



Haut de gamme, une affaire de goût



ENTREPRISE

À Monaco,
Riccardo Giraudi,
créateur de mode

ÉVÈNEMENT

L'élevage veut alléger
son empreinte
carbone

INDUSTRIE

Innovation :
la R&D en quête
de financements

ART DE LA VIANDE

La fraise de veau
fait son grand
retour



SÉCURITÉ
ALIMENTAIRE



EFFICACITÉ
OPÉRATIONNELLE



AUGMENTATION
DE LA DURÉE
DE CONSERVATION



STRATÉGIE
DE MARQUE

DÉCOUVREZ LA SÉCURITÉ SANS EFFORTS

En tant qu'industriel vous savez combien sécurité alimentaire et sécurité physique de vos employés sont essentielles pour votre activité. C'est pourquoi la Division Food Care de Sealed Air propose des solutions de conditionnement comme les sacs sous vide **Cryovac® Grip & Tear®**. Faciles à ouvrir ces sacs ne requièrent l'utilisation d'aucune lame tranchante et permettent ainsi d'éviter les blessures. Ils réduisent également la détérioration du produit et les contaminations croisées ce qui améliore très nettement la sécurité alimentaire. Découvrez comment ce conditionnement innovant, ainsi que de nombreux autres peuvent offrir des résultats mesurables à votre entreprise.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site
www.gripandtear.com

CRYOVAC®  **Diversey**



Pages spéciales de la revue "Les Marchés Hebdo"

Les MARCHÉS
HEBDO
L'HEBDO DU COMMERCE AGROALIMENTAIRE

Le Fermier (1871) - Le Courrier du Commerce (1872)
L'Écho des Halles (1946) - Marchés Agricoles (1966)

PUBLICATION ÉDITÉE PAR ABC

SAS au capital de 344 875 euros
siège social : 2, avenue du Pays de Caen,
Colombelles - 14902 Caen cedex
Bureaux parisiens : 4/14 rue Ferrus
CS 41442, 75683 PARIS Cedex 14
Tél : 01 42 74 28 00

Principaux actionnaires :
Réussir SA et Agra Investissement
Site internet : www.lesmarcheshbdo.fr
Fax (rédaction) : 01 42 74 28 55

Pour joindre votre correspondant,
composez le 01 42 74 suivi
des 4 chiffres entre parenthèses

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Marc Jourdan

RÉDACTRICE EN CHEF

Nathalie Marchand (28 50)

RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE

Anne-Sophie Le Bras (28 48)

RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE

EN CHARGE DES ANALYSES ET COTATIONS

Laure-Anne Lefebvre (28 22)

RÉDACTION

S. Carriat (28 49) - Alice Flores (28 51)

V. Pinson (02 31 35 77 16)

RÉDACTEUR GRAPHISTE

Samuel Cauchois (29 21) (Pages spéciales VM)

PUBLICITÉ - PETITES ANNONCES

Hélène Pradeau - Tel : 01 49 84 94 21

Télécopie : 01 49 84 03 28

ABONNEMENTS

02 31 35 77 02 - Télécopie : 02 31 35 77 18

abonnement@groupe-abc.com

TARIF 2016

France : 313,50 € (dont TVA 2,10 %).

Autres pays : nous consulter.

N° Commission paritaire : 0416 I 89809

ISSN : 1969-7864. Dépôt légal à parution

IMPRIMEUR

SIB - ZI de la Liane,

62205 Boulogne-sur-Mer

ROUTEUR

IPS - ZA Chant des oiseaux,

80800 Fouillox



En manque de constance

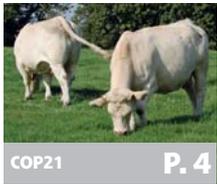


Nathalie Marchand,
rédactrice en chef

Pourquoi la viande bovine française peine-t-elle à trouver sa place sur les menus des restaurants, même étoilés ? Alors qu'à l'inverse la black angus, la simmental de Bavière ou le bœuf irlandais s'étalent en majuscules comme un gage de haute qualité ? Dans notre édition de juin nous évoquions la question de la communication, et de pointer la relative faiblesse d'action des multiples viandes françaises face au rouleau compresseur américain. Après enquête dans le cadre du dossier de ce numéro, une réalité plus cruelle pour la filière française ressort franchement : le manque de constance observé dans la qualité. Plus facile pour un chef de mettre à sa carte une viande toujours grasse et fondante, avec certes peu de mâche, que d'oser une viande moins persillée, au goût plus typé, mais variant d'un jour à l'autre. Certains diront que la qualité de la viande dépend du terroir sur lequel l'animal a été élevé... Le terroir a parfois bon dos. Ne serait-il pas utile que

quelques lignes directrices soient adoptées par grand bassin de production, par grande race, sur le régime de finition des bêtes, par exemple, pour améliorer la qualité globale des viandes ? Un effort qui ne pourra se faire bien entendu sans de meilleures relations entre les différents opérateurs, avec une réflexion approfondie sur une contractualisation entre producteurs, transformateurs et distributeurs, et un mécanisme de prime à la qualité. Une évolution qui passera aussi par une meilleure organisation des producteurs, permise par Bruxelles via ses nouvelles lignes directrices en matière de concurrence. Mais pour cela il faudrait que les énergies se concentrent davantage sur la construction de filières plutôt qu'elles ne se dispersent dans des luttes intestines. Si l'on peut comprendre la situation désespérée d'éleveurs en grandes difficultés financières, les blocages d'abattoirs cet été et le bras de fer engagé entre un syndicat agricole et le leader français de la viande n'ont pas fait avancer ces dossiers pourtant essentiels. Certes le local et le Made in France ont le vent en poupe, mais les parts de marché ne se reconquerront qu'avec une certaine garantie de qualité. ■

Au sommaire ce trimestre



COP21

P. 4



Giraudi

P. 8



Le porc espagnol

P. 10



Viande haut de gamme

P. 13



Financer l'innovation

P. 22



Retour de la fraise de veau

P. 27

Évènement

L'élevage veut alléger son empreinte carbone4

Améliorer la viande par l'alimentation animale6

La vie des entreprises

Giraudi, créateur de mode.....8

Le porc espagnol face à l'embargo russe.....10

Dossier

La viande haut de gamme est affaire de goût13

Conjoncture

Marché mondial : hausse des échanges en 2016.....20

La crise a changé durablement les habitudes.....21

Industrie

La R&D en quête de financements.....22

Produits

Nouveaux produits24

Bœuf normand : en route vers le label Rouge.....25

Art de la viande

La chronique de René Laporte.....26

La fraise de veau fait son grand retour.....27

Environnement

L'élevage veut alléger son empreinte carbone

Accusé de contribuer au réchauffement climatique, l'élevage bovin cherche à réduire son impact sur l'environnement. Synthèse des données scientifiques sur le sujet et présentation du programme européen Life Beef carbon, labellisé par l'Onu.

À l'heure de la COP21, l'impact de l'élevage sur le changement climatique est devenu une question de société. « On entend régulièrement dire que l'élevage émet plus de gaz à effet de serre que les transports », indique Thomas Turini, chef de projet environnement au Centre d'information des viandes (CIV). « Cette affirmation est pourtant fautive car elle compare des données qui ne sont pas comparables ». L'évaluation des émissions de gaz à effet de serre repose en effet sur deux approches. La première méthode, utilisée par le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (Giec), réalise l'inventaire des émissions de gaz à effet de serre sur un territoire par l'ensemble des acteurs, selon un secteur d'activité. La seconde, celle de l'Organisation des nations unies pour



© Vincent Morin

Il faut compter 1,2 UGB (unité gros bétail) par hectare pour atteindre la « neutralité carbone », quand le stockage de la prairie compense les émissions des ruminants. Aujourd'hui en France, on serait en moyenne à 1,4 UGB par hectare, selon le CIV.

diales. Pour la FAO, 14,5 % de ces émissions proviennent de l'élevage et ses filières. L'organisation intègre dans son calcul l'alimentation du bétail, la fabrication des emballages, etc. « La comparaison n'est pas valable car le périmètre d'évaluation de la FAO est bien plus large que la seule activité d'élevage », insiste Thomas Turini. Face aux débats d'experts, comment apprécier l'impact réel de l'élevage sur le changement climatique ?

L'élevage contribue à 9 % des émissions en France

Pour vulgariser les données scientifiques disponibles sur le sujet et les rendre accessibles aux acteurs concernés, le CIV publie un nouveau cahier sur les gaz à effet de serre émis par l'élevage et la production de viande. Selon les dernières études disponibles, recueillies et synthétisées par le centre, l'élevage est responsable de 7 % des émissions de gaz à effet de serre liées aux activités

humaines dans le monde. D'après les chiffres de la FAO, qui s'intéressent au cycle de vie du produit, la production de viande bovine représente 6 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre. À l'échelle de notre continent, 5 % des gaz à effet de serre sont générés par l'élevage en Europe. La production de viande de bœuf est quant à elle responsable de 4 à 6 % de ces émissions. En France, l'élevage contribue à 9 % des émissions nationales de gaz à effet de serre. « Grâce à une diminution du cheptel, un

moindre recours aux intrants et une baisse du méthane entérique provenant des effluents, la filière bovine a réduit ses émissions de 14 % depuis 1990 », ajoute Thomas Turini. La production de viande bovine génère 6 % des émissions nationales. L'empreinte carbone moyenne de la viande de gros bovin en France, de l'aval jusqu'à la distribution, est d'environ 23 kg d'équivalent CO₂ par kg de viande transformée. Mais qui dit élevage, dit aussi prairie. Or les sols ont une importance capitale dans les échanges de carbone, puisqu'ils



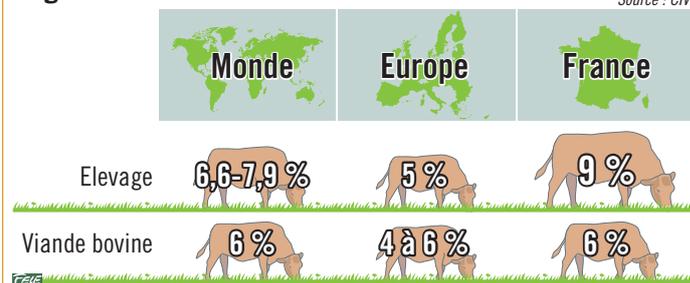
Thomas Turini,
chef de projet
environnement
au CIV

« La filière bovine a réduit ses émissions de 14 % depuis 1990. »

l'alimentation et l'agriculture (FAO), se base sur l'analyse de cycle de vie (ACV), c'est-à-dire qu'elle considère toutes les étapes de vie d'un produit, de sa fabrication à son recyclage. Selon le Giec, les transports sont responsables de 14 % des émissions de gaz à effet de serres mon-

Part de l'élevage et de la viande bovine dans les émissions de gaz à effet de serre

Source : CIV





Jean-Baptiste Dollé,
chef du service
Environnement
à l'Institut
de l'élevage

« Nous voulons encourager les éleveurs à échanger sur leurs bonnes pratiques »

sont capables de le stocker, via la biomasse. « En moyenne, les prairies permettent de stocker 2,8 tonnes d'équivalent CO₂ par hectare et par an, précise le spécialiste du CIV. Le stockage dans les prairies représente environ un tiers des émissions dues à l'élevage en France ». D'après les travaux de Jean-François Soussana, directeur scientifique à l'Inra, il faut compter 1,2 UGB (unité gros bétail) par hectare pour atteindre la « neutralité carbone », quand le stockage de la prairie compense les émissions des ruminants. « Aujourd'hui en France, on est en moyenne à 1,4 UGB/ha », souligne Thomas Turini.

Économiser 150 000 tonnes de CO₂

Pour réduire l'empreinte carbone de la viande bovine, la France, l'Irlande, l'Italie et l'Espagne se sont associées dans un projet collectif, « Life Beef carbon », qui débutera en janvier 2016. L'objectif de ce plan d'action est de mettre en œuvre des pratiques pour réduire de 15 % en 10 ans l'empreinte carbone de la viande bovine, soit 150 000 tonnes de CO₂ économisées. Ce projet de 5,4 millions d'euros est financé par la Commission européenne et, en France, par le ministère de l'Agriculture.

« C'est une démarche participative et volontaire. Nous souhaitons que les filières bovines soient forces de propositions et qu'elles s'approprient ces thématiques », explique Jean-Baptiste Dollé, chef du service Environnement à l'Institut de l'élevage. L'empreinte carbone de 2 000 fermes européennes, dont 1 700 françaises, sera calculée. Parmi elles,

170 seront retenues afin de tester les meilleures techniques pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, augmenter le stockage de carbone et créer un réseau de fermes de démonstration. « On peut observer des différences d'impacts environnementaux de l'ordre de 10 à 20 % entre des exploitations qui appartiennent à un même système d'élevage », indique Jean-Baptiste Dollé. C'est le signe qu'en jouant sur certains leviers, comme les aspects sanitaires, l'alimentation, la gestion des cultures, les fermes peuvent réduire leur impact environnemental ».

190 techniciens seront formés

Pour les accompagner, 190 techniciens seront formés, en partenariat avec Coop de France Pôle animal, France Conseil Elevage et les chambres d'agriculture. Ils conseilleront les éleveurs et réaliseront les diagnostics environnementaux grâce au logiciel Cap'2er. Cet outil évalue la durabilité des exploitations selon leurs contributions positives, leurs impacts sur l'environnement et leurs performances économiques. Les données récoltées alimenteront un observatoire national et européen de l'impact carbone.

Lancé officiellement au Sommet de l'élevage, en octobre, « Life Beef carbon a été porté par la filière viande, qui voulait elle-aussi entrer dans cette démarche », déclare Jean-Baptiste Dollé. Un programme similaire pour la filière laitière a déjà vu le jour en 2013, baptisé « Life Carbon Dairy ». Les premiers retours des éleveurs laitiers sont positifs, « cela leur permet d'appréhender différemment leur conduite d'élevage ». Plusieurs entreprises, comme McDonald's et McKey, se sont déjà déclarées intéressées par ce programme. « Nous voulons casser cette appréhension de la politique environnementale et encourager les éleveurs à échanger sur leurs bonnes pratiques », indique Jean-Baptiste Dollé. ■

Alice Flores

PROGRAMME NATIONAL

Premiers résultats pour Origin Green en Irlande



Simon Coveney, le ministre irlandais de l'Agriculture, lors du lancement d'Origin Green, en septembre 2013.

Trois ans après le lancement d'Origin Green, le Bord Bia, office irlandais de promotion des produits alimentaires, vient de publier son premier rapport sur ce programme de développement durable. 90 000 fermes ont été évaluées sur leur

empreinte carbone, « une première mondiale » selon l'office, et 474 industries agroalimentaires y ont pris part, représentant 95 % des exportations du pays. Dans l'élevage bovin, plus de 45 000 fermes ont été auditées, comptant pour plus de 90 % de la production irlandaise de viande bovine. En moyenne, l'empreinte carbone des fermes suivies est de 12 kg d'équivalent CO₂ par kilo de poids vif. En ramenant à la moyenne les fermes laitières et celles de viande bovine les plus émettrices, le Bord Bia estime pouvoir réduire potentiellement les émissions d'un million de tonnes d'équivalent CO₂ par an, soit 6 % des émissions totales de l'agriculture.

Pour piloter votre
business, choisissez
la bonne étoile!



CSB-System

La solution informatique métier pour
l'ensemble de votre entreprise

Le groupe CSB-System AG
souhaite à l'ensemble de ses
clients et partenaires de
joyeuses fêtes et une année
2016 riche en succès.

Notre système pour
vos objectifs

CSB-System AG France
info-france@csb-system.com
www.csb.com



Élevage

Améliorer la viande par l'alimentation animale

Les pâturages, fourrages, aliments composés et minéraux savent profiter aux animaux comme à ceux qui les mangent ainsi qu'à l'environnement. État des lieux des démarches existantes et des progrès en perspective.



© Jacky Chevalier - Inra



© Thierry Guillemot



© François d'Alterroche

La chaîne alimentaire commence avec l'alimentation animale. Si ce chaînon s'avère d'un bon alliage, la viande est plus saine et meilleure. Et elle peut se réconcilier avec les enjeux environnementaux en participant aux équilibres naturels. Elle se vend d'autant mieux que les éleveurs d'où elle vient savent communiquer sur leur principe alimentaire.

La façon dont on nourrit les animaux a une influence sur la qualité gustative, nutritionnelle et sanitaire de leur viande ; elle joue aussi un rôle dans le statut durable de l'élevage, qu'il s'agisse de son impact sur l'environnement, du bien-être des animaux ou des pays d'origine des matières premières. Établir la « durabilité » de l'alimentation animale est le but de la plateforme Duralim (regroupant professionnels et société civile) qui doit voir le jour cet hiver.

Rôle du sélénium et des oméga 3

L'apport de l'alimentation aux qualités gustatives tombe sous le sens. Il s'illustre depuis les temps ancestraux à travers les modes de « finition » : le grain fourni aux bœufs avant l'abattage, la bouillie lactée donnée aux volailles fines... Le rôle de l'alimentation sur le goût est reconnu depuis des dizaines d'années par le label Rouge. Ce rôle est vérifié aujourd'hui

scientifiquement, par exemple à travers le foin dont on nourrit le bœuf AOC Fin Gras du Mezenc. Les micronutriments jouent un rôle ; on a ainsi découvert que le sélénium organique, fourni aux ruminants en complément de l'herbe et des fourrages, est facilement assimilé puis mis en réserve dans les muscles. La maturation de la viande bovine serait ainsi améliorée,

ainsi que sa tendreté.

L'amélioration de la qualité nutritionnelle des viandes est plus nouvelle. En ajoutant aux rations des acides gras polyinsaturés d'origine végétale, en particulier des oméga 3 des graines de lin extrudées ou de luzerne, les viandes de porc, de bovins, de volailles ou de lapins s'enrichissent naturellement en oméga 3 et autres acides gras recherchés,

améliorent leur rapport oméga 3/oméga 6, et gagnent en saveur. C'est le principe adopté par les filières Bleu Blanc Cœur et la marque Nouvelle Agriculture du groupe Terrena.

Toutefois la qualité de ces viandes de porc ou de volaille est améliorée si les acides gras polyinsaturés qu'elles contiennent sont protégés de l'oxydation par l'adjonction d'un antioxydant

À FAIRE SAVOIR

Moins d'antibiotiques, plus de probiotiques

Information encore méconnue du grand public : les additifs antibiotiques ne sont plus autorisés dans l'Union européenne en tant que facteurs de croissance dans l'alimentation animale. Le nouvel enjeu consiste à diminuer l'usage des antibiotiques servant à soigner les animaux en améliorant leur bien-être. L'alimentation animale

renforce le confort digestif et la résistance des animaux par les probiotiques ou les huiles essentielles. Un probiotique est constitué d'organismes vivants (levures, bactéries du genre *Lactobacillus*, *Bacillus*, *Enterococcus*) qui améliorent l'équilibre microbien intestinal. Parmi les huiles essentielles qui ouvrent l'appétit des volailles,

certaines auraient la particularité de stimuler les défenses immunitaires et la protection contre les radicaux libres. Des recherches sont en cours pour associer dans les aliments pour porcs des probiotiques et des acides organiques en vue d'éviter l'apparition d'antibiorésistance liée aux traitements antibiotiques.

dans l'alimentation. L'antioxydant le plus employé est la vitamine E mais il en existe d'autres, comme les caroténoïdes, colorants naturels des végétaux qui de surcroît relèvent la couleur de la chair de volailles, ou la lutéine. Les oligoéléments des aliments se retrouvent facilement dans les viandes et améliorent leur qualité nutritionnelle. Cette science n'a pas tout révélé. « *La contribution de la nutrition animale à la nutrition-santé des hommes impose de mieux connaître les lois de transfert entre ce que mange et ce que produit l'animal* », souligne Mélanie Le Plaine-Mileur, secrétaire générale du Synpa, syndicat des ingrédients de spécialité de la chaîne alimentaire.

Les bénéfices environnementaux de l'alimentation animale sont moins connus du grand public. Ils sont pourtant les plus recherchés aujourd'hui. Les porcs et les volailles consomment moins de protéines végétales quand la part

Un porc rejette aujourd'hui entre 40 et 45 % d'azote en moins qu'il y a 25 ans.

protéique de leur alimentation est équilibrée en acides aminés. Un apport protéique équilibré profite mieux à l'animal. Comme il est possible de rectifier un profil déséquilibré, les sources protéiques peuvent varier en fonction des matières premières disponibles. Les protéases, enzymes qui fractionnent les protéines, rendent ces dernières

EFFORT COLLECTIF

Une filière sécurisée de toutes parts

Des guides de bonnes pratiques, des plans collectifs d'autocontrôles et des certifications constituent le dispositif Oqualim pour la qualité des aliments. Ce dispositif est promu par Coop de France Nutrition animale et le Snia (syndicat national de l'industrie de la nutrition animale) avec la contribution de l'Association pour le contrôle de la qualité des matières premières, Qualimat. Les usines certifiées représentent 88 % de la production nationale d'aliments composés (89 % en bio), 80 % des pré-

mélanges, 70 % des aliments minéraux. Les plans d'autocontrôle couvrent 80 % de la production d'aliments composés, 89 % des aliments d'allaitement... Ces autocontrôles, conventionnés avec la DGCCRF, traquent dans les matières premières et les produits finis tout contaminant désigné par la réglementation, les substances indésirables comme les mycotoxines, les produits chimiques, les salmonelles et autres microbes. Un exemple de bienfait : la prévalence en salmonelles dans les

aliments finis est passée de plus de 1,4 % en 2006 aux environs de 0,4 %. Le plan 2015 établit notamment le maintien de la pression analytique en dioxines/PCB et en métaux lourds et fluor ainsi que la mise en place d'analyses exploratoires de teneur en nickel dans les produits minéraux. Le plan Allaitement a démarré cette année. Il porte sur 89 % de la production des aliments remplaçant le lait. Il comprend un plan de contrôles accessible aux usines certifiées pour le « socle technique nourri sans OGM ».

plus assimilables, ce qui réduit les rejets azotés. Un porc rejette aujourd'hui entre 40 et 45 % d'azote en moins qu'il y a 25 ans, souligne le Synpa. La même efficacité digestive est trouvée en utilisant des matières premières très variées, dont les co-produits de l'industrie agroalimentaire. Les sociétés de services en nutrition animale développent ainsi des outils d'analyse et de prédiction de performance chez les porcs et volailles. Elles recommandent aussi d'adapter l'alimentation au stade de l'animal, pour un meilleur bénéfice environnemental.

Autre source de pollution, le phosphore. Celui que contiennent les céréales est mieux assimilé depuis vingt ans grâce à des enzymes comme les phytases (libérant le phosphore des végé-

taux). L'ajout de phosphore minéral est diminué, avec comme effet un moindre rejet de phosphore dans le lisier. Des données récentes fournies par le Synpa établissent qu'entre 2006 et 2012 les rejets de phosphore par les volailles ont été réduits de 42 %, ceux des poissons d'aquaculture jusqu'à 40 %.

Réduire les émissions de méthane

Les vertus environnementales et économiques de l'alimentation des ruminants à base d'herbe, de foin ou d'ensilage connaissent un regain de considérations internationale et nationale. Les pâtures sont en effet des « puits de carbone » contribuant à limiter les émissions de gaz à effet de serre. En élevage allaitant, l'Inra établit au rang de priorité

l'augmentation de la part des fourrages dans l'alimentation au détriment des concentrés achetés (rapport « Vers des agricultures à haute performance » - 2013). D'où les recherches d'une meilleure conservation des ensilages (grâce notamment aux acides organiques ou aux levures ou bactéries). L'on cherche à stimuler la microflore des ruminants, en particulier celle qui dégrade les fibres alimentaires, grâce à des levures. Chez les ruminants toujours, la réduction des émissions de méthane est favorisée par les sources d'oméga 3, les huiles essentielles et d'autres additifs. L'Inra mène des recherches sur l'utilisation du micro-organisme *Monascus* spp. pour réduire la production de méthane chez le mouton. ■

Sylvie Carriat



“ La performance au quotidien pour vous et vos clients ”



LOGICIELS EXPERTS
— Produits Carnés —

Découpe - Négoce
Fabrication - Entreposage

+33 (0)9 72 72 23 62
www.akanea.com

Monaco

Giraudi, créateur de mode

Grand négociant en viande, notamment de veau vers l'Italie, le groupe Giraudi, basé à Monaco, a entrepris une diversification de ses activités voilà une dizaine d'années. Viandes d'exception, concepts de restauration, kit pour burgers, viandes sous licence de marque pour la GMS... Le point avec le jeune dirigeant Riccardo Giraudi.

Longtemps bien connu des seuls industriels de la viande, le monégasque Giraudi commence à se faire un nom auprès du grand public, en France et dans le monde. « *Les origines de la société, créée par mon père, remontent aux années 60. Nous sommes toujours un des plus gros traders européens de viande fraîche* », explique Riccardo Giraudi, fils de l'Italien Erminio Giraudi et directeur général du groupe. « *À travers notre filiale Giraudi traditional meat, nous faisons toujours 70 000 tonnes de négoce par an : du veau (à 40 %), du bœuf (40 %) et du porc (20 %), souligne-t-il. Pour le veau, nous sommes les agents exclusifs du néerlandais Van Drie pour l'Italie, et aussi de Bigard, Socopa et SVA, toujours pour l'Italie* ».

Importateur de black angus et de bœuf de Kobé

L'activité de trading représente encore 80 à 90 % des volumes commercialisés par Giraudi. Un peu moins en valeur. Le groupe développe en effet depuis une dizaine d'années des activités complémentaires plus lucratives.

« Je suis très créatif à la base [...]. Je pense que la nourriture, c'est la nouvelle mode ».

Riccardo en est en grande partie à l'origine. Après des études en Angleterre « où la culture est très extravertie » le fils d'Erminio manque de faire carrière comme pianiste, s'investit dans la mode (il a entre autres acquis les droits



© Giraudi



© Giraudi

Dans les restaurants Beefbar à Monaco (voir à droite), Mexico, Mykonos et Hong Kong, Riccardo Giraudi met à la carte du black angus ou encore du bœuf de Kobé.

de Pantone pour la mode, la technologie et la nourriture)⁽¹⁾, pour finalement rejoindre le groupe familial en 2000. « *Je suis très créatif à la base. Or difficile d'être créatif dans le trading. Ce n'est que parler qualité et prix. Or je veux venir travailler le matin avec le sourire, confie-t-il. Je pense que la nourriture, c'est la nouvelle mode* ». Il s'inspire de ce qu'il voit aux Etats-Unis, avec un récent engouement pour les viandes de luxe, et crée il y a dix ans une nouvelle division – Giraudi Exclusive

Meat – pour l'importation de viandes d'exception.

« *Nous avons lancé l'angus avec le 2^e abatteur des Etats-Unis (ndlr, Creekstone Farms). On importe des containers en entier, commandés six mois à l'avance* », précise-t-il. Giraudi achète 85 % de la carcasse. Le négociant ne prend pas la poitrine, consommée aux Etats-Unis mais très peu en France. « *Nous sommes leaders de la viande black angus. Nous sommes aussi les premiers importateurs de*



© Giraudi

viande de Kobe, de Miyazaki. Mais cela représente plus de l'image, les volumes sont discrets », poursuit-il.

Un à deux ouvertures de Beefbar par an

En 2005, la famille Giraudi se lance dans une autre aventure, celle de la restauration. Partant du constat qu'il n'y avait pas de restauration de viande à Monaco, alors que ces concepts sont devenus des institutions au Royaume-Uni, la famille fonde Monaco Restaurant Group et décline hors de la ville son concept Beefbar, lieu branché à destination des amateurs de viande. Le groupe compte aujourd'hui quatre restaurants en franchise à Mexico, Moscou, Mykonos et Hong Kong. « *L'idée est d'ouvrir un à deux Beefbar par an, au Moyen-Orient et en Asie* », confie le jeune dirigeant. Il aimerait aussi ouvrir un établissement à Paris, « *mais le concept à 60 euros par couvert est un peu cher, il faut l'adapter* ».

À Monaco, où le groupe possède déjà cinq restaurants (Beefbar,



© Giraudi



© Giraudi

Ermínio et son fils Riccardo Giraudi ont conçu l'offre « gourmet boutique burgers », pour le food service, en lien avec les chefs de la division restauration du groupe. Un moyen de valoriser tous les morceaux, comme la marque Smiley à destination des GMS.

Song Qi by Alan You, Le Bouchon, La Salière et Mozza), le concept plaît beaucoup à une clientèle internationale argentée. En janvier, février prochain, « on va ouvrir une Beefbar boutique à Monaco, où l'on va vendre des viandes rares du monde entier », confie Riccardo Giraudi.

Le groupe a aussi fondé une section créative au sein de Giraudi Meats. Afin de valoriser tous les morceaux des viandes importées, « nous avons lancé une marque de burgers "gourmet boutique burgers" après un travail de deux ans, souligne Riccardo Giraudi. On a conçu 13 hachés différents, avec des mélanges de muscles, voire de races. On les a farcis, fumés, marinés ». Ce concept de kit clé en main (avec le pain et les sauces) pour le food service a été mis au point avec les chefs de la division restauration du groupe et au sein d'une usine partenaire en Italie.

Smiley : une offre fraîche en GMS pour 2016

Pour la grande distribution, Giraudi a présenté au Sial 2014 à

Paris puis au dernier salon Anuga, en octobre à Cologne, son offre sous licence Smiley (Riccardo la possède aussi pour les coques de téléphone). Surgelée, cette gamme fabriquée avec de la viande certifiée 100 % européenne se compose de mini et mega nuggets de poulet élaborés à partir de filets et cuisses de poulet, de burgers de veau et de bœuf extra tendre et d'omelettes nature. « Nous sommes référencés en national chez Casino. C'est très



© Giraudi



© Giraudi



© Giraudi

bien parti avec Carrefour, Leclerc en région. Tout le monde est très intéressé », assure Riccardo Giraudi qui souligne que McCain a la licence pour les pommes de terre. Le groupe travaille actuellement à une offre fraîche pour 2016. « On la lancera au prochain Sial pour la France et l'Italie », souligne son dirigeant.

Nouvelles origines

Les projets du groupe sont nombreux. « On veut s'étendre à la

GMS, lancer de nouveaux produits, de nouvelles origines de viande (du Canada, d'Uruguay, d'Australie, de Bavière et de Galice). Nous avons aussi beaucoup de projets dans la restauration. À marque Pantone, je souhaiterais par exemple ouvrir un lieu éphémère à Paris courant 2016 avec des produits comme de la glace, des jus de fruits et du popcorn. L'idée : manger de la couleur », résume Riccardo Giraudi. À la question, « et quid de la viande française, n'y en a-t-il pas d'exceptionnelle ? N'allez-vous pas davantage la promouvoir (en dehors du veau) ? » Le directeur de Giraudi répond : « le vrai problème en France, c'est la constance. Quand elle sera constante, elle aura une clientèle. La viande française est déjà à la mode en Italie. Pour le Charolais, il y a un potentiel ».

Nathalie Marchand

(1) La troisième activité de Giraudi consacrée à la mode se scinde en trois sociétés : Fashion factory, spécialisé dans le déstockage de grandes marques, Case Scenario proposant des accessoires pour mobiles et Miss Bibi, marque de bijoux et accessoires.

ACCORD TRANSATLANTIQUE

Une opportunité à saisir

Le groupe Giraudi s'intéresse de près à l'évolution des négociations commerciales entre l'Europe et les Etats-Unis (accord TTIP). « Nous sommes toujours en relation avec la Commission européenne », confie Riccardo Giraudi, directeur général du groupe. À contre-courant des professionnels français de la viande bovine qui craignent ses consé-

quences, le négociant monégasque estime au contraire que l'accord peut représenter une bonne opportunité pour l'Europe. « Les prix sont assez chers aux Etats-Unis. L'Europe a intérêt à exporter », souligne-t-il. Giraudi se prépare notamment à exporter du veau. « Le potentiel peut être énorme. Ils aimaient ça, avant, le veau, les Américains ! ».

Intégrateurs

Le porc espagnol face à l'embargo russe

Avec un prix passé sous le seuil psychologique d'un euro le kilo vif, la filière porcine espagnole s'interroge. Marché russe toujours bloqué, entraves sanitaires sur des destinations potentielles et production en progression forment un cocktail potentiellement détonnant. *Viande Magazine* a interrogé les représentants professionnels espagnols.



© Claudine Gérard



© Y. K.

La production espagnole de porc a augmenté de 9 % sur le premier semestre 2015 et est attendue en hausse de 5 % sur le second. La fédération des fabricants d'aliments (Cesfac) assure que 2014 a été une assez bonne année en terme de rentabilité, et s'attend à un exercice 2015 similaire. L'interprofession (Anprogaporc) se montre moins optimiste.

Les industriels espagnols ne sont jamais vraiment bavards quand il s'agit de parler de leur business. Notamment dans le monde de la viande, qu'elle soit bovine (l'antique peur des questions sur les hormones) ou porcine (avec cette fois le prétexte du rapport associant viande et cancer¹⁾ qui fit grand bruit cet automne). Pour autant nul ne peut nier que

la production porcine espagnole a fortement subi l'entrée en vigueur de l'embargo décidé par les Russes pour protester contre les mesures prises par l'Union européenne lors de la crise ukrainienne. Pour bien comprendre l'ampleur du phénomène, il faut remonter en 2008 et à la crise financière mondiale qui a plongé les pays du sud de l'Europe dans une situation particulièrement complexe dont ils peinent encore aujourd'hui à sortir. Au cours de cette traversée du désert économique, le pays a connu une chute brutale de la consommation domestique (qui n'a toujours pas recouvré son niveau d'avant la crise) et une vague de chômage sans précédent qui a frappé plus d'un quart des travailleurs. Dans ce contexte, toutes les entreprises agroalimentaires se sont démenées pour dénicher de nouveaux

marchés à l'export. Avec l'appui de l'administration centrale du pays qui n'a pas ménagé ses efforts pour faire avancer les dossiers d'agrément des outils industriels pour l'exportation vers les pays tiers.

Espoirs du côté du Japon

Le marché russe fut l'un de ces débouchés salvateurs, jusqu'à l'embargo. Sa perte se conjugue à une progression de la production toujours très vive, +9 % au premier semestre 2015 et + 5 % attendu au second. La filière espagnole est entrée dans une zone compliquée avec le prix du porc qui a enfoncé la barre fatidique d'un euro pour un kilo vif début novembre. « Alors que les coûts de production sont évalués à 1,5 euro » précise Miguel Angel Higuera, directeur d'Anprogaporc, association représentant

70 % de la production espagnole. « Nous attendons bien entendu la fin de l'embargo russe, c'est évident, poursuit-il. Mais pour nous ce n'est pas la seule solution. Ce n'est pas le seul marché. Il existe des alternatives, d'autres destinations, mais les prix pratiqués y sont bien moins intéressants ! Nous sommes convaincus que l'élimination des barrières doua-

« Il existe des alternatives, mais les prix pratiqués y sont bien moins intéressants ! »

nières non tarifaires dans les pays tiers peut constituer pour la production porcine espagnole une vraie opportunité de développement ». Anprogaporc espère aussi voir avancer les négociations avec le Japon pour la mise >>>



Miguel Angel Higuera,
directeur
d'Anprogaporc

« Les prix sont passés sous un euro pour un kilo vif alors que les coûts de production sont à 1,5 euro »

Vos normes de qualité, pour des viandes d'excellence.



Découvrez les marques de viande d'agneau et de bœuf dédiées aux professionnels de la viande et de la restauration.



La marque « Agneau Cottage Select » garantit la régularité de la viande et sa traçabilité jusqu'à l'élevage d'origine.



La nouvelle gamme de viande de bœuf issue de bovins croisés spécialement pour produire la meilleure viande de bœuf possible.



Le bétail sélectionné est constitué exclusivement d'animaux jeunes, élevés selon les méthodes naturelles et traditionnelles d'un système basé sur le plein air.



Héritage d'un savoir faire exceptionnel transmis de père en fils depuis trois siècles, cette gamme garantit la régularité de la qualité de la viande de bœuf.

Les cahiers des charges Norme Qualité Agneau, Bœuf et Viande Bovine Britannique sont disponibles sur www.ilovemeat.fr

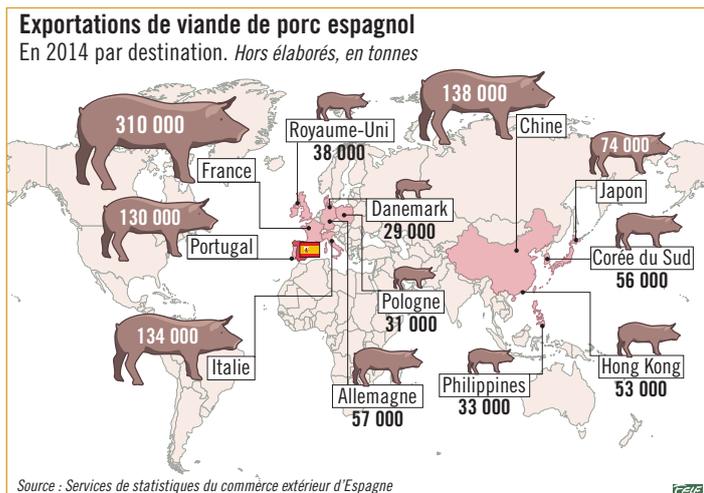
Agneau



Bœuf



Pour toute information, veuillez contacter **AHDB France**
Tél. : 01 60 71 04 49
Mail : office@ahdbfrance.fr



La filière espère arriver à faire progresser la consommation en Espagne de viande et de produits transformés à base de viande porcine. Elle frémit déjà en restauration.

>>> en place d'un accord de libre échange et créer de nouveaux débouchés pour la production porcine européenne. « Ensuite, il est clair que si nous pouvions faire progresser la consommation de viande et de produits transformés à base de viande porcine en Espagne, ce serait très positif pour nous », commente encore Miguel Angel Higuera.

Quelques mois de trésorerie pour faire face
Aujourd'hui, les élevages ont encore un peu de réserves, quelques mois de trésorerie pour faire face, mais Miguel Angel Higuera n'est pas très optimiste. « L'année 2014 a été assez bonne quand même en termes de rentabilité et de profitabilité dans la filière malgré le contexte » affirme pour sa part Jorge de Saja pour la Cefac, la fédération des fabricants d'aliments qui sont aussi de grands intégrateurs. « 2015 devrait être plus ou moins de la même veine, avec un niveau

de rentabilité quasi similaire à celui de l'année dernière ». Les entreprises sont-elles alors en danger ? Pour Miguel Angel Higuera « pour l'instant, on peut dire que ça va, les années précédant cette nouvelle crise n'ont pas été si mauvaises au final, les producteurs avaient pu faire un peu

de trésorerie. Mais je pense qu'il ne leur reste plus que quelques mois et tout peut être très différent selon les situations ». De nombreux producteurs ont investi fortement et récemment pour se mettre en conformité avec les normes bien-être de l'Union européenne d'abord, puis pour gagner en compétitivité. « Tous ces investissements sont aujourd'hui dans leur phase d'amortissement et comme ils ont été réalisés avec l'appui des banques et le recours au crédit, le remboursement du capital plus le paiement des intérêts rend les choses déjà très compliquées pour une partie des producteurs espagnols », commente Miguel Angel Higuera. Il est donc primordial pour eux de continuer d'ouvrir de nouveaux marchés.

Le regard vers l'Europe de l'Est et la Chine

Du côté des fabricants d'aliments du bétail, on regarde vers la Chine avec insistance. « Aussi bizarre que cela puisse paraître, cela coûte moins cher d'aller expédier de la viande de porc en Chine qu'en Russie. Parce qu'on peut faire des containers, c'est plus simple. D'un autre côté, il n'est pas forcément facile de faire agréer les outils d'abattage et de transformations par les autorités chinoises » remarque Jorge de Saja. « Mais nous essayons de faire en sorte que les visites d'agrément des fonctionnaires chi-

Jorge de Saja, président de la Cefac

« Cela coûte moins cher d'aller expédier de la viande de porc en Chine qu'en Russie ».

nois soit organisées le plus rapidement possible pour faire accélérer les dossiers de certification. » L'autre lueur que Jorge de Saja voit dans l'actualité européenne, ce sont les foyers de peste porcine dans l'Est de l'Europe. « Nous ne nous réjouissons pas de ce qui arrive là-bas, ne vous méprenez pas, mais la crise semble durer. Nous connaissons bien le problème pour y avoir été confrontés il n'y a pas si longtemps que cela. Ce genre de crise s'étend sur trois phases, la phase de négation, lorsqu'on nie l'ampleur de l'épidémie, la phase d'acceptation, puis vient la phase des mesures sanitaires et l'abattage des porcelets... Pour l'instant, nous le voyons bien, nous sommes encore dans la phase de négation. Si l'épidémie devait s'étendre à la Pologne par exemple, il est clair que les autres pays producteurs européens seraient prêts pour pallier leur absence sur le marché. » ■

Yann Kerveno

(1) Rapport de l'Organisation mondiale de la santé.

CONSOMMATION

Timide reprise sur le marché domestique

L'autre porte de sortie attendue par la production repose sur un redémarrage du marché espagnol. Mais là, l'affaire s'avère pour le moins complexe. « Nous n'avons pas de reprise extraordinaire, précise Jorge de Saja, président de la fédération des fabricants d'aliments. Nous avons eu de la chance que les saisons d'été et l'afflux massif de touristes dans notre pays, qui sont cruciales pour la production porcine, soient bonnes en 2013 et 2014 et meilleure encore en 2015. Cela a permis de continuer de tirer le marché. Mais nous voyons des signes intéressants dans la consommation générale des Espagnols, avec notamment le redémarrage de la consommation hors foyer. Les gens commencent de retourner un peu au restaurant. » Une campagne de promotion va venir appuyer cette reprise fragile pour inciter les consommateurs espagnols à repiquer de la fourchette dans le filet mignon. Orchestrer cette communication sera un des rôles de l'interprofession nouvellement créée. Producteurs et abatteurs étant soumis à une cotisation de 4 centimes par carcasse. Cela dit, Jorge de Saja le répète, la filière est dans le starting-block pour la réouverture du marché russe. « Notre secteur est plus ou moins préparé, à court terme, pour reprendre ses exportations vers le marché russe, même à court terme. »

Restauration

La viande haut de gamme est affaire de goût

Dans les restaurants, la bataille fait rage entre les origines étrangère et française. Sur les cartes, s'affiche volontiers une côte de bœuf black angus comme emblème du haut de gamme. Pourquoi la viande française se fait-elle rare ? Enquête.



© Aymeric Wammé-Janville



© Aymeric Wammé-Janville

Le black angus américaine et la Holstein néerlandaise sont à l'honneur de la carte du restaurant Atelier Vivanda, dont le chef doublement étoilé Akrame Benallal est le fondateur. Les nouveaux concepts de viande n'en oublient pas pour autant les races et labels français mais pointent du doigt leur manque de constance en matière de qualité.

Au côté des institutions, La Maison de l'Aubrac, le Louchebem, Au bœuf couronné, de nombreux concepts de restaurants carnivores fleurissent un peu partout en France : Big Fernand, Atelier Vivanda, Beef Club, Les Provinces, Le Bœuf Volant, John Viande, Persillé, pour ne citer qu'eux. Même si l'origine des viandes y est variée, force est de constater que la race black angus y est souvent mise en avant. Pour certains restaurateurs, la France n'a pas su développer un produit haut de gamme et adapté à

« On peut trouver des pépites en France. La qualité du bœuf normand peut être magnifique ».

la restauration comme la black angus. Pour d'autres, il s'agit d'un effet de mode, la viande française ayant de réels atouts à défendre. Akrame Benallal, le chef doublement étoilé du restaurant Akrame et à la tête du concept Atelier Vivanda, trouve dans la race black angus élevée dans les grandes plaines des Etats-Unis la régularité et le goût qu'il recherche. « La viande doit avoir du goût, sans

être trop grasse. Personnellement, j'apprécie le goût beurre-noisette de certains morceaux », indique le chef. Son persillage dû principalement à une alimentation en maïs lors de la finition et une régularité dans la qualité de la viande sont appréciés par les chefs.

La régularité de la qualité recherchée

« Je peux trouver aussi des morceaux exceptionnels dans une salers, mais ce n'est pas assez régulier », souligne Akrame Benallal. C'est grâce à la régularité que les éleveurs américains ont réussi à afficher leur race black Angus sur les cartes des restaurants. Du côté français, les différents terroirs et races font que la viande haut de gamme doit se découvrir. En fonction du travail des engraisseurs, des éleveurs, une même race peut donner une qualité de viande différente. « En France, il faut aller dénicher les abattoirs qui travaillent de la viande de haute qualité. On peut trouver des pépites en France. La qualité du bœuf normand peut être magnifique par exemple. C'est une race mixte mais sa viande est persillée, marbrée. Il faut du temps pour faire une bonne viande. C'est vrai que la black angus améri-

caine a un goût doux et une bonne rondeur en bouche, mais on peut aussi en France faire du travail de qualité. Il faut juste dénicher les éleveurs qui font un travail de qualité », explique Pierre Lesage, directeur commercial de la société Lesage et fils, dont une partie de l'activité est de fournir en viande de qualité les restaurants gastronomiques, les hôtels ou autres palaces comme le Negresco à Nice. Le chef de cet hôtel de luxe privilégie par exemple la race Aubrac, note Pierre Lesage. Pour Jean-claude Bors, président du grossiste Deplanche-Lauberye, « la black angus est du vrai haut de gamme qui coûte cher. Les Américains ont su la mettre en avant, mais elle a le défaut de ne pas peser lourd ». « On peut trouver du filet, du faux-filet, des entrecôtes etc. mais pour les avants et les cuisses, personne n'en veut », ajoute-t-il. Pour ce spécialiste de la viande de qualité, commercialisant auprès de bouchers de renom comme Hugo Desnoyer, la meilleure viande française provient de la race bovine parthenaise. Il est en effet commissionnaire pour des naisseurs-engraisseurs-éleveurs de cette race. « C'est une viande très tendre. Les os sont fins et les muscles très prononcés. Il y a plus de viande >>>

que pour d'autres races comme la limousine où les os sont très présents », argumente Jean-Claude Bors. Il s'approvisionne par ailleurs en blonde d'Aquitaine, la seconde race qu'il considère comme haut de gamme, mais dont le « grain de viande est moins fin » que pour la race bovine parthenaise.

Une viande tendre et grasse mais sans excès

La viande haut de gamme reste une affaire de goût. Il faut qu'elle soit tendre et grasse, mais sans excès, comme pourrait l'être le bœuf de Kobé. « La mode est à la consommation de morceaux de viande très tendre, voire molle. Pour moi, la viande haut de gamme se définit par son goût. Les races à viande limousine ou

blonde d'Aquitaine sont des viandes grasses avec du goût mais pas autant que le bœuf de Kobé par exemple qui l'est beaucoup trop », estime Etienne Jojot, gérant du Louchebem. La viande doit avoir un minimum de mâche pour satisfaire un besoin de satiété, ce qui n'est pas le cas d'une viande trop grasse. « Les restaurants mettent toujours en avant les mêmes morceaux, comme le filet ou la noix d'entrecôte, pour répondre aux attentes du consommateur. Forcément, il faut bien se fournir à l'étranger pour trouver de la disponibilité », souligne Etienne Jojot. Le Louchebem propose le plus souvent des races françaises, limousine, blonde d'Aquitaine en tête, hormis parfois la simmental en provenance de Bavière. Race laitière élevée à

l'herbe, et souvent soumise à un régime de finition à l'étable durant les derniers mois, la simmental est notamment recherchée par les restaurants pour la finesse de son grain et ses muscles prononcés. Si les restaurateurs considèrent les races bovines salers et Aubrac comme des viande de qualité, certains pensent qu'elles ne sont pas connues en tant que races haut de gamme. « La salers n'a pas une image très moderne. Est-ce les éleveurs qui n'ont pas su se renouveler, se moderniser ? », s'interroge Etienne Jojot, gérant du Louchebem. « La charolaise a par exemple réussi sa communication, alors que sa viande est moins bonne qu'une limousine ou une simmental », estime-t-il. ■

Anne-Sophie Le Bras

Signes de qualité

Frein ou atout français ?

Les signes d'identification de l'origine et de la qualité (Siqo) présentent le double avantage de rassurer le consommateur et d'affirmer une qualité supérieure ou une origine contrôlée. Inconvénient : l'élevage, l'encadrement, les contrôles, engendrent souvent des coûts supérieurs qui peuvent freiner la consommation. Où est l'équilibre ?

>> Les signes officiels d'origine et de qualité (Siqo) ne sont pas récents dans la viande en France. Bien avant l'apparition des AOP et IGP en 1992, le label Rouge existait déjà depuis 1972 avec le veau sous la mère, puis en 1974 le bœuf charolais du Bourbonnais, en 1988 le premier agneau et en 1987 le premier porc. Aujourd'hui, on dénombre sept AOP en viande : le taureau de Camargue, la Maine-Anjou, le bœuf fin gras du Mézenc, le bœuf de Charolles, deux AOP en viande d'agneau (l'agneau de prés salés de la baie du Mont St Michel et l'agneau de prés salés de la baie de Somme) et une AOP en viande de mouton (le mouton de Barèges Gavarny). Le label Rouge regroupe 54 viandes. Les IGP sont au nombre de 26. Les viandes (hors charcuterie et salaisons) sous Siqo représentaient, en 2014, 423 millions d'euros de chiffre d'affaires à la première mise en marché. La viande



On dénombre sept AOP en viande dont le mouton de Barèges Gavarny. Le label Rouge regroupe 54 viandes. Les ventes de porc sous label Rouge et IGP représentaient 47 000 t en 2014 (contre 19 000 tonnes en 2005).



de bœuf label Rouge subit une légère baisse, passant de 25 000 tonnes en 2005 à 20 000 tonnes en 2014. En veau, le label chute de 8 900 tonnes en 2005 à 8 500 tonnes en 2014. Seul l'agneau tire son épingle du jeu en affichant 8 900 tonnes soit une augmentation de 2 100 tonnes en 2014. Le porc, quant à lui représentait 19 000 tonnes en 2005 pour le label Rouge et IGP et 47 000 tonnes en 2014 suite à l'obligation de passer par le label Rouge porcin pour transformer les charcuteries label Rouge.

Une politique qui porte ses fruits

Depuis leur création, les Siqo ont traversé toutes les crises alimentaires. ESB, H1N1,

scandale de la viande de cheval, ont à chaque fois joué en faveur des produits sous Siqo. Les AOP fêtent leurs 80 ans, le label Rouge célèbre ses 50 ans et les IGP leurs 23 ans et ils ne se sont jamais aussi bien portés que lors des crises : ils rassurent. « Quand tout va bien, les consommateurs oublient le "pourquoi" des Siqo », souligne toutefois Henri Baladier, président de Fil Rouge, la Fédération des viandes Label. « Aujourd'hui, on s'aperçoit que la baisse des volumes est plutôt sensible en viandes hors Siqo. Si les impacts médiatiques ont affecté la viande en général, le consommateur a décidé de manger moins mais manger mieux, ce qui est favorable aux Siqo ». Cet aspect non négligeable ne doit pas faire



Henri Baladier,
président de Fil Rouge, la
Fédération des viandes Label

« Quand tout va bien, les consommateurs oublient le « pourquoi » des signes officiels d'origine et de qualité »

POINT DE VUE

« Le label Rouge fait vendre et donne confiance »

Joël Alix travaille en boucherie depuis l'âge de 14 ans. Depuis 18 ans il est responsable boucherie volaille au Leclerc Bois d'Arcy (78). Il vient d'ouvrir un rayon traditionnel avec 80 % de produits label Rouge. Quatre viandes sous label Rouge sont présentes : le bœuf du Limousin, le porc fermier de la Sarthe, l'agneau Le Diamandin, et le veau du Limousin.

LMH-VM : Pourquoi après 18 ans d'existence, le magasin a-t-il décidé d'ouvrir sa boucherie traditionnelle ?

Joël Alix : C'est une volonté de la direction du magasin. Quand on me l'a proposé j'étais un peu réticent car j'ai tout de suite pensé aux coûts salariaux qu'un tel rayon allait engendrer. Mais, le jeu en valait la chandelle. Au

début, j'ai pensé « viande noire », mais pour des raisons sanitaires j'ai préféré faire mon expérience en raisonnant races ou origines géographiques et label Rouge.

LMH-VM : Pourquoi ce choix du label Rouge ?

J. A. : Depuis une quinzaine d'années, le label Rouge est un signe officiel de qualité qui rassure le consommateur. Ce signe fait vendre et donne confiance surtout dans un rayon traditionnel. Avec tout ce que l'on peut entendre sur la viande, le consommateur a besoin d'acheter quasiment les yeux fermés. J'ai réservé les races et le label Rouge au traditionnel avec une maturation de 15 jours, c'est-à-dire environ 5 jours de plus que le cahier des charges du



Joël Alix a ouvert un rayon traditionnel dans le premier Leclerc de France.

label. Je suis devenu un « fan » du label Rouge. En libre-service, je ne travaille qu'avec des races à viande.

LMH-VM : Alors quels sont les résultats ?

J. A. : Depuis l'ouverture en septembre nous avons réalisé

140 000 euros en octobre et nous tablons sur un chiffre d'affaires de 150 à 160 000 euros en continu avec six bouchers dont un intérimaire. Nous avons commencé avec de la limousine semi-parée et maintenant nous en sommes aux bêtes sur os. D'autre part, je pense, que le label Rouge présente un avenir fantastique au sein de la relation éleveurs/distributeurs surtout en ces temps un peu troublés. Concernant les prix de vente, nous nous situons au même niveau de prix pratiqués par les artisans bouchers qui ne font pas de label. Mais attention aux prix : les consommateurs ne sont pas contre la viande, mais contre le prix de la viande pratiqué chez certains bouchers.

Propos recueillis par Dominique Chaillouet

oublier que la qualité engendre aussi des coûts de production plus élevés. Ils se répercutent tout au long de la filière et réservent ces produits aux circuits plutôt haut de gamme, chaque signe possédant des circuits de distribution différents en fonction des volumes commercialisés. Ainsi, la part de la commercialisation des AOP est orientée majoritairement vers les artisans bouchers et restaurateurs et reste faible en GMS alors que le label Rouge devient de plus en plus présent en grandes et moyennes surfaces.

Des améliorations attendues

Les cahiers des charges des AOP, IGP et label Rouge sont à un bon niveau, mais ils sont concurrencés par les allégations disponibles sur les produits standards qui incluent des critères environnementaux répondant aux nouvelles attentes des consommateurs. Fil Rouge

souhaiterait que ces allégations puissent figurer dans les cahiers des charges. « Ces mentions sont interdites dans les produits sous signes officiels, alors qu'elles apparaissent sur les produits standards, regrette Henri Baladier. Nous souhaitons pouvoir inclure nos pratiques quotidiennes d'élevage qui intègrent les critères environnementaux. Cette décision ressort d'une autorisation ministérielle et nous en avons fait la demande auprès du ministre de l'Agriculture et de l'Inao ».

Les signes aident-ils à la vente ?

Il paraît certain que les signes de qualité officiels aident à la vente et sont une voie d'avenir s'ils se distinguent des fausses promesses marketing. Mais chacun a son marché et quand on rentre sur le créneau confidentiel du haut de gamme, les signes perdent de leur efficacité. « Ce n'est pas parce que cela porte

un signe ou le nom d'une race que c'est bon. Un produit c'est le résultat d'une filière, de métiers différents qui doivent travailler ensemble. Si un des éléments ne fait pas son travail correctement le résultat final est souvent mauvais. Je place les hommes au-delà de l'étiquette », estime Jean Denaux, maître d'œuvre en matière d'affinage de la viande à Sens. « Le label Rouge apporte la sécurité au consommateur par le biais d'un cahier des charges officiel, après c'est à chacun de faire ses choix. En cela, les GMS doivent apprendre à travailler avec la segmentation ». Les « dix à treize jours » minimum d'affinage dans le cahier des charges bovins paraissent insuffisants pour Jean Denaux qui affine sur de longues périodes.

Mais plus on renforcera le cahier des charges, plus le produit coûtera cher. Il faut donc en revenir au marché et parler de segmentation : à chacun sa clientèle et le label Rouge a toute sa place dans l'avenir mais en rayon traditionnel. C'est d'ailleurs en 2014 le positionnement privilégié pour l'agneau label Rouge (61 % en GMS) et pour le veau label Rouge (47 % en GMS) alors que le bœuf ne représente en GMS que 28 %. Le porc (hors charcuteries et salaisons) occupe 28 % de parts en GMS. Concernant les AOP, les volumes restent confidentiels, seules quelques GMS locales référençant le produit. ■

Dominique Chaillouet >>>

LABEL ROUGE

La communication porte ses fruits

Fil Rouge a mis en place un programme de communication sur 3 ans « Je suis Labelrougien » en radio sur deux vagues successives réparties dans l'année. Cette action est accompagnée par la Commission européenne à hauteur de 50 % et doit se terminer

en 2016. Selon Henri Baladier, président de l'organisation, il existe une « vraie reconnaissance » de cette campagne et les effets sont positifs tant en amont qu'en aval de la filière. Un nouveau dossier devrait être déposé pour continuer cette campagne au-delà de 2016.

Étape-clé

L'abattage garant de la qualité

Gage de la qualité bactériologique mais aussi organoleptique de la viande, l'abattage est une succession d'opérations techniques qui doit préserver tout le capital qualité créé par un éleveur. Reportage à l'abattoir de Bourg-en-Bresse.

>> **S**i la qualité d'une viande dépend de la génétique de l'animal, de son alimentation et de son mode d'élevage, l'abattage s'avère déterminant pour mettre en valeur un capital qualité créé par l'éleveur. Dès le départ de la ferme, beaucoup d'éléments comptent. « *Le transport est source de stress chez les animaux. Beaucoup de facteurs peuvent jouer sur le stress : le temps de parcours, le chargement, le mix mâle/femelle dans le camion, mais aussi la provenance des bêtes* », explique Jérôme Curt, responsable filière viande des Boucheries André qui fait abattre ses animaux à l'abattoir de Bourg-en-Bresse. Mais l'abatteur n'a pas pris sur la qualité du transport. Sa véritable responsabilité débute au déchargement des bêtes dans la bouverie. « *Dans l'abattoir de Bourg-en-Bresse, les animaux sont déchargés et contrôlés, en collaboration avec les services vétérinaires. Les bêtes sont inspectées et classées en fonction de leur catégorie et de leur état sanitaire* », explique Olivier Aubert, président de l'abattoir. L'identification de l'animal est également vérifiée et l'intégralité des informations de son passeport intégrées au logiciel de traçabilité. Les bêtes sont placées, en petits groupes dans des enclos.

Une saignée rapide et efficace

Le dernier corridor dirige les bêtes une à une vers le box de contention. Une fois entrées dans ce box, les étapes doivent se succéder rapidement. L'opérateur place le pistolet d'assommage au centre de la tête de la bête et l'active. L'animal a perdu toute conscience et sensibilité, même si des spasmes musculaires de reflexe peuvent être observés. Le box s'ouvre alors en contrebas et laisse glisser l'animal sur une pente légère. L'opérateur suivant accroche une patte arrière de l'animal à une berce. Il saigne alors l'animal à la jugulaire. La saignée complète s'effectue en 30 secondes. « *Il est très important d'avoir une saignée de qualité : rapide et efficace. Ce geste technique, s'il est mal exécuté peut provoquer l'éclatement des vaisseaux sanguins dans les muscles, ce qui donnera une viande tachetée ou pourra même avoir une incidence sur la couleur de la viande* », explique



Après le découpage de la carcasse en deux, le ressuage conditionne la tendreté de la viande.

Stéphanie Rolland, responsable qualité et hygiène de l'abattoir. L'étape suivante est celle de « l'habillage » de la carcasse. Des incisions sont réalisées aux sabots et autour de la tête. Avant toute opération plus invasive sur la carcasse, l'herbière et le rectum sont clippés afin d'éviter toute contamination du tube digestif sur la viande. Les opérateurs procèdent à l'ablation des mamelles. La peau de la carcasse est ôtée grâce à un arrache cuire mécanique. La tête est enlevée et l'opérateur suivant procède à l'éviscération abdominale. Là encore, le geste est technique puisqu'il s'agit

d'enlever les abats blancs, sans percer la panse. Vient ensuite l'éviscération thoracique avec l'ablation des abats rouges. Tous les abats sont étiquetés avec le même code que la carcasse afin d'assurer la traçabilité de l'intégralité de la bête. Un pare fente vient découper la carcasse en deux et un opérateur procède ensuite à la présentation commerciale de la carcasse en ôtant le gras superflu sur l'avant de la carcasse. Puis c'est la pesée fiscale avant le ressuage.

Maitriser le ressuage

Si les étapes de désassemblage et de préparation de la carcasse sont primordiales, celle du ressuage s'avère particulièrement importante. Il s'agit du refroidissement de la carcasse, c'est de lui dont va dépendre la tendreté de la viande et le développement bactériologique. En fin de chaîne d'abattage le rumsteak doit être à 30°C à cœur. 10 h après abattage, il doit être à 10°C et à 24 h, sa température doit se situer entre 5 et 6°C. Après ces 24 heures passées en frigo, la carcasse sera maturée. Les avants, le plus souvent valorisés en steak haché seront transformés dans les 24 heures, tandis que les arrières, là où se trouvent les morceaux nobles, seront maturés 8 à 10 jours, en fonction de la destination de la viande et du cahier des charges clients. ■ **Caroline Carvalho**

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Bien-être animal et tendreté de la viande

Tous les facteurs de stress des animaux peuvent jouer sur la qualité de la viande. Alain Peyron, délégué général opérationnel de l'Adiv rappelle : « *du stress dépend le taux d'ATP (taux de dégradation du glycogène dans le muscle). En fonction du stock d'ATP musculaire, la cinétique de descente du PH de la viande sera plus ou moins importante. Plus la cinétique sera rapide et plus le PH sera faible ce qui donnera une viande claire et exsudative.*

Plus la cinétique sera lente et plus le PH sera élevé, ce qui donnera une viande sombre et collante. ». Pratiquement tous les stimuli extérieurs peuvent jouer : les conditions de transport, d'attente dans la bouverie et sa configuration architecturale, la température extérieure, le temps d'attente des animaux en stabulation avant abattage, leur hydratation, les bruits générés par l'abattoir, la présence de l'homme et son comportement...

Transformation

Morceaux affinés pour clients exigeants

L'entreprise auvergnate Puigrenier a investi dans un équipement et un procédé breveté de viande de charolais affinée jusqu'à huit semaines. Retour d'expérience.

Puigrenier tire un premier bilan positif du lancement en 2014 d'une gamme de viande bovine affinée. « *Les résultats commerciaux sont satisfaisants mais cela reste un marché de niche, tant en GMS qu'en restauration* », indique Pierrick Priouzeau, le directeur général de l'entreprise familiale auvergnate spécialisée dans l'abattage, la découpe et la transformation bovine de races à viande et biologiques.

L'objectif n'est pas pour l'entreprise de faire des volumes mais de combler l'attente de ses différents clients en matière de produits premium. C'est le cas d'enseignes de distribution qui ont utilisé au printemps dernier la viande

charolaise affinée de Puigrenier pour en faire la Une de leur catalogue. Mais c'est aussi le cas pour la restauration étoilée, qui a tendance à favoriser le poisson ou la volaille, jugés plus réguliers en matière de qualité. « *Avec la viande affinée, nous offrons aux chefs une alternative prête à l'emploi pour faire revenir la viande bovine charolaise à leur carte en toute confiance* », estime Pierrick Priouzeau.

Travail de mise au point du procédé et du produit avec l'Adiv

La PME a commencé dès 2011 à proposer des viandes charolaises maturées sur os en chambre froide 21 jours minimum. Mais à

l'époque, une autre technologie intéresse de près le milieu de la viande bovine : « l'affinage ». Puigrenier se rapproche de l'Adiv, le centre technique de Clermont-Ferrand, qui lui propose de travailler ensemble à la mise au point du procédé et du produit, avec l'ambition de proposer une viande de qualité gastronomique. >>



LES PIEDS PAQUETS MARSEILLAIS

une belle histoire d'amour

Il y a 2 600 ans, PROTIS, hardi navigateur phocéén, jeta l'ancre dans la profonde calanque du LACYDON à l'abri du mistral et fonda Marseille.

La belle GYTPIS, fille du roi NAAN, tomba amoureuse de PROTIS lors du festin offert par le roi qui lui donna sa fille en épouse.

Celle-ci, dit-on, apportera à la cuisson des pansettes d'agneau, dont les grecs étaient friands, le parfum des herbes de Ligurie, la saveur des pansettes roulées sur un morceau de viande aillé, longuement mijotées sur un lit de pieds d'agneau.

MARSEILLE CAPITALE des PIEDS & PAQUETS

avant d'inventer sa célèbre bouillabaisse, offrait ainsi au monde des gourmets ses Pieds et Paquets Marseillais



les produits
tripiers

METRAS



25 siècles plus tard

Noëlie Donadieu
grand mère Metras
écrivit sa recette de famille
aujourd'hui encore
amoureusement cuisinée.

aux rayons boucherie
des grands magasins
la gamme la plus large
des produits tripiers

0 491 605 608



Le projet démarre en mars 2013 avec une série d'évaluations dans les domaines sanitaires et organoleptiques. « *Notre souhait était en effet d'aboutir à une viande à la fois irréprochable du point de vue de la sécurité alimentaire et qui apporte une valeur ajoutée perceptible en termes de tendreté et de goût* »,

souligne le dirigeant de Puigrenier. L'entreprise auvergnate équipe son site des matériels élaborés avec l'Adiv à l'automne 2013 puis commence la commercialisation en début d'année 2014, avec un lancement « officiel » au Sirha 2015 à Lyon.

La technique diffère de celle de la maturation

classique en frigo. Il s'agit d'un véritable affinage, sur une longue durée (huit semaines). « *Cela réclame un suivi rigoureux mais permet d'obtenir une viande plus tendre et à la saveur plus intense, dès la première bouchée* », conclut Pierrick Priouzeau. ■

Bruno Carlhian

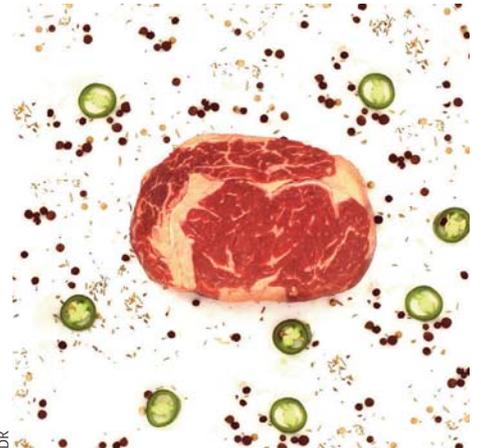
Distribution

Les Beaux Quartiers parient sur le web

Est-il possible de vendre de la viande haut de gamme sur Internet ? C'est le pari que se sont lancés les trois fondateurs de la marque Les Beaux Quartiers. Franck Priolet, fil et petit-fils de boucher, nous explique le concept.



DR Franck Priolet (à gauche) et Clément Ségault (à droite), deux des fondateurs des Beaux Quartiers, en visite dans l'exploitation de Nicolas Durtheil, éleveur de Limousines à Rochechouart.



>> **F**ranck Priolet, Pierre Dubois et Clément Ségault, tous issus du monde de la viande, se sont lancés un défi de taille, celui de vendre via un site Internet de la viande d'exception. Partis du constat que le consommateur cherche à « manger moins mais mieux », ils veulent rendre accessibles des viandes de qualité en réduisant la chaîne de distribution à son minimum. La marque Les Beaux Quartiers a ainsi été lancée en juin dernier. Elle propose des morceaux exclusivement issus de races à viande d'origine française ou étrangère. La race limousine côtoie la Hereford. La part belle est faite au boeuf argentin, à la black angus d'Uruguay, au wagyu japonais ou encore au boeuf irlandais. Les fondateurs sélectionnent eux-mêmes les éleveurs avec lesquels ils travaillent et mettent en place un cahier des charges spécifique. En France, la marque a sélectionné la race limousine en provenance de l'exploitation de Nicolas Durtheil à Rochechouart et du Gaec de la Source à proximité des Vosges qui élève du boeuf Hereford dans l'Est de la France. Les morceaux récep-

tionnés sont envoyés chez un prestataire à Rungis où une ligne de conditionnement a été installée. Un processus de refroidissement à cœur permet une meilleure conservation des morceaux. « *La viande est découpée au meilleur moment de sa maturation, puis emballée sous vide avant de passer dans un tunnel de surgélation entre -40 et -45 °C, afin de conserver au mieux la qualité de la viande. L'eau des cellules est transformée en micro-cristaux, ce qui n'altèrera pas la fibre au moment de la remise en température. Nous avons porté un soin particulier au choix du plastique de notre emballage sous-vide. Nous avons fait attention que les morceaux ne se touchent pas dans les bacs ventilés* », explique Franck Priolet, fils et petit-fils de boucher, ancien importateur de viande fraîche, et co-fondateur de la marque Les Beaux Quartiers.

Donner le maximum d'informations sur la traçabilité

Pour limiter les freins psychologiques que revêt l'achat de viande sur Internet, la marque

a choisi de détailler le plus précisément possible la provenance de ses morceaux de viande, en indiquant par exemple la région d'élevage le nom du producteur, le nom de l'abattoir ainsi que son agrément. « *C'était important de donner ces informations pour rassurer sur la traçabilité de nos produits. On classe également notre offre en fonction de leur goût : de l'élégant au franc, du puissant au sublime. Un goût élégant correspond par exemple à des viandes au gras intramusculaire prononcé. Les goûts francs sont des viandes plus persillées. Plus on tend vers le sublime, plus la viande est persillée* », précise Franck Priolet. D'autres races pourraient également faire leur apparition dans le catalogue de la marque prochainement, comme une race écossaise biologique. Certains éleveurs auraient déjà contacté les fondateurs.

Par ailleurs, les trois associés envisagent de créer une boutique à Paris. « *Nous voulons créer du lien autour de la marque en ouvrant une boutique* », indique Franck Priolet. La première devrait ouvrir au cours du premier semestre 2016. ■ **Anne-Sophie Le Bras**

Cas d'école

Comment résister aux modes : l'exemple de la dinde

Détrônée par le couple du chapon-poularde, plus facile à préparer, la dinde de Noël sait rester exceptionnelle grâce aux signes officiels de qualité et à une forme de folklore entretenue par certains opérateurs.



DR

Une partie des 18000 dindes noires de Licques label Rouge et IGP est vendue lors de la Fête de la dinde mi-décembre (cette année le 14 décembre). Les 22000 dindes de Bresse, élevées au minimum 7 mois, s'écoulent également sans difficulté, assure-t-on du côté du comité interprofessionnel des volailles de Bresse.



DR

La traditionnelle dinde aux marrons de Noël a résisté à deux revers successifs. Le premier a été celui de l'expansion de la dinde de consommation courante, sous forme d'escalopes et d'autres découpes ; le second a été l'engouement des consommateurs pour le chapon. Avec ce dernier, finie l'appréhension de sortir du four une volaille asséchée faute de l'avoir suffisamment arrosée. Le chapon se dit « inratable ». Et le fait même de prononcer « chapon » ou « poularde » invite aux plaisirs de la table, évoque des festins royaux. La dinde, qu'elle soit de tous les jours ou festive, s'appelle toujours « dinde » ; c'est un peu ce que regrette Gino Catena, principal volailler à Rungis. La fiche pratique de la DGCCRF distingue bien la « dinde noire », décrite comme « l'une des plus fines », dont le poids varie de 3 à 5 kg, constituant le gros bataillon des dindes dites « fermières » élevées sur parcours et abattues après l'âge de 140 jours. Les éleveurs de ces dindes à croissance lente les désignent comme « dindes bronzées », par opposition aux dindes blanches destinées à la découpe pouvant atteindre 20 kg.

Fêtée chaque année à Licques

Les appellations apportent de la distinction à la dinde. Au-delà du label Rouge, gage d'élevage fermier et de supériorité gustative, les

IGP comme Loué, Gers, Landes, Alsace, etc, constituent au dîner de Noël des alternatives crédibles aux volailles festives des mêmes indications que l'on consomme tout au long de l'année.

Les fermiers de Licques, dans le Pas-de-Calais, ont entretenue une tradition de la dinde par le folklore. Depuis qu'ils ont relancé l'ancienne Fête de la dinde dans les années soixante, avec défilé d'un troupeau de dindes noires et manifestations de la Confrérie, des milliers de personnes affluent chaque week-end de la mi-décembre. Le public vient majoritairement des régions nord de Paris ainsi que de la région parisienne et d'Angleterre. Au cours du lundi des professionnels (cette année le 14 décembre), instauré en 2002, une partie des 18 000 dindes label Rouge sous IGP produites est vendue. Cette production est moitié moindre de celle de chapons mais elle est « stable depuis une dizaine d'années », témoigne Julien Saint-Maxent, président du directoire de l'abattoir de Licques. Ce lundi fait renaître les marchés de la dinde qui se tenaient anciennement deux lundis avant Noël et qui faisaient la réputation de Licques jusqu'outre-Manche. Les acheteurs, fidèles, sont des grandes surfaces régionales, des volaillers spécialisés du nord de la France, des grossistes, dont Froger au Min de Rungis.

Les amateurs ne craignent pas d'enfourner ces gros rôtis de 4 kg en prêt à cuire. « Les restaurateurs locaux entretiennent le savoir-faire chez les consommateurs ; beaucoup diffusent des recettes à la dinde de Licques », apprécie le dirigeant. Plus rarement qu'avant, la dinde de Licques se présente effilée.

Dégustée à Montrevel-en-Bresse

La dinde noire de Bresse AOC est le summum de la distinction. Les 22 000 dindes de Bresse, élevées au minimum 7 mois, présentées effilées, roulées ou non, s'écoulent sans difficulté, assure-t-on au CIVB (comité interprofessionnel des volailles de Bresse). Le CIVB, qui a accueilli son syndicat de défense il y a deux ans, cherche moins à conquérir des consommateurs qu'à recruter des éleveurs (ils ne sont plus qu'une vingtaine). Un premier concours de dégustation de dindes de Bresse a été institué en décembre dernier à Montrevel-en-Bresse dans le cadre des manifestations « Glorieuses de Bresse ». Le public averti des volailles de Bresse peut hésiter en fin d'année entre un chapon, une poularde de Bresse et une dinde. Cette dernière, à environ 18 euros/kg au départ de l'abattoir, reste moins chère qu'un chapon AOC de Bresse. En effet ce dernier est élevé un mois de plus, pour atteindre le même poids minimum de 3 kg. ■

Sylvie Carriat

Marché mondial

Hausse des échanges en 2016

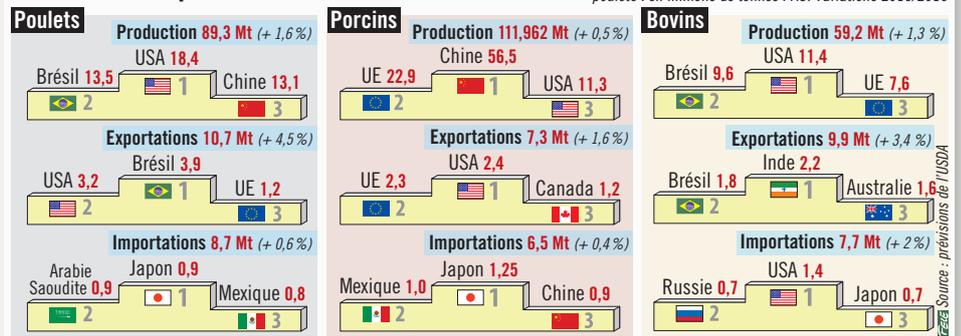
Les échanges de viande de bœuf, porc et poulet devraient progresser l'année prochaine. Du fait d'une hausse des disponibilités, les prix pourraient être sous pression ce qui favoriserait un retour de la demande.

64,4 % En 2014, les **abattages de gros bovins** étaient issus pour 22,6 % de races laitières, 12,5 % de races mixtes et 64,4 % de races allaitantes, selon les données Normabev. La race charolaise est la plus représentée, avec 26 % des abattages en têtes et 29,6 % en tonnage, suivie par la Prim'holstein (25,5 % en têtes et 22 % en tonnage).

+47 % Sur les huit premiers mois de l'année, le tiers des **envois européens de viande porcine** a été destiné à la Chine (647 801 t). C'est 47 % de plus que sur la même période de l'an dernier, selon la Commission européenne. Au total, l'Union avait expédié fin août 1,94 million de tonnes de viande porcine (5,4 % de plus qu'en 2014).

-7 % Les **mises en place de pintades label Rouge** ont baissé de 7 % sur les huit premières périodes de l'année selon le Synalaf. Il semble à l'inverse que les mises en place de chapons de pintade, pour les fêtes de fin d'année, soient en progression par rapport à l'an dernier. La demande est attendue au rendez-vous fin décembre, comme en 2014.

Bilan mondial pour la viande en 2016



A+2 %, la croissance de la production mondiale de volaille ne va pas ralentir en 2016, selon les prévisions du ministère de l'agriculture américain (USDA). Avec 89,3 millions de tonnes (Mt) attendues l'an prochain, c'est un nouveau record qui sera atteint. Le Brésil, qui affiche une croissance de 3,1 % par rapport à 2015, confirme sa deuxième place devant la Chine dont la production est peu évolutive, mais reste derrière les Etats-Unis. C'est l'Inde qui enregistre la plus forte progression (+7,7 %), du fait d'une demande intérieure très tonique.

En viande bovine, l'année 2016 devrait voir la production augmenter de 1 % à 59,2 Mt. Le cheptel s'agrandit aux Etats-Unis, en Inde et au Brésil. En revanche, la production recule de 9,1 % en Australie, après la décapitalisation liée à la sécheresse ces dernières années. En porc, la production mondiale devrait rester stable à 112 Mt. Après une année de baisse, la production chinoise flirte avec la reprise (+0,2 %). La Russie devrait voir ses investissements couronnés par une hausse de 5,7 % de sa production, dans un marché intérieur très demandeur.

La baisse des prix permet une reprise des échanges

Cette hausse de l'offre de produits carnés aura lieu alors que le retour de la croissance économique mondiale reste incertain. Par ailleurs, les prix du pétrole pourraient rester bas, limitant le pouvoir d'achat des pays pro-

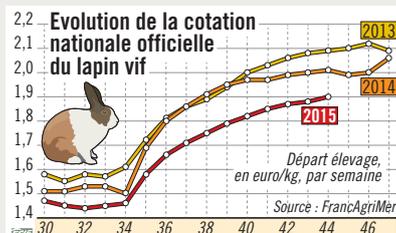
ducteurs. Dans ce contexte, les prix mondiaux de toutes les viandes devraient être sous pression, selon l'USDA. Ce recul tarifaire serait synonyme de reprise des achats, ce qui se traduirait alors par un record des exportations. En viande bovine, les envois des principaux exportateurs progresseront de 3 % à 9,9 Mt. L'Inde, premier fournisseur de la planète, bénéficiera du retour aux achats de l'Asie du Sud-Est, du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord. Le Brésil tirera son épingle du

Les prix mondiaux de toutes les viandes devraient être sous pression en 2016, selon l'USDA.

jeu grâce à la faiblesse du real et à la réouverture du marché chinois. Les Etats-Unis comptent remplir le vide laissé par le retrait de l'Australie. En porc, les exportations progressent de 2 % à 7,3 Mt. Si la Russie délaisse le marché mondial, affichant une baisse de 80 % de ses importations entre 2012 et 2016, la tendance est plus positive ailleurs. Ce sont les Etats-Unis qui devraient tirer profit de ce dynamisme avec des envois en hausse de 4 %. Le poulet tire parti de son prix compétitif par rapport aux autres viandes. Les envois des trois principaux exportateurs, qui comptent pour les trois quarts du commerce mondial, devraient progresser de 4 % grâce à la faiblesse attendue de l'euro et du real. ■

Virginie Pinson

Lapin : la filière en difficulté



Comme habituellement en automne, avec la baisse du thermomètre, les prix du lapin repartent à la hausse. Depuis le début de l'année ils ont été particulièrement bas. En moyenne, de janvier à octobre, la cotation nationale officielle du lapin vif, publiée par FrancAgriMer, était inférieure de près de 5 % à son niveau de la même période en 2014. Les débouchés nationaux et étrangers n'ont pas permis d'absorber la totalité de l'offre. En outre, éleveurs et abattoirs ne reçoivent plus de revenus complémentaires liés à la vente des peaux de lapin à la Chine. La production française devrait diminuer de 2,5 % en 2016, après avoir baissé de 3,6 % en 2015, selon la Commission européenne. Les élevages les plus fragiles, avec des problèmes techniques et économiques, pourraient être les premiers touchés par des plans de cession.

Consommation

La crise a changé durablement les habitudes

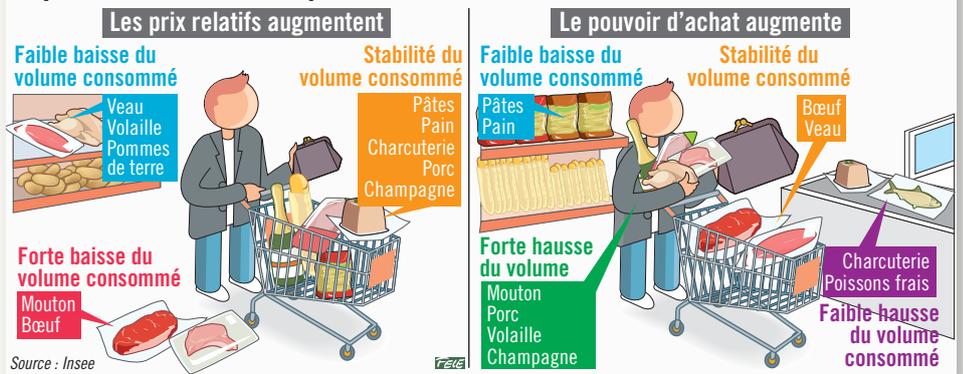
La crise économique a accéléré la baisse des dépenses en viande des Français, amorcée depuis plusieurs décennies. Tous les produits ne sont pas touchés de la même manière. La volaille et la charcuterie tirent en effet parti du contexte difficile, tandis que le mouton s'affiche comme le grand perdant. Analyse.

De plus d'un tiers des dépenses de consommation d'un Français en 1960, la part du budget alimentation est passée à un cinquième en 2014, selon l'Insee. En un demi-siècle, les dépenses liées à l'alimentation ont progressé en volume par habitant de 1,1 % par an en moyenne. Soit deux fois moins rapidement que l'ensemble des dépenses de consommation.

La viande reste la principale dépense alimentaire mais sa part diminue depuis les années 80. Elle est passée de 26 % à son apogée, en 1967, à 20 % en 2014. Les crises sanitaires qui se sont succédées ne semblent pas avoir eu d'impact sur la consommation de viande dans son ensemble puisque l'Insee note que « les consommateurs délaissent alors la viande incriminée pour se reporter vers d'autres viandes ». La part des deux autres principaux postes dans l'alimentation, les fruits et légumes ainsi que le pain et les céréales a, elle aussi, reculé. À l'inverse, les plats préparés, les boissons non alcoolisées et les produits sucrés prennent plus de place dans les budgets.

La crise économique de 2008 a changé la donne. Elle a accéléré certaines tendances, comme l'érosion de la consommation de viande. Selon une étude du cabinet BIPE publiée par FranceAgriMer, la consommation de viande bovine a baissé de 16 % entre 2007 et 2013, et les deux tiers de cette baisse sont imputables à la crise. En porc, le recul est de 8 %, dont la moitié serait liée à la crise. Les Français substituent les viandes les plus chères : le mouton par le bœuf ou le porc, ces derniers par des produits plus adaptés à l'évolution des modes de vie : charcuteries, viandes en conserves ou même fromages. Selon le BIPE,

Impact des hausses de prix ou de revenu sur les achats alimentaires



« les substitutions entre produits animaux et végétaux sont peu marquées. Les céréales se substituent au bœuf ou au porc. Mais aucune substitution entre les produits animaux et les légumineuses n'a été mise en évidence ». La crise a aussi freiné la consommation de produits qui avaient le vent en poupe avant 2008, comme les conserves de viande dont la consommation avait d'abord augmenté de 7 % entre 2001 et 2007, puis diminué de 6 % entre 2007 et 2013.

La volaille et les œufs grands gagnants de la crise

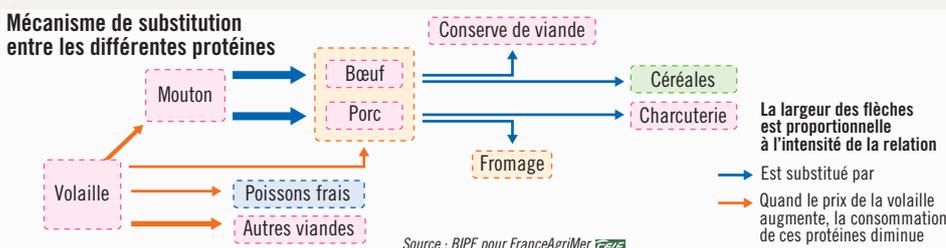
La charcuterie ne semble pas avoir été impactée, puisque la consommation progresse au même rythme avant et après 2008. Elle est adaptée à la fois aux modes de vie contemporains et aux exigences sanitaires des consommateurs. Une barquette de jambon paraît moins industrielle que la viande en conserve et porte souvent la mention de son origine. La charcuterie bénéficie par ailleurs d'un effet plaisir. D'après Marie-Laetitia des Robert, Partner de BIPE, « les ménages ont des budgets

serrés mais ne renoncent pas au plaisir. Ils se permettent des extras, à la recherche de goût et de terroir. La charcuterie et les fromages en bénéficient au premier plan ».

La volaille et les œufs ont quant à eux tiré parti de la crise, puisqu'entre 2001 et 2007 leur consommation baissait respectivement de 13 % et 2 %. Moins onéreux que la moyenne des protéines animales, ils ont été plébiscités et leur consommation a été relancée (+3 % pour la volaille et +14 % pour les œufs entre 2007 et 2013). Alors que le prix de la volaille est celui qui a le plus augmenté pendant la crise, de 4 % en six ans, sa place s'est « sanctuarisée dans le panier d'achat des ménages » annonce le BIPE. C'est d'ailleurs une tendance que l'on retrouve dans tous les pays du globe.

En cas de reprise économique, les viandes délaissées pour raisons financières pourraient certes connaître un regain de consommation, mais Marie-Laetitia des Robert se dit convaincue que « comme la crise a été durable, les pratiques vont devenir structurelles. Les habitudes sont prises ». De plus, l'argument économique pourrait laisser la place à l'argument écologique. « L'alimentation pèse pour 21 % des émissions de gaz à effet de serre des Français. C'est deux fois plus que les transports », arguente-t-elle. De quoi conforter la tendance positive de la consommation de volaille, moins émettrice de CO₂ que les autres viandes. ■

Mécanisme de substitution entre les différentes protéines



Virginie Pinson

Des gaz pour l'alimentaire

Messer France présente sa gamme Gourmet, qui regroupe tous les gaz et mélanges de gaz purs destinés aux IAA. Ses équipes ont mis en avant trois techniques d'application lors du salon CFIA à Lyon : ECO2Twister®, un système d'injection de neige carbonique, permettant un refroidissement rapide adaptable sur tout type d'équipement ; un nouveau rack de commande pour ses cellules Cryojet®, dédiées au refroidissement ou à la surgélation de produits nus ou préemballés, par circulation d'azote ou de CO₂ et enfin ses mélanges de CO₂, oxygène, azote ou argon utilisables en emballage sous atmosphère de protection.

Ishida équipe la société saoudienne Almarai

Grâce à son alliance avec Meyn Food Processing Technologie initiée en 2011, Ishida Europe Ltd a récemment remporté un très important marché auprès de la société saoudienne Almarai qui réalise un chiffre d'affaires de 3,36 milliards de dollars américains. Pour son usine d'abattage et de transformation de volailles (200 millions de poulets par an) dans la région de Ha'il, le fabricant a ainsi conçu plusieurs lignes complètes (comportant peseuses associatives, système d'alimentation, trieuses pondérales, operculeuses, système de tri/peseuse à vis WeigtBatcher et détecteurs par rayons X)

Le triporteur du dernier kilomètre



Petit Forestier a présenté, lors des Entretiens de Rungis en octobre, son « triporteur frigorifique », annoncé comme une solution écologique à la livraison du dernier kilomètre. Il s'agit d'un vélo à trois roues à assistance électrique doté d'une caisse frigorifique répondant aux normes du transport de denrées périssables sous température dirigée. Accessible sans permis de conduire, il utilise le réseau des pistes cyclables, bénéficie d'un stationnement gratuit, ne nécessite pas d'immatriculation et dispose d'une autonomie allant de 7 à 9 heures.



Innovation

La R&D en quête de financements

Un rapport suggère à l'Etat « d'optimiser » et de réduire ses dépenses en matière de financement et l'innovation et de simplifier l'accès aux dispositifs existants. Une réforme qui concerne de près les entreprises des produits carnés, souvent peu informées des outils à leur disposition.

Le gouvernement a lancé un pavé dans la mare du financement de l'innovation en faisant « fuiter » en septembre dernier un rapport rendu en juin 2015 par trois inspections ⁽¹⁾, dont celle des Finances, mais jamais rendu public, établissant une « revue de dépenses relative aux aides à l'innovation ». Cette évaluation, dont *Les Marchés hebdo* a obtenu une copie, « a vocation à être utilisée dans le cadre de la préparation du projet de loi de finances pour 2016 » précise le rapport, qui a examiné 20 dispositifs d'aide à l'innovation avec pour objectif affiché de les simplifier mais aussi d'en alléger le coût.

Le rapport préconise ainsi à l'Etat de réaliser 170 M€ d'économies sur trois ans (dont 100 M€ dès 2016), en réduisant la dotation de dispositifs couramment sollicités dans les projets de R&D de l'agroalimentaire. Il est ainsi proposé une réduction de 40 M€ de l'enveloppe du fonds unique interministériel (FUI) finançant les projets collaboratifs des pôles de compétitivité et de 30 M€ sur l'enveloppe de l'association nationale de la recherche (ANR) dédiée



© Nege

au financement des projets de recherche collaborative et des projets partenariaux public-privé. En résumé, le rapport invite l'Etat à « recentrer son action » en supprimant sa participation financière à des outils d'intervention territoriaux (les Régions, elles, s'impliquant de plus en plus) et « à renforcer la recherche de fonds européens ».

Les ressources de l'Adiv menacées

Parmi les coupes proposées figure la suppression progressive de l'abondement de 9 M€ de l'Etat au financement des sociétés de recherche sous contrat (SRC). Ces structures privées à vocation technologique agréées par l'Etat, parmi lesquelles figure l'Adiv Développement de Clermont-Ferrand, doivent réaliser plus de la moitié de leur chiffre d'affaires en contrat de R&D pour le compte de tiers et sont encouragées à transférer les technologies au sein des PME. « Sans abondement de l'Etat, nous n'aurions pas pu engager des travaux de fond sur certaines innovations de rupture comme le Dôme Vapeur,

pour la sécurisation sanitaire des carcasses ou l'Osmofood, notre procédé de viande séchée qui rencontre un grand succès et assure in fine la compétitivité de nos entreprises », insiste Alain Peyron, le délégué opérationnel de l'Adiv Développement, qui s'étonne que l'association des sociétés de recherche sous contrat (ASRC) n'ait été « ni consultée ni audité ». « Si l'Etat se désengageait de ce dispositif, ce serait un rude coup porté à la R&D de ressourcement dans le secteur de la viande qui est déjà durablement affectée par la suppression de programmes spécifiques de soutien au développement technologique à FranceAgriMer et par la baisse régulière des budgets interprofessionnels ».

Le PIA et le CIR « sanctuarisés »

La lettre de mission interministérielle cadrant le rapport excluait du périmètre de l'évaluation certains dispositifs présentés comme prioritaires par les pouvoirs publics comme le crédit impôt recherche (CIR) et le programme d'investissements d'avenir (PIA).



Alain Peyron,
délégué opérationnel de l'Adiv Développement

« Si l'Etat se désengageait, ce serait un rude coup porté à la R&D de ressourcement »

Si les rapporteurs ne se privent pas malgré tout d'égratigner le coût du premier et la nécessité d'évaluer le second, ces deux outils mis à la disposition des entreprises pour innover devraient être « sanctuarisés » dans les mois et les années qui viennent.

Dans ce contexte, Bpifrance est confortée dans son rôle central dans la gestion des dispositifs nationaux de soutien à l'innovation. Elle gère notamment l'enveloppe du plan d'investissement d'avenir de l'agroalimentaire (P3A) dotée de 120 M€ pour la période 2015/2017, que FranceAgriMer est chargé de mettre en œuvre. L'un des appels à projets, ouvert fin janvier 2015 vise « à soutenir les investissements innovants dans le secteur abattage-découpe ». Doté de 20 M€, il est destiné à financer des projets de grande envergure, représentant des dépenses éligibles d'un montant supérieur à 1 M€, avec un soutien sous forme de subvention avec retours.

Le nombre d'entreprises ayant répondu à ce jour au premier appel à projets, qui sera clôturé le 31 janvier prochain, devrait être limité compte-tenu notamment



Jérôme Billé
délégué général
de l'Association
des sociétés de
recherche sous
contrat

« Le crédit impôt
recherche est un dispositif
facile à mettre en œuvre »

TÉMOIGNAGE D'UNE PME

« La qualité de la relation avec le partenaire est primordiale »

« Pour une PME comme la nôtre, avoir bénéficié d'un partenaire financier de proximité compétent et disponible a constitué un atout déterminant », juge Jean Denaux trois ans après l'ouverture de son usine de Sens où il affine sa viande bovine, en particulier celle de bœuf de Charolles AOC. En 2008, le boucher et grossiste de Sens (Yonne) caresse l'idée de développer la production de viandes affinées avec un processus de maturation dont il souhaite valider les paramètres technologiques et l'innocuité sanitaire. Oséo Bourgogne lui permet de financer 75 % à 80 % du coût de l'étude technique préalable. « Notre projet présentant à la fois un caractère de valorisation de la production locale, de diversification



Jean Denaux se félicite des relations de proximité avec BpiBourgogne.

avec l'ouverture d'un point de vente et d'innovation avec l'aspect maturation, nous avons pu avoir accès, avec le soutien d'Oséo, à un programme de développement régional cofinancé par la Région Bourgogne et l'Union européenne. Il nous a permis de couvrir environ 10 % de l'investissement dans la nouvelle usine (2,6 M€). » Le sup-

port de l'Oséo régional, devenu entre-temps BpiBourgogne, a également été déterminant lorsque l'entrepreneur a dû surmonter des surcoûts inattendus dans le montage du projet. « La Bpi a apporté des garanties pour les crédits que nous avons dû contracter auprès des banques », précise le chef d'entreprise, qui a fini par renoncer aux programmes nationaux de financement gérés par FranceAgriMer « trop lourds administrativement ». Le procédé apporte toute satisfaction à Jean Denaux mais aussi à ses clients. « Entre 50 et 70 % des pièces nobles de la viande bovine que nous commercialisons aujourd'hui sont issues de viande affinée », témoigne-t-il. **B. C.**

des exigences élevées en matière de calcul du retour sur investissement des crédits et avances remboursables. Par ailleurs, compte tenu de l'environnement économique incertain, les entreprises de la filière viande ont du mal à présenter des comptes d'exploitation sur 5 ou 7 ans comme il leur est demandé. Ces démarches complexes nécessitent de fait l'appui d'un cabinet spécialisé de conseil en ingénierie de projet ce qui engendre des coûts supplémentaires pour les candidats sans garantie de décrocher le budget. Pour les investissements plus

modestes, les entreprises sont incitées à se tourner vers les dispositifs du Crédit d'impôt recherche et du Crédit d'impôt innovation (CII). « Ce sont des sources de financement assez faciles à mettre en œuvre, car il n'y a pas de nécessité de s'adapter aux conditions d'un appel à projets ni de besoin d'associer des tiers comme dans les projets de recherche collaborative », souligne Jérôme Billé, le délégué général de l'Association des sociétés de recherche sous contrat (ASRC). Le CIR, qui fait l'objet d'une simple déclaration annuelle, est égal à 30 % des

dépenses de recherche sans plafond et le crédit d'impôt innovation à 20 %, plafonné à 80 000 € par an. « Les PME du secteur de la viande ont besoin de ces différents dispositifs, qui sont complémentaires », conclut Alain Peyron. « Mais ils n'ont pas tous la même vocation et ne méritent pas de jugements aussi hâtifs ». ■

Bruno Carlhian

(1) L'évaluation a été menée par l'IGF (Inspection générale des finances), le CGEJET (Conseil général de l'économie, de l'industrie, de l'énergie et des technologies) et le CGEDD (Conseil général de l'environnement et du développement durable)

Fabrication française de coutellerie professionnelle et fusils à aiguiser depuis 1859

• FISCHER®
BARGOIN®
L'Enclume

www.fischer-bargoin.com

Maître Coq mise sur des volailles « inratables »



Pour les fêtes de fin d'année, Maître Coq propose une nouvelle gamme de volailles festives en cuisson express, baptisée « les festives inratables ». La marque a choisi deux poids lourds du marché, puisque le chapon et la pintade représentent 74 % des volumes de vente. Le demi-chapon semi-désossé et la pintade entière sont commercialisés dans un emballage noir spécifique pour une cuisson au four, à un prix respectif de 10,99 euros et de 7,99 euros le kilo, pour un grammage respectif de 1,4 kg et 1,52 kg. L'emballage rappelle

celui proposé par les artisans volaillers pour conserver au chaud un poulet rôti. La volaille est déjà cuite à cœur dans son jus et rapide à réchauffer dans son sachet papier (trente à quarante minutes au four). La marque garantit le moelleux et les saveurs des volailles après cuisson. Parallèlement, Maître Coq innove sur les pièces entières avec une « présentation inédite ». Sous le nom de gamme « Pleine saveur », la marque propose un poulet façon rôti et une pintade façon rôti. Les volailles sont demi-désossées à la main, à l'exception des ailes et des pilons, garnies d'un cœur de filet et de cuisse de ces mêmes volailles, puis ficelées pour qu'elles puissent tenir à la cuisson. Maître Coq étend également sa gamme « pré-festif » avec une poularde farcie « cuisson express ». La farce est réalisée à partir de cèpes et de girolles cuisinés en persillade (12,49 euros le kilo, en format de plus ou moins 1,8 kg). Dernier axe d'innovation : « renouveler les grands classiques ». Maître Coq lance ainsi une canette farcie aux écorces d'orange confites marinées au Cointreau et décorée avec des tranches d'oranges.

Feyel associe foie gras et filet de canard

Parmi ses nouveautés festives 2015, Feyel a choisi d'associer le foie gras de canard à un filet de canard finement poché. Elle propose également du foie gras de canard à la truffe noire du Périgord. Le chef Lionel Hunckler est à l'origine de cette alliance. Il n'est en revanche pas mis en avant sur l'emballage du produit.

Poids : 180 grammes pour un PVC de 13,90 euros TTC



Charal cuisine ses viandes

Charal a lancé au second semestre 2015 une nouvelle gamme de trois références de viandes cuisinées au rayon boucherie libre-service : sauté de bœuf tomates mi-séchées et thym de Provence, fondant de bœuf sauce au poivre de Madagascar, fondant de veau, crème de Normandie, pleurotes et champignons de Paris. La viande a bénéficié d'une cuisson douce et lente. Format de 200 grammes – PMC : 3,20 euros ou 3,80 euros



Douce France revient sur les panés de volaille

En octobre dernier, Douce France est revenu sur le segment des panés de volaille avec trois références : escalopes cordons bleus de poulet, nuggets de poulet, escalopes de poulet panées. La marque affiche sur ses emballages « viande 100 % filet » ainsi qu'un logo français arborant la mention « L'engagement coopératif : 100 % des volailles nées en France, élevées en France, préparées en France ».

Poids fixe de 400 grammes – DLC : 15 jours

Bigard revisite ses crépinettes

Bigard a refondu l'offre de crépinettes à marque Charcuteries du Don afin de sortir de la traditionnelle recette aux oignons et vin blanc. Elle lance deux nouvelles références qui associent une base de chair ou farce assaisonnée avec des ingrédients originaux : chèvre tomates confites et chorizo poivron doux.

Conditionnées en 2x140 grammes



Les Brasérades étend sa gamme fumée

La société Les Brasérades a décidé d'étendre sa gamme fumée en déclinant en deux références son produit phare, la poitrine fumée extra 300 grammes. Elle la propose ainsi en 250 grammes poids variable et ajoute des lardons fumés gourmands 250 grammes poids variable. Ces derniers ne réduisent pas à la cuisson. La société met en avant la qualité de son fumage naturel par consommation de copeaux de bois de hêtre et indique être le premier fournisseur de poitrine fumée chez les grossistes de Rungis.

PVC indicatif : 11,50 euros / kg

Jean Routhiau fête le poulet jaune

Jean Routhiau propose un poulet jaune garni d'une farce charcutière « gros grain » à base de viande de poulet, de marrons et de raisins. La pièce crue de 160 grammes environ est surgelée IQF. Elle se cuit en une heure à 160 °C. Sur le plan nutritionnel, cette recette est sans gluten et ne comporte aucun additif. Sa teneur en sel est inférieure à 1 %.

Pièce de 160 grammes - Colis de 30 pièces en vrac - DLUO : 18 mois à -18°C



Bœuf normand

En route vers le label Rouge

En matière de signes officiels, la Normandie valorise plutôt ses fromages, le cidre et le Calvados. Mais des voix s'élèvent pour distinguer la race bovine normande en vue de l'obtention d'un signe de qualité : le label Rouge.

La race normande est créée dans la deuxième partie du XIX^e siècle, constituée à partir de croisements de populations issues de deux types principaux de vaches : la Cotentine et l'Augeronne ainsi que d'apports extérieurs difficiles à quantifier. La création du Herd-Book normand date de 1883. Au début du XX^e siècle, la race normande s'exporte dans l'ensemble de l'Ouest de la France pour ses qualités laitières et bouchères. L'Upna normande prendra la succession du Herd-Book en 1976.

Des acteurs motivés

Pascal Grosdoit est leader de la démarche. Il a monté son entreprise de boucherie il y a 15 ans. Il est situé sur le Min de Rouen et travaille à redonner de la valeur à la race normande en montrant la richesse de cette viande qui reste malgré tout peu connue,

« Ni opposition, ni enthousiasme de la part de la filière qualité race normande Carrefour. »

remplacée petit à petit par une autre race, la Prim'holstein. Objectif : obtenir un signe officiel de qualité tel que le label Rouge sur la race. Pas simple car il faut réunir autour de la table des hommes motivés de tous horizons... D'autre part, depuis 1992 une démarche accompagnée d'une Certification de Conformité Produit existe déjà : filière qualité race

normande. Celle-ci a été mise en place principalement pour approvisionner l'enseigne Carrefour. « Pour l'instant, Nous n'avons ni d'opposition particulière ni d'enthousiasme de la part de cette démarche », précise Pascal Grosdoit.

Parmi les éleveurs qui travaillent avec Pascal Grosdoit, François Xavier Craquelin qui a également une marque « le bœuf cidré » : « La race normande a l'avantage de présenter du persillé. Dans mon approche, je donne 15 litres de cidre par jour à mes animaux et l'alimentation vient automatiquement de l'exploitation : luzerne, betterave, lin, orge... Pour moi l'important c'est la valorisation de l'animal et faire en sorte que les éleveurs s'en sortent. Concernant le label Rouge, cette démarche peut aider et amener de la valorisation. Je reste attentif à ce que la race soit sauvée ».

Les fromages AOP, moteurs de la race

Les quatre fromages AOP de Normandie ont l'obligation de s'orienter de plus en plus vers la race normande : à partir du 1^{er} mai 2017, les exploitations d'éleveurs qui servent à fabriquer le Camembert de Normandie et le Pont l'Évêque devront comporter au moins 50 % de leur effectif de vaches laitières en race normande, 100 % pour le Livarot et 60 % pour le Neufchâtel. Cette disposition, qui est inscrite dans les cahiers des charges AOP pourrait être un marche-pied à saisir pour les éleveurs



Les quatre fromages AOP de Normandie ont l'obligation de s'orienter davantage vers la race normande.

souhaitant s'inscrire dans une démarche complémentaire.

Dynamisme en aval

Déjà de nombreuses demandes émanent de restaurateurs normands dont certains, après des débuts timides, commandent aujourd'hui des demi-bêtes. Même engouement de la part des maisons de retraites, lycées et cantines diverses pour des morceaux plutôt à braiser. Les collectivités territoriales en profitent pour donner une image régionale, surtout à une époque où les approvisionnements locaux sont favorisés. Le Fouquet's et l'hôtel Meurice comptent parmi les clients pour des morceaux plus nobles. ■

Dominique Chaillouet



« Nous devons agir vite pour sauver cette race »

Pascal Grosdoit,
patron de l'entreprise éponyme

LMH-VM : Pourquoi cet engouement pour le label Rouge ?

Pascal Grosdoit : Pour sauver une race il existe des outils de valorisation : tels que l'IGP ou le label Rouge. Concernant l'IGP, nous nous sommes aperçus que la démarche pourrait prendre au-delà de 6 ans. Or nous devons agir vite pour sauver

cette race, c'est pourquoi nous avons fait le choix de partir vers un label Rouge dont l'obtention est plus rapide et plus simple. Ensuite nous réfléchissons à l'obtention de l'IGP.

LMH-VM : Comment allez-vous pratiquer ?

P. G. : L'objectif premier est de réunir autour de la table les acteurs les plus motivés. Acteurs publics tels que l'enseignement, l'Inao, les chambres d'Agriculture, l'Irqua Normandie, la région, les départements sont déjà présents. L'amont avec les acteurs privés que sont les éleveurs et, bien sûr l'aval avec les restaurateurs, les artisans et les collectivités locales. Objectif,

la valorisation du travail des éleveurs et le sauvetage de la race.

LMH-VM : À quelle stade de la démarche en êtes-vous ?

P. G. : La démarche avance bien mais il faut que tout le monde adhère. Ne répétons pas les erreurs qui ont fait capoter une telle démarche il y a 15 ans dans l'Orne. Aujourd'hui, on sent que la démarche ne laisse plus indifférent et que les débouchés sont prometteurs. Nous sommes aidés aussi par des personnalités, telles que Albéric Valais (rouge des prés/Maine Anjou), qui ont du savoir-faire et poussent sur le projet.

Propos recueillis
par Dominique Chaillouet

La chronique de René Laporte

Bonne viande

« Mangez moins de viande mais de la bonne » c'est le conseil ou plutôt le mot d'ordre donné aux « mangeurs de viande » par les mouvements anti-viande à la lumière des récentes études de l'organisation mondiale de la santé (OMS). Les végétariens et autres végétaliens auraient-ils enfin compris qu'il était vain, voire ridicule de demander à l'humanité entière d'arrêter de manger de la viande ?

Dans la tempête médiatico-sociétale des récents débats suscités par la recommandation du Circ ⁽¹⁾ sur les niveaux de consommation de viande rouge, on en vient à oublier l'essentiel : la viande est un aliment, ce n'est ni un médicament, ni un poison dont la consommation serait alors interdite. La viande est un très bon aliment, riche en protéines, en minéraux et vitamines, équilibré et complet. Et en plus elle procure du plaisir. Une consommation régulière selon les recommandations du Circ (500 g de viande rouge cuite par semaine) reste une bonne assurance tous risques contre les carences et la viande ne provoque pas d'allergies à l'inverse de très nombreux autres aliments, (lait, œufs, poissons et crustacés, céréales avec le gluten, soja, arachides, etc).

L'appétit de l'homme pour la viande trouve certainement son origine dans la longue évolution suivie par les différentes lignées d'hominidés aboutissant à l'homo sapiens. L'histoire de l'homme est jalonnée d'une relation constante avec l'animal. D'abord la chasse, son organisation, la fabrication d'outils et d'armes de chasse, et plus récemment la domestication de quelques espèces animales pour la force de travail et pour se nourrir (lait et œufs). La viande est un aliment universel que l'on retrouve dans toutes les cuisines du monde et les plats emblématiques de la gastronomie associent viande et produits végétaux, céréales et légumineuses : le couscous (semoule, pois chiches et viande), la feijoada créole (riz, haricots noirs et viande), le dal indien (riz, lentilles et pour les non végétariens de la viande).

L'homme est un omnivore, donc capable de se nourrir des produits végétaux et des produits animaux. En matière d'alimentation l'homme se définit comme un généraliste opportuniste. C'est un réel avantage d'avoir à notre disposition toute la panoplie des aliments disponibles dans la nature ce qui facilite notre quête alimentaire quotidienne. L'homme est un omnivore à dominante végétarienne : les végétaux représentent 75 % des apports quotidiens d'énergie, les produits animaux 25 % pour les pays développés considérés comme gros mangeurs de viande. Que nous proposent les détracteurs de la viande ? De la remplacer par des aliments à base de végétaux qu'ils continuent à qualifier de steak (steak végétal, de lentilles...), de lait (lait de soja, d'avoine...) pour tromper ou la faim ou le consommateur. Ils ouvrent ainsi la porte à ceux qui dans la Silicon Valley développent les projets fous de lait sans vache, d'œufs sans poule et de viande sans animaux. Veulent-ils vraiment une alimentation totalement artificielle produite dans de grandes usines où la matière première viendra des glucides, protéines et lipides obtenues après « cracking » des végétaux ? Pour se nourrir, notre préférence va aux aliments bruts tirés des végétaux et des animaux que l'homme cultive ou élève.



DR

« La viande est un aliment de base de notre alimentation et il n'est pas question d'en faire un produit rare réservé à une élite. Il y a « la viande de tous les jours », et la « viande haut de gamme » comme il y a le prêt-à-porter et la haute couture. »

En plus on reproche aux éleveurs et aux industriels d'avoir banalisé la viande et de la produire trop bon marché poussant ainsi l'humanité à manger « trop » de viande. La viande ne serait pas assez chère ! C'est un discours de sociétés riches et nanties, recevable peut-être pour les populations aisées de la vieille Europe mais choquant et insupportable pour ceux qui voudraient bien consommer plus de viande s'ils en avaient les moyens.

La viande est un aliment de base de notre alimentation et il n'est pas question d'en faire un produit rare réservé à une élite. Il y a « la viande de tous les jours », et la « viande haut de gamme » comme il y a le prêt-à-porter et la haute couture. Les qualités sanitaire et nutritionnelle des viandes qu'elles soient premier prix ou haut de gamme sont tout à fait comparables et il ne sert à rien de tenter de faire peur au consommateur. La viande haut de gamme apportera en plus une satisfaction gustative supérieure grâce à un tri continu sur les animaux, sur leur finition, sur la méthode d'élevage, sur les morceaux et grâce à des durées de maturation plus longues, à un travail d'affinage justifiant un prix plus élevé. La viande haut de gamme encore plus que la viande de tous les jours repose sur le travail coordonné de toute une filière qui va de l'élevage à la cuisine en passant par l'abattage, la maturation et la distribution.

Manger de la viande de différentes qualités en quantité raisonnable telle est finalement, à quelques virgules près, la recommandation du Circ.

(1) Centre international de recherche sur le cancer

Cinquième quartier

La fraise de veau fait son grand retour

Disparue des étals avec la crise de la vache folle, la fraise de veau est de retour au menu après 15 ans d'absence. Une éternité pour ses nombreux fans qui apprécient sa finesse et son onctuosité. La filière doit se reconstruire...

Dans le quartier des bouchers à Limoges, la fraise de veau a marqué l'édition 2015 de la Frairie des petits ventres. Ce rendez-vous, qui se tient tous les ans, le troisième vendredi d'octobre, est dédié à la triperie et aux produits limousins. « Elle a été n°1 des ventes », résume Josette Johan, responsable du magasin Tripes et Cie. « Les gens l'attendaient depuis assez longtemps, confit Jean-Pierre Ribière. Elle avait été remplacée par la fraise de porc, mais celle de veau est moins rustique, elle a une texture plus fine. On en vend 50 % de plus. » Cet artisan tripié n'a pas de boutique, il est présent sur quatre marchés de Haute-Vienne et dispose d'un banc au marché couvert de Limoges. Dans son laboratoire, il reçoit les fraises de veau blanchies, il les dégraisse et les fait cuire. « Le client les assaisonne comme il a envie », précise-t-il. Pierre Granéro, chef du restaurant Les petits ventres, la fait cuire très longtemps, dans un bouillon. Il y ajoute une vinaigrette à l'échalote et la sert tiède. Installé rue de la boucherie, cet établissement est né il y a 44 ans, en même temps que la frairie, d'où son nom. En salle, Stéphanie Cuq explique que le 15 septembre, au retour des congés, la fraise de veau était au menu et ça a fait le buzz. « On en manque souvent », précise la restauratrice.

« Il y a l'effet d'attente, mais ça va reprendre un rythme normal. »

La maison s'approvisionne chez Jean-Pierre Ribière qui reconnaît le succès : « Il y a l'effet d'attente, mais ça va reprendre un rythme normal. C'est bien qu'elle soit revenue, ça fait partie des produits tripiers les plus appréciés ». Créée voilà neuf ans, son entreprise familiale emploie cinq personnes. Il aurait pu passer à côté du savoir-faire lié à la fraise de veau. Par chance, il est fils de boucher et l'avait connue avant son interdiction, en novembre 2000. Au moment de la crise de l'ESB (Encéphalopathie spongiforme bovine), ce produit du cinquième quartier s'était retrouvé sur la liste des MRS (matériels à risque spécifiés). Le



« Quand elle a disparu des étals, c'est la fraise de porc qui l'a remplacée. C'est le jour et la nuit. Elle n'a pas l'onctuosité de la fraise de veau », explique Josette Johan, responsable de Tripes et Cie.

27 mai 2015, suite à l'avis favorable de l'Autorité européenne de sécurité des aliments, une partie de la fraise de veau ⁽¹⁾ est sortie de cette liste. Depuis le 5 août, c'est l'intégralité de la fraise qui est autorisée en regard du classement de la France dans la liste des pays à risque ESB négligeable.

Tout un savoir-faire à se réapproprier

La fraise de veau fait partie des abats blancs et nécessite un traitement (ouverture du boyau, blanchissage et échaudage). Durant cette parenthèse de 15 ans, le matériel a été remisé, des savoir-faire ont disparu. Nathalie Feugeas, secrétaire générale de la Confédération nationale de la triperie française, indique que la transmission s'est faite en interne dans les entreprises, en rappelant parfois des retraités : « on commence tout juste à avoir une production plus conséquente en nombre ». Depuis le mois novembre, en Isère, la fraise a fait un retour, timide, dans l'usine Popy, spécialisée dans l'andouillette. « On n'a pas appuyé sur le buzzer. On travaille sur la durée. Toute la filière est à reconstruire au niveau de



l'appro. Le veau, en France, représente une petite production. Avant sa prohibition, la fraise de veau représentait 60 % de notre production », constate François Colin, directeur commercial chez Popy. En 2000, l'entreprise avait dû réagir en la remplaçant par de la panse de veau ou du porc, mais plus question d'utiliser l'appellation « andouillette lyonnaise » qui impose la fraise de veau, au même titre que l'andouillette de Cambrai. « Nos clients (restaurateurs, bouchers et charcutiers, NDLR) ont compris. Ils nous ont suivis. »

200 kg par semaine chez Popy

Aujourd'hui, Popy transforme 200 kg de fraise de veau par semaine avec deux recettes de « véritables andouillettes lyonnaises » : la torsadée (60 % de fraise de veau) et la premium (100 % fraise de veau refourrée à la main). Pour l'heure, l'approvisionnement se fait dans la Loire, la Haute-Loire, mais aussi en Bretagne et en Normandie.

À Limoges, Tripes et Cie constitue l'autre référence en matière de produits tripiers. « On a deux à trois arrivages de fraise de veau par semaine en provenance de l'abattoir de la ville », précise Etienne Johan, le tripié de la maison. Une fraise pèse 4 à 5 kg dont 40 à 45 % de gras. Une fois dégraissée, il la plonge dans un bouillon avec du thym, du laurier du sel et du poivre. Fort de 25 ans de métier, Etienne Johan sait de quoi il parle. « Là, ça a l'air de reprendre, constate-t-il. C'est une découverte pour mes petits stagiaires de 17 ans. Pour eux la fraise de veau, c'est la fraise des bois. » ■

Frédéric Pigot/Apap

(1) L'intestin grêle, sans les quatre derniers mètres, et le gros intestin sans le mésentère.

LES FOURNISSEURS DE
VIANDE BELGE

Sur
mesure

Venez découvrir les fournisseurs de viande belge sur www.belgianmeat.com. Ils vous feront profiter de leur savoir-faire et vous livreront à la carte, de façon ultra-rapide.



VIANDE DE PORC



VIANDE BOVINE

VLAM • Belgian Meat Office • 6 rue Euler • 75008 Paris
Tél. 01 56 89 14 68 • vlam.paris@wanadoo.fr



Belgian
Meat
Office



www.belgianmeat.com