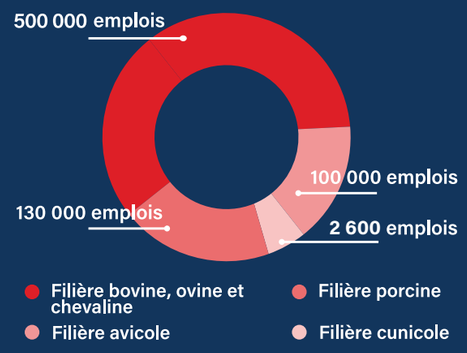
VIANDES DE FRANCE

L'ASSOCIATION
DES PRODUITS AGRICOLES
DE FRANCE

UN PACTE DE CONFIANCE ENTRE LES FILIÈRES AGRICOLES ET LES CONSOMMATEURS

+ DE 700 000 EMPLOIS

représentent les métiers de la filière viande en France (agriculture, artisanat, industrie, services…)



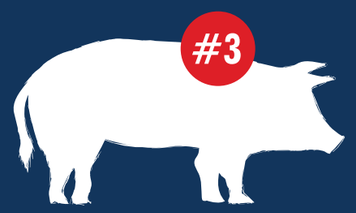
25 RACES DE BOVINS EN FRANCE

3ÈME PRODUCTEUR EUROPÉEN DE VOLAILLES

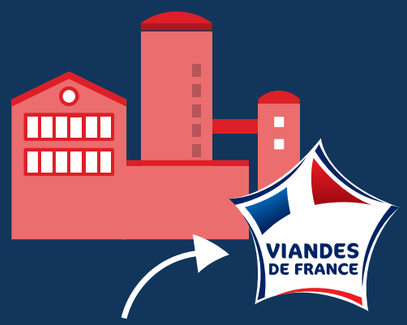
> 1ère viande consommée au monde
> 2ème viande consommée en France (en volume)

3ÈME PRODUCTEUR EUROPÉEN DE PORC

> 1ère viande consommée en France (en volume)



LA SIGNATURE “VIANDES DE FRANCE” REGROUPE 20 000 ENTREPRISES



RECONNUE PAR PLUS DE 80% À 94% DES FRANÇAIS

50% VIANDES FRAÎCHES DE PORC, BŒUF, VOLAILLES ET LAPIN PORTENT LE LOGO QUI LES CONCERNE EN LIBRE SERVICE

VIANDES DE FRANCE

*La démarche **Viandes de France**, qui entre dans sa 10ème année, est le résultat d'une dynamique collective associant l'ensemble des opérateurs des filières viandes, des éleveurs aux acteurs de la distribution. Pour les consommateurs, c'est une double garantie : la certitude de l'origine française de la viande et de sa parfaite traçabilité mais aussi la certitude que les conditions de production offrent un très haut niveau en termes sanitaire, environnemental, de respect du bien-être animal, ou encore d'alimentation animale.*

*Pour nos filières, c'est un atout économique majeur, mais également la reconnaissance de l'engagement de nos professionnels et de la qualité d'un réseau de filières structurées et d'interprofessions efficaces. C'est aussi la manifestation de l'attachement aux garanties sociales apportées aux salariés du secteur, qui sont parmi les plus élevées d'Europe. Acheter **Viandes de France** donne des garanties et participe concrètement à l'effort de redressement du pays et au maintien de la vitalité de tous nos territoires.*

*Avec **Viandes de France**, le consommateur dispose d'un moyen simple en faisant ses courses d'être rassuré et de saluer l'excellence du travail des professionnels français.*

Jean-François Guihard - Président d'INTERBEV
Philippe Bizien - Président d'INAPORC
Sébastien Verdier - Président de l'APVF
Guy Airiau - Président du CLIPP

VOLAILLE FRANÇAISE · LE PORC FRANÇAIS · VIANDE BOVINE FRANÇAISE · Lapin DE FRANCE · VIANDE DE VEAU FRANÇAISE · VIANDE D'AGNEAU FRANÇAIS · VIANDE CHEVALINE FRANÇAISE · VIANDE DE CHEVREAU FRANÇAISE

C'EST TELLEMENT BON LA CONFIANCE AVEC VIANDES DE FRANCE

Qu'est ce que la signature *Viandes de France* ?

C'est la garantie, de la part des professionnels des filières françaises d'élevage, d'une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés sur le territoire national.

Viandes de France concrétise l'engagement des acteurs des filières viande pour une alimentation de confiance, basée sur la certitude de l'origine, le goût du travail bien fait et l'assurance de bonnes pratiques. Elle symbolise le respect dû aux savoir-faire, aux animaux et aux territoires, depuis la fourche de l'éleveur jusqu'à la fourchette des consommateurs.

© Shutterstock

© INTERBEV / Patrick Gardin

© Gaelle Le Berre

LA GARANTIE DU CAHIER DES CHARGES DE LA FILIÈRE

Viandes de France, l'origine et la traçabilité de la filière

Choisir *Viandes de France*, c'est la certitude de consommer des viandes issues d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France

C'est donc la certitude du respect :

- **de démarches de traçabilité totale** de la ferme jusqu'à l'étal
- **de normes sanitaires françaises et européennes rigoureuses**
- **de contrôles officiels** menés par les agents de la direction générale de l'Alimentation (DGAL)
- de la mise en œuvre **des contrôles complémentaires par des organismes indépendants**

Les garanties *"de France"* et de son écosystème

- En France depuis 2005, **la traçabilité est obligatoire pour l'ensemble des filières d'élevage,** de l'alimentation des animaux jusqu'au produit proposé au consommateur.

- **Un système d'identification complet permet une traçabilité renforcée :**
  - Animaux : boucle, puce ou tatouage des animaux, passeport ou document d'accompagnement
  - Produits finis : enregistrement des informations, numéros de lot et étiquetage

- **Tous les établissements des filières viande,** depuis l'alimentation animale jusqu'aux produits transformés, **sont agréés ou enregistrés par les pouvoirs publics.**

- Afin de veiller à la sécurité sanitaire des aliments, **des contrôles inopinés sont effectués à chaque point-clé de la filière** : de la naissance jusqu'à la distribution des produits finis.

- L'inspection permanente réalisée en abattoir permet d'assurer, de façon indépendante, **le retrait systématique de la chaîne alimentaire de tout animal vivant, carcasse ou produits susceptibles de présenter un risque pour la sécurité du consommateur.**

- **La direction générale de l'Alimentation,** service de l'Etat chargé du contrôle officiel de la sécurité sanitaire des aliments en France, **est l'une des seules au monde à être accréditée ISO CEI 17020.**
  Tout au long de la chaîne alimentaire, **4 900 agents effectuent 150 000 contrôles officiels d'élevages et 90 000 inspections d'établissement.**

Viandes de France, l'engagement d'un travail de qualité

Choisir *Viandes de France,* c'est :

- **L'assurance du respect d'un salaire minimum et d'une protection sociale** pour les centaines de milliers de personnes employées en France dans l'alimentation animale, l'élevage, l'abattage, la découpe, la transformation et la commercialisation des viandes.
- **L'engagement à maintenir et à diffuser des connaissances et des savoir-faire spécifiques,** parfois transmis de génération en génération.
- **L'engagement à contribuer à la diversité des races** et à perpétuer l'excellence de la génétique française.
- La volonté de maintenir **des productions qui expriment le terroir** dont elles sont issues.

© INTERBEV / Raphaël Auvray

Les garanties *"de France"* et de son écosystème

- **Les métiers des Viandes de France représentent plus de 700 000 emplois** dans l'agriculture, l'agroalimentaire, l'artisanat, l'industrie et les services :
  - **Filière porcine : 130 000 emplois**
  - **Filière bovine, ovine et chevaline : 500 000 emplois**
  - **Filière avicole : 100 000 emplois**
  - **Filière cunicole : 2 600 emplois**

- **La France possède le cheptel bovin le plus important d'Europe avec pas moins de 25 races :** Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Rouge des Prés, Limousine, Normande, Gasconne, Aubrac ...

- **La France est le 3ème producteur européen de porc,** qui est la 1ère viande consommée en France.

- **Les veaux sont en général élevés jusqu'à 5 à 6 mois en France,** à la différence des standards européens qui eux s'étendent jusqu'à 8 mois. **Ce parti pris est le gage d'une viande plus claire et mieux adaptée à nos habitudes de consommation.**

- **Il existe plus de 400 produits de charcuteries. Les recettes de ces produits et les pratiques des charcutiers et des salaisonniers sont codifiées.** Les services des fraudes sont là pour faire appliquer et respecter le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de viande.

- **2ème viande consommée en France, la volaille séduit par la diversité d'espèces** (poulet, dinde, coquelet, caille, oie, canard, pintade, etc) **et les différents modes de production et d'identification qu'elle propose** (Label Rouge, AOP, IGP, Agriculture Biologique). L'engagement et le savoir-faire de tous les acteurs de la filière, en font un produit unique.

- La cuisine du lapin est un marqueur fort du patrimoine gastronomique français. **Depuis plus de 20 ans, la filière cunicole française s'est engagée dans une démarche de qualité et de traçabilité sous norme AFNOR.** Cela s'inscrit dans une volonté de la part de la filière de produire une viande respectant les bonnes pratiques d'élevage et de transformation.

- Il existe un lien étroit entre l'élevage ovin et les territoires. **Ainsi une vingtaine de races ou signes de qualité d'agneau font référence à leur région de production.**

Viandes de France, l'assurance de pratiques respectueuses

Choisir *Viandes de France,* c'est l'assurance de modes de production respectueux du consommateur, de l'environnement et du bien-être des animaux.

Concrètement, cela signifie :

- **Nourrir les animaux de manière saine, équilibrée et adaptée à leurs besoins.**
- **Se préoccuper au quotidien, de la santé et du confort des animaux.**
- **Leur épargner toute souffrance ou toute situation de stress évitable afin d'assurer leur bien-être.**
- **S'assurer que les animaux proviennent d'élevages soumis à des réglementations rigoureuses en matière d'environnement** (stockage et gestion des fumiers et des lisiers, etc.).
- **Se soumettre aux contrôles des services de l'état** sur le respect des réglementations concernant la sécurité sanitaire, le bien-être animal et l'environnement.

Les garanties *"de France"* et de son écosystème

- **L'Union Européenne a mis en place une des réglementations les plus exigeantes au monde en matière d'alimentation, d'hygiène et de soins des animaux.** Depuis maintenant plus de 20 ans, elle interdit l'utilisation d'hormones et autres promoteurs de croissance pour accélérer l'engraissement.

- Les élevages herbivores permettent une production alimentaire, de cuir et de laine dans des zones parfois difficilement cultivables. À ce titre, cette pratique contribue **au maintien de l'emploi et de la vie sociale sur des territoires faiblement peuplés tout en limitant les inondations, les incendies et les avalanches.**

- **La France a mis en place un plan de réduction de l'utilisation des antibiotiques en élevage.** De fortes baisses d'exposition ont été observées et l'exposition aux antibiotiques a diminué pour toutes les espèces productrices de denrées alimentaires depuis 2011 :
  -72% pour les volailles
  -67% pour les porcs
  -64% pour les lapins
  -23% pour les bovins

- Depuis 2007, **les chauffeurs de bétaillère doivent être titulaires d'un certificat d'aptitude au transport des animaux vivants** délivré par le ministère de l'Agriculture pour garantir le meilleur confort des animaux pendant les déplacements.

RECENSEMENT DES OPÉRATEURS

Des opérateurs engagés auprès de *Viandes de France*

FILIÈRE	TOTAL
Le porc français	9 934
Viande bovine française	9 024
Viande de veau française	3 027
Viande d'agneau français	2 844
Viande chevaline française	327
Viande de chevreau française	227
Lapin de France	29
Volaille française	180

Viandes et volailles fraîches

Rayon libre service	BŒUF	VEAU	AGNEAU	PORC	LAPIN	VOLAILLE
Origine France	98%	99%	79%	93,4%	95%	98%
Utilisation du logo Viandes de France	48%	36%	25%	45,1%	95%	75%

Viandes élaborées et produits transformés à base de viande

Rayon libre service	BŒUF / VEAU / AGNEAU	PORC	VOLAILLE
Origine France	65%	65,2%	55%
Utilisation du logo Viandes de France	46%	47,4%	44%

Chiffres tirés de la dernière étude menée par Viandes de France

RÈGLEMENT D'USAGE

Les cahiers des charges des différentes espèces *Viandes de France* sont enregistrées auprès des pouvoirs publics et reposent sur des principes communs :

- L'origine est définie comme pouvant être labellisée Viandes de France, **la viande provenant d'animaux nés, élevés, abattus, puis découpée et transformée en France.**
- **Les espèces associées à ce jour :** bœuf, veau, agneau, chevreau, cheval, porc, volailles et lapin.
- **Les produits concernés :** la viande, les découpes, les hachés, les produits élaborés, les produits de charcuterie, ainsi que les ingrédients des plats cuisinés.
- **Les logos associés à** *Viandes de France* reposent sur un cahier des charges strict, seuls les acteurs partenaires sont autorisés à les apposer.
- **Les entreprises sont régulièrement contrôlées** par l'organisme de contrôle indépendant.

© INTERBEV / Raphaël Auvray

INFORMATIONS PRATIQUES

INTERBEV
Interprofession Bétail et Viande
207, rue de Bercy
75587 Paris Cedex 12
www.interbev.fr / www.la-viande.fr
Contact : **Cécile Lardillon**
01 44 87 44 76 ▪ c.lardillon@interbev.asso.fr

INAPORC
Interprofession nationale porcine
5, Rue Lespagnol
75020 Paris
www.leporc.com
Contact : **Rachel Rivière**
01 44 93 60 00 ▪ inaporc@inaporc.asso.fr

APVF
Association pour la Promotion de la Volaille Française
184, rue de Vaugirard
75015 Paris
www.volaille-francaise.fr
Contact : **Véronique Elgosi**
01 53 58 48 10 ▪ contact@volaille-francaise.fr

CLIPP
Comité Lapin Interprofessionnel pour la Promotion des Produits
7, rue du Faubourg Poissonnière
75009 Paris
www.lapin.fr
Contact : **Emilie Gillet**
01 45 22 63 76 ▪ clipp@clipp.asso.fr

VIANDES DE FRANCE

interbev
INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

VOLAILLE FRANÇAISE
APVF

CL!PP
Interprofession du Lapin

© APAF 2024