L'INFO Filet
N°2
Juillet 2012
Lettre d'information des Entreprises des Viandes

Les 3 priorités pour l'industrie des viandes

Avec l'arrivée de Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt et de Guillaume Garot, Ministre délégué à l'Agro-alimentaire, nous attendons la mise en place d'une politique industrielle agricole et agro-alimentaire associant réalisme économique et réformes structurelles. C'est la seule façon de donner des perspectives à la filière viande française tant dans le secteur bovin, ovin que porcin.

Parmi les dossiers prioritaires :

- *la nécessaire réflexion sur la modernisation de nos modèles économiques,*
- *l'indispensable régulation à apporter aux relations commerciales entre la grande distribution et les acteurs productifs,*
- *la lutte contre les distorsions de concurrence européennes, comme celles qui existent sur le coût du travail, la fiscalité des exploitations agricoles, ou l'application de certaines règles sanitaires.*

La relance de l'élevage en France passe très certainement par la sauvegarde de notre modèle industriel.

Jean-Paul Bigard,
Président du SNIV-SNCP

Mobilisation
DES ENTREPRISES DES VIANDES CONTRE LE DUMPING SOCIAL

ACTU - BRÈVES

Dénomination des viandes : pour un étiquetage plus lisible pour le consommateur

L'étiquetage des viandes est aujourd'hui trop complexe pour les consommateurs, en particulier les jeunes, pour qui il existe un réel manque de compréhension des morceaux de découpe. Une dénomination du produit liée à son usage culinaire serait en effet bien plus lisible. Pour les Entreprises des Viandes, qui portent ce projet de nouvelles dénominations depuis plusieurs années, l'enjeu est de redonner au consommateur des repères en termes de qualité-prix et dynamiser le libre-service. La DGCCRF (direction générale de la concurrence et de la consommation) a d'ailleurs validé cette proposition en janvier dernier, le SNIV-SNCP s'en félicite. Reste à traduire cette réforme dans les textes.

Protéines animales transformées : la France ne doit pas se tromper de combat

Le 18 juillet 2012, à la demande de la Commission européenne, la France doit se pencher sur la question de la levée de l'interdiction de l'utilisation des farines et protéines animales transformées, dans l'alimentation des poissons d'élevage. Alors que toutes les précautions sanitaires sont aujourd'hui prises au niveau européen et national, il est crucial pour la compétitivité de la filière d'adopter cette mesure afin de mieux valoriser ce marché économiquement stratégique. La France ne doit pas se tromper de combat avec une réponse isolée au niveau européen. Ceci serait une bien mauvaise décision pour les acteurs de l'élevage et de l'industrie agro-alimentaire française, et donc pour des milliers d'emplois industriels sur notre territoire.

Affichage environnemental : pour un dispositif plus réaliste et plus lisible pour les consommateurs

Le nouveau rapport du Commissariat Général au Développement Durable sur l'étiquetage environnemental est un trompe-l'œil. Si l'expérimentation lancée auprès de 29 entreprises de l'agroalimentaire est présentée comme positive, de nombreuses failles se cachent derrière cet outil. Le SNIV-SNCP s'interroge sur le manque de représentativité des entreprises étudiées, alors que la filière compte près de dix mille acteurs. Les indicateurs retenus posent également question, avec l'absence du stockage carbone en prairie qui fausse les calculs. Une application de ce dispositif créerait une distorsion de concurrence avec nos voisins européens et serait contraire au rôle essentiel d'un affichage : être compris et être utile pour les consommateurs. Il faut retrouver du bon sens et de l'efficacité pour lier préservation des ressources naturelles et rentabilité économique.

Lutte contre le dumping social, les entreprises des viandes se mobilisent

Les éleveurs et les industriels des viandes se sont regroupés depuis septembre 2010 dans un « Collectif contre le dumping social ». Objectif : dénoncer les distorsions de concurrence en Europe.

Dans un contexte d'accélération de la désindustrialisation en France depuis plusieurs années, il est urgent pour les décideurs politiques d'encourager nos entreprises à travers des politiques de reconquête et de maintien de la production sur notre territoire.

Enrayer la désindustrialisation : une priorité pour le pouvoir politique

Sans négliger notre développement sur les marchés étrangers, il ne faut pas oublier de consolider notre propre marché pour le satisfaire et faire face à la concurrence.
Pour cela, la France dispose d'atouts non négligeables : un outil de production diversifié et une qualité de produits unanimement reconnue. Notre pays demeure une terre d'élevage et il est de l'intérêt de tous d'y maintenir une production. A cet égard, la stratégie d'encouragement des exportations de bétail sur pied vers la Turquie est assez incompréhensible. Exporter des animaux français vivants, c'est refuser de les abattre et de les transformer en France, c'est enclencher la spirale de la baisse d'activité des abattoirs, et c'est à terme, leur fermeture. L'affaiblissement de l'industrie française des viandes est un bien mauvais pari pour l'avenir de l'élevage dont le maintien dans des bassins de production sans abattoir se révèlera impossible.

Le Président Hollande engagé contre le dumping social

Dans un courrier daté du 2 mai 2012, le Président de la République François Hollande, s'est engagé, en tant que candidat, à prendre en compte le traitement de la question du dumping social en Europe dans le cadre de la politique industrielle qu'il entend mener. Il propose de promouvoir des règles de réciprocité en matière sociale et environnementale, y compris à l'intérieur de l'Union Européenne.

POINT DE VUE... de Pierre HALLIEZ, *Directeur général du SNIV-SNCP*

Nos 3 axes pour ré-expliquer la viande au consommateur

• **Dénoncer la manipulation et corriger les erreurs.** Dans un contexte de baisse globale de la consommation de viande, la filière subit des attaques de plus en plus vives, largement relayées par les media. Face à cette surenchère, les entreprises des viandes souhaitent désormais se faire entendre pour rétablir la vérité et lutter contre les idées fausses trop souvent répandues.

• **Adapter le produit aux nouveaux modes de consommation.** Par-delà ces polémiques, il nous faut prendre en compte les rapports différents que les consommateurs entretiennent de plus en plus avec la viande. En effet, le consommateur privilégie selon les occasions le caractère pratique, le « prêt à manger », les recettes exotiques tout en réhabilitant la « cuisine maison. » Il faut également prendre en compte l'impact de la restauration hors foyer, et les demandes de nos clients étrangers.

• **Renforcer la pédagogie sur la viande.** L'industrie des viandes va devoir répondre à des aspirations modernes de consommation tout en respectant la tradition. Il va ainsi falloir travailler sur une meilleure visibilité des produits avec des dénominations claires pour que les consommateurs s'y retrouvent dans les linéaires en grande surface. Une mise en valeur de l'origine des viandes est aussi nécessaire, car le consommateur aura tendance à privilégier de plus en plus l'origine de ses produits. L'adoption du logo VPF va dans ce sens.

Les distorsions de concurrence avec l'Allemagne doivent être combattues

Malgré la qualité de notre outil industriel, les distorsions de concurrence plombent notre compétitivité. Le principal problème concerne l'Allemagne, devenu une véritable plaque tournante de l'abattage, notamment pour le porc. Dans ce pays, nos concurrents étrangers bénéficient de conditions plus favorables pour l'élevage en termes de législation fiscale, de règles sanitaires ou environnementales. L'Allemagne pratique des salaires plus bas (7 euros de l'heure outre-Rhin, contre 23 à 24 en France – ce qui fait une différence au kilo de viande de 5 cts pour la viande de porc et de 8 cts pour la viande de bœuf), recourt davantage à l'interim déguisé en prestation de services. L'allègement de certaines charges sociales en agriculture est loin de compenser totalement l'écart et surtout il ne s'attaque pas au cœur du problème, qui concerne l'industrie.

Comment agir pour répondre à ces constats préoccupants pour notre industrie ?

Le Collectif contre le dumping social a déposé une plainte auprès de la Commission européenne en 2011, afin de mettre un terme à l'hémorragie de la filière abattage-découpe pour le porc (près de 100 millions d'euros de pertes en 2011). Cette plainte a été jugée recevable par la Commission, qui a engagé un travail législatif de long terme. Dans l'attente, l'Allemagne continue à contourner les règles existantes.

Le Collectif contre le Dumping social en Europe demande au Gouvernement français de :

- Interpeller directement notre partenaire allemand quant aux conséquences de ces pratiques hors-la-loi sur la destruction d'activités et d'emplois dans l'ensemble de la zone européenne.
- Alerter la Commission européenne sur la nécessité de renforcer la législation et son application sur des points concernant l'harmonisation du marché du travail en Europe.

En mars, le Collectif contre le dumping social en Europe a publié une lettre ouverte dans 4 quotidiens, interpellant les candidats à la présidence.

PUBLICITÉ

Collectif contre le dumping SOCIAL en EUROPE

17, place des vins de France
75012 Paris
www.stop-dumping-social-europe.org

Lettre Ouverte aux Candidat-e-s à la Présidence de la République

Madame, Monsieur,

La France, et l'Europe, sont plongées dans l'une des plus graves crises économiques de leur histoire. Les premières victimes en sont les ouvriers de l'industrie : plus de 400.000 emplois industriels ont été détruits en France en 5 ans[1].

Parmi les causes de cette situation, la généralisation du dumping social hors-la-loi dans certains pays de l'Union européenne est particulièrement intolérable. Cette pratique consiste à remplacer les salariés de l'industrie par de la main-d'œuvre détachée provenant de pays à très bas niveaux de salaire et de protection sociale et mise à disposition par des sociétés étrangères « boites aux lettres ». Grâce à ce système, l'industrie de la viande allemande, par exemple, se développe sur la base d'un coût moyen du travail de 6 €/h, sans salaire minimum et sans convention collective. Tout ceci détruit les emplois dans les pays limitrophes comme la France où ce coût est d'environ 20 €/h.

Notre Collectif, regroupant des chefs d'entreprises de plusieurs secteurs industriels, dénonce ce grave dysfonctionnement de l'Union européenne. Le recours systématique à cet intérim déguisé en prestation de service bafoue la législation sociale communautaire. A ce titre, nous avons déposé une plainte en manquement d'Etat auprès de la Commission européenne. Nous exigeons qu'il soit mis fin à ces pratiques illégales dans les pays qui les ont érigées en modèle de développement car les dégâts économiques qu'elles provoquent sont nombreux : l'Organisation Internationale du Travail[2] identifie ce sujet comme l'une des causes principales de la crise européenne.

A ce jour, rien n'a été fait pour éradiquer ces pratiques contraires à la législation communautaire malgré le soutien des plus hauts responsables politiques de gauche comme de droite, engagés tant au niveau national qu'européen et tous signataires, y compris le Président de la République, de la pétition lancée en octobre 2010[3].

Dans le cadre de votre candidature à la Présidence de la République, nous vous remercions de formuler les trois actions prioritaires que vous engagerez au lendemain de votre élection pour mettre fin à ce fléau économique et social.

Les salariés de l'industrie française attendent votre réponse. Nous la rendrons publique le 2 avril.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'assurance de nos meilleures salutations.

Le Collectif contre le dumping social en Europe

Le Collectif contre le dumping social en Europe regroupe depuis septembre 2010 des entreprises, des organisations professionnelles et des interprofessions du secteur agro-alimentaire, principal employeur de l'industrie en France et contributeur net à la balance commerciale du pays.

[1] D'après l'INSEE - [2] Global Employment Trends 2012 (rapport sur les tendances mondiales de l'emploi en 2012), OIT, janvier 2012
[3] Déjà plus de 10.000 signatures sur www.stop-dumping-social-europe.org

Le dumping social détruit les emplois industriels en France

LE SAVIEZ-VOUS ?

7 IDÉES REÇUES sur la viande

***NON*, les Français ne sont pas de « gros » consommateurs de viande.** Avec une consommation de 390 g/semaine, les Français mangent de la viande environ 3 fois par semaine ; une viande garantie par les contrôles sanitaires les plus stricts au monde et à la qualité reconnue et fiable quel que soit le réseau de distribution, grâce à des cahiers des charges précis.

***NON*, la viande n'est pas « imposée » dans les cantines françaises.** L'Education nationale apporte un repas structuré aux enfants et tente de remédier à l'évolution des modes de consommation. C'est une question de santé publique. A noter : il n'y a jamais eu de viande « tous les jours » à la cantine.

***NON*, la consommation de viande ne raccourcit pas l'espérance de vie,** qui s'allonge sans discontinuer depuis plus d'un siècle.

***NON*, les animaux d'élevage ne détruisent pas la planète.** Au contraire, les élevages entretiennent nos prairies, c'est ainsi que nous maintenons la faune et la flore, et luttons contre les inondations.

***NON*, les résultats d'études américaines ne peuvent pas servir de références** pour orienter les politiques publiques françaises. L'élevage familial en France n'a rien à voir avec l'élevage en feed-lots pratiqué aux Etats-Unis.

***OUI*, la viande est un élément nutritionnel essentiel** à la construction et à l'équilibre alimentaire quotidien, car elle est source de protéines riches en oligo-éléments (notamment la vitamine B12, le zinc et le fer héminique). Le Plan National Nutrition Santé (PNNS) recommande la consommation de 1 à 2 rations de protéines par jour.

***OUI*, la viande est un plaisir des sens** et un facteur non négligeable de l'équilibre de l'économie agricole française. Elle est garante de l'aménagement de nos territoires et d'emplois, en tant que premier employeur des industries agro-alimentaires en France. Il contribue également de façon essentielle à l'équilibre de la filière végétale.

La viande et *VOUS*

3 QUESTIONS À ...

Après un tour du monde de 5 ans, Pierre Marchesseau, Chef Cuisiner étoilé au Guide Michelin inaugure Le Gaïaco, un tout nouveau restaurant et un atelier de formation culinaire Pont de Suresnes à Paris

Pierre MARCHESSEAU,

Chef cuisinier deux étoiles au Michelin et Professeur de cuisine

1/ Pourriez-vous nous donner votre secret pour bien préparer la viande ?

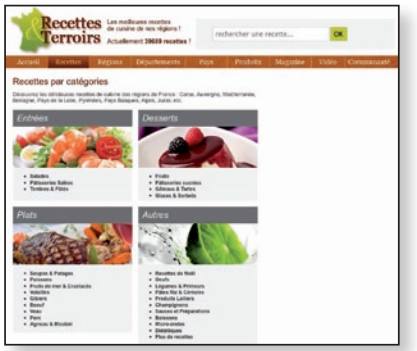
La bonne cuisson d'une viande est au repas ce que les bulles sont au champagne ! Une astuce : si vos yeux piquent, c'est que votre four est trop fort ; il tue l'oxygène et dégage du CO2, signe de mauvaise cuisson. Car tout est là ! Enfourner à 250°C est une aberration. Cuire à 60 °C avec juste un coup de grill à la fin, vous verrez, le résultat obtenu n'a rien à voir. Si l'on brûle la viande, il s'opère une contraction musculaire. Cuire fort c'est détruire la matière organoleptique de la viande. Revenez à la cuisson lente, vous dépenserez, de surcroît, moins d'énergie !

2/ Quelle place tient la viande dans l'assiette des Français ?

En Amérique du Sud, il se consomme jusqu'à 800g par jour et par personne. En France, avec 360 g par semaine, on est loin du compte ! Les Français en mangent en moyenne 3 fois par semaine. Ils apprécient les morceaux arrières, le filet, la côte de bœuf. Ils redécouvrent aussi les pièces avant : celles à braiser (comme le paleron), ou à bouillir (comme le gîte, la queue de bœuf). Les restes du pot-au-feu – qui se cuisine avec des morceaux à bas prix – sont excellents en salades froides en période d'été ! Les abats, l'onglet ou l'araignée, grillés, sont également très appréciés des enfants.

3/ Alors la viande, c'est toujours tendance ?

Oui ! La cuisine à thème (repas mexicain, etc.) apporte de la créativité dans les choix des morceaux, dans la présentation et dans le mode de cuisson. On croise nos recettes traditionnelles avec des approches d'Asie ou de Chine. Les savoirs millénaires – comme ceux du Pérou – commencent à voyager. Les goûts nouveaux circulent. Les consommateurs veulent de l'exotisme. D'ailleurs, le sucré-salé apporte beaucoup au renouveau de la viande. Sur la cuisson, en Amérique du Sud, on ne cuit pas au degré, mais au mètre : la viande s'approche du foyer tout au long de la cuisson. Cette « cuisson d'ambiance » apporte un mélange des genres. Les papilles aussi ont besoin de nouveauté, alors pourquoi s'en priver ?



Sur son site « recettes et terroirs », Pierre Marchesseau propose plus de 36 000 recettes.

Nathalie HUTTER-LARDEAU

Nutritionniste, auteure de Mince Alors *(Ed Odile Jacob)*

« Pour moi, la viande, c'est crue en tartare ou bien saignante et bien persillée en grillade. »

1/ Dans votre dernier ouvrage « Mince Alors ! » quelle est la place de la viande ?

Essentielle ! La viande a toute sa place dans une alimentation équilibrée. Les protéines animales nous sont nécessaires. Je conseille d'alterner viande et poisson. L'important, c'est la diversité et la maîtrise des portions ; une alimentation variée et personnalisée est la clé de votre bien-être à long terme ! Il importe aussi de doser la bonne quantité de matières grasses pour faire cuire votre steak !

2/ Votre avis de nutritionniste : faut-il faire l'impasse sur la viande ?

Non ! En nutritionniste, je vous réponds que la viande c'est o-bli-ga-toi-re ! D'abord parce que c'est une source essentielle de fer dont nos petits bouts manquent souvent, ensuite parce qu'elle est également riche en acides aminés qui contribuent à la force musculaire. Or la couverture de nos besoins est plus difficile en alimentation végétarienne. Et puis les protéines de la viande sont très rassasiantes : en mangeant de la viande, on mange moins ! Des arguments très sérieux, n'en déplaise aux végétariens. Enfin laissez-moi vous dire une dernière chose : la viande, c'est tout simplement bon !

3/ La viande est-elle toujours ancrée dans les habitudes alimentaires ?

Le retour des régimes protéinés nous a redonné le goût de la viande. On a redécouvert de nouvelles façons de consommer : grillades, sauces traditionnelles ou version plus trendy : en carpaccio, en émincés, en tartares ou en fashion burgers – TRES tendance ! Avec quelques légumes, parce que les fibres sont nécessaires au transit intestinal, manger de tout, sans se priver, c'est goûter au plaisir de se rassasier facilement en équilibrant viandes, légumes et féculents... tout simplement !

AGENDA

- **Du 11 au 14 septembre 2012 :** SPACE de Rennes
- **Fin septembre 2012 :** Sortie du rapport Chalmin
- **2 octobre 2012 :** Assemblée Générale du SNIV-SNCP

SNIV SNCP Les entreprises françaises des viandes

Le SNIV-SNCP regroupe les entreprises industrielles françaises, grandes et petites, du secteur de la viande bovine, ovine et porcine. Il exerce la mission de représentant et de porte-parole de ces industries et intervient comme force de propositions. Les chiffres clés du SNIV-SNCP : • 80 adhérents, 140 établissements industriels • 35 000 salariés • 10,6 milliards d'euros de CA • 3,3 millions de tonnes de viande bovine, porcine et ovine • 96 % des abattages français de porcs, 70 % des abattages français de gros bovins, 80 % de la production nationale de viande hachée, 92 % des exportations françaises de viande bovine et porcine fraîches et congelées.

Directeur de Publication : Pierre Halliez • Rédacteur en chef : François Cassignol • Conception, réalisation et rédaction : SNIV-SNCP, Vae Solis Corporate • Crédits photos : Charal, DR, SNIV-SNCP, Ed. O.Jacob • Imprimeur : Toucap • **Contact** : Linfofilet@snivsncp.fr - Tél. : 01 53 02 40 04 - Fax : 01 43 47 31 41 - www.snivsncp.fr - SNIV-SNCP 17, Place des Vins de France – 75012 PARIS.