

LA FILIERE ELEVAGE ET VIANDE SE FEDERE AUTOUR D'UN PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL¹

Paris, le 22 février 2017 – Afin d'intégrer toujours mieux les attentes de la société en matière d'élevage et de production de viande, les professionnels de la filière Elevage et Viande d'INTERBEV se fédèrent autour d'un « Pacte pour un Engagement Sociétal ». Cette initiative collective et de long terme s'appuie sur une démarche de responsabilité sociétale, encadrée par la norme internationale ISO 26 000.

Issu de la Commission Enjeux Sociétaux d'INTERBEV, qui dès janvier 2016 a eu pour mission de structurer les réflexions, travaux et démarches de progrès entreprises dans la filière depuis de nombreuses années sur les sujets liés au bien-être animal, à l'environnement et à la nutrition, ce Pacte repose sur l'application d'une méthodologie stricte, construite de plusieurs étapes.

Une démarche bâtie autour de 5 valeurs fortes

Le **PACTE** pour un Engagement Sociétal au sein duquel adhère l'ensemble des professionnels de la filière élevage et viande a été construit autour de 5 valeurs fortes :

- **Progrès** : Continuer à progresser dans les domaines de l'environnement, du social, de la protection animale et de la nutrition
- **Avenir** : Mettre le cap sur des pratiques toujours plus durables
- **Concertation** : Maintenir et développer un dialogue respectueux entre les parties prenantes de la filière sur les enjeux de société autour de l'élevage et de la viande
- **Transparence** : Offrir toujours plus de garanties et de gages de confiance aux consommateurs
- **Expertise** : Partager les bonnes pratiques des professionnels de l'élevage, de la mise en marché, du transport, de l'abattage-transformation et de la commercialisation

Une démarche qui s'inscrit dans une méthodologie reconnue

Afin d'encadrer et structurer cette démarche de progrès, la filière élevage et viande a souhaité s'appuyer sur la norme internationale ISO 26 000, dite norme de Responsabilité Sociétale des Entreprises ou Organisations (RSE ou RSO). Internationalement reconnue², cette norme établit des lignes directrices pour définir une démarche de développement durable crédible au sein d'une organisation.

La première étape du Pacte pour un Engagement Sociétal, réalisée avec l'appui d'AFNOR Compétences, a été de recenser en 2016 une grande partie des bonnes pratiques et démarches de progrès collectives existantes³ des organisations de la filière en matière d'alimentation et de nutrition humaine, d'entreprises et salariés, d'environnement, de bien-être animal et de santé animale. Ce recensement sera finalisé en 2017.

La prochaine étape sera de présenter cet état des lieux à un ensemble de parties prenantes de la filière (organisations professionnelles, partenaires commerciaux, Etat et pouvoirs publics, collectivités territoriales, enseignement et recherche, associations de consommateurs, environnementales, de protection animales, professions de santé...) pour consolider et ouvrir plus largement le dialogue et construire ainsi les nouveaux axes de progrès de la filière.

¹ Responsabilité Sociétale d'Organisation

² La norme ISO 26 000 publiée en 2010 est issue d'une concertation large entre représentants des états, des entreprises, des consommateurs, des ONG, de la recherche et propose un ensemble de recommandations qui visent à mettre en application les principes du développement durable.

³ Retrouvez l'intégralité de l'état des lieux à date des bonnes pratiques et démarches de progrès collectives, joint au communiqué de presse

Une démarche fondée sur le dialogue et la concertation

Dès 2014, INTERBEV a engagé une démarche de concertation environnementale en invitant les ONG de protection de l'environnement à échanger et débattre avec des représentants de la filière sur l'élevage bovin français et la production de viande bovine.

Green Cross France et Territoires, France Nature Environnement, la Fondation Nicolas Hulot et WWF France ont répondu présentes à cette proposition.

Lors de leurs réunions de concertation, en partie réalisées sur le terrain, dans des élevages, avec des experts et scientifiques, les professionnels de la filière viande et les 4 associations ont partagé un ensemble de connaissances et de constats communs sur les impacts environnementaux, positifs comme négatifs de la production de viande bovine.

Une publication commune a ainsi été rendue publique en février 2017 « Elevage bovin allaitant français et climat ».



Fort des enseignements de ces concertations environnementales, INTERBEV engage également le dialogue avec les ONG de protection animale, qui se définissent comme welfaristes.

Ces dernières ont en effet pour objectif d'améliorer les conditions de vie des animaux d'élevage, sans remettre en cause l'élevage des animaux, notamment à des fins nourricières.

Retrouvez l'état des lieux à date des bonnes pratiques et démarches de progrès collectives de la filière élevage et viande joint au communiqué de presse et issu du numéro spécial Côtes à Côtes «la Filière élevage et viande : à la rencontre des attentes citoyennes»

CONTACTS PRESSE

INTERBEV :

Cécile LARDILLON

01 44 87 44 76 – c.lardillon@interbev.fr

Claire LEDUC

01 44 87 44 43 – c.leduc@interbev.fr

AGENCE VIANOVA :

Sandra CODOGNOTTO

01 53 32 28 58 – codognotto@vianova-rp.com

Lisa DUBREUIL

01 53 32 28 37 – dubreuil@vianova-rp.com

A propos d'INTERBEV

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. En savoir plus : www.la-viande.fr / www.interbev.fr

ÉTAT DES LIEUX À DATE

BIEN-ÊTRE ANIMAL, PROTECTION ET SANTÉ DES ANIMAUX

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



BONNES PRATIQUES ET DÉMARCHES DE PROGRÈS COLLECTIVES

Élevage

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

Transport et mise en marché

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

Abattoirs

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



OUTILS DE SUIVI ET INDICATEURS

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



AXES DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

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



EXEMPLES DE PRATIQUES INNOVANTES

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

ÉTAT DES LIEUX À DATE

ENVIRONNEMENT

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



BONNES PRATIQUES ET DÉMARCHES DE PROGRÈS COLLECTIVES

- Concertation avec des ONG de protection de l'environnement

Élevage

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

Transport - Mise en marché

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

Abattage-transformation

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

Commercialisation

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



OUTILS DE SUIVI ET INDICATEURS

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



AXES DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

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



EXEMPLES DE PRATIQUES INNOVANTES

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

ÉTAT DES LIEUX À DATE

ALIMENTATION, NUTRITION ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR

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



BONNES PRATIQUES ET DÉMARCHES DE PROGRÈS COLLECTIVES

- Connaissance des attentes par des études consommateurs et des études de marché.
- Travail sur l'adéquation offre-demande pour mieux répondre aux besoins et attentes des consommateurs.
- Suivi des niveaux de consommation de viande par catégories d'âge et de sexe via le CIV.
- Étiquetage : traçabilité, origine des viandes y compris dans les plats transformés depuis janvier 2017, logos *Viandes de France*, informations sur les morceaux et leurs modes de cuisson.
- Participation à la fourniture de données de qualité sur les valeurs nutritionnelles (par espèces, par morceaux, viandes crues/viandes cuites) notamment via le CIV.
- Transmission d'informations nutritionnelles en conformité avec les recommandations nationales de santé publique avec des outils logotypés PNNS¹.
- Concertation avec l'ANSES², le CNC³, le CNA⁴.
- Éducation à l'alimentation et au goût avec des outils et programmes pédagogiques labellisés PNA⁵.
- Concertations avec un réseau de diététiciens libéraux indépendants.
- Mise en place d'un repère de portion élaboré avec ce réseau, pratique et facilement utilisable.

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



OUTILS DE SUIVI ET INDICATEURS

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



AXES DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

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



EXEMPLES DE PRATIQUES INNOVANTES

- Innovation produits correspondant aux nouveaux modes de consommation.

SÉCURITÉ SANITAIRE : UN PRÉREQUIS

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

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

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

Source : CIV

ENTREPRISES & SALARIÉS

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



BONNES PRATIQUES ET DÉMARCHES DE PROGRÈS COLLECTIVES

● Travail sur l'attractivité des métiers :

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

● Qualité de vie au travail :

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

- Tutorat des jeunes employés par des employés plus anciens.

● Prévention des risques :

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

1 - Caisse nationale de l'assurance maladie



OUTILS DE SUIVI ET INDICATEURS

- Nombre d'emplois dans la filière.
- Suivi du nombre de turnover, du taux d'absentéisme et du taux d'accidents.



AXES DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

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



EXEMPLES DE PRATIQUES INNOVANTES

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