

#PacteSociétal
#PlanDeFilière

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

Une filière engagée,
responsable et durable.



L'Interprofession régionale Elevage & Viande



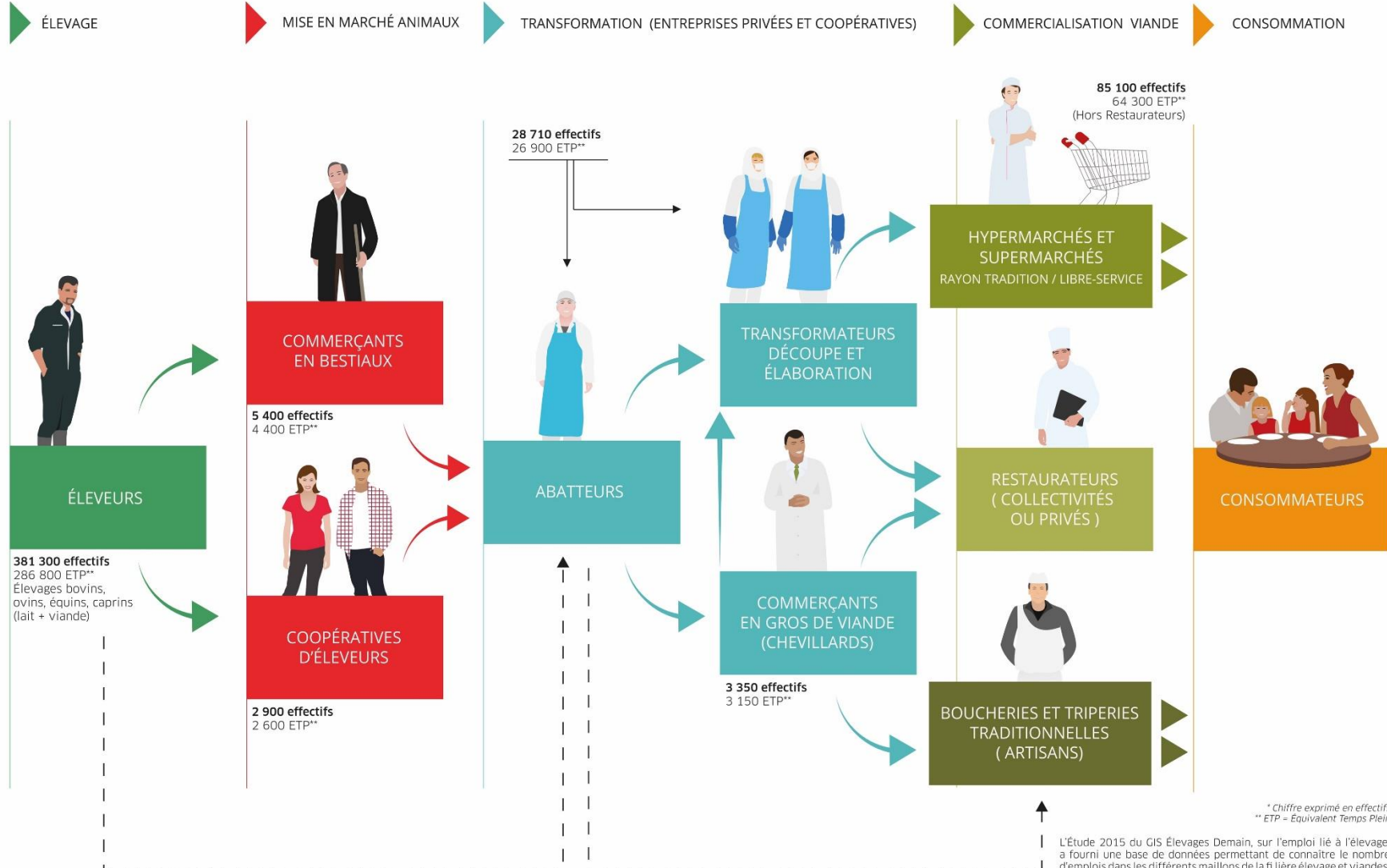
INTERBEV, QUI SOMMES-NOUS ?

INTERprofession **BE**tail et **V** viande

- Fondée le 9 octobre 1979
- INTERBEV est une **association loi 1901**, reconnue par arrêté du 18 novembre 1980 comme **Organisation Interprofessionnelle pour l'Élevage et la Viande**.
- Qui regroupe les **professionnels** de la filière de l'élevage jusqu'à la commercialisation de leur viande.



INTERBEV, représentative de la filière et de ses 506 760 emplois



INTERBEV, les missions clés nationales et régionales

Accords Interprofessionnels

Vulgarisation
Suivi de l'application
Gestion des litiges

Fonds d'Assainissement Régionaux (FAR)

Gestion Régionale

Animations filière

Etudes / information sur
les stratégies
interprofessionnelles

Connaissance &
information sur les
marchés

Représentation régionale
de l'interprofession et/ou
de la filière

Communication

Relais des stratégies et
programmes nationaux
Accompagnement
d'initiatives régionales

RHD

Développer les
démarches
valorisantes,
rémunératrices pour
les éleveurs et les
autres acteurs de la
filrière.



LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE DES PAYS DE LA LOIRE

CHIFFRES CLEFS DES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE DES PAYS DE LA LOIRE



La filière viande bovine

210 800

tec de viande bovine
produite, soit 17 %
de la production
nationale

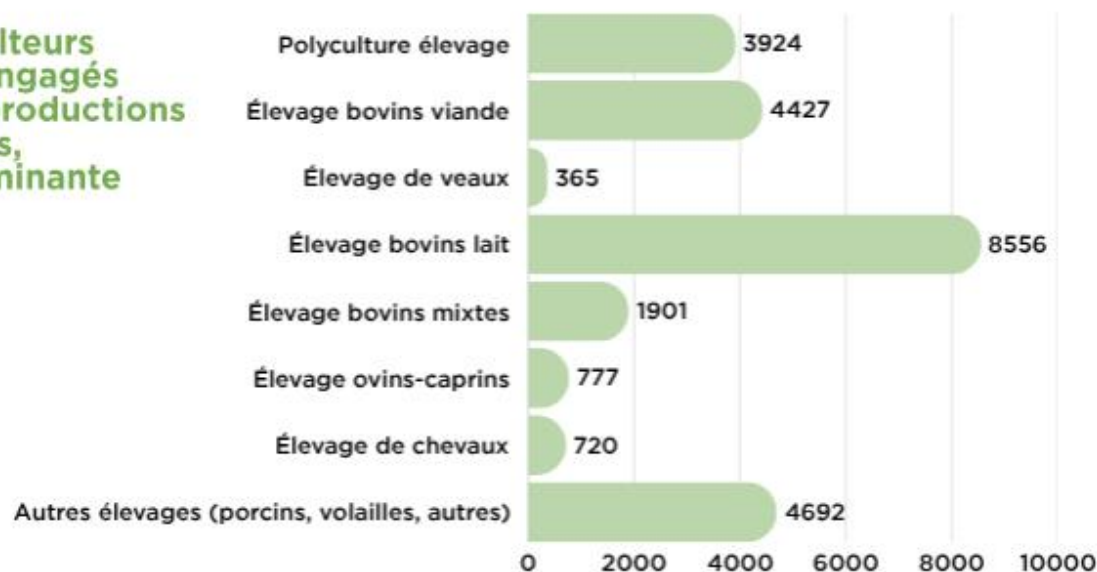
1^{er}

rang au plan
national en
termes de
production

1 247

MILLIONS
D'EUROS de
chiffre
d'affaire

Des agriculteurs
ligériens engagés
dans des productions
diversifiées,
mais à dominante
élevage



Mise en marché & transformation

80 entreprises de
négoce de bétail

9 abattoirs bovins,
veaux, ovins

3 marchés aux
bestiaux

L'agroalimentaire en région Pays de la Loire

L'industrie agroalimentaire
représente 25 % de l'emploi
salarié industriel régional.

L'industrie des viandes en
Pays de la Loire compte 175
établissements ce qui
représente 21 315 salariés,
sachant que 54 % des salariés
de l'industrie agroalimentaire
sont dans la transformation
des produits carnés et
laitiers.

#PacteSociétal
#PlanDeFilière

**AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX.**

Une filière engagée,
responsable et durable.



UNE DÉMARCHE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE : LE PACTE SOCIÉTAL

La stratégie globale d'une filière engagée, responsable et durable

Démarche de responsabilité sociétale en 4 AXES avec des **Engagements**, des **Outils** et des **Indicateurs**



- Agir pour préserver l'environnement



- Agir pour le bien-être, la protection et la santé des animaux



- Agir pour une juste rémunération des acteurs de la filière et pour l'attractivité des métiers



- Agir pour une alimentation de qualité, raisonnée et durable



Nos engagements, objectifs, actions, outils, indicateurs → retrouvez toutes les informations sur le nouveau rapport RS





AGIR POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Nos grands engagements

- **Atténuer et s'adapter au changement climatique**
- **Favoriser l'herbe au cœur de nos systèmes d'élevage et préserver la biodiversité**
- **Renforcer l'autonomie alimentaire des élevages et lutter contre la déforestation importée**
- **Économiser et préserver les ressources**



**AGIR POUR LE BIEN-ÊTRE,
LA PROTECTION ET LA SANTÉ
DES ANIMAUX**

Nos grands engagements

- **Évaluer et améliorer le bien-être des animaux tout au long de leur vie :**
 - en élevage,
 - au transport
 - à l'abattage
- **Lutter contre l'antibiorésistance**

**AGIR POUR UNE JUSTE
RÉMUNÉRATION DES ACTEURS
DE LA FILIÈRE ET
L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS**

Nos grands engagements

- **Assurer une juste rémunération des éleveurs et de chaque acteur de la filière**
- **Améliorer le renouvellement des générations et l'attractivité des métiers pour préserver notre souveraineté alimentaire et l'activité au niveau des territoires**
- **Favoriser une meilleure qualité de vie au travail aux acteurs de la filière**





AGIR POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE

Nos grands engagements

- Favoriser un approvisionnement en viande française, durable et de qualité
- Mieux comprendre les relations entre viande et santé et favoriser une consommation équilibrée et raisonnée de viande
- Préserver le bon niveau de sécurité sanitaire de la viande mise à disposition du consommateur

#PacteSociétal
#PlanDeFilière

**AIMEZ
LA VIANDE,
MANGEZ-EN
MIEUX.**

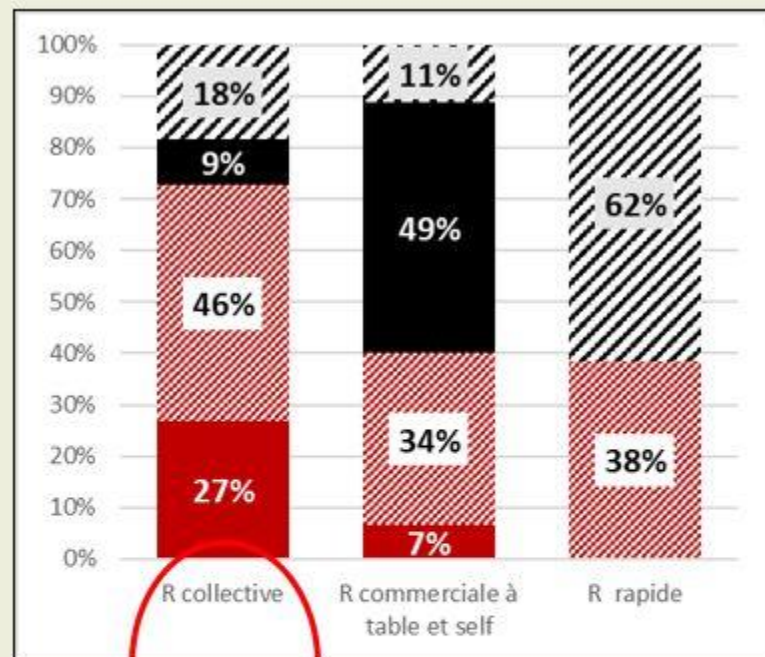
Une filière engagée,
responsable et durable.



Stratégie viande française en RHD



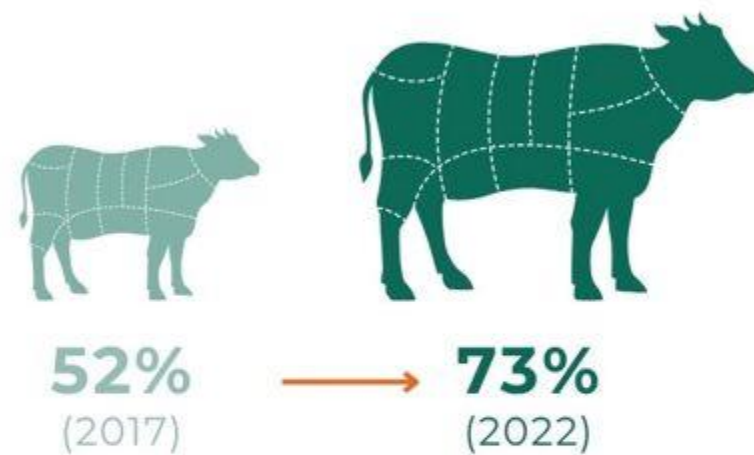
Viande Française / Viande importée en Restauration Hors Domicile



Part import	27%	60%	62%
RAPPEL 2017	48%	57%	52%



Source : études Où va le bœuf et Où va le veau 2023 - GEB-Idele d'après Normabev, Douanes, Kantar, Insee, et enquêtes



Dans la **restauration collective**, la part de **viande bovine française** a été **multipliée par 1,5** en 5 ans.

Nos objectifs pour plus de viande française en RHD



Une ambition = augmenter la part de Viande Française et lutter contre les importations
Objectif 80% de viandes françaises durables en 2028



→ **Restauration collective => renforcer la mobilisation mettre en œuvre les règles d'approvisionnement des lois Egalim et Climat + garantir une approche équilibrée de l'alimentation**



→ **Restauration commerciale => convaincre les restaurateurs de faire le choix de la viande française et de le faire savoir**



→ **Des objectifs transversaux :**

- Soutenir la mise en place des filières **valorisantes et contractualisées**
- Inciter les professionnels à utiliser **une plus grande part de la carcasse** / une plus grande diversité de morceaux



Les outils techniques pour les professionnels de la Restauration

Retrouvez tous nos outils téléchargeables sur www.viandes-rhd.fr



DES OUTILS GRATUITS À VOTRE DISPOSITION

- 1 - Un catalogue pour localiser les fournisseurs**
110 fournisseurs et 9000 produits de viandes et charcuteries pour l'approvisionnement loi EGAlim
- 2 - L'impactomètre**
Outil pédagogique et interactif pour simuler ses achats de viande (équilibre matière)
- 3 - Des fiches techniques sur les morceaux et recettes**
Aide à la rédaction des spécifications techniques des appels d'offres
- 4 - Le livret recettes de cuisson**
Pour accompagner les cuisiniers dans la cuisson basse température des viandes
- 5 - Un guide pour la cuisson basse température**
Valorisation, rendement et tendreté des viandes

Nos actions

1/ Formations en cuisine



Des formations techniques offertes
Formation de vos équipes aux techniques de préparation et de cuisson des viandes

2/ Interventions et accompagnements en faveur d'un approvisionnement durable

INTERBEV Pays de la Loire participe régulièrement au débat sur l'alimentation durable au sein des réseaux partenaires. La filière demande l'application des objectifs d'approvisionnement des lois EGAlim/CLIMAT et propose aux cantines de les accompagner d'un point de vue technique.

3/ Les Projets Alimentaires Territoriaux

Contacts privilégiés avec certains PAT de la région. Plusieurs d'entre eux nous sollicitent régulièrement pour un appui ou des conseils techniques sur la connaissance des filières.



4/ Le Réseau Local

Il est présent sur les départements 49, 44, 85, 72 et 53 et est constitué de la Chambre d'agriculture, du Conseil départemental et de l'Association des maires. INTERBEV participe aux comités de pilotage du Réseau local ainsi qu'à la journée de rencontre annuelle. C'est l'occasion de porter nos messages auprès des entités publiques donneuses d'ordre en matière de restauration collective, et de faire connaître nos outils.





Suivez-nous :



#PacteSociétal
#PlanDeFilière

**AIMEZ
LA VIANDE,
MANGEZ-EN
MIEUX.**

Une filière engagée,
responsable et durable.



MERCI POUR VOTRE ATTENTION