-AQUITAINE	29,1%	51,3%	37,7%
OCCITANIE	52,3%	68,6%	48,5%
PACA-CORSE	11,5%	22,8%	14,9%
PDL	28,7%	45,8%	33,7%
TOTAL	27,3%	43,5%	32,2%

* Nombre d'éleveurs GB qui ont utilisé au moins 1 fois le service en 2019 / nombre d'éleveurs qui ont fait abattre des GB en 2019

** Nombre de GB abattus en 2019 par un éleveur qui a utilisé le service / nombre total de GB abattus en 2019

*** Nombre de GB abattus en 2019 avec une consultation de l'éleveur dans les 7 jours qui ont suivi l'abattage / nombre total de GB abattus

Les chiffres d'utilisation de ce service varient en fonction de la région, des types de production régionale (lait/viande) mais aussi en fonction de l'offre de services similaires (coopératives, abatteurs).

Il est cependant intéressant de noter qu'au niveau national, près d'un tiers :

- des éleveurs utilisent le service,
- des données d'abattage des gros bovins abattus sont consultées via ce dispositif.

Entre 2018 et 2019 le nombre de GB consultés a augmenté de près de 8%.

La consultation des données d'abattage croît et favorise également les visites des portails régionaux d'INTERBEV.

Le PACTE

Les initiatives de la filière

COMMERCIALISATION : Mise en place d'un calendrier de production pour fournir une cuisine centrale

La Cuisine centrale de Toulouse est un établissement de restauration collective. Elle organise ses repas selon un calendrier prévisionnel, permettant aux éleveurs de planifier leur activité et de fournir des viandes adaptées.

L'établissement peut ainsi proposer des viandes plus diverses en contractualisant avec différentes filières et en valorisant une grande variété de morceaux, de différentes espèces.



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

Filière

INTERBEV Normandie solidaire avec le personnel exposé, les personnes isolées ou en difficultés et avec les fournisseurs de la RHD

INTERBEV Normandie a organisé un circuit de dons de viande pour approvisionner des hôpitaux et associations tout en faisant travailler des acteurs régionaux qui fournissent habituellement la restauration hors domicile (RHD). En effet, à ce jour, la majorité des entreprises de RHD sont fermées (restauration commerciale, scolaire, d'entreprise...), entraînant de profondes perturbations des habitudes de consommation mais aussi des équilibres matières des fournisseurs du fait de la difficulté de commercialisation de certains morceaux de la carcasse. Grâce à ce circuit de dons, les chefs de cuisine des hôpitaux (Alençon, Coutances et Saint-Lô) vont pouvoir concocter des recettes à base d'agneau, de bœuf et de veau de Normandie pour plus de 3 000 repas : personnels soignants, équipes, EPHAD, patients, aidants à domicile... L'association Bondeville Solidarité pourra distribuer la viande à 53 familles en difficultés et la Mairie de Goderville se chargera de la distribution à l'EPHAD, à la gendarmerie, aux pompiers et au Samu. Au total, cette action représente un don de viande pour près de 3500 repas.

Enjeux sociétaux

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine partenaire de la Semaine de l'agriculture Nouvelle-Aquitaine du 18 au 20 mai 2020

En remplacement du Salon de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine, annulé en raison du COVID-19, une Semaine de l'Agriculture sera mise en place du 18 au 20 mai 2020 en Nouvelle-Aquitaine. INTERBEV Nouvelle-Aquitaine est partenaire de cet événement

qui proposera une plateforme web d'échanges entre les partenaires habituels du salon et la société. Au centre du dispositif, l'agriweb.tv qui illustrera l'agriculture régionale avec des reportages et interviews d'experts. Ce sera un événement digital innovant avec la programmation de débats en partenariat avec NOA (Web TV de France 3) sur des grands sujets qui interrogent nos concitoyens et permettront de valoriser les solutions mises en œuvre par les agriculteurs et les filières, mais aussi des quiz, vidéos, etc. Une occasion pour les acteurs de notre filière élevage et viande de prendre la parole auprès du grand public sous une forme inédite...



RHD

Catalogue des viandes pour des commandes solidaires en Auvergne-Rhône-Alpes

INTERBEV Auvergne-Rhône-Alpes a initié une démarche de recensement auprès des entreprises régionales des types de produits viande disponibles pour des commandes à destination de la restauration collective. Une plaquette a été éditée au niveau régional pour identifier



les pièces, les conditionnements, les démarches qualité disponibles par espèce et les fournisseurs ayant répondu favorablement. L'objectif est d'inciter les gestionnaires à passer des commandes solidaires en s'appuyant sur les procédures d'achat simplifiées permettant aux entreprises ayant des stocks de mettre en congélation et prévoir une livraison ultérieure. Ce travail a été initié dans un premier temps avec la Région Auvergne-Rhône-Alpes pour cibler les gestionnaires de lycées avec l'appui du Président de Région, une sensibilisation du Recteur d'Académie et des Présidents des départements. Les autres acteurs de la restauration collective sont actuellement sensibilisés par INTERBEV Auvergne-Rhône-Alpes, qui diffuse cette plaquette auprès de divers acteurs et réseaux (restauration collective, élus, administrations...). Plus d'informations, en [cliquant ICI](#)