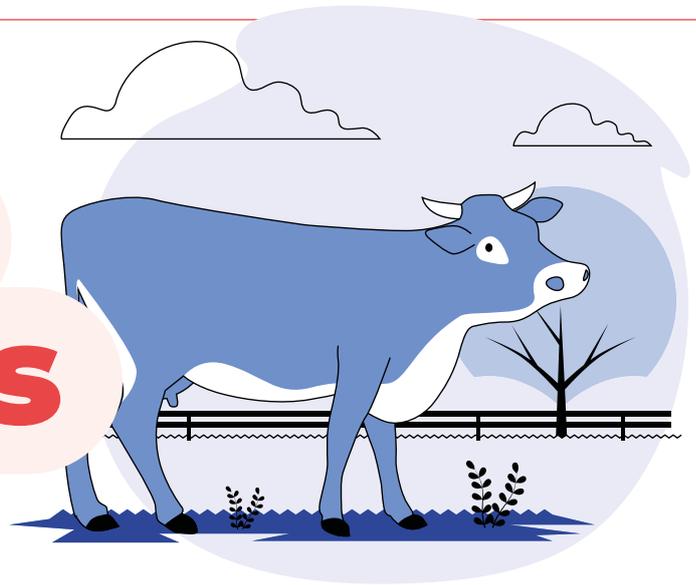


Newsletter Flexipros

SIA 2025

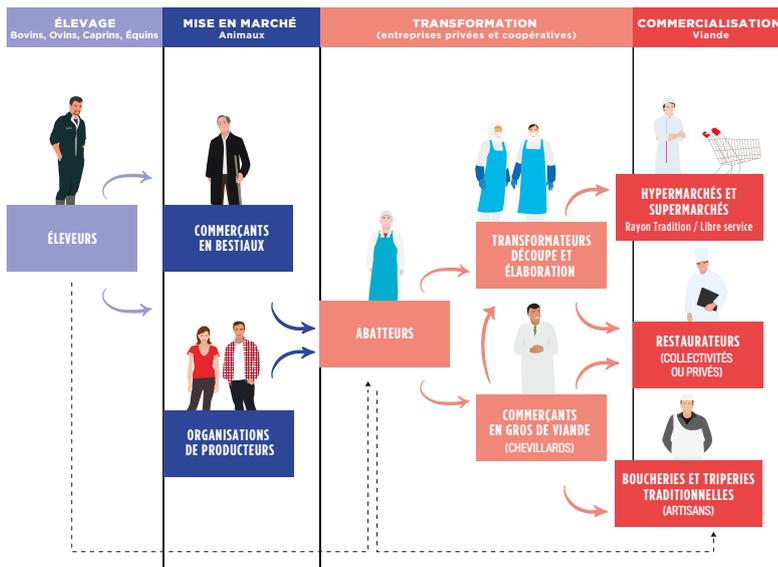


LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE FRANÇAISE, LA FIERTÉ D'UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE EN FAVEUR DU « MANGER MIEUX »

La 61^e édition du Salon International de l'Agriculture ouvrira ses portes du 22 février au 2 mars 2025 sous le signe de « LA FIERTÉ FRANÇAISE », avec la volonté de mettre en lumière celles et ceux qui nous nourrissent et permettent à la France de compter parmi les principales puissances agricoles. Représentée sur l'ensemble du territoire par plus de 500 000 professionnels, la filière Élevage et Viande joue un rôle clé dans le dynamisme agricole français. Faisant preuve d'agilité et de résilience pour répondre aux enjeux sociétaux, elle réaffirme l'excellence de son modèle et ses engagements pour proposer aux consommateurs une viande durable en adéquation avec leurs attentes.

500 000 professionnels engagés pour produire une viande durable...

... et unis pour relever les défis d'aujourd'hui et de demain



Répondre aux évolutions des tendances de consommation



Assurer la juste rémunération des acteurs de la filière et le renouvellement des générations



Agir en faveur de la protection de l'environnement



Garantir le bien-être animal à chaque étape de la production



Rendez-vous au Salon International de l'Agriculture du 22 février au 2 mars 2025 pour rencontrer les professionnels de la filière Élevage et Viandes sur le Stand INTERBEV : « Aimez la viande, mangez-en mieux » **HALL 1 - ALLÉE F - STAND 52**

FIERS DE LA QUALITÉ DE LA VIANDE FRANÇAISE : UNE PRODUCTION D'EXCELLENCE À L'ÉCOUTE DES EXIGENCES SOCIÉTALES ET DES ATTENTES CONSOMMATEURS

Engagés au sein du Pacte sociétal d'INTERBEV, la démarche RSE mise en place au sein de la filière et labellisée de nouveau en 2024 «RSE engagé confirmé» de niveau 3 sur 4, les professionnels de la filière Élevage et Viande, acteurs essentiels de la souveraineté alimentaire nationale, œuvrent au quotidien pour proposer aux Français une viande durable et de qualité, meilleure pour soi et pour les territoires..

Pratiques durables respectueuses de l'environnement et du bien-être animal, capacité d'adaptation, reconnaissance d'un savoir-faire d'exception : zoom sur ce qui fait la fierté de toute une filière.



FIERS DE RÉPONDRE AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS ET DE DÉFENDRE L'EXCELLENCE DE TOUTE UNE FILIÈRE

Au contact direct des consommateurs, les bouchers jouent un rôle clé dans la valorisation de la qualité de la viande de nos terroirs. Plébiscités pour leur connaissance parfaite de la viande, ils conseillent et accompagnent leur clientèle, suggèrent des idées recettes à ceux qui sont en manque d'inspiration, et s'adaptent à la tendance flexitarienne qui s'impose désormais dans les assiettes. En quête du « manger mieux », les Français ont en effet fait évoluer leur consommation de viande. Ils sont aujourd'hui soucieux de privilégier une production nationale, de bonne qualité gustative, respectueuse de l'environnement et des animaux, mais aussi des normes sanitaires et de traçabilité en vigueur.

“ Il est essentiel de répondre à l'évolution des tendances de consommation. C'est pourquoi nous faisons **varier notre offre avec par exemple des coupes adaptées à un mode de cuisson facile et rapide, et des préparations pour wok qui plaisent aux 20-35 ans.** Faire évoluer et « rajeunir » les préparations bouchères, sans pour autant abandonner les pièces dites plus « classiques » nous permet de réaliser un CA additionnel ou alors de le maintenir. En innovant avec une offre diversifiée, nous augmentons la rentabilité sur les pièces les moins nobles ce qui nous permet de proposer des préparations adaptées à tous les budgets !



Alain TRANCHAND
Responsable rayon boucherie,
Leclerc de Châtelleraut (Vienne - 86)



Pour

96%

des Français

la viande d'origine française garantit une meilleure qualité et une traçabilité exemplaire pour 95% d'entre eux

Sources : Etude Audirep sur la restauration commerciale, réalisé en juin 2024 pour INTERBEV.

FIERS DE TRANSMETTRE UNE PASSION ET UN SAVOIR-FAIRE VIVANT

Plus qu'un métier, l'élevage est un choix de vie motivé par l'envie de produire une viande de qualité, dans le respect de la nature, de l'homme et du vivant. Engagée dans le **renouvellement des générations d'éleveurs** pour assurer sa pérennité, la filière compte de plus en plus d'installations hors-cadre familial et connaît une féminisation de son activité. Qu'elles soient d'origine agricole ou non, les nouvelles générations de

professionnels s'emparent d'un savoir-faire d'exception transmis par leurs pairs et en constante évolution pour répondre aux exigences de la société.

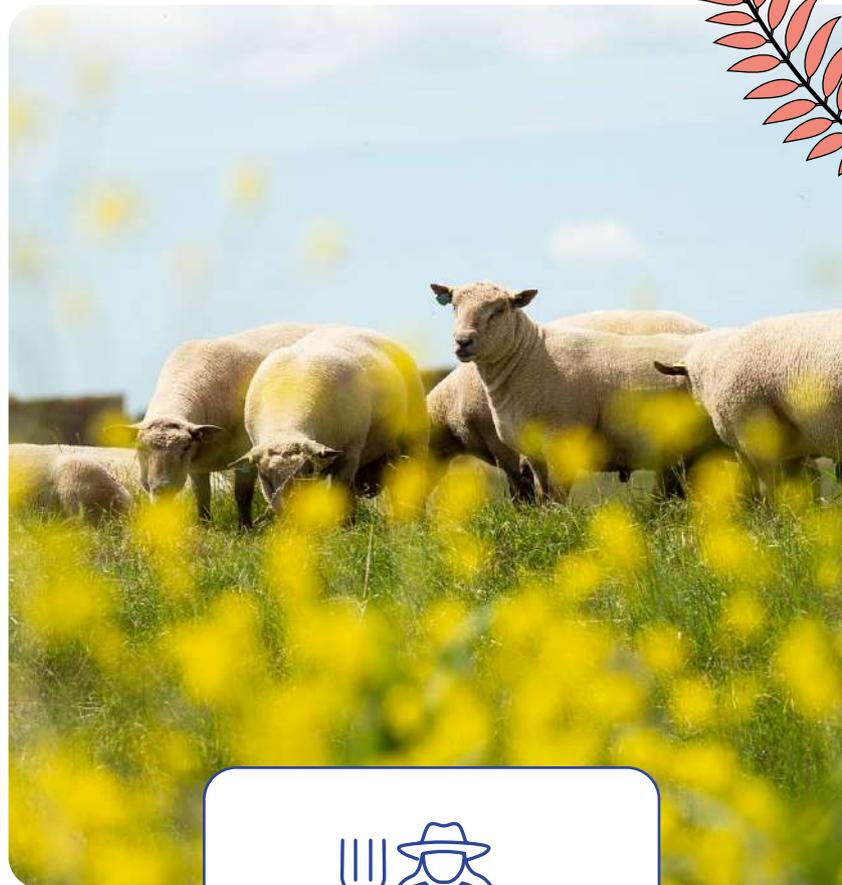
Pour une plus grande attractivité des métiers, et afin de pouvoir continuer à fournir aux consommateurs français une viande de qualité, INTERBEV fait de la juste rémunération des éleveurs et de chaque acteur de la filière une priorité.

“

Bien que je sois issu du milieu agricole, devenir éleveur n'a pas été tout de suite mon premier choix. Je voyais ce métier comme trop exigeant, alors j'ai préféré faire des études de commerce et commencé ma carrière comme consultant en recrutement à Lyon où j'ai travaillé pendant 7 ans. Seulement, au fil du temps, je me suis rendu compte que je ne m'épanouissais pas professionnellement. Quand mon père a commencé à évoquer sa retraite, j'ai décidé de changer de vie, de revenir à Troyes et de suivre une formation agricole à 32 ans pour reprendre la ferme familiale. Je suis aujourd'hui fier de gérer l'exploitation et d'assurer moi-même la commercialisation de nos animaux auprès des artisans-bouchers et des grandes surfaces de la région. Cette année 2025 est particulièrement marquante car pour la première fois, nous allons présenter des animaux au salon de l'agriculture : une immense fierté pour notre famille. Je travaille aux côtés de mon père qui m'accompagne encore à mi-temps. J'ai la chance de pouvoir profiter de son expérience et de son savoir-faire, que nous transmettons ensemble aux apprentis qui nous rejoignent sur la ferme.

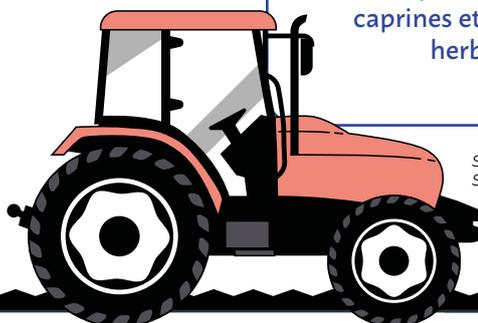
Victor MAMAN

Éleveur de brebis de race Ile-de-France à Orvilliers-Saint-Julien (Aube - 10)



25%

c'est la part des femmes chefs d'exploitation ou co-exploitantes en bovins viande. Elle est de 30% en exploitations ovines, caprines et autres petits herbivores.



Source : MSA - Mutualité Sociale Agricole

FIERS DE PRÉSERVER LE TERRITOIRE EN AGISSANT EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT

L'élevage français est reconnu comme l'un des plus vertueux au monde et cela grâce aux **nombreux atouts de son modèle herbager**. En entretenant les 13 millions d'hectares de prairies et de parcours sur lesquels pâturent les ruminants entre 5 et 8 mois de l'année, les éleveurs **préservent des puits de carbone, maintiennent la fertilité des sols grâce aux déjections des animaux, protègent la richesse de la biodiversité et agissent sur la qualité de l'eau**. En façonnant ainsi les paysages, le modèle herbager nourrit un lien fort avec les territoires.

Engagée dans une dynamique de progrès, la filière Élevage et Viande se mobilise pour atteindre les objectifs de réduction des émissions de méthane fixés par le Gouvernement d'ici 2030 (5 millions de tonnes équivalent CO₂) sans miser sur une baisse du cheptel bovin allaitant. Pour cela, **elle fait de la préservation de son modèle d'élevage herbager une priorité** et veille à promouvoir l'herbe, qui représente aujourd'hui 78% de la ration alimentaire des bovins viande.



30%

des émissions de GES de l'élevage bovin et ovin sont compensées par le stockage de carbone dans les sols des prairies pâturées par les animaux.

Source : Idele



Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants » – Antoine de St Exupéry. Cette citation résonne en moi depuis que j'ai choisi mon métier. Elle met en avant l'importance de préserver les paysages et la nature qui nous entourent. Sur ma ferme, mon engagement en faveur de l'environnement se traduit de plusieurs façons.

Tout d'abord, le choix d'élever en plus des Limousines, des vaches de race Vosgienne. Race locale et à petit effectif qui a failli disparaître par manque de productivité, elle permet de valoriser des reliefs accidentés et des fourrages de faible qualité, et participe ainsi à maintenir des paysages ouverts riches en biodiversité.

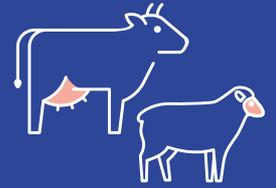
Dans la lignée de ce que faisaient déjà mes parents sur la ferme familiale, j'ai par ailleurs choisi de m'engager à respecter **des mesures agro-environnementale (MAEC) pour protéger la faune et la flore des prairies humides de mon territoire**, notamment l'azuré, une espèce de papillon. Concrètement, j'adapte les périodes de fauche des prairies pour lui permettre d'assurer sa reproduction. Enfin, **je laisse une partie des parcelles non fauchées pour conserver un refuge de biodiversité supplémentaire**. Grâce à toutes ces actions, je peux aujourd'hui être fière de réussir à **faire coexister territoire, environnement, élevage et réalité économique**.



Johanna TRAU

Éleveuse de vaches limousines et vosgiennes à Ebersheim (Bas-Rhin - 67)





+ de **95%**

des vaches
et brebis
allaitantes
françaises pâturent

Source : Idele

FIERS D'AMÉLIORER LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX TOUT AU LONG DE LEUR VIE

Au cœur des enjeux prioritaires de la filière, le bien-être et la santé des animaux sont une préoccupation partagée par l'ensemble des maillons, de l'élevage à l'abattage en passant par le transport. Face à des attentes sociétales fortes, les professionnels renforcent leurs actions pour encore mieux protéger les animaux et adoptent **des outils, des guides de bonnes pratiques** ou encore **des diagnostics** pour évaluer le bien-être animal en élevage ou la bientraitance animale en abattoir.



Cela fait plusieurs années que nous réalisons le diagnostic interprofessionnel de bien-être animal en abattoir. Nos pratiques sont évaluées sous trois angles : respect de la réglementation, adoption des bonnes pratiques et formalisation documentaire. L'enjeu pour nous est de progresser chaque année, et c'est également un gage de professionnalisme pour notre réseau d'éleveurs et l'ensemble de nos clients. Par exemple, le premier diagnostic a révélé l'intérêt d'installer des tapis de confort et de la litière dans certaines zones de la bouverie. Après avoir constaté les bienfaits, nous avons élargi leur utilisation sur tout le site. Selon moi, cet audit ne représente que des avantages pour l'entreprise, pour les éleveurs, pour nos clients et in fine pour les consommateurs.



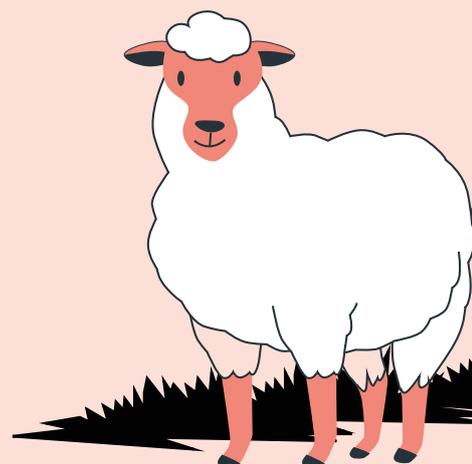
Mathieu LOAS
Directeur d'exploitation
d'un abattoir dans l'Orne (61)

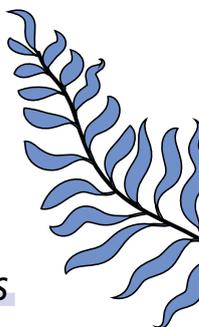


Prendre soin des animaux est une évidence car ils occupent une place centrale dans notre activité. Nous veillons ainsi à ce que les conditions de transport soient optimales et chaque conducteur de bétailère doit suivre une formation obligatoire concernant le transport des animaux vivants. Cet engagement rassure les éleveurs et nous permet d'entretenir une vraie relation de confiance avec eux. Reconnaissance de notre implication en faveur de la bientraitance animale, nous avons obtenu en 2021 le label Quali Négoce, une certification développée par notre filière pour mettre en avant les bonnes pratiques des négociants en bestiaux. L'objectif pour nous est désormais d'aller plus loin. C'est pourquoi nous avons nommé un référent chargé d'identifier des pistes de progrès.



Hugo CASSARD
Négociant en bestiaux
à Pierrefontaine-Les-Varans
(Doubs - 25)

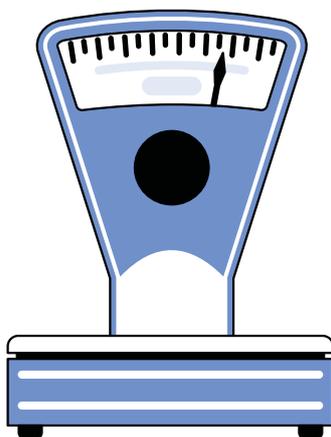




FIERS D'ÊTRE LES AMBASSADEURS D'UN SAVOIR-FAIRE RECONNU AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL FRANÇAIS

Au service de la culture gastronomique française, les artisans bouchers français ont vu l'excellence de leur savoir-faire reconnu officiellement en novembre 2024 avec **l'inscription de la découpe bouchère à la française au patrimoine culturel immatériel de la France**. Avec le soutien du monde universitaire et de la recherche scientifique, cette décision, actée par le ministère de la Culture, consacre **la singularité d'un savoir-faire traditionnel**.

Etape clé du travail des viandes, la découpe bouchère à la française est un « art professionnel vivant » qui se transmet de générations en générations, et qui tend vers la valorisation intégrale des carcasses dans le but d'éviter le gaspillage alimentaire. Bien plus qu'une technique, elle est l'illustration concrète d'un engagement à répondre aux attentes sociétales.



Être artisan boucher est avant tout un métier synonyme de plaisir. Nous avons la chance en France de pouvoir travailler à partir de viandes de qualité et il est de notre ressort de valoriser cette excellence. Grâce à la découpe bouchère à la française, qui vient d'être reconnue au patrimoine culturel immatériel français, nous savons comment tirer le meilleur parti de la carcasse et obtenir de belles pièces tout en assurant la rentabilité de notre activité. Nous pouvons être fiers de ce savoir-faire unique, qui fait la spécificité de notre métier et que je vais défendre lors de la prochaine Coupe du Monde de Boucherie qui aura lieu à Paris les 30 et 31 mars 2025. C'est un véritable honneur pour moi de faire partie de l'équipe de France et de mettre en avant l'artisanat français à cette occasion.

Nolwenn COURAU

Artisan boucher aux Halles centrales de Rennes (Ille-et-Vilaine - 35)



INTERBEV, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, représente depuis 1979 les acteurs de la filière française de l'élevage et des viandes, qui compte plus de 500 000 emplois répartis entre les élevages, la mise en marché, l'abattage-transformation, la distribution et la restauration collective. L'interprofession couvre l'ensemble du territoire via ses 12 comités régionaux et rassemble 22 organisations nationales des filières bovine, ovine, équine et caprine, engagées à proposer des produits durables et identifiés tout au long de la chaîne. Au service d'une alimentation raisonnée et de qualité, les professionnels de la filière sont mobilisés depuis 2017 dans une démarche RSE labellisée, le « Pacte Sociétal », portée par la communication collective « Aimez la viande, mangez-en mieux. » signée « Naturellement Flexitariens ».

www.interbev.fr

Suivez-nous sur



www.la-viande.fr

CONTACTS PRESSE

GULFSTREAM RP & INFLUENCE

Justine CHEVRIER

06 20 48 53 71 · jchevrier@gs-com.fr

Laetitia MATKOWSKA

06 03 51 57 65 · lmatkowska@gs-com.fr

INTERBEV

Cécile LARDILLON

06 40 36 56 34 · c.lardillon@interbev.fr

Enza LEBLANC

06 76 66 21 95 · e.leblanc@interbev.fr