

ZOOM

Rapport d'activité 2023



Grand Angle

L'économie des filières

Panorama

Culture Viande
Les chiffres à retenir

Le syndicat en action

Quel bilan 2022-2023 ?
Les actions à venir

Interprofessions

Les filières

CULTURE
viande
LES ENTREPRISES
FRANCAISES
DES VIANDES

Sommaire

Zoom – rapport d'activité 2023

P. 4 Panorama

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

P. 7 Trait d'Union

Culture Viande fédère des entreprises partout en France. Retour sur l'édition 2023 des rencontres régionales du syndicat.



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
Autres actus
économiques

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

Bien-être
animale

P. 40

Social

P. 44

Communication
et Influence

P. 48

Interprofessions



Culture Viande fédère les entreprises du cœur de la filière viande.

Nous représentons à la fois des grands groupes mais aussi des PME et TPE, de statut coopératif comme privé, qui maillent l'ensemble du territoire français.

Maillon clé de la filière, notre vocation est de représenter, promouvoir nos métiers et nos entreprises, défendre leurs intérêts ainsi que d'affirmer la place centrale que jouent les viandes de boucheries françaises dans une alimentation saine, équilibrée et durable.

Première organisation représentative du secteur, nous sommes fiers de porter la voix de près de 300 entreprises regroupant plus de 36 000 salariés avec des engagements forts : la culture de la qualité et des savoir-faire de professionnels, la proximité avec les territoires, la transparence, la valorisation des animaux issus de nos filières françaises d'élevage ainsi qu'un attachement sans faille à notre patrimoine gastronomique qui sait relever le défi de l'innovation et de la modernité dans le respect de la bien-être animale et de l'environnement.

Gilles GAUTHIER,
Président de Culture Viande.

Culture Viande & ses adhérents

Culture Viande fédère des entreprises françaises, privées et coopératives implantées dans toutes les régions d'élevage.

Culture Viande est reconnue première organisation professionnelle d'employeurs de la branche ICGV (branche Industrie et Commerce en Gros des Viandes).

Le syndicat représente 84,62 % (J.O. 12/12/2021) des entreprises de la branche, ce qui lui permet de porter seul des accords de branche avec les syndicats. Aux côtés de Culture Viande siègent également, au titre du collège patronal, la Fédération Nationale des Exploitants des Abattoirs Publics-FNEAP (4,01 %) et l'Association des Prestataires des Viandes-APV (11,38 %).

Activités des adhérents de Culture Viande

82 %

**des abattages nationaux
d'animaux de boucherie dont :**

85 % pour les gros bovins - **88 %** pour les veaux
90 % pour les ovins - **72 %** pour les porcs

14 milliards d'euros

C'est le chiffre d'affaires des adhérents de Culture Viande en 2022. Les entreprises adhérentes de Culture Viande livrent la viande dans toute la France auprès de :

Grandes et moyennes surfaces : 40 %
Industrie : 27 %
Export : 12 %
Boucherie Détail : 11 %
RHD : 10 %

98 %

de ces animaux élevés et abattus en France.

L'export, un marché primordial

Si la grande majorité de la viande exportée est destinée au marché européen, les adhérents de Culture Viande sont présents partout dans le monde où la France est en droit d'exporter. **En 2022, les adhérents de Culture Viande ont réalisé un chiffre d'affaires à l'export de plus 3,106 milliards d'euros. Cela représente près de 95 % 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 80 départements**. Ce maillage du territoire leur permet un **approvisionnement de proximité** en animaux vifs. Elles commercialisent la viande sous toutes ses formes : carcasses, viandes avec os et désossées, muscles, sous-vide, viandes piécées, viandes et préparations hachées, produits élaborés.

Production adhérents Culture Viande en carcasses & morceaux				Production adhérents Culture Viande UVCI & produits élaborés					
	Carcasses viandes avec os	Viandes découpées désossées muscles	Abats	Total carcasses & morceaux	Viandes pièces réfrigérées	Viandes Hachées réfrigérées	Saucisserie	Autres élaborés frais	Total élaborés frais
Bœuf	41 %	46 %	12 %	1091856	24388	93334	86	13246	131054
Porc	26 %	62 %	12 %	1805555	56302	7629	51676	12065	127672
Veau	55 %	30 %	14 %	156640	6049	1862	413	3603	11927
Agneau	77 %	16 %	6 %	93351	3060	349	-	108	3517
Mélanges	-	-	-	-	258	874	8127	2865	12124

* En tonnes ** Assortiments de produits incluant de la viande de plusieurs espèces (merguez, etc.)

Entreprises & emploi



290

entreprises **membres**
de **Culture Viande**



36 000

salariés sur les 45 000
de la branche ICGV



30 %

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

Moyenne d'âge

42 ans

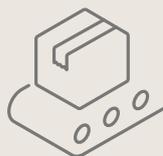


+ de 90 %

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

Ancienneté
moyenne

12 ans



52 %

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

16 %

des salariés travaillent au sein
d'une entreprise des viandes
depuis + 25 ans.



85 %

c'est le taux de représentativité de Culture Viande,
ce qui en fait la première organisation
professionnelle de la branche.

Production adhérents Culture Viande UVCI & Produits élaborés*

	Viandes pièces surgelées	Viandes Hachées surgelées	autres élaborés surgelés	Produits cuits	Total élaborés surgelés & cuits	PAI (Ingrédients)	Total élaborés
Bœuf	4 749	186 463	10 568	4 477	206 257	36 724	337 311
Porc	1 472	194	10 399	6 112	18 177	1 377	145 849
Veau	580	3 589	1 575	1 102	6 846	665	18 773
Agneau	185	1 843	205	781	3 014	516	6 531
Mélanges**	-	-	4 346	8 486	12 832	738	24 956

*En tonnes ** Assortiments de produits incluant de la viande de plusieurs espèces (merguez, etc.)

Gouvernance

Conseil d'administration

Julie AUBURTIN Auburtin
Maxence BIGARD Groupe Bigard
Jean-Paul BIGARD Groupe Bigard
David BLOCH Muller Marcel
Pascal BOSSER Tendriade
Fabrice CHAPELLE Abera
Serge CLAMAGIRAND Porc Montagne
Stéphane DESCHAMPS Elivia
Philippe ECARLAT Nerevia Sa
Yvon EMILE Beauvallet SAS
Yves FANTOU Famille Fantou
Patrick FAURE Gatine Viandes
Jean-Marc FAVRE Geslet Ets
Henri GABRIEL Tropol Viandes
Gilles GAUTHIER Sobeval
David GRANGERE Groupe Bigard
Patrick LE FOLL Fipso
Jérôme LEBEC SVA Jean Rozé
Rodolphe LEPOUREAU Sovileg SA
François LESAGE Lesage & Fils
Xavier MACQUET Macquet SAS
Mathieu MAHEBEZE Ovimpex
Thierry MEYER Socopa Viandes
Serge NADAUD Nadaud Delahaye
Ludovic PACCARD Tradival
Hubert PARRY Groupe Alliance
Jean PRUVOST Pruvost Leroy SARL
Hervé PUIGRENIER Puigrenier ETS
Arnaud ROCHARD Moy Park Beef

Bureau

Président

Gilles GAUTHIER Groupe Sobeval

Président Délégué

Yves FANTOU Société Famille Fantou

Vice-Présidents

Stéphane DESCHAMPS Groupe Elivia

Thierry MEYER Groupe Bigard

Secrétaire

Hervé PUIGRENIER Société Puigrenier

Trésorier

Fabrice CHAPELLE Société Abéra

Membres

Jean-Paul BIGARD Groupe Bigard

Ludovic PACCARD Groupe Sicarev

Xavier MACQUET Société Macquet

12 commissions

Économie



Bovine

Présidée par
Jean-Paul BIGARD



Ovine

Présidée par
Xavier MACQUET



Veau

Présidée par Gilles
GAUTHIER



Caprine

Présidée par
Julie AUBURTIN



Porcine

Présidée par
Thierry MEYER



Produits tripiers

Présidée par
Serge NADAUD

Export

Présidée par Maxence BIGARD

Sociale

Présidée par François LESAGE

Qualité & Sécurité Sanitaire

Présidée par Hubert PARRY (Garance ANTOINE-VAUDIN, suppléante)

Bientraitance animale

Présidée par David GRANGERE (Patrick LE FOLL, suppléant)

Énergie & Environnement

Présidée par Aurélie ROYER

Communication

Présidée par Yves FANTOU (Guy LEPEL-COINTET, suppléant)

Coordination régionale

NORD-EST, David BLOCH

ÎLE-DE-FRANCE, Mathieu MAHEBEZE

SUD-EST, Henri GABRIEL

GRAND-OUEST, Yves FANTOU

CENTRE SUD-OUEST, Julie AUBURTIN

Groupes techniques

- Bientraitance animale

- Nutrition

- Étiquetage

- E Coli

- Viandes maturées

- Viandes hachées

- Bovin, veau, ovin, porc

- Recherche & Développement

- Énergie - Environnement

(Célene)

Un ancrage territorial fort

Culture Viande, c'est aussi un ancrage territorial fort avec la présence d'adhérents dans 80 départements français.

Une coordination décentralisée vient structurer l'action du syndicat avec 5 grandes régions d'influence: le Centre Sud-Ouest animé par Julie AUBURTIN, le Grand-Ouest par Yves FANTOU, l'Île-de-France par Olivier MAHEBEZE, le Nord-Est par David BLOCH et enfin le Sud-Est par Henri GABRIEL.

Depuis 2021, Culture Viande souhaitait renouer avec la tradition de rendez-vous régionaux. Des temps forts pour une action syndicale de proximité. L'objectif: aller directement à la rencontre des adhérents, sur le terrain pour mieux les entendre, pour répondre à leurs interrogations, à leurs sujets de préoccupation et faire vivre un relationnel de qualité au sein du syndicat.

Chose promise, chose due: Culture Viande a réalisé un peu avant l'été son « tour de France » des régions: Bordeaux, Reims, Rennes et enfin Lyon. Autant d'occasions pour les adhérents de rencontrer l'équipe du siège et de se retrouver également entre acteurs de la même région. Toutes les grandes thématiques ont été abordées: économie & fiscalité, filières, export, qualité et sécurité sanitaire, bientraitance animale, environnement & RSE, social & formation et enfin communication.

Au programme: des présentations et des échanges riches qui vont à leur tour venir nourrir l'action syndicale pour les mois à venir.

Prochaine réunion le 25 octobre pour la région Île-de-France.

Henri GABRIEL, coordinateur des régions et représentant pour la région Sud-Est

L'organisation régionale de Culture Viande est un outil de cohésion entre les adhérents. C'est aussi un outil de maillage du territoire qui vient s'intercaler dans une organisation pyramidale. Les organisations régionales doivent aider à faire passer et à diffuser les positions politiques et techniques de Culture Viande telles qu'elles sont ou doivent être définies.

C'est pourquoi il n'y aura d'efficacité dans les régions que si elles font partie d'un tout. C'est aussi une façon de rendre visible les TPE et PME de notre organisation syndicale. L'échelon territorial doit aussi permettre d'avoir une vision régionale de l'organisation de nos métiers face à la probable restructuration des abattoirs qui se fait jour.

Julie AUBURTIN, représentante de la région Centre Sud-Ouest

C'est avec grand plaisir que la grande région Centre Sud-Ouest a réouvert la tradition des réunions régionales. Se retrouver au sein de notre syndicat unifié était essentiel; tout comme présenter l'équipe parisienne de Culture Viande et leur travail.

Assurer les adhérents du professionnalisme et de la compétence des permanents, faire émerger les besoins (club RH, commission Jeunes...), le menu a été assez condensé. L'objectif de la prochaine réunion est de réunir plus d'adhérents afin de faire le point sur les dossiers en cours et d'être au plus près et à l'écoute de toutes les entreprises qui forment notre syndicat. Je remercie toutes les personnes présentes à cette grande première!

David BLOCH, représentant de la région Grand-Est

Il est essentiel que Culture Viande maintienne un lien fort avec ses adhérents et aille à leur rencontre. C'est ce que nous souhaitons et je crois que les réunions ont confirmé ce besoin de proximité et d'échanges. Un syndicat, c'est un collectif et il est nécessaire et indispensable de le faire vivre.

Ces réunions y participent et permettent également de lancer ou relancer des projets tels que le Club des jeunes dirigeants et cadres dirigeants ou encore un Club RH. A nous de pérenniser ces rencontres et d'y être toujours plus nombreux.

Yves FANTOU, président délégué et représentant de la région Grand-ouest

Ces réunions en région étaient attendues par les adhérents, elles sont un gage de proximité et de dialogue.

Elles permettent également aux adhérents de mieux connaître les permanents du siège et facilitent en ce sens les échanges futurs. Nous serons une nouvelle fois au rendez-vous en 2024!

Mathieu MAHEBEZE, représentant de la région Île-de-France

La réunion régionale Île-de-France se tiendra à l'automne, le 25 octobre prochain. Suite au succès des 4 réunions qui ont eu lieu avant l'été, je suis certain que nos adhérents seront nombreux à se mobiliser. Ces réunions doivent être un temps fort de notre vie et action syndicale et nécessitent l'implication du plus grand nombre.

Ce sera également l'occasion pour les permanents du siège de rencontrer ou revoir les adhérents Île-de-France, les écouter et toujours mieux répondre à leurs besoins.



Grand Angle

P. 10

Filière
Porcine

P. 12

Filière
Bovine

P. 14

Filière
Ovine

P. 16

Filière
Veau

P. 18

Autres
Filières

P. 20

Autres actus
économiques



Filière porcine

Le porc est la viande préférée des Français avec près de 32 Kg consommés par habitant et par an. 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

Sur l'année 2022, la filière porcine a fait face à une baisse de ses abattages en volumes (- 2,1 %). Une baisse des volumes qui se confirme avec - 4,5 % en mai 2023 sur 12 mois glissants. Les cotations ont, quant à elles, connu une progression forte pour aujourd'hui s'établir à environ 2,40 €/Kg.

Mais ce qui est sans doute le plus à retenir sur cette filière est la très forte dégradation de notre balance commerciale avec un effondrement de l'export vers la Chine et une hausse des importations dans un contexte où la consommation française reste à peu près stable.

- 35 %

c'est la baisse des exportations françaises de porc vers la Chine en 2022 (en volumes)

50 %

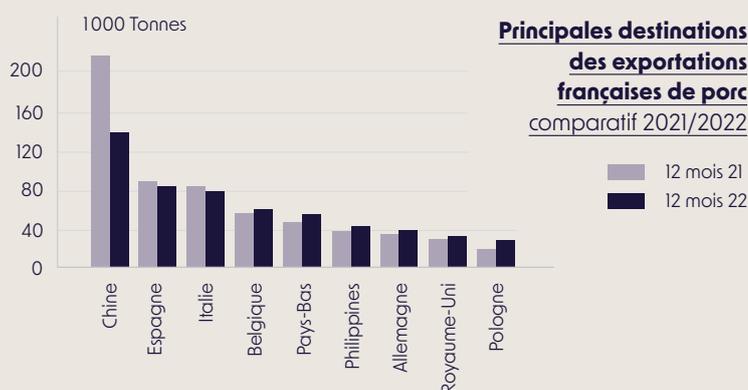
des importations sont originaires d'Espagne

+ 6,4 %

c'est la hausse de nos exportations en 2022 vers les pays de l'Union européenne

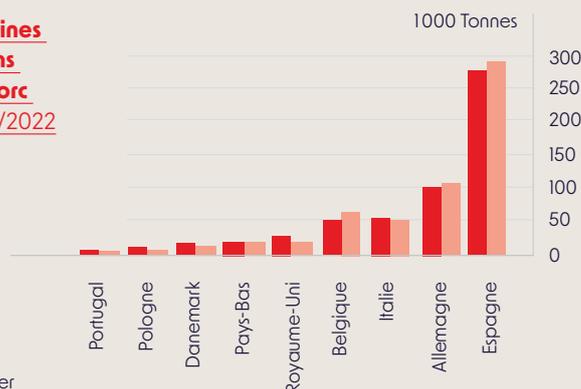
- 40 %

c'est la baisse des exportations UE de porc vers la Chine en 2022 (en volumes)



Principales origines des importations françaises de porc comparatif 2021/2022

12 mois 21
12 mois 22



Source : France AgriMer



Une production en recul

En 2022, les abattages en France confirment leur recul avec - 2,1 % en volume et - 1,4 % en têtes. Une situation qui s'aggrave en mai 2023 avec des abattages en recul de - 4,5 % en volumes et - 4,3 % en têtes sur 12 mois glissants. Un repli significatif depuis 2 ans et qui fait écho au déclin du cheptel porcin français. L'inflation joue évidemment un rôle sur la demande intérieure qui est peu dynamique. Une situation que connaissent l'ensemble des pays de l'Union européenne notamment l'Espagne, l'Allemagne et le Danemark.

Des cotations toujours très élevées

La faible disponibilité de l'offre pèse sur les cotations qui ont connu des niveaux historiques sur les premiers mois de l'année 2023 avec un record à 2,54 €/Kg. Au niveau européen, les prix ont tendance à rester stables (Espagne, Allemagne, Pays-Bas) ou à faiblement augmenter mais se situent à des niveaux très élevés par rapport à des concurrents comme les Etats-Unis ou le Brésil qui font preuve d'une compétitivité nettement supérieure au Vieux continent.

France 2022 : exportations recul de - 5 %

Le fait marquant de nos exportations pour cette année 2022 reste l'effondrement de nos ventes vers le marché chinois qui se confirme (- 35 %). Au total, pour l'ensemble de l'année écoulée, nos exportations sont en retrait : - 5 % avec un volume total exporté de 765 000 T. Le repli de nos exportations vers les pays tiers (- 19 %) n'a pas été compensé par l'évolution de nos expéditions vers les pays de l'UE (+ 6,4 %). Soulignons les plus fortes progressions : la Pologne (+ 36,2 %), les Pays-Bas (+ 14,5 %) et la Bulgarie (+ 21,6 %). Vers les Pays tiers, deux pays sont en fortes évolutions : les Philippines + 8 % et le Japon + 16 %.

UE : la décapitalisation est bien une réalité!

Les abattages UE 27 du 1er trimestre 2023-2022					
1000 têtes	3 mois 2022	3 mois 2023	Quantités / 22	% / 22	% total
Espagne	15 524,58	14 123,42	- 1401,16	- 9,0 %	25 %
Allemagne	12 065,32	11 095,51	- 969,81	- 8,0 %	19 %
France	5 889,59	5 588,97	- 300,62	- 5,1 %	10 %
Pologne	4 956,40	4 803,83	- 152,57	- 3,1 %	8 %
Danemark	4 983,41	4 169,50	- 813,91	- 16,3 %	7 %
Pays-Bas	4 368,16	3 939,68	- 428,48	- 9,8 %	7 %
Italie	2 620,74	2 623,54	2,8	0,1 %	5 %
Belgique	2 723,91	2 414,78	- 309,13	- 11,3 %	4 %
Portugal	1 325,98	1 220,92	- 105,06	- 7,9 %	2 %
Autriche	1 250,96	1 212,42	- 38,54	- 3,1 %	2 %
Top 10	55 709,05	51 192,57	- 4 516,48	- 8,1 %	90 %
Total UE27	61 810,57	57 032,80	- 4 777,77	- 7,7 %	100 %

France 2022 : importations toujours en hausse (+ 1,2 %)

Nos importations sur les 12 mois de 2022 ont atteint les 626 000 T, soit une progression de près de + 1,2 % comparée à l'année précédente.

L'Espagne maintient sa place de premier fournisseur et représente près de 50 % de nos importations.

L'Italie (+ 5,2 %), le Royaume Uni (+ 43 %) et le Danemark (+ 38 %) augmentent leurs volumes.

À souligner que nos importations de produits transformés et pièces désossées représentent plus de 60 % de nos approvisionnements et creusent ainsi le déficit de notre commerce extérieur qui dépasse les 300 millions d'euros.

UE 2022 : recul sensible des exportations (- 15,2 %)

Sur l'ensemble de l'année 2022, les exportations porc de l'UE ont reculé de 15 %. La Chine confirme un recul de - 40 %. Hong-Kong, plaque tournante vers la Chine affiche aussi un retrait de - 50 %.

Les autres pays d'Asie ont progressé mais insuffisamment pour maintenir nos volumes d'exportations. Les Philippines affichent + 20 %, le Japon + 23 %, la Corée + 10 %, le Vietnam + 32 %.

Filière bovine

Production en chute libre, cotations historiquement élevées,
explosion des importations: la filière bovine française fortement fragilisée.

Éclairage

La France reste le 1^{er} producteur européen de viande bovine (1,197 million de TEC, - 4,1 %/2021).

La filière française bovine comptait en 2021, 157 000 élevages détenteurs de bovins, pour 17,657 millions de têtes. En 2022, la France ne compte déjà plus que 16,996 millions de têtes. La production bovine française est séparée en deux types raciaux, les animaux issus du troupeau laitier et les animaux du troupeau allaitant. Les deux troupeaux produisent plusieurs types d'animaux fins destinés à la consommation: les vaches qui représentent (47 % de la production), les jeunes bovins (30 % de la production), les génisses (18 % de la production) et les bœufs (5 % de la production)

Source : IDELE, Les chiffres clés du GEB, Bovins 2022, productions lait et viande

- 11 %

c'est la diminution du nombre de vaches sur les 6 dernières années en France

+ 30 %

c'est la hausse du Prix Moyen Pondéré par KgEC entre 2021 et 2022

4,97 €/ KgEC

c'est le niveau du Prix Moyen Pondéré en 2022

+ 23 %

c'est la hausse des importations en volume en 2022 par rapport à 2021

64 %

c'est le taux d'autoconsommation estimé en 2030.

850 millions €

C'est le déficit commercial de la France en viande bovine.



La viande bovine est la viande plaisir par excellence, synonyme de convivialité et de partage, partie intégrante de la culture française, tout en étant adaptée aux nouvelles tendances de consommation. Pourtant, sans soutien fort, la filière bovine est en difficulté.

La décapitalisation engendre une baisse de la production en France

Depuis plusieurs années, le phénomène de décapitalisation du cheptel bovin ne fait que s'accroître. La France a perdu pas moins de 10 % de son cheptel en 6 ans soit - 348 000 vaches laitières et - 515 000 vaches allaitantes ! Une tendance met en danger la pérennité de l'ensemble des acteurs de la filière.

En 2022, la production a reculé de - 4,1 % par rapport à 2021 s'établissant à 1,197 TEC. Le recul est encore plus alarmant pour les abattages de Jeunes Bovins (- 5,3 %/21) et des réformes laitières (- 5 %/21).



Une situation qui met à mal la souveraineté alimentaire de la France.

Plusieurs raisons expliquent cette situation : un grand nombre de départs à la retraite sans renouvellement des générations, les changements d'activité ou encore la réorientation de la production. Et même pour les éleveurs qui poursuivent leur activité, le nombre de bovins par exploitation tend à diminuer.

Des cotations historiquement élevées !

La faible disponibilité des bovins, l'augmentation des coûts de production (IPAMPA : + 20 % par rapport à 2021) conjugués à une demande qui, elle, reste stable (haché, RHD, export) a fait flamber les cotations avec un Prix Moyen Pondéré de 4,97 €/KgEC soit une augmentation de + 30 % par rapport à l'année précédente. Les cotations des vaches françaises sont devenues les plus élevées dans toute l'Union européenne.

Si l'augmentation des prix agricoles a permis une meilleure couverture des coûts de production et une amélioration de la rémunération des éleveurs. Les chocs de prix observés à l'amont ont, comme les années précédentes, été amortis par l'aval aggravant la marge des entreprises de la viande qui créent déjà le moins de valeur ajoutée de l'ensemble des industries alimentaires.

Une consommation qui favorise les importations

Alors que la production est fortement en baisse, la consommation reste stable aux alentours de + 1 % volume par bilan.

La consommation à domicile diminue de - 9,8 % en volume sur l'année. À l'inverse la restauration semble connaître une progression avec un chiffre d'affaires en hausse de + 16 % avec une inflation contenue à 7 % sur la même période.

Un marché extérieur déficitaire

À l'export, la situation n'est pas meilleure avec une régression des exportations sur un an de - 2,4 % en volume. La consommation restant stable, ce sont les importations qui connaissent une hausse exponentielle de + 23 % en volume sur la même période.

Ainsi, la baisse des exportations et la hausse des importations ont généré un déficit commercial en valeur de 849 704 000 € sur 2022. Pour comparaison, il était de 312 360 000 € en 2017. En 5 ans, le déficit s'est creusé d'un demi-milliard d'euros !

Quelles perspectives pour 2023 ?

Sur les 6 premiers mois de l'année, la baisse de la production en volume est déjà de - 3 % par rapport à 2022.

Sur les 4 premiers mois de l'année la situation est déjà critique pour le marché extérieur en déficit de presque 282 millions d'euros. En effet, les exportations ont chuté de 20 % par rapport à 2022. À l'inverse, les importations ont progressé de + 1,7 % par rapport à 2022.

Enfin, la consommation devrait se maintenir avec une légère baisse de - 0,5 % sur un an. Sur les 4 premiers mois de l'année, la consommation par bilan est stable (+ 0,2 %) par rapport à 2022, sans tenir compte des stocks dans les entreprises, mais a diminué de 5,2 % pour la consommation à domicile.

Autoconsommation

En 2022, le niveau d'autoconsommation de viande bovine en France est de 77 %. Selon les projections, en 2030, la France perdrait plus de 10 % avec un taux d'autoconsommation estimé à 64 %.

Les résultats 2023 dans la continuité des résultats 2022 alarment plus que jamais sur l'avenir de l'industrie et de l'ensemble de la filière bovine française.

En effet, en parallèle de la chute de la production, la consommation de viande bovine se maintient (+1 %/2021) soutenue par le retour de la restauration. Une situation qui « booste » les importations (+23 %/2021) mettant en péril la souveraineté alimentaire de la France dans un contexte d'incertitude géopolitique. Un désastre évidemment économique, social et environnemental mais aussi éminemment politique.

Filière ovine

Production en baisse, réformes en hausse, cotations et prix élevés, dépendance aux importations: la filière ovine fait face à un contexte complexe, entre difficultés réelles et possibles opportunités. Décryptage.

Éclairage

Avec un cheptel de 6,69 millions d'ovins sur son territoire, la France se place au 4^e rang Européen en comptant le Royaume-Uni. Elle doit néanmoins recourir à d'importantes importations pour couvrir la demande des consommateurs.

De l'an 2000 jusqu'à aujourd'hui le nombre d'exploitations exerçant un tel élevage n'a cessé de diminuer passant de 95 700 à seulement 34 600 à date. Cette filière, comme les autres, devra faire face au défi du renouvellement des générations.



- 4 %

c'est la baisse de la production d'agneau en 2022 par rapport à 2021

+ 5 %

c'est la hausse de la production d'animaux de réforme sur la même période

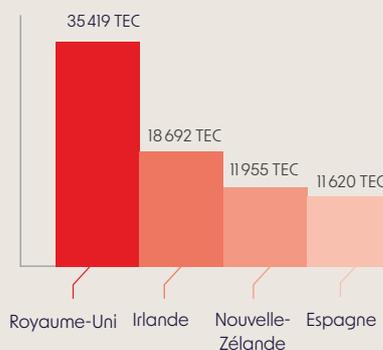
7,98 €/KgEC

c'est le niveau du Prix Moyen Pondéré en 2022 soit une hausse de + 8,3 % en un an

Les importations connaissent une hausse en 2022

(+ 7 % par rapport à 2021) Néanmoins, elles demeurent inférieures à la période 2015-2019

Quatre pays se partagent le podium :



17,07 €

C'est le prix moyen au kilo soit une hausse de l'IPCH pour la viande ovine de + 9,7 % par rapport à 2021.

La production : réformes* en hausse et production en baisse

La production d'ovins connaît une baisse de 3 % par rapport à l'année 2021 et s'établit en volume à 79 290 Tonnes Équivalent Carcasses (TEC). **Concernant l'agneau, la baisse est encore plus importante avec - 4 % sur la même période et des volumes qui peinent à atteindre les 64 500 TEC.** Le poids de carcasses reste, quant à lui, stable à 18,4 Kg. Les abattages sont en baisse (- 3 % en têtes). Au niveau des importations d'agneaux vivants, la chute est vertigineuse. En 1 an, - 27 %!

Concernant les réformes, la situation est totalement différente puisque la production augmente en un an de + 5 %, s'établissant en volume à 14 800 TEC. La production d'animaux français de réforme augmente elle aussi de + 1,5 % en nombre de têtes.

*Un animal dit « de réforme » est un animal destiné à la production de jeunes animaux, de lait ou d'œufs qui, arrivant « en fin de production », est engraisé en vue de la consommation de sa viande.

Des cotations historiquement élevées!

Le Prix Moyen Pondéré (PMP) s'élève sur l'année à 7,98 €/KgEC soit une hausse de + 8,3 %/2 021. Trois facteurs expliquent ce niveau historiquement haut:

- Un calendrier qui n'a pas connu de baisse saisonnière avec l'Aïd-el-Kébir le 9 juillet 2022
- Une forte contraction de l'offre à l'automne
- Un pic des cotations à l'hiver (8,57 €/KgEC, semaine 50)

Consommation contradictoire

La consommation annuelle française de viande ovine s'établit sur l'année 2022 à 155 050 TEC, soit une hausse de + 2,5 % des volumes par rapport à 2021 mais toujours moitié moins qu'en 2000.

Concernant la consommation à domicile, elle connaît une baisse significative de 13,9 % en volume de viande brute.

L'IPCH (Indice des Prix à la Consommation Harmonisé) de la viande ovine connaît une progression de + 9,7 % par rapport à 2021, avec un prix moyen au kilo de 17,07 €.

En RHD la situation s'inverse avec une hausse de + 16 % du CA par rapport à 2019. Deux hypothèses pour expliquer cela: soit la consommation en RHD s'est réellement développée par rapport à l'année de référence pré-Covid, soit les entreprises ont fait des stocks.

Les importations reprennent après la crise COVID

En 2022, la France est autosuffisante sur la viande ovine à hauteur de 46 %. Les importations connaissent une hausse de + 7 % par rapport à l'année précédente alors qu'elles étaient nettement en baisse avant la période Covid avec - 10 % en moyenne chaque année entre 2015-2019.

3 pays prennent la tête du peloton : le Royaume-Uni avec 35 419 TEC, l'Irlande avec 18 692 TEC, la Nouvelle-Zélande avec 11 955 TEC et l'Espagne avec 11 620 TEC.

Perspectives : maintien des tendances

D'un point de vue prospectif, la baisse de la production semble être une tendance lourde. Plusieurs explications:

- Les conséquences des réformes 2022 (Cumul 2023 : - 7 %/22)
- Une demande atone (+ 1,7 % par bilan)
- Un contexte inflationniste profitant aux sources de protéines moins chères
- Des cotations qui restent élevées
- Une faible disponibilité de l'offre
- Une augmentation des importations

En conclusion, si la filière présente évidemment des forces indéniables (goût différenciant, image traditionnelle positive du pastoralisme, de la montagne, diversité de produits et de découpes, etc.), elle pâtit également de certaines faiblesses avec une baisse du cheptel et des productions SIQO, des coûts de production et un prix de la viande en hausse.

La filière dépend également d'une forte saisonnalité avec une majorité de consommateurs âgés. S'ajoute à cela un secteur de la GMS qui délaisse la promotion de la viande ovine et ferme de plus en plus ses rayons boucherie ainsi qu'une forte dépendance aux importations. L'inflation limite la demande et le développement des filières qualités. Les évolutions politiques et commerciales peuvent également avoir des impacts négatifs (accords commerciaux britanniques).

Pourtant des pistes de développement existent et méritent d'être explorées comme **la promotion de l'agneau français en restauration commerciale, l'adaptation de l'offre aux nouvelles tendances alimentaires et gastronomiques (snacking, rétro-innovation*) avec des innovations en matière de produits proposés. Enfin, la filière bénéficie d'une image très positive qu'elle doit exploiter au maximum pour répondre aux nouvelles attentes sociétales.**

*Le concept de rétro-innovation fait référence au fait d'appliquer des innovations technologiques à un domaine d'activité ou un type de produit semblant a priori dépassé, mais faisant l'objet d'une certaine nostalgie aux yeux des consommateurs.

Bilan d'approvisionnement du marché français en viande ovine

1000 TEC	2020	2021	2022	2023	2023/22
Abattages contrôlés	80	82	79	75	- 5 %
Importations	82	78	84	85	1 %
Exportations	7	8	8	8	- 1 %
Consommation	155	151	155	154	- 1 %

Prévision

Source: Estimations GEB-Institut de l'Élevage d'après le SSP et les douanes françaises

Filière veau

Production en chute libre, incertitude sur les nouvelles réglementations, cotations à des niveaux historiquement élevés, tendance de consommation en baisse : la filière veau française à la croisée des chemins.

Éclairage

La France reste le 2^e producteur européen de viande de veau (164 000 TEC, - 7,7 %/2021).

La filière veau regroupe le Veau de boucherie conventionnel issu d'une mère laitière, principalement produit en intégration, et les Veaux allaitants élevés Sous La Mère au lait maternel (VSLM) issu d'une mère allaitante. En 2022, la filière veau française a produit 1120 000 veaux gras dans 2 480 ateliers de plus de 50 veaux. Toutefois, le nombre de veaux gras produits a chuté de 6,7 %. Les causes ? La décapitalisation du cheptel laitier, la réduction du nombre d'ateliers d'engraissement, la réduction des mises en place, ainsi que des cessations d'activité chez les petits intégrateurs.

Source : IDELE, Dossier annuel bovins viande, 2022



- 7,7 %

c'est la perte d'un mois de production en 2022 par rapport à 2021

370 000

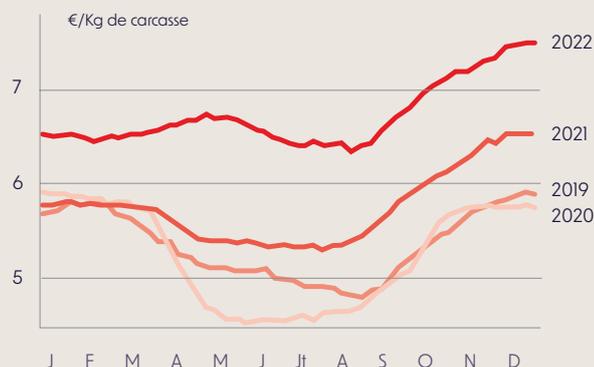
c'est le nombre de veaux naissants exportés, soit une augmentation de + 58 % par rapport à 2017, principalement à destination de l'Espagne

6,50 €/KgEC

c'est le prix moyen pondéré historique du veau de boucherie (+ 14,3 % /2021), soit une hausse de 82 cts par rapport au début de l'année

5,86 €/KgEC

c'est la cotation annuelle moyenne de veau de boucherie pie-noir aux Pays-Bas



Cotation française du veau rosé clair O élevé en atelier

Source : GEB - Institut de l'élevage d'après FranceAgriMer

Viande raffinée, sophistiquée et saine, le veau fait partie du patrimoine culinaire français et jouit d'une excellente réputation aux yeux des consommateurs, pourtant la filière veau française présente des signes de fragilité.

Effondrement de la production!

La production veau de boucherie est confrontée à de nombreux défis entre la décapitalisation du cheptel laitier et les difficultés liées à l'installation et à la modernisation des ateliers d'engraissement. Outre le défi du renouvellement des générations inhérentes à la filière bovine, les investissements sont freinés par l'incertitude entourant la mise en place de nouvelles réglementations européennes. La filière a perdu 47 000 places d'engraissement en 2022.

De plus, l'augmentation du coût de l'alimentation a conduit à la révision des plans d'alimentation entraînant une baisse de 1,6 Kg du poids moyen des carcasses par rapport à 2022 et a créé de l'instabilité dans la qualité des carcasses.

Enfin, la baisse du pouvoir d'achat des ménages a entraîné une réduction de la demande pour les produits de qualité, ce qui a eu pour conséquence une diminution des effectifs de veaux élevés sous la mère. En effet, une partie des veaux élevés sous la mère ont été réorientés en brouillards.

Des cotations historiquement élevées

La réduction de la disponibilité des veaux, l'augmentation des coûts de production et la concurrence de l'Espagne sur les veaux naissants ont entraîné une hausse significative des cotations du veau de boucherie, avec une cotation annuelle moyenne du veau rosé clair O de 6,73 €/KgEC (+ 17 %/2021). En revanche, la cotation du veau élevé en pis rose pâle U a connu une faible variation de + 3,2 % par rapport à 2021, atteignant 8,69 €/KgEC, en raison d'une demande limitée pour les produits plus coûteux dans un contexte d'inflation, ce qui met en péril cette filière de qualité.

À noter, grâce à la compression des marges par l'aval de la filière, la transmission de la hausse des coûts de matières premières au consommateur a été limitée. Ainsi, le prix au détail en GMS n'a augmenté que de + 5,8 % en 2022 par rapport à 2021.

L'inflation réduit la consommation

L'inflation a exacerbé une tendance à la baisse de la consommation de veau. En effet, la diminution de la consommation de veau à domicile (- 12,7 % par rapport à 2021) s'explique par un attrait des consommateurs vers des sources de protéines moins coûteuses.

De plus, l'inflation suscite une appréhension chez les consommateurs pour les rayons traditionnels, où les prix sont souvent peu lisibles, ce qui réduit la valeur ajoutée de la filière et impacte la rentabilité des entreprises de la viande, confrontées à des charges en constante augmentation.

Enfin, la consommation de viande de veau est dépendante de sa mise en avant dans les rayons. Toutefois, le contexte économique a réduit la prise de risque des distributeurs dans la promotion de ces produits.

Les Pays-Bas continuent de progresser!

En 2022, la production de veau aux Pays-Bas est demeurée stable, atteignant 222 000 Tonnes Équivalent Carcasse (TEC). Par ailleurs, l'écart de compétitivité s'est accentué. La hausse plus contenue des cotations a permis d'être compétitif sur le marché européen confronté à une pénurie de viande. En effet, le secteur a bénéficié de la dynamique du secteur de la restauration hors domicile pendant l'été remplacée à la rentrée par la reprise de la restauration collective.

Quelles perspectives pour 2023 ?

Si la production s'inscrit dans la continuité des tendances de 2022, avec un effondrement des abattages (- 8,2 %/2022) au cours des premiers mois de l'année, cette tendance maintiendra les cotations à des niveaux élevés. Pour rappel + 5,8 % en 2022.

En revanche, la consommation de viande de veau à domicile pourrait profiter d'une convergence des prix avec ceux de la viande bovine.

Enfin, le plan d'arrêt volontaire des élevages lancé aux Pays-Bas, visant à contribuer à la réduction de moitié des émissions d'azote d'ici 2030, pourrait offrir une opportunité de développement significative pour la filière veau de boucherie française. Cependant, cette opportunité dépend de la corrélation entre la réglementation et la consommation européenne.



Filière équine

Viande de boucherie la moins consommée en France, l'autoproduction couvre cependant moins de 20 % des besoins du marché français.

Éclairage

La production française de viande chevaline a été divisée par 5 en 10 ans. En 2022, la baisse des abattages s'est encore accélérée, avec 3 882 chevaux abattus et 1 090 TEC produites. La France a perdu 26 % de sa production par rapport à l'année précédente.

En 2012, les abattages s'élevaient encore à 185 234 têtes et 5 299 TEC. En 2022, la France a importé 7 090 TEC et exporté - après transformation - 2 402 TEC de viande de cheval. En baisse de 5,2 %/2021, la consommation par bilan, à 5 797 TEC, reste largement dépendante des importations. Dans un contexte inflationniste, le prix élevé de la viande chevaline, 18,07 €/Kg, a réduit de 11 % la consommation à domicile. Les achats de viande de cheval représentent moins de 1 % du volume des achats de viande fraîche de boucherie.

Source : IFCE, La viande chevaline en France, 2022

6,9 %

c'est la proportion des foyers acheteurs de viande chevaline

- 26 %

c'est le recul du nombre de chevaux abattus entre 2021 et 2022

5 088

c'est le nombre de chevaux vivants exportés pour la boucherie, à 83 % vers l'Italie

18,07 €/Kg

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

Consommation par bilan en TEC (brute)



Filière caprine

Depuis plusieurs années, le secteur de la viande caprine se caractérise par une augmentation du nombre d'abattages de réformes et une diminution du nombre de chevreaux en particulier en fin d'année. Une part importante de la production, 32 %, est destinée à l'exportation.

Éclairage

Après la crise des stocks de 2020, provoquée par les effets du confinement sur la demande, la filière caprine se régularise. En 2022, la production de viande caprine est stable à 6 270 TEC (- 0,2 % par rapport à 2021), malgré une baisse des abattages de chevreaux (- 2 % par rapport à 2021) et une nouvelle hausse des abattages de réformes (+ 5 %), à 148 500 têtes - effet collatéral de la flambée des coûts de production.

La baisse des disponibilités et l'augmentation des coûts de production ont encore fait progresser les cotations des chevreaux de + 22 % en glissement annuel pour atteindre 3,56 €/Kg vif en moyenne annuelle pondérée.

L'accentuation du décalage entre l'offre et la demande à l'automne, et plus encore pour les fêtes de fin d'année, conjuguée à la baisse des abattages de - 10 % par rapport à l'année 2021 d'octobre à décembre, a entraîné une envolée des cotations à 4,90 €/Kg vif fin 2022 (+ 9 %/2021 et + 17 %/2020).

Les exportations de viande caprine représentent un tiers des volumes d'abattage. En 2022, elles ont baissé de - 11 % par rapport à 2021 s'établissant à 2 026 T. Cependant, les exportations de viande caprine ont atteint 17,5 millions d'euros sur l'année soit une augmentation de + 9 % de la valeur par rapport à 2021 (à nuancer par l'effet de l'inflation).

Le marché français a réduit ses importations de viande caprine de 5 % par rapport à 2021, pour atteindre 1 412 T. Enfin, la consommation apparente repart à la hausse, de + 4 % par rapport à 2021, pour atteindre un peu plus de 5 600 T. En 2023, le solde de la consommation pourrait diminuer en raison de la faible disponibilité en viande caprine liée à la diminution du cheptel caprin.

Source : IDELE, Dossier annuel bovins Caprins, 2022

6 270 TEC

c'est la production de viande caprine
(- 0,2 % par rapport à 2021)

3 400 TEC

c'est la production de viande
de réforme en progression
de 3 % par rapport à 2021

4,90 €/Kg vif

c'est la cotation du chevreau à Noël,
illustration du manque d'adéquation
entre offre et demande

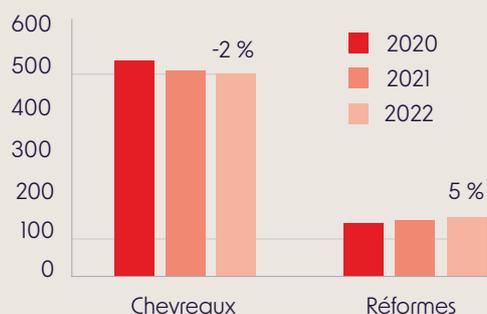
17,5 millions

d'euros, c'est la valeur
des exportations de viande caprine,
32 % des volumes produits sont exportés

+ 4 %

c'est l'augmentation de la consommation
par bilan de viande caprine
à plus de 5 600 t

évolution des abattages de caprins en France



GEB - Institut de l'élevage d'après SSP

Filière Produits tripiers

Bien que la consommation de produits tripiers soit continuellement en baisse depuis de nombreuses années, les Français en restent les premiers consommateurs au niveau européen. En 2021, près d'un ménage sur deux (43 %) déclare acheter des produits tripiers (données Kantar / Interbev).

Éclairage

La France produit chaque année environ 350 000 T de produits tripiers, entre 150 000 T issues du bœuf et 150 000 T issues du porc, le reste étant des produits tripiers de veau et à la marge d'agneau.

La consommation de produits tripiers en France reste très différente selon les régions, ce qui montre bien que, parmi l'ensemble des produits carnés, ces derniers sont sans doute ceux qui sont le plus en lien avec la tradition culinaire propre à chaque territoire. Ainsi, au niveau national, ce sont les produits tripiers de bœuf qui sont les premiers achetés suivis par ceux issus du porc, puis le veau et l'agneau.

Si la France exporte 150 000 T de produits tripiers par an, elle en importe 100 000 T en provenance d'Irlande, des Pays-Bas, de la Belgique, du Royaume-Uni et de l'Allemagne.

9,80 €/Kg

c'est le prix moyen des produits tripiers achetés

350 000 T

c'est la production française de produits tripiers chaque année
dont 300 000 issus de porcs ou de bovins

150 000 T

c'est la totalité des exportations françaises en produits tripiers
dont près des 2/3 vers l'Asie, le dernier 1/3 allant vers l'Allemagne

«Loi Descrozaille» ou «Loi Egalim 3»

Le 30 mars dernier était publiée au Journal Officiel la loi visant à un meilleur équilibre des relations commerciales, loi dite « Decrozaille » ou « Loi Egalim 3 ».

Retour sur les principales mesures obtenues :

- En cas d'échec d'une négociation entre un distributeur et son fournisseur, lorsque ces derniers n'ont pas trouvé d'accord au 1er mars, l'industriel aura le choix entre deux options : interrompre ses livraisons sans pénalités ou appliquer un préavis de rupture, afin d'éviter le déréférencement. L'expérimentation de ce système durera trois ans. Les parties peuvent également saisir le médiateur des relations commerciales agricoles ou le médiateur des entreprises afin de conclure, sous son égide et avant le 1^{er} avril, un accord fixant les conditions d'un préavis.
- Le texte confirme le renouvellement pour deux ans du seuil de revente à perte à 10 % (SRP + 10) et de l'encadrement des promotions (34 % du prix de vente).
- Les marques de distributeurs entrent dans le principe de la non-négociabilité du prix des matières premières agricoles utilisées dans leurs fabrications.
- Le texte limite fortement l'application des pénalités logistiques par les distributeurs à leur fournisseur « Les pénalités infligées au fournisseur par le distributeur sont proportionnées au préjudice subi au regard de l'inexécution d'engagements contractuels, dans la limite d'un plafond équivalent à 2 % de la valeur des produits commandés relevant de la catégorie de produits au sein de laquelle l'inexécution d'engagements contractuels a été constatée ».
- « Aucune pénalité logistique ne peut être infligée pour l'inexécution d'engagements contractuels survenue plus d'un an auparavant ».
- « Lorsque le distributeur transmet au fournisseur un avis de pénalités logistiques en raison d'une inexécution d'engagement contractuel, il apporte en même temps, par tout moyen, la preuve du manquement constaté et celle du préjudice subi ».
- Grossistes : L'article 13 exclut les grossistes de l'encadrement des pénalités logistiques du Code de commerce.
- MDD : le texte prévoit désormais d'exclure des négociations du prix des MDD le prix des matières premières agricoles et des produits transformés. Pour les contrats supérieurs à 12 mois, une clause de renégociations annuelles doit être fixée.

Autres actus économiques

Mars 2023

Culture Viande interpelle Bruno LE MAIRE

+ 325 % de hausse des charges énergétiques pour les entreprises du secteur en 2023!

Le Salon de l'Agriculture a été l'occasion de passer des messages aux responsables politiques qui viennent à la rencontre de nos filières. Culture Viande a ainsi remis au ministre de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique, Bruno LE MAIRE, une note sur l'impact de l'envolée du coût de l'énergie sur nos entreprises de viandes et a formulé deux demandes en faveur des entreprises de la filière :

- Supprimer le critère des 3 % ou valider qu'une entreprise considérée comme électro-intensive au titre du bénéfice du taux réduit de la CSPE est un critère équivalent pour bénéficier des aides de l'État
- Modifier la charte des fournisseurs d'énergie afin de les obliger à renégocier sans pénalité leurs contrats signés en 2022

En effet, les grandes entreprises qui produisent plus de 90 % des volumes de viandes commercialisées en France n'ont pas pu bénéficier des aides énergétiques de l'État pour la seule raison que leurs charges énergétiques globales représentaient moins de 3 % de leur CA. Concernant les hausses de l'énergie en 2023, elles atteignent en moyenne pour nos entreprises de viandes + 325 % !

Avril 2023

Culture Viande valide l'accord Interbev achat/enlèvement

En avril dernier, Culture Viande, comme l'ensemble des autres familles qui composent la section bovine INTERBEV, a validé le renouvellement de l'accord achat/enlèvement des bovins de 8 mois ou plus destinés à l'abattage. En plus de la nécessité pour les entreprises de disposer de cet accord, Culture Viande, par ce geste fort, affirme son attachement au dialogue interprofessionnel et son soutien à l'élevage et la production française.

Cet accord fixe notamment les règles de transfert de propriété et de transfert de risque des bovins achetés pour l'abattage, permettant d'établir les responsabilités de chaque opérateur en cas d'accident, de maladie ou de mort du bovin avant l'abattage. Le texte n'avait pas été renouvelé en 2022 car la demande de la production de ne plus pénaliser de 8 € l'éleveur en cas de détection avérée de la petite douve restait en débat.

Désormais, et depuis le 2 mai 2023, la pénalisation de 8 € en cas de détection avérée de la petite douve est supprimée. Elle est maintenue sur la grande douve. Les services d'inspection vétérinaire sont désormais dans l'obligation de différencier dans les motifs petites et grandes douves.

Avril 2023

Cellules musculaires cultivées : le Sénat publie son rapport

Le Sénat a conduit une mission d'information sur les cellules musculaires cultivées (CMC) entre janvier et mars 2023.

Dans ce cadre, c'est Dominique GUINEHEUX qui a été auditionné pour Culture Viande. À noter également les auditions de Jean-François GUIHARD, et Guillaume GAUTHIER.

À l'issue de ces travaux, la mission d'information a rappelé clairement son opposition anthropologique, éthique, culturelle et, en somme, politique, au développement des « aliments cellulaires » - généralement appelés par abus de langage « viande in vitro » ou « viande de culture ».

Elle a formulé dix-huit recommandations, regroupées en trois axes, pour :

- renforcer la procédure d'autorisation des nouveaux aliments et les règles applicables aux aliments cellulaires;
- mieux informer le consommateur et protéger les filières de production animale, en s'accordant sur des règles de dénomination et d'étiquetage claires;
- intensifier la recherche sur les aliments cellulaires, mais miser en priorité sur l'élevage et les protéines végétales pour relever le défi de l'autonomie protéique.

Juin 2023

Facturation ? Quelles sont les nouvelles règles pour 2024 ?

À partir de 2024, une facture électronique sera une facture émise, transmise et reçue sous une forme dématérialisée et qui comportera nécessairement un socle minimum de données sous une forme électronique normée, ce qui la différencie des factures « papier » ou du PDF ordinaire.

Entre professionnels en France, uniquement, la facture devra être émise électroniquement par l'intermédiaire du portail public de facturation Chorus Pro (servant actuellement pour les opérations avec l'État ou les collectivités locales) ou par l'intermédiaire d'une plateforme de dématérialisation privée partenaire de l'administration.

Une facture sous format PDF envoyée par mail ne sera plus considérée comme une facture électronique.

À compter du 1^{er} juillet 2024 les grandes entreprises (+ de 5000 personnes ou chiffres d'affaires supérieurs à 150 M d'€) devront émettre des factures électroniques.

Au 1^{er} janvier 2026, toutes les entreprises devront émettre leurs factures au format électronique et ne plus adresser une facture directement à un client assujéti (agissant à titre professionnel).



Juin 2023

Clarification des taux de TVA applicables à la filière viande

La Loi de finances pour l'année 2023 a révisé les taux de TVA applicables aux produits carnés et à l'élevage. Toutefois, sur le terrain, de nombreuses difficultés persistent entre abattoirs et équarisseurs ou transformateurs, notamment sur les taux de TVA spécifiques à certains coproduits. **Au regard de ces évolutions fiscales et des difficultés d'interprétation, Culture Viande, en concertation avec le SIFCO (coproduits animaux), la FACCO (pet Food), le CNADEV (volaille) et la FNEAP (abattoirs prestataires), a rencontré les services de la législation fiscale afin de proposer une application simple, efficace et uniforme des nouveaux taux de TVA pour la filière :**

- Tous les produits et coproduits destinés à l'alimentation, humaine ou animale : 5,5 %.
- Tous les Coproduits C3 sortie abattoirs ou ateliers quelle que soit leur destination (alimentation animale de rente, Pet Food, aquaculture, fertilisant...): 5,5 %
- Tous les produits C2 sortie abattoirs ou atelier quelle que soit leur destination (fertilisants, incinération biocarburants...): 10 %
- Tous les produits C1 sortie abattoirs ou atelier quelle qu'en soit la destination (incinération, biocarburants, combustion...): 20 %

Culture Viande a obtenu l'engagement des services de la législation fiscale d'une tolérance, sans sanction, permettant de ne pas rectifier les factures en cas d'application erronée des taux de TVA depuis le début de l'année 2023. Cette tolérance prendra fin en septembre 2023.

Le syndicat en action

■ Export

■ Qualité et Sécurité Sanitaire

■ Environnement
et Co-produits

■ Bien-être animal

■ Social

■ Communication
et Influence

■ Interprofessions



LE SYNDICAT EN ACTION

Export

Le pôle export de Culture Viande accompagne les adhérents qui souhaitent développer leur activité à l'export et constitue un interlocuteur incontournable pour les pouvoirs publics.

Éclairage

Le premier rôle du pôle export consiste à accompagner les adhérents lors des différentes démarches inhérentes aux nombreuses étapes administratives des dossiers agréments. Il intervient également lorsque les adhérents connaissent des problèmes tels que les blocages de conteneurs qui ont été malheureusement nombreux cette année.

Le pôle accompagne les adhérents lors de la préparation des audits des pays tiers en réalisant lui-même des audits « blancs ». Le pôle export apporte son expertise à l'administration lors des différentes démarches préalables aux négociations de protocoles d'export ainsi que dans la rédaction des certificats sanitaires.

Enfin, il collabore avec les équipes export de FranceAgriMer et de la Direction Générale de l'Alimentation afin d'obtenir les informations sur les marchés exports.

Nos actions

- Élaboration de dossiers techniques supports pour les négociations réalisées par l'administration française
- Déblocage de situations conflictuelles avec interventions auprès de l'administration et des ambassades des pays tiers

3 QUESTIONS À

Maxence Bigard

Président de la commission Export



Quels sont les dossiers prioritaires de l'export pour nos adhérents ?

Les dossiers exports sont nombreux, mais deux pays sont classés prioritaires.

Il s'agit bien entendu de la Chine avec la question du renouvellement des agréments à l'exportation au travers de leur outil informatique CIFER. Mais également celles des négociations de l'élargissement des protocoles pour les espèces porcines et bovines puisque l'ouverture officielle de la discussion est amorcée concernant les abats pour les deux espèces ainsi que l'évolution de la limite d'âge concernant les bovins en accord avec l'évolution du statut sanitaire international ESB de la France. Ce dernier point est aussi crucial que complexe puisqu'historiquement les autorités françaises n'ont pas pris l'habitude d'envisager les évolutions de statut au sein de leurs protocoles.

Second dossier prioritaire : l'Australie. Après de longues années d'attente, ce marché s'ouvrira prochainement à nos viandes porcines désossées. Culture Viande a participé de manière décisive à l'élaboration d'un cahier des charges ayant pour objectif d'explicitier les exigences des autorités australiennes. Les exportateurs devront donc élaborer un dossier regroupant l'ensemble de leurs procédures afin d'attester qu'ils respectent ces demandes. Ce document était un des prérequis à l'obtention de l'ouverture du marché. L'étape de création documentaire est terminée des deux côtés, donc l'ouverture finale de ce nouveau marché est imminente.

Quelles sont les attentes de nos adhérents ?

Nos adhérents attendent du pôle export de Culture Viande un soutien et un accompagnement dans les nombreuses et complexes démarches liées à l'export. La multitude des démarches administratives lors des demandes d'agrément nécessite une maîtrise des outils informatiques tels qu'EXPADON 2 ainsi que de la compréhension des équivalences entre les autorités françaises et leurs collègues étrangers.

Les adhérents sont de manière générale et pour toutes les espèces dans l'attente d'une veille des marchés pour connaître les chiffres globaux et particuliers des échanges internationaux avec les informations des profils des différents pays, notamment sur les formalités d'agrément et les divers organismes certificateurs.

Comment Culture Viande, accompagne ses adhérents dans les démarches d'exports ?

Cette année, le pôle export a consacré une grande partie de ses activités à l'accompagnement des exportateurs vers la Chine. En effet, deux échéances se sont succédées : celle du dossier pour une partie des exportateurs en mars et ensuite celle de l'élaboration des dossiers de complément qui concernaient l'ensemble des exportateurs français avec une date butoir commune pour les 600 dossiers au 30 juin. La multitude des cas de figure a nécessité un accompagnement personnalisé et a focalisé la majeure partie du temps du pôle export. Un autre rôle du pôle est de préparer les établissements aux audits des autorités chinoises. Nous organisons donc des pré-audits pour tous les établissements concernés afin d'anticiper les exigences des autorités chinoises.

De plus, en parallèle de ce soutien aux procédures, Culture Viande propose les participations aux différents salons dédiés à travers le monde en liaison avec les stands collectifs des interprofessions.

Je tiens ici à rappeler que Culture Viande n'est pas un service de sous-traitance des entreprises, puisque cet épisode majeur « Chine » est amené à être renouvelé de façon récurrente. Durant ce dernier, il a pu être constaté un manque de moyen mis en œuvre par certains adhérents. Il est donc nécessaire de rappeler à chacun que l'exportation est un métier et mérite le même (si ce n'est plus) niveau d'implication et de travail que la relation d'affaires avec un client qui se trouve à quelques kilomètres de vos outils. Ainsi votre produit va devoir passer les différentes barrières linguistiques, logistiques et administratives avant d'espérer atteindre un hypothétique client au bout de quelques jours ou quelques semaines.

2022-2023

à la loupe: le bilan

En janvier 2022, les autorités chinoises ont adopté un nouveau système permettant de rassembler l'ensemble des informations concernant les établissements autorisés à exporter vers la Chine dans un outil commun nommé CIFER. La mise en place de cet outil a nécessité des échanges nombreux entre les acteurs des démarches chinoises.

Culture Viande a été le support de ses adhérents lors de l'élaboration de 80 dossiers de renouvellement ainsi que de 149 dossiers de complément. L'enjeu était important puisqu'il s'agissait du maintien des agréments. L'étroite collaboration avec Élisabeth DECAMPS de FranceAgriMer et des équipes export de la DGAL ainsi que le travail de Fanye MENG et Dan HU du bureau Chine Inaporc et Interbev ont été nécessaires pour mener à bien ces démarches très complexes.

Stéphanie ROLLAND, Viande de Bresse

L'appui du pôle export de Culture Viande a permis de résoudre des problématiques sur nos dossiers export pour lesquels nous étions dans une impasse.

Virginie CHOURY, Sobeval

Le pôle Export est un support essentiel pour les entreprises qui affichent des velléités à l'exportation. L'accompagnement des adhérents est réalisé sur la totalité du parcours, en débutant par la formation au dépôt de dossiers d'agrément complexes comme la Chine, en passant par les modalités d'accueil des missions étrangères jusqu'à la réalisation d'audit blanc, préparant ainsi les candidats à la maîtrise des incontournables.

Fort de la connaissance des enjeux économiques que représentent de tels dossiers pour les entreprises, le pôle export est une véritable interface avec les institutions de l'état pour défendre les intérêts des adhérents.

En mouvement



Chine

- Transfert des dossiers d'agrément sur CIFER
- Dépôt de dossiers de nouveaux établissements d'agrément
- Échanges sur l'élargissement des protocoles

Australie

Démarches d'ouverture de marché de l'export de la viande de porc après de nombreuses années d'attente. L'arrivée de la chargée agricole française a été primordiale dans l'avancée de ce dossier.

Chine

Concernant la Chine, de nombreux dossiers techniques ont également été traités au-delà des dossiers de renouvellement et de complément de dossier.

Il est à noter que la France est le seul pays à avoir obtenu de nouveaux agréments. En effet, 15 nouveaux établissements de porc ont obtenu leurs agréments d'exportation vers la Chine.

Préalablement à l'obtention de ces nouveaux agréments, un travail important a été nécessaire pour accompagner ces nouveaux établissements dans les procédures d'élaboration des dossiers. Culture Viande a également réalisé des pré-audits afin de préparer les établissements aux audits des autorités chinoises.

Culture Viande a également travaillé sur l'élargissement des protocoles que cela soit pour le bovin ou le porc. Concernant l'espèce porcine, l'élargissement s'est étendu aux abats blancs. Côté bovin, l'élargissement s'est confirmé pour les produits issus d'animaux de plus de 30 mois suite au changement de statut de la France en matière d'ESB.

Australie

Le pôle export a également travaillé sur plusieurs dossiers d'ouverture de marché tels que l'Australie dont l'ouverture était attendue depuis de très nombreuses années.

Afin d'obtenir cette décision, Culture Viande a élaboré un cahier des charges en collaboration avec l'administration française qui permet de reprendre l'ensemble des exigences des autorités australiennes. Ce cahier des charges servira de base aux autorités françaises lors de la signature des certificats sanitaires.

Ce même travail a été réalisé lors des démarches d'ouverture du marché de l'export de viande bovine vers la Corée du Sud où de nombreuses étapes ont jalonné ce dossier d'ouverture. Les autorités coréennes devraient programmer des audits d'ici à la fin 2023.

Hong Kong

Les autorités hongkongaises se basent désormais sur une liste fermée des exportateurs autorisés à l'export depuis le 1^{er} juillet. Un établissement qui n'y est pas présent verra ses conteneurs bloqués

Corée du Sud

Les démarches d'ouverture de l'export de la viande bovine continuent de franchir les nombreuses étapes permettant l'obtention des agréments exports. Une mission d'audit devrait être programmée en 2023

Mexique

Audit de maintien des agréments des établissements porc qui est réalisé tous les 5 ans.

Chiffres clés

14

réunions
d'information Chine

Chine CIFER

80

renouvellements
de dossiers d'agrément

149

compléments
de dossiers concernant
88 établissements
de porcs et de bœufs

Nombreux pré-audits
Chine en visio

2

missions pays tiers
en présentiel :

Mexique Porc
et Corée du Sud Porc



LE SYNDICAT EN ACTION

Qualité & Sécurité Sanitaire

Les entreprises de viande veillent à ce que les produits qu'elles élaborent soient sans danger pour la santé. Des plans de maîtrise sanitaire intégrant un système d'identification, d'évaluation et de maîtrise des contaminations permettent d'atteindre cet objectif. La vérification de la mise en oeuvre des exigences et du respect des paramètres définis, à chaque étape de la production jusqu'à la remise au consommateur permettent d'en assurer la maîtrise et l'amélioration constante. La qualité désigne toutes les caractéristiques, autres que la sécurité sanitaire, qui déterminent la valeur d'un produit pour le consommateur : origine, méthode d'élaboration, texture, saveur, valeur nutritionnelle...

Éclairage

En 2023, le Pôle Qualité et Sécurité Sanitaire poursuit ses ambitions illustrées par le lancement du nouveau référentiel d'audit de maîtrise E. coli de la filière viande hachée.

Le pôle s'est aussi fortement mobilisé au sein de notre organisation syndicale européenne UECEV pour agir sur les orientations réglementaires (modification paquet hygiène sur carcasses dérogatoires ou maturation sèche des viandes) en construisant des argumentaires scientifiques rigoureux.

Nous intervenons aussi auprès de nos autorités nationales comme le montrent nos échanges avec la DGCCRF en vue de la reconnaissance du code des usages des viandes hachées réactualisé.

En janvier 2023, Gilles SCARSET, docteur vétérinaire, a rejoint le pôle pour s'occuper des volets sécurité sanitaire à l'abattoir et santé animale. Nathalie VEAUCLIN, docteur vétérinaire, est en charge de la même thématique pour les activités de 2nde et 3^e transformation, ainsi que des sujets liés à l'information consommateur et à la Nutrition-Santé.

Nos actions

- Animer la commission QSS et ses groupes satellites
- Représenter, faire valoir nos positions auprès des services officiels ou des interprofessions.
- Répondre à toute question technique des adhérents
- Informer et accompagner le changement (Journée Sécuriviande, Guide des alertes, Peste Porcine Africaine, Veille réglementaire...)
- Proposer des formations techniques adaptées via notre organisme FNICGV formation

3 QUESTIONS À

Hubert Parry

Président de la commission Qualité et Sécurité Sanitaire



En quelques mots pouvez-vous nous expliquer ce qu'apporte la commission QSS que vous dirigez ?

Cette commission est un lieu d'échanges, d'informations et de prise de décisions techniques. Elle permet d'anticiper les évolutions de la réglementation, de mieux comprendre les attentes des services officiels et enfin de s'organiser collectivement pour faire valoir nos positions auprès de l'ensemble des parties prenantes (autorités, clients, interprofessions).

Des groupes de travail dédiés existent aussi pour approfondir des sujets spécifiques: groupe technique porc, comité de pilotage des audits STEC en filière hachée...

Quels sont les défis principaux de la Commission QSS dans les mois qui viennent ?

Pour la filière viandes hachées, un avis de l'ANSES, publié fin juin 2023, concernant les STEC, va impacter, à terme, la gestion de nos plans de contrôles analytiques: nous devons en mesurer toutes les conséquences.

Nous travaillons également sur la bonne compréhension du Guide de Gestion des Alertes publié début 2023 par la DGAL. Ainsi, nous préparons un document FAQ permettant aux entreprises d'avoir des lignes directrices précises sur des cas concrets.

Concernant le transport de carcasses à température dérogatoire, nous continuons à suivre attentivement le projet de modification du règlement 853-2004 (paquet hygiène) prévu pour fin 2023, qui permettrait d'intégrer des demandes spécifiques de Culture Viande (par exemple le chargement de carcasses à partir de plusieurs abattoirs).

En tant que Président de la Commission QSS, quel est votre avis sur les travaux menés sur l'harmonisation des critères microbiologiques ?

Notre Commission est motrice sur ce projet qui concerne spécifiquement les viandes fraîches. L'objectif visé est de définir des critères pertinents et reconnus par tous (clients, services officiels) à la fois pour surveiller nos procédés de fabrication et pour valider les durées de vie des produits.

À date, l'absence de critères harmonisés entraîne trop souvent des discussions peu constructives avec les différentes parties prenantes en cas d'analyse non satisfaisante.

Cette commission est un lieu d'échanges, d'informations et de prise de décisions techniques.

2022-2023

à la loupe: le bilan

Sur 2022-2023, le pôle qualité est intervenu sur plusieurs dossiers stratégiques : réactualisation du code des usages des viandes hachées, travail sur de nouveaux critères microbiologiques pour les viandes fraîches, appropriation du nouveau guide de gestion des alertes, lancement de la campagne d'audit de la filière viande hachée bovine sur la base du nouveau référentiel commun de maîtrise, suivi des dossiers Nutriscore et projet de décret relatif aux dénominations réservées aux denrées d'origine animales (versus denrées d'origine végétale).

La Commission Qualité et Sécurité Sanitaire

Au rythme de 5 commissions en 2022 et 3 en 2023, 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 de notre syndicat sur les enjeux techniques et réglementaires. Cette commission est aussi un lieu d'échange où les adhérents peuvent faire part d'une problématique spécifique de leur entreprise sur laquelle nous pouvons agir collectivement en anticipation ou protection.

Émilie LENOTRE

Responsable qualité EVA

Participer aux groupes de travail du pôle qualité nous permet de nous tenir informés, de partager des questions « terrain » avec nos collègues, d'anticiper les évolutions réglementaires.

Mirentxu SOUBRIE

Responsable Qualité Vignasse et Donney

Nous avons souvent des questions sur l'étiquetage des viandes, c'est complexe ! Culture Viande répond toujours très vite et précisément ; cela nous aide bien.

En mouvement

Référentiel Audit Abattoir Porc Maîtrise Risque Salmonelles

Le Groupe Technique Porc s'est réuni en juin 2023 après 2 ans de pause. Ce groupe a décidé de relancer un projet historique en mettant en place, d'ici septembre 2024, **un référentiel d'audit concernant la maîtrise du risque Salmonelles à l'abattoir** afin de disposer d'une démarche de référence à l'image de la démarche existante pour la filière hachée bovine.

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

Plusieurs exemples de projets auxquels nous participons :

- **Bovins** : étude Listeria et viande bovine (actualisation des « challenges tests » concernant les tartares et carpaccios) ; étude nutritionnelle concernant les causes du manque d'appétence pour la viande des séniors.
- **Porcins (IFIP)** : Étude Metaporc pour caractériser les flores microbiologiques notamment d'altération des viandes de porc.

Temps fort de partage : la journée Sécuriviande

Rassemblés le 26 janvier autour du nouveau référentiel d'audit de la filière « viande hachée bovine », fruit de la fusion des 2 précédents cahiers des charges, plus de 70 adhérents Culture Viande partageaient une vision commune de la maîtrise sanitaire. L'évènement était également l'occasion d'accueillir les chercheurs sur la maîtrise et vérification de la sécurité sanitaire (critères microbiologiques pertinents pour les découpes de viande, autocontrôles microbiologiques dans l'environnement de production...).

Sophie BELICHON, cheffe de la Mission des Urgences Sanitaires (MUS) de la DGAL dévoilait pour la 1^{re} fois le contenu du tout nouveau guide de gestion des alertes sanitaires, publié une semaine avant ainsi que les nouvelles attentes de maîtrise sur les produits prêts-à-manger (tartares et carpaccios).

Culture Viande prépare l'aménagement de la réglementation hygiène (modification règlement 853-2004)

En juin 2022, Culture Viande a piloté avec l'UECBV un atelier à Bruxelles, en présence des autorités, sur le transport des carcasses dérogatoires dont les conclusions ont été prises en compte par la Commission Européenne pour intégrer des points attendus par notre filière dans le projet de modification du règlement toujours en discussion.

En avril 2023, le pôle qualité a aussi contribué au document de position UECBV transmis à la Commission sur les nouvelles exigences réglementaires concernant la maturation sèche des viandes bovines.

Fièvre Porcine Africaine (FPA)

La filière craint l'apparition en France de **foyers de FPA**. Nous sommes en lien avec la DGAL sur les projets d'instructions techniques guidant les professionnels sur les mesures à mettre en œuvre dans pareille situation. Ces instructions devraient être présentées par la DGAL en septembre 2023.

Mise à disposition de grilles d'évaluation organoleptique

Les grilles d'évaluation organoleptiques validées pour la viande de gros bovins (catégoriel et UVCI) utilisées notamment pour les validations de durée de vie, vont être étendues rapidement aux viandes ovines et veau (voire porcines) et adaptées pour les abats.

Chiffres clés

310

réponses adhérents
sur 2022

173

réponses adhérents
sur les 6 premiers mois 2023

Audits E. coli

91

sites inscrits pour la campagne d'audit 2023 dont **66 abattoirs, 65 ateliers de découpe, 34 ateliers de viande hachée, 15 laboratoires internes d'analyses.**

Ceci représente plus de

87 %

du tonnage de bovins abattus en France et 79 % du tonnage de viande hachée produit en France.

Horizons

Lancement prévu en août 2023 d'un groupe de travail dédié aux dangers chimiques. À la suite de la publication du guide de gestion des alertes, son objectif sera de définir une vision commune concernant la gestion d'analyses non conformes (dépassement de LMR pour les médicaments vétérinaires) et de répondre aux besoins des entreprises en termes de maîtrise.

LE SYNDICAT EN ACTION

Environnement & Co-produits

Énergie, gestion de la ressource eau, emballages, co-produits et économie circulaire, RSE :
autant d'enjeux à la fois économiques, environnementaux et plus largement sociétaux.
Des défis que relèvent les entreprises, en responsabilité, mais qui ne sont souvent pas sans poser
de multiples questions économiques, juridiques, technologiques...
Culture Viande, via l'association Célène, accompagne ses adhérents dans ces transformations.

Éclairage

Créée en 2002, en partenariat avec l'ADEME, Célène est la cellule d'expertise environnementale des organisations professionnelles représentant la quasi-totalité des entreprises d'abattage et de préparation des viandes, toutes espèces, tous statuts : Culture Viande, FIA, FNEAP et La Coopération Agricole-pôle animal.

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

- Les rubriques ICPE (Installations Classées pour le 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, ...
- Les Co-produits animaux : systèmes de traitement, voies de valorisation, cotation, gestion des Matériels à Risque Spécifiés, ...
- L'impact environnemental des viandes ;
- La RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).

Les partenaires Célène

- **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

Aurélie Royer

Présidente de Céleste



Quelles ont été les priorités de Céleste en 2022-2023 ?

Chaque année le champ des enjeux environnementaux s'élargit et la criticité de ces derniers s'amplifie. Parmi eux, l'énergie et l'eau se sont érigées en tête des priorités de Céleste. En effet, l'année passée a été marquée par des événements majeurs : les défauts de maintenance des centrales nucléaires et la guerre en Ukraine ont affolé les marchés de l'énergie et des matières premières et les périodes de sécheresse précoces ont mis en tension la ressource en eau.

Ces thématiques ont fait l'objet d'actions fortes de Céleste dans le cadre de sa feuille de route articulée autour de la maîtrise des impacts environnementaux et de l'amélioration de la performance des entreprises. Parmi les actions prioritaires figure également la mise en place de filières de recyclage des emballages ménagers en plastique.

Quelles actions concrètes ont été menées ?

Face à l'augmentation des coûts énergétiques, Céleste a fait le constat de la faiblesse des aides perçues par les entreprises et a milité pour faciliter l'accès à ces aides tout en encourageant les entreprises à développer l'autoproduction énergétique, par exemple en coorganisant avec LCA une matinée technique centrée sur l'énergie le 13 octobre 2022. À propos de l'eau, et notamment dans le cadre des arrêtés « sécheresse », elle a fait valoir le caractère particulier des entreprises de notre secteur

qui rejettent, après traitement, la quasi-totalité des eaux qu'elles prélèvent et a œuvré pour rendre possible le recours à l'eau recyclée sur les sites de production.

Concernant les emballages, alors qu'une filière de recyclage du XPS doit émerger dès 2025 et en 2030 pour les autres résines plastiques, Céleste a signé une charte avec les principaux acteurs de la chaîne de recyclage des plastiques afin de lever les principaux obstacles à l'avènement d'une filière de recyclage du polystyrène. Parallèlement, comme elle le fait depuis son implication dans le projet monofilm en 2019, elle œuvre pour rendre possible le recyclage en boucle fermée des barquettes en PET.

Céleste a pu également faire valoir la position des entreprises françaises dans le cadre du projet européen « BREF-SA » qui vise à établir les Meilleures Techniques Disponibles (MTD) et les valeurs limites associées pour les abattoirs de plus de 50 TEC/jour.

À noter aussi que l'amélioration du statut sanitaire de la France vis-à-vis de l'ESB et la modification en mai 2023 du code de l'OIE ont donné aux éleveurs, abatteurs et bouchers de nouvelles perspectives de valorisation de leurs co-produits animaux. En suivant les marchés des coproduits, Céleste encourage les entreprises à valoriser au mieux toutes les parties animales.

Enfin, Céleste a poursuivi en 2023 la création des indicateurs de suivi du pilier « environnement » de la RSO (Responsabilité Sociétale des Organisations).

Quels sont les enjeux à venir ?

À l'avenir, nous continuerons à inscrire les filières animales dans la durabilité et dans l'économie circulaire. Cela nous conduira à faire appel à des ruptures technologiques en développant l'autoproduction d'énergie afin d'améliorer la performance des entreprises et de les protéger des risques de délestage ; en permettant l'usage d'eau recyclée de manière à réduire drastiquement la consommation nette d'eau des entreprises ; ou encore en supprimant des circuits de production de froid, les fluides frigorigènes ayant un potentiel de réchauffement climatique élevé.

L'ensemble des actions engagées, ainsi que la mise en place d'indicateurs de suivi pertinents devront nous permettre de respecter les jalons fixés par les réglementations nationales ou européennes à l'horizon 2030, telles que la réduction des émissions de GES de 40 % par rapport à 2015, l'usage à 100 % d'emballages ménagers recyclés, ou l'interdiction d'utiliser du soja déforestant sur l'ensemble de la chaîne de production.

2022-2023

à la loupe: le bilan

Céline agit en appui de ses organisations professionnelles membres et met en œuvre régulièrement des actions d'information (veille réglementaire hebdomadaire), d'expertise, de formation et de conseil auprès des entreprises. Céline participe aux groupes de travail « durabilité » des organisations européennes (AVEC, UECEBV) afin d'anticiper la réglementation et de donner de l'ampleur à ses actions grâce aux alliances européennes.

Indicateurs RSO

Depuis 2017, les entreprises de plus de 500 salariés doivent réaliser un reporting extra-financier de leur activité (rapport RSE*). En 2027, les PME seront soumises à la même contrainte. Au-delà du respect réglementaire, la RSE* est un vecteur d'informations positives à consolider. Dans le cadre de sa commission environnement, Céline propose des indicateurs de responsabilité sociétale sur le pilier « environnement » consolidés au niveau national et auxquels les entreprises peuvent se comparer. Ces indicateurs visent à :

- Boucler le recyclage des matériaux
- Économiser les ressources (énergie, eau)
- Optimiser la valorisation alimentaire et technique de l'animal vif
- Favoriser les ressources durables
- Baisser l'impact carbone

Les nouvelles règles sur le statut ESB d'un pays ont été validées par l'OIE

L'an dernier, l'OIE (Office International des Épizooties) avait accordé à la France son statut à risque négligeable vis-à-vis de l'ESB mais avait laissé inchangé le code terrestre qui stipulait que ce statut était perdu, dès la découverte sur le territoire, d'un cas d'ESB classique sur un bovin de moins de 11 ans. Une règle qui avait conduit la France à perdre en 2016 son statut « à risque négligeable » obtenu l'année précédente.

Or, au cours de la 90^e session de l'OIE qui s'est clôturée le 25 mai 2023, de nouvelles règles ont été validées, notamment sur les modalités de maintien du statut du risque ESB à la suite d'un cas indigène d'ESB Classique. Dans cette situation, dorénavant, les États Membres auront 90 jours pour démontrer que ce cas n'est pas lié à une défaillance du système.

Utilisation de l'eau

L'utilisation de l'eau est cruciale dans l'industrie des viandes pour le process et la sécurité sanitaire. La crise sanitaire a accentué son usage afin de respecter les mesures de biosécurité. Ce point a été plaidé par Aurélie ROYER, Présidente de Céline, dans le cadre du projet BREF-SA.

En mouvement

Recyclage des emballages

Aujourd'hui, 50 à 60 % de la production de viande fraîche est distribuée en GMS.

Des emballages efficaces sont indispensables et ce sont les barquettes en plastique qui remplissent au mieux cette fonction.

Par conséquent, pour continuer à les utiliser, il faut les recycler. Mais, il n'existe, à ce jour, aucune filière de recyclage en boucle fermée des barquettes en plastique.

XPS

- La loi Climat et Résilience interdira les barquettes en PS si pas de filière de recyclage

- Tri : le captage en centre de tri est plus faible que pour les autres résines

- Recyclage : 2 recycleurs retenus par CITEO Indaver (8000 t) en recyclage chimique à partir de 2024 ; ESLAVA (2000 t) en recyclage mécanique. Le XPS est considéré comme indésirable par ces recycleurs

PET

- Collecte : le buvard est à proscrire. Les recommandations sur le scellage seront apportées par le COTREP à l'été 2023

- Recyclage : 2 recycleurs retenus par CITEO PAPREC et CARBIOS en recyclage mécanique et chimique (à partir de 2026)

Restriction d'eau

Célene a été auditionnée par la mission parlementaire de Patrice PERROT (02/2023) sur les usages de l'eau. Elle a contribué au projet d'arrêté « sécheresse » afin de soutenir l'intégration des activités d'abattage et de transformation de viande dans l'exclusion de l'obligation de réduire la consommation d'eau de 25 % en cas de dépassement de seuil d'alerte. L'arrêté cadre national « sécheresse » a été publié début juillet 2023.

Réutilisation de l'eau

Si l'optimisation de l'utilisation de l'eau doit être poursuivie, des réductions radicales ne pourront être obtenues sans ruptures technologiques. La réutilisation des eaux usées (reuse) en est une. Dans le cadre du BREF-SA certains pays affichaient un taux de reuse de plus de 80 %. Célene a contribué à la consultation du décret Reuse qui devrait bientôt rendre possible cette pratique.



PS compact

- La loi Climat et Résilience interdira les barquettes en PS si pas de filière de recyclage
- Tri: Elles pourraient rejoindre le flux des pots de yaourt recycleurs, mais le buvard peut poser problème et les barquettes devront être blanches ou transparentes

PP

- La filière de recyclage existe déjà
- Mais les paillettes de rPP non aptes au contact alimentaire ne pourront pas être utilisées pour fabriquer des barquettes vierges autres résines

Chiffres clés

185

questions posées
en 2022

Les principales préoccupations
des adhérents :

Co-produits

Énergie

2

1

Eau

3

50 %

des questions viennent
d'adhérents Culture Viande

Co-produits animaux

Suivi des cours
des produits transformés

4

observatoires par an

+ suivi des graisses
à la Bourse de Milan

Principal levier d'action des industriels :

informer le consommateur qu'il faut séparer l'opercule et le buvard de la barquette



LE SYNDICAT EN ACTION

Bienveillance animale

Le bien-être d'un animal est l'état mental et physique positif lié à la satisfaction de ses besoins physiologiques et comportementaux ainsi que de ses attentes. Cet état varie en fonction de la perception de la situation par l'animal.

Éclairage

Le pôle Bienveillance animale (BTA) permet, avec les membres de la commission ad hoc, de définir les stratégies et les positions de Culture Viande sur l'ensemble des sujets posés en la matière. Il constitue également la voix du syndicat auprès des différentes parties prenantes.

Influence, expertise, accompagnement

Le pôle BTA est d'abord l'interlocuteur des pouvoirs publics au niveau français comme européen. Son rôle est d'informer et conseiller les décideurs et de défendre les intérêts des professionnels afin de permettre des prises de position justes, dans une logique continue d'optimisation de la BTA qui tient compte des impératifs socio-économiques du secteur.

Avec les membres de la Commission BTA, le pôle élabore les dossiers d'expertises nécessaires et conseille les adhérents au quotidien. Pour ce faire, il propose un certain nombre d'outils ou d'instances qui permettent d'accompagner les entreprises. Il est également force de proposition quant à l'actualisation des formations officielles pour qu'elles répondent réellement aux besoins des adhérents.

Les diagnostics professionnels

Basés sur les guides de bonnes pratiques de la protection animale validés par la DGAL (Min. de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire), les diagnostics professionnels sont disponibles pour toutes les espèces. Ils sont réalisés par des auditeurs qui répondent à un cahier des charges exigeant, habilité par le Comité de suivi des démarches. Les Comités de suivi annuel permettent de faire le bilan et de proposer des évolutions.

3 QUESTIONS À

David Grangeré

Président de la commission Bientraitance animale



Quelles sont les priorités de la Commission Bientraitance animale que vous présidez ?

Notre priorité est d'agir dans l'intérêt de nos adhérents sur les dossiers d'actualité, que ce soit au niveau français ou européen. Notre travail est d'être le porte-parole des professionnels auprès des décideurs. La bientraitance animale est un sujet complexe qui nécessite beaucoup de pédagogie.

Nous avons pour mission de défendre nos intérêts et de donner des clés de compréhension à l'ensemble des parties prenantes afin que le politique et, par la suite, l'administration puissent prendre des décisions éclairées. L'autre priorité est, bien entendu, le conseil et l'accompagnement des adhérents.

Quelles sont les actions concrètes menées pour assurer une bonne gestion de la BTA par les adhérents ?

Nos professionnels travaillent en lien permanent avec les services de l'État - notamment vétérinaires. Ils sont à l'action et/ou apportent leurs contributions pour l'élaboration d'outils tels que :

- Le DVD « Consign » : c'est une référence dans l'évaluation des signes d'inconsciences et il permet dans certains cas de résoudre et clarifier des situations complexes entre un exploitant et les autorités

- Les diagnostics de bientraitance animale réalisés dans les abattoirs par des auditeurs tiers. Leur indépendance est le gage d'une neutralité de l'évaluation de conformité de la gestion de la BTA au sein de l'abattoir.
- Le rassemblement annuel des RPA (Responsable Protection Animale) organisé par Culture Viande permet à l'ensemble des participants d'échanger et d'obtenir les dernières informations.

Quelles sont les principales actualités en matière de BTA ?

Dans le cadre de la stratégie « De la ferme à la table », adoptée en décembre 2020, la Commission européenne a défini comme priorité la révision de la législation relative au bien-être des animaux « afin de la mettre en concordance avec les dernières données scientifiques, d'élargir son champ d'application, de la rendre plus simple à faire respecter et d'assurer un niveau plus élevé de bien-être animal ».

Depuis, la Commission européenne est en phase de réflexion. Elle s'appuie sur les documents officiels, tels que les avis de l'EFSA et l'évaluation de la législation actuelle de l'UE en matière de bien-être animal.

Elle se nourrit également des échanges avec les parties prenantes, dont Culture Viande. Cette révision présente des enjeux considérables pour le secteur et devrait intervenir dans les mois à venir. Nous y travaillons au quotidien.

La bientraitance animale est un sujet complexe qui nécessite beaucoup de pédagogie.

2022-2023

à la loupe: le bilan

Cette année encore, le pôle BTA de Culture Viande a agi concrètement sur les dossiers, en continuant de déployer et valoriser les diagnostics BTA. Le pôle est également très actif sur le sujet de la formation, que ce soit via les formations officielles (demande et accompagnement dans leur actualisation) ou ses propres formations comme le projet cons'igne.

Au quotidien, il est à l'écoute des adhérents et vise à trouver des solutions aux problématiques qu'ils peuvent rencontrer. Côté interprofession, le pôle s'investit au quotidien en étant force de propositions et en apportant de l'expertise aux travaux communs. Il mène un travail de veille, en particulier sur l'évolution de dossiers comme celui de l'étiquetage.

Diagnostics BTA

Il s'agit d'un audit volontaire basé sur la réglementation actuelle et les guides de bonnes pratiques. Il est aujourd'hui réalisable pour toutes les espèces et tous types d'étourdissements. Il présente l'ensemble des étapes depuis le déchargement jusqu'aux vérifications post-mortem. Si cet audit évalue les aspects organisationnels de la structure, il s'attache également aux aspects documentaires.

En effet, la gestion de la BTA en abattoir exige une maîtrise documentaire qui est également auditée par l'expert externe.

Cela permet d'apporter un regard neuf et des préconisations d'optimisation sachant que cette partie documentaire peut engendrer des mises en demeure de l'administration si elle est mal réalisée. Culture Viande incite les abattoirs à converger vers cette démarche afin qu'elle devienne LE modèle d'audit généralisé de BTA en abattoir.

Christel GOBERT,
Directrice RSE QHS R & D, Elivia

La participation de tous nos sites aux démarches interprofessionnelles d'audits BTA tierce partie permet de rassurer nos clients sur notre niveau de prise en compte de ce sujet particulièrement sensible, tout en challengeant notre démarche d'amélioration continue.

Rozenn LEFEVRE,
Tendriade

Le rassemblement RPA est un moment incontournable dans l'année, au cours duquel on échange et partage sur un sujet fondamental pour nous tous: la bientraitance animale! Chacun y trouve son intérêt: un retour d'expérience, des informations sur les dernières évolutions réglementaires ou encore les dernières connaissances scientifiques!
À noter dans les agendas!

En mouvement

Réglementation européenne

La révision des deux règlements UE concernant le transport et l'abattage étant en cours de modification, **Culture Viande défend les positions des professionnels afin que cette réglementation soit applicable et économiquement viable.**

Bonnes pratiques

Culture Viande travaille actuellement sur la seconde partie du « **GUIDE DE BONNES PRATIQUES POUR LE RESPECT DE LA BIEN TRAITANCE DES OVINS À L'ABATTOIR** » avec pour objectif de construire la partie relative aux démarches de contrôle interne de la bientraitance animale.

Ce guide devra permettre de décrypter la réglementation en vigueur et proposer des exemples de plans de contrôle qui pourront être utilisés directement par les professionnels. Cette deuxième partie a été initiée en 2022 et sera validée par l'administration.



Révision des règlements européens 1099/2009 et 1/2005

La Commission européenne a engagé une révision de la réglementation sur le bien-être animal (BEA), appelée « fitness check ».

Les règlements transport 1/2005 et abattage 1099/2009 sont concernés. La finalisation de la révision de ces deux règlements est annoncée pour fin 2023 avec une entrée en vigueur aux alentours de 2027-2030.

Cette révision s'inscrit dans la stratégie de la Ferme à la Fourchette (et dans le cadre plus global du Pacte vert engagé par la Commission européenne). La Commission a annoncé la révision de la législation sur le bien-être animal afin de l'aligner sur les connaissances scientifiques les plus récentes, d'élargir son champ d'application et de garantir un niveau plus élevé de bien-être animal.

Culture Viande suit également les évolutions de la gestion des sujets BTA dans les autres pays de l'Union.

Chiffres clés

80 %

des bovins abattus le sont dans des abattoirs **ayant réalisé au moins un diagnostic BTA en 2022**

60 %

pour les veaux

36 %

pour les ovins/caprins en 2022

54 %

pour les porcs en 2022

Horizons

Mise à jour des grilles et des référentiels des diagnostics BTA

Concernant la bientraitance animale, les professionnels ont à cœur de s'inscrire dans une logique d'amélioration continue des pratiques.

C'est pourquoi, avec les membres de la Commission BTA, Culture Viande fait évoluer les diagnostics en fonction des retours d'expériences des auditeurs tiers partis, habilités à réaliser ces derniers.



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

Une ambition commune

Culture Viande porte la volonté de promouvoir les savoir-faire métiers détenus par les professionnels de la viande. C'est ainsi que Clarisse LESSALLE a intégré le pôle social en février 2023 au poste de Responsable emploi-formation. Pour le syndicat, le développement des compétences, et plus largement des parcours professionnels, doit servir une ambition globale de professionnalisation et de reconnaissance des collaborateurs, processus indispensable pour assurer la performance de la filière.

Un outil à succès : les webinaires

À l'été 2023, 10 webinaires ont été organisés :

- Les salaires
- Le fonds formation ICGV
- Le fonds de prévention ICGV
- Mise en œuvre du référentiel paritaire de la prestation de services
- Pack partage de la valeur

> Des formats courts et interactifs pour 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



Quel est le rôle d'une branche professionnelle ?

Une branche professionnelle, au travers de ses acteurs que sont les partenaires sociaux, se doit d'impulser une dynamique sociale et de définir un socle de base commun à l'ensemble des entreprises du secteur.

La branche de l'ICGV est souvent citée en exemple, car elle est régulièrement à l'initiative de dispositifs ou mesures novateurs. Ce fut notamment le cas de nos certificats de qualification professionnelle reconnus dans notre classification, de la mise en place d'une prime transport, ou encore de l'ensemble des travaux menés autour des parcours professionnels.

Enfin, au-delà de ce cadre structurant, la branche professionnelle doit pouvoir répondre à un besoin d'accompagnement des plus petites entreprises.

À cet effet, les négociations de la branche doivent s'inscrire dans la perspective de faciliter le dialogue social d'entreprise et la mise en application de mesures concrètes, au bénéfice des salariés et des entreprises.

Quelle est votre vision du dialogue social ?

En deux mots: confiance et engagement! En ma qualité de Président de la Commission Paritaire de Négociation, c'est ce qui a toujours guidé la ligne de conduite de Culture Viande dans nos échanges avec les partenaires sociaux.

Il arrive que nous ne soyons pas toujours d'accord, mais cette relation de confiance, issue de la tenue inconditionnelle de nos engagements, permet de garantir un climat social serein au sein de la branche.

Il s'agit là d'un travail de plusieurs années que j'entends bien poursuivre.

Quels sont, selon vous, les défis à relever ?

Les défis en matière sociale ne manquent pas!

La récente réforme des retraites pose la question de la longévité des carrières. La réforme du travail à venir apportera également son lot de nouveautés avec un impact sur le dialogue social et les entreprises. À nous de saisir ces dossiers avec les partenaires sociaux et d'en faire des opportunités collectives.

Mais s'il fallait retenir un défi qui me tient particulièrement à cœur, ce serait celui de la communication: nous sommes fiers de nos métiers, faisons-le savoir!

Au-delà de la politique sociale que nous portons, nous devons impérativement travailler à la promotion nos savoir-faire métiers, de l'excellence à la française et des belles perspectives de carrière qu'offre notre filière.

**Nous sommes fiers
de nos métiers,
faisons-le savoir !**

2022-2023

à la loupe: le bilan

Des négociations salariales effrénées

Jamais la branche n'avait connu un tel rythme de négociations salariales. Depuis 2022, ce ne sont pas moins de trois avenants salaires et deux recommandations patronales qui ont été signés.

Résultant d'une inflation galopante et de la volonté de maintenir l'attractivité de la filière, ce rythme de négociations sur les salaires n'a pourtant pas nui à la qualité et à la diversité du dialogue social.

Preuve en est, au-delà des accords salaires, les partenaires sociaux ont signé trois nouveaux textes début 2023 :

- L'accord relatif à la prévention et santé au travail
- L'accord formation
- L'accord relatif aux catégories objectives en matière de protection sociale complémentaire.

Parmi les négociations à venir, les partenaires sociaux ont d'ores et déjà planifié la révision de l'accord relatif aux certificats de qualification professionnelle et la mise en place d'un dispositif d'épargne salariale de branche avant fin 2023.



Pascale THÉBAULT, Quintin Viandes

Livreur des carcasses est un métier où le port de charge est un frein, à la fois à la bonne santé des salariés mais également à leur fidélisation et au recrutement. Avec l'aide d'un ergonome du travail, nous avons retravaillé le poste et opté pour une solution de livraison des carcasses en rolls. Une mise en place qui a été possible grâce à l'accompagnement de Culture Viande dans le montage du dossier auprès du fonds de prévention de la branche

En mouvement

Communication métiers

En tant que porteur de projet, Culture Viande sera en charge de mener l'ensemble des travaux pour le compte des partenaires sociaux.

Plus concrètement, il s'agira dans un premier temps de travailler à la conception d'un espace web dédié aux métiers de la Viande qui présentera notamment la filière, les entreprises, les produits et les valeurs.

Des vidéos de portraits de salariés et de parcours professionnels permettront de mettre en avant la diversité et la richesse des métiers de la viande.

Pensé comme un outil au service de la promotion de notre filière, ce site aura vocation à évoluer au gré des attentes et besoins des entreprises comme des salariés.



Deux marqueurs forts de la branche ICGV : compétence et santé au travail

La valorisation des métiers et la reconnaissance des professionnels sont des sujets stratégiques de longue date pour la filière viande.

Depuis plusieurs années et sous l'impulsion de Culture Viande, les partenaires sociaux mènent une politique sociale guidée par deux dimensions fortes :

- **La reconnaissance des savoir-faire métiers et leur nécessaire préservation** via les perspectives de carrière et de formation qu'offre la filière ;

- **La santé et la sécurité au travail**

Afin de permettre aux entreprises de s'approprier ces fondamentaux, la branche ICGV a créé deux dispositifs d'accompagnement financier :

- **Le fonds formation ICGV** qui cofinance des actions de formation pour les entreprises souhaitant s'inscrire dans des démarches de parcours professionnels individualisés pour leurs salariés. En un an, le fonds a cofinancé les parcours de plus de 120 salariés pour un montant de 264 000 €.

- **Le fonds de prévention** rattaché au régime de prévoyance de la branche, qui permet un accompagnement des entreprises par des experts en santé au travail et par la mise en œuvre d'actions concrètes, dans la limite de 50 000 €/an et par entreprise. En un an, près de 850 000 € ont permis de cofinancer plus de 1 350 000 € d'investissements en faveur de la prévention des risques professionnels et de la santé au travail.

Le rôle du pôle social de Culture Viande sera de promouvoir cette politique sociale et d'accompagner au quotidien ses entreprises adhérentes dans leur appropriation des différents dispositifs de la branche professionnelle.

Horizons

FNICGV FORMATIONS

Depuis plus de 10 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 de la filière. FNICGV FORMATIONS a obtenu en 2022 sa certification Qualiopi.

À la demande des entreprises, FNICGV FORMATIONS a élargi son offre de formations en 2023 et proposera de nouvelles thématiques pour répondre aux besoins des adhérents de Culture Viande.

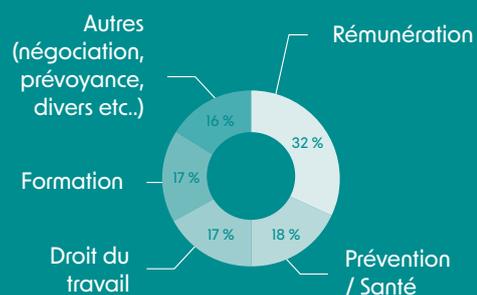
Chiffres clés

Plus de
600
consultations / an

150
entreprises
accompagnées

Délai de réponse
inférieur à
1 jour

Top 5 des thématiques :



Clubs RH régionaux

L'objectif de ces clubs sera :

- d'échanger entre pairs sur les enjeux du quotidien,
- de se créer un réseau,
- de partager des bonnes pratiques,
- de s'ouvrir et d'innover en matière sociale.

LE SYNDICAT EN ACTION

Communication et Influence

L'un des rôles principaux de toute organisation professionnelle réside dans la nécessaire promotion du secteur, de l'ensemble de ses métiers et des entreprises concernées. Il est également de défendre leurs intérêts, de répondre aux controverses et d'accroître sa sphère d'influence. Une mission stratégique en particulier pour le secteur en question, comme c'est le cas pour Culture Viande, qui est sujet à des critiques et des contre-vérités récurrentes voire à des attaques directes.

Éclairage

En 2023, le Pôle Communication devient le Pôle Communication et Influence. Sous l'aspect a priori anecdotique de ce changement d'appellation réside pourtant la volonté d'un réel tournant stratégique. En effet, Culture Viande souhaite monter en puissance sur la communication auprès de ses adhérents mais aussi sur sa capacité à peser sur le débat médiatique et la décision publique.

En février dernier, Vanessa IBARLUCEA prend la tête du pôle Communication de Culture Viande. Sa priorité : consolider la communication du syndicat et recréer du lien avec l'ensemble des adhérents.

Une enquête auprès des professionnels démontre que, si le syndicat est largement reconnu auprès de ses adhérents pour la maîtrise des dossiers techniques, la régularité du dialogue et les outils en place ne répondent que partiellement à leurs attentes.

Notre action

- Refonte des fondamentaux de la prise de parole syndicale (y compris au niveau graphique et iconographique) ainsi que des outils mis à disposition des adhérents ;
- Publication d'une plaquette de présentation de Culture Viande qui n'existait pas jusqu'alors ;
- Mise en ligne du nouveau site adhérent ;
- Congrès et publication du rapport d'activité. Un retravail éditorial complet qui, là aussi, doit permettre de faire de cet outil un réel instrument d'influence.

3 QUESTIONS À

Yves Fantou

Président de la commission Communication & Influence



Quelles ont été les priorités pour la Commission que vous pilotez ?

Muscler Culture Viande ! Nous souhaitons coller aux fondamentaux de l'action syndicale : accompagner les adhérents, donner du sens au collectif et porter la voix des professionnels dans le débat public en s'inscrivant également dans une logique prospective sur nos métiers.

Pour ce faire, une priorité : être au plus près de nos adhérents et de leurs attentes. Et cela relève d'un difficile équilibre entre l'information transmise, l'accompagnement technique et l'aspect humain qui, par définition, est au cœur de l'action collective.

Accompagner les adhérents, donner du sens au collectif, porter la voix des professionnels dans le débat public.

Vous avez commencé par refondre le logo et l'univers graphique de Culture Viande, était-ce vraiment la priorité ?

Oui, cela peut paraître, en effet, purement cosmétique ! Il n'en est rien. D'abord, vous le savez, nous vivons dans une société où l'image prime souvent sur le fond – qu'on le déplore ou non, c'est un fait.

Ensuite, nous devons porter la voix d'un secteur qui souffre de nombreuses idées reçues, voire d'une condamnation pure et simple de nos activités. Nous avons besoin de redonner de la fierté à nos salariés, d'accroître notre attractivité. Alors oui, l'image que nous donnons de nous-mêmes à travers le syndicat doit répondre à ces enjeux et nécessitait ce retravail créatif.

Le résultat : un logo qui traduit l'idée que nous sommes le maillon central de la filière viande. Pas de révolution mais nous y apportons une forme de modernité. Un univers graphique plus coloré et une iconographie qui laisse une large place à l'humain, à nos savoir-faire et à nos produits. Évidemment, cela n'est que la partie très visible de notre travail sur la stratégie collective à adopter.

Quels sont, selon vous, les principaux défis en matière de communication ?

Je l'ai dit, notre secteur est très, trop, souvent attaqué. Le sujet principal : peut-on encore manger de la viande au regard des exigences actuelles des consommateurs telles que le respect de l'environnement ou la bien-être animale.

Et il serait faux de croire que ce sont des problématiques que les professionnels ignorent ! Bien au contraire, ce sont les premiers à poser ces sujets. Il faut assumer pleinement nos métiers et en être fiers. Nous le devons à nos salariés, à nos clients et aux consommateurs / citoyens.

L'autre défi est celui de l'attractivité du secteur et de nos métiers dans un contexte de forte tension sur le marché de l'emploi. Un chantier sur lequel nous allons travailler main dans la main avec les organisations syndicales de salariés dans les mois à venir.

2022-2023

à la loupe: le bilan

En 2023, Culture Viande s'est concentré sur deux priorités: consolider le dialogue et la proximité avec l'ensemble des adhérents et construire une stratégie permettant de redonner du poids à la voix de Culture Viande.

Sur la forme, ce nouveau souffle se traduit par un univers graphique plus assumé, moins aseptisé et qui place le secteur de l'Abattage et de la Transformation au cœur de la filière Viande.

La Commission Communication & Influence

Depuis le début de l'année, la Commission Communication & Influence a eu l'occasion de se réunir 2 fois. L'objectif fixé est de réunir ses membres tous les deux mois afin d'assurer un réel caractère collectif aux travaux à mener ainsi qu'une bonne appropriation par les adhérents.

La Commission Communication & Influence déploie la stratégie validée par le Conseil d'administration auprès duquel elle est également force de proposition.

**Natacha PETRIMAUX,
Responsable Marketing, Tendriade**

Dynamisme, modernité et nouvel élan au sein de la commission communication pour fédérer l'ensemble des entreprises françaises de la viande autour des enjeux essentiels pour l'avenir de la filière.

**Salomé ROZIER, responsable
communication, Groupe Moy Park:**

Au sein de la commission, nous souhaitons mettre en avant les métiers du cœur de filière. Ainsi, nous partageons les expériences de nos entreprises pour servir au mieux la communication générale.

En mouvement

Digital

En 2023, le pôle Communication & Influence a également souhaité développer une stratégie digitale 360° en appréhendant l'ensemble de nos outils web comme un écosystème global visant à créer davantage de flux et d'interactions avec les différentes cibles.

Un travail important a notamment été mené en ce sens sur nos réseaux sociaux, LinkedIn et Twitter avec des prises de parole très régulières.

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 Influence – Salon de l'Agriculture 2023

Lors du SIA 2023, Gilles GAUTHIER, président de Culture Viande et président de la section Veau d'Interbev et Jean-Paul BIGARD (Culture Viande) ont rencontré, avec Jean-François GUIHARD, président d'Interbev et l'ensemble des présidents de sections, le président de la République Emmanuel MACRON ainsi que le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire Marc FESNEAU.

Le président de la République s'est ensuite rendu sur l'espace d'Inaporc reçu par Thierry MEYER, président de l'Interprofession et responsable filière porcine (groupe Bigard). Le Salon a été l'occasion de nombreuses autres rencontres pour le président Gilles GAUTHIER. Il a pu échanger avec des groupes de parlementaires nationaux et européens, avec une délégation de l'OCDE, avec François HOLLANDE, François BAROUIN, etc.

Les professionnels de Culture Viande, son directeur Paul ROUCHE et l'ensemble des collaborateurs du syndicat ont également tenu un certain nombre de réunions stratégiques pour le secteur : des rencontres avec tous les services de l'État, avec les autres familles professionnelles ou encore avec nos interlocuteurs de l'UECBV.

Le Salon permet aussi et surtout des échanges fournis avec les délégations étrangères au plus haut niveau et nos représentants dans les ambassades des pays clients. Maxence BIGARD (président de la Commission export de Culture Viande et de la section Export d'Interbev) a ainsi multiplié les rendez-vous, en particulier sur le dossier Chine.

Nos résultats

Refonte de l'espace Adhérents : un espace web orienté expertises métiers en miroir des pôles de compétences Culture Viande. Plus ergonomique, plus intuitif, ce site doit (re) devenir un outil d'information et de lien au bénéfice des adhérents.

Des prises de parole plus proactives et positives, moins axées sur la réaction défensive

Dans les mois à venir, la Communication Culture se veut plus proactive, dans l'anticipation de ses prises de position et moins dans la réaction défensive. **Le secteur a beaucoup d'atouts que nous devons valoriser collectivement.**

Chiffres clés

Sur Twitter,
multiplication par

4

en moyenne
des vues de nos posts

3 000

c'est le nombre de vues
moyennes de nos posts
sur Twitter en 2023

22 000

c'est le record de vues
d'un post Culture Viande sur Twitter

+ 1 285 %

de vue des posts
et + 1 163 % des
interactions sur LinkedIn

Horizons

L'attractivité de nos métiers reste un enjeu majeur pour la profession qui a décidé de créer une communication métiers paritaire pour offrir aux entreprises la valorisation qu'elles méritent.

À souligner, ce travail sera porté de façon paritaire. Preuve, s'il en est, de la solidité du dialogue social de la branche et de 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 de boucherie et charcuterie, à savoir Interbev (filiale ruminants) présidée par Jean-François Guihard (CFBCT) et Inaporc (filiale porcs) présidée par Thierry MEYER (Culture Viande). À ce titre, le syndicat participe activement aux différents travaux menés par les deux entités.

Éclairage

La mission première d'Interbev et d'Inaporc est de fédérer et de valoriser les intérêts communs de leurs filières respectives pour tous les maillons de la chaîne, de l'élevage à la distribution en passant, bien entendu, par l'abattage et la transformation qu'elle soit industrielle ou artisanale.

L'ensemble de ces filières constitue l'une des premières activités économiques du pays et est un acteur essentiel de la souveraineté alimentaire nationale et, par conséquent, de l'indépendance stratégique de la France.

Chaque interprofession est organisée en sections, commissions ou groupes de travail qui s'activent à la fois sur les dossiers techniques (évolution réglementaire, qualité et sécurité sanitaire, environnement, etc.) et sur des dossiers plus structurels comme la communication ou les affaires publiques.

Notre rôle

Culture Viande, en tant que membre des interprofessions participe activement aux différents groupes de travail, sections, comité ou commissions collectives afin de porter la voix des entreprises de la viande dans une logique constructive avec les autres maillons de chaque filière. Au sein des conseils d'administration et comités directeurs des interprofessions, Culture Viande contribue à l'élaboration de la stratégie et à la défense des intérêts du cœur de filière, l'abattage, transformation et commercialisation de la viande, en France comme à l'exportation.

3 QUESTIONS À

Paul Rouche

Directeur Culture Viande



Quelles sont les missions d'une interprofession telle qu'Inaporc ou Interbev ?

L'interprofession (ou organisation interprofessionnelle) est avant tout le lieu privilégié de rencontres de tous les acteurs de la même filière pour échanger et bâtir, au-delà des intérêts spécifiques à chacun des acteurs, la stratégie de filière et défendre nos intérêts communs et, avant tout, la viande, sa commercialisation, son image, sa promotion.

L'Interprofession dispose des moyens suffisants pour engager une communication de filière et une communication produit à hauteur de nos besoins. Culture Viande plaide pour une interprofession d'abord attentive aux attentes des marchés, des consommateurs et des citoyens afin d'y apporter les réponses les mieux appropriées.

Quels ont été les dossiers prioritaires ces derniers mois ?

L'explosion des coûts de production a constitué un dossier brûlant pour l'ensemble des professionnels, à chaque maillon de la chaîne, en particulier concernant les hausses de prix de l'énergie. S'ajoute à cela une décapitalisation historique de nos cheptels bovins et porcins à laquelle nous devons apporter des réponses concrètes et rapides. Enfin, il s'agit aussi de la multiplication des attaques à l'encontre de nos filières et de nos viandes qu'il ne faut pas laisser sans réponse.

Mais beaucoup d'autres sujets ont fait l'objet de travaux collectifs en ce qui concerne l'Environnement (projet d'étiquetage environnemental, empreinte carbone de la filière, émissions industrielles), la Nutrition (avec le nouvel algorithme du Nutriscore), l'Export ou encore en matière de Bien-être / Bientraitance animale avec la publication des différents avis de l'EFSA et la révision de la réglementation européenne attendue pour la fin de l'année.

Globalement, au-delà des sujets économiques et techniques propres à chaque filière, les membres travaillent sur tous enjeux sociétaux. Une autre de nos priorités est l'emploi, la valorisation de notre personnel, la reconnaissance de nos compétences et la fierté collective d'œuvrer pour l'alimentation, la santé et le plaisir des consommateurs.

Quels enjeux dans l'avenir ?

Je vois un enjeu majeur sur lequel nous sommes tous mobilisés et qui fait l'objet d'une préoccupation quotidienne : la souveraineté alimentaire française car, faut-il le rappeler, notre mission première, à tous, est ni plus ni moins de nourrir nos 68 millions de compatriotes en préservant l'élevage, en maintenant un outil industriel et une distribution adaptés.

Or, la décapitalisation croissante de tous les cheptels nous fait craindre le pire. Nous vivons une accélération sans précédent de ce phénomène et ce, dans toutes les filières. Les causes évidemment sont multiples : viande bashing, non-renouvellement des générations dans les élevages, concurrence féroce de certains pays UE voire de pays-tiers, surtransposition réglementaire française, etc.

Là encore, notre action via nos interprofessions doit être forte et concertée. Nous avons tous intérêt à renverser cette tendance et donc à interpeller les pouvoirs publics en la matière. Car, ne nous trompons pas, la décapitalisation est aussi un choix politique, national et européen.

Et sur ce point, notre combat est nécessairement commun. Dans un contexte où la consommation de viande se maintient, le repli de notre production nationale est une porte ouverte aux importations.

2022-2023

à la loupe: le bilan

Interbev et Inaporc sont très actives en matière de communication. Et l'enjeu est de taille quand on voit les efforts et les moyens (humains comme financiers) que déploient nos détracteurs pour ternir à la fois nos métiers, nos entreprises et tout simplement la consommation de viandes de boucherie.

Régulièrement les représentants de Culture Viande participent aux différentes commissions communication d'Interbev et d'Inaporc et co-construisent avec leurs pairs de chaque filière à la fois une communication globale et des communications plus orientées produits.

Retour sur quelques-unes des communications phares de ces derniers mois:

Interbev

Campagne collective 2023

C'est lors de la 59^e édition du Salon International de l'Agriculture qu'Interbev a lancé le 3^e volet de sa campagne de communication collective « Aimez la viande, mangez-en mieux. » signée « Naturellement Flexitariens » ; une campagne adossée à sa démarche de responsabilité sociétale.

La filière Élevage et Viande française donne ainsi au flexitarisme une nouvelle amplitude et une ambition encore plus forte en montrant que tous les consommateurs « NATURELLEMENT FLEXITARIENS » sont des consommateurs engagés dans le choix d'une viande plus durable, meilleure pour soi et pour nos territoires.

Être flexitarien en 2023, c'est choisir de ne pas faire de compromis sur le plaisir en tenant compte des impacts de sa consommation sur sa santé et son environnement. Être flexitarien en 2023, c'est aussi s'engager à soutenir la pérennité de la filière Élevage et Viande française, mobilisée depuis 2017 dans une démarche de responsabilité sociétale exigeante et labellisée par l'AFNOR.

Le 3^e volet de la campagne de communication collective d'Interbev, conçu par l'agence Ogilvy Paris, s'illustre par un nouveau film publicitaire réalisé par Kate MCMULLEN et dans lequel on retrouve Thomas, le personnage principal des deux premiers spots de la campagne lors d'un repas de famille où chacun peut faire part de ses engagements dans et en dehors de l'assiette. Une campagne complétée par un vaste dispositif d'affichage conjugué à une stratégie digitale puissante.

Les campagnes produits :

Interbev a également réalisé plusieurs campagnes produits avec notamment une campagne veau pour la période de la Pentecôte, une campagne pour le bœuf français sur le mois de juin, sans oublier une stratégie de fond concernant la viande d'agneau.

En effet, lancée en 2022, la campagne « Nos clients changent, changeons l'agneau ! » a pour objectif d'accompagner sur le terrain les professionnels de la boucherie dans la modernisation de leur offre d'agneau. Beaucoup d'autres projets ont été menés ou sont en cours de réalisation.

À retrouver sur [Interbev.fr](https://www.interbev.fr)



La campagne LE PORC FRANÇAIS 3

L'objectif des campagnes de communication grand public menées par Inaporc est de renforcer la place du Porc Français au cœur de la cuisine familiale pour développer la notoriété du logo, valoriser les atouts de nos produits et inciter à consommer Le Porc Français. 2022 est la deuxième année d'installation de la campagne « Typiquement vous, Typiquement bon! » avec son territoire de communication ancré sur la vie quotidienne. Il s'appuie sur les contenus créés par nos 4 influenceurs Le Porc Français qui publient tout au long de l'année leurs recettes et bons moments partagés autour du Porc Français.

La campagne est essentiellement digitale en deux vagues au printemps et à l'automne. Elle cible les responsables des achats 20-49 ans tout au long de leur parcours sur le web. À noter, un partenariat avec Marmiton et les chefs influenceurs Whoogy's et Pierre CHOMET. Ce défi gourmand a permis de départager les deux chefs sur leurs recettes préférées de viande de porc et de charcuteries par un jury composé des influenceuses Le Porc Français et d'un éleveur de porc: Sébastien.

Enfin, la campagne était exceptionnellement complétée d'une opération de parrainage de la Météo sur France 2 et France 3 en février afin d'inciter à la consommation citoyenne en des temps très mouvementés pour les éleveurs. Et bien sûr la communication se poursuit sur les comptes Instagram et Facebook Le Porc Français et le site leporc.com



Let's talk about Pork from Europe

Inaporc s'est associée aux interprofessions espagnole et portugaise pour mener une campagne à destination des millenials pour les informer sur l'élevage de porcs. Basée sur le concept « Fake or real? », elle permet de débusquer les fake news sur l'élevage de porcs et ses produits.

Pendant 3 ans, la campagne digitale relayée par des influenceurs a permis de passer un certain nombre de messages clés pour la filière.

À noter, une initiative événementielle: la campagne Let's Talk About Pork est allée à la rencontre des millenials aux Vieilles Charrues et à Rock en Seine avec au programme des échanges entre éleveurs de porcs et festivaliers, un quizz sur l'élevage et la filière avec des goodies à la clé et des dégustations de burgers de pulled pork et de planches de charcuteries.

Évidemment Interbev et Inaporc mènent également au quotidien des actions en matière de relations presse avec de nombreuses retombées pour les filières.

À noter bien entendu, une présence forte et remarquée au Salon International de l'Agriculture, temps fort s'il en est pour nos professions

Contacts

Paul ROUCHE

Directeur
01 53 02 40 22
prouche@cultureviande.fr

Marie-Agnès FLACOU

Assistance de direction
01 53 02 40 03
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

Thomas FAYET

Responsable filières
01 53 02 40 17
tfayet@cultureviande.fr

Stéphanie LÉBOULCH

**Responsable technique Export et
Bientraitance animale**
01 53 02 43 99
slebulch@cultureviande.fr

Gilles SCARSET

**Responsable Sécurité sanitaire 1^{ère}
transformation / Docteur Vétérinaire**
01 53 02 40 24
gscarset@cultureviande.fr

Nathalie VEAUCLIN

**Responsable Sécurité sanitaire
2nd et 3^e transformation et
Étiquetage/ Docteur Vétérinaire**
01 53 02 43 98
nveauclin@cultureviande.fr

Christophe LAPASIN

Secrétaire Général CELENE
01 53 02 40 18
c.lapasin@celene.fr

Aurélia PLESSY

Directrice du Pôle Social
01 53 02 43 97
aplessy@cultureviande.fr

Clarisse LESSALLE

Responsable Emploi Formation
01 53 02 40 28
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**
01 53 02 40 34
vibarlucea@cultureviande.fr