



Viandes de France

À travers la signature **Viandes de France**, les professionnels des filières françaises d'élevage garantissent aux consommateurs une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformée sur le territoire national.

La signature **Viandes de France** est facilement reconnaissable à sa forme qui rappelle la silhouette de la France et aux couleurs bleu-blanc-rouge.

Viandes de France concrétise l'engagement des acteurs des filières viande pour une alimentation de confiance, basée sur la certitude de l'origine, le goût du travail bien fait et l'assurance de bonnes pratiques, c'est-à-dire le respect dû aux savoir-faire, aux animaux et aux territoires depuis la fourche de l'éleveur jusqu'à la fourchette des consommateurs.

La certitude de l'origine

Choisir Viandes de France, c'est la certitude de consommer des viandes issues d'animaux nés, élevés, abattus, puis découpées et transformées en France.

C'est donc la certitude du respect :

- de démarches de traçabilité totale de la ferme jusqu'à l'étal ;
- de normes sanitaires françaises et européennes rigoureuses ;
- de contrôles officiels menés par les agents de la direction générale de l'Alimentation (DGAL) et de la direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) ;
- de la mise en œuvre des contrôles complémentaires par des organismes indépendants.

Le saviez-vous ?

- ✓ En France, la traçabilité est obligatoire pour l'ensemble des filières d'élevage depuis le 1^{er} janvier 2005, de l'alimentation des animaux jusqu'au produit proposé au consommateur.
- ✓ La traçabilité s'appuie sur un système d'identification complet :
 - Boucle, puce ou tatouage des animaux, passeport ou document d'accompagnement sans lequel les animaux ne peuvent circuler.
 - Traçabilité des viandes : enregistrement des informations, numéros de lot, étiquetage.
- ✓ Tous les établissements des filières viande, depuis l'alimentation animale jusqu'aux produits transformés, sont agréés ou enregistrés par les pouvoirs publics. Les services vétérinaires effectuent un ensemble de contrôles inopinés à chaque point-clé de la filière, depuis la naissance des animaux jusqu'à la distribution des produits finis, dans le but de veiller à la sécurité sanitaire des aliments. L'inspection permanente réalisée en abattoir permet d'assurer, de façon indépendante, le retrait systématique de la chaîne alimentaire de tout animal vivant, carcasses ou produits susceptibles de présenter un risque pour la sécurité du consommateur.
- ✓ La direction générale de l'Alimentation, service de l'État chargé du contrôle officiel de la sécurité sanitaire des aliments en France, est l'une des seules au monde à être accréditée ISO CEI 17020. Elle conduit ses missions grâce à la présence sur le terrain de 4 900 agents de contrôle qui effectuent environ 150 000 contrôles officiels en élevage et 90 000 inspections dans les établissements tout au long de la chaîne alimentaire.



Le goût du travail bien fait

Choisir Viandes de France, c'est l'assurance de goûter au « travail bien fait ».

Viandes de France, c'est :

- L'assurance du respect d'un salaire minimum et d'une protection sociale pour les centaines de milliers de personnes employées en France dans l'alimentation animale, l'élevage, l'abattage, la découpe, la transformation et la commercialisation des viandes.
- L'engagement à maintenir et à diffuser des connaissances et des savoir-faire spécifiques, parfois transmis de génération en génération.
- L'engagement à contribuer à la diversité des races et à perpétuer l'excellence de la génétique française.
- La volonté de maintenir des productions qui expriment le terroir dont elles sont issues.

Le saviez-vous ?

- ✓ Fabricant d'alimentation animale, éleveur, technicien de sélection, technicien de coopérative, vétérinaire, commerçant en vif, abatteur, transformateur, grossiste, salaisonier, boucher, charcutier, volailler... **Les métiers des Viandes de France représentent près de 600 000⁽¹⁾ emplois dans l'agriculture, l'artisanat, l'industrie et les services.**
- ✓ **La France possède le cheptel bovin le plus important d'Europe** avec pas moins de 25 races répondant aux noms de Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Rouge des Prés, Normande, Limousine, Gasconne, Aubrac...
- ✓ Si la définition européenne du veau permet d'aller jusqu'à 8 mois, **les veaux sont en général élevés jusqu'à 5 à 6 mois en France**, gage d'une viande plus claire, mieux adaptée à nos habitudes de consommation.
- ✓ Pour les charcuteries, **les recettes et pratiques des charcutiers et des salaisoniers sont codifiées** par le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de viande. Son respect est contrôlé par les services des fraudes.
- ✓ L'élevage ovin est très lié à son territoire et **20 marques d'agneau font référence à leur région de production.**
- ✓ **La France est le premier producteur européen de volailles** avec 1,8 million de tonnes produites en 2012, la diversité de ses espèces (poulet, dinde, canard, pintade, caille et oie) en font une viande très appréciée des consommateurs. La variété des spécialités proposées font de la volaille française une volaille unique (Label Rouge, AOP, IGP et Agriculture Bio et volailles fermières, chapon, poule, poularde fermière et coquelet).
- ✓ La France est le **3^e producteur européen de viande de porc.**
- ✓ La filière cunicole française s'est engagée depuis vingt ans dans une démarche de qualité et de traçabilité sous norme AFNOR. Cela témoigne de la **volonté des professionnels à produire une viande de lapin dans le respect de bonnes pratiques d'élevage et de transformation.** Le lapin participe à la diversité du patrimoine gastronomique de la France.

Filière porcine : 100 000 emplois / filières bovine, ovine et chevaline : 400 000 emplois / filière avicole : 60 000 salariés et 20 000 éleveurs / filière cunicole : 10 000 emplois



L'assurance de bonnes pratiques

Choisir Viandes de France, c'est l'assurance de modes de production respectueux du consommateur, de l'environnement et du bien-être des animaux.

Concrètement, cela signifie :

- Nourrir les animaux de manière saine, équilibrée et adaptée à leurs besoins.
- Se préoccuper au quotidien, de la santé et du confort des animaux.
- Leur épargner toute souffrance ou toute situation de stress évitables afin d'assurer leur protection et leur bien-être.
- Être sûr que les animaux proviennent d'élevages soumis à des réglementations rigoureuses en matière d'environnement (stockage et gestion des fumiers et des lisiers, etc.)
- Être soumis aux contrôles des services de l'État sur le respect des réglementations concernant la sécurité sanitaire, le bien-être animal et l'environnement.

Le saviez-vous ?

- ✓ L'Union européenne a une réglementation très stricte – certainement la plus exigeante au monde – en matière d'alimentation, d'hygiène et de soins des animaux. Elle interdit totalement depuis plus de 20 ans l'utilisation d'hormones et autres promoteurs de croissance pour accélérer l'engraissement.
- ✓ Les élevages herbivores permettent une production alimentaire mais aussi de cuir et de laine dans des zones difficilement cultivables. Ils contribuent au maintien de l'emploi et de la vie sociale sur des territoires faiblement peuplés tout en limitant les inondations, les incendies et les avalanches.
- ✓ La France a mis en place un plan de réduction de l'utilisation des antibiotiques en élevage.
- ✓ Depuis le 1^{er} janvier 2007, les chauffeurs de bétailière doivent être titulaires d'un certificat d'aptitude au transport des animaux vivants délivré par le ministère de l'Agriculture pour garantir le meilleur confort des animaux pendant les déplacements.



Viandes de France

Les trois couleurs de la confiance

Avec la signature Viandes de France, le pacte de confiance entre les acteurs de la filière et les consommateurs s'établit désormais en trois couleurs et sept signatures. Dans le même pentagone, chaque déclinaison de la marque correspond à une grande filière d'élevage et au même engagement à certifier l'origine des produits carnés.

- **L'origine** : est définie comme pouvant être labellisée Viandes de France, la viande provenant d'animaux nés, élevés, abattus, puis découpée et transformée en France.
- **Les espèces associées à ce jour** : bœuf, veau, agneau, cheval, porc, volailles et lapin.
- **Les produits concernés** : la viande, les découpes, les hachés, les produits élaborés, les produits de charcuterie, ainsi que les ingrédients des plats cuisinés.
- **Les logos associés à Viandes de France** reposent sur un cahier des charges. Seuls les logos associés peuvent être apposés sur le produit.

Le saviez-vous ?

Les nouveaux logos sont mis à disposition des opérateurs de la filière et des distributeurs dès le mois de février 2014. Ils seront intégrés progressivement aux étiquettes et emballages, au fur et à mesure de leur renouvellement. Ces signatures seront donc visibles en points de vente dès le début du mois de mars et le déploiement complet s'étalera tout au long de l'année 2014 .



Informations pratiques

www.viandes-de-france.fr



INTERBEV

Interprofession Bétail et Viande
207 rue de Bercy
75587 Paris cedex 12

www.interbev.fr • www.la-viande.fr

CONTACT : Cécile Lardillon
Tel : 01 44 87 44 76 • Mel : c.lardillon@interbev.asso.fr



INAPORC

Interprofession nationale porcine
5 rue Lespagnol
75020 Paris

www.leporc.com

CONTACT : Rachel Rivière
Tel : 01 44 93 60 05 • Mel : inaporc@inaporc.asso.fr



APVF

L'association pour la promotion de la volaille française
184, rue de Vaugirard
75015 Paris

www.volaille-francaise.fr

CONTACT : Véronique Elgosi
Tel : 01 53 58 48 10 • Mel : contact@volaille-francaise.fr



CLIPP

Comité lapin interprofessionnel pour la promotion
des produits
7 rue du Faubourg Poissonnière
75009 Paris

www.lapin.fr

CONTACT : Dominique Le Cren
Tel : 01 45 22 63 76 • Mel : clipp@clipp.asso.fr

Contacts presse pour Viandes de France

VFC Relations Publics

Déborah Zeitoun & Linda Amsellem

01 47 57 67 77

dzeitoun@vfcrp.fr

lamsellem@vfcrp.fr

