

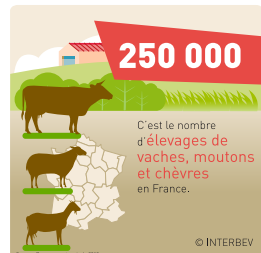


**L'ELEVAGE
ET
LA VIANDE
AU CŒUR DE L'ENVIRONNEMENT**



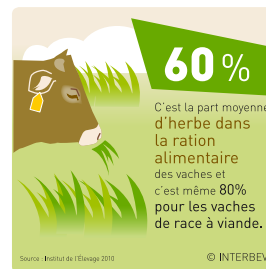
1 Les atouts environnementaux des élevages français

Les élevages de vaches, moutons, chevaux et chèvres sont historiquement répartis sur l'ensemble du territoire national.



Ces élevages se situent le plus souvent dans deux types de zones: là où il pleut souvent, ce qui permet la pousse de l'herbe et la culture des fourrages,

principaux aliments des herbivores; et sur les terrains difficiles (montagne, zones humides, etc.) où la qualité du sol ou la géographie ne permettent pas de cultiver des céréales. **Les élevages de ruminants valorisent ainsi 13 millions d'hectares de prairies et parcours (landes, maquis...)** soit 20 % du territoire français.



L'élevage est complémentaire des productions végétales et apporte un ensemble de bénéfices agro-écologiques et paysagers aux territoires.

• Une alimentation à base d'herbe

Les ruminants (vaches, chèvres, moutons) ont quelque chose d'exceptionnel: leur estomac. Composé de 4 poches, cet organe leur permet de transformer des végétaux que nous ne pouvons pas manger (l'herbe et les fourrages grossiers) en aliments nobles de notre alimentation comme le lait et la viande.

• Des éleveurs, experts de l'alimentation des animaux

Les éleveurs français produisent en moyenne 90 % de l'alimentation qu'ils donnent à leurs bêtes

Les éleveurs cultivent l'herbe, la récoltent puis la conservent pour la distribuer dans les bâtiments l'hiver (sous forme de foin, d'ensilage...). La pousse de l'herbe est un véritable savoir-faire.

Pour proposer une alimentation diversifiée à leurs bêtes, les éleveurs cultivent d'autres fourrages, comme le maïs ensilage récolté en plante entière ou la luzerne, des céréales comme le blé et des protéagineux comme le colza. Ces cultures permettent aux éleveurs d'équilibrer la ration pour assurer la bonne santé de leur troupeau et pour leur donner à manger tout au long de l'année... Cette production se fait majoritairement sur l'exploitation et le territoire français, permettant de valoriser les ressources locales tout en réduisant les transports.



• Troupeaux – prairies – cultures : un cycle vertueux

Les élevages s'inscrivent dans un cycle vertueux de valorisation et de recyclage avec leur environnement. Grâce aux surfaces nécessaires pour nourrir leurs troupeaux (prairies et cultures), les éleveurs peuvent y récupérer de la paille, pour faire la litière de leurs bêtes,

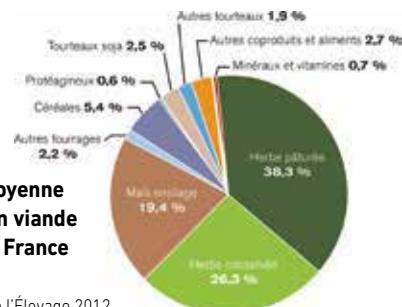


et réutilisent **les déjections du troupeau** (sous forme de fumiers ou de lisiers) pour fertiliser et enrichir les sols naturellement. **Cela évite l'achat et l'utilisation d'engrais minéraux de synthèse.** Beaucoup d'éleveurs valorisent également des coproduits ou restes de l'industrie agroalimentaire (tourteaux de graines

oléagineuses, drèches et sons de céréales, pulpes de betterave,) dans l'alimentation de leur troupeau. Ils participent ainsi à l'économie circulaire. Ils peuvent également utiliser les fumiers et lisiers de leurs troupeaux pour fabriquer de l'énergie renouvelable (méthanisation).

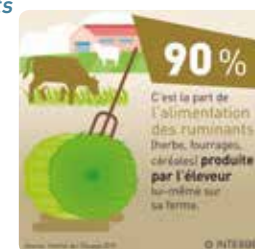
Ration moyenne d'un bovin viande ou lait en France

Source : Institut de l'Élevage 2012 (en kg de matière sèche et par UGB)



« Dans mon exploitation, mon objectif est nourrir au maximum mes vaches avec mes 60 ha de prairies, en gérant toujours mieux la pousse de l'herbe, sa fertilisation organique par le fumier, sa récolte et son pâturage, et en achetant donc le moins d'aliments et d'engrais possible. En plus, mes prairies captent du carbone, filtrent l'eau et abritent une biodiversité très riche ! »

Bruno,
éleveur de vaches de race Salers



• Une biodiversité installée et préservée

L'élevage d'herbivores contribue à maintenir une biodiversité spécifique sur les territoires. Tout d'abord, parce que les prairies présentes toute l'année, ainsi que les haies qui les entourent, abritent une grande diversité d'organismes vivants de toutes tailles: mammifères, oiseaux, insectes, champignons... Ensuite, parce que les bovins, ovins, équins et caprins créent un écosystème particulier en sélectionnant les plantes qu'ils pâturent: par cette sélection, ils entretiennent et stimulent la biodiversité.

2 À l'abattoir et en atelier de découpe : des ressources économisées à chaque poste

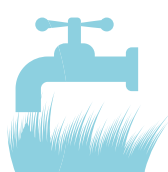
Dans les abattoirs et industries de transformation des viandes, le respect de l'environnement se traduit par une économie de ressources (eau, énergie et froid) et de rejets (déchets, chaleur).

> Économie d'énergie fossile et production d'énergies renouvelables :



les entreprises d'abattage et de transformation investissent dans plusieurs types de dispositifs : équipements économes en énergie, récupération d'énergie, ou production d'énergie renouvelable grâce aux sous-produits d'abattage comme les graisses.

> Économie d'eau :



l'eau est un élément clé de cette étape. Elle sert aux opérations d'abattage, de préparation de certains produits transformés et au nettoyage des locaux, des équipements et des moyens de transport. Entre 1995 et 2010, dans les abattoirs d'animaux de boucherie, la consommation d'eau est passée de 5 à 4,4 m³/tec en moyenne (tonne équivalent carcasse). Ceci a pu se faire grâce à une amélioration des équipements et des pratiques, ainsi qu'à un suivi des consommations pour agir sur les postes les plus consommateurs.

> **Traitement de l'eau :** les entreprises de production de viande assurent un traitement des eaux usées par une première étape de dégrillage et de dégraissage. L'eau est ensuite épurée, généralement dans un bassin biologique afin de respecter les normes de rejets dans le milieu naturel. Les matières issues de ce traitement retournent au sol, comme fertilisant, via un plan d'épandage. Le compostage et la méthanisation sont également en développement.



> **Production de froid :** il s'agit d'un poste clé des industries d'abattage et de transformation pour assurer la continuité de la chaîne du froid. Entre 2010 et 2015, des investissements importants ont été réalisés afin de remplacer les anciens gaz utilisés (HCFC) - désormais interdits car ils contribuaient à l'appauvrissement de la couche d'ozone - par des gaz neutres.



> Économie circulaire : les coproduits d'abattoirs sont traités puis valorisés.



Le cuir pour la maroquinerie, la gélatine pour l'industrie agroalimentaire ou pharmaceutique, les aliments pour animaux de compagnie (petfood), les carburant ou encore les engrais, tous les coproduits sont valorisés en accord avec une réglementation drastique afin d'éviter tout risque sanitaire.

> Écoconception des emballages :



elle permet à la fois une meilleure présentation et conservation du produit viande, une économie d'énergie lors de la conception et du transport, et un recyclage optimum une fois l'emballage jeté.



« Nos actions évitent annuellement l'émission de 11 000 t équivalent CO₂ : 3 000 t grâce à la réutilisation de la chaleur rejetée par les installations de froid, et 8 000 t grâce à la valorisation énergétique des déchets d'abattage voués à la destruction ».

Amélie,
Directrice Développement
Durable en Abattoir



3 Lors de la commercialisation et de la consommation : lutter contre le gaspillage alimentaire

La première façon de lutter contre le gaspillage alimentaire est d'éviter les restes dans l'assiette que ce soit au restaurant scolaire ou à la maison.

> **La connaissance des viandes** et de leurs différents morceaux - plus de cent tous différents les uns des autres en goût et en texture, permet de bien les cuisiner tous et de varier les plaisirs.

> **L'éducation au goût**, proposée dans le cadre d'une éducation alimentaire globale, constitue un levier de réduction durable du gaspillage alimentaire : le mangeur élargit son répertoire alimentaire, est plus ouvert à la découverte alimentaire, comprend la singularité des perceptions sensorielles...

> **Préparation et recettes** : si la viande est bien préparée et bien cuite, que la portion est adaptée à l'âge et aux besoins de chacun, elle se déguste avec plaisir et cela évite d'en laisser dans l'assiette !



> **La conservation de la viande**, dans la partie la plus froide (entre 0 et 4 °C) du réfrigérateur et dans son emballage d'origine, en respectant les dates limites de conservation ou les conseils du boucher, reste un facteur clé pour éviter le gaspillage.



« Le temps du repas à la cantine est un moment de transmission où nous pouvons organiser des animations de découverte des produits, des régions ou des enjeux de développement durable. L'année est rythmée de semaines à thème qui réenchangent la cantine et fédèrent l'ensemble des enseignants, élèves et personnels du collège. »

Christophe,
Responsable de restauration
scolaire



75 % DE LA VIANDE BOVINE CONSOMMÉE EN FRANCE EST D'ORIGINE FRANÇAISE.

Cette part pourrait encore augmenter, notamment en restauration collective. Cela réduirait les importations de viande et les transports associés et permettrait également de soutenir les élevages français qui entretiennent 13 millions d'hectares de prairies et une grande partie du territoire.

La viande représente une source naturelle de nutriments indispensables à l'équilibre alimentaire (protéines de bonne qualité, fer hémérique, vitamine B12). Parce qu'elle ne se mange pas seule mais accompagnée de légumes frais, légumineuses (lentilles, pois chiche...) et produits céréaliers (riz, pâtes ...) ou pommes de terre, la viande constitue le cœur d'un repas naturellement structuré.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Français consomment en moyenne **3 portions de viande*** par semaine

* Viande hors volaille



Source : CIV d'après CREDOC, enquête CCAF 2013 (adultes de 18 ans et plus)

© INTERBEV



Les engagements environnementaux de la filière élevage et viande

• Évaluer tous les impacts négatifs comme positifs

La filière élevage et viande s'est engagée dans une évaluation la plus complète possible de ses impacts sur l'environnement. En effet, si l'on n'évalue que les émissions de gaz à effet de serre et que l'on essaie de les diminuer sans s'intéresser aux autres indicateurs comme la biodiversité, la qualité de l'eau ou la qualité de l'air, on risque d'améliorer d'un côté et de dégrader de l'autre. C'est pourquoi il est indispensable d'analyser l'élevage et la production de viande de manière globale et pas seulement sous le prisme de l'empreinte carbone.

• Une compensation naturelle des émissions de gaz à effet de serre par le stockage de carbone

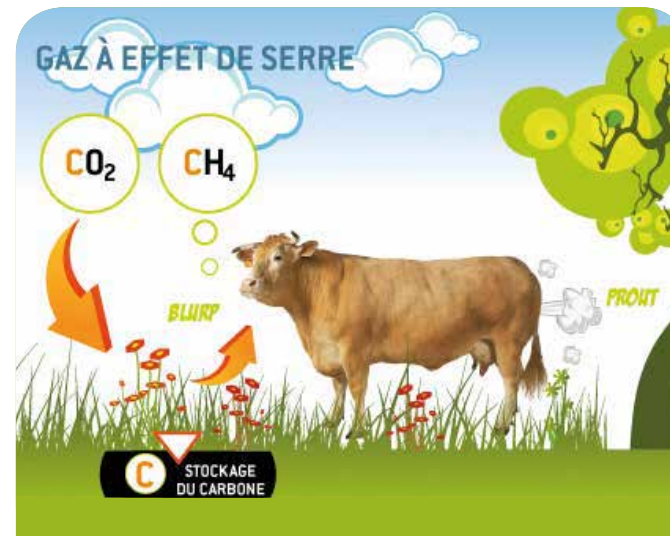
L'élevage contribue à hauteur de 10 % aux émissions françaises de gaz à effet de serre. Ces émissions sont principalement dues, en élevage de ruminants, au méthane (CH_4) émis naturellement lors de la digestion de l'herbe et des fourrages.



L'élevage a aussi la capacité de **compenser naturellement une partie de ses émissions de gaz à effet de serre**: le méthane émis par la vache au pâturage est compensé par le stockage de carbone dans le sol de la prairie et dans les haies qui l'entourent. Un hectare de prairie en France stocke ainsi en moyenne 760 kg de carbone par hectare et par an.

• Un programme ambitieux pour réduire les gaz à effet de serre : LIFE BEEF CARBON

Les éleveurs de bovins français se sont engagés dans un programme européen de diminution des gaz à effet de serre, LIFE BEEF CARBON. L'objectif est ainsi de réduire l'empreinte carbone de la viande de 15 % en 10 ans en France, Irlande, Espagne et Italie tout en maintenant et développant les autres impacts positifs de l'élevage sur les territoires et l'environnement. Pour ce faire, les éleveurs de bovins français vont travailler sur leurs pratiques de gestion des troupeaux, de valorisation des fumiers en engrais, d'alimentation des animaux... Ce programme a été labellisé à la COP21 et par l'ONU.



La Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage est une démarche existant depuis 1999. Elle vise à aider les éleveurs à progresser dans leurs pratiques et à répondre aux attentes de leurs partenaires et des citoyens dans les domaines de l'environnement, du bien-être et de la santé des animaux, de la qualité et de la traçabilité des produits.

Élevage, viande et territoires : imaginez une France sans élevage

L'élevage et ses filières permettent de valoriser les zones les moins cultivables et notamment les zones de pente et de relief (montagnes). Les prairies valorisées par l'élevage représentent 20 % du territoire. Ces surfaces, les haies qui les entourent et les cultures qui permettent l'alimentation autonome des troupeaux, contribuent à la qualité environnementale des territoires. Les paysages, l'activité d'élevage et les produits qui en découlent participent grandement à la gastronomie, à l'attrait touristique et culturel des territoires ruraux français.

- > **250 000 élevages & 500 000 emplois** liés à la filière élevage et viande créent une vitalité dans les territoires ruraux ;
- > Des **paysages ouverts** et **appréciés** (prairies, mais aussi haies, murets, cours d'eau, animaux), zones de tourisme et de loisirs pour les urbains.

Certains sont très connus et remarquables (bocages bretons, normands ou bourguignons, estives et alpages, plateaux et causses, etc.).

- > Le pâturage permet également de **limiter les risques d'incendies**

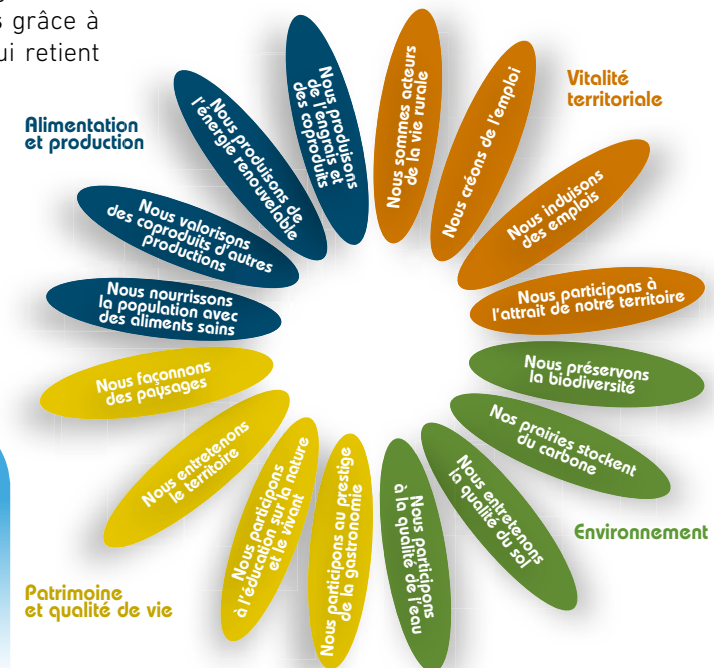
dans les zones sèches (en créant des zones ouvertes, où le feu s'arrête) et de limiter les risques d'avalanches l'hiver car une herbe rase retient mieux le manteau neigeux ;

- > En France, les **300 stations de ski** et les **115 479 km de sentiers** de randonnée sont majoritairement dans des zones herbagères, **entretenu**es par l'élevage ;



- > Les prairies présentent une **bio-diversité plus riche que la forêt** en milieux tempérés. Ce sont de véritables **refuges pour les animaux et insectes**. Dans 1 m² de sol de prairie, vivent 260 millions d'animaux, micro-organismes ;

- > Les **prairies préservent également la qualité de l'eau et des sols** grâce à leur herbe qui filtre l'eau et qui retient les sols ;
- > Par ses produits, l'**élevage contribue** largement à la **gastronomie** française, classée au patrimoine mondial de l'Unesco.



Source: Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage



« L'élevage dans ma région est une source d'emplois très importante. De plus, il permet de préserver la qualité et la diversité des paysages, tout en les maintenant ouverts. L'élevage herbager est par ailleurs un « aménageur » du territoire. Imaginez, si les collectivités locales devaient entretenir elles-mêmes ce territoire, cela représenterait des investissements colossaux. Alors que l'élevage le fait gratuitement et en toute beauté !

Rachel,
Conseillère régionale.



Plus d'infos sur
la-Viande.fr

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, veau, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. En savoir plus : www.la-viande.fr / www.interbev.fr

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE