



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RENCONTRE AVEC LES FILIÈRES NORMANDES

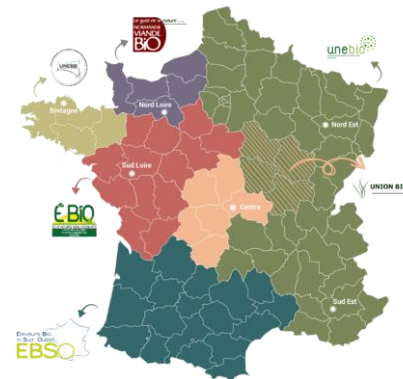
FILIÈRE VIANDES

Un outil d'éleveurs 100% BIO spécialisé dans la mise en marché de viande bio

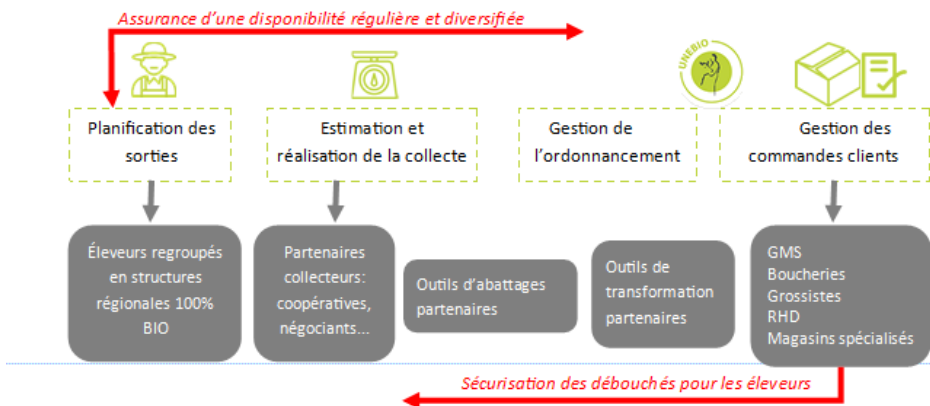


UNEBO, l'UNion des Eleveurs BIO, est le 1^{er} outil national d'éleveurs, spécialisé dans la mise en marché de viandes **100% bio** (bœuf, veau, agneau, porc et volaille) issues des élevages biologiques français.

- Un réseau de plus de **2 800 éleveurs bio** organisé sur un **modèle coopératif, gouverné par les éleveurs bio** et géré par des **professionnels de la filière viande dédiés à la bio**.
- Une SAS dont le capital est détenu par 6 structures régionales d'éleveurs.
- **Un approvisionnement planifié et régulier de toutes les espèces** par les éleveurs bio du réseau pour une offre disponible toute l'année.



UNEBO, une filière **structurée et organisée** :



➤ Une charte d'éleveurs engagés :

- Des **fermes 100 % bio** sous 5 ans
- Des **fermes autonomes**
- Des **éleveurs garants** du bien-être des animaux
- Des éleveurs **engagés dans une démarche responsable**

Normandie Viande Bio (NVB) est l'une des structures actionnaires d'UNE BIO. C'est une association d'éleveurs bio de Normandie qui regroupe plus de 540 éleveurs adhérents dans la région. Elle s'assure du respect de **l'organisation de la filière** et participe à la stratégie de **développement commercial** de l'outil national : UNE BIO.

Missions NVB	Actions NVB
<ul style="list-style-type: none"> * Donner les moyens à UNE BIO d'organiser les projets commerciaux et développer les débouchés 100% bio de ses adhérents. * Promouvoir les viandes biologiques (bovine, ovine, vitelline, porcine et avicole) * Animer les filières bio 	<ul style="list-style-type: none"> * Planifier, synthétiser et organiser la sortie des animaux * Organiser des portes ouvertes et des formations * Conseiller, accompagner les projets de développement 100 % bio * Informer et sensibiliser sur les filières viandes bio

Organisation de l'approvisionnement de la RHD en Normandie :

- Sites d'abattages partenaires certifiés bio :

- SELVI (Alençon, 61), CHARAL (Sablé, 72), SOCOPA (Le Neubourg, 27) pour les bovins et les veaux
- GACE VOLAILLES (Gacé, 61) pour les volailles
- HOLVIA (Laval, 53) pour les porcs
- SOVILEG (Thouars, 72) pour les agneaux

- Sites de transformation :

- SELVI (Alençon, 61), Comptoir des Viandes Bio (49), Bio Artisanal Normandie (61)



CONTACT UNE BIO
Nathalie EDET
nathalie.edet@unebio.fr
Unebio, Service commercial d'Alençon
Développement RHD
www.unebio.fr



1,926 million de tonnes de volailles consommées en France en 2021

+2,1 % en 2021 vs 2020

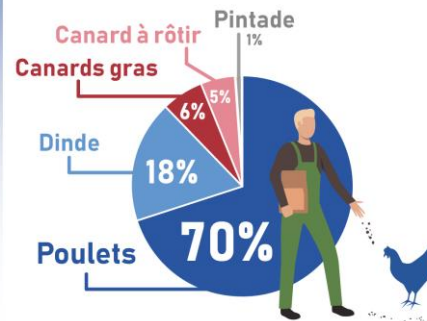
1er pays consommateur de viande de volaille de l'Union européenne (hors Royaume-Uni)

28,5 kg de volailles consommée par habitant en 2021 ;

+3,6 % de croissance annuelle sur 10 ans

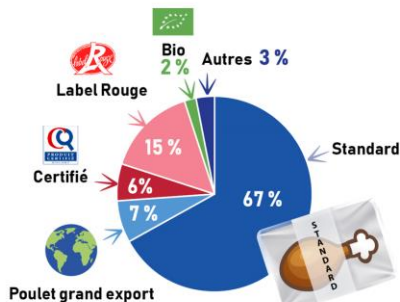


Répartition de la production de volaille par espèce en 2021



Source : ITAVI d'après Agreste, CIPC, CIDEF, CICAR, CIP, Synalaf

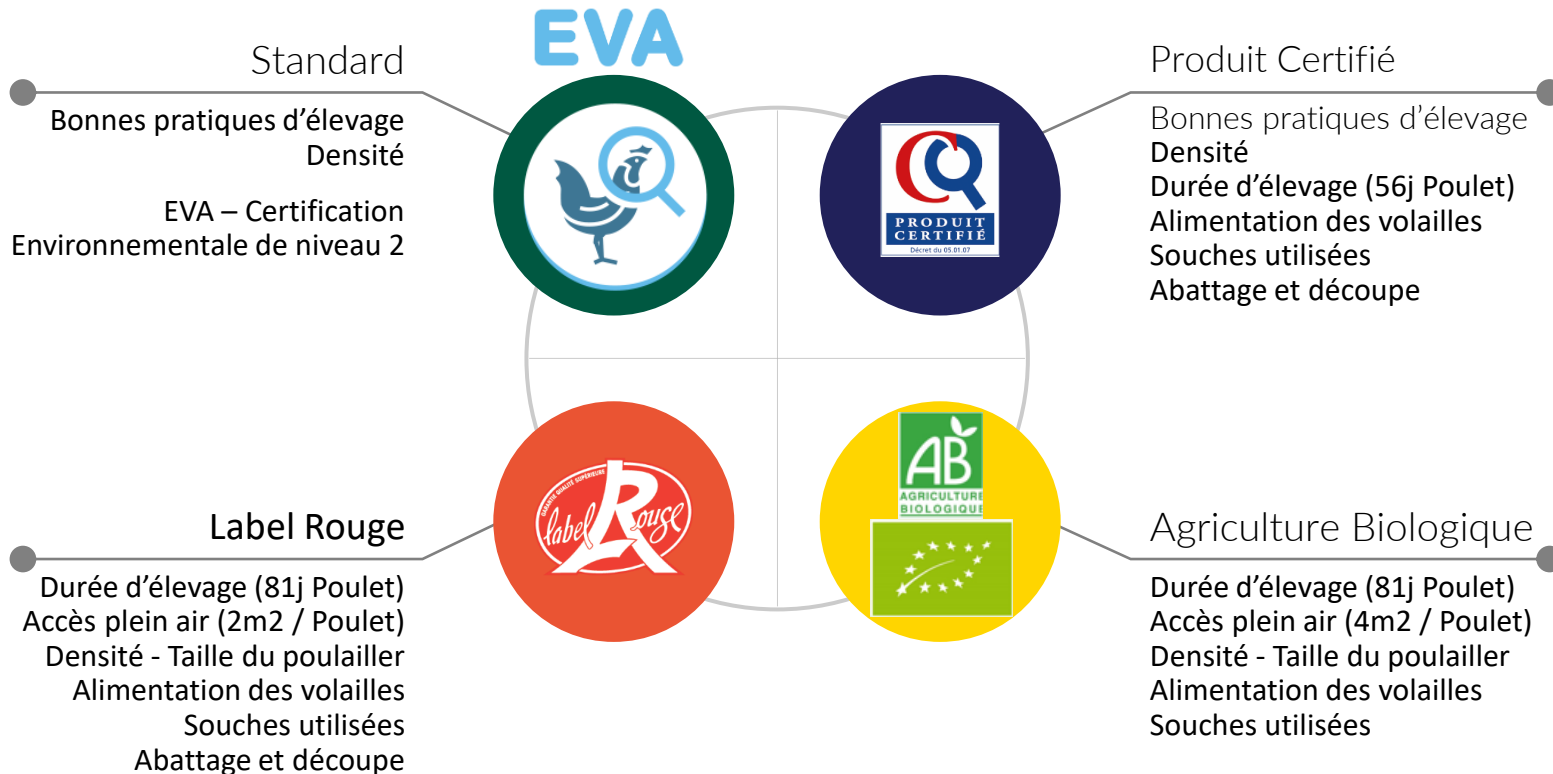
Près de 20 % du poulet français produit en plein air en 2021



Source : ITAVI d'après Agreste, CIPC, CIDEF, CICAR, CIP, Synalaf

Diversité des produits répondant à la loi Egalim 2

Segmentation, cahiers des charges





Amural Production

03 89 57 03 50

Elaborés & cuisinés



Duc

03 86 43 55 00

Une démarche unique



Favid

05 49 64 28 80

Partenaire de projets



Euralis Gastronomie

05 59 92 38 38

Un leader Européen sur ses marchés



Savel

02 98 04 01 05

Engagement qualité



**LA FERME
du Mesnil**

..... depuis 1985



LDC

02 43 62 70 00

Engagement qualité



Galliance

02 40 09 49 00

Le 2ème volailler français (Gastronome
est maintenant Galliance)



Ronsard

02 97 60 00 83

Abattage, conditionnement et
distribution de volailles



Diana

02 99 29 20 30

Performance from nature



Soulard Ernest

02 51 66 08 58

L'expert du canard



<https://www.fia.fr/la-profession/>
<https://www.cnadev.com/>

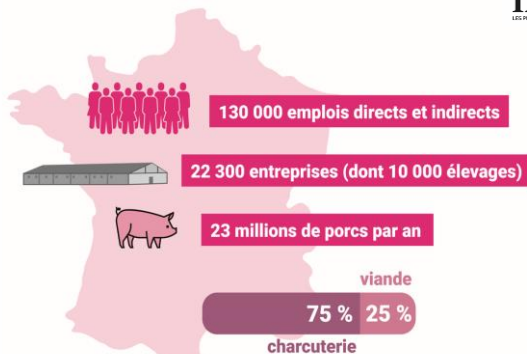
La filière porcine

ARIP Normande



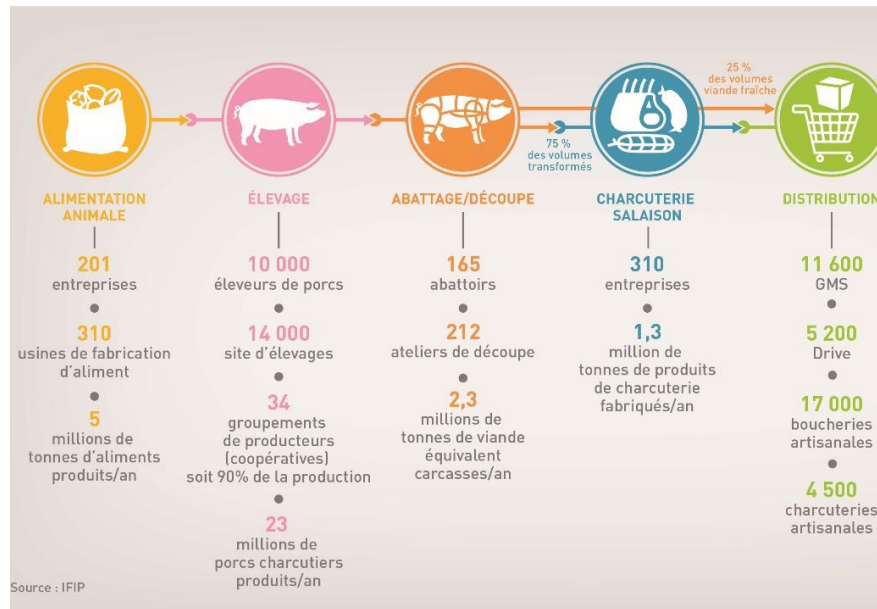
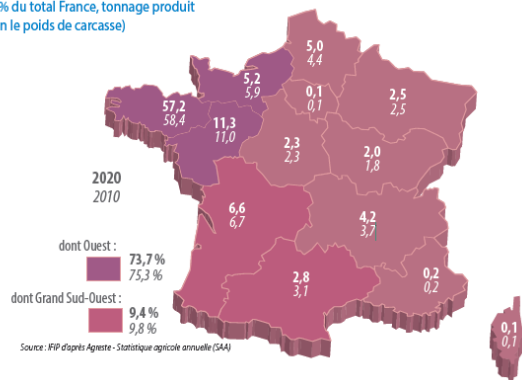
LA FILIÈRE DU PORC EN FRANCE

INAPORC
 LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE



Source : IFIP 2020 © ADOCOM-PP

Répartition de la production porcine dans les régions en 2020 (en % du total France, tonnage produit selon le poids de carcasse)



Normandie

- > 4^{ème} région productrice
- > Une production très organisée
- > Un manque d'outils d'abattage (capacités = 5% de la production)

La filière porcine

ARIP Normande



Vous **accompagner sur l'approvisionnement en viandes** :

- Catalogue commun Interbev et Inaporc de l'offre viandes et charcuterie pour la RHD sur la base <https://www.viandes-rhd.fr/>
- Fiches techniques sur le porc, les charcuteries et un guide d'utilisation des fiches techniques (sur le site leporc.com « Nos missions : outils collectifs pour la RHD » <https://www.leporc.com/decouvrir/missions.html>.)



Dans le cadre d'Egalim



Au national

5,6% soit un porc charcutier sur 20, élevé sous un cahier des charges SIQO* :

- 3,9 % en Label Rouge (LR seul 3,5% et couplé à une IGP 0,4 %)
- 1,2 % en Bio,
- 0,4% en IGP seule et 0,1% en AOP.

Mais, plus de **la moitié des volumes de la carcasse Label Rouge ne trouvent pas preneur** en Label rouge, et sont déclassés.

> pb. équilibre matière : jambon/longe et poitrine
Commercialisation via des entreprises et des distributeurs normands possible.

*données 2021

➤ **Contact / personne ressource**

Christiane GASNEREAU

Mail : direction@aripnormande.fr

Téléphone : 02 31 70 88 58

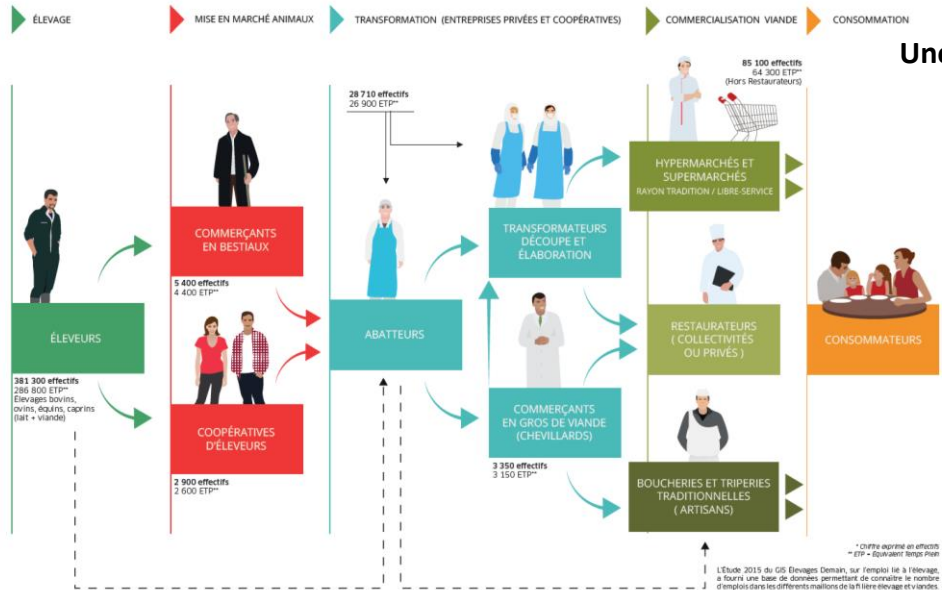
Décret du 27 janvier rendant obligatoire étiquetage origine des viandes (porc, volaille, agneau et mouton) dans la restauration



Les filières viandes de ruminants

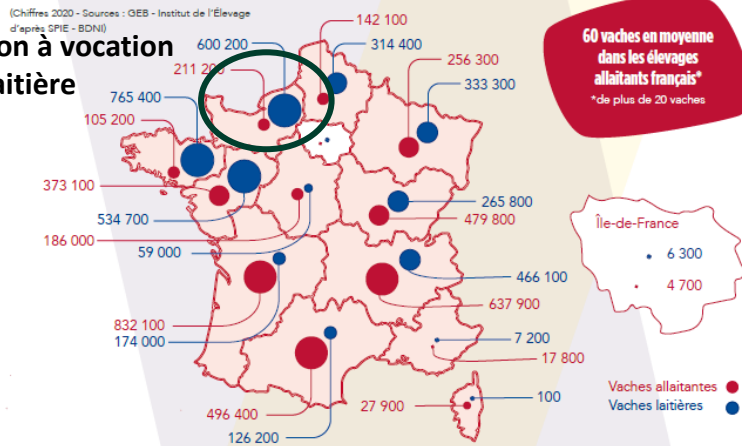
INTERBEV Normandie


La filière Elevage & Viande = 506 760 emplois*

En France

Répartition géographique des élevages bovins en France



Une région à vocation laitière

Avec une représentation de chaque maillon de la filière

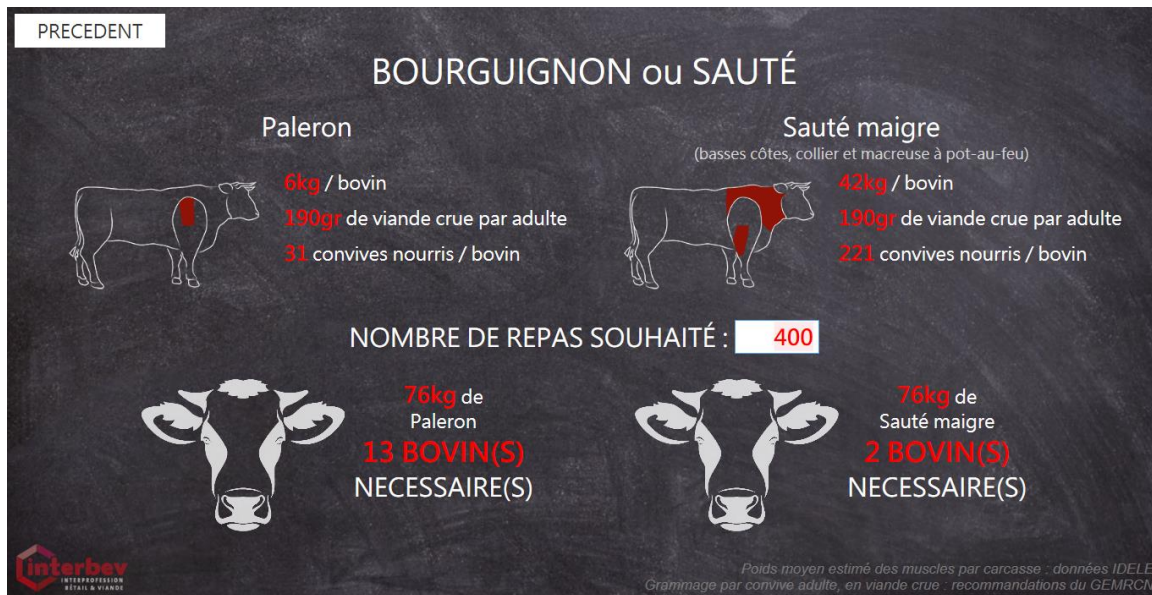


En Normandie

Les filières viandes de ruminants

INTERBEV Normandie

Vous accompagner sur l'approvisionnement en viandes



Des outils à votre disposition :

- Des formations sur mesure → s'approprier le produit viande.
- Des outils techniques (fiches techniques, catalogue des viandes RHD, ...).
- ...



L'impactomètre

Et d'autres sur les sites :

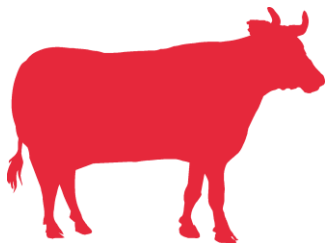
- <https://www.interbev.fr/rhd/>
- https://www.interbev-normandie.fr/actions_regionales/rhd.php

Les filières viandes de ruminants

INTERBEV Normandie

Les viandes Label Rouge

3 espèces sont concernées :



En Normandie : 208 éleveurs, 2702 animaux labellisés

Les Label Rouge viandes de bœuf présents en Normandie : IGP Bœuf du Maine / Bœuf fermier Label Rouge (LA 03/86) ; Viande fraîche de gros bovin de race Blonde d'Aquitaine Label Rouge (LA 05/11) ; Viande fraîche de gros bovin Label Rouge (LA 16/93) ; Bœuf Limousin Label Rouge (LA 16/93) ; Charolais Label Rouge (LA 11/89)



Le veau Label Rouge présent en Normandie : Le veau nourri au lait entier Label Rouge (LA 22/89)



L'agneau Label Rouge

➤ **Réseaux de distribution :** Commercialisation via des fournisseurs normands (certains présents dans le catalogue des viandes rhd)

Contact INTERBEV Normandie

Marie LAMARRE, chargée de mission
Mail : marie.lamarre@interbevnormandie.fr
Téléphone : 02 31 77 16 98 ou 06 32 06 00 04



Les agneaux « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel »

Appellation d'origine protégée (AOP)

Son périmètre?

Comme toute appellation d'origine protégée, toutes les phases de production doivent être réalisées dans un périmètre décrit dans un cahier des charges validé en France par l'INAO et validé ensuite par la commission européenne. Notre aire géographique, La Baie du Mont-Saint-Michel et des Havres du Cotentin →



Ses spécificités?

- Sa zone de pâturage – les marais salés (herbus) (prés-salés) prairies régulièrement recouvertes par la mer.
- Un savoir-faire ancestral

Quels liens au terroir?

Le lien entre la viande « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » et son lieu de production passe par :

- la consommation de la végétation particulière des marais salés
- l'exercice physique auquel se livrent les ovins pour se la procurer
- Les femelles sont issues du troupeau
- les mâles : 7 Races Suffolk, Roussin, Rouge de l'Ouest, Vendéen, Cotentin, Avranchin, Charollais

Les reproducteurs?

Les naissances?

La majorité des agneaux naissent en début d'hiver, entre décembre et janvier (période d'agnelage) et jusqu'en avril-mai.

Le pâturage?

Pâturage maritime (environ 70 espèces halophiles). Les agneaux vont paître avec leur mère sur les herbus sur lesquels ils passeront au minimum la moitié de leur vie.

Qualités organoleptiques?

Elle offre après cuisson, des arômes uniques liés au mode d'élevage et au terroir. La présence de persillé (gras intramusculaire) offre à la viande son goût et sa saveur si particuliers ainsi qu'une jutosité élevée et soutenue. Apports nutritionnels vitamines (B2, B3, B12 ...) minéraux (fer, zinc, phosphore...), contient des acides gras insaturés (44%) et de l'acide stéarique.

Chiffres clés

Dates clés

2009 reconnaissance officielle avec obtention d'une AOC

2012 certification Européenne AOP

556 hectares en Normandie

996 hectares en Bretagne

Hectares de pâturage maritime identifiés par l'INAO

Durée de validité d'une identification de marque par l'INAO : 5 ans



Poids d'un agneau AOP > 14 kg



1 à 2 agneaux / brebis

âge d'un agneau AOP < 12 mois

5 mois de gestation

Période post-natale : minimum 45 jours, maximum 105 jours



Environ 1 800 agneaux AOP / an

■ Tonte avant le 1^{er} juillet

□ Période de commercialisation

janvier	février	mars
avril	mai	Juin
juillet	août	septembre
octobre	novembre	décembre

1 agnelage / an

période d'agnelage

La période de pâturage maritime doit être de plus de 50 % de la vie d'un agneau et au moins de 70 jours.

Une moyenne de 170 jours de pâturage sur les herbues

30 tonnes de production / an

Si complémentation max 400g/jour (le soir en rentrant des herbues)

Si finition avant le 1^{er} sept → moins de 30 jours après → moins de 40 jours





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Le Bœuf Traditionnel de Race Normande



« La STG, un signe
qualité en phase
finale d'instruction »





**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La Signature Normande

« Un cahier des charges
fondé sur la valorisation
de l'herbe et le bien-
être animal reconnu du
niveau 2 de la
Certification
Environnementale »



« Pour le consommateur
sache ce qu'il achète »

Les produits qui existent en Normandie



	Bœuf	Veau	Agneau	Porc	Volaille
Label Rouge	X	X	X	X	X
Agriculture Biologique	X	X	X	X	X
AOC/AOP			X		
STG	O				
IGP					X
HVE niveau 2	X				X

X : Offre disponible

O : En cours

Démonstration du catalogue des viandes RHD



**CATALOGUE
VIANDES ET CHARCUTERIES**
*Un outil d'aide pour les professionnels de la restauration collective à
identifier régionalement l'offre disponible en viandes et charcuteries*



★ mes-favoris 🏠 retour-accueil

RECHERCHE

Nouvelle recherche

RÉGIONS

Régions ▼

DÉPARTEMENTS

Départements ▼

PÉRIMÈTRE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison ▼

► Détail

ESPÈCES ANIMALES

- Bœuf (3385)
- Charcuterie (1817)
- Viande de Porc (1299)
- Veau (978)
- Agneau (480)
- Abat (444)
- Mouton (58)
- Porcelet (35)
- Chevreau (8)
- Viande Chevaline (2)

PRODUITS

PRÉSENTATION

Viandes-rhd : l'outil commun aux filières viandes et charcuteries

INTERBEV et INAPORC travaillent depuis plusieurs années avec les professionnels de la restauration collective. Dans le but de faciliter les mises en relation entre les acteurs de la restauration collective et les opérateurs de la filière viande et charcuterie, et de simplifier considérablement l'achat en produits français, INTERBEV et INAPORC proposent des outils techniques et les mettent à la disposition des acteurs de la restauration collective.

Viandes-rhd est le nouvel outil déployé par les deux filières.

Il s'adresse à la restauration collective et ses acteurs. Plus précisément :

- Acheteurs de la RHD collective locaux et nationaux,
- Administrations gestionnaires du budget alimentaire (région, département, commune),
- Elus des collectivités, afin de faire du lien avec les Projets Alimentaires Territoriaux.

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGalim (loi issue des Etats Généraux de l'Alimentation) a été promulguée en novembre 2018.

L'article 24 de la loi EGalim impose à la restauration collective publique d'offrir, à compter de 2022, au moins 50% de produits durables OU sous signes d'origine ou de qualité dont minimum 20% de produits BIO y compris en conversion.

➔ Démonstration en ligne

<https://www.viandes-rhd.fr/>

**A vous la parole,
Nous sommes à votre écoute ...**