

# Atlas Normand

## de l'élevage herbivore



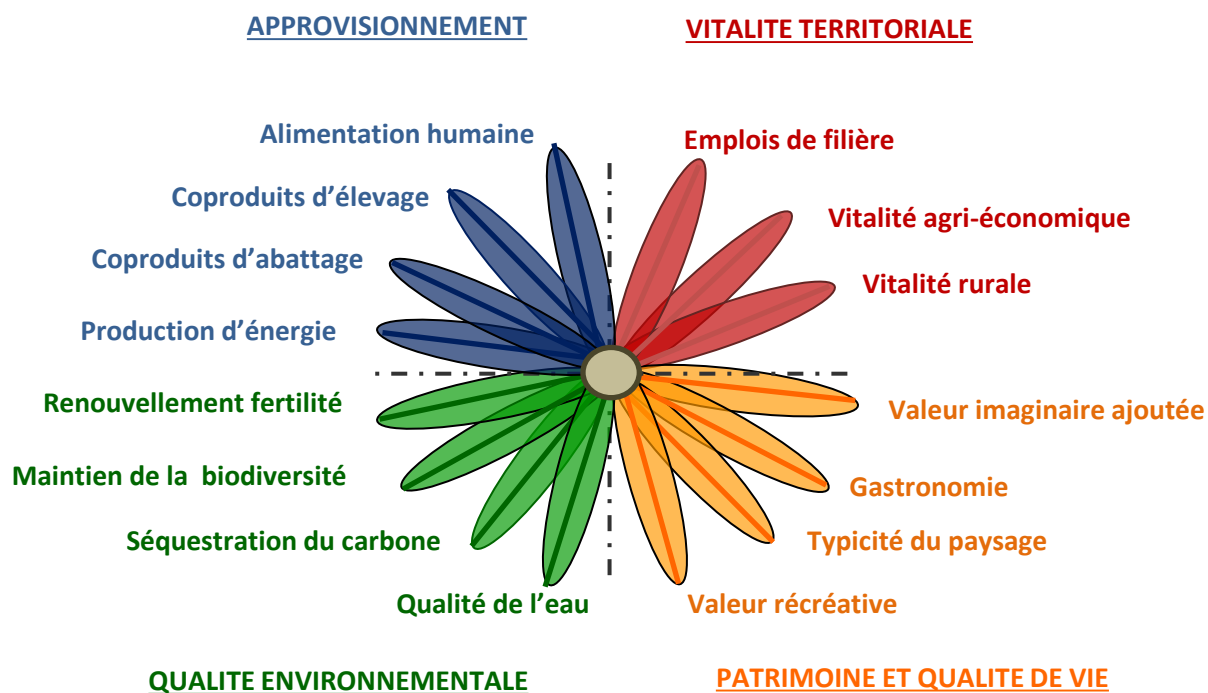


# **Atlas Normand** **de l'élevage herbivore**

# Préambule

L'élevage de vaches, de moutons, de chèvres et de chevaux vit sur l'ensemble du territoire français. Il s'est développé dans chaque région en fonction des conditions géologiques, climatiques, géographiques et historiques. L'élevage marque chaque territoire à sa manière et contribue largement aux identités régionales tant il façonne les paysages, fournit ses produits à la gastronomie et crée des dynamiques économiques et sociales dans les zones rurales. L'Atlas normand de l'élevage herbivore s'attache à expliquer cette diversité mais aussi à présenter le bouquet de services que l'élevage rend sur ses terroirs.

## FLEUR DES SERVICES RENDUS PAR L'ÉLEVAGE



Dans un monde, où le consommateur et le citoyen sont de plus en plus urbains, où de nombreuses questions sur l'élevage et ses produits émergent, la filière élevage et viande s'est engagée dans une démarche de responsabilité sociétale visant à produire une viande toujours plus durable tout en rappelant les rôles et les dynamiques multiples de l'élevage en interaction avec le territoire normand.

**Au travers de cet ouvrage, INTERBEV et INTERBEV Normandie souhaitent donner à tous les professionnels, élus, journalistes, enseignants, étudiants, consommateurs, citoyens qui le souhaitent, une clé de lecture complète et incluant les impacts positifs de l'élevage et de ses filières.**



# Sommaire

## **PARTIE 1 : DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES**

- p 11 : L'élevage normand : une activité ancestrale
- P 13 : La Normandie : une terre d'élevage
- P 16 : Un ancrage bovin incontournable
- P 19 : La Normandie : véritable terre du cheval
- P 22 : Une petite présence caprine et ovine
- P 24 : Eleveur et société



## **PARTIE 2 : DES PRODUITS ET DES EMPLOIS**

- p 30 : La filière lait, l'identité normande par excellence
- P 33 : Des acteurs multiples pour une filière viande organisée
- p 44 : Emplois et formations
- P 47 : La Normandie : territoire de partage
- p 48 : Une filière soucieuse du bien-être de ses opérateurs
- P 50 : Une filière exigeante pour répondre aux attentes du consommateur
- p 51 : Le bien-être animal, une notion ancrée dans les pratiques professionnelles



## **PARTIE 3 : ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES**

- p 56 : La Normandie : une mosaïque paysagère
- p 58 : L'entretien des espaces naturels et sensibles
- p 60 : Les prairies : un piège à carbone précieux
- p 62 : Une coordination entre les pratiques agricoles et l'environnement
- p 70 : Une gestion durable des ressources



## **PARTIE 4 : IDENTITÉ CULTURELLE ET PATRIMOINE**

- p 76 : Elevage et identité visuelle
- p 78 : Des produits de qualité marqueurs du terroir
- p 84 : La Normandie: berceau de nombreuses races
- p 88 : Culture et tradition
- p 91 : L'élevage : un atout touristique
- p 93 : Vibrez au rythme des événements équins



## **PARTIE 5 : NUTRITION ET SANTÉ**

- p 96 : La viande, quelques définitions
- P 98 : L'homme naturellement omnivore
- p 100 : Choisir et cuisiner la viande
- p 102 : La viande, un atout pour la santé
- p 104 : Un produit au cœur des habitudes alimentaires
- p 106 : Des besoins différents selon son âge et ses activités
- p 108 : Quelques idées reçues
- p 110 : La Restauration Hors Domicile : un enjeu fort pour la filière
- P 113 : La gestion de l'équilibre matière
- p 114 : L'expertise interprofessionnelle au service de la RHD



# La région Normandie !



## Les Petites Régions Agricoles de Normandie



Source : UMR ESO, UniCaen



# Préface

La Normandie est une région historique française, depuis le Duché de Normandie jusqu'à la création d'une région administrative éponyme, suite à la fusion de la Haute et la Basse Normandie en 2016.

Ses produits régionaux, véritables ambassadeurs du terroir, sont ainsi connus de tous. La Normandie vous propose un repas complet de l'entrée au dessert : Charcuteries, Viandes, Légumes, Fromages, Desserts, le plus souvent avec des AOP (Appellation d'Origine Protégée) ou des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ; le tout sublimé par son cidre, ses pommeaux ou son calva. La Normandie est avant tout une terre d'élevage où les bocages et l'herbe tendre bénéficient à une alimentation de qualité pour nos animaux (bovins, ovins, équidés). La race Normande, race rustique par excellence, est reconnue à la fois pour la qualité de son lait et la qualité de sa viande. Son goût de noisette typique fait qu'elle est d'ailleurs présente sur les meilleures tables des restaurants parisiens. Un des rôles de notre interprofession est d'enrichir sa notoriété pour mettre en avant la qualité de travail de ses éleveurs.

De façon générale, notre enjeu pour les années à venir, est de continuer à garantir que la viande est toujours mieux produite et s'intègre parfaitement en juste quantité et complémentarité avec des légumes et féculents dans une alimentation saine, équilibrée et durable. L'élevage étant au cœur de débats sociétaux, il est important de bien communiquer sur les pratiques de nos filières et d'apporter de nouveaux éléments de réponses **ainsi que des garanties sur nos démarches de progrès** au consommateur. **C'est tout l'objet de notre démarche collective de responsabilité sociétale, Pacte pour un Engagement Sociétal.** Nos filières ont des atouts pour franchir le cap de cette évolution de la consommation ! Nos terroirs doivent continuer à vivre en ayant des exploitations viables afin d'éviter la désertification rurale, protéger la biodiversité et maintenir nos paysages.

C'est pourquoi notre rôle, en tant qu'interprofession, est de tout mettre en œuvre pour favoriser une meilleure connaissance des filières et de leurs produits auprès des consommateurs. Cela se fait au travers d'une dynamique de communication à la fois professionnelle et ludique, pour les nouvelles générations et sur tous les créneaux de vente.

Cet atlas régional vous permettra donc de mieux connaître nos métiers, nos pratiques, nos animaux et nos enjeux. Il sera, je l'espère, à la fois un document professionnel de référence et une mine de connaissances pour tous les néophytes. Il est important de sensibiliser tous les publics aux enjeux du monde de demain, en tenant compte de la connaissance et du savoir que nos anciens nous ont permis d'acquérir.

Pierre HERMENIER  
Président Interbev Normandie



# QU'EST-CE QUE

## LE PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL ?

C'est le nom de la démarche collective de responsabilité sociale dont s'est dotée la filière élevage et viande, au travers de son interprofession INTERBEV, pour intégrer toujours mieux les attentes de la société française et garantir aux citoyens une alimentation de qualité, raisonnée et durable.

Cette démarche est encadrée par la norme ISO 26 000 - dite de Responsabilité Sociétale - reconnue internationalement. Appliquée à la filière, elle permet de structurer les différentes avancées et d'apporter aux consommateurs des garanties sur l'évolution de nos pratiques en matière de :

- Préservation de l'environnement
- Bien-être, protection et santé des animaux
- Juste rémunération des acteurs de la filière et attractivité des métiers
- Alimentation de qualité, raisonnée et durable



La filière Élevage et Viande est la première du secteur agroalimentaire à avoir été labellisée par l'AFNOR « engagé RSE, confirmé » de niveau 3 sur 4 en juin 2018.

## À l'écoute de la société



### S'ouvrir à la société et à ses questions

Les interrogations des consommateurs sur l'élevage et la production de viande se multiplient. Aujourd'hui, 96 % des Français se déclarent omnivores, mais beaucoup s'interrogent sur le bien-être des animaux, l'impact de l'activité sur l'environnement, l'intérêt de la viande pour la santé... Ces questionnements ont incité INTERBEV à s'ouvrir davantage à la société civile pour répondre à ses attentes.

Au travers de cet Atlas, les éléments qui s'inscrivent dans la démarche « PACTE pour un Engagement Sociétal » seront signalés par cet encadré.



## DES CONCERTATION AVEC LES PARTIES PRENANTES TOUT AU LONG DE LA DEMARCHE

L'interprofession Élevage et Viandes réunit 22 Organisations Nationales de l'élevage à la commercialisation. En externe, elle est en relation avec des instances représentant tous les publics. La filière veut ainsi **instaurer un dialogue constructif avec les parties prenantes** pour déterminer leurs attentes et échanger sur les axes d'amélioration.

Les représentants des ONG et de la filière ont mené la concertation sans tabous, avec ouverture et respect. Un médiateur a garanti l'équilibre et la transparence dans les échanges. Les rencontres d'experts et les échanges sur le terrain ont enrichi les discussions, permettant de dresser un état des lieux partagé en vue de co-construire des solutions.



# Les principaux enjeux et engagements du PACTE

INTERBEV s'engage sur 4 enjeux majeurs : préservation de l'environnement, des animaux, juste rémunération des acteurs de la filière et attractivité des responsables. Pour ces 4 enjeux, des indicateurs permettent de suivre l'avancée

|  | ENGAGEMENTS  | INDICATEURS   |
|--|--|---|
| <br><b>AGIR POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT</b>  | Valoriser l'herbe et les services écosystémiques des prairies : stockage de carbone, biodiversité... | Nombre d'hectares de prairies permanentes<br>Nombre d'hectares de prairies temporaires<br>Agreste, statistiques agricoles, 2016<br><br>Stock de carbone par hectare de prairie permanente<br>Stock total de carbone sous prairie permanente en France<br>4/00, INRA, 2019   |
|  | Atténuer et s'adapter au changement climatique   | Nombre d'élevages bovins viande ayant réalisé un diagnostic CAP <sup>2</sup> ER®<br>Outil CAP <sup>2</sup> ER, 2018   |
|  | Renforcer l'autonomie des élevages et lutter contre la déforestation importée                        | Autonomie moyenne alimentaire des élevages herbivores<br>Devun et al., 2012   |
| <br><b>AGIR POUR LE BIEN-ÊTRE, LA PROTECTION ET LA SANTÉ DES ANIMAUX</b>                            | Garantir le bien-être animal en élevage  | Part d'exploitations bovines allaitantes ayant réalisé un audit BovWell (en progression, supérieur ou excellent)<br>Outil BOVWELL, 2019   |
|  | Garantir la protection des animaux au transport et à la mise en marché                               | Part de centres de rassemblement ayant réalisé un diagnostic de protection animale<br>Fédérations de mise en marché (Coopération Agricole, FFCB, FMBV), 2019  |
|  | Garantir la protection des animaux à l'abattoir  | Part d'abattoirs ayant réalisé un audit tierce partie de protection animale<br>Fédérations d'abattage (Culture Viande, Fédev, FNEAP), 2019  |
| <br><b>AGIR POUR UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE ET L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS</b> | Assurer une juste rémunération des acteurs de la filière   | Moyenne du Résultat Courant Avant Impôt (RCAI) par UTA non salarié en élevage bovin viande<br>RICA, 2018<br><br>Part d'élevages spécialisés bovin viande dont le RCAI/UTA non salarié est supérieur à 35 964€*<br>RICA, 2018<br>*rémunération définie dans la méthode de coût de production, indexé sur l'évolution du SMIC)<br><br>Résultat courant avant impôt moyen des entreprises d'abattage, découpe en % de la production<br>FranceAgriMer, indicateur trimestriel de gestion, 2018  |
|  | Favoriser un approvisionnement responsable et de qualité   | Part de l'offre de viandes bovine Label Rouge<br>Fil Rouge, étude OÙ va le bœuf 2018  |
|  |  | Part de l'offre viande bovine origine France en RHD<br>Étude OÙ va le bœuf 2018<br><br>Part de l'offre de viandes en Bio (toutes espèces)<br>Fil Rouge, étude OÙ va le bœuf 2018, OÙ va l'agneau 2015   |
| <br><b>AGIR POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE</b>                              | Favoriser une consommation équilibrée et raisonnable de viande                                       | Proportion des personnes interrogées considérant que la viande fait naturellement partie d'une alimentation équilibrée<br>Enquête barométrique Occurrence, décembre 2019<br><br>Proportion d'adultes en France ayant une consommation de viande* conforme à la recommandation de santé publique (< 500 g de viande hors volaille par semaine)<br>Crédoc, CCAF 2016<br>* Viandes hors volaille, hors ingrédients et hors charcuterie<br><br>Consommation moyenne de viande* chez les adultes en France<br>Crédoc, CCAF 2016<br>* Viandes hors volaille, hors ingrédients et hors charcuterie |







# PARTIE 1

## DES ELEVAGES ET DES HOMMES

### 1/ L'ELEVAGE NORMAND : UNE ACTIVITE ANCESTRALE

- La Normandie : première région herbagère de France
- Des surfaces fourragères qui ont peu à peu diminué au profit des grandes cultures
- L'agriculture normande en 2017

### 2/ LA NORMANDIE : UNE TERRE D'ELEVAGE

- Une spatialisation des élevages herbivores
- Une région herbagère
- Une forte concurrence avec les grandes cultures
- Une diversité des élevages

### 3/ UN ANCRAGE BOVIN INCONTOURNABLE

- Une forte identité laitière ...
- ... mais l'élevage de bovins viande reste bien présent.
- L'engraissement des bovins mâles : un potentiel à développer

### 4/ LA NORMANDIE : VERITABLE TERRE DU CHEVAL

- La filière équine : une filière à part entière
- Surtout des chevaux de course
- Des spécificités locales
- Des haras nationaux à rayonnement international

### 5/ UNE PETITE PRESENCE CAPRINE ET OVINE

- Un ancrage territorial discret des élevages ovins
- Un élevage caprin très peu présent

### 6/ ELEVEURS ET SOCIETE

- Les élevages herbivores, source d'emplois en zone rurale
- La transmission d'exploitation, un véritable enjeu
- Un métier qui se féminise un peu !
- Le phénomène de pluriactivité
- Vers des élevages de précision

# L'ÉLEVAGE NORMAND : UNE ACTIVITE ANCESTRALE

En France, l'élevage naît au cours du néolithique et est dans un premier temps tourné exclusivement vers la production de produits carnés ou le sacrifice rituel. Il faudra attendre plusieurs siècles après l'apparition des premiers troupeaux pour que le lait de ceux-ci commence à être exploité. Les premières différences régionales apparaissent au cours des 16<sup>ème</sup> et 17<sup>ème</sup> siècles, en relation avec les spécialités, le savoir faire et les contextes pédoclimatiques - économiques de chacun.



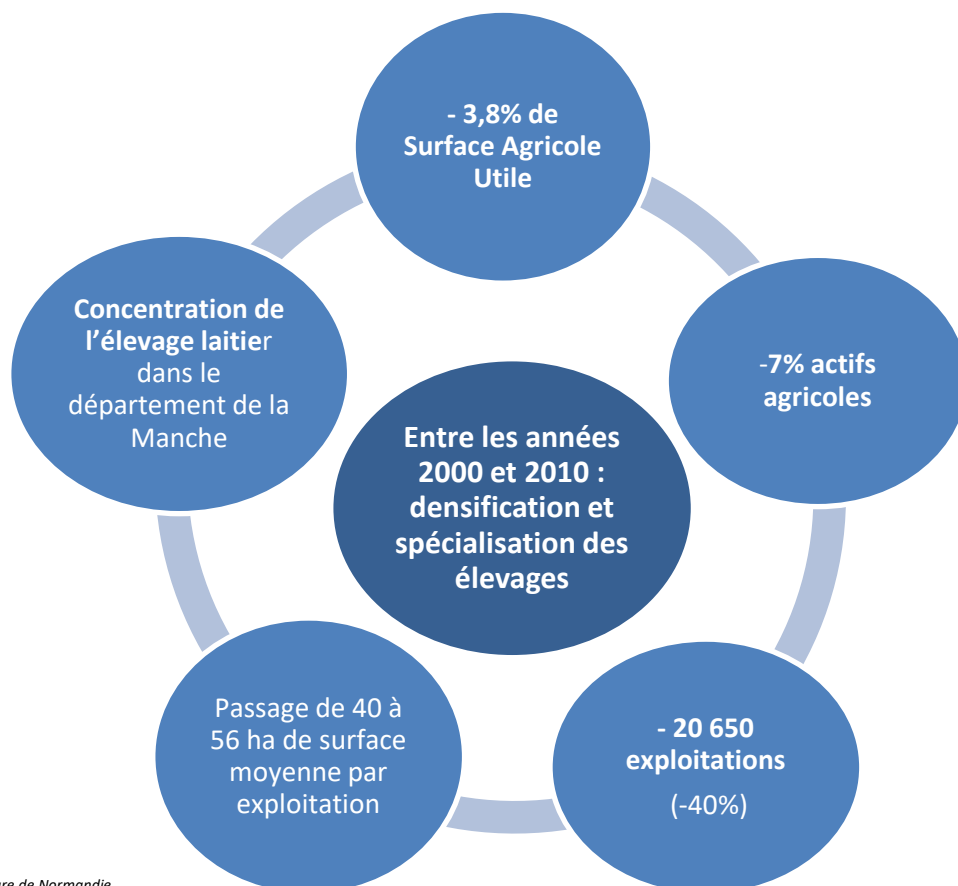
Source : Webagri

Du 16<sup>ème</sup> au 18<sup>ème</sup> siècle, la Normandie se démarque, dans ce contexte, avec son climat naturellement favorable à la pousse de l'herbe et la présence de trois zones herbagères déjà naturellement tournées vers l'élevage (le Bessin, le pays d'Auge et le pays de Bray). Au 18<sup>ème</sup> siècle, ses effectifs d'herbivores vont croître : +50% de chevaux, +42 % de bovins, +63% d'ovins. La production de produits laitiers se développe en parallèle (beurre et crème).

## La Normandie : première région herbagère de France

Du 18<sup>ème</sup> siècle à la Seconde Guerre Mondiale, c'est l'âge d'or de l'agriculture en Normandie qui est alors l'une des premières régions à intégrer l'importance de l'élevage. A partir de 1860, le mouvement dit du « couchage en herbe » prend son essor: les labours sont peu à peu convertis en prairies et la Normandie devient petit à petit la **première région herbagère française**. Elle acquiert, au cours de ce mouvement, le maillage bocager qui caractérise son paysage. C'est à cette époque que la région acquiert son image actuelle et que les produits typiques de la région (crème, beurre, camembert, etc.) construisent leur réputation.

## Une succession de crises qui ont bouleversé l'élevage bovin en Normandie





## L'AGRICULTURE NORMANDE EN 2017

Ayant le plus faible revenu par rapport aux autres productions d'élevage et après une succession de crises qui ont profondément bouleversé les exploitations agricoles normandes, une certaine stabilité se met en place pour les élevages d'herbivores. La Normandie est une terre d'élevage et le sera toujours car grâce à son histoire et à son potentiel herbager, la Normandie a toutes les capacités d'inventer l'élevage de demain !



31 365 exploitations agricoles dont 18 325 (soit 59%) détiennent un cheptel bovin (lait, viande ou mixte)

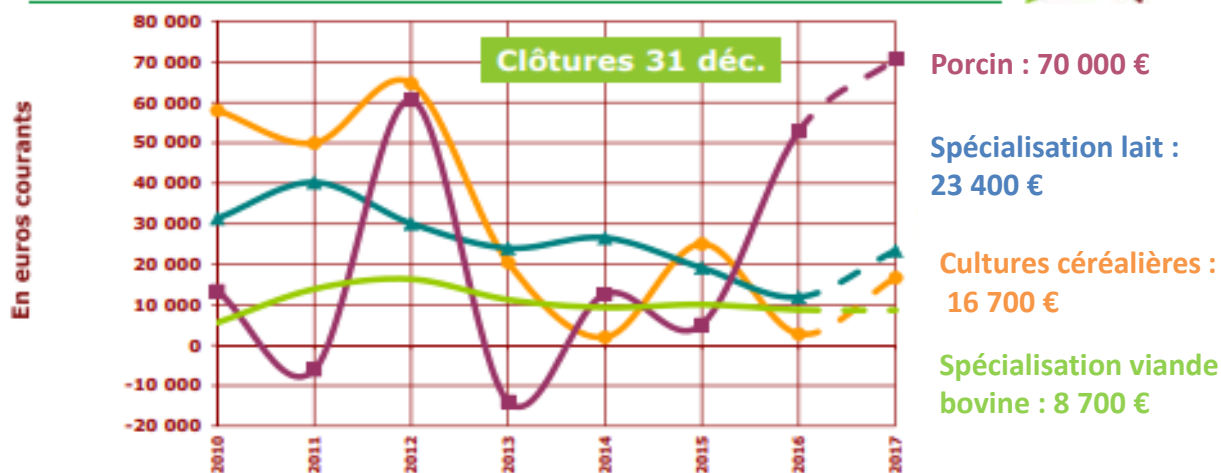
Une taille moyenne de 64 ha de SAU

43 423 exploitants agricoles et co-exploitants

70% du territoire normand (2 millions d'hectares)

1<sup>ère</sup> région française pour sa part de SAU/surface agricole

### Revenu disponible par exploitation pour prélèvements privés et autofinancement Évolution 2010/2017



Session Cran 12 mars 2018

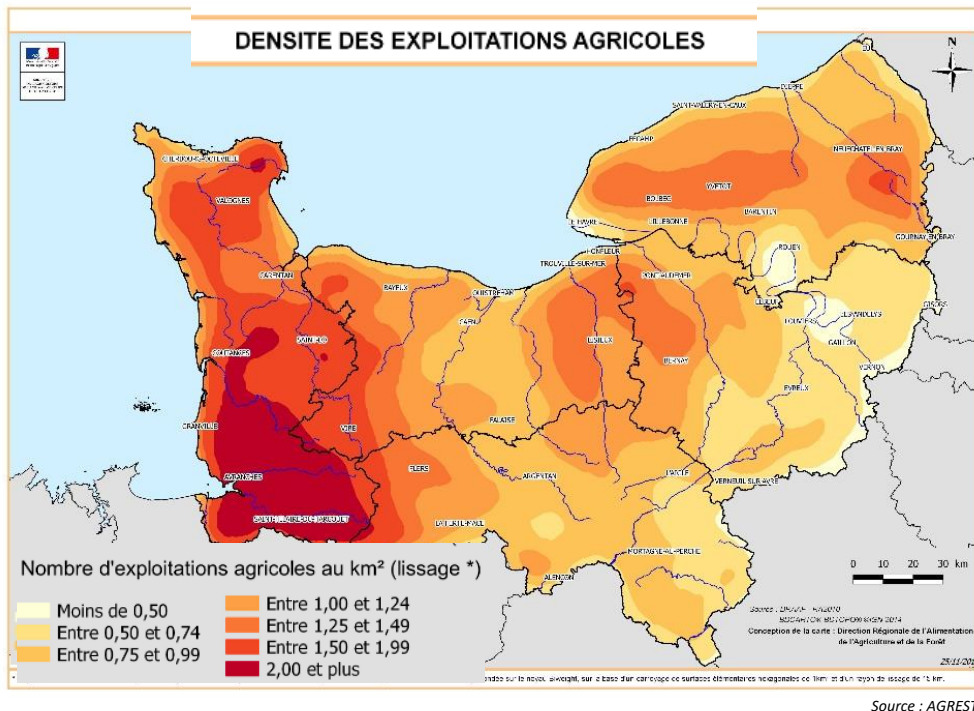
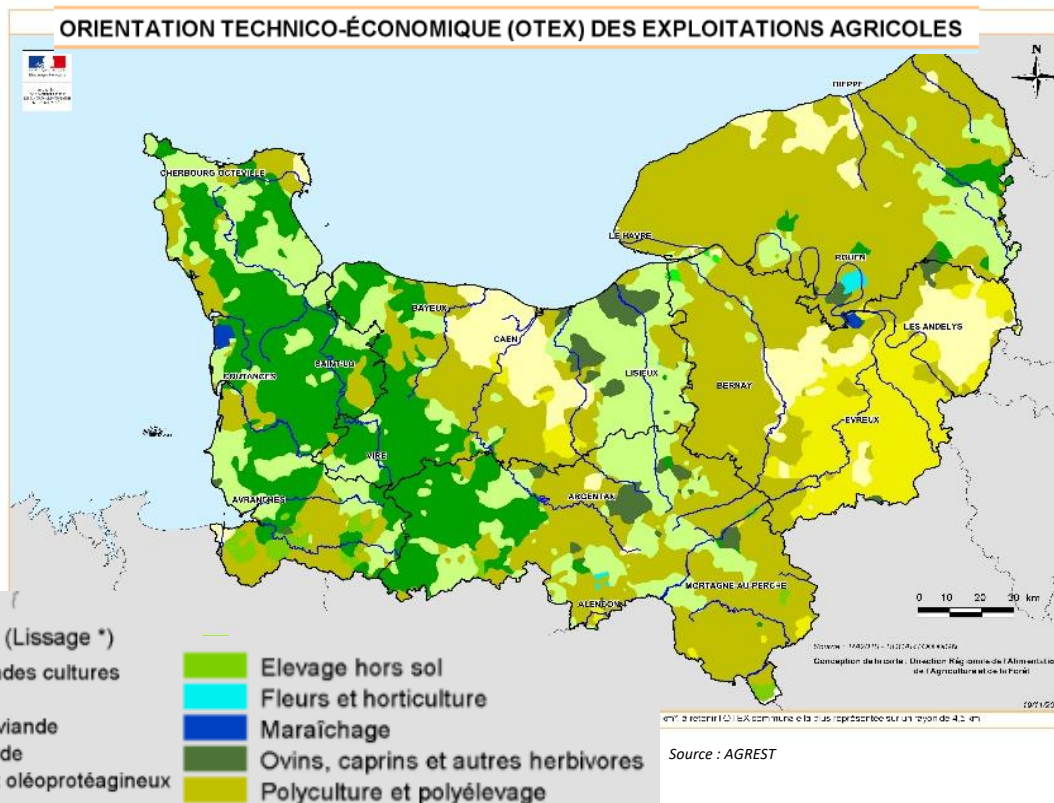
CERFRANCE 43

Le revenu disponible par exploitation élevant des animaux herbivores reste le plus faible des activités agricoles. Les cours de la viande bovine sont inférieurs aux coûts de production. Cependant, la Normandie a toujours été une terre d'élevage. Elle a subi de nombreuses crises, mais les pratiques d'élevages ont réussi à se maintenir en s'adaptant à ces perturbations.

# LA NORMANDIE : UNE TERRE D'ÉLEVAGE

## UNE SPATIALISATION DES ÉLEVAGES HERBIVORES

Le territoire agricole normand est constitué à 55 % de terres arables et à 44% d'herbe. De part et d'autre, les différences sont marquées : à l'Ouest dans la Manche, il se compose d'herbe pour les deux tiers et de cultures pour un tiers; à l'Est dans l'Eure, les proportions s'inversent avec trois quarts de cultures et un quart d'herbe (Recensement Agricole (RA) 2010).



L'agriculture normande est orientée vers les grandes cultures et l'élevage laitier. Globalement, 35% des moyennes et grandes exploitations sont spécialisées en bovins lait, 22% en grandes cultures et 15% en polyculture polyélevage (RA 2010).

Dans la Manche, l'élevage bovin concerne 75% des moyennes et grandes exploitations. Dans l'Orne et le Calvados, l'élevage bovin est également majoritaire. Dans l'Eure, 60 % des exploitations sont orientées en grandes cultures. En Seine-Maritime, 24% des exploitations sont en bovins lait, 26% en grandes cultures et 28% en polyculture polyélevage, majoritairement laitier. (RA 2010).

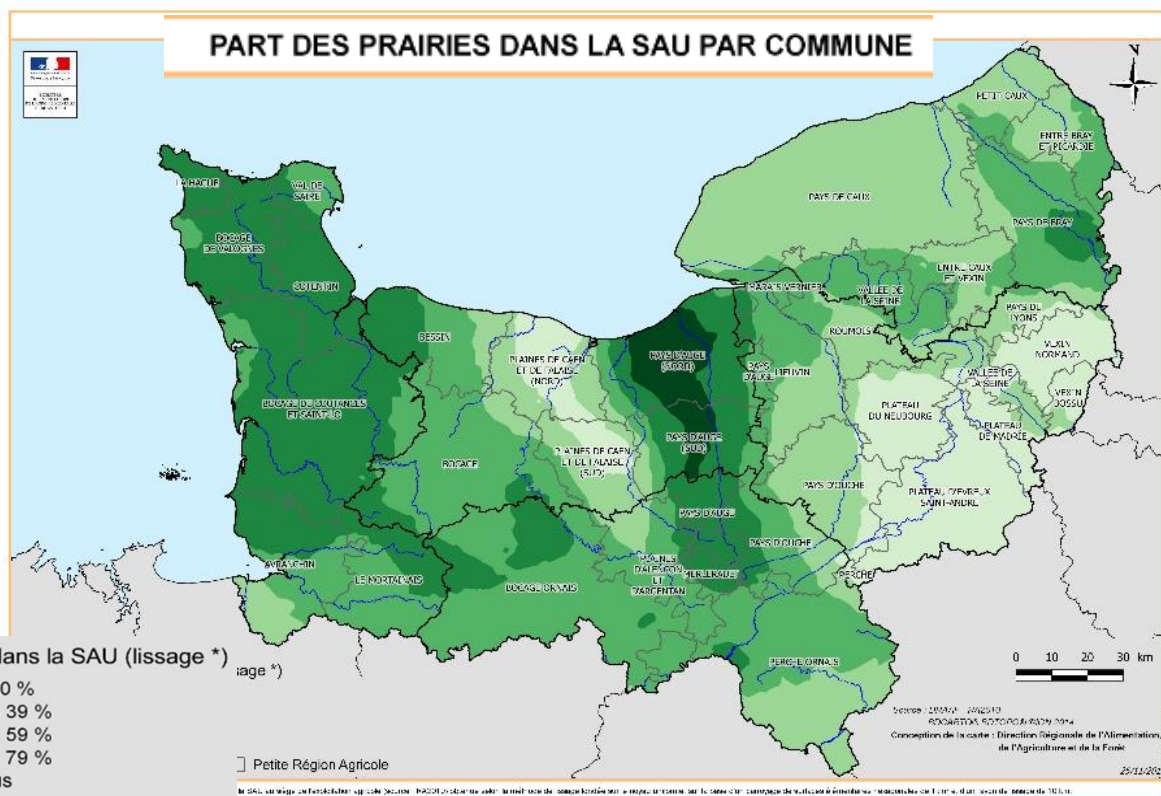
Trait particulier de la région, les exploitations spécialisées dans l'élevage équin (autres herbivores) sont bien représentées (6 % des exploitations moyennes et grandes, seulement 3 % à l'échelle de la France métropolitaine) (RA 2010).

DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

## UNE RÉGION HERBAGÈRE

Avec son climat océanique, la Normandie possède une pluviométrie régulière et des températures moyennes aussi bien l'été que l'hiver. Ces conditions particulières évitent les grands stress hydriques et favorisent la pousse constante d'une herbe de qualité.

La surface toujours en herbe (STH) occupe actuellement 36 % de la SAU (Surface Agricole Utile) régionale. Les sols enherbés couvrent environ un million d'hectares, soit **35 % du territoire**. La quasi totalité de ces sols est vouée à un usage agricole, soit près de **90 % de la surface est constituée de prairies** (RA 2010).



La part d'herbe à usage agricole est plus importante dans la Manche, l'Orne, le Calvados et la Seine Maritime que dans l'Eure : de 81 à près de 95 % dans ces quatre départements, contre 73% dans l'Eure (RA 2010).

### LE SAVIEZ – VOUS ?

Entre 2000 et 2016, la STH (Surface Toujours en Herbe) en Normandie a régressé de 22%, soit de 208 000 ha. Cela provoque irrémédiablement une perte de biodiversité sur ces espaces.



« La diminution de la surface en herbe est liée à la diminution des élevages. L'herbe n'est pas une culture qui rapporte un revenu s'il n'y a pas d'élevage sur l'exploitation. »

Claire DOUINE, Chambre Agriculture de Normandie

**Zoom sur...**

**Prairiales**  
Normandie

Les Prairiales sont un grand rendez-vous agricole annuel de Normandie et du Grand-Ouest et est organisé de façon tournante dans les départements normands.

Cet évènement est basé sur l'herbe et les fourrages, pour échanger sur les progrès techniques, les retours d'expérience... de plus en plus d'éleveurs s'intéressent à la gestion de l'herbe, car c'est entre autres un aliment économiquement intéressant.

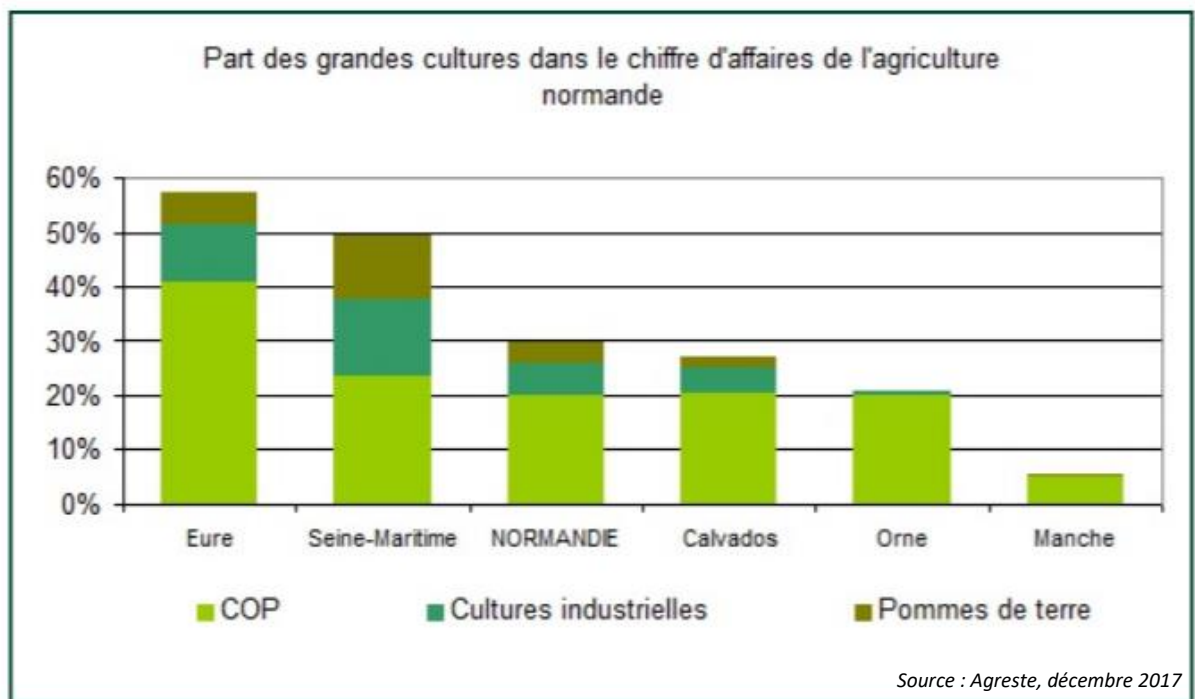


## UNE FORTE CONCURRENCE AVEC LES GRANDES CULTURES

Entre 2000 et 2010, les surfaces en prairies ont reculé de 12 %. La baisse des surfaces en herbe a surtout bénéficié aux grandes cultures. L'apparition d'ateliers de grandes cultures et la concurrence foncière avec les exploitants des zones céréalières peuvent expliquer en partie cette baisse.

En Normandie, une exploitation agricole sur deux produit des grandes cultures. Elles occupent près de la moitié de la surface agricole régionale et représentent 30% du chiffre d'affaires de l'agriculture normande. En 2016, la surface consacrée aux grandes cultures couvre 917 000 hectares, soit 47% de la surface agricole normande. Les grandes cultures regroupent les céréales et oléo protéagineux (blé, orge, colza, pois et féveroles) et les cultures industrielles à savoir betteraves, pommes de terre et lin textile.

Grâce à la qualité des sols et à son climat océanique, la Normandie affiche des rendements pour les grandes cultures qui sont parmi les meilleurs de France, ce qui influence fortement la production de grandes cultures vis-à-vis des activités d'élevage. La surface consacrée aux grandes cultures a progressé de plus de 90 000 hectares en 10ans, pour l'essentiel du fait des céréales et oléo protéagineux (COP) : 42 000ha pour le blé tendre, 32 000 pour l'orge et 23000 pour le colza.



A l'ouest de la Normandie, les grandes cultures sont constituées très majoritairement de COP. Les cultures industrielles sont quasiment absentes dans la Manche et l'Orne, et un peu développées dans le Calvados. A l'est en revanche, les productions sont plus diversifiées, les cultures industrielles et les pommes de terre représentent 16% du produit agricole de l'Eure et 25% en Seine Maritime. Le relief, la structure et la composition des sols expliquent cette situation. Le relief à l'est présente davantage de plateaux et plaines, avec des sols riches et faciles à travailler. A l'inverse, le relief de l'ouest est plus hétérogène avec des zones de vallées, bocagères et des sols moins fertiles et plus compliqués à travailler.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

En Normandie, plus d'une exploitation sur deux produit des grandes cultures (18 000 en 2010). Un tiers des producteurs totalise 80% de la surface régionale. Les exploitations spécialisées en grandes cultures sont surtout présentes dans l'Eure (66% des producteurs), dans le Calvados (36%) et en Seine Maritime (30%).

## UNE DIVERSITÉ DES ÉLEVAGES

Possédant 16% du troupeau laitier français, la Normandie constitue le 2<sup>ème</sup> bassin laitier français. Le troupeau bovin possède 1/3 de son effectif en vaches allaitantes et 2/3 en vaches laitières et mixtes (mixte =bovins qui sont exploités à la fois pour leurs aptitudes laitières et bouchères). Mais la région se distingue également par l'élevage d'équidés, ce qui en fait la première région française avec 20% de l'effectif national. Les petits mammifères restent minoritaires sur le territoire.

### Les cheptels herbivores en Normandie



2 125 057 bovins en 2019, dont :  
602 614 vaches laitières et mixtes  
212 310 vaches allaitantes  
4<sup>ème</sup> région française détentrice de bovins



101 958 équins en 2016, dont :  
22 394 hors exploitations agricoles  
79 564 dans les exploitations agricoles  
1<sup>ère</sup> région française détentrice d'équidés



80 847 ovins en 2019  
8<sup>ème</sup> région française détentrice d'ovins



7 140 caprins en 2018  
1% du cheptel national

Les élevages normands sont des exploitations familiales, de petite taille.

#### Élevage normand type en bovin lait en 2017

78 vaches laitières  
86 ha de SAU  
490 104 L de lait vendu

#### Élevage normand type en bovin viande en 2017

64 vaches allaitantes  
100 ha de SAU  
116 UGB (Unité Gros Bovin)

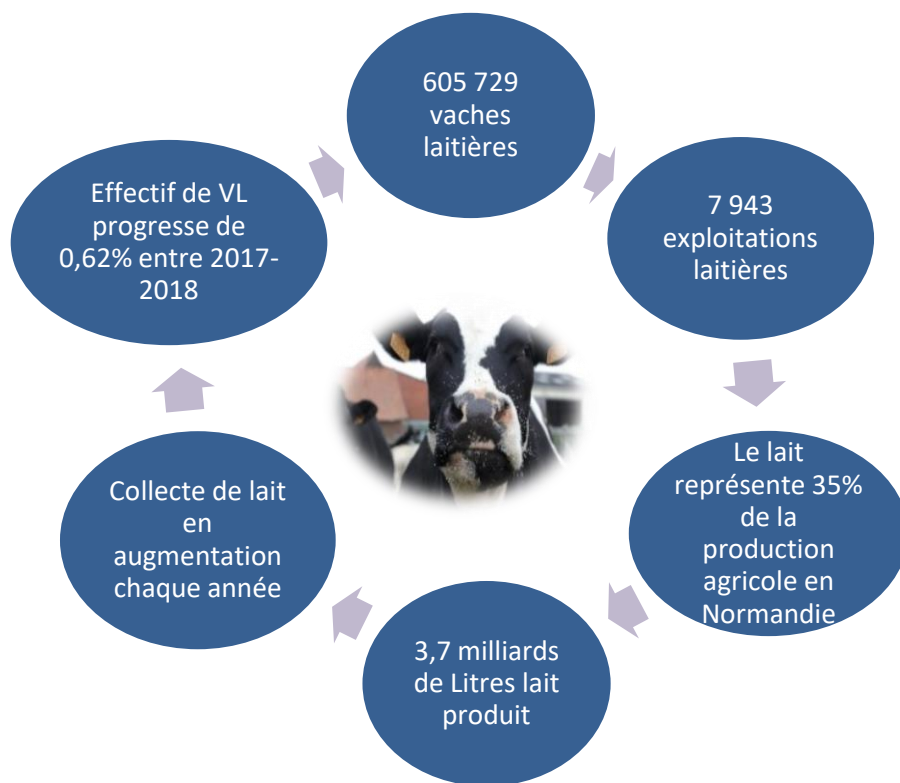


# UN ANCRAGE BOVIN INCONTOURNABLE

## UNE FORTE IDENTITÉ LAITIÈRE ...

En 2018, la région Normandie représente 16% du troupeau laitier français et constitue ainsi le 2ème bassin laitier avec 15% des livraisons nationales de lait. La Manche est le 1er département français par la taille de son troupeau laitier et est donc très spécialisé dans cette production.

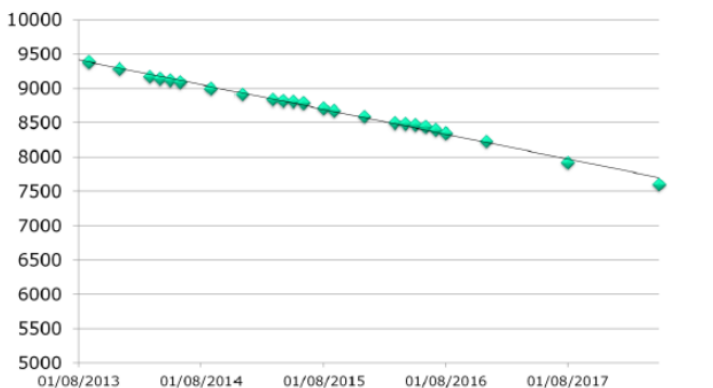
En Normandie, près de 40 % des exploitations agricoles détiennent un troupeau de vaches laitières. Parmi ces exploitations, 56 % sont des exploitations spécialisées en production laitière. Cela s'explique par le fait que la région a un climat favorable à la pousse d'herbe.



Depuis quelques années, on remarque un fort niveau de restructuration. Entre 2017 et 2018, l'effectif d'élevages a reculé de 320 élevages soit de 4%. Dans le même temps, le troupeau total de vaches laitières a progressé de 0.5% en Normandie. La taille moyenne des troupeaux a donc progressé de 5% en une seule année pour atteindre 60 vaches laitières. 17% des cheptels sont à plus de 100 têtes.



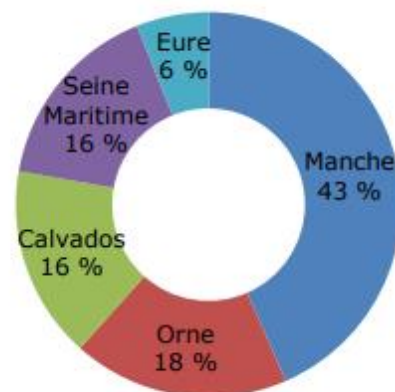
En 1 an, le nombre d'élevages laitiers recule de 4 % en Normandie



Source : Identification des animaux

Bilan d'automne 2018 - Chambres d'agriculture de Normandie

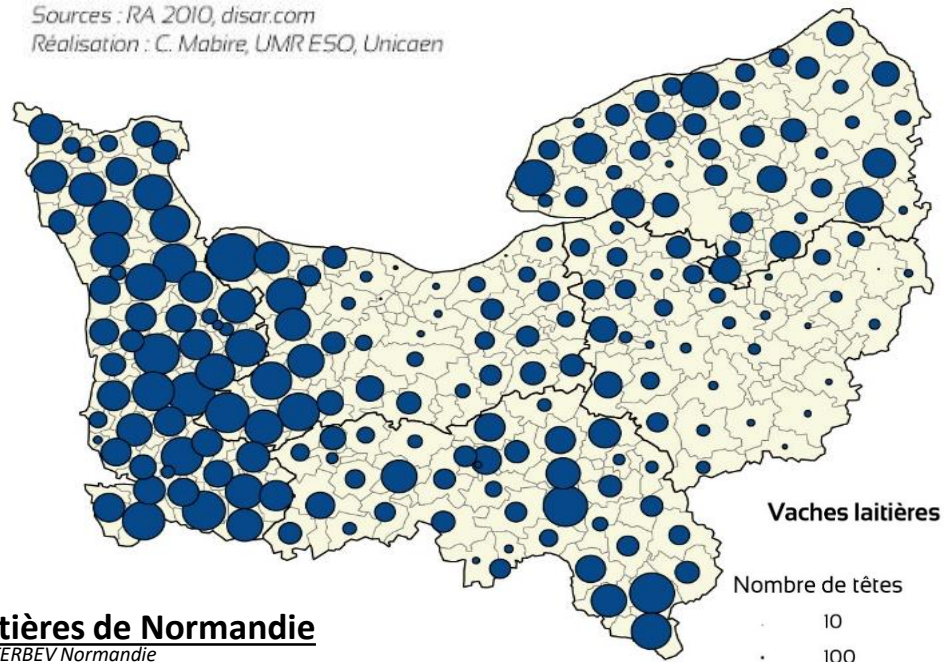
Répartition départementale de la production laitière en Normandie



Source Agreste-Enquête laitière 2017

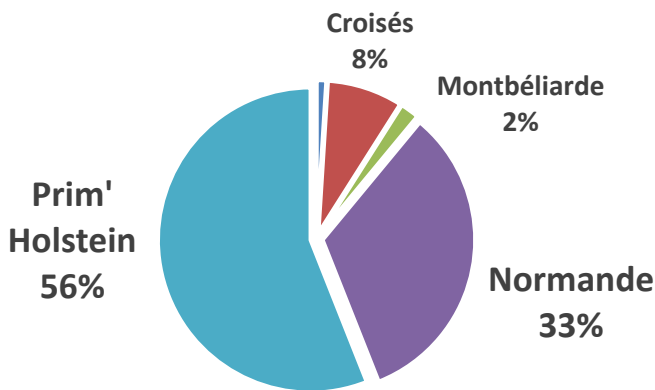
Sources : RA 2010, disar.com  
Réalisation : C. Mabire, UMR ESO, Unicaen

Les orientations des exploitations sont liées aux caractéristiques des sols et du climat. Dans les secteurs bocagers de l'ouest de la Normandie et dans la Manche notamment, l'herbe est très présente et donc l'élevage laitier y est dense.



### Principales races laitières de Normandie

Source : INTERBEV Normandie

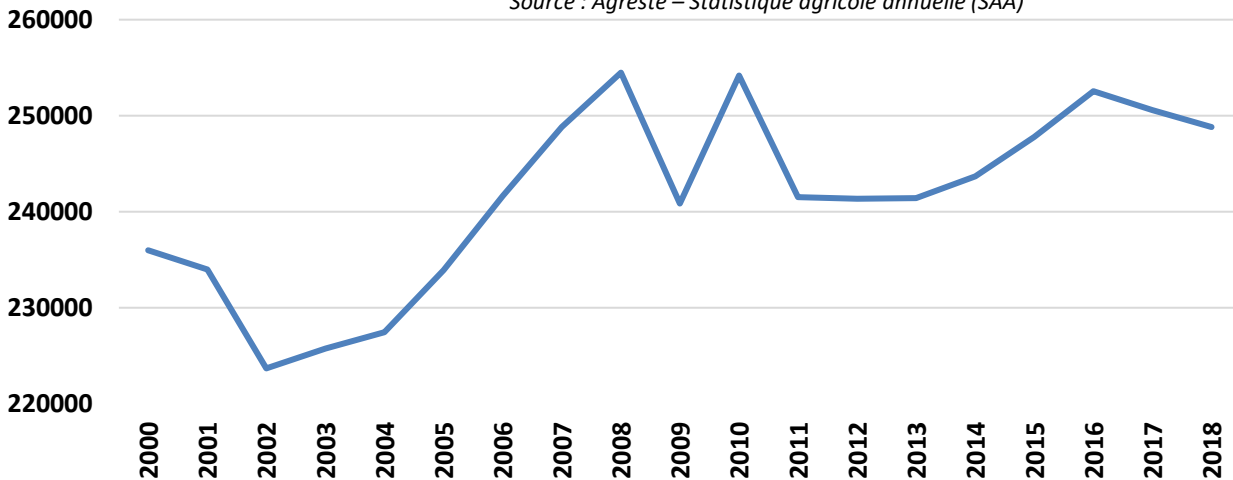


### ... MAIS L'ÉLEVAGE DE BOVINS VIANDE RESTE BIEN PRÉSENT.

Avec un effectif inférieur à celui des vaches laitières, l'élevage allaitant reste néanmoins ancré sur le territoire normand. En 2016, la Normandie est la 7<sup>ème</sup> région française pour son effectif de vaches allaitantes, ce qui représente 6% du cheptel français.

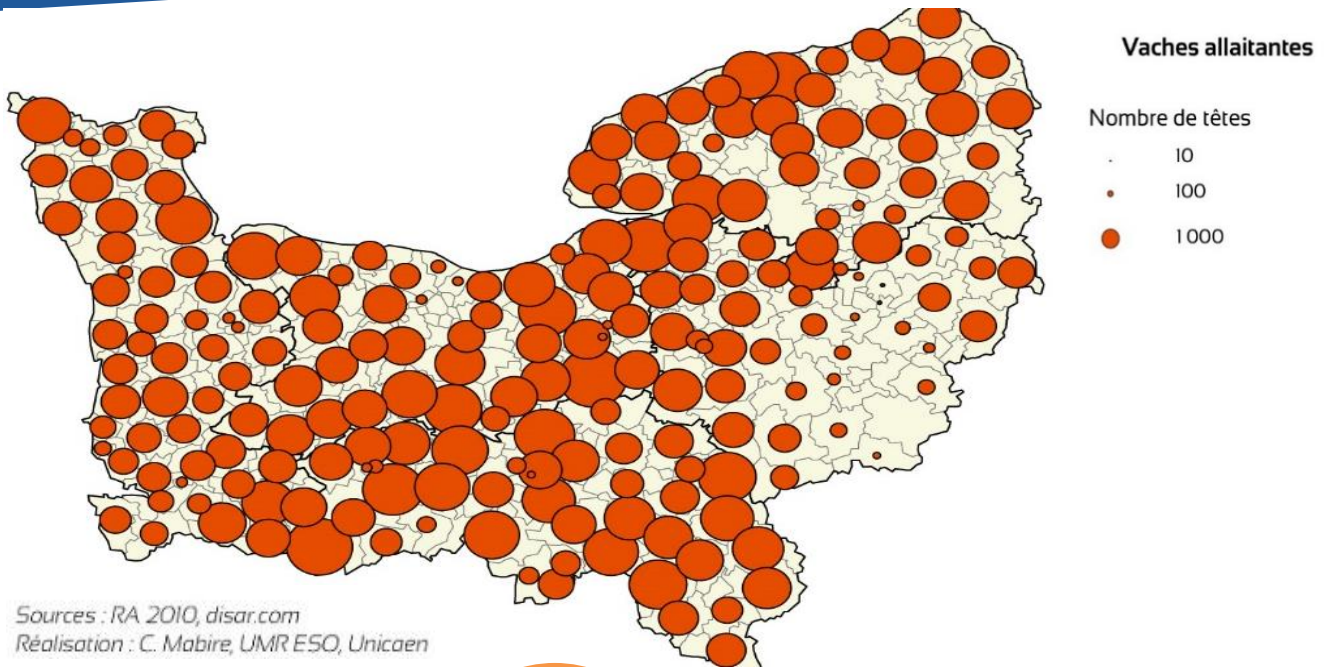
### Evolution du nombre de vaches allaitantes en Normandie

Source : Agreste – Statistique agricole annuelle (SAA)



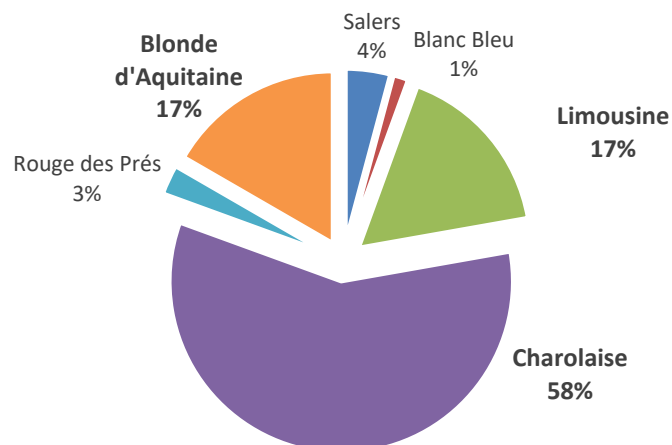
Le cheptel de vaches allaitantes a subi de nombreuses fluctuations depuis les années 2000. Cependant, à chaque baisse d'effectifs, la filière s'est relevée.





**Principales races allaitantes de Normandie en 2018**

Source : INTERBEV Normandie

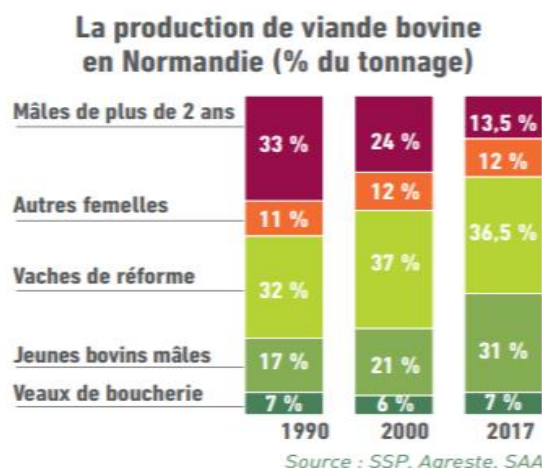




## L'ENGRAISSEMENT DES JEUNES BOVINS : UN POTENTIEL A DEVELOPPER

A l'échelle de la région Normandie, le système naisseur est le système bovin le plus dominant. L'engraissement des jeunes bovins et de bœufs reste d'abord une diversification des systèmes laitiers, même si il existe une tendance à la spécialisation. Malheureusement, à ce jour, un nombre considérable de veaux de 15 jours partent dans d'autres régions pour être engraisés.

### Davantage de jeunes bovins et moins de bœufs



En Normandie, les jeunes bovins mâles âgés de moins de 24 mois appelés taurillons représentent **26 %** en nombre de têtes des bovins abattus, les veaux de boucherie qui sont des veaux âgés de moins de 8 mois en représentent **17 %** et les bœufs **11 %**. Les taurillons sont essentiellement vendus à l'export.

Depuis plusieurs années, **le jeune bovin mâle, ou taurillon, se développe aux dépens du bœuf** (1/3 provient du troupeau laitier et 2/3 du troupeau allaitant). La production de bœuf n'a cessé de diminuer : elle est passée de 24 % du tonnage en 2000 à 13,5 % en 2017. Tandis que la production de jeunes bovins mâles a augmenté de 10% entre 2000 et 2017.

### Une faible production de jeunes bovins

Face à la décapitalisation du cheptel allaitant qui provoque la baisse du nombre de veaux et donc de jeunes bovins, les outils d'abattage constatent une diminution de cette matière première. Or, il y a une forte demande en jeunes bovins issus des cheptels laitiers et mixtes, principalement pour de la viande d'export (Allemagne, Italie...), qui peut compenser la diminution de jeunes bovins mâles allaitants.

### Un réel potentiel à valoriser

Il existe un fort potentiel d'engraissement en Normandie, puisqu'il y a les veaux mâles issus des exploitations bovines, les bâtiments et l'alimentation sur le territoire.

Cependant, le constat est fait d'un manque d'éleveurs pour réaliser le sevrage de ces veaux mâles ; étape qui demande de la technicité (alimentation lactée sensible, problématique sanitaire...) et du temps. Il y a donc un nombre considérable de veaux de 15 jours qui quittent la Normandie (principalement pour les régions des Pays de la Loire ou le Grand Est) et d'engraisseurs normands qui achètent des veaux sevrés hors de la région.



#### PROJET

#### « VALORISATION DES VEAUX MALES ISSUS DES CHEPTELS LAITIERS ET MIXTES DE NORMANDIE »

Face à cette situation incohérente, la filière normande souhaite proposer un projet spécifique au sevrage des veaux mâles, afin de ramener la plus-value sur son territoire.

L'objectif affiché par INTERBEV Normandie est **l'accompagnement financier sur trois ans de la mise en place annuelle de 2000 veaux sevrés**, issus des cheptels mixtes/laitiers. Les professionnels souhaitent avant tout valoriser les veaux de race normande, animaux qui répondent aujourd'hui aux attentes du marché (poids, persillé, âge...). Le soutien du comité régional permettra **d'inciter des éleveurs à créer ou développer un atelier de sevrage** et d'installer des contrats de filière, qui se voudront par la suite pérenne.

# LA NORMANDIE : VÉRITABLE TERRE DU CHEVAL

## LA FILIÈRE ÉQUINE : UNE FILIÈRE À PART ENTIÈRE

La Normandie est la seule région du monde à réunir sur un même territoire toutes les facettes de la filière équine. La région élève et entraîne des champions dans les disciplines phare (courses au trot, au galop et sport). La Normandie a été labellisée Pôle national de compétitivité pour la filière équine en 2005 et Horse'N Tech en 2016, elle est le siège du Pôle Hippolia. Elle compte également cinq centres de recherches mondialement reconnus.

### Zoom sur...

#### Le Conseil des chevaux de Normandie (CCN)

« Créé en 1997, il est né de la volonté des professionnels de s'organiser régionalement et de prendre en main leur avenir. A l'interface entre les professionnels et leurs parties intéressées (collectivités, services de l'Etat, grand public), le CCN définit la stratégie et accompagne le développement de la filière équine sur le territoire normand. Il réunit en un lieu unique toutes les compétences de la filière équine normande. Tous les secteurs de la filière équine sont représentés. 6 collèges (galop, trot, sport-trait-âne, valorisation, site structurant, formation-recherche-entreprise), 40 membres actifs (associations représentatives des professionnels sur le terrain) ce qui représente plus de 4000 professionnels en Normandie. On couvre tous les champs ! »

Lola QUITARD, Directrice du Conseil des Chevaux de Normandie



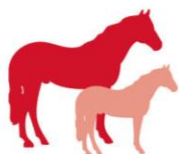
#### DES TERRES

- 157 000 hectares valorisés
- Une agriculture qui respecte les paysages et favorise l'entretien des pâtures
- 7 communes sur 10 comptent des surfaces pâturées par les chevaux (14, 50 et 61)



#### DES INFRASTRUCTURES

- 42 hippodromes
- 2 Haras Nationaux
- 900 établissements équestres
- 5 équipes de recherche
- 1 plateforme de recherche en santé équine



#### DES CHEVAUX

- 115 000 chevaux identifiés
- Berceau de 6 races
- 5 000 élevages
- 12 000 naissances en 2017

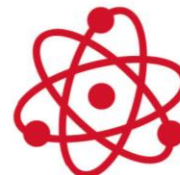


#### DES HOMMES

- 1/4 des emplois agricoles de Normandie
- Un secteur en croissance
- Une population salariale jeune, une parité homme/femme

### NORMANDIE

TERRE D'EXCELLENCE DU CHEVAL



#### DES ACTEURS FÉDÉRÉS

- Un écosystème favorable au développement des exploitations équines
- Dynamisme local
- Attractivité du territoire
- Rayonnement international



#### DES ÉVÉNEMENTS

- 1 000 journées de compétitions
- 254 réunions de courses
- 25 grands événements

DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

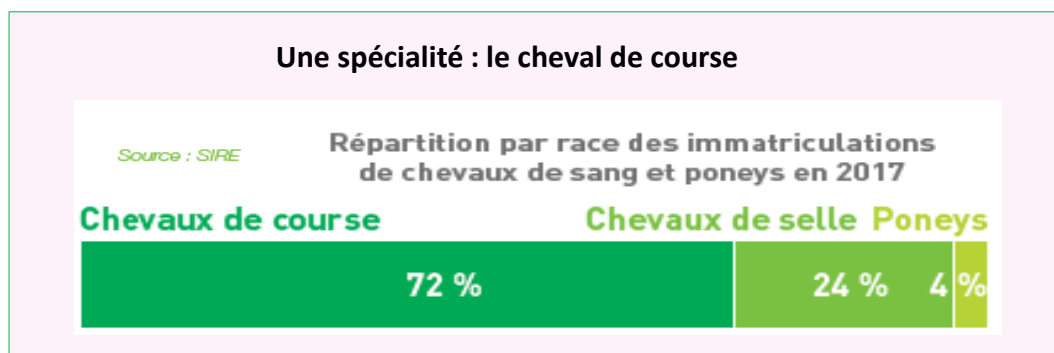
## DES SPÉCIFICITÉS LOCALES

Les départements constituant la Normandie ont chacun leurs spécificités équines. Le Calvados est à la pointe de la recherche équine, l'Eure est une terre d'accueil pour les sports équestres, la Manche le berceau de la race Selle Français, l'Orne est le premier département français d'élevage de trotteurs et la Seine Maritime est une terre d'utilisation.

| CALVADOS  | MANCHE   | ORNE  | EURE  | SEINE MARITIME   |
|---|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Recherche équine</b></li> <li>• Institut pathologique du cheval (IPC)</li> <li>• Labéo : 1<sup>er</sup> laboratoire européen d'analyses</li> <li>• ANSES : laboratoire de référence pour 5 maladies équines</li> <li>• Cirale-EnvA : centre d'imagerie et de recherche sur les affections locomotrices</li> <li>• Pôle HIPPOLIA : pôle de compétitivité équine labellisé en 2005</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Berceau du Selle Français</b></li> <li>• Elevage chevaux selle et sport</li> <li>• Leader national du Cob Normand et Ane du Cotentin</li> <li>• Chevaux surtout localisés dans le pays de la baie du Mont Saint Michel et dans le Cotentin (2013)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1<sup>er</sup> département français pour l'élevage de trotteurs</b></li> <li>• Berceau du Percheron</li> <li>• 1 salarié sur 2 travaille au contact du cheval (2012)</li> <li>• 20 installations en moyenne par an</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Département davantage dédié à la pratique équestre</b></li> <li>• Elevage de Trotteurs et Selle Français</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Terre de randonnée</b></li> <li>• Plus de 1000 km d'itinéraires spécifiques</li> </ul> |

## SURTOUT DES CHEVAUX DE COURSE

La Normandie est de loin la 1<sup>ère</sup> région équine française et la première région d'élevage avec près de 20% de l'effectif national équin en 2016. Le Calvados est le premier département détenant des équidés. On ne peut à ce jour évoquer la Normandie, sans parler des chevaux qui lui confèrent une si grande notoriété !



La Normandie, première région de naisseurs de poulains : près d'un quart des poulains immatriculés en 2017 naissent dans la région.

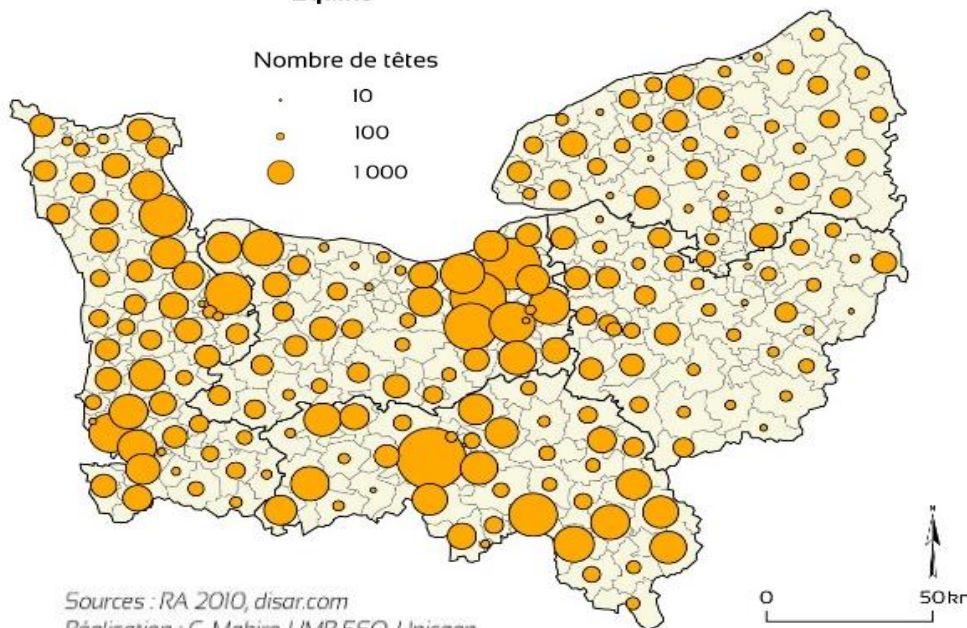
**3 poulains Trotteurs Français immatriculés en 2017 sur 4 naissent en Normandie ou Pays de la Loire.**

Un tiers des poulains Selle Français immatriculés en 2017 naissent en Normandie.

63% des trotteurs sont entraînés en Normandie et Pays de la Loire.

## Equins

Nombre de têtes



Sources : RA 2010, disar.com

Réalisation : C. Mabire, UMR ESO, Unicaen

En 2013, la Basse Normandie est la première région de France des élevages de Pur-sang et de trotteurs, ainsi qu'en nombre de juments de selle et de poneys saillies.

## DEUX HARAS NATIONAUX À RAYONNEMENT INTERNATIONAL

*Outre sa capacité à former des champions, la région peut s'appuyer sur le prestige de son patrimoine. Elle possède deux hauts lieux emblématiques de la filière équine : le haras de Saint Lô et le haras du Pin. Ces deux institutions permettent à la filière d'être reconnue dans le monde entier !*

Depuis 2014, les haras n'ont plus la mission d'étalonnage (reproduction). Ils sont à présent dédiés à l'accueil de touristes et à l'organisation d'évènements sportifs.

### Zoom sur...

#### Le haras du PIN : Le Versailles du cheval !

Le haras du Pin est l'emblème culturel de l'Orne ainsi qu'un emblème patrimonial de la filière équine en Normandie.



Source : Haras du PIN

Jean Chevret, chargé de communication du Haras du Pin nous raconte son histoire :

« Le haras est né de la volonté de Louis XIV en 1715. L'objectif était d'assurer la remonte des chevaux, c'est-à-dire la création du cheptel pour la guerre et les besoins de la cour. Aujourd'hui le haras a deux missions : le tourisme et les compétitions sportives. Nous avons aux alentours de 200 jours de compétitions sportives qui vont des entraînements aux concours nationaux et le haras est même candidat pour les compétitions olympiques de complet aux JO prochains. Pour le tourisme, nous sommes à hauteur de 150 000 touristes par an. »



## UNE PETITE PRESENCE CAPRINE ET OVINE

### UN ANCRAGE TERRITORIAL DISCRET DES ÉLEVAGES OVINS

La Normandie se situe au 8<sup>ème</sup> rang des régions françaises avec 2,3% du cheptel français en 2018. La Manche est le premier département français en nombre d'exploitations à détenir un troupeau de brebis nourrices. La filière ovine se distingue par deux types d'activités : soit celle-ci est l'activité principale de l'exploitation, soit elle est une activité complémentaire.

#### Une région propice à la production ovine...

Dans les régions herbagères, le mouton permet de valoriser des pâturages en zones humides ou peu accessibles par des bovins, ce qui permet d'éviter une fermeture du paysage.

Aujourd'hui comme hier, la grande diversité des paysages normands permet de produire de l'agneau de multiples façons :

- en zones de vallées et de bocages, le troupeau ovin valorise les terres plus difficiles à exploiter et permet une complémentarité dans l'utilisation des prairies des bovins et équins ;
- en zone de plaine, il s'associe parfaitement aux cultures en valorisant leurs co et sous produits (paille, pulpe, inter-cultures environnementales) et en leur fournissant un engrais naturel qu'est le fumier.

#### ... mais on constate une diminution du cheptel

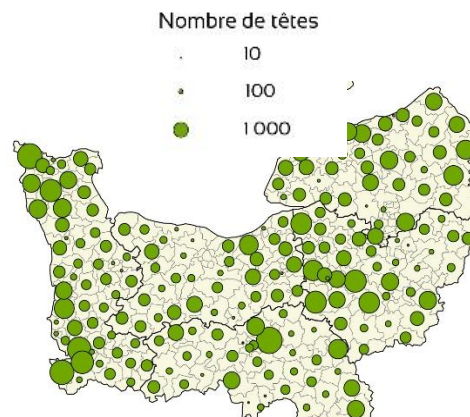
Cependant entre 2000 et 2016, le cheptel brebis-mères a perdu 45% de ses effectifs. Et entre 2016 et 2017, la région a perdu 10% de ses exploitations ovines.

On assiste également depuis plusieurs années à une restructuration du cheptel. Les petites troupes disparaissent au profit des troupeaux de plus de 200 brebis. Néanmoins, une grande partie des détenteurs d'ovins sont des particuliers.

#### Système Herbager

- **Semi plein air**
- L'agneau est nourri quasi exclusivement à l'herbe.
- Le plus souvent dans des exploitations spécialisées en ovins (Basse-Normandie) ou en complément d'un élevage bovin (Haute-Normandie).

#### Ovins



Sources : RA 2010, disar.com  
Réalisation : C. Mabire, UMR ESO, Unicaen

#### Système Bergerie

- **Souvent couplé à une exploitation céréalière.**
- L'agneau est nourri principalement avec les céréales et coproduits issus de l'activité agricole.
- Ce système est répandu dans l'Eure et la Seine Maritime.



« Je suis comme Obélix, je suis tombée dedans quand j'étais petite ! Après j'aime beaucoup l'aspect technique des élevages ovins, comme par exemple la gestion du pâturage autour du mouton.

L'avantage de l'ovine, c'est qu'on n'a pas besoin de grosses infrastructures.

C'est un élevage passionnant et je suis passionnée ! Je suis très attachée à mes animaux. Et quand je vois mes agneaux quand ils partent, je suis fière de mon travail. »

Emilie MACÉ, éleveuse d'ovins dans l'Eure

## UN ÉLEVAGE CAPRIN TRÈS PEU PRÉSENT

*Le troupeau caprin normand s'élève à 7140 têtes, soit moins de 1% de l'effectif national en 2018. Cet élevage est très peu représenté en Normandie.*

La filière laitière caprine est quasi exclusivement une filière de transformation fermière. Le lait produit est directement transformé dans les fermes, pour la vente directe de fromages ou autres produits à base de lait de chèvre (glaces, chocolat au lait). Ce circuit s'explique par une absence de ramassage du lait sur ces territoires; les éleveurs ont donc dû s'adapter et transformer à la ferme.



Source : Chèvrerie de Bliquetuit



« C'est l'intérêt de l'élevage de chèvres laitières, c'est qu'on ne peut pas partir sur un simple ramassage laitier, on doit forcément valoriser notre lait. C'est très intéressant d'un point de vue économique, mais c'est aussi une vraie satisfaction éthique. On va de l'élevage, de la traite à la transformation. C'est valorisant pour nous et en plus, ça diversifie énormément notre travail ! On n'est pas qu'éleveurs, on est aussi transformateurs. Ce n'est pas une contrainte. On a la chance de faire un travail qui nous plaît. Pour nous ce n'est pas vraiment un travail, c'est plutôt un mode de vie. C'est un vrai plaisir de me lever le matin et ça c'est chouette. »

Noémie VOLLAIS, Chèvrerie de Bliquetuit

## VERS DES ÉLEVAGES DE PRÉCISION

*Le métier d'éleveur a beaucoup évolué. Maintenant la technologie et le numérique font partie intégrante du métier. La robotisation, l'automatisation et l'informatisation permettent à l'exploitation de devenir ce qu'on appelle des « élevages de précision ».*

### Elevage de précision :

Gérer un cheptel avec moins de main d'oeuvre

Remarquer des situations anormales rapidement (production, santé des animaux..)

Meilleure gestion des apports alimentaires

Meilleur suivi des performances

Berckmans (2004) précise que 3 conditions sont nécessaires à l'élevage de précision : **une mesure continue et automatisée des variables animales**, qui peuvent être le poids, l'activité, le comportement, l'ingestion... ; **l'existence d'un modèle prédictif** fiable indiquant comment ces variables doivent évoluer au cours du temps ; et enfin **un algorithme qui intègre les mesures et le modèle pour surveiller ou gérer automatiquement les animaux**.

Il est important de préciser que l'éleveur garde une place centrale puisque c'est lui qui prend les décisions concernant la conduite de son élevage, qui pilote et gère les différents outils mis à sa disposition.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

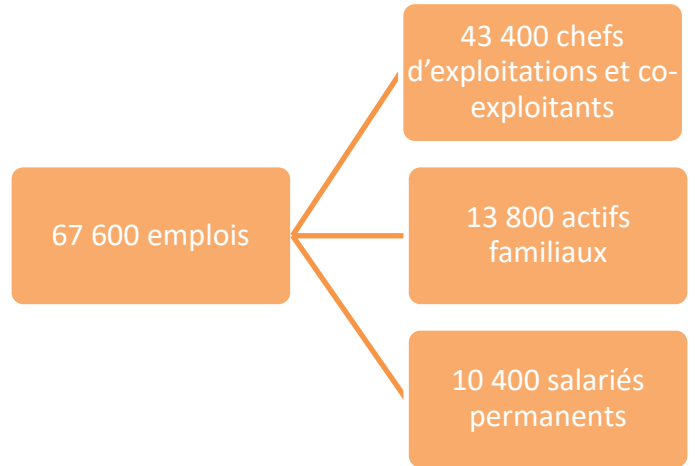
Il existe deux fermes expérimentales en vaches laitières en Normandie: **la Ferme de la Blanche Maison** et le **Domaine expérimental INRA du Pin-au-Haras**

# ELEVEURS ET SOCIETE

## LES ÉLEVAGES HERBIVORES, SOURCE D'EMPLOIS EN ZONE RURALE

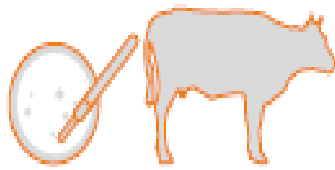
L'activité agricole, malgré la perte du quart de ses effectifs entre 2000 et 2010, est une source importante de travail en zone rurale. 67 600 personnes travaillent régulièrement dans les exploitations agricoles normandes en 2015 !

L'importance de la main d'œuvre familiale dans les exploitations est corrélée à l'élevage. Une exploitation (moyenne et grande) mobilise en moyenne 1,9 UTA (Unité de travail annuel) : de 1,6 en grandes cultures à 1,9 en élevage bovin. La répartition sur le territoire des emplois agricoles est liée d'une part au nombre d'exploitations et d'autre part aux systèmes de production. Ils sont donc concentrés dans la Manche, à l'Ouest du Calvados et de l'Orne, au sud des Plaines de Caen et de Falaise, dans le Pays d'Auge et du Pays de Bray à la pointe du Pays de Caux. Compilées, les offres d'emploi normandes en élevage et polyculture élevage représentent 23 % des offres enregistrées par Pôle Emploi en 2016.



ENTRE 2012 ET 2016, EN NORMANDIE :

**+ 185 salariés**  
Centre d'insémination artificielle



**+ 962 salariés**  
Élevage de gros animaux et en polyculture-élevage



**+ 432 salariés**  
Transport et approvisionnement des coopératives et centres de transformation



**+ 528 salariés**  
Banque, et autres OPA



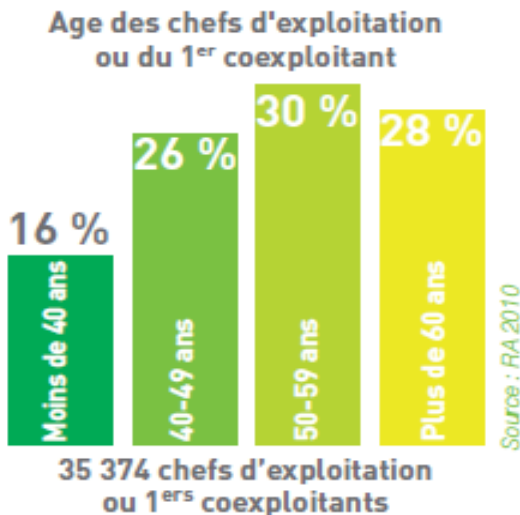
«Aujourd'hui, on ne trouve plus de main d'œuvre pour travailler dans les exploitations. En général, on prend la main d'œuvre comme une contrainte alors que c'est un atout. La main d'œuvre doit-être une valeur ajoutée.»

Patrice FAUCON, Eleveur allaitant en Seine Maritime



## LA TRANSMISSION D'EXPLOITATION, UN VÉRITABLE ENJEU

En 10 ans, le nombre d'actifs agricoles en Normandie a reculé de 7%. La région a été très impactée par la dernière crise laitière (perte de 660 actifs entre 2014 et 2015). Parmi les 35 374 chefs d'exploitation, 58% ont plus de 50 ans dont 28% ont plus de 60 ans. Le renouvellement de ces actifs sera donc un véritable enjeu pour la filière élevage de Normandie !



690 candidats, inscrits au RDI (Répertoire Départ Installation), sont en recherche pour 207 exploitations à transmettre : **3 candidats pour 1 exploitation en 2017**. En 2017, le déficit d'offres d'exploitation à transmettre baisse. Au-delà du nombre insuffisant de fermes à transmettre, la difficulté tient dans l'inadéquation entre les projets des repreneurs et les offres des cédants.

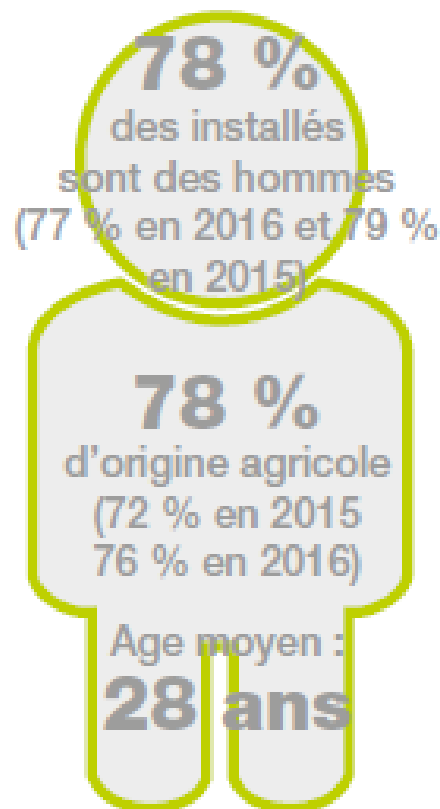
En 2017, les exploitations en polyculture-élevage sont les plus prisées et la transmission à un nouvel installé est assurée dans 77 % des cas. Le taux de reprise dans l'élevage laitier est de 59% ; idem dans l'élevage bovin viande.

Les jeunes installés sont de plus en plus nombreux à poursuivre leur formation en BTS et en diplôme d'ingénieur afin de disposer de toutes les compétences nécessaires en gestion et pilotage d'entreprise.

### Des outils facilitent la transmission

Le Répertoire Départ Installation, soit le RDI, est un outil qui permet de mettre en relation les exploitants sans repreneur ou à la recherche d'un associé et des candidats à l'installation qui recherchent à s'installer. Il est particulièrement adapté pour des installations Hors Cadre Familial (HCF), et pour une recherche d'associé. Le site internet permet de visualiser les offres d'exploitation et d'association par département ou par région.

Le parrainage est une période indispensable pour préparer au mieux son projet d'installation, d'association ou de cessation. Sous condition d'éligibilité, deux dispositifs de financement existent par le Conseil régional ou par Pôle Emploi.



Profils des jeunes installés normands recevant la DJA (Dotation Jeune Agriculteur)

DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES



*J'ai fait un DUT Génie Biologique option Industries Agroalimentaires à Quimper. Ensuite, après une Licence 3 peu fructueuse, j'ai été en intérim 1 an dans l'entreprise Isigny Sainte Mère dans le service « pâte pressée ». C'est là que j'ai découvert le monde du fromage. Ça m'a vraiment plu donc j'ai décidé de refaire une licence pro en fromagerie en alternance avec cette entreprise, qui m'a embauchée ensuite pendant 4 ans. Puis j'ai eu envie de voir et faire autre chose. Puis c'est une idée qui me trottait dans la tête de faire de la transformation dans une petite structure qui travaille sa propre matière première et va jusqu'à la commercialisation. Donc je fais un BPREA Elevage (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) à Coutances.*

Adrien MARECAL, Future installation dans la Manche

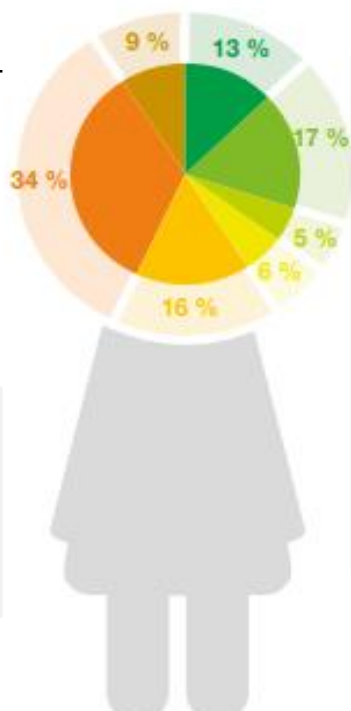


## UN MÉTIER QUI SE FÉMINISE PEU À PEU !

De nos jours, la femme en agriculture n'est plus la femme de ... qui gère la maison et les animaux. Aujourd'hui, les femmes deviennent agricultrices par choix professionnel et choix de vie. En 2018 29% des chefs d'exploitation étaient des femmes en Normandie (contre 27% en France).

### Répartition des femmes au sein des filières agricoles en 2016

- Exploitantes agricoles
- Salariées de la production
- Salariées de travaux forestiers
- Salariées de travaux agricoles
- Salariées de coopératives
- Salariées d'OPA
- Salariées activités diverses agricoles

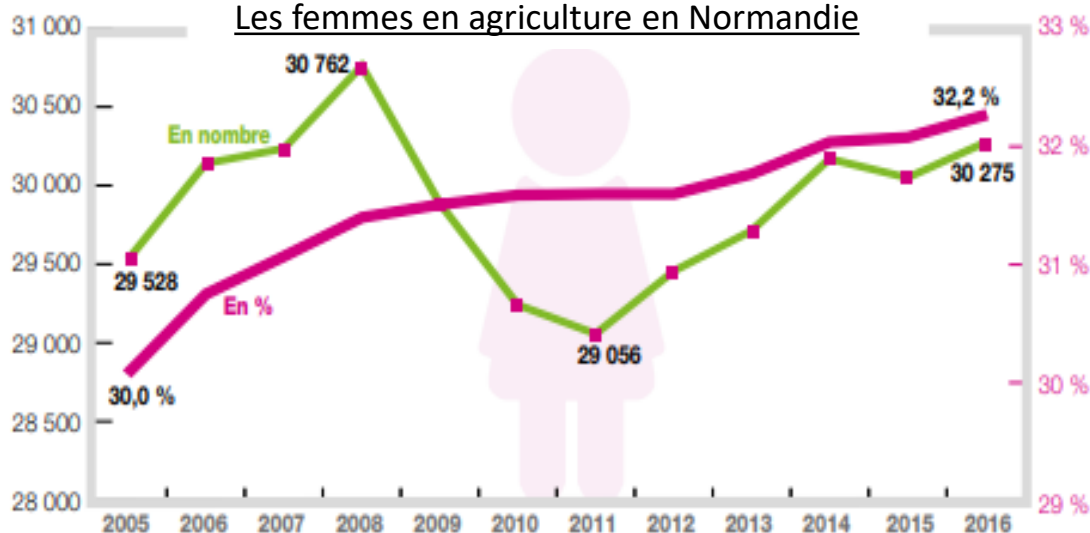


« Je me suis aussi installée parce que je suis une femme, prouver qu'on a toute notre place dans l'élevage. Je n'ai pas de soucis pour la production, mais avec les différents partenaires (financiers, techniques,...), les mentalités doivent encore changer pour reconnaître pleinement la place des femmes dans l'agriculture. »

Emilie MACÉ, Eleveuse d'ovins dans l'Eure

Source : MSA

### Les femmes en agriculture en Normandie



Source : MSA

« Aujourd'hui les femmes sont plus **indépendantes et autonomes dans le métier** malgré le fait que ce n'est pas toujours facile pour certaines tâches assez physiques. Elles ne sont plus **seulement femme d'un agriculteur.** »

Chloé BERNARD, Salariée agricole dans la Manche

« De plus en plus de femmes sont attirées par les métiers de l'élevage, elles **bousculent les idées reçues, apportent un autre regard**, parfois une autre manière de faire. La féminisation est une chance!

Damien HEDIN, président Ökotop

## LE PHÉNOMÈNE DE PLURIACTIVITÉ

*La pluriactivité est un phénomène qui se démocratise. De plus en plus d'agriculteurs sont obligés d'exercer plusieurs métiers pour pouvoir assurer les revenus de leur exploitation.*

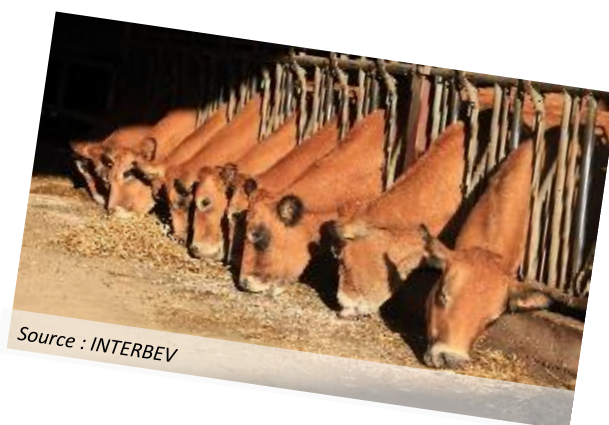
En 2010, **11,9%** des chefs d'exploitations étaient en pluriactivité en **Haute Normandie**, et **10,2%** en **Basse Normandie**.

En Normandie, les superficies moyennes par chef d'exploitation pluriactif varient selon le département : la superficie moyenne est de 0.75 à 27ha dans la Manche, de 39 à 50 dans le Calvados, l'Orne et la Seine Maritime, et de 51 à 84ha de superficie moyenne dans l'Eure (RA 2010).



« Etre double actif est une **sécurité pour le salaire** et cela me permet d'avoir une certaine **ouverture d'esprit**. Je vois beaucoup de personnes et cela me donne des idées pour réaliser de nombreuses choses par moi-même. »

Francis LECUYER, Eleveur allaitant en Seine Maritime



Source : INTERBEV



Source : Emilie Macé



« On a une proportion plus importante de doubles actifs qui travaillent à l'extérieur et qui ont une troupe d'ovins.[...]. Ce sont des éleveurs qui aiment ça mais qui n'en feraient pas leur métier. »

Claire DOUINE, Chambre Agriculture de Normandie

### Zoom sur...

#### Qui sont les pluriactifs agricoles ?

Ce sont tout d'abord des chefs d'exploitation agricole qui exercent au moins deux activités dont l'une au moins est agricole. Ce sont aussi des retraités et des inactifs qui ont une activité d'appoint dans l'agriculture. Ainsi, les pluriactifs n'ont pas tous plusieurs professions. Lorsque c'est le cas, ils sont souvent ouvriers et agriculteurs, ou commerçants et agriculteurs.

#### Le saviez-vous ?

12,5% des pluriactifs en France sont dans l'élevage de bovins (RA 2010).





# PARTIE 2

## DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

### 1/ LA FILIERE LAIT, L'IDENTITE LAITIERE NORMANDE PAR EXCELLENCE

- La production fromagère : une spécialité normande
- Un maillage d'entreprises pour une filière organisée
- Les organisations de Producteurs (OP) : acteur incontournable de la mise en marché laitière

### 2/ DES ACTEURS MULTIPLES POUR UNE FILIERE VIANDE ORGANISEE

- La mise en marché des animaux
- Les abattoirs : acteurs clé de la filière viande
- La valorisation de la production : le maillon transformation
- Le regain du métier d'Artisan boucher
- Une consommation de viande en pleine évolution

### 3/ EMPLOIS ET FORMATIONS

- La filière herbivore créatrice d'emplois
- Une multitude de formations au service de la filière
- Une filière qui se féminise

### 4/ LA NORMANDIE : TERRITOIRE DE PARTAGE

### 5/ UNE FILIERE SOUCIEUSE DU BIEN-ETRE DE SES OPERATEURS

### 6/ ASURER UNE JUSTE REMUNERATION DES ACTEURS DE LA FILIERE

### 7/ UNE FILIERE EXIGEANTE POUR REpondre AUX ATTENTES DU CONSOMMATEUR

- La qualité sanitaire
- Favoriser un approvisionnement responsable et de qualité

### 8/ LE BIEN-ETRE ANIMAL, UNE NOTION ANCREE DANS LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

- Le bien-être animal au cœur des filières
- Le diagnostic du bien-être des animaux en élevage : BOVIWELL

# LA FILIERE LAIT, L'IDENTITE NORMANDE PAR EXCELLENCE

## LA PRODUCTION FROMAGÈRE : UNE SPÉCIALITÉ NORMANDE

En 2017, la Normandie est la 1<sup>ère</sup> région française productrice de beurre (32 % de la production nationale), de crème (31 %) et de fromages au lait de vache (23 %). Et elle se positionne au 5<sup>ème</sup> rang pour la production de yaourts et laits fermentés (12% de la production nationale). La filière lait est donc incontournable sur le territoire normand !

Le lait représente **35% de la production agricole** en Normandie en 2017. C'est le **1<sup>er</sup> produit agricole régional**. Avec 25% des salariés de l'industrie agro-alimentaire, l'industrie laitière est le premier pôle d'emplois de ce secteur.

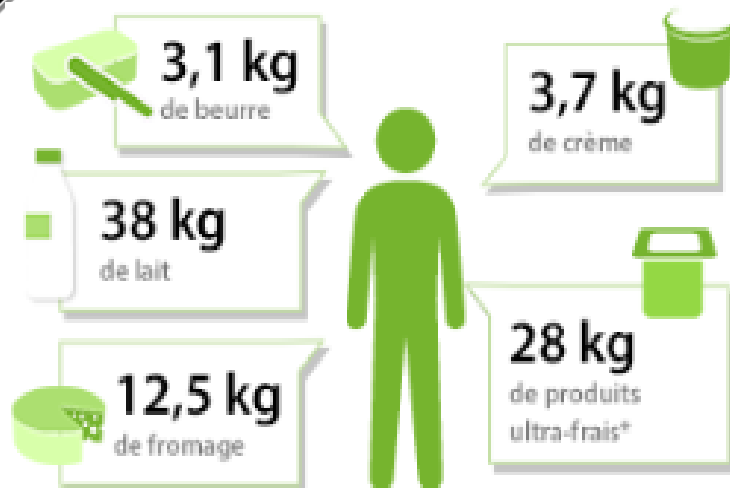
La Normandie constitue le **2<sup>ème</sup> bassin laitier français** (derrière le bassin Grand-Ouest Bretagne, Pays de la Loire) **avec 3,7 milliards de litres de lait produits** en 2018 pour 7350 points de collectes et une production de lait en constante augmentation.

| Principaux produits finis fabriqués en Normandie |                     |                                 |
|--|---------------------|---------------------------------|
| Enquête annuelle laitière 2017                   |                     |                                 |
| 2017   | Quantités en tonnes | Part de la production française |
| Beurre   | 116 859             | 33 %                            |
| Beurres concentrés                               | 29 980              | 52 %                            |
| Crème conditionnée                               | 124 148             | 28 %                            |
| Yaourts  | 176 140             | 13 %                            |
| Desserts lactés                                  | 125 082             | 18 %                            |
| Fromages frais de vache                          | 248 805             | 40 %                            |
| Fromage de vache à pâte molle                    | 124 065             | 30 %                            |
| <i>dont Camembert</i>                            | 74 358              | 83 %                            |
| Pour rappel collecte laitière                    |                     | 16 %                            |

Source : PEP de la Chambre d'agriculture de Normandie

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Un français achète par an :



\* Produits ultra-frais : yaourts, desserts lactés et fromages blancs

Source : CNIEL d'après KantarWorldPanel (2013)

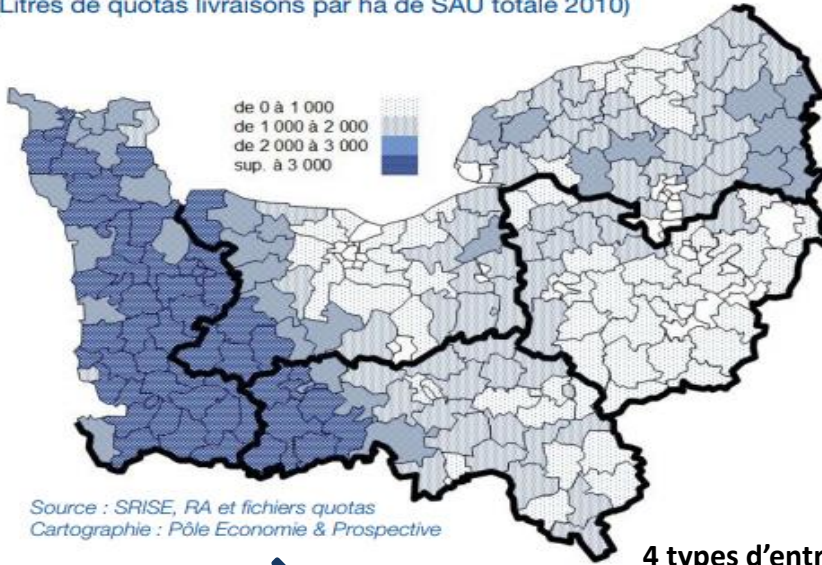


# UN MAILLAGE D'ENTREPRISES POUR UNE FILIÈRE ORGANISÉE

La filière laitière s'est construite au niveau des bassins de production situés dans l'ouest de la Normandie, afin de permettre une optimisation de la production entre tous les acteurs.

## Densité quotas livraisons 2012

(Litres de quotas livraisons par ha de SAU totale 2010)



Source : SRISE, RA et fichiers quotas  
Cartographie : Pôle Economie & Prospective

La Normandie a une filière laitière qui est viable. Il y a tout ce qu'il faut sur le territoire : de bonnes conditions de production et toute la palette des tailles d'entreprises, de la PME de 10 salariés aux grands groupes internationaux. Il y a 14 acteurs sur la région et entre 40 et 50 sites de transformation (hors production fermière).

Les trois quarts des exploitations sont dans l'Ouest de la région. On retrouve aussi plus de coopératives et d'opérateurs privés.

### 4 types d'entreprises :

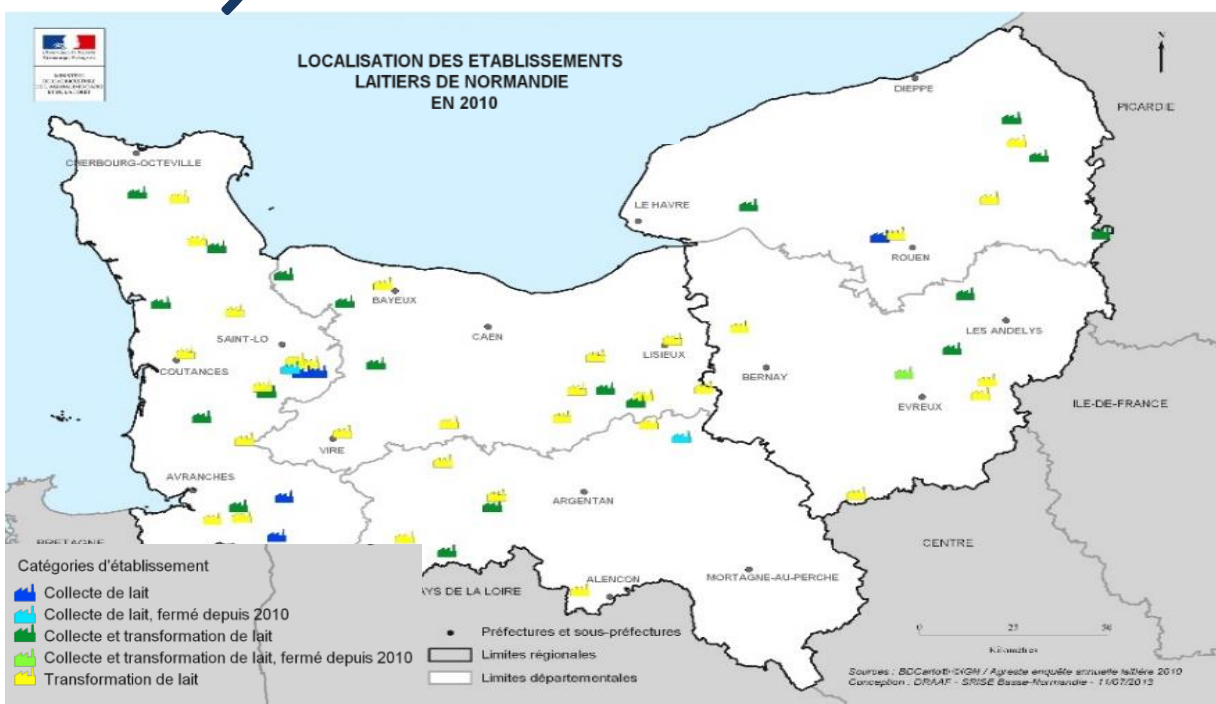
**Des entreprises de dimension nationale ou internationale** avec des établissements spécialisés par produit : Lactalis, Nestlé, Compagnie des Fromages – Richemonts, Danone, Bel, Novandie, Agrial-Eurial...

**Des entreprises ou coopératives laitières multiproduits de dimension régionale** : Coopérative laitière d'Isigny, Maîtres Laitiers du Cotentin, Fléchar...

**Des entreprises de dimension régionale spécialisées sur un ou deux produits**, notamment dans des produits sous AOC : Grandorge (Lactalis), Réaux (Maîtres Laitiers du Cotentin), Gillot...

**Des groupements de producteurs de lait ou coopératives spécialisés** dans la collecte de lait (conventionnel ou biologique).

La Manche et le Calvados regroupent 65 % des emplois de l'industrie laitière de la région.



#### Catégories d'établissement

- Collecte de lait
- Collecte et transformation de lait
- Collecte et transformation de lait, fermé depuis 2010
- Transformation de lait

- Préfectures et sous-préfectures
- Limites régionales
- Limites départementales

Sources : BDCarto@EVGM / Agreste enquête annuelle laitière 2010  
Conception : DRAAF - SRISE Basse-Normandie - 11/07/2013

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

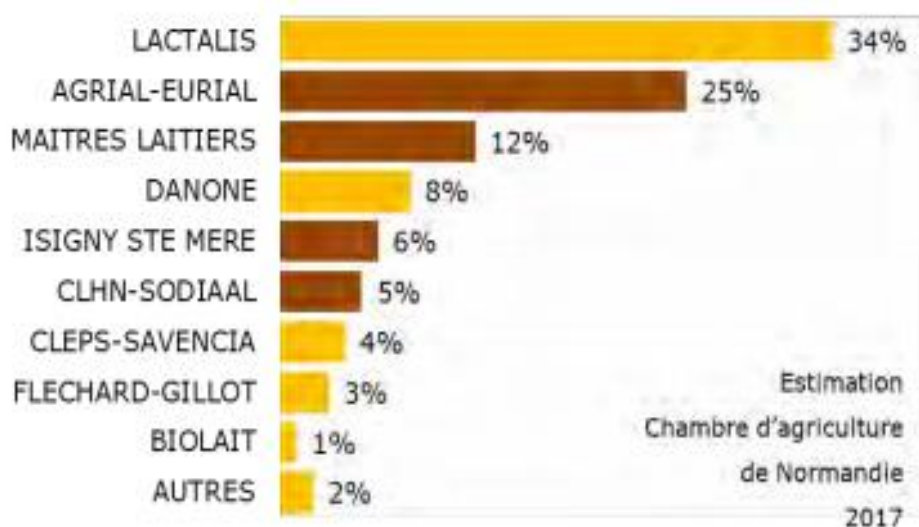
La filière laitière se confronte à la volatilité des marchés, à l'émergence de la consommation de masse en Asie et à la concurrence de pays fortement exportateurs tels la Nouvelle-Zélande, l'Australie et les USA. Les acteurs normands, poussés par la présence de grands groupes internationaux, adoptent des stratégies visant à s'agrandir, à sécuriser leurs approvisionnements et à diversifier leurs débouchés. Les entreprises de collecte et/ou de transformation s'agrandissent pour peser sur les marchés, parfois au travers de fusions-absorptions comme AGRIAL avec Elle et Vire et EURIAL. Elles cherchent aussi de nouveaux débouchés notamment à l'exportation à l'image de la coopérative d'Isigny Sainte Mère qui développe sa production de poudres infantiles à destination de la Chine.

Avec plus du tiers du lait produit en Normandie collecté par des établissements localisés en dehors du bassin, la filière laitière normande est dépendante des stratégies d'entreprises et de l'économie des bassins voisins. La Normandie se positionne à la deuxième place pour la plus forte proportion de lait collecté par des établissements situés hors bassin. Ce constat est à nuancer car, même si la collecte est réalisée par un établissement d'un autre bassin, le lait peut quand même être transformé en Normandie. En effet, des entreprises multirégionales collectant du lait disposent de plateformes de collecte ainsi que d'établissements de transformation en Normandie.

## LES ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS (OP): ACTEURS INCONTURNABLES DE LA MISE EN MARCHÉ LAITIÈRE

*La Normandie compte, en 2019, 18 Organisations de Producteurs agréées officiellement sur son territoire. C'est un maillon important de la filière. Elles ont pour but de négocier les conditions de vente du lait de leurs adhérents, en négociant sur le prix, la qualité et la quantité.*

### Répartition de la collecte laitière

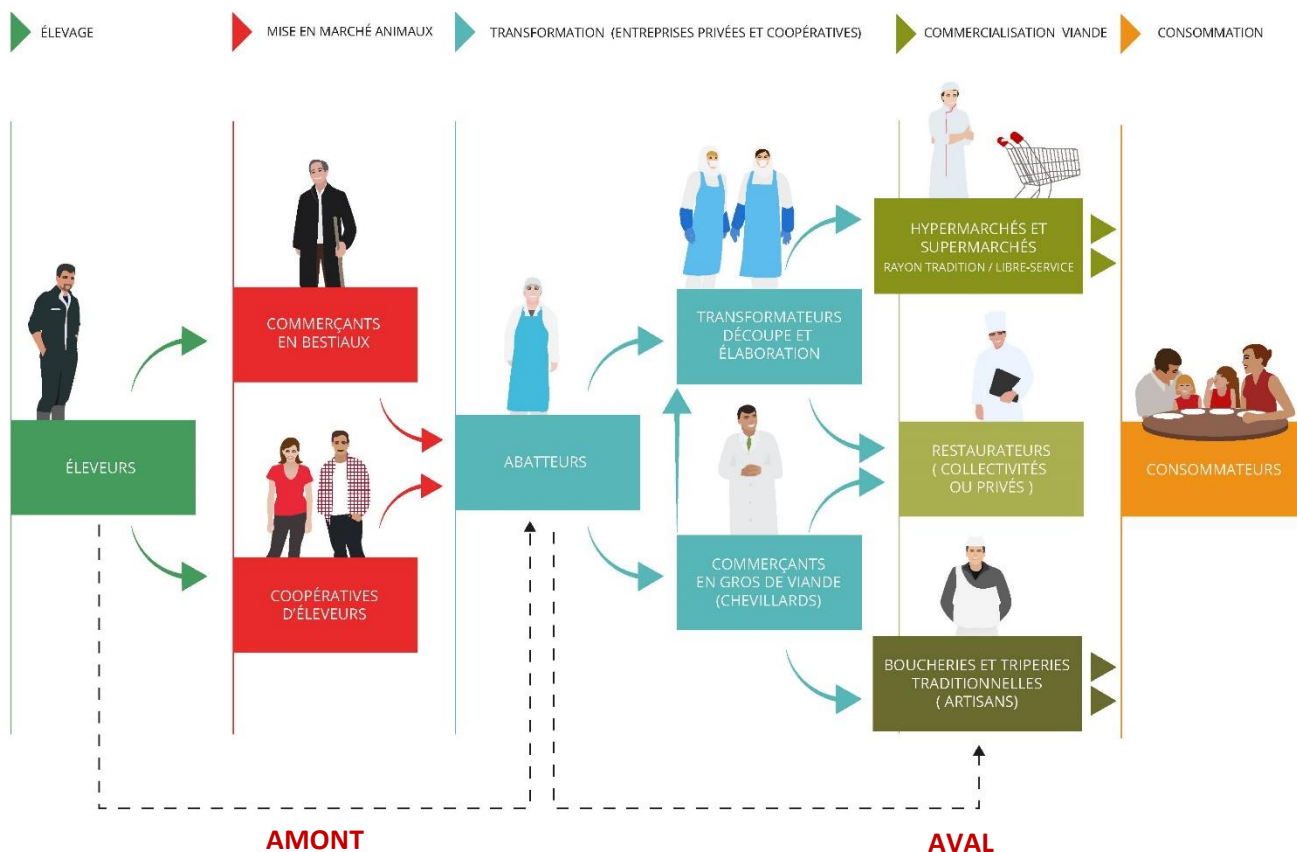


« Le but profond d'une OP c'est d'avoir cette capacité à aller vendre le lait aux acheteurs en fonction de leurs besoins. Ce groupement doit permettre que le marché fonctionne de manière plus équilibrée et soit plus fluide. [...] Se dire que les producteurs se sont regroupés pour agir collectivement, c'est important.»

Vinciane VANIER, CRIEL (Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière)  
Normandie Lait

# DES ACTEURS MULTIPLES POUR UNE FILIERE VIANDE ORGANISEE

Une filière désigne l'ensemble des entreprises intervenant dans une chaîne d'activités, de la production de la matière au produit fini en passant par la transformation ou encore le négoce et la distribution. En Normandie, la filière Elevage et Viande s'avère très diversifiée et regroupe un grand nombre d'acteurs et de professionnels.



| PRODUCTION  | MISE EN MARCHÉ   | TRANSFORMATION  | COMMERCE  |
|---|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Éleveurs<br><input type="checkbox"/> Salariés Agricoles<br><input type="checkbox"/> Techniciens<br><input type="checkbox"/> Conseillers<br><input type="checkbox"/> Commerciaux... | <input type="checkbox"/> Commerçants<br><input type="checkbox"/> Groupements<br><input type="checkbox"/> Transporteurs<br><input type="checkbox"/> Responsables de marchés aux bestiaux... | <input type="checkbox"/> Bouchers<br><input type="checkbox"/> Opérateurs<br><input type="checkbox"/> Responsables d'Ateliers<br><input type="checkbox"/> Techniciens Qualité<br><input type="checkbox"/> Logisticiens<br><input type="checkbox"/> Grossistes... | <input type="checkbox"/> Acheteurs<br><input type="checkbox"/> Artisans Bouchers<br><input type="checkbox"/> Employés en Boucherie<br><input type="checkbox"/> Chefs Bouchers en GMS<br><input type="checkbox"/> Artisans Tripiers... |

| Segment de la filière      | Nombre d'établissements | Nombre de salariés |
|----------------------------|-------------------------|--------------------|
| Abattage et transformation | 131                     | 6 126              |
| Commerce intra-filière     | 314                     | 1 124              |
| Stockage et transport      | 28                      | 577                |
| Artisans bouchers          | 820                     |                    |

« Tous les maillons de la filière ont leur place en Normandie. Pour la viande bovine, on a des abattoirs bien placés. On a des entreprises sérieuses. »

Patrice FAUCON,  
Président de la FNSEA 76

## Concentration des salariés dans l'abattage et la transformation

Effectifs salariés au 31 décembre 2012 en Normandie (source : INSEE, Clap 2012)

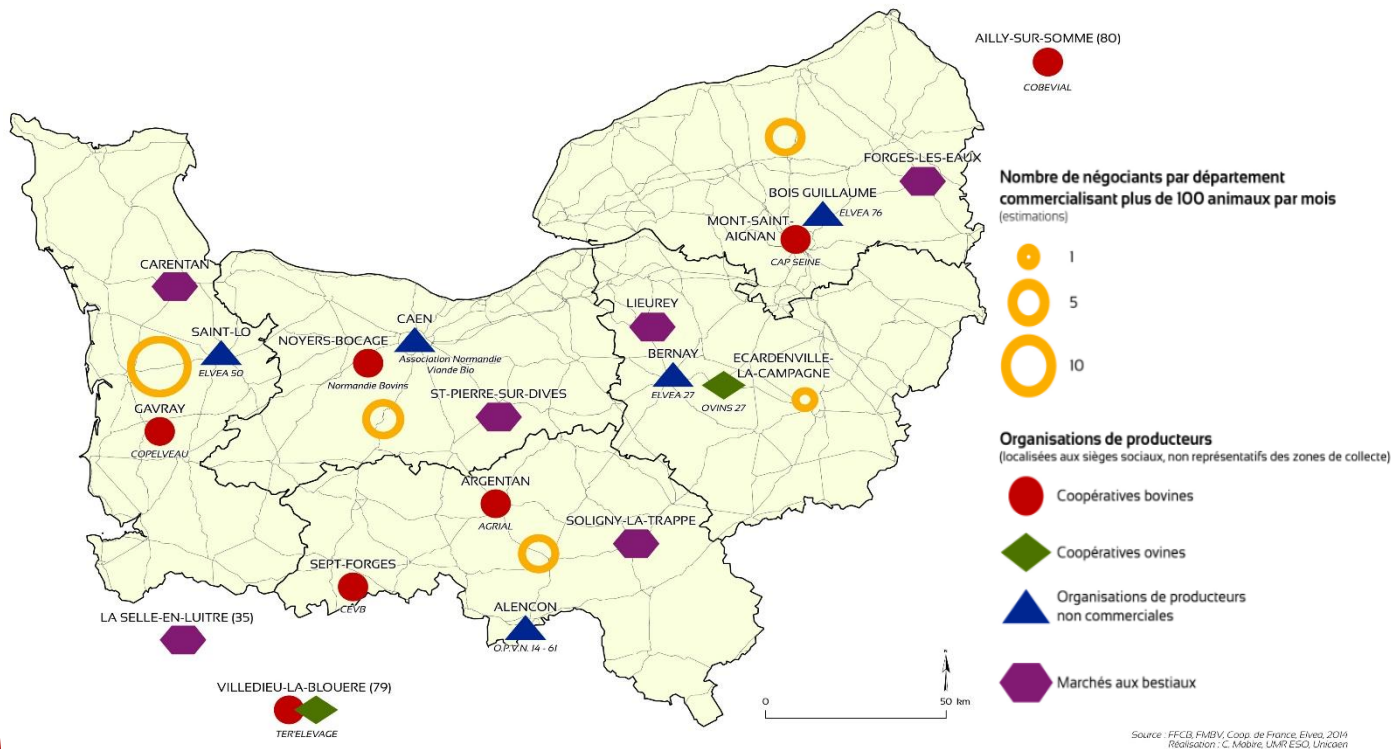
DES PRODUITS ET DES EMPLOIS



# LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

## Les OP : un rôle déterminant dans la mise en marché

En 2018, la Normandie compte 9 organisations de producteurs (OP) bovines dont 4 OP commerciales (OPC) et 5 OP non commerciales (OPNC). Pour la production ovine, il existe 2 OPC principales. La caractéristique des OP est qu'elles sont nées de l'organisation des producteurs.



### Deux types d'OP

**Les associations de producteurs (OPNC)** permettent la mise en relation des éleveurs avec les abattoirs et les acheteurs.

**Les coopératives (OPC)** sont des structures commerciales qui rachètent les animaux des éleveurs adhérents, avant de les revendre.

« Nous ce qu'on essaye de faire dans la filière élevage, c'est de trouver des partenariats et des filières qui permettent aux éleveurs de mieux valoriser leurs animaux en viande et qu'ils aient une meilleure plus-value sur le prix des animaux. Adhérer à un groupement d'éleveurs permet aussi d'avoir plus de poids dans les partenariats. C'est une démarche de travailler ensemble. »

Lucie DEBARENNE, ELVEA 76

### Les OPC



### Les OPNC



« Le point essentiel des OP est que les techniciens recherchent sans cesse des filières pour valoriser au mieux les animaux. Les éleveurs sont ainsi rémunérés sur la qualité de leur travail. Actuellement, la sécurité de paiement est un point essentiel. »

Olivier LEROUX, Président section bovine Nat UP

## Des marchés aux bestiaux de moins en moins nombreux

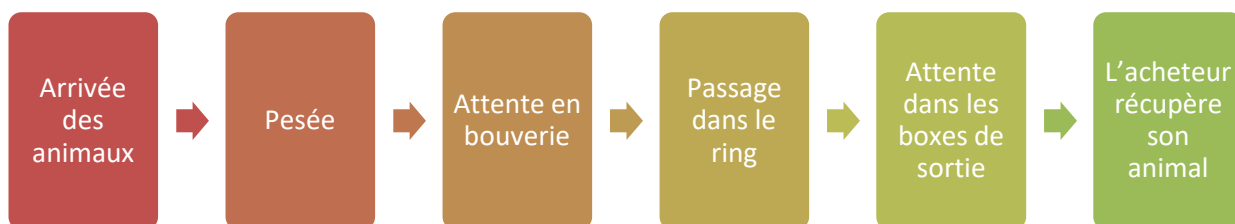
*Les marchés aux bestiaux sont une tradition. Il existe deux types de marché aux bestiaux : les marchés de gré à gré et les marchés au cadran. Malheureusement avec l'évolution des modes d'élevage et de commercialisation, les marchés aux bestiaux ont perdu en intensité. Mais un regain de fréquentation se fait sentir.*

Sur un marché aux bestiaux on retrouve une multitude de métiers : l'administratif au départ pour gérer la traçabilité des animaux, les bouviers qui vont aiguiller les animaux, le responsable technique qui surveille le respect du règlement intérieur, des commerçants, un chef des ventes qui anime et guide la vente.

Il peut y avoir deux types de vente :

- Le **marché de gré à gré qui est une méthode plus traditionnelle** où l'acheteur et le vendeur sont en lien direct pour négocier le prix.
- Le **marché au cadran qui lui est une vente aux enchères** où il y a une multitude d'acheteurs qui sont dans un amphithéâtre où les animaux défilent sur un ring devant un responsable qui anime la vente via un système d'enchères montantes. La vente a lieu uniquement si le vendeur accepte le prix proposé. En Normandie, ils ont lieu à Saint-Pierre-en-Auge (14), Lieurey (27) et Soligny-La-Trappe (61).

Fonctionnement d'un marché au cadran :



Source : INTERBEV Normandie



Source : INTERBEV Normandie

*« Il faut absolument que ça reste. C'est une facilité de vente. C'est encore un système où le vendeur est libre de vendre ou pas une bête. Moi je me bats pour le maintenir depuis des années. Pour cela, on se déplace, on fait du démarchage et on va peut-être remettre en place le ramassage des animaux car les éleveurs n'ont pas tous le temps de venir. On essaie d'être le plus sérieux possible, pour attirer aussi bien les éleveurs que les acheteurs.*

*Les éleveurs savent que quand ils viennent ils sont conseillés. De plus, il n'y a pas qu'un seul acheteur donc il y a différentes propositions de prix. Si l'éleveur est d'accord avec un prix, il vend sa bête et il a son chèque directement. Le paiement comptant c'est ce qui fait maintenir les marchés au cadran, c'est notre argument le plus fort.*

*D'ailleurs, on constate une augmentation de la fréquentation de nos marchés depuis quelques mois. »*

Denis HAUVEL, Président  
SICAMON





## Les négociants : regroupement de l'offre

*Dans la mise en marché des animaux interviennent également les négociants, intermédiaires privés, véritable plateforme de regroupement de l'offre des animaux.*

### Témoignage de Thomas HERVY, négociant travaillant au sein de BECHET Bétail et Viande

#### Un métier pour valoriser les animaux des éleveurs.

Le métier de négociant ne consiste pas uniquement à l'achat et la vente d'animaux. C'est aussi d'anticiper le marché, la consommation, les volumes à sortir et les commandes des clients.



Source : INTERBEV

#### Ce qui fait notre force c'est le volume !

Le métier de négociant est important car c'est nous qui mettons les animaux sur le marché. Le volume nous permet de répondre aux exigences spécifiques de nos différents clients, et par conséquent, une valorisation optimisée des animaux.

« **C'est un métier passionnant qui allie le contact humain, le contact avec l'animal, l'élevage et le commerce.** »

Nos éleveurs sont des fournisseurs réguliers qui nous font confiance. Nous devons également prendre en compte leurs exigences et s'adapter au marché à leur égard, comme par exemple la mise en place de contrats Jeunes Bovins avec une garantie de prix.

#### Le propre de ce métier est l'appréciation à l'œil.

De quelques regards, le négociant doit être capable de déterminer sa destination pour une meilleure valorisation possible, ce qui en fixera le prix. Cette appréciation de l'animal s'acquiert sur le terrain, en échangeant avec les collègues d'expérience. Mais il existe aussi des formations et des écoles pour ça.



Source : INTERBEV

Les clients sont des abattoirs, des éleveurs, des engraisseurs, des intégrateurs.



Je communique sur mon métier en participant aux rencontres Made in Viande, et j'interviens dans les écoles de formation agricole pour échanger sur mon métier. Si nous voulons continuer à valoriser la filière viande, **c'est à nous, professionnels, d'expliquer et de partager notre quotidien au sein de cette filière.**

Je montre mon camion pour expliquer que le transport des animaux ne se fait pas n'importe comment. La réglementation nous impose des normes sur les conditions de transport, les durées légales de transport ou encore la formation des chauffeurs au transport d'animaux vivants.

L'entreprise dans laquelle je travaille possède des camions adaptés pour chaque type d'animal : veaux, jeunes bovins, vaches. Par exemple, les camions de transport pour les veaux sont faits sur mesure, avec des marches pieds adaptés et toujours de la paille sur le sol. Tout est conçu pour que l'animal soit transporté dans les meilleures conditions possibles pour limiter son stress.

**100 % DES TRANSPORTEURS** de bétail sont formés à la manipulation et aux soins des animaux



Source : RCE N°1 2005



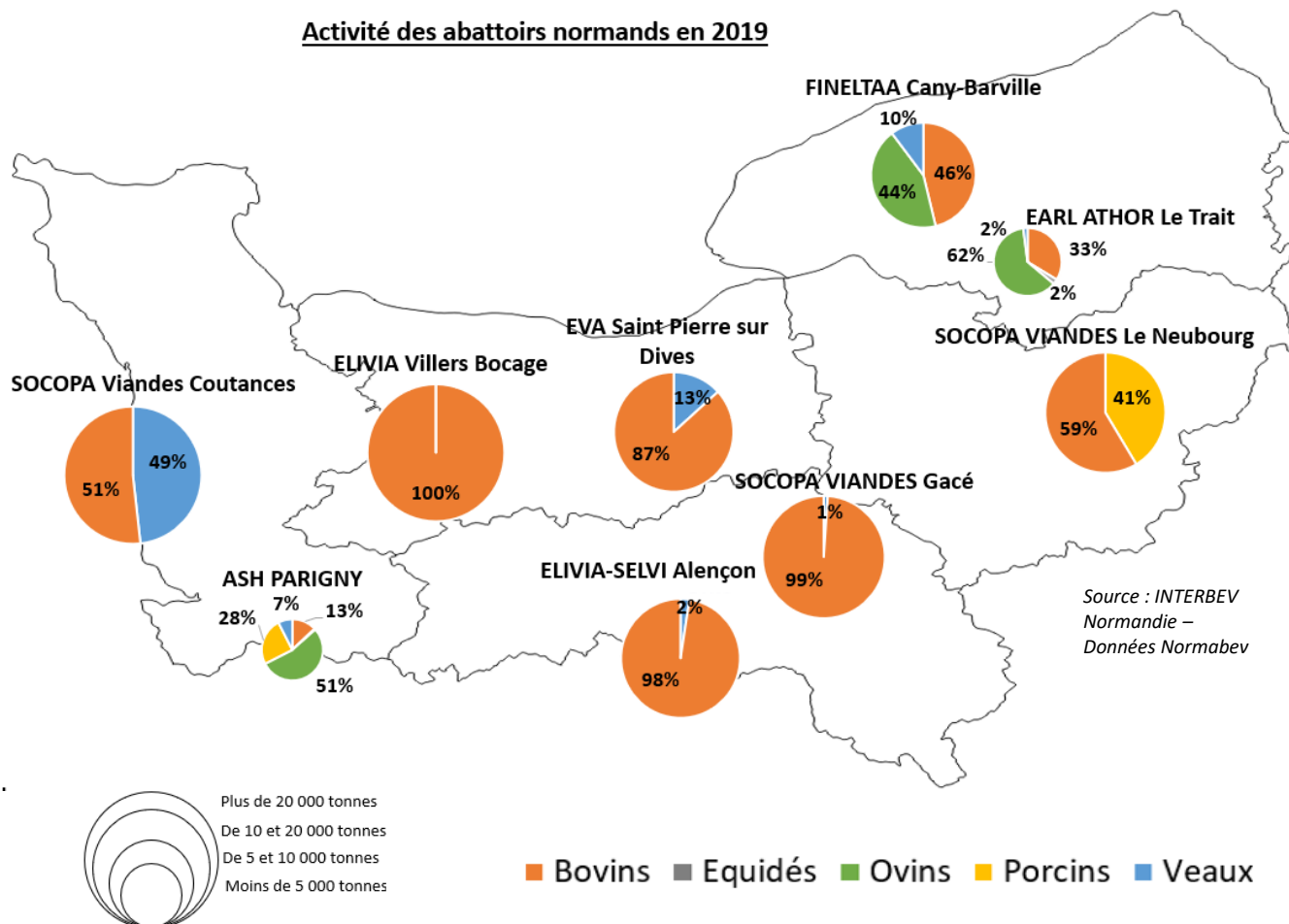
Plus d'infos sur [la-Viande.fr](http://la-Viande.fr)

## LES ABATTOIRS : ACTEURS CLÉS DE LA FILIÈRE VIANDE

En 2014, la Normandie est la 5<sup>ème</sup> région d'abattage de bovins. L'abattoir est le lieu où le savoir faire de l'éleveur est valorisé en transformant l'animal en viande. La protection animale et la qualité sanitaire sont donc les maîtres mots dans cette étape. C'est pourquoi les abattoirs sont le pivot central de la filière viande.

Une grande diversité d'abattoirs bien répartis sur les lieux de production

### Activité des abattoirs normands en 2019



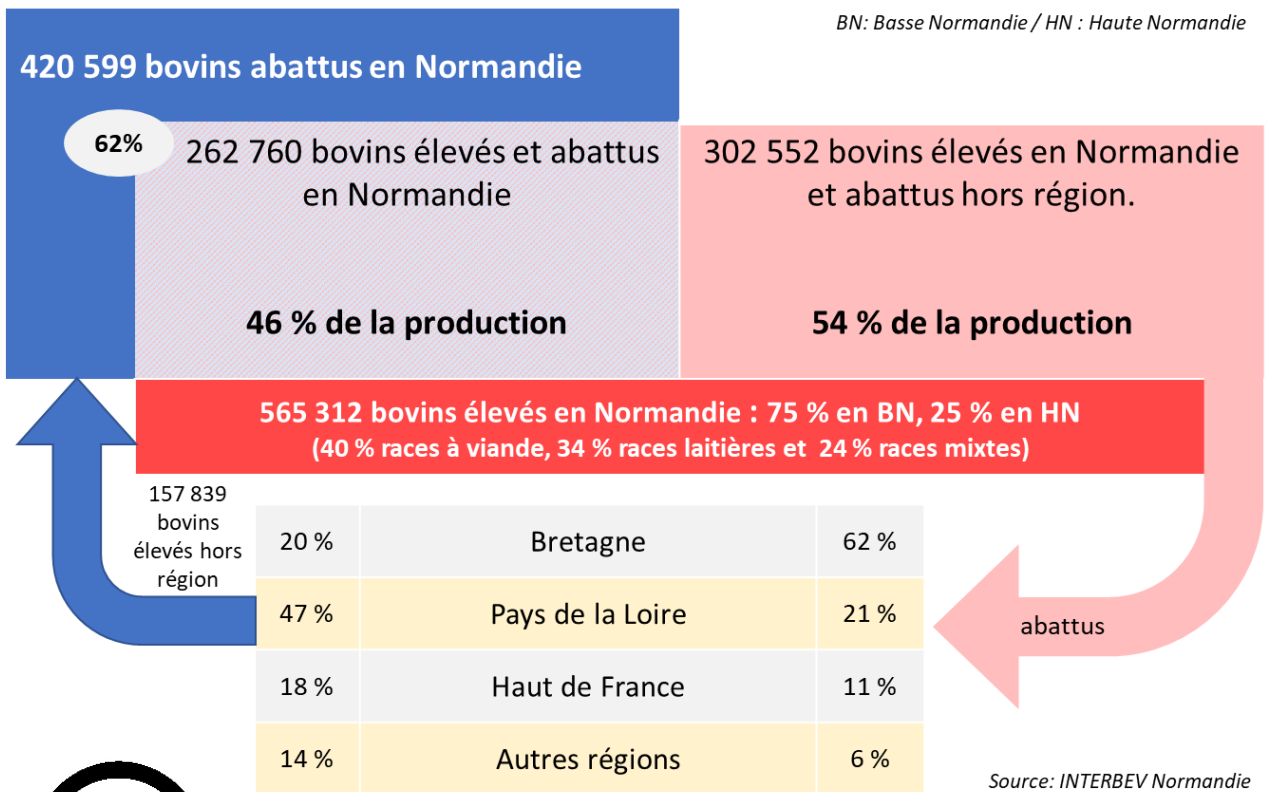
### Trois types d'entreprises d'abattage

- ❖ **Les abattoirs industriels, rattachés à des groupes nationaux.** Généralement de grande taille (plus de 20000 tonnes/an), ces outils peuvent être plus spécialisés sur un type de produit (bovins, jeunes bovins ...) ou un type de clientèle (export ; grandes surfaces ...). De nombreux échanges inter-sites permettent d'optimiser les chaînes de production et la valorisation des produits..
- ❖ **Des entreprises régionales d'abattage,** généralement orientées vers le haut de gamme et qui s'équipent progressivement pour répondre à la demande croissante des grandes surfaces en UVCI (Unité de Vente Consommateur Individuelle) et en produits élaborés. Cependant, tous les abattoirs ne réalisent pas les étapes de transformation. Certains peuvent uniquement faire le travail de première, voire de deuxième découpe.
- ❖ **Des outils d'abattage plus locaux** pouvant appartenir à des collectivités locales qui en délèguent la gestion. La gamme de produits proposée est variable. Certains proposent de la découpe sous vide, voire des UVCI. A noter également la présence d'une offre de service d'abattage, de découpe et de conditionnement à façon, qui facilite le développement de la vente directe par les agriculteurs.



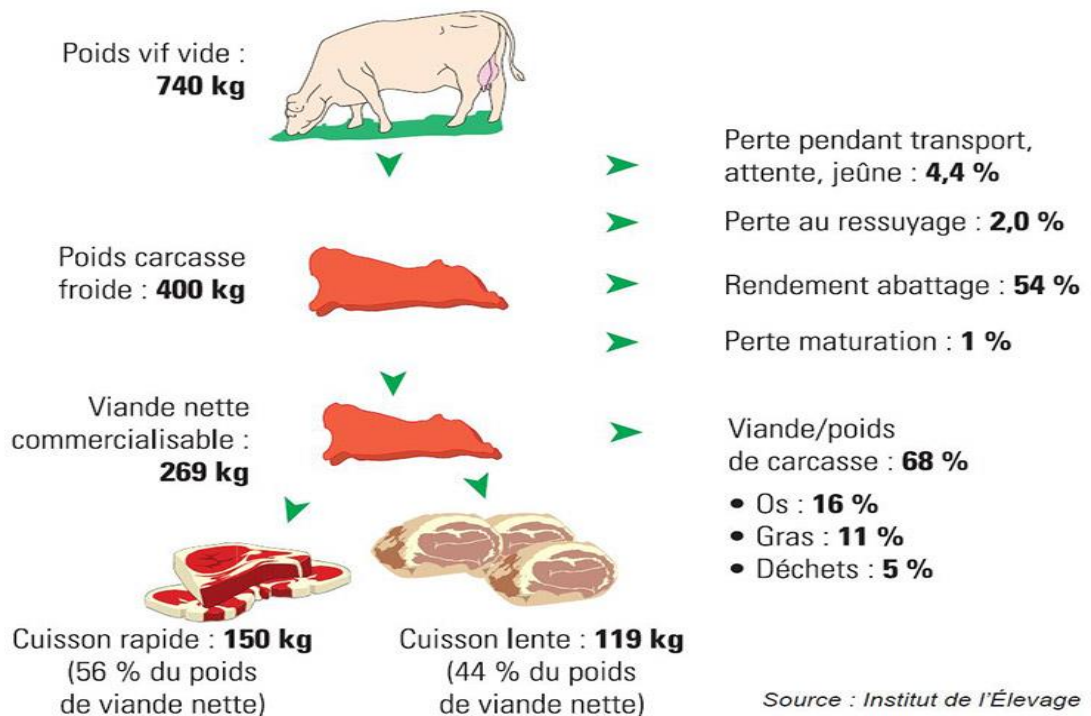
## Les flux d'abattages des bovins en 2018 en Normandie

BN: Basse Normandie / HN : Haute Normandie



**Zoom sur...**

### Les rendements d'une carcasse bovine



**Les pertes par ressuyage correspondent à la perte d'humidité de la carcasse après l'abattage.** Les pertes pendant la maturation sont liées à la perte d'eau par évaporation (maturation à l'air), par exsudation (maturation sous vide) mais elles sont aussi liées aux pertes de masse lors du parage des muscles pour un défaut d'aspect.

Quand on parle de viande bovine, on pense spontanément à « bifteck », c'est-à-dire viande à griller. Or celle-ci ne représente que 38% du poids d'une carcasse de vache de race à viande.

## Le travail en abattoir : un métier à revaloriser

*L'abattage est un moment essentiel dans le processus de production de viande. Pourtant, il reste un des acteurs les plus controversés de la filière. Souvent controversés, les abattoirs s'organisent pour apporter des garanties renforcées sur la protection des animaux et les conditions de travail de leurs salariés.*

Les métiers autour du travail de la viande restent encore mal connus et le turn-over y est important. Pourtant ces métiers offrent une **multitude de compétences et une évolution rapide**. Ils représentent une véritable opportunité d'intégration et de progression professionnelle au sein de la filière. Le personnel est formé à son arrivée et un nouveau peut rapidement prendre des responsabilités et monter en compétences. Dans ces métiers là, il faut à la fois savoir gérer les animaux vivants à leur arrivée en bouverie (manipulation pour éviter le stress, soins...) et travailler une carcasse pour en tirer la meilleure valorisation possible.



Source : INTERBEV

«Lorsque nous avons retenus des personnes, elles suivent un parcours d'intégration avec de la formation pratique au poste et de la théorie sur les fondamentaux de nos métiers. »

Fanny GORON, Responsable des ressources humaines, Socopa Viandes Coutances



**Le travail en abattoir ne se résume pas à la mise à mort.** Une fois l'animal abattu, sa carcasse doit être valorisée. Celle-ci est dépouillée, émoussée (le gras d'une partie de la carcasse est retiré), puis elle est découpée, voire dans certains sites, transformée. Toutes les étapes de découpe pour séparer et valoriser ces différents muscles demandent un travail de précision et de qualité. Ce travail peut être difficilement remplacé par des machines. **Le savoir-faire humain reste l'unique et le meilleur moyen de valoriser chaque partie de l'animal.**

Les abattoirs sont de plus en plus soucieux d'améliorer la qualité de vie au travail de leurs salariés : équipements améliorés, rotation des postes, échauffement musculaire avant de prendre les postes en sont quelques exemples.



« C'est une grande richesse et une belle expérience humaine : on est **polyvalent** sur les postes, ce qui fait qu'on connaît la chaîne de A à Z. Je suis commerciale mais j'ai besoin de travailler dans l'outil pour savoir de quoi je parle.

A l'extérieur on ne s'imagine pas du tout ce qu'est ce métier-là. Moi je n'hésite pas à parler de mon métier ! »

Nathalie BELLONCLE, Responsable clientèle, EARL ATHOR LE TRAIT

Les métiers en abattoir sont multiples et demandent diverses compétences. Par exemple, le métier d'opérateur en bouverie nécessite des facultés de gestion des animaux et communication avec l'ensemble des interlocuteurs au sein de l'entreprise. Le responsable d'atelier doit connaître les techniques de gestion de production et de management. Les opérateurs de transformation des viandes doivent avoir une connaissance précise de l'anatomie des animaux et de la typologie des pièces de viande, des règles et consignes de sécurité sur leur poste. La fonction de responsable QHSSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement) nécessite une connaissance précise des opérations effectuées dans l'entreprise et de la réglementation en vigueur.



«La mise à mort c'est qu'une partie infime du métier qu'on fait ici. Entre la réception et le départ des carcasses, il y a une multitude d'étapes. »

Cédric BLIN, responsable qualité, EARL ATHOR LE TRAIT

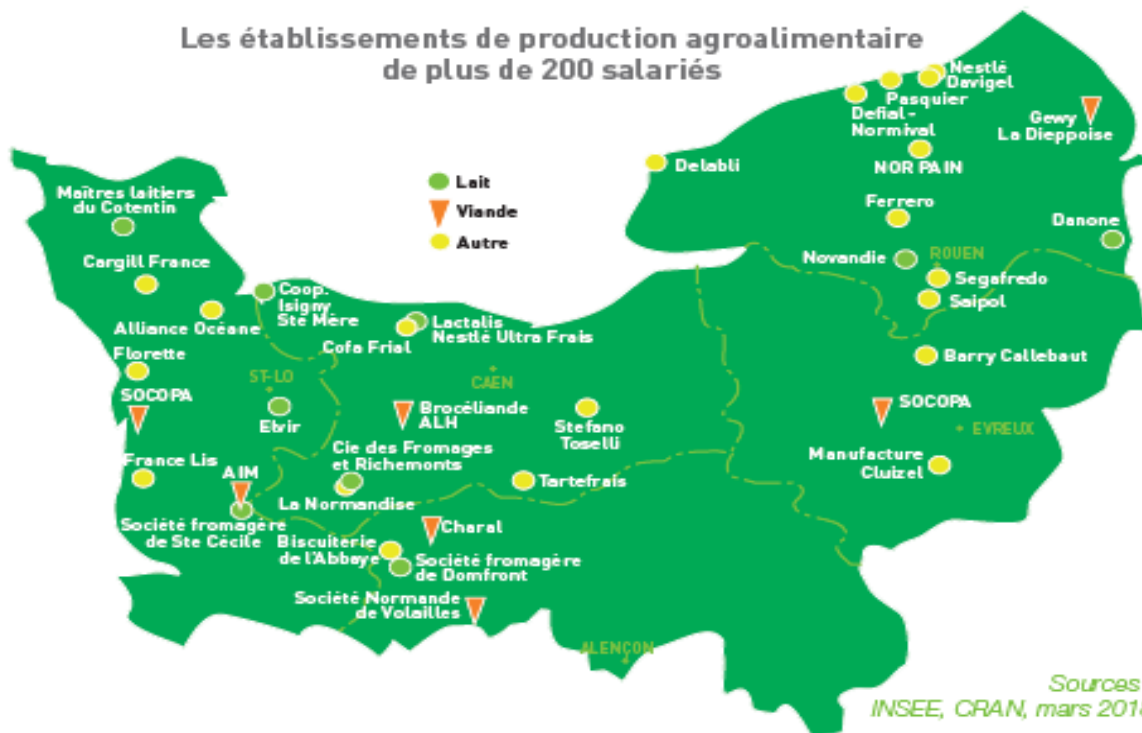
## LA VALORISATION DE LA PRODUCTION : LE MAILLON TRANSFORMATION

*L'abattage et la transformation de viande regroupent les abattoirs et les unités de production de viande fraîche et surgelée destinée à la consommation. En Normandie, plus de 130 établissements exercent leur activité dans ce segment avec 71% des effectifs de la filière aval et 18% des effectifs salariés employés par les IAA (Industries Agro Alimentaires).*

Les centres de décision sont de plus en plus localisés hors du territoire d'implantation des établissements de production. **Les filières sont de plus en plus dépendantes de stratégies qui dépassent le cadre de la Normandie.**

La localisation des établissements de la filière viande sur le territoire régional reflète la répartition de l'élevage en Normandie.

Les établissements de production agroalimentaire de plus de 200 salariés



**La filière est très dépendante de l'activité de quelques établissements**, les 10 plus importants employant à eux seuls la moitié des salariés des établissements en aval de l'élevage. Les quatre plus importants emploient même plus d'un quart des effectifs. Les nombreux établissements de moins de 10 salariés sont répartis sur tout le territoire normand et contribuent ainsi au maintien du tissu économique local.

### Zoom sur...

#### Le métier de grossiste

Le grossiste réalise des opérations d'achat et de vente en gros de carcasses, morceaux de viande ou abats. Il est en lien permanent avec les abattoirs pour l'achat et les bouchers, grande distribution et restaurateurs pour la vente.

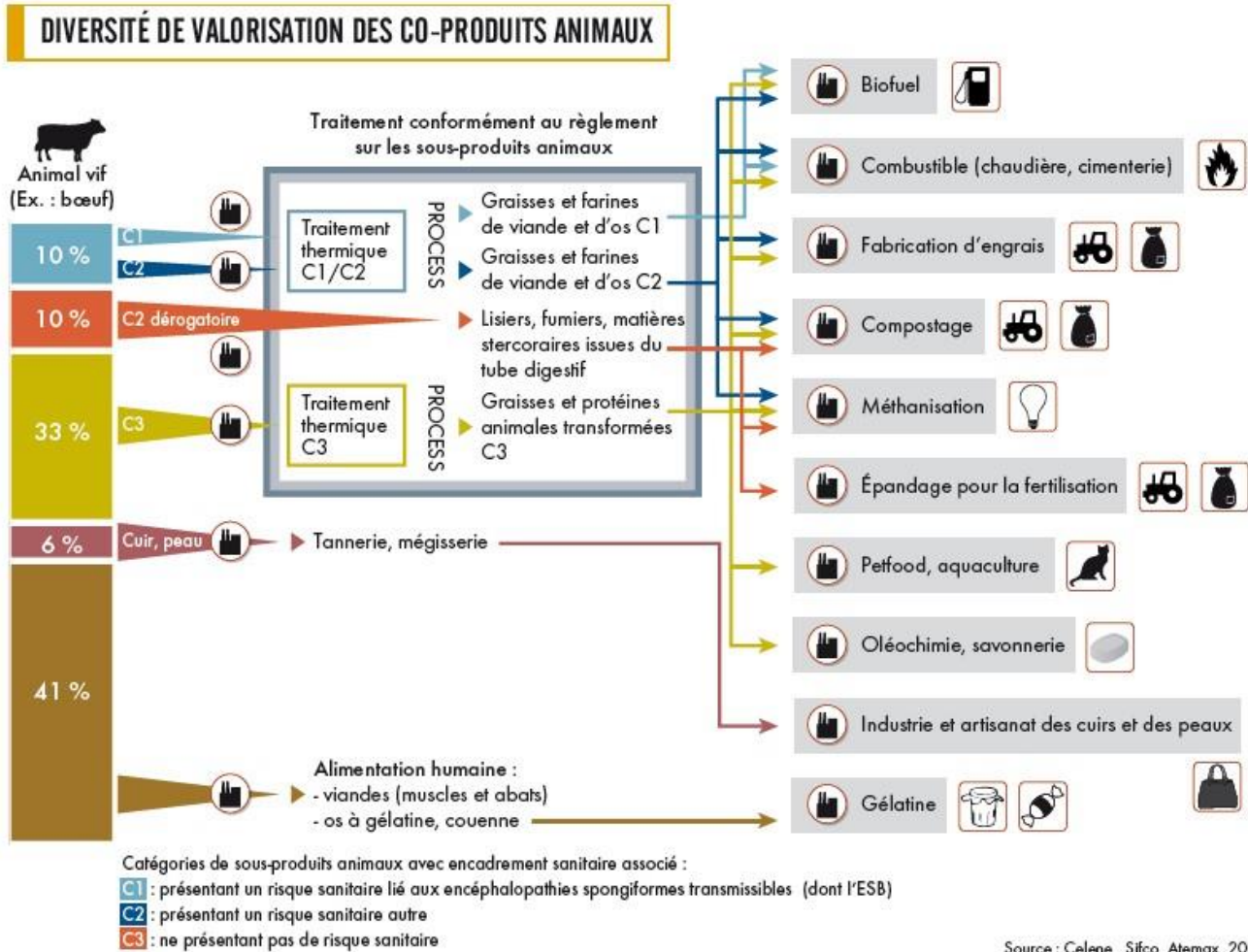
*«Le métier de grossiste pur consiste à bien connaître son client, à comprendre sa demande et à y répondre en sourçant les produits adéquats, auprès de divers fournisseurs (producteurs en direct, ateliers de découpe, abattoirs et autres). Des tarifs sont négociés « en gros » pour servir les différents clients avec un bon rapport qualité-prix mais également, pour notre part, pour soutenir la production d'éleveurs en leur garantissant des débouchés sur leurs produits.*

*Le métier de grossiste représente un réel rôle de sourceur et de facilitateur pour les professionnels de la restauration. Avec la complicité des Eleveurs de la Charentonne, avec qui nous entretenons un partenariat très étroit, c'est un beau projet d'approvisionnement en produits locaux que nous proposons au quotidien à nos clients. »*

Anne-Sophie Grosdoit, Chargée de développement, Société Grosdoit

## Des coproduits d'abattoirs utiles

Seuls 30 à 40% d'un animal vif, selon l'espèce, sont commercialisés en tant que viande. Le restant est appelé « coproduits ». Pour une valorisation optimale des carcasses, une partie de ces coproduits sont valorisés à des fins alimentaires (produits tripiers), d'autres sont valorisés dans d'autres filières comme la fabrication d'engrais, industrie du cuir ...



Le « 5ième quartier », qui représente plus de la moitié du poids vif d'un bovin avant l'abattage est constitué de plusieurs catégories de produits. Ces produits correspondent aux éléments récoltés lors des étapes de transformation : les abats ou produits tripiers, des coproduits alimentaires (sang, os et gras) qui ne sont pas ingérables directement mais qui sont transformés en gélatine par exemple les peaux et enfin les sous-produits animaux non destinés directement à la consommation humaine mais servant de multiples usages industriels.

## Zoom sur...

### Une réglementation européenne stricte sur les sous-produits animaux

L'UE classe les sous-produits animaux en trois catégories selon le risque sanitaire qu'ils représentent ;

- La catégorie 1 regroupe les sous-produits suspects de maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux. Ceux-ci, comme le cerveau ou la moelle épinière des bovins de moins de 30 mois, doivent être détruits par incinération ou combustion.

- Les produits de catégorie 2 issus d'animaux morts en dehors de l'abattoir sont transformés en grasses et farines de viande et d'os pour produire de l'énergie ou des fertilisants après stérilisation.

- La catégorie 3 est issue d'animaux sains abattus en abattoirs et déclarés propres à la consommation humaine (2/3 des sous-produits traités). Ces parties sont transformées en PAT (Protéines Animales Transformées) et en grasses animales.

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS



## LE REGAIN DU MÉTIER D'ARTISAN BOUCHER

La Normandie compte 820 boucheries artisanales, soit environ 1 boucherie artisanale pour 4200 habitants. L'image du boucher a beaucoup souffert ces dernières décennies. Il y a encore 20 ans, les jeunes choisissaient cette voie par dépit. Depuis quelques années, un vrai intérêt pour le métier de boucher se fait ressentir.

La formation que reçoivent les bouchers en France est unique au monde. **Nous sommes le seul pays à couper et découper la viande comme nous le faisons.** Dans le bœuf, chaque muscle est découpé. La carcasse de bœuf, possédant une trentaine de muscles, est donc détaillée en une trentaine de morceaux. Dans les autres pays, la découpe est plus sommaire. En Angleterre par exemple, la carcasse de bœuf est détaillée en une quinzaine de morceaux seulement. Cette particularité de découpe française s'explique par la gastronomie française qui elle aussi est unique. **Le savoir-faire français est donc bien spécifique** et pour preuve il s'exporte très bien. On ne peut pas être un bon boucher sans avoir plusieurs années d'expérience. La formation est donc primordiale dans ce métier (en apprentissage ou reconversion professionnelle).

« Pour la transmission du savoir-faire on passe par de l'apprentissage, ce qui nous permet de former des jeunes, pour plus tard éventuellement leur faire des sessions reprises de boucherie. »

Marc ALIX, Boucher dans l'Eure



### LE SAVIEZ-VOUS ?

55g de viande de boucherie sont consommées par jour par adulte de plus de 18 ans.

« Quand je suis rentrée dans ce métier-là, j'ai eu l'impression de rencontrer mon âme sœur ! C'est nous l'avenir de la boucherie plus tard. Il commence à y avoir de plus en plus de jeunes dans ce métier-là. »

Eunice PETRE, apprentie bouchère

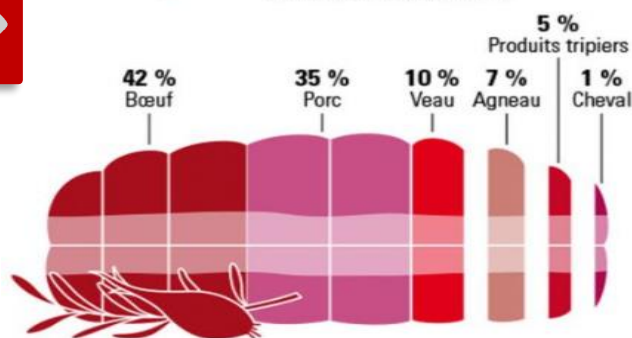


Le boucher **achète les animaux en carcasses ou en quartiers**, aux abattoirs, chez les grossistes ou dans des coopératives professionnelles. **Il stocke, découpe et prépare la viande qu'il vend** en magasin ou sur les marchés.



42%

PART DU BŒUF DANS LES ACHATS DE VIANDE DE BOUCHERIE



> Part des achats de viande de boucherie en volume par espèce

Source: Panel consommateurs Kantar Worldpanel 2012

## Zoom sur...

### Le métier de boucher abattant

« Le boucher abattant est un boucher **qui va acheter un animal vivant à un éleveur** et l'abattoir est uniquement prestataire de service. Je suis responsable du bovin dès que je l'achète chez mon éleveur. Et c'est pour ça que le métier de boucher abattant est important parce que c'est là où on a le dialogue avec l'éleveur. Moi je travaille avec trois agriculteurs dans le coin.

C'est un plus d'être boucher abattant. Après je dirais que c'est le vrai métier de boucher.

Le problème c'est qu'il n'y a plus de formations de jeunes pour apprendre à acheter la viande sur pieds, dit « vivante ». »

Gilles DUMESNIL, Boucher abattant à Yvetot en Seine Maritime

## UNE CONSOMMATION DE VIANDE EN PLEINE ÉVOLUTION

*La demande en produits transformés ne cesse d'augmenter avec un fort engouement pour la consommation de viande hachée en France et une évolution de la réflexion dans les actes d'achat.*

### Un nouveau rapport à notre consommation

Les consommateurs réfléchissent davantage sur leurs actes d'achats, la recherche de **la naturalité** et de **la proximité** étant de plus en plus présentes. On observe une forte hausse des achats pour les produits alimentaires « **Made in France** ». Les consommateurs sont aussi de plus en plus sensibles à **l'environnement et au bien être animal**.

Ce nouveau rapport à la consommation est exacerbé chez ceux que l'on appelle les Millennials. Cette génération des Millennials (18-35 ans) a un poids considérable : 50% de la population active française en 2020. Cette génération cherche à réduire ce que l'on appelle la dissonance cognitive, c'est-à-dire l'écart entre les valeurs auxquelles ils croient et leur comportement. Ils se réinterrogent sur leur rapport au monde, ce qui explique leur sensibilité à **l'environnement, à l'éthique et au bien-être animal**. L'achat se fait alors en conscience de ses impacts éthiques, notamment en termes de santé et d'environnement.

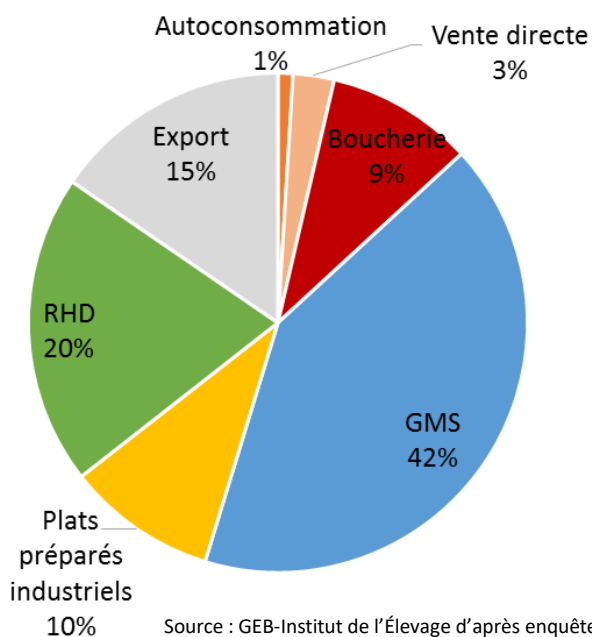


*« Ce qui est marquant dans l'évolution de notre consommation, c'est la présence du steak haché. Ça prend une ampleur de plus en plus importante. Pour moi il y a plusieurs raisons : c'est un produit pas cher, de qualité stable, une certaine régularité et facile à préparer. »*

*La viande bovine est un produit de qualité variable, et pour fidéliser le consommateur ce n'est pas facile. Alors que pour le steak haché, on maîtrise les attentes de qualité. Le marché du steak haché n'a pas fini de s'étendre. Ça répond à une vraie demande. »*

*Paul TRIBOT LASPIERE, Service qualité des viandes, IDELE*

Les débouchés pour la viande bovine française et importée en 2017



### Une forte demande de produits transformés et du haché

**Les produits transformés** (haché, plats cuisinés...) sur le marché français de la viande bovine en 2017 représentent **57% des débouchés**.

**Le haché a progressé de 7%** (entre 2014 et 2017) pour toutes les viandes transformées sur tous les segments. Tandis que le **piécé a diminué de 10%**.

**La restauration rapide est en pleine expansion.** Elle devance la restauration classique. 1,5 milliards de burgers vendus en 2017 en restauration commerciale, soit une **augmentation de 9% par rapport à 2016**.

**Les consommateurs consomment de plus en plus de plats préparés, de préparations toutes faites et mangent davantage en extérieur, notamment le midi via le snacking.** L'achat et la préparation de morceaux de viande sont donc de moins en moins présents au sein de la société.

## EMPLOIS ET FORMATIONS

### LA FILIÈRE HERBIVORE CRÉATRICE D'EMPLOIS

*En aval des filières agricoles, l'agroalimentaire en Normandie c'est près de 25 000 emplois salariés, soit 15% des emplois industriels de la région, 830 établissements de production agroalimentaire avec 17% du chiffre d'affaire industriel de la région !*

L'industrie agroalimentaire normande est portée par l'élevage avec la transformation du lait et de la viande, **respectivement 25 et 22 % des emplois**. Sa localisation est le reflet à la fois des activités agricoles et des activités portuaires. L'Orne représente le tiers des emplois de l'industrie de la viande et 80 % des emplois de ce secteur sont localisés dans l'Orne, le Calvados et la Manche.



En Normandie, le **secteur abattage et transformation** concentre les plus gros employeurs en aval de l'élevage avec 6100 salariés, soit **71% des effectifs de la filière aval**.

L'aval c'est aussi des activités de stockage et de transport d'une part, des activités diverses telles que la fabrication d'aliments pour animaux de ferme d'autres part. Cela concerne 56 établissements et 1350 salariés en Normandie.



*« Dans la filière bovine il y a de très nombreux emplois. D'abord, c'est l'interprofession qui a le plus de familles : 21 familles dont les éleveurs, les marchands de bestiaux, les coopératives, les groupements, les abattoirs, les chevillards, les bouchers, les GMS, les tripiers, le cuir... On dit en agriculture, 1 agriculteur c'est 7 emplois. On se rapproche de 10 emplois dans l'élevage. »*

*Patrice FAUCON, ancien président INTERBEV HAUTE-NORMANDIE*

**En aval, la main d'œuvre ouvrière est peu qualifiée et peu féminisée.** Trois quart des salariés du segment aval sont des ouvriers, une proportion élevée liée aux activités d'abattage et de transformation. Celles-ci forment en effet une industrie de MO ouvrière (80% d'ouvriers), plus encore que l'industrie agro alimentaire dans son ensemble (67% d'ouvriers). **Au sein de la filière viande, les ouvriers sont moins qualifiés que sur l'ensemble du secteur marchand non agricole** : 44% des ouvriers ne sont pas qualifiés contre 34% pour l'ensemble de l'économie marchande. Cependant au sein des entreprises, l'évolution peut être rapide et la formation sur place est continue. Un grand travail a été fait (et se poursuit) dans les outils pour réduire la pénibilité des tâches et améliorer les conditions de travail des salariés.



## UNE MULTITUDE DE FORMATIONS AU SERVICE DE LA FILIÈRE

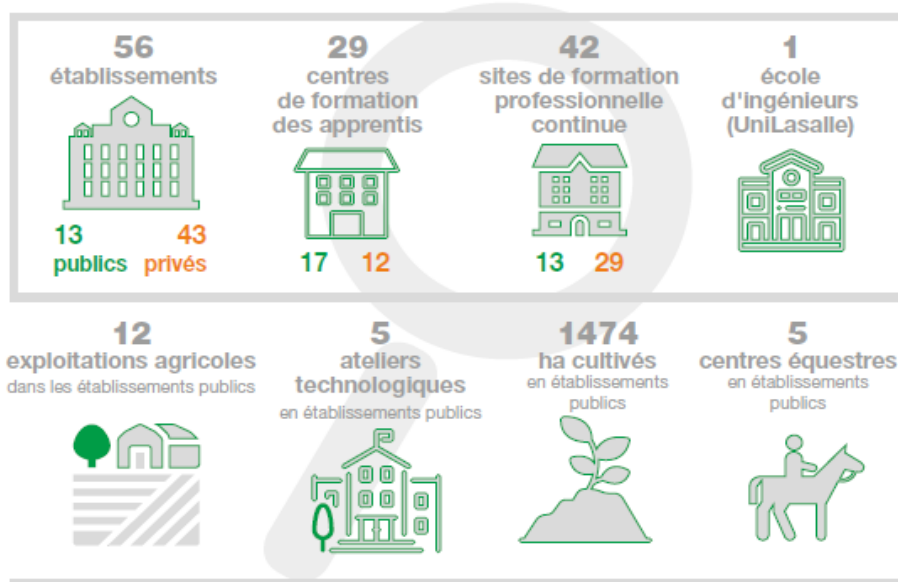
Former les nouvelles générations et les attirer vers les métiers de l'élevage et de l'agroalimentaire est aujourd'hui un enjeu primordial pour la filière élevage d'herbivores. De nombreux établissements scolaires forment les professionnels de demain avec des cursus généraux ou professionnels.

### L'enseignement agricole

L'enseignement agricole est sous la tutelle du Ministère en charge de l'agriculture. En Normandie, il compte **72 établissements de formation initiale**. La formation scolaire est dispensée dans **22 lycées agricoles** (13 publics, 9 privés) et **35 maisons familiales rurales**.

La formation par apprentissage est assurée par **15 centres de formation des apprentis** (10 publics, 5 privés). Enfin, **10 centres de formation publics (CFPPA)** et **12 centres privés** accueillent des adultes en formation continue.

### L'enseignement agricole en Normandie



Source : Chambre d'Agriculture de Normandie

Les formations proposées **couvrent tous les niveaux, de la classe de 4<sup>ème</sup> jusqu'au titre d'ingénieur, dans une grande diversité de secteurs** : l'agriculture et l'agronomie, l'aménagement et l'environnement, les services et le commerce, les activités hippiques, l'industrie agroalimentaire, la forêt et le bois. En 2014, l'enseignement agricole scolarise à l'échelle de la Normandie près de **13 000 apprenants, dont 10 500 élèves et 2 500 apprentis** (Données 2014).

### Des formations dispensées par la Chambre d'Agriculture de Normandie



La Chambre propose une multitude de formations dans le domaine des productions animales. Par exemple, dans le domaine de l'alimentation, une formation de 3 jours est organisée sur le thème «Observer mes animaux et ajuster l'alimentation». Dans le domaine des fourrages, 3 journées de formations sont organisées autour de l'aménagement du parcellaire pour valoriser l'herbe. Au niveau santé, une formation de 3 jours est organisée au niveau de l'initiation du parage pour éviter les boiteries.



## Les formations pour les métiers de bouche

En Normandie, **91 organismes de formations** et **196 formations** préparent aux métiers de bouche en formation continue.

Les formations initiales normandes :

- MC (Mention Complémentaire) Employé traiteur
- CAP Boucher
- CAP Charcutier-traiteur
- CAP Cuisine
- Bac pro Boucher-charcutier – traiteur
- Bac pro Cuisine
- Certificat de qualification professionnelle (CQP) Commis de cuisine
- Certificat de qualification professionnelle (CQP) Boucher



Source : INTERBEV Normandie

## Le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »



Source : INTERBEV Normandie



Source : INTERBEV Normandie

Le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » a été créé en 1985 à l'initiative de Paul LABOURIER, dans un premier temps au niveau départemental, puis régional et enfin national depuis 2001. Ce concours connaît une croissance assez exceptionnelle sur l'ensemble du territoire national puisque plus de 6000 candidats s'inscrivent chaque année dans plus de 90 métiers. Il s'adresse aux jeunes âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage

**C'est à travers cette solidarité intergénérationnelle que les Meilleurs Apprentis de France assurent la transmission de savoir-faire exceptionnels et la promotion du travail manuel.**

En janvier 2019, a eu lieu au CIFAC de Caen la finale régionale du 29<sup>ème</sup> concours des Meilleurs Apprentis de France (MAF) Charcuterie traiteur et boucherie et les 7 et 8 avril 2019 a eu lieu la finale des MAF à Rouen.

## UNE FILIÈRE QUI SE FÉMINISE

Le segment de l'abattage et de la transformation emploie une main d'œuvre féminine plus importante (**38%** de femmes parmi les postes occupés par des salariés), que les autres segments, où les femmes ne représentent que 21% de la main d'œuvre.

Ce qui est nouveau, c'est que certains métiers traditionnellement masculins se féminisent, notamment dans les métiers de bouche. Ainsi la part des femmes salariées dans les secteurs de la boucherie, charcuterie et la boulangerie a quasiment doublé entre 1983 et 2011, passant de 9,4% à 18 %.

*«Il faut mettre les filles en avant. C'est un challenge de faire changer les idées reçues dans ces métiers là.*

*Et le fait de voir une fille qui fait un métier de garçon, on se dit « si elle le fait, pourquoi je ne le ferais pas ? » Et ça donne aux filles qui aimeraient devenir bouchères plus de motivation d'y aller et d'avancer. »*

*Eunice PETRE,  
Apprentie bouchère*



# LA NORMANDIE : TERRITOIRE DE PARTAGE

*Les agriculteurs participent grandement à faire vivre nos campagnes. Cependant, les autres acteurs de la filière Elevage et Viande participent aussi à ce dynamisme local et n'hésitent pas à faire partager leurs connaissances, leur savoir-faire à leurs concitoyens !*



Pour mieux faire connaître leurs métiers et pratiques, les acteurs de la filière ouvrent leurs portes depuis 2014 lors d'un grand évènement national appelé **Les Rencontres Made in Viande**.

Les Rencontres MADE in VIANDE sont :

- Un événement vrai et engagé
- Des moments dédiés à la découverte
- Du dialogue, en toute transparence
- Un rendez-vous tourné vers l'avenir

Pendant 7 jours, on découvre la Normandie à travers : **ses élevages, la commercialisation de ses animaux, ses entreprises d'abattage, de découpe et de transformation des viandes, ses boucheries, ses charcuteries et triperies artisanales, ses boucheries en grandes surfaces.**

## Aux premières loges !

Chez des hommes et des femmes impliqués, on parcourt différentes facettes de leur métier, leur quotidien, leur passion. **On échange sans tabou, à propos de leurs activités, des pratiques d'élevage au contenu des assiettes.** En toute transparence, ces professionnels reçoivent dans leur établissement et répondent aux questions que beaucoup se posent sur l'origine des produits, la traçabilité, le bien-être animal, l'hygiène et la sécurité alimentaire, les innovations durables...

## Zoom sur...

### Une porte ouverte au sein de la réserve de la Sangsurière

Dans le cadre des Made in Viande 2019, un éleveur travaillant sur la réserve et la conservatrice ont organisé des visites commentées à 2 voix sur l'agriculture et la biodiversité en zone humide. Près de 300 scolaires y ont participé.

« On insiste sur le fait qu'on peut avoir des usagers agricoles et avoir un patrimoine naturel à haute valeur patrimoniale. On n'a pas à choisir l'un ou l'autre, on a l'un et l'autre. [...] **La zone humide ce n'est pas qu'une histoire de biodiversité. C'est une histoire d'Hommes, une histoire d'usagers et c'est ça qui est important.** »



Source : INTERBEV Normandie

Emmanuelle BOUILLON, Conservatrice  
Réserve de la Sangsurière (Manche)



## UNE FILIERE SOUCIEUSE DU BIEN-ETRE DE SES OPERATEURS

Les métiers autour de la viande ont la particularité d'être physiques, surtout dans les abattoirs avec des mouvements favorisant l'apparition de troubles musculosquelettiques (TMS). De plus, le travail humain est difficilement remplaçable par la mécanisation. Les acteurs de la filière mettent donc un point d'honneur à assurer les meilleures conditions de travail possibles pour leurs opérateurs.



« En élevage laitier on a beaucoup de troubles de l'épaule dus au fait de se pencher à la traite. Les TMS sont une grosse problématique.

Une autre piste quand on parle bien-être des opérateurs en élevage, c'est la **promotion du remplacement**. C'est de dire aux éleveurs « Voilà vous avez le droit de partir en weekend, de partir une semaine ou quand vous êtes malade, vous avez le droit d'être remplacé pendant ce temps-là ». Ça fait même partie de l'attractivité du métier. »

Vinciane VANIER, Directrice du CRIEL Normandie Lait



« Sur tous les acteurs de la filière, je pense que le bien-être des Hommes est pris en compte.

Chez nous, les chauffeurs ont du matériel moderne pour le confort de travail mais aussi pour maximiser la sécurité. La difficulté d'emploi sur ce poste motive à toujours améliorer ces deux points. »

Thomas HERVY, Négociant, BECHET Bétail et Viande



« Le bien-être au travail est également une valeur du Groupe. On a une politique sociale dans le groupe qui est importante. Elle est basée sur trois piliers : le parcours professionnel des salariés, la prévention santé au travail et le dialogue social. **L'idée c'est de vraiment valoriser le capital humain !** »

Fanny GORON, Responsable des ressources Humaines, SOCOPA Coutances



Source : INTERBEV

« Le métier de boucher a énormément évolué. Dans mon entreprise nous avons un rail de livraison depuis une dizaine d'années. Une convention a été signée entre la CARSAT (Caisses d'assurance retraite et de la santé au travail) et la confédération nationale des bouchers pour des subventions afin d'aider la pénibilité du travail. Les subventions sont de 50% environ du montant de l'investissement.

Dans notre boucherie, nous avons des chariots de transport pour les carcasses quand le rail n'est pas possible, un coupe jambon automatique pour éviter les gestes répétitifs, un carrelage antidérapant ou encore un poussoir électrique calibreur. »

Gilles DUMESNIL, Boucher abattant à Yvetot en Seine Maritime



## Des initiatives d'amélioration des conditions de travail des opérateurs



« On commence par un **réveil musculaire** en début de journée. Il y a un travail de fond qui a été fait pour étudier et définir des mouvements qui répondent à nos pathologies. On travaille beaucoup sur les membres supérieurs, partie du corps la plus sollicitée. Cela dure entre 5 et 7 minutes comptées comme du temps de travail. Ensuite pour les TMS, il y a tout ce qui concerne des **aménagement de poste** suite à des groupes de travail en concertation avec les salariés et les membres du CHSCT (Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de travail). (bras de manutention, des chariots qui mettent les cartons en hauteur). Une grande partie de nos opérateurs travaillent avec un couteau, nous avons donc investi dans une démarche de couteau qui coupe : changement de méthode d'affutage, formation à l'affilage, bancs de test de la qualité de coupe.

Dernière étape qui s'est passée il y a un an et demi, **c'est le changement de couteaux (manche spécifique adapté) qui a été spécialement développé pour le Groupe Bigard.**

Majoritairement, nos tabliers sont en titane. Ils sont plus légers, plus équilibrés et couvrent plus le corps. Les opérateurs portent des bouchons d'oreilles moulés.»

Cyril MENZY, Responsable production, Socopa Viandes Coutances



## Le réseau Agri-Sentinelles : un réseau national et coopératif d'alerte et de prévention du suicide des agriculteurs



Source : INTERBEV

L'objectif de ce projet est de permettre aux techniciens qui le souhaitent, salariés du réseau coopératif et au-delà, de **jouer un rôle de sentinelle des situations de détresse**, en aidant les éleveurs concernés à se diriger vers un dispositif d'accompagnement adapté ou en **lançant l'alerte** auprès de ces dispositifs.

Cela consiste donc à créer un réseau de techniciens, conseillers, vétérinaires pour améliorer l'alerte et amplifier la prévention du suicide en agriculture réalisée par les actions collectives de prévention existantes.

Il s'agit d'une part d'informer et de former les professionnels des coopératives agricoles, qui sont au contact direct des agriculteurs, à la **détection des situations d'isolement social et de détresse psychique** et aux conduites à tenir. Il s'agit d'autre part de conforter le lien social des éleveurs sur leur territoire, en exploitant le couple salariés/éleveurs adhérents de la coopérative pour contribuer à rompre leur isolement.

Mis en place depuis 2019 : 270 professionnels sont formés à l'accompagnement en 2019 en France.

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS



# ASSURER UNE JUSTE REMUNERATION DES ACTEURS DE LA FILIERE

*La filière fait face à une rentabilité de ses professionnels, notamment au niveau des éleveurs. Pour cela, l'interprofession Elevage et Viande met en place des outils pour assurer une juste rémunération de ses acteurs.*

## Développer la contractualisation

Conformément aux plans de filière publiés en 2017, chaque section a travaillé sur un guide de bonnes pratiques pour favoriser le développement des contrats tout au long de la chaîne. Ils **sécurisent les relations commerciales, donnent de la visibilité aux acteurs et favorisent la juste rémunération des producteurs** grâce à la prise en compte d'indicateurs de coûts de production, sur lesquels un travail a été mené pour définir une méthodologie de calcul.

Objectif :

**30 %**

de transactions sous contrat  
en 2023 en bovins

Objectif :

**100 %**

de contrats homologués  
fin 2020 en veaux

Par exemple, la filière Ovine a généralisé de 2010 à 2016 l'achat sous contrat entre les éleveurs et leur premier acheteur. Depuis septembre 2019, les opérateurs sont accompagnés dans leurs démarches par un nouveau guide de contractualisation. Cette nouvelle contractualisation est volontaire et fondée sur :

- la construction des prix en amont, intégrant les coûts de production ;
- la régularité de la qualité des livraisons ;
- le respect des calendriers ;
- des engagements de volumes annuels.

## Une méthode interprofessionnelle de calcul des coûts de production

En parallèle de ces guides, **les sections ont élaboré divers indicateurs de coûts de production, qui garantissent une juste rémunération des producteurs et des indicateurs de marché.**

### Bovins :

Validation en section bovine d'une méthode de calcul des prix de revient qui a fait l'objet d'un accord interprofessionnel en date du 22 mai 2019.

### Ovins :

Engagement à aller vers la prise en compte des coûts de production sur 30 % des volumes. Depuis septembre 2019 INTERBEV OVINS publie :

- chaque année, les coûts pertinents de production et les prix de revient (parution printemps 2020) ;
- chaque mois, les prix de marché des ovins et des viandes ovines ainsi que leur évolution.

### Veaux :

Publication des charges de production et de la rémunération moyenne des éleveurs.

### Caprins :

La filière publiera ses coûts début 2020.



Source : INTERBEV

# UNE FILIÈRE EXIGEANTE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DU CONSOMMATEUR

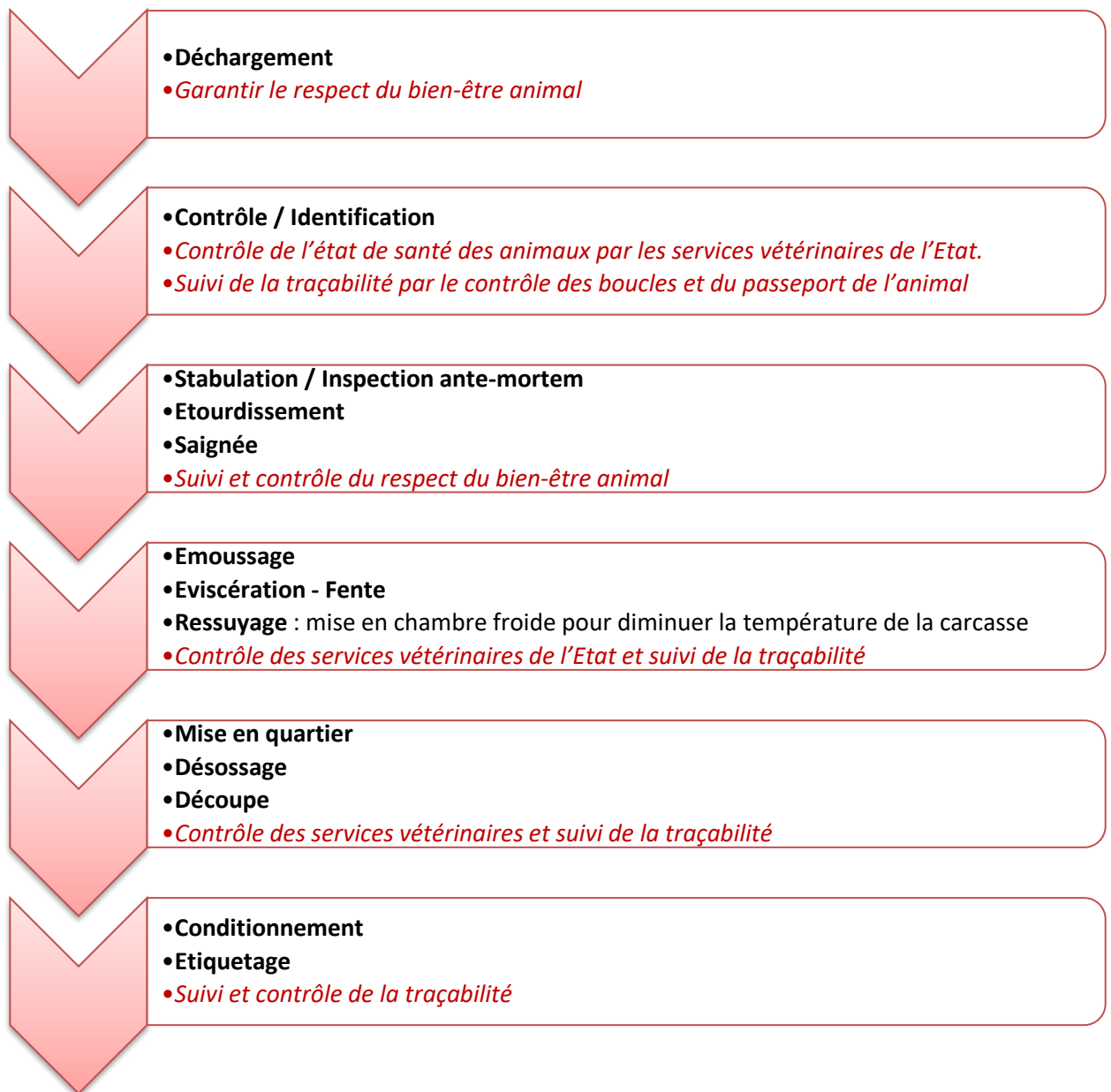
## LA QUALITE SANITAIRE

*Tout au long de la filière viande, la traçabilité et les contrôles sanitaires sont réalisés dans le but de garantir la sécurité alimentaire pour le consommateur.*

A l'abattoir, l'hygiène et l'inspection sanitaire sont de rigueur. Deux grands types de contrôles s'opèrent à ce niveau : un contrôle de l'établissement, de son aménagement, de son fonctionnement, de l'hygiène générale des locaux et du personnel qui aboutit (ou non) à l'agrément de l'abattoir ; un contrôle systématique de l'animal avant et après son abattage.

A la fin des opérations d'abattage, chaque carcasse est inspectée par les agents des services vétérinaires de l'Etat. Les carcasses ou pièces de carcasse qui ne sont pas reconnues salubres sont saisies, c'est-à-dire retirées de la consommation sous contrôle des services vétérinaires.

### De l'animal à la viande



Lors de son arrivée à l'abattoir, l'animal doit obligatoirement être accompagné de son document d'identification. En correspondance avec ce numéro d'identification, un numéro d'abattage est apposé à l'encre sur la carcasse, puis reporté sur les pièces de découpe. **L'abattoir doit être capable, à tout moment, de retrouver le numéro d'identité de l'animal à partir de ce numéro d'abattage**, grâce à une base de données. La carcasse ou les quartiers d'abattage dirigés vers le boucher continuent d'être identifiés par report de ce numéro sur les factures.

Des contrôles officiels sont menés par les services vétérinaires de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) du Ministère de l'Agriculture et la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

## FAVORISER UN APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE ET DE QUALITE

*Les Français aspirent de plus en plus à des viandes d'une qualité gustative supérieure, dont le mode de production répond à leurs attentes : respect des animaux et des hommes, préservation de l'environnement, qualité sanitaire, proximité, traçabilité... Dans le cadre des plans de filière élaborés suite aux États généraux de l'Alimentation, la filière Élevage et Viande s'est orientée vers le développement des SIQO, les « Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine ».*

### Le choix du Label Rouge

**Garantissant qualité organoleptique et considérations sociétales élevées** (environnement, bien-être animal, juste rémunération des professionnels de la filière...), le Label Rouge s'impose comme une évidence. Cahier des charges certifié et contrôlé, reconnu et apprécié par les consommateurs, il rend plus lisible le rayon viande.

La filière Veaux vise également une croissance significative de la part du Label Rouge. La filière Ovins s'est fixée un objectif de 30 % sous SIQO (Label Rouge, IGP, Bio) grâce au renouveau de la contractualisation.



#### Parmi les nouvelles garanties apportées par le socle commun des Label Rouge Gros Bovins

Une révision des conditions de production communes incluant notamment :

- Une alimentation sans OGM et sans huile de palme du troupeau.
- Un minimum de 80 % d'autonomie alimentaire sur l'exploitation, basée majoritairement sur l'herbe et la pâture (au moins 5 mois de pâturage).
- La volonté d'intégrer un diagnostic d'évaluation du bien-être animal.

#### En complément de ce cahier des charges :

Une contractualisation obligatoire pour toute transaction commerciale avec la prise en compte d'un indicateur de coût de production dans la détermination du prix.

INTERBEV Bovins et l'association Fil Rouge qui fédère les organismes de défense et de gestion des SIQO ont travaillé avec l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) pour rénover les conditions communes de production, qui constituent le socle commun de l'ensemble des Label Rouge et en faire un gage de qualité sociétale et organoleptique supérieure.



Objectif : tendre vers  
**40 %**  
de l'offre en viande  
bovine sous Label Rouge



Objectif : tendre vers  
**30 %**  
de l'offre en viande  
ovine sous SIQO



Objectif :  
l'offre en viandes  
bovine, ovine, de  
veaux certifiées AB

**x2**

### Le doublement des volumes en Viandes Bio

L'Agriculture Biologique est un **processus qui allie les pratiques environnementales optimales** (préservation de la biodiversité et des ressources naturelles) et **garantit des pratiques respectueuses du bien-être animal**. En élevage, la démarche se traduit par une alimentation bio du bétail, la priorité au pâturage, une surface de vie importante pour chaque bête, etc. Les filières Bovins, Ovins et Veaux se sont engagées lors de la rédaction de leurs plans de filière à doubler la production certifiée Agriculture Biologique.

### Promotion des viandes hachées 100 % muscle dans les appels d'offres

La viande hachée est obligatoirement constituée de muscles. Le cahier des charges « 100 % muscle » garantit que cette obligation réglementaire soit respectée. La traçabilité de la filière viande hachée 100 % muscle est complète depuis les abattoirs, les ateliers de découpe et de fabrication de viande hachée, et chaque entité est contrôlée une fois par an par un organisme indépendant. **La filière Bovins encourage les responsables de service public à y faire référence dans leurs appels d'offres.**



DES PRODUITS ET DES EMPLOIS



# LE BIEN-ETRE ANIMAL, UNE NOTION ANCREE DANS LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

## LE BIEN-ÊTRE ANIMAL AU CŒUR DES FILIÈRES

*Le bien-être animal est devenu un enjeu sociétal incontournable depuis quelques années. Impliquant la sensibilité et l'affect, parfois analysés de manière subjective, le bien-être et la protection des animaux font l'objet aujourd'hui de méthodes d'évaluation scientifique. Elle s'inscrit pleinement dans le quotidien des acteurs de la filière travaillant avec des animaux vivants.*

### Les cinq libertés fondamentales

Le principe des cinq libertés est une approximation pratique très utile pour l'étude du bien-être animal. Les cinq libertés sont énumérées si dessous :

L'animal ne souffre ni de soif, ni de faim, ni de malnutrition ; il a accès à de l'eau potable et à un régime alimentaire en accord avec ses besoins.

L'animal ne souffre d'aucun stress physique ou thermique ; il jouit d'un environnement adapté. Il a accès à une zone de repos confortable et dispose d'un refuge en cas d'intempéries.

L'animal ne souffre d'aucune douleur, lésion ou maladie, et ce grâce à une prévention adéquate et/ou un diagnostic et des soins rapides.

L'animal est capable de réaliser la plupart de ses patrons normaux de comportements, car il dispose de l'espace nécessaire ainsi que d'installations adéquates, et qu'il vit avec d'autres individus de son espèce.

L'animal ne connaît ni peur ni "distress", les conditions nécessaires pour éviter la souffrance mentale étant garanties.

### La sélection du gène « sans cornes » : alliance entre bien-être animal et bien-être des hommes !

Dans un contexte d'enjeux sociétaux sur le bien-être animal et sur les conditions de travail des hommes, l'écornage des animaux n'est pas une pratique qui va dans ce sens. Mais la sélection d'animaux naturellement sans cornes représente une solution intéressante.

«La demande d'animaux naturellement sans cornes n'a jamais été aussi soutenue.

*S'épargner de la tâche d'écornage est très confortable pour l'éleveur et ses animaux. Si demain la réglementation européenne se durcit en matière de bien être animal, les éleveurs de bovins sans cornes auront une longueur d'avance»*

*Benoît DAVID, sélectionneur de bovins allaitants avec une génétique « sans cornes » en Seine Maritime*

Les cornes sont un risque important d'accident pour l'éleveur mais aussi une cause de blessures voire d'avortement chez les vaches. De plus, les animaux peuvent rester bloqués lors de trajets ou pendant les manipulations et se blesser.

Pour ces raisons, en France, 87% des élevages laitiers et 60% des élevages allaitants pratiquent l'écornage. Malgré l'évolution des techniques et l'utilisation de plus en plus fréquente de l'anesthésie locale, l'écornage reste une manipulation délicate, même si à long terme les animaux y gagnent en bien être. **La sélection d'animaux présentant le gène sans cornes représente une alternative intéressante à cette manipulation.**



## Le diagnostic de la protection animale pour le transport, la mise en marché et à l'abattoir

Les professionnels se sont engagés depuis plusieurs décennies à améliorer le confort des animaux durant leurs déplacements. Pour aller plus loin, les fédérations de transport et de mise en marché ont élaboré un « **diagnostic interprofessionnel de la protection animale en centre de rassemblement** » (centres d'allotement, centres de tri, foires, marchés aux bestiaux). Une adaptation pour les ovins et les veaux est prévue à court terme.

Méconnu, souvent décrié, l'abattage est au centre des préoccupations des consommateurs et, plus largement, des citoyens. Les fédérations d'abattage et INTERBEV ont élaboré un premier « **diagnostic de la protection animale des gros bovins et des veaux** » en abattoir. Fondé sur la réglementation et les guides des bonnes pratiques existants, il a été publié en janvier 2019, après concertation avec les parties prenantes.

### Le Responsable Protection Animale (RPA)

La fonction de RPA «  **vise le double objectif de coordonner l'application des procédures relatives au bien-être des animaux dans les établissements d'abattage et de fournir les conseils nécessaires au personnel concerné par les opérations d'abattage** » (Arrêté du 31 juillet 2012). Le RPA encadre la mise en oeuvre des pratiques permettant aux animaux d'arriver et d'être abattus dans les meilleures conditions possibles. Ils suivent pour cela les recommandations du Guide de la Protection Animale à l'Abattoir, réalisent des évaluations aux différents points de la chaîne d'abattage et se font auditer par des experts externes à l'abattoir. L'ensemble des opérations d'abattage sont encadrées par un vétérinaire des services de l'Etat.

En Normandie, **50 RPA** sont présents dans l'ensemble des 10 abattoirs normands, soit **5 RPA par abattoir normand**.



### Le bien-être animal au cœur des préoccupations des acteurs de la filière en Normandie

Le bien-être animal occupe une grande place dans l'activité des acteurs de la filière. Ils mettent tout en oeuvre des moyens pour améliorer celui-ci. Devenu en quelques années une des préoccupations principales des consommateurs, les acteurs de la filière agissent et communiquent de plus en plus sur les installations mises en place en faveur de celui-ci.

Le bien-être animal est aussi important pour le bien-être des employés. Si un animal se sent bien, les manipulations se feront dans le calme et la sérénité, ce qui permettra aux opérateurs de travailler dans de bonnes conditions.

« *Nous avons des sols antidérapants, plusieurs petits parcs pour éviter les bagarres, pas de choses pouvant blesser les animaux dans les parcs, on amène les animaux le plus tard possible évitant l'attente en bouverie...*

*Le bien-être animal agit sur le bien-être des employés car il y a moins de stress pour tout le monde.»*

Murielle PEIGNE, Centre d'abattage SAINT HILAIREN PARIGNY



« *Nous adaptons le transport à l'animal. Par exemple, les veaux sont transportés dans des remorques et des camions spécifiquement conçus pour le transport des veaux (marche pied, étages, volets de protection ...).* Ils permettent d'améliorer le bien-être animal, ce qui influe directement sur le bien-être des hommes au travail. **Travailler avec des animaux dans un bien-être positif, c'est un plaisir de travailler. C'est tout un ensemble.** »

Thomas HERVY, Négociant, BECHET Bétail et Viande

## Le bien-être animal : un facteur jouant sur la qualité de la viande

Le processus physiologique d'acidification des masses musculaires est considéré comme terminé 24h après l'abattage. Cette acidification accompagnée de raideur musculaire est défavorable à la prolifération bactérienne. Elle conditionne donc en partie la conservation de la viande et son aspect (couleur, consistance ...). La chute du pH est due à l'acide lactique synthétisé à partir du glycogène musculaire. **L'insuffisance de production d'acide lactique** s'accompagne d'une diminution insuffisante du pH. Dans ces conditions, **les masses musculaires sont de couleur sombre, plus ou moins collantes au toucher et leur conservation est fortement réduite.**

**La diminution du glycogène musculaire sous l'effet du stress avant abattage est responsable de l'insuffisance de l'acidification lactique.** Le bien-être animal est donc aussi un élément très important pour la qualité de la viande.



« Le bien-être animal est une des valeurs de notre Groupe. Tous les opérateurs travaillant avec des animaux vivants ont un certificat de compétence. Nous avons également 4 Responsables Protection Animale sur le site, garants de la bonne application des procédures et développement des axes d'amélioration sur des points relatifs au bien-être animal. C'est un dossier gagnant-gagnant : le bien-être des animaux, faciliter la manutention pour les opérateurs, qualité de la viande...»

Cyril MENZY, responsable production, Socopa Viandes Coutances

## Le diagnostic du bien-être des animaux en élevage : BOVIWELL

BoviWell est un **outil de d'évaluation du bien-être animal en élevage bovin**. Co-construit avec les acteurs économiques et des experts scientifiques, le diagnostic BoviWell consiste en premier lieu en un entretien avec l'éleveur. Il y détaille sa vision des attentes sociétales, les caractéristiques de son exploitation et ses résultats liés au bien-être animal. Le technicien en charge du diagnostic évalue ensuite différents critères concernant les animaux et leur environnement, selon un protocole adapté du référentiel Welfare Quality. L'outil attribue une note globale à l'exploitation et une note pour chacune des « 5 Libertés ». Le diagnostic fait également ressortir les meilleures pratiques et les points d'amélioration.

### Les 3 objectifs de « BoviWell » :

- Sensibiliser les éleveurs de bovins et les techniciens d'élevage au bien-être animal
- Évaluer le bien-être des bovins d'une exploitation
- Identifier des points d'amélioration et les bonnes pratiques à diffuser plus largement.

### Classés en 4 niveaux :

- de 0 à 20 : Non classé |
- de 20 à 55 : Acceptable |
- de 55 à 80 : Supérieur |
- de 80 à 100 : Excellent |



La filière bovine a la volonté d'intégrer cet outil dans le cahier des charges du Label Rouge gros bovins.

L'objectif : toujours mieux intégrer les attentes sociétales en garantissant au consommateur un niveau de bien-être animal supérieur ou excellent dans les élevages labellisés. BoviWell est construit en concertation avec la filière laitière qui l'utilise également.





# PARTIE 3

## ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

### 1/ LA NORMANDIE : UNE MOSAÏQUE PAYSAGERE

- Un paysage aux multiples facettes
- L'élevage herbivore valorise les terres peu propices à la mise en culture

### 2/ L'ENTRETIEN DES ESPACES NATURELS ET SENSIBLES

- Des actions agro-environnementales pour maintenir des espaces naturels sensibles
- Conservation des paysages et de la biodiversité

### 3/ LES PRAIRIES : UN PIEGE A CARBONE PRECIEUX

- La photosynthèse : le processus qui permet de stocker le carbone
- Mise en place de programmes de réduction de l'empreinte carbone des élevages de ruminants

### 4/ UNE COORDINATION ENTRE LES PRATIQUES AGRICOLES ET L'ENVIRONNEMENT

- L'encadrement des pratiques via la réglementation
- Le cycle : animal – sol – plante
- Des pratiques plus responsables
- La production biologique
- La production d'énergies renouvelables
- Les groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE)

### 5/ UNE GESTION DURABLE DES RESSOURCES

- Des installations favorisant le développement durable
- OKOTOP : l'éco-pâturage normand
- L'énergie cheval
- Le label EquuRES

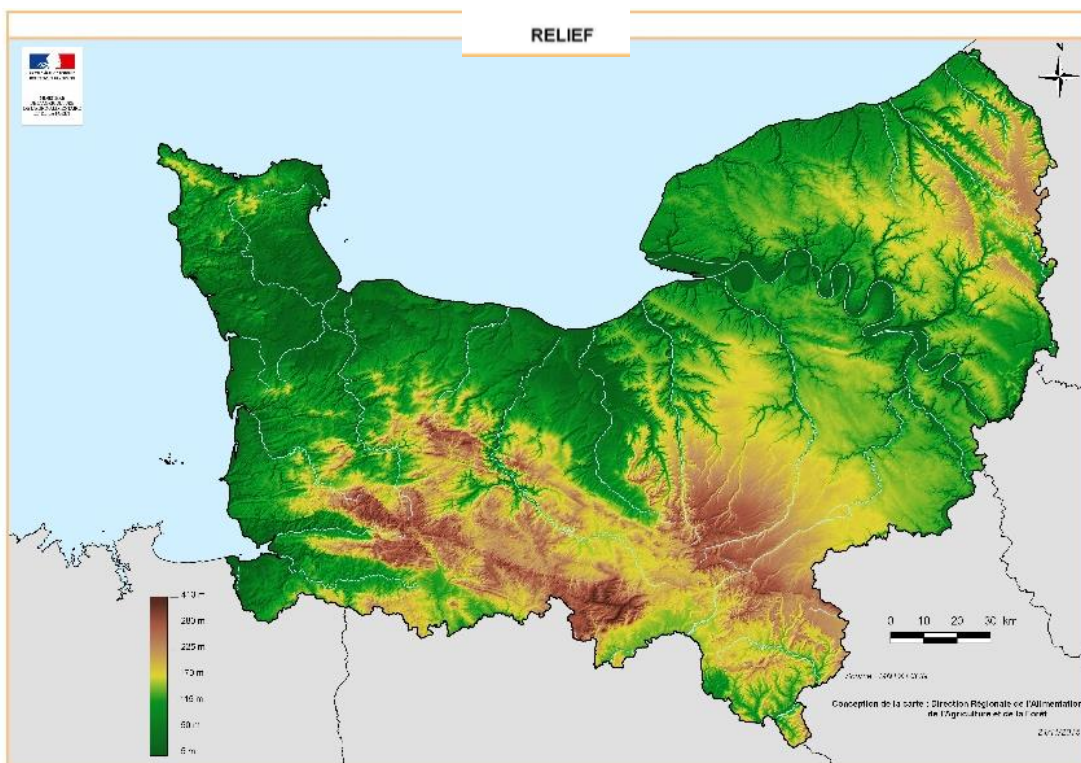


# LA NORMANDIE : UNE MOSAÏQUE PAYSAGERE

## UN PAYSAGE AUX MULTIPLES FACETTES

*D'une superficie d'un peu plus de 30 000 km<sup>2</sup>, la Normandie dispose d'une importante diversité de territoires, alliant paysages côtiers, bocages, plaines et territoires vallonnés. Ainsi c'est une région variée qui conjugue la diversité des systèmes !*

La Normandie présente une configuration géologique particulière à la jonction du massif armoricain et du bassin parisien. A l'Ouest, le bord du massif armoricain composé de roches anciennes (granite, schiste, grès, gneiss) forme des paysages vallonnés marqués par le bocage. Vers l'Est, le bassin parisien déroule des paysages de plaines et de plateaux entaillés de vallées. Les collines du Pays d'Auge et du Perche au sud et celles du Pays de Bray au nord encadrent la vallée de la Seine par des reliefs plus marqués. **Dans les terres, alternent des régions bocagères plus ou moins vallonnées, essentiellement consacrées à l'élevage, des régions de plaines ou plateaux, orientées vers les grandes cultures et des forêts de chênes, de hêtres ou de pins sylvestres.**



Les paysages côtiers vont du Tréport au Mont-Saint-Michel, en empruntant le pont de Normandie. Cette fenêtre maritime couvre près de 600 km. On peut y découvrir la Côte d'Albâtre et les célèbres falaises d'Etretat, puis la Côte Fleurie avec le port d'Honfleur, les plages de Deauville et de Cabourg, la Côte de Nacre et les plages du Débarquement ou encore la presqu'île du Cotentin avec le Nez de Jobourg et la Baie du Mont-St-Michel

### Zoom sur...

#### Le célèbre climat normand

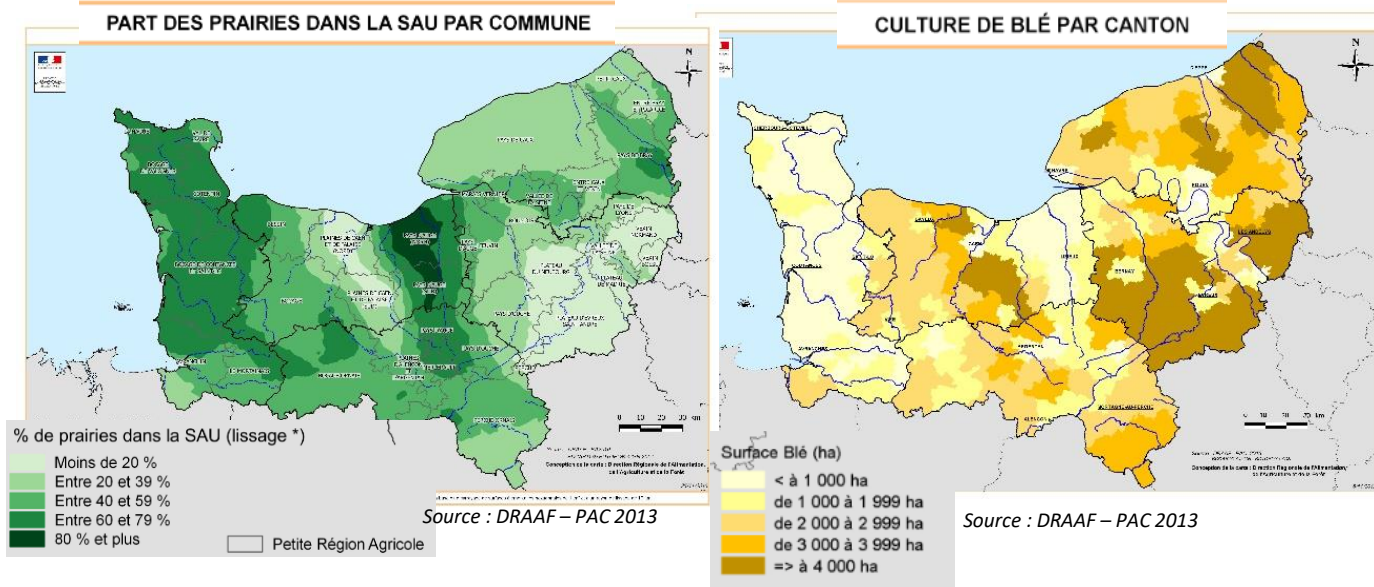
La Normandie connaît un **climat océanique tempéré, avec de faibles amplitudes saisonnières, c'est-à-dire des hivers avoisinant les 2-3°C et des étés où le thermomètre frôle les 20°C. La pluie est très présente en octobre, novembre et janvier. Ce climat permet donc une pousse de l'herbe optimale !**

En réalité, ces chiffres cachent d'importantes disparités, notamment concernant les précipitations. Si le secteur de Bolbec (Seine-Maritime) enregistre des précipitations annuelles moyennes de l'ordre de 1 100 mm, le sud-est de l'Eure reçoit en moyenne moins de 550 mm, soit deux fois moins. Ce secteur du sud-est de l'Eure bénéficie de la protection des collines du Perche sur lesquelles les masses d'air humides épuisent leurs précipitations.



## L'ÉLEVAGE HERBIVORE VALORISE LES TERRES PEU PROPICES À LA MISE EN CULTURE

Seuls les ruminants peuvent valoriser les surfaces toujours en herbe qui possèdent de nombreuses qualités environnementales. Sans l'élevage, ces prairies à l'abandon évolueraient vers un état de forêt improductive pour l'alimentation humaine, fermeraient le paysage, limiteraient la biodiversité et empêcheraient l'usage des terres pour d'autres activités telles que les activités touristiques.



Comme le montre les cartographies, les grandes cultures dominent largement dans l'Eure où plus de 75 % de la SAU des exploitations leur sont consacrées. A l'opposé, elles sont largement minoritaires dans la Manche (15%) où le poids de l'élevage est déterminant et se traduit par la présence de cultures fourragères et d'herbe sur plus de 80 % de la SAU des exploitations. Entre ces deux extrêmes, la Seine Maritime consacre un peu moins de 60 % de sa SAU aux grandes cultures, l'Orne et le Calvados, autour de 40 % (RA, données 2014).

Les orientations des exploitations sont liées aux caractéristiques des sols et du climat. Dans les secteurs vallonnés et bocagers à l'Ouest, peu propices aux cultures céréalières mais favorables à l'herbe, se concentre l'élevage laitier. Vers l'Est, hors zones de collines, les sols profonds de la plaine de Caen au Pays de Caux et au Vexin permettent des cultures diversifiées (céréales, lin, betteraves...). Au sud de l'Eure, l'assolement est limité par des conditions plus sèches à une dominante blé/orge/colza. Le pays d'Auge est la terre de prédilection de l'élevage équin (données 2015).

L'une des caractéristiques de la production de viande bovine et ovine est de valoriser et d'entretenir les terres non arables, qui ne sont pas en compétition avec l'alimentation humaine. La production de viande sur ces surfaces est souvent une alternative à la forêt tout en contribuant à l'alimentation humaine. Lorsque ces herbages sont constitués de prairies permanentes, ils stockent du carbone et jouent donc un rôle positif dans la régulation des impacts environnementaux et la fourniture de services écosystémiques (biodiversité, qualité de l'eau, stockage de carbone, etc..)



« Dans les zones où la contrainte sol est forte, c'est-à-dire qu'il est difficile d'y implanter des cultures, la production de bovins viande à l'herbe a toute sa place. »

Jean Claude DORENOR, Chambre Agriculture de Normandie

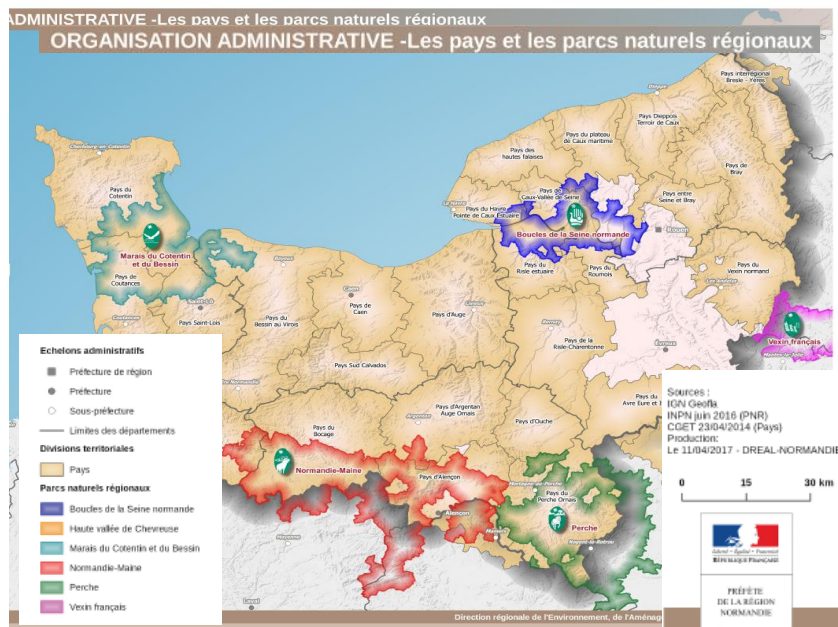
# L'ENTRETIEN DES ESPACES NATURELS ET SENSIBLES

## DES ACTIONS AGRO-ENVIRONNEMENTALES POUR MAINTENIR DES ESPACES NATURELS SENSIBLES

*L'élevage est une activité à la fois importante pour l'économie des territoires de zones humides et une activité nécessaire pour l'entretien des espaces naturels sensibles. Il permet un regard croisé entre protection et gestion, tout en répondant aux attentes de la société en termes de préservation des paysages et de la biodiversité.*

Consciente de la richesse de son territoire, la Région s'est impliquée, dès leur création, dans le soutien des **quatre Parcs Naturels Régionaux de Normandie (PNR)** qui représentent **23% de la région en terme de surface** :

- PNR des Boucles de la Seine normande
- PNR Normandie-Maine
- PNR des Marais du Cotentin et du Bessin
- PNR du Perche



L'élevage en zones humides est plus qu'une filière, c'est un patrimoine. **Il est une pièce essentielle du dispositif de préservation et de gestion d'un patrimoine considérable.** La collectivité en a besoin pour continuer à bénéficier de ses services, tels leur rôle nourricier et protecteur. À défaut, la réhabilitation de zones humides dégradées ou enrichies, puis leur entretien par la collectivité seraient beaucoup plus coûteux. Il s'agit d'un calcul coût-avantage à faire à l'échelle du territoire tout entier, et non pas seulement à l'intérieur de la sphère agricole ou des périmètres de zones humides.

L'entretien des zones humides a été jusqu'à aujourd'hui assuré en grande partie par un millier d'agriculteurs pratiquant sur ces zones un élevage extensif, la fauche et le pâturage empêchant les milieux de se refermer.

L'élevage bovin est la principale activité économique permettant la valorisation et le maintien des prairies naturelles humides.



*« Ce qui fait la force de la réserve naturelle, ce sont les paysages ouverts, avec une gestion soit par la fauche, soit par le pâturage, soit du mixte. Si on n'avait plus de gestion agricole, on irait vers une saulée humide, avec comme conséquence une perte de toutes les espèces emblématiques. Une grosse partie du patrimoine naturel est associée aux prairies. Donc si je perds les activités d'élevages sur le site, je perdrai le patrimoine naturel en place. »*

*Emmanuelle BOUILLON, Réserve de la Sangsurière (Manche)*



## CONSERVATION DES PAYSAGES ET BIODIVERSITÉ

*Par leurs actions, les éleveurs donnent ou redonnent une valeur paysagère à leurs territoires, riches d'une flore et d'une faune diversifiées.*

Il est reconnu que l'élevage des herbivores façonne fortement les paysages dans lesquels il est implanté et contribue à **créer des paysages ouverts et attractifs**. La persistance de ces paysages diversifiés et hétérogènes, incluant des prairies permanentes, est considérée comme un **élément clé pour maintenir la biodiversité dans les systèmes agricoles tempérés**.

Le pâturage nécessite d'organiser l'espace avec des haies et des talus en guise de clôtures. Ces linéaires boisés protègent également les animaux des intempéries et du soleil. Sur ce point, il y a donc une **véritable convergence entre la fonction de production et la fonction paysagère**.



*« Il y a des zones où on est obligé de maintenir l'élevage sinon la végétation reprendrait le dessus. Dans certaines de nos parcelles où on ne met plus d'animaux, on le voit, les haies s'épaississent, il faut passer le broyeur plusieurs fois. »*

*Jean Philippe FORTIER, Eleveur laitier dans le Pays d'Auge.*

Sous nos climats, **les prairies permanentes, qui ne sont jamais labourées, sont les principaux réservoirs de biodiversité**. Quand ils broutent l'herbe dans les prairies, les vaches, moutons et chevaux ne mangent que certains végétaux, en fonction de leurs préférences. Cela favorise une diversité végétale qui offre nourriture et habitats variés pour de nombreux insectes, oiseaux et mammifères. Mais la biodiversité se constate aussi sous terre. Dans le sol d'une prairie, vivent des milliers d'êtres vivants comme le ver de terre. Toutes ces espèces vivent à l'abri, dans un sol qui n'est jamais labouré et protégé par l'herbe toute l'année.



*« J'ai vraiment le sentiment de ne pas faire que de l'élevage ovin ; j'ai un rôle dans l'entretien du paysage. J'ai l'impression que je fais quelque chose pour l'environnement. Je ne mets rien sur mes prairies à part mes moutons qui sont mes petits épandeurs. »*



*Emilie MACÉ, Eleveuse d'ovins dans l'Eure*

Les prairies permanentes et les haies sont appelées « **zones de régulation écologique** » ou « **éléments agroécologiques** » car ce sont des surfaces gérées de manière extensive, généralement sans pesticides et avec peu de fertilisation chimique remplacée par une fertilisation organique directement issue des déjections animales (fumiers). Cette biodiversité est essentielle car elle intervient dans les cycles de l'eau, du carbone, de l'azote, etc. Pour les agriculteurs, ces zones semi-naturelles sont également utiles car elles abritent chauves-souris, oiseaux insectivores, carabes, et bien d'autres espèces qui se nourrissent des parasites des cultures et permettent aux agriculteurs de réduire l'utilisation de pesticides sur les champs alentours.



## LES PRAIRIES : UN PUIT A CARBONE PRECIEUX

### LA PHOTOSYNTHESE : LE PROCESSUS QUI PERMET DE STOCKER LE CARBONE

*L'élevage herbivore contribue à l'émission de gaz à effet de serre à hauteur de 8 %, via la production de méthane naturellement émise par les ruminants lors de la digestion de l'herbe et des fourrages. En contrepartie, ces émissions sont, au moins en partie, compensées par les prairies (et les haies) qui vont stocker du carbone, rendant l'activité d'élevage moins impactante sur l'environnement.*

L'ensemble des exploitations de bovins contribue aux émissions des trois principaux Gaz à Effet de Serre (GES) :

- le méthane (CH<sub>4</sub>),
- le protoxyde d'azote (N<sub>2</sub>O)
- et le gaz carbonique (CO<sub>2</sub>).

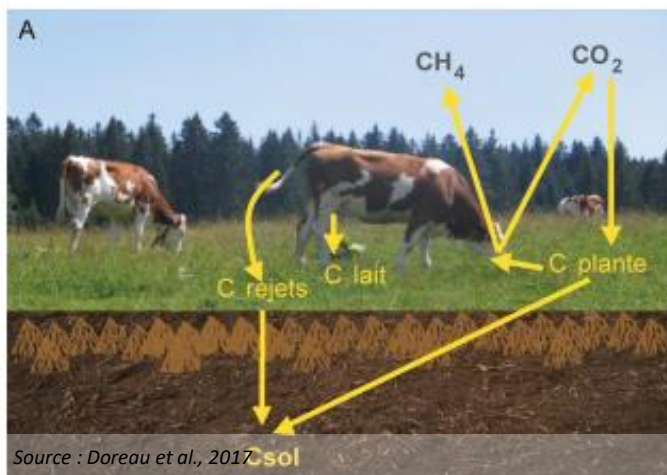
Le méthane est essentiellement dû à la production de méthane entérique par les herbivores.

L'herbe des prairies, consommée par les ruminants (60 à 80% de leur alimentation), capture le CO<sub>2</sub> de l'air et le convertit en glucides (qui sont une source d'énergie) grâce à la **photosynthèse**. Lorsque les végétaux fanent, ce carbone est intégré et stocké durablement dans le sol des prairies. Au final, la majeure partie du méthane que les vaches rejettent est compensée par le stockage de carbone dans le sol des prairies qu'elles pâturent.

**Les prairies permanentes représentent en France le second réservoir de carbone (22% du carbone stocké dans les sols) après la forêt (38%).**



Grâce au processus naturel de la photosynthèse, l'herbe des prairies utilise le dioxyde de carbone de l'air (CO<sub>2</sub>), l'énergie solaire et l'eau pour pousser. Le carbone s'accumule ainsi dans les tissus végétaux. C'est pourquoi on dit que les prairies permanentes stockent du carbone. D'après l'Institut de l'Élevage, sous nos climats, en moyenne 760 kg/an de carbone sont stockés par hectare de prairie permanente. En revanche, si elles sont labourées, le carbone stocké est réémis sous forme de CO<sub>2</sub>, lorsque la matière organique du sol entre en contact avec l'oxygène de l'air. Il est **donc important de maintenir les surfaces de prairies permanentes et leur stock de carbone**.



D'après les derniers bilans de l'Institut de l'Élevage, **ce stockage de carbone dans le sol des prairies et des haies compenserait en moyenne 30% des émissions de gaz à effet de serre pour les systèmes bovins viande** (en équivalent CO<sub>2</sub>) de l'élevage herbivore (entre 24% et 53% selon les systèmes d'élevage bovin viande). Cela correspond à environ 75% des émissions de méthane des bovins.

# MISE EN PLACE DE PROGRAMMES DE RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE DES ÉLEVAGES DE RUMINANTS

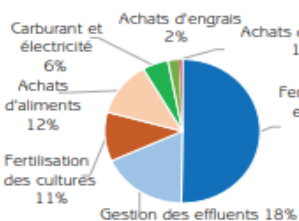
Deux grands programmes de réduction des émissions de gaz à effet de serre ont été lancés par les filières au niveau européen: **LIFE CARBON DAIRY** (Ferme laitière bas carbone) et **LIFE BEEF CARBON**. Leur objectif est de réduire respectivement de 20% et de 15% d'ici 10 ans les émissions de GES par des pratiques agricoles novatrices.

## LIFE CARBON DAIRY (2013/2018)

Une analyse a été effectuée dans l'ancienne région Basse Normandie avec 241 élevages bovins laitiers et partenaires du projet Life Carbon Dairy. Un diagnostic CAP'2ER® a permis de mesurer l'impact sur le changement climatique et les contributions positives de ces élevages.

L'élevage moyen bas normand ...

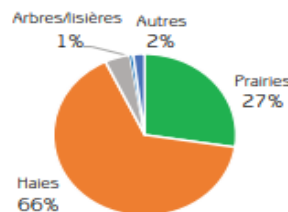
... émet **844 900 kg éq. CO<sub>2</sub>** par an



Ces émissions brutes de GES proviennent de différents postes de l'élevage.

... entretient **157 éq. ha** de biodiversité

soit **1,8 éq. ha/ha lait**



Les infrastructures agro-écologiques sont indispensables au maintien et au développement de la faune et la flore.

... stocke **126 000 kg éq. CO<sub>2</sub>** par an

soit **34 300 kg de carbone (387 kgC/ha lait)**, ce qui compense 17 % de ses émissions. Cela équivaut à **592 000 km** en voiture\*



Grâce à la photosynthèse, les prairies et les haies favorisent le stockage du carbone dans les sols.

\* ADEME, 2016.

nourrit **2 323 personnes\***

soit **29 personnes/ha lait**



Sur la base du contenu en protéines animales de ses productions agricoles.

\* PERFALIM® - CEREOPA



## LIFE BEEF CARBON (2016/2021)



Mise en œuvre de pratiques visant à réduire de 15 % en 10 ans l'empreinte carbone de la viande bovine



L'élevage bovin représente 5% des émissions de GES en France (données Citepa-IDELE). En 2015, cofinancés par l'UE et le ministère de l'agriculture, INTERBEV et l'IDELE ont lancé sur 5 ans, le programme LIFE BEEF CARBON.



**170 élevages innovants ont déjà réduit leurs émissions de GES et 2000 élevages ont été sensibilisés dans le cadre du programme LIFE BEEF CARBON.**

Les résultats sur les 1700 fermes montrent qu'il existe une variabilité importante au sein de chaque système d'élevage (naissieur, naisseur-engraisseur, engraisseur spécialisé, etc.). Ainsi, au sein d'un même système, les élevages les plus « vertueux » ont une empreinte carbone 35% inférieure à la moyenne.

Ces résultats permettent de situer les performances environnementales de chaque élevage et de montrer les marges de progrès dont il dispose pour diminuer ses émissions.



ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

# UNE COORDINATION ENTRE LES PRATIQUES AGRICOLES ET L'ENVIRONNEMENT

## L'ENCADREMENT DES PRATIQUES VIA LA RÉGLEMENTATION

*Les pratiques agricoles sont réglementées par l'Etat. Certaines de ces réglementations sont obligatoires et d'autres incitent les éleveurs à modifier leurs pratiques en les aidant financièrement afin de favoriser les actions de protection de l'environnement.*

### La directive nitrates

La Région Normandie est un territoire où les enjeux « eau » sont prépondérants, avec de nombreux cours d'eau particulièrement en ex Basse Normandie, une nappe de craie très productive en ex Haute Normandie et une longue façade littorale. La qualité de ces eaux et des milieux associés est déterminante pour la santé des citoyens, l'alimentation en eau potable, la préservation des milieux aquatiques (mer et rivières) et la préservation des activités de loisirs et économiques.

La directive européenne dite « nitrates », adoptée en 1991, vise à réduire la pollution des eaux, provoquée ou induite par les nitrates à partir de sources agricoles et de prévenir toute nouvelle pollution de ce type. En application de cette directive, des programmes d'actions sont définis et rendus obligatoires sur les zones dites vulnérables aux pollutions par les nitrates d'origine agricole. Ils comportent les actions et mesures nécessaires à une bonne maîtrise des fertilisants azotés et à une gestion adaptée des terres agricoles, afin de limiter les fuites de nitrates vers les eaux souterraines, les eaux douces superficielles, les eaux des estuaires et les eaux côtières et marines.

### Les Mesures Agro Environnementales et Climatiques (MAEC)

Les MAEC ont pour objectifs d'accompagner le changement de pratiques agricoles afin de répondre à la pression environnementale et climatique et de maintenir les pratiques favorables sources d'aménités environnementales là où il existe un risque de disparition ou d'évolution vers des pratiques moins vertueuses.

Les MAEC font l'objet de la mesure 10.1 des Programmes de Développement Rural Régionaux (PDRR) :

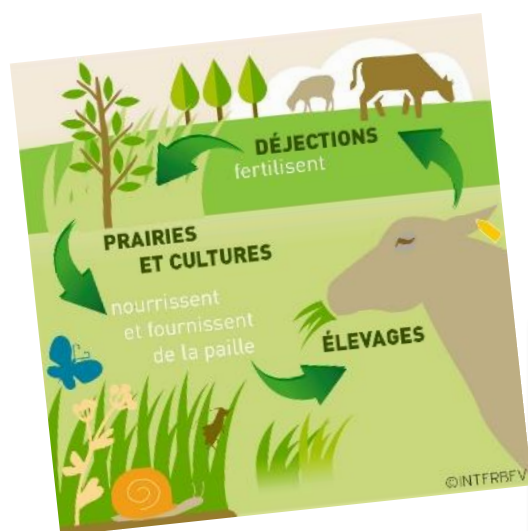
|   | Eure | Seine-Maritime | Calvados | Manche | Orne |
|---|------|----------------|----------|--------|------|
| Préservation de la biodiversité                 | X    | X              | X        | X      | X    |
| Préservation des zones humides                  | X    | X              |          |        |      |
| Préservation de la qualité de l'eau             | X    | X              | X        | X      | X    |
| Lutte contre l'érosion des sols                 | X    | X              |          |        |      |
| Réduction et atténuation des GES                | X    | X              |          |        |      |
| Préservation des systèmes herbagers             |      |                | X        | X      | X    |
| Préservation et maintien des ensembles bocagers |      |                | X        | X      | X    |



## LE CYCLE : ANIMAL - SOL - PLANTE

*Dans les systèmes polyculture-élevage, les différentes productions animales et végétales permettent, en plus d'une meilleure autonomie pour l'éleveur, de développer des complémentarités entre elles afin de produire un cercle vertueux.*

L'élevage bovin et ovin tel qu'il est pratiqué en France constitue un maillon essentiel du cycle de l'agriculture. Il contribue à son enrichissement et à son développement. En fertilisant les surfaces agricoles de cultures par leurs déjections, **les ruminants permettent de limiter fortement le recours aux engrais chimiques**. De même, les animaux sont principalement élevés sur des exploitations où est produite la majeure partie de leur alimentation (90%). Ils consomment de nombreux coproduits inutilisés, des productions végétales qui ne peuvent être intégrées à l'alimentation humaine : foin, drèches de blé et de maïs, brisures de pois, pulpe de betterave, etc. Des millions de tonnes de déchets se trouvent ainsi naturellement recyclés chaque année.



Traditionnellement, les fumiers des animaux étaient utilisés pour enrichir les sols en matière organique et en éléments fertilisants. **La rupture du lien entre agriculture et élevage entraîne un déficit de matière organique dans les régions de grandes cultures et au contraire un excès d'effluents et d'éléments fertilisants dans les régions d'élevage.**

*« La polyculture élevage en zone de plaine permet de maintenir la qualité des sols et de réduire l'impact environnemental. Le lien animal-sol est important. Les cultures alimentent les animaux dont les effluents fertilisent les terres. Les prairies en rotation avec les cultures permettent d'améliorer la fertilité des sols et de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires. »*

Jean Claude DORENLOR,  
Chambre Agriculture de Normandie



La valorisation des fumiers et lisiers et la gestion des effluents permettent de diminuer de 30 à 50% l'utilisation d'engrais minéraux dans les élevages.

Les engrais de ferme permettent d'éviter en France la production industrielle de **660 000 tonnes d'azote minéral, 500 000 tonnes de phosphate et 1.6 million de tonnes de potasse**, ce qui correspond à une **économie de 1.2 millions de tonnes équivalent pétrole et 4.5 millions de tonnes équivalent CO2**. Cela représente une économie de **40%** des émissions liées à la fabrication des engrais chimiques. **La valorisation des fumures organiques permet donc de maintenir la fertilité du sol en limitant les coûts pour l'éleveur et en protégeant l'environnement.**

## DES PRATIQUES PLUS RESPONSABLES

La protection de la nature constitue un des objectifs principaux de l'agriculture raisonnée. Il s'agit d'une préoccupation citoyenne et non marchande. Ceci se traduit par un apport des amendements à la bonne dose en fonction des besoins des plantes et quand les plantes en ont besoin.

### Les pratiques agroécologiques de l'élevage

L'élevage normand a l'ambition de **maîtriser**, de la meilleure façon possible, au niveau de l'exploitation prise dans son ensemble, **les effets positifs et négatifs de l'activité agricole sur l'environnement**, tout en assurant la qualité des produits alimentaires et le maintien, voire même l'amélioration, de la rentabilité économique des exploitations.

On remarque clairement que dans les zones herbagères, où l'élevage y est prédominant, le recours aux amendements (engrais minéraux et produits phytosanitaires) est faible.

**Les herbages sont donc des terres agricoles qui favorisent la protection de l'environnement.**



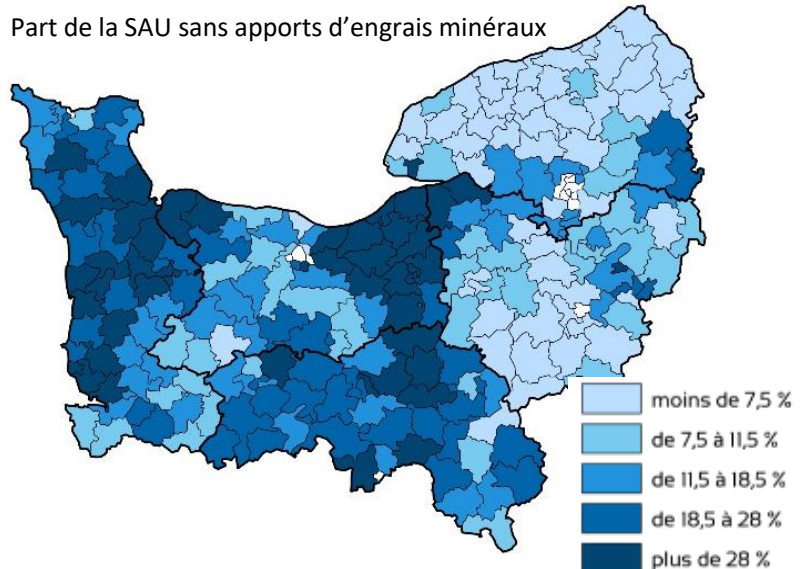
Entre 1997 et 2017, la consommation d'engrais sur le territoire normand a diminué de **16,7%** et la consommation de traitements phytosanitaires a diminué de **5,6%**.

«Notre vision première c'est la protection de l'environnement car on a besoin de l'environnement pour travailler. On est les premiers gardiens de l'environnement.»

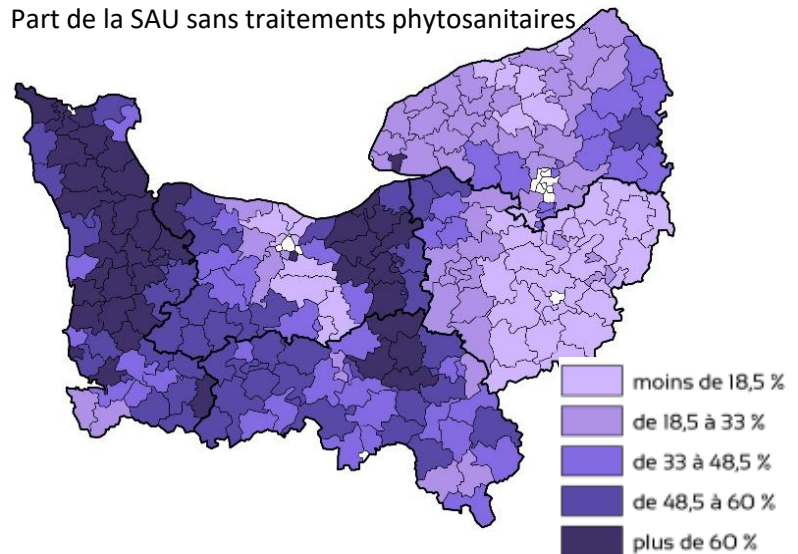
Michel MANOURY, Eleveur de bovins allaitants dans l'Orne



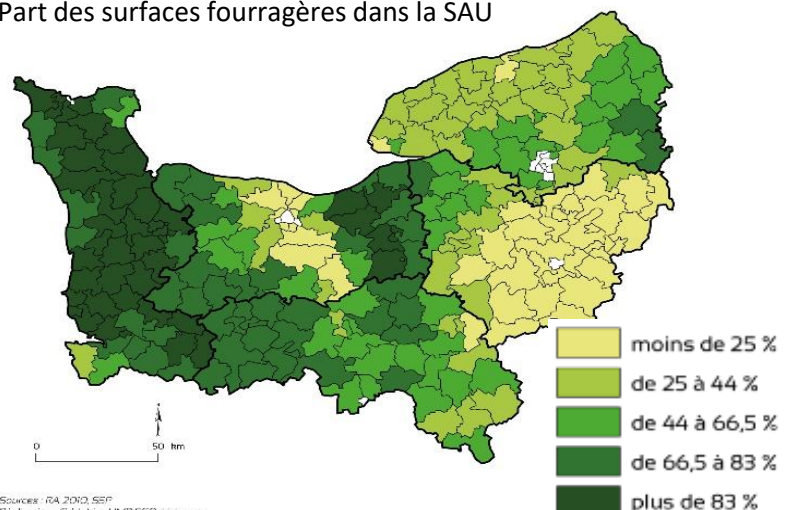
Part de la SAU sans apports d'engrais minéraux



Part de la SAU sans traitements phytosanitaires



Part des surfaces fourragères dans la SAU

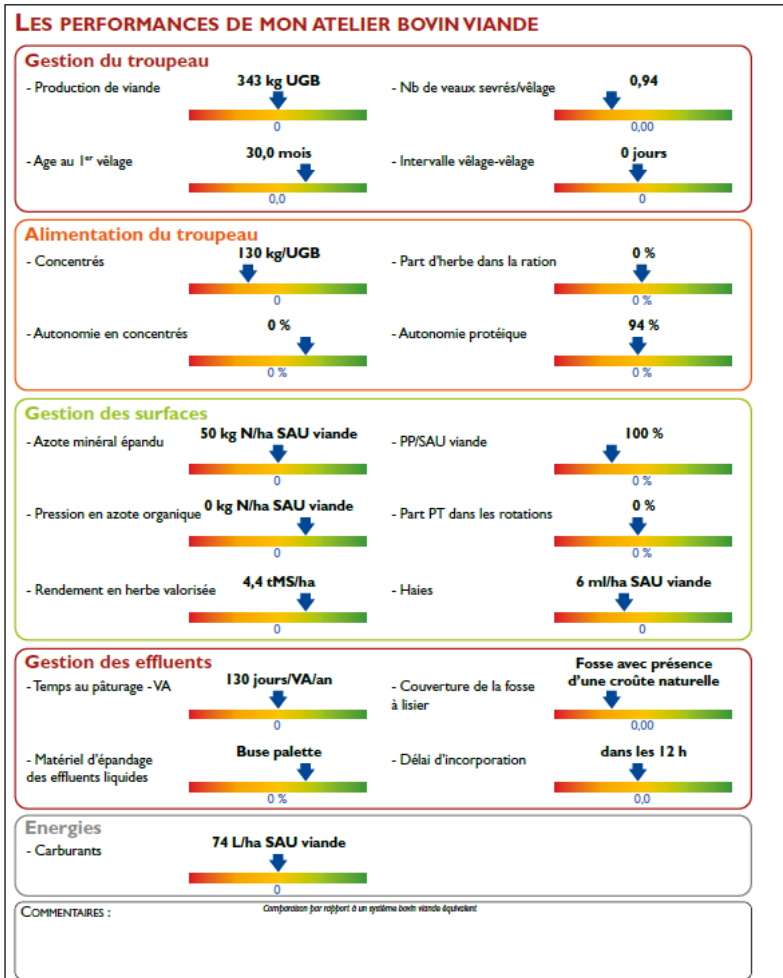


Source : IFA 2019, SEP  
Réalisation : C. Mabile, UMRESO, Uniscov



## CAP'2ER : un outil multicritères pour évaluer la durabilité des exploitations d'élevage de ruminants

Diagnostic CAP'2ER®



L'outil CAP'2ER® (Calcul Automatisé des Performances Environnementales en Elevage de Ruminants), utilisé dans la démarche PACTE pour un engagement sociétal, ainsi que dans le programme Life Beef Carbon et Carbon Dairy, a pour objectif **d'évaluer les impacts environnementaux** à l'échelle d'une exploitation d'élevage de ruminants en visant à :

- sensibiliser à la prise en compte des enjeux environnementaux, économiques et sociaux ;
- mesurer l'empreinte environnementale des produits (lait, viande) ;
- situer les exploitations par rapport à des références ;
- créer un observatoire national des pratiques ;
- faire le lien entre les performances environnementales, techniques et économiques ;
- identifier les marges de progrès et améliorer l'empreinte des exploitations tout en assurant leur pérennité.

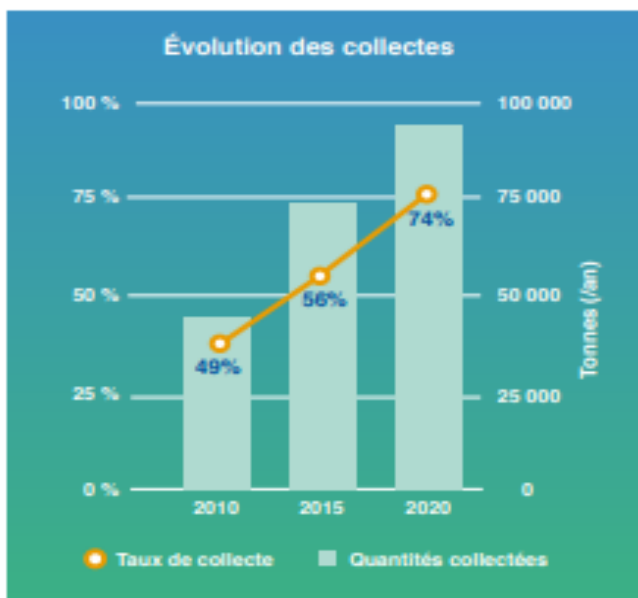
ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES



AIVALOR®

## AIVALOR : organisme de collecte et recyclage des déchets agricoles

Les déchets des exploitations agricoles sont spécifiques. Afin de répondre aux enjeux de protection de l'environnement, la plupart de ces déchets sont recyclés par des **organismes spécialisés**.



91 % des emballages et plastiques collectés sont recyclés. Plus de **60 000 tonnes d'émission annuelles de CO2 évitées**. C'est le bilan de la filière AIVALOR, qui organise la gestion des déchets générés par l'agriculture.

AIVALOR récupère les emballages vides de produits phytopharmaceutiques, de produits fertilisants et amendements, de semences, de produits d'hygiène pour l'élevage laitier, les produits phytopharmaceutiques non utilisables, les ficelles et filets balles rondes.

En France, AIVALOR a **300 000 agriculteurs apporteurs** et ce chiffre ne cesse de croître.

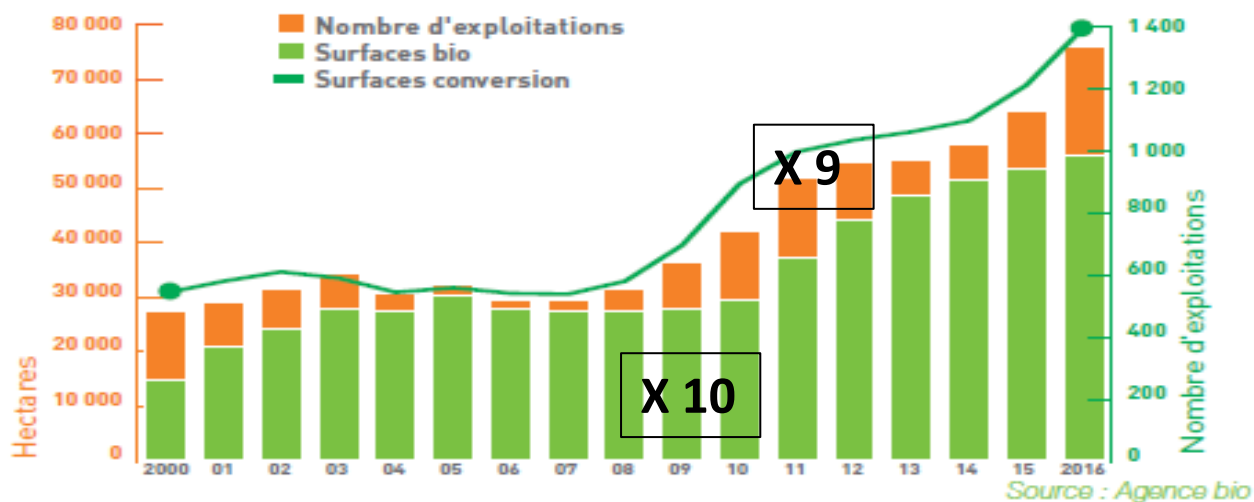


## LA PRODUCTION BIOLOGIQUE

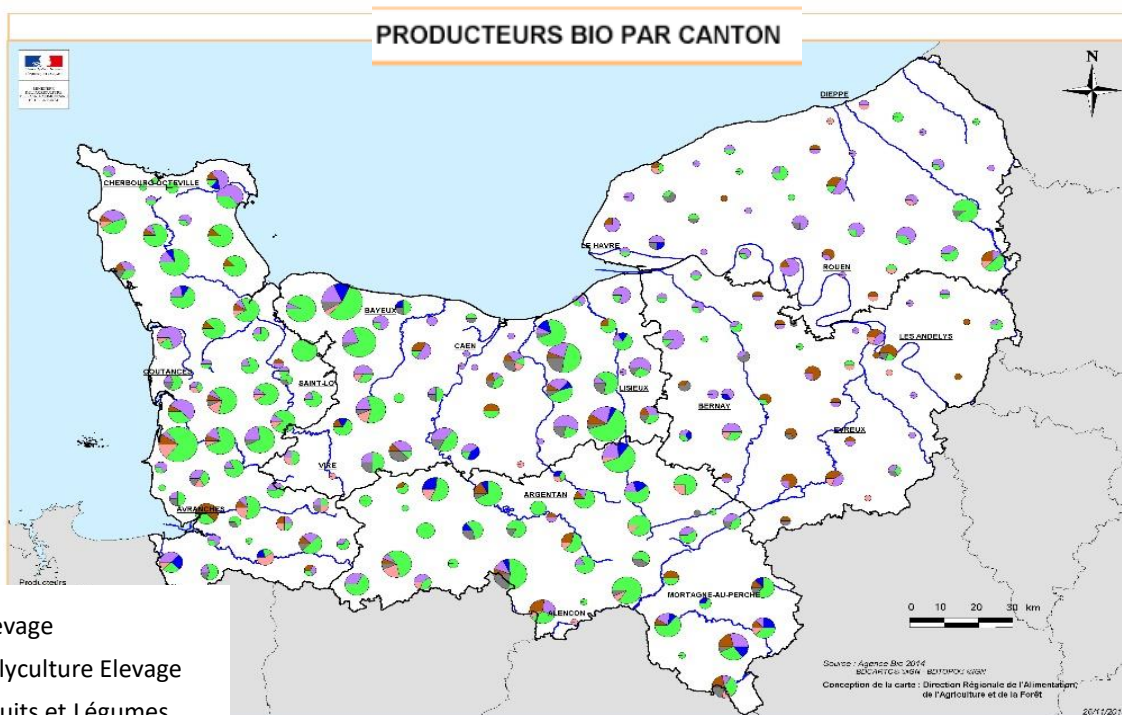
Fin 2016, la Normandie comptait près de 1400 exploitations agricoles engagées en agriculture biologique. C'est la 9<sup>ème</sup> région française par le nombre d'exploitations conduites selon le mode biologique. Avec 3,9 % de sa SAU en bio, la Normandie est la 10<sup>ème</sup> région française sur 13 régions métropolitaines. La marge d'évolution est donc importante.

L'orientation des exploitations normandes en agriculture biologique reste le reflet des productions traditionnelles de la région : élevage bovin lait (la Normandie est la 3<sup>ème</sup> région française derrière la Bretagne et les Pays de la Loire, avec 15 % du cheptel national de vaches laitières certifiées bio) et viande (la Normandie est la 7<sup>ème</sup> région française, avec 8 % du cheptel national de vaches allaitantes certifiées bio), puis céréales, maraîchage et fruits (dont pommes à cidre).

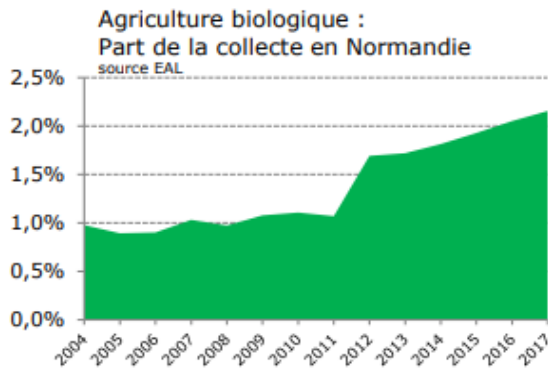
### Évolution des exploitations et des surfaces bio en Normandie



En Normandie, le troupeau de vaches laitières bio est bien présent dans la Manche, celui des vaches allaitantes dans l'Orne et le Calvados. L'Orne, avec 22 342 ha certifiés bio et en conversion, est le 1<sup>er</sup> département normand (21<sup>e</sup> département français) de par ses surfaces conduites en bio. La Manche, avec 432 exploitations bio, est le 1<sup>er</sup> département normand (25<sup>e</sup> département français) en nombre d'exploitations bio. Le Calvados, avec 6 812 ha en conversion, est le 1<sup>er</sup> département normand (25<sup>e</sup> département français), pour ses surfaces en conversion bio.



## La filière bovin lait bio

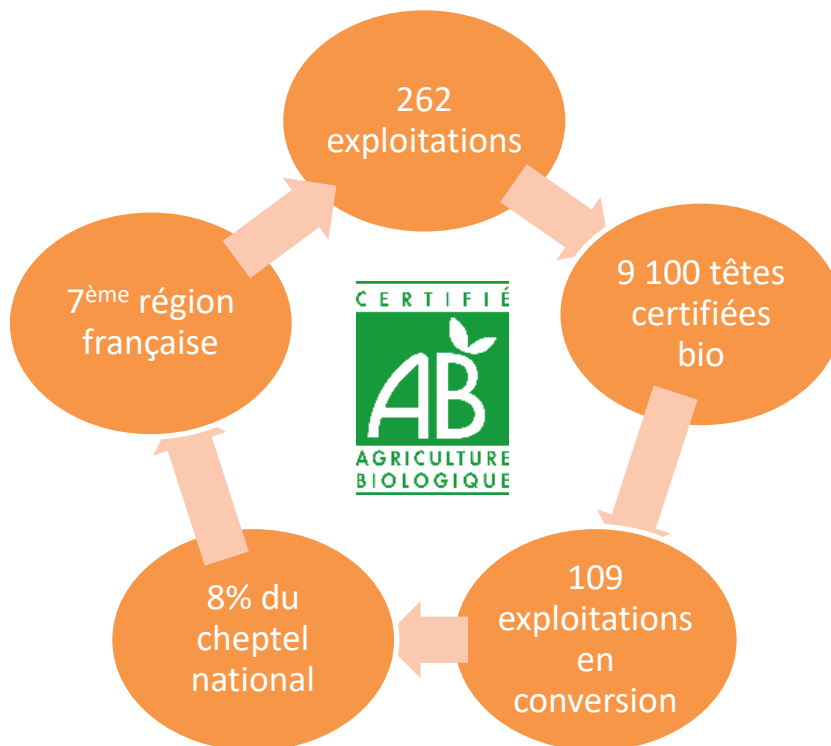


La filière bovin lait bio en Normandie, c'est 300 exploitations laitières certifiées bio (+ 105 exploitations en conversion) pour un cheptel de vaches laitières certifiées bio de près de 18 400 têtes (15 % du cheptel national).

En 2016, la Normandie a livré près de 74 millions de litres de lait de vache biologique, c'est la 3<sup>e</sup> région française productrice de lait de vache biologique (13 % des livraisons nationales), derrière les Pays de la Loire (23 % des livraisons nationales) et la Bretagne (22 %).

Le lait biologique en 2018 représente **2,2% de la collecte**. La collecte se développe rapidement sous l'effet de l'arrivée de nouveaux élevages, dont la conversion avait été lancée lors de la crise laitière de 2015 - 2016.

## La filière bovin viande bio



## La filières ovin viande bio

La filière ovin viande bio en Normandie, c'est **70 exploitations** pour un troupeau de brebis allaitantes certifiées bio de **4 700 têtes**. Les animaux peuvent être valorisés en circuits courts ou en filière longue, notamment pour les GMS. La filière ovin lait bio en Normandie, c'est **9 exploitations** pour un troupeau de brebis laitières certifiées bio de **520 têtes**. **En région, aucune collecte de lait de brebis n'est organisée**. Les débouchés pour les produits laitiers biologiques de brebis transformés à la ferme sont la vente directe ou la vente à des intermédiaires.



### OPNC UNEBIO

L'OPNC UNEBIO est un groupement de producteurs en production biologique qui est un acteur important en Normandie. Elle assure la valorisation des bovins issus du troupeau allaitant (vaches de réformes, génisses, bœufs, taureaux, barons bio) comme du troupeau laitier (vaches de réformes, bœufs et taureaux). Elle assure également la valorisation de veaux issus de troupeaux allaitants, veaux conduits sous la mère et d'agneaux.

## LA PRODUCTION D'ÉNERGIES RENOUVELABLES

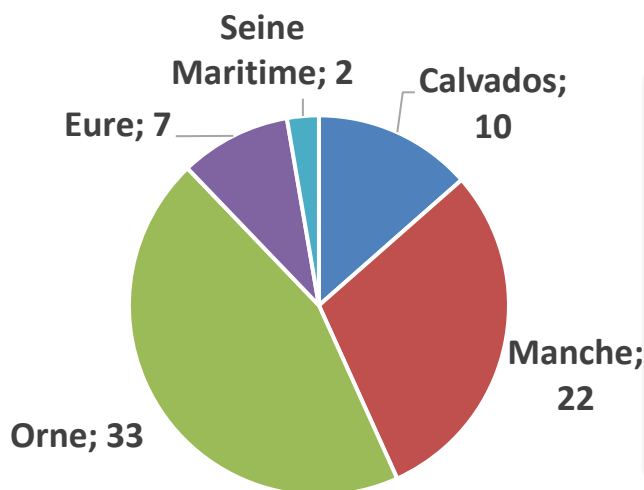
La production de biogaz est une voie vertueuse pour limiter les émissions de GES de l'agriculture. La valorisation des déjections animales est un élément clé de la gestion environnementale en élevage herbivore. Via la méthanisation, les effluents d'élevage contribuent à la production de chaleur et d'électricité.



La méthanisation est un procédé qui consiste à transformer, en l'absence d'oxygène, une partie du carbone de la matière organique fermentescible (fumier, lisier, produits végétaux, huiles...) en biogaz, mélange principalement composé de méthane et de CO<sub>2</sub>, qui est ensuite valorisé en énergie. Le résidu, appelé digestat, est en général recyclé comme fertilisant.

La Normandie possède **74 unités de méthanisation agricoles** en fonctionnement ou construction en Normandie, dont 5 en injection directe de biométhane dans les réseaux de gaz. Les autres sont en cogénération (production d'électricité et de chaleur). Beaucoup sont en individuel, mais il y a aussi des unités en collectif agricole, qui sont plus ou moins associées avec un industriel et/ou une collectivité.

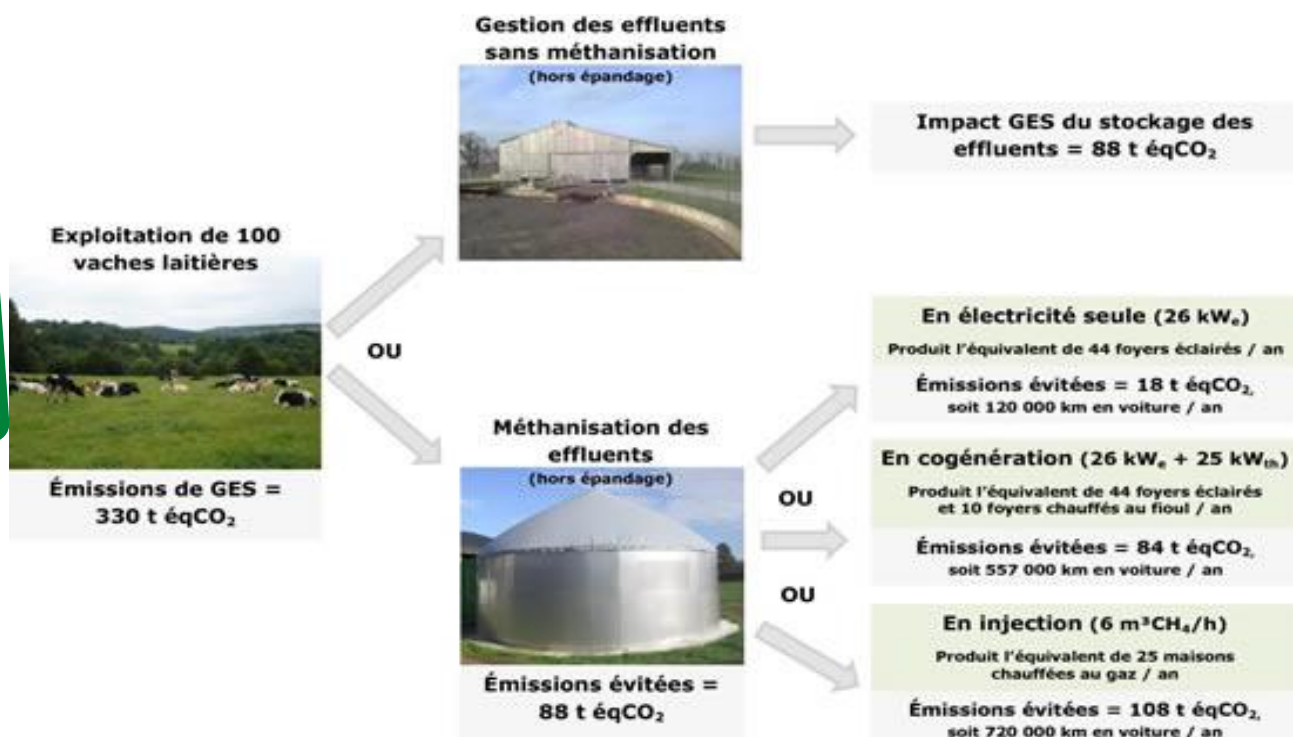
La répartition géographique de ces unités de méthanisation :



«Beaucoup de gens ignorent les efforts qui ont été faits par le monde agricole au niveau de l'environnement. Nous par exemple, sur notre exploitation, on a un site de méthanisation et on a des panneaux photovoltaïques.»

Michel MANOURY, Eleveur de bovins allaitants dans l'Orne

Exemple pour une exploitation de 100 vaches laitières en fumier lisier (Source CA27 - Dia'terre® hors pratiques de fertilisation, optimisation des transports, fonctionnement et épandage, et prise en compte des compensations éventuelles liées à l'achat d'engrais et au traitement des déchets organiques) :





# LES GROUPEMENTS D'INTÉRÊT ÉCONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL (GIEE)

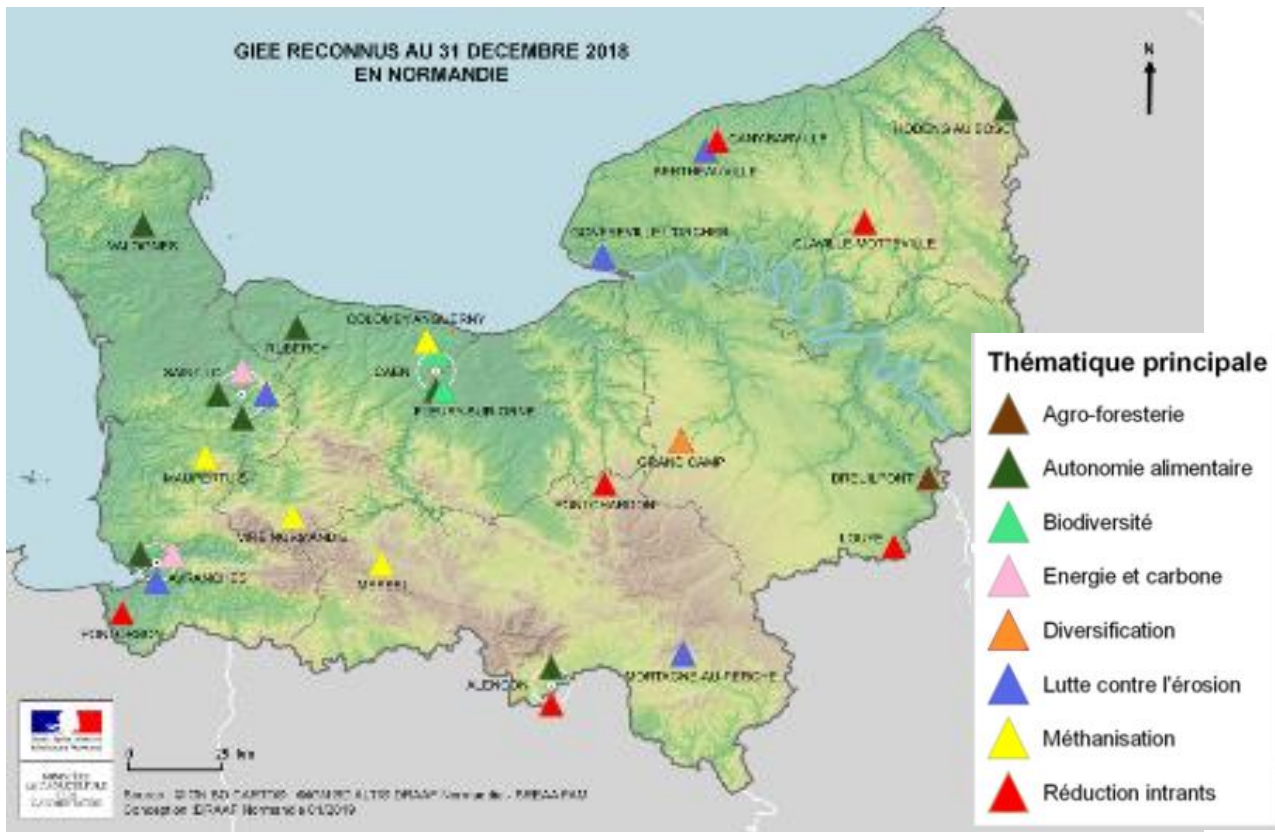


*Des collectifs d'agriculteurs s'engagent ensemble à viser des objectifs économiques, environnementaux et sociaux avec pour ambition d'améliorer leurs pratiques ou faire évoluer leurs systèmes.*

Ces collectifs d'agriculteurs innovent, expérimentent et diffusent des techniques pour améliorer l'autonomie alimentaire de leurs troupeaux, développer l'usage des couverts végétaux, lutter contre l'érosion des sols, renforcer la biodiversité, mettre en œuvre des projets de méthanisation, d'agro-foresterie ...

Du point de vue de l'agriculteur, l'intérêt de participer à un GIEE c'est :

- une reconnaissance de pratiques pour des groupes engagés dans une dynamique collective d'évolution et ouverts à leur environnement local
- un accès préférentiel à certaines aides publiques, pour accompagner les agriculteurs dans leurs projets d'investissements (PCEA, Ecophyto...)
- la mobilisation de financements ciblés pour l'animation et l'accompagnement du groupe / collectif
- une dynamique de groupe d'agriculteurs autour d'une approche globale de leurs systèmes et d'un projet commun construit à moyen terme (« avancer à plusieurs pour aller plus vite et plus loin »)



**29 GIEE** actifs labélisés par le ministère à ce jour en Normandie (décembre 2018), ce qui représente **600 agriculteurs**. 8 GIEE ont comme thématique principale l'autonomie alimentaire avec un volet élevage significatif.

*Par exemple, en 2018, un groupe d'autonomie protéique en élevage laitier avait pour objectif d'améliorer entre autre la part d'herbe dans les rations fourragères et d'optimiser les surfaces fourragères.*

*Un autre groupe avait pour objectif de développer des techniques novatrices pour optimiser le pâturage estival des exploitations laitières en AOP.*

# UNE GESTION DURABLE DES RESSOURCES

## DES INSTALLATIONS FAVORISANT LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les acteurs de la filière normande mettent en place des installations permettant de favoriser la gestion durable des ressources. Témoignages :



### AMONT

« Nous essayons au maximum de recycler l'eau. Le centre d'allotement est muni de panneaux photovoltaïques. Le travail de logistique est aussi important car maximiser le ramassage influe sur l'impact carbone. »

Thomas HERVY, Négociant, BECHERS Bétail et Viande

Sur les exploitations, ce qu'on voit le plus, c'est des pré-refroidisseurs et des récupérateurs de chaleur au niveau des tanks.»

Vinciane VANIER, directrice CRIEL Normandie Lait

### AVAL

« L'ensemble des déchets sont triés sur le site. On a un suivi de la consommation d'eau tous les jours avec un objectif de maîtriser l'optimisation des process, le temps de cycle des machines ou encore la formation des opérateurs.

L'ensemble des eaux usées sont traitées dans notre propre station d'épuration. Une partie de nos déchets est retraitée en méthanisation. Nos chauffeurs ont tous suivi une formation d'éco-conduite. »

Cyril MENZY, Responsable production, Socopa Viandes Coutances

« J'ai un magasin en spots basse consommation et j'ai mon véhicule principal électrique »

Gilles DUMESNIL, Boucher abattant à Yvetot en Seine Maritime

### Zoom sur...

#### La Loi EGalim

Après avoir été adoptée par le Parlement le 2 octobre 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1er novembre 2018.

Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire :

- interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025 ;
- interdiction des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020 ;
- interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020.

## ÖKOTOP : L'ÉCO-PÂTURAGE NORMAND

L'éco-pâturage est une pratique qui a de nombreux avantages : diminution des coûts de gestion notamment dans les endroits peu accessibles aux engins, suppression des produits chimiques dans l'entretien des espaces verts, réduction des déchets verts, préservation et développement de la biodiversité. Damien HEDIN, président et fondateur d'ÖKOTOP, a décidé en 2015, de proposer l'éco-pâturage comme solution écologique pour les entreprises et les collectivités. Il témoigne.

« L'objectif d'Ökotop (association de la loi 1901) est de préserver la biodiversité, c'est-à-dire avoir un rapport à l'espace vert ou naturel qui soit différent, en abandonnant le chimique, en réduisant au maximum le mécanique et en ayant recours aux herbivores. **Ökotop c'est quoi? C'est valoriser la biodiversité par une gestion douce du paysage.** »



« Le but du jeu c'est d'avoir recours à des animaux de races anciennes, à faibles effectifs, et si possible du Grand Nord-Ouest de la France (Chèvre des fossés, Chèvre commune de l'Ouest, Brebis solognote, Mouton d'Ouessant, la Bretonne Pie Noire, Âne normand, du cotentin, du Poitou, Oie normande). »

« Chez Ökotop, il y a des compétences pointues (un urbaniste, un biologiste...) parce que il y a des **moments où il faut étudier avant de faire, pour mesurer l'impact sur l'environnement, sur l'urbanisme, l'impact sur les gens aussi.** »

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Ökotop vient du mot **écotope en allemand** qui est une unité de gestion du paysage et écologique.

### ÖKOTOP : une gestion sociale

Ökotop c'est une **gestion écologique, mais aussi une gestion sociale.** En ville, l'animal fait du bien aux gens. Il apaise les relations, il améliore le vivre ensemble.

Si l'on veut que les générations futures prennent conscience des enjeux de la préservation de la nature, **l'animal est le meilleur ambassadeur de notre message.**

### La mise à disposition d'animaux d'élevage

« **L'éleveur conserve la garde pleine et entière de son cheptel.** On établit une convention de mise à disposition des animaux dans le cadre d'un contrat d'éco-pâturage sur un lieu bien précis. **Ce n'est pas une location ! Ökotop propose une prestation de service complète, c'est-à-dire que l'animal on le déplace, on le tond, on le gère, on en a la garde et la responsabilité.**

Actuellement l'association est à 350 têtes, et avec ses éleveurs partenaires, à plus de 400 têtes. »



« *Je n'aime pas entendre que le mouton est une tondeuse. Non, un animal c'est un être vivant. Il ne faut pas tomber dans la facilité de comparer l'animal à une machine. C'est le début d'une mauvaise dérive.* »



## L'ÉNERGIE CHEVAL

*Peu à peu remplacée par la mécanisation, l'énergie cheval a perdu de son utilité. Cependant, des passionnés tentent de maintenir et de revaloriser l'utilisation du cheval, qui répond aux attentes environnementales de la société. C'est le cas de Matthias Verdure, maraîcher en Seine Maritime, qui s'est lancé un défi : cultiver la terre sans mécanisation et avec des chevaux Boulonnais & Percherons.*

### Témoignage de Matthias VERDURE

« J'ai une petite ferme vivrière. De ce fait, au lieu d'acheter un tracteur j'ai appris à utiliser mes chevaux de trait dans toute leur polyvalence, aussi bien dans les travaux d'entretien de la ferme, que les travaux de culture, le domaine pédagogique et aussi dans le tourisme.

**J'aime en discuter et faire connaître mon cheminement. C'est aussi une manière de conserver les races locales et les savoir-faire.**



Source : VERDURE Matthias

### Le travail avec l'énergie cheval

Moi, je suis utilisateur. **Je valorise le maniement du cheval.**

Travailler avec un être vivant et sensible c'est autre chose que de travailler avec de la mécanique.

On va moins vite qu'avec un tracteur, c'est évident mais il ne faut pas vouloir faire la même chose en fait ! **C'est un autre fonctionnement** et les investissements financiers ainsi que la dépendance technologique sont moindres.

Un des avantages est de pouvoir mettre le fumier directement là où on fait du maraîchage. De plus, **on peut rentrer dans les champs presque par tous les temps sans rien abîmer.**

Je suis assez isolé en fait. **Je ne connais pas grand monde qui fasse ça dans le coin.** C'est dommage car cela permettrait de faire rebondir les idées ... Je reste évidemment ouvert à tous échanges !



Source : VERDURE Matthias

### Une activité qui suscite la curiosité

**Les gens sont interpellés et viennent parfois discuter avec nous :** Hier nous étions en train de travailler sur le maraîchage avec nos chevaux et des personnes se sont arrêtées, ont pris des photos et posé des questions. Cela suscite la curiosité ! Les gens sont interpellés par ce que l'on met derrière les chevaux.

A notre échelle, nous sommes crédibles. **On reprend des choses du passé mais on les adapte à aujourd'hui.** »

## LE LABEL EQUURES

*Le label EquuRES, né en 2014, est le 1<sup>er</sup> label environnemental et bien-être animal de la filière équine. Ce label concerne tous les établissements équins, quelle que soit leur taille ou leur activité.*



« Le Label EquuRES est né en Normandie, en 2014, il est aujourd'hui national. La concertation est la force du label EquuRES. Il a été conçu, entre 2011 et 2014, grâce au travail conjoint des parties intéressées du respect de l'environnement et du bien-être animal dans la filière équine, en s'appuyant sur 17 écuries pilotes.

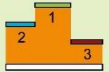
Construit autour de 9 thématiques, déclinées en plus de 100 critères, il permet d'analyser tous les flux qui traversent une exploitation équine : chevaux, eau, électricité, moyen de transport... Chaque entité candidate est accompagnée puis évaluée par un évaluateur du label EquuRES. Le label EquuRES est attribué si aucune non-conformité n'est relevée. Un organisme certificateur externe contrôle le bon fonctionnement du système de labellisation chaque année.

EquuRES est un véritable outil d'aide à la décision, de communication et permet de faire des économies. Il s'adresse à toutes les exploitations équines, partout en France.

Lola QUITARD, Directrice du Conseil des Chevaux de Normandie



1<sup>er</sup> label environnemental et bien-être animal de la filière équine



3 échelons de labellisation



54 structures labellisées



9 engagements



8 évaluateurs

### 9 thèmes évalués :

- Alimentation, litière
- Bien être animal et soins vétérinaires
- Déplacements, transports et engins agricoles
- Eau
- Energie (chauffage, éclairage, équipements)
- Espaces extérieurs et paysages
- Fumiers et déchets
- Gestion des bâtiments
- Gestion des équipes de communication

### 9 engagements :

- Préserver les ressources naturelles
- Privilégier un approvisionnement local
- Assurer un bien-être animal et des soins vétérinaires adaptés
- Limiter les impacts des déplacements
- Maitriser les consommations énergétiques
- Entretien du paysage et préserver la biodiversité
- Réduire, gérer et valoriser le fumier et les déchets
- Entretien des bâtiments et les équipements
- Sensibiliser les collaborateurs









# PARTIE 4

## IDENTITÉ CULTURELLE ET PATRIMOINE

### 1/ ÉLEVAGE ET IDENTITÉ VISUELLE

- Le bâti rural, une identité paysagère forte
- Des paysages diversifiés

### 2/ DES PRODUITS DE QUALITE MARQUEURS DU TERROIR

- Des fromages emblématiques
- Des produits laitiers réputés
- Races et produits sous signe de qualité
- La gastronomie normande : ça vous prend aux trippes !

### 3/ LA NORMANDIE : BERCEAU DE NOMBREUSES RACES

- La vache normande : le symbole normand par excellence
- Des races d'équidés nationalement connus
- La Normandie : berceau de 4 races ovines et caprines

### 4/ CULTURE ET TRADITION

- L'élevage et l'art
- Les festivités normandes autour de l'élevage herbivore

### 5/ L'ELEVAGE : UN ATOUT TOURISTIQUE

- Des circuits à la découverte du patrimoine
- Les fermes ouvrent leurs portes

### 6/ VIBREZ AU RYTHME DES EVENEMENTS EQUINS

## ELEVAGE ET IDENTITE VISUELLE

### LE BÂTI RURAL, UNE IDENTITÉ PAYSAGÈRE FORTE

*Le patrimoine architectural, c'est aussi la modeste maison du village, c'est la ferme des ancêtres et ses bâtiments annexes... Ce sont ces constructions paysannes, souvent de grande qualité, émouvantes dans leur simplicité et leur grande diversité, témoins de civilisations rurales dont pour ainsi dire nous sommes tous issus.*

#### Les chaumières normandes

La typique chaumière normande est une **maison rurale très traditionnelle**.

Les chaumières normandes ont été construites avec des **matériaux locaux**. Elles permettaient aux agriculteurs pauvres de construire une maison simple à moindres coûts. L'eau mélangée avec de l'argile, des pierres, du bois et des céréales sont les produits locaux idéalement adaptés, bon marché et facilement disponibles pour construire une chaumière normande.



Source : Patrimoine normand

**L'utilisation du bois constitue l'élément clé de ces maisons en Normandie.** Le bois est utilisé à la fois à l'intérieur et à l'extérieur de la maison à colombage, pour la décoration ou la protection.

#### Le clos-masure : ensemble rural de fermes du Pays de Caux



Source : Patrimoine normand

Le Pays de Caux est un immense patchwork fait de puzzles divers verdoyants dont, vu du ciel, se distinguent des **quadrilatères de rideaux d'arbres entourant des corps de ferme au milieu du plateau**. Cette configuration n'avait pas un but esthétique. Elle permettait de **se protéger du vent d'ouest**, ce vent marin qui souffle quelquefois en rafales, mais aussi pour **garantir le bon drainage des eaux de ruissellement** et abriter les bâtiments du corps de ferme.

Le clos-masure comprend **une ferme**, située dans **une grande cour** généralement plantée de pommiers, **entourée de talus appelés « fossés »** dans la région, surmontés d'arbres de haut jet. Maison et dépendances agricoles, granges, étables sont dispersées dans cet enclos pour éviter tout risque de propagation d'incendie et pour faciliter la surveillance. Obligatoire est **la mare** où vient s'abreuver le bétail et où barbotent quelques canards. La maison du propriétaire est généralement orientée contre le talus nord de la cour de ferme. Ceci pour bénéficier au maximum de l'effet brise-vent.

## DES PAYSAGES DIVERSIFIÉS

La Normandie présente une mosaïque paysagère qui caractérise chaque « sous-région ». Ainsi, elle possède les bocages du Pays d'Auge, mais aussi de profondes vallées de la Suisse Normande, ou encore les plaines crayeuses du Pays de Caux. Toute cette diversité participe à la richesse du patrimoine paysager normand.

### Plaine de Caen



Source : DREAL Normandie

### Pays d'Auge



Source : DREAL Basse Normandie

### Pays de la Baie du Mont Saint Michel



Source : Guide du routard



Source : Pays Plateau de Caux Maritime

Le **Pays de Caux** s'étend au nord de la Seine jusqu'aux falaises littorales de la Manche. C'est un **plateau crayeux**, recouvert en grande partie par des limons fertiles. Les paysages sont dominés par les grandes cultures. Les clos-masures donnent au paysage de ce pays un caractère relativement arboré. Le pays de Caux est célèbre pour son littoral et ses falaises de craies dont la couleur blanche est à l'origine de son appellation de "Côte d'Albâtre".

Le **Pays du Cotentin** se caractérise par un paysage marqué par une **succession de croupes et de vallons**. La partie occidentale de l'arrière-pays du Cotentin peut être qualifiée de « **bocage collinaire** ». Les haies y sont denses et complètes. Car un bocage, touffu de parcelles souvent petites, encloses de haies à basse strate dense et arbres de haut jet nombreux, ferme ce paysage dans lequel les clos de pommiers sont fréquents.



Source : Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin et du Bessin



Source : Centre régional de phytosociologie

Le **Pays de Bray** est une région de **bocage**, qui est caractérisée par ses sols argileux favorables aux herbages et à l'élevage bovin laitier. Cette région bocagère est bordée par des cuestas crayeuses de 60 à 100 m de dénivellation où alternent boisement et pelouses calcicoles. C'est le lieu de production du **fromage AOP Neuchâtel**.

Si elle n'a rien d'Alpin malgré **ses sommets culminant à... 300 m**, la **Suisse Normande** doit son nom à son relief boisé, animé et modelé par les rivières. Ses profondes vallées aux versants abrupts et les eaux vives des gorges qui la traversent ont dessiné des paysages aussi magnifiques que surprenants.



Source : Patrimoine normand



# DES PRODUITS DE QUALITE MARQUEURS DU TERROIR

## DES FROMAGES EMBLÉMATIQUES

La Normandie peut être considérée comme le pays du fromage avec ses 4 fromages AOC & AOP qui en font sa renommée ! L'Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée atteste de l'origine d'un produit par une région ou un lieu défini qui lui donne une caractéristique particulière. C'est l'association d'une production à un territoire particulier.

### LE NEUFCHÂTEL

Né au cœur des bocages du Pays de Bray.  
Tire son nom de la ville de Neufchâtel-en-Bray (76).

Plus ancien des fromages normands.

Fromage à **pâte molle lactique**, au **lait de vache** et à **croûte fleurie**.

Forme typique : **cœur** mais d'autres formes sont tolérées.

Obtention de l'AOC en 1969.



### LE PONT-L'ÉVÊQUE

Créé au 12<sup>ème</sup> siècle par les moines cisterciens à l'ouest de Caen.

Fromage au lait de vache à **pâte molle** et à **croûte lavée**.

Son originalité lui vient de sa forme : **un carré** d'environ 11 cm de côté et 3 cm d'épaisseur et une **croûte de couleur jaune d'or à orangée**.

Obtention de l'AOP en 1996.

### LE LIVAROT

Fromage au lait de vache à **pâte molle** et à **croûte lavée**.

En forme d'un **cylindre** de 12 centimètres de diamètre et de 5 centimètres d'épaisseur.

Obtention de l'AOC en 1975.



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Plus de 10 000 tonnes de fromages AOP ont été vendues en 2016 : **966** tonnes de Livarot, **1703** tonnes de Neufchâtel, **2217** tonnes de Pont-l'Évêque, **5549** tonnes de Camembert de Normandie.

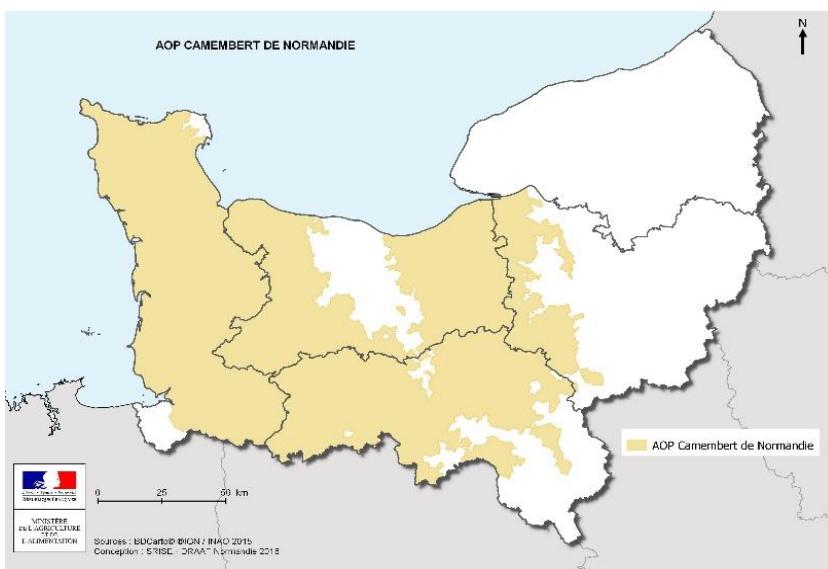


## LE CAMEMBERT

Mis au point en 1791 par une fermière de Camembert : Marie HAREL. Fromage au **lait cru**, à **pâte molle** légèrement salée.

Une forme **de cylindre plat** d'un diamètre de 10,5 à 11 cm et un poids net indiqué à l'emballage au minimum de 250 grammes.

*Obtention de l'AOP en 1996.*



## Zoom sur...

### Complexité des dénominations du camembert de Normandie

Depuis 1983, coexistent **deux dénominations** : l'AOP « **Camembert de Normandie** » au lait cru, moulé à la louche, soumis à un cahier des charges précis, et le Camembert « **fabriqué en Normandie** », sans cahier des charges. **En 2021, une seule appellation « Camembert de Normandie AOP » existera avec un véritable cahier des charges pour l'ensemble des producteurs et des transformateurs.** Seule distinction, les Camemberts au lait cru et moulés à la louche porteront l'appellation « Véritable Camembert de Normandie AOP ». Le projet 2021 AOP se traduit donc par l'abandon de l'étiquetage confusant et par la création de deux itinéraires qualitatifs :

#### Le « Véritable Camembert de Normandie AOP »

- 100% au lait cru
- Moulage à la louche en 5 passages
- 65% minimum de vaches de races normandes par troupeau
- Renforcement du bien-être animal et de la part d'herbe dans l'alimentation des vaches

#### Le « Camembert de Normandie AOP »

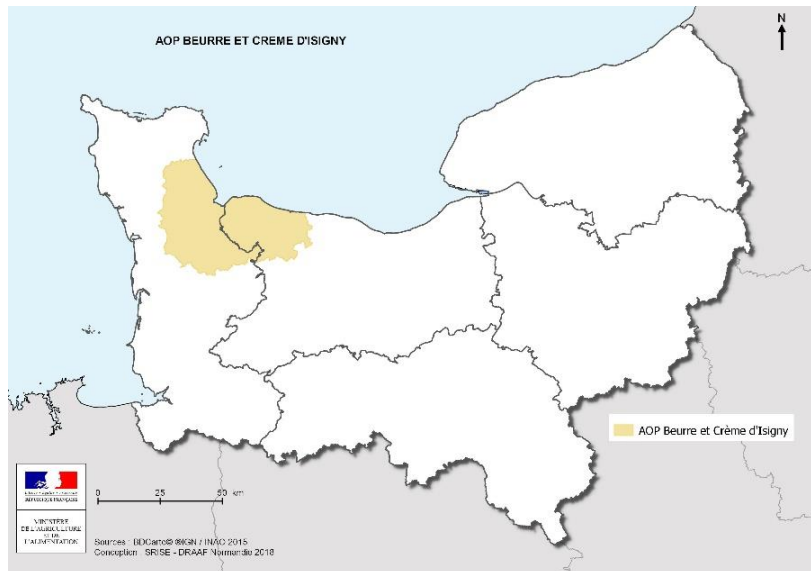
- Au moins 30% de vaches de race normande par troupeau
- Obligation de faire pâturer les vaches pendant 6 mois de l'année
- Possibilité de traitement thermique du lait

## DES PRODUITS LAITIERS RÉPUTÉS

Outre ses fromages caractéristiques et emblématiques de la région, la Normandie se démarque également par la production de produits laitiers sous AOP : le beurre et la crème d'Isigny. La crème d'Isigny est la seule crème de France à bénéficier d'une AOC, aujourd'hui AOP.

L'obtention du signe officiel de qualité, c'est l'assurance d'une crème et d'un beurre produits à partir d'un lait irréprochable et local, c'est-à-dire provenant **uniquement de vaches broutant dans un périmètre défini (193 communes au total dont 110 dans le Cotentin et 83 dans le Bessin)**.

Une rigueur mais un gage de qualité car seul ce lait au profil nutritionnel unique (en terme de bêta-carotène, d'iode, d'acide oléique et diacétyl...) est à l'origine de la crème et du beurre d'Isigny.



Source : Isigny-Sainte-Mère

### LA CRÈME : secrets de fabrication

Lorsque le lait repose à température ambiante pendant 24 heures, la crème, plus légère, remonte naturellement à la surface. L'écémage via la centrifugeuse répartit vers l'extérieur le lait écrémé et vers l'intérieur la crème. Une fois collectée, la crème estensemencée en ferments lactiques sélectionnés et laissée entre 16 et 18 heures à une température de 18 à 22 °C. Le temps pour elle, d'affirmer ses notes acidulées caractéristiques, d'affiner sa texture et sa rondeur en bouche, et de s'habiller de sa teinte ivoire si particulière. La crème d'Isigny AOP contient un minimum de 35% de matière grasse...

### LE BEURRE : une méthode traditionnelle

Pour devenir beurre, la crème est brassée énergiquement. Le beurre extrait de ce barattage est ensuite lavé à l'eau pure puis malaxé jusqu'à obtenir cette texture souple et moelleuse d'une subtile teinte bouton d'or et d'un goût naturellement parfumé, qui le caractérise et lui donne ses qualités. Aussi bon cru que cuit. Les plus grands cuisiniers ont toujours eu un faible pour le beurre d'Isigny, à la fois onctueux et homogène, qui sait rester « stable » à la cuisson !



Source : Isigny-Sainte-Mère



## RACES ET PRODUITS SOUS SIGNE DE QUALITÉ

La Normandie possède également des produits carnés sous signe de qualité liés à la richesse du terroir. Afin de valoriser cette richesse et promouvoir les produits, des filières normandes se sont mises en place.



### Label Rouge

- Bœuf blond d'Aquitaine
- Bœuf fermier du Maine Bœuf limousin Blason Prestige
- Viande bovine de race Charolaise



### Marques collectives

- Bœuf du pays normand
- Artisan Boucher de Normandie
- Éleveurs de Normandie
- La Normandie à la table des Chefs



### Produits certifiés

- Filière Qualité Race Normande (FQRN),
- Veau de la laitière / veau de Perrette.



### AOC

- Prés-salés du Mont-Saint-Michel



### Marques collectives

- Le Grévin
- Agneau du Pays normand (GMS)
- Le Couronné normand (Boucherie traditionnelle)



### Produits certifiés

- Agneau de boucherie élevé avec sa mère
- Agneau Filière Qualité Carrefour
- Agneaux de nos régions (SVA)



### Une marque collective normande : Saveurs de Normandie

En 2017, SAVEURS DE NORMANDIE, **3e marque collective française**, créée voilà 15 ans, est un véritable outil de développement économique. Elle est portée par **100 entreprises** et signe **400 produits normands** sélectionnés pour leur qualité et leur saveur. Avec 70 % de notoriété, la marque est devenue un repère d'achat.

#### Les 3 garanties de SAVEURS DE NORMANDIE :

- **l'origine normande** : le produit est fabriqué en Normandie et privilégie les matières premières régionales,
- **le savoir-faire** : l'entreprise respecte de bonnes pratiques de fabrication (hygiène, traçabilité...),
- **la saveur** : le produit est dégusté et approuvé par un panel de consommateurs.

La Filière Qualité Race Normande **valorise la viande de race Normande** en garantissant aux consommateurs :

- Une **origine** : tous les animaux sont **de race pure Normande** et sont **nés, élevés et abattus en France**.
- **Le respect du bien-être animal et de l'environnement**.
- **Une alimentation basée sur une utilisation maximale de l'herbe** : six mois minimum de pâturage et 70% minimum de fourrages dans la ration.
- La Filière Qualité Race Normande sélectionne les carcasses en fonction de l'âge, du poids, de la conformation et de l'état d'engraissement.
- **Une traçabilité complète**.
- **Une maturation optimum** :
  - 7 jours si elle vous est proposée à la découpe
  - 12 jours si elle vous est proposée pré-découpée



Source : OS Normande

Le respect de toutes ces dispositions est contrôlé par un organisme certificateur indépendant. Il permet à la Filière Qualité Race Normande de commercialiser sa viande sous signe officiel de qualité : LA CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT.



### La Filière Normandie Viande Héritage

« La filière Normandie Viande Héritage propose aux professionnels de la restauration des produits issus d'animaux **nés, élevés, abattus et transformés en Normandie**. L'objectif de la filière vise à une juste répartition de la valeur ajoutée entre les différents acteurs et ce, dans le respect d'un cahier des charges qui lui est propre. Tous les métiers sont valorisés, honorant les **traditions d'élevage et de la boucherie** afin de proposer un produit le plus noble possible. »



Anne-Sophie GRODOIT, Chargée de développement., Société Grosdoit

Grâce à cette filière, la société Grosdoit soutient notamment et avec conviction la démarche de valorisation du **Bœuf Traditionnel de Race Normande** portée par l'**Organisme de Sélection en Race Normande** et encouragée par la **Région Normandie**. Ce projet de **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** est soutenu au quotidien par un trio d'opérateurs adhérents à l'Association La Normandie à la Table des Chefs: les sociétés Grosdoit (76), Les Eleveurs de Charentonne (61) et La Chaiseronne (50).



« La démarche Bœuf Traditionnel de Race Normande s'inscrit dans le **maintien des surfaces en herbe et l'autonomie alimentaire des élevages**. »

Pascal GRODOIT, Directeur, Société Grosdoit.





## LA GASTRONOMIE NORMANDE : ÇA VOUS PREND AUX TRIPES !

De part la richesse de ses produits régionaux, la gastronomie normande permet de composer une multitude de plats qui émerveillent les papilles !

### Menu composé de spécialités de la Région Normandie

#### ▪ Entrées

Aumônière de Camembert au miel de baies de Roses

Tatin normande : andouille de Vire, pommes et camembert

Bourdelots aux pommes

*Aumônière de Camembert*



Source : L'atelier des chefs

#### ▪ Plats

Les tripes à la mode de Caen

Tarte au camembert

Huîtres chaudes gratinées au camembert d'Isigny

Gigot de pré salé et haricots blancs au cidre

*Les tripes à la mode de Caen*



Source : L'atelier des chefs

#### ▪ Plateau de fromages

Camembert

Livarot

Neufchâtel

Pont l'Evêque

*Les 4 fromages AOP de Normandie*



Source : Qui veut du fromage ?

*La Teurgoule*



Source : elle.fr

#### ▪ Desserts

Teurgoule

Tarte normande

Gâteau normand aux pommes

#### ▪ Boissons

Cidre

Calva

Crème de Calvados



Source : Histoire de la Normandie



## LA NORMANDIE : BERCEAU DE NOMBREUSES RACES

### LA VACHE NORMANDE : LE SYMBOLE NORMAND PAR EXCELLENCE

« On n’imagine pas faire la promotion de la Normandie sans la vache normande. C’est impossible. La Normandie sous les pommiers c’est ce que tout le monde a envie de voir ! Elle est vraiment emblématique de la Normandie ! » *Albéric Valais*

#### La Normande : une vache mixte

La Normande est **une race laitière à double aptitudes**. Pour commencer, elle permet aux éleveurs de produire un lait de qualité, riche en protéines : taux protéique (TP) le plus élevé des races laitières en France. Elle produit aussi une viande reconnue pour sa saveur et son persillé. Ses qualités bouchères et sa morphologie permettent une bonne valorisation de sa viande.

En terme de qualités d'élevage, la Normande est caractérisée par sa capacité à valoriser les fourrages, sa fertilité, sa longévité et sa facilité de conduite.

La race Normande provient du **croisement des trois races locales** de la région disparues à ce jour : la **Cotentine**, animal de grande taille et de poids important, aux bonnes qualités laitières ; l'**Augeronne**, plus petite, aux qualités bouchères ; la **Cauchoise**, à la robe pie-rouge et qui possède sans doute du sang flamand.

#### LE SAVIEZ-VOUS ?

Il existe deux grands intérêts aux lunettes de la normande :

- **Résistance aux conséquences de l'ensoleillement** (diminution de la photosensibilisation)
- **La moindre présence de mouches** qui se posent préférentiellement sur les surfaces claires de la vache.



« La Normande est l'une des meilleures viandes du point de vue gustatif, grâce notamment à son persillé. »

Pascal GROSDOIT,  
Directeur de  
l'entreprise Grosdoit



#### Un lait de « qualité supérieure »

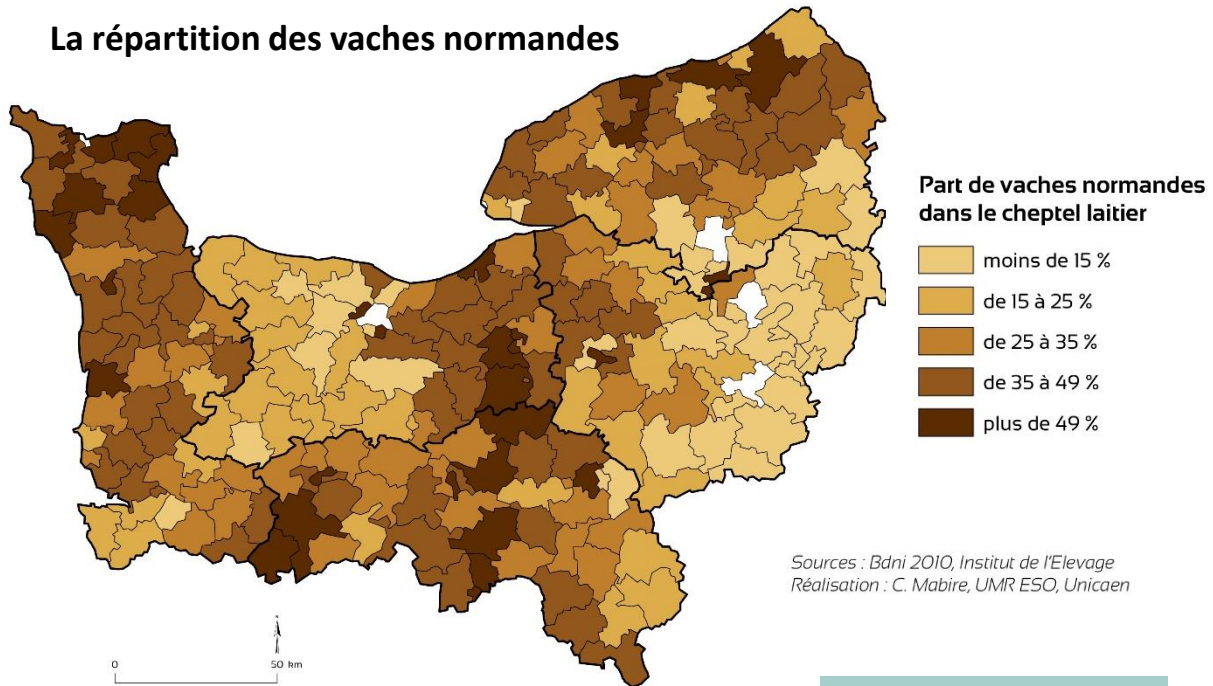
La qualité du lait de la Normande est recherchée par les laiteries pour sa **richesse en protéines** sans équivalent et son **exceptionnelle fromageabilité**. De ce fait, les éleveurs Normands sont mieux rémunérés.

La Normande est la seule race inscrite dans le cahier des charges pour la production de Camembert de Normandie, du Pont-L'évêque, du Livarot et du Neufchâtel.

La Normandie présente un **taux de calcium plus élevé** que les races spécialisées avec un taux de calcium supérieur d'environ 100mg/kg de lait. C'est une des races laitières à la plus forte teneur **en Beta-Caséine A2**, rendant son lait plus propice à une bonne digestion. **70%** de la population Normande est génotypée Bêta Caséine A2.

Des études récentes montrent que le lait de la race Normande confère aux fromages **une typicité unique** et ce en raison de sa composition. Les résultats pour la campagne 2015-2016 par le Réseau Normande sur les données collectées en 2016 montrent que les valeurs conjuguées sont meilleures que celles de la majorité des autres races. Les élevages du réseau ont une production entre 4000 et 7300 litres de lait par vache laitière. Le taux butyreux (TB) est de **44,22%** et le taux protéique de **35,78%**.

### La répartition des vaches normandes



### OS Normande



#### Les rôles de l'OS Normande :

- **Appui technique et génétique** aux éleveurs
- Fixer les **orientations de la race**
- Gestion de la **base de données** raciale
- **Qualification** des animaux et collecte des **données morphologiques**
- **Promotion et communication**

« L'OS a deux grandes missions : la **promotion et l'amélioration génétique**. Avec l'animation race-produit-territoire, il y a tout un côté lobbying de la race. On essaie de se montrer. Mais derrière l'image de la vache sous les pommiers, il y a aussi le pré-verger, le fait qu'on ne laboure pas les prairies. Il y a tout un système d'élevage vertueux. On veut réinstaller ce système auquel on croit. On a aussi la mise en place d'un outil d'aide à la décision sur le choix d'introduire des normandes ou pas dans une exploitation. C'est un simulateur économique qui dit : « Si je choisis de remplacer mon système intensif par un système Normand quelles sont les conséquences? ». On a fait plus de 500 simulations. Il faut avoir un système cohérent en fait. La notion de cohérence du système elle est très importante : avec un système maïs-soja la Normande répond moins bien, pour un système herbe, la Normande répond mieux. »

Albéric VALAIS, Directeur de l'OS Normande

## DES RACES D'ÉQUIDÉS NATIONALEMENT CONNUES

La Normandie est le berceau de deux races de chevaux de traits : le Percheron et le Cob-normand ; et deux races d'ânes : l'Âne normand et l'Âne du cotentin. Ces races sont actuellement menacées de disparition.

### PERCHERON

Le Percheron est originaire de la région du Perche dans l'Orne et l'Eure-et-Loir. C'est un merveilleux cheval de trait capable d'efforts intenses. Sa puissance, ses allures, son esthétique et sa gentillesse lui permettent d'avoir de **très bonnes aptitudes à l'attelage et à la traction**. C'est un excellent compagnon pour l'agriculture (débardage notamment), l'attelage dit « publicitaire » et surtout de loisirs.

Particularité : **les poulains naissent noirs**



Source : Percheron International



Source : Haras nationaux

### COB NORMAND

L'élevage du Cob normand est principalement développé dans le département de la Manche et les départements proches (Calvados et Orne).

Il est par excellence le cheval d'une génération nouvelle de cavaliers et d'amateurs **d'attelage**, recherché et apprécié en tant que **cheval de loisir** et même de **sport en compétitions** officielles d'attelage.

### TROTTEUR FRANÇAIS

Morphologiquement, le Trotteur Français est un animal puissant qui présente une caractéristique unique au monde pour un trotteur, celle de pouvoir aussi bien courir à l'attelé qu'au monté.



Source : Haras de Hus



Source : AniPassion

### SELLE FRANÇAIS

Le Selle Français est avant tout un cheval sportif, principal objectif de sa sélection. Six mots-clés président à la caractérisation du Selle Français : Performance et Polyvalence, Energie, Élégance, Force et Intelligence.

### ÂNE DU COTENTIN

Actuellement, l'âne est de plus en plus **associé aux loisirs** dans le cadre du tourisme vert. Compte tenu de sa docilité et de sa morphologie parfaitement adaptée à la **randonnée** et à l'**attelage**, l'Âne Cotentin rencontre un très grand succès commercial. Son caractère doux et calme en fait également un formidable **animal de compagnie**.



Source : Haras nationaux



Source : Haras nationaux

### ÂNE NORMAND

Sa petite taille le prédestine au bât, mais il peut aussi s'avérer être un âne d'attelage intéressant.

Les efforts de l'Association de l'Âne Normand visent à sélectionner des animaux au dos fort, au rein musclé et aux aplombs corrects pour pouvoir satisfaire **au bât ou à l'attelage qui sont sans nul doute l'avenir des utilisations de cet âne**.



## LA NORMANDIE : BERCEAU DE 4 RACES OVINES ET CAPRINES

La Normandie est le berceau de trois races ovines locales aux faibles effectifs : l'Avranchin, le Cotentin (sur les zones intérieures des terres) et le Roussin (sur les zones littorales). Essentiellement localisés dans la Manche, leurs effectifs se maintiennent grâce à leur rusticité (bonne aptitude aux conditions d'élevage en plein air).



Source : Races Ovines Manche

### AVRANCHIN

Race herbagère pouvant vivre dehors toute l'année, le Mouton Avranchin se distingue par la **qualité de sa viande, persillée et peu grasse**, et la qualité de sa laine, la deuxième meilleure de France. Sa prolificité et ses qualités maternelles sont excellentes. Son caractère est docile et familier, ce qui en fait un choix idéal pour les petits élevages. Les mises-bas de printemps semblent leur convenir d'avantage qu'en hiver, car les brebis n'aiment pas être enfermées en bergerie.

### COTENTIN

Le Cotentin est une **race d'herbage** de grande taille, rustique qui est exploitée en petite troupe (10-30 brebis), le plus souvent en plein air intégral. Elle s'adapte parfaitement aux climats doux, humides et venteux. L'agnelage a lieu une fois par an de la mi-décembre à la fin mars. Le Cotentin est un **animal prolifique** qui est capable de bien alimenter ses agneaux.

C'est **une des races autorisées à produire de la viande d'agneaux pré-salés, protégée par l'AOC « Agneaux prés-salés du Mont-Saint-Michel »**.



Source : Races Ovines Manche

### ROUSSIN

**Précoce et rustique**, le Roussin est une **race d'herbage** bien adaptée au climat océanique, aux pluies et au vent, tirant bien partie des zones pauvres comme des riches pâturages. La prolificité est naturellement très élevée et atteint 185 %. Elle répond en tous points aux exigences de l'élevage moderne : **productivité et autonomie**. C'est une brebis très facile à mener, calme, demandant peu de soins et une alimentation modérée. Sa valeur laitière lui permet d'alimenter sans difficulté ses agneaux.

### CHEVRE DES FOSSES

Elle est parfaitement **adaptée au climat océanique doux et humide**. Originaire des provinces normandes et bretonnes, la chèvre des Fossés était utilisée pour la **subsistance familiale**, fournissant lait, viande, peau et parfois force de travail aux plus pauvres.

**Son lait, riche et crémeux**, représente un **bon rendement fromager**, estimé à 0.3kg de fromage pour 1L de lait, quand on compte en moyenne 0.15kg/L pour des races améliorées et sélectionnées pour la production laitière.



Source : ASP Chèvre des Fossés



# CULTURE ET TRADITION

## L'ÉLEVAGE ET L'ART

L'élevage herbivore a marqué l'histoire de la Normandie. Les premières courses de trot ont eu lieu à Cherbourg en 1836 et furent suivies par celles de Caen en 1837. La célèbre tapisserie de Bayeux, qui retrace la conquête du trône d'Angleterre par Guillaume le Conquérant, montre quelques éléments du monde rural prépondérant au XIème siècle.

Inscrite au **Registre Mémoire du Monde de l'UNESCO**, la tapisserie de Bayeux mesure 70 mètres de long sur 50 centimètres de haut et date du XIème siècle.

Elle présente quelques éléments du monde rural prépondérant au XIème siècle: habitat, vêtements, chasse et activités agricoles.



▲ Des activités agricoles (bordure inférieure de la scène 10 de la Tapisserie de Bayeux)



| Les labours   | Les semailles  | Le hersage  |
|---|--|---|
| La charrue est ici attelée à seul animal. Il s'agit non d'un cheval ou d'une paire de bœufs comme c'était l'usage mais d'un âne. La charrue comporte un avant-train à roues sur lequel se tient le guide de l'animal, un coutre et un soc sans doute en métal. Un deuxième paysan tient le mancheron. | Ce personnage sème des graines de céréales, qui sont de plus en plus souvent du blé. La culture du blé répand l'usage du pain. Sur la Tapisserie de Bayeux, au festin de Hastings, on voit des pains ronds devant les convives. L'épeautre, l'orge et le seigle servent essentiellement à faire des bouillies. | Il s'agit ici de la première représentation de herse connue, mais on ignore si celle-ci était en bois ou en fer. Un cheval, mené par un paysan, la traîne sur le sol. La herse permet de briser les mottes et d'enfouir les semences. On distingue devant les sillons profonds et bien tracés par la charrue. |



La chasse aux oiseaux  
Ce paysan chasse les oiseaux, pilleurs de graines, à l'aide d'une fronde. La chasse est la passion du seigneur et lui est réservée. Le paysan n'a pas le droit de posséder un arc et doit se contenter de petits oiseaux qui apporteront un peu de variété à son menu.



Dans cette scène, on observe à l'arrière-plan, trois petites maisons figurant le type d'habitat rural de cette région du sud de l'Angleterre. Il devait y avoir peu de différences avec les maisons normandes de la même époque.

Apparemment, le costume paysan (majoritaire à cette époque) ne diffère guère de celui de l'artisan qui habite le bourg ou le village. Sur ceux-ci sont vêtus d'une culotte ou braie courte que cache en général, un bリアud (ou tunique) descendant jusqu'aux genoux et serré à la taille par une ceinture. Ils portent également aux pieds des bas (ou chausses) et des chaussures. Quand ces derniers, en civil, chevauchent, ils ont aussi un court manteau.

Des paysans qui labourent :

▼ Les animaux domestiques : l'élevage (Tapisserie de Bayeux)

|  |  |   |   |  |   |
|--|--|---|---|--|---|
|  |  |   |   |  |   |
| Les bovins, bœufs, taureaux et vaches sont utiles pour les travaux agricoles, pour la viande et le lait.   |  | Les ovins, brebis et béliers sont élevés pour leur laine, leur viande et le lait.         | Les caprins, chèvres et boucs sont utiles pour le lait et la viande.                            |  | Toutes les parties des porcs sont utilisées par l'homme : peau, viande et os.               |
|  |  |   |   |  |   |
| Les chevaux et les mules sont nécessaires pour les travaux agricoles : trait et transport des productions. |  | Les ânes sont utilisés pour les travaux agricoles et le transport des produits agricoles. | Les chiens gardent les troupeaux et sont utilisés en meute par le seigneur pour la chasse.      |  | Les poissons, indispensables le vendredi, sont élevés dans les viviers des abbayes.         |
|  |  |   |   |  |   |
| La volaille, poules et coqs sont utiles pour les œufs et leur viande.                                      |  | Les oies, les cygnes sont élevés pour leur plumes et leur viande.                         | Oiseau d'ornement, les paons, originaires d'Asie, sont parfois consommés à la cour du seigneur. |  | Les rapaces, faucons ou éperviers, sont des oiseaux dressés par le seigneur pour la chasse. |



## LES FESTIVITÉS NORMANDES AUTOUR DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

Fêtes, festivals, foires sont de véritables marqueurs de l'identité régionale. Ils permettent, dans une ambiance conviviale, de communiquer auprès de la population sur les pratiques, les différents savoir-faire et les produits de la région.

### Le Bœuf en Fête, à coté de Caen

Organisée par MFR Maltot : Centre de formation en alternance

L'objectif de la manifestation est de **promouvoir les différentes filières de l'agriculture** en favorisant le lien entre le grand public et le monde agricole. Le Bœuf en Fête s'adresse à un **large public**, connaisseur ou non, issu du monde rural ou vivant en ville. Elle a été organisée pour **créer du lien entre les producteurs et les consommateurs** et elle répond à la vocation de **dynamiser le territoire**.



Source : INTERBEV Normandie



Source : INTERBEV Normandie



Source : INTERBEV Normandie

### La Fête du Ventre à Rouen

Autour de 180 producteurs, la Fête du Ventre et de la Gastronomie normande réunit chaque année, artisans et chefs rouennais qui n'ont qu'une seule et même envie : **faire partager leur passion pour la gastronomie**.

De nombreuses animations sont proposées sur ces deux jours, sans oublier le stand des restaurateurs qui proposera des recettes de grands chefs.

**Rencontres, découvertes, dégustation et convivialité** sont à l'honneur, pour le plaisir de tous, gourmets et gourmands, petits et grands.



Source : INTERBEV Normandie



Source : INTERBEV Normandie



## Foire Sainte Croix de Lessay

La Foire de Sainte Croix est une des plus grandes foires de Normandie et c'est aussi une **ferme géante**. Pendant 3 jours, elle **met à l'honneur les Paysans et leur savoir-faire** en matière de génétique bovine.

Sont présents 1500 exposants réunissant de nombreux secteurs d'activités, 800 chevaux et poneys le vendredi, plus de 300 bovins sont exposés pendant 3 jours lors du Festival Départemental de l'Élevage. Il y a aussi une grande foire aux chiens et volailles.

Il y a une rue incontournable où les 350 000 visiteurs de la foire peuvent se restaurer: c'est la **rue des rôtisseurs** haute en couleurs et en odeurs, on embroche gigots et épaules de mouton pour les griller au feu de bois, en plein air comme depuis plusieurs siècles.



### Festival de la Viande

Le Festival de la Viande est aujourd'hui l'un des rares événements permettant de **réunir l'ensemble de la filière** (éleveurs, négociants, abatteurs, distributeurs, consommateurs).

Des animations sont organisées comme **l'atelier de découpe bouchère** où un chef boucher désosse un arrière de bœuf ou encore l'incontournable **Concours de l'Entrecôte d'Or** où les artisans bouchers engagés se battent sur la meilleure pièce de bœuf travaillée par leurs soins.

### Les concours d'animaux de boucherie

De nombreux concours d'animaux de boucherie ont également lieu sur le territoire normand. Ils ont pour objectif **de mettre en avant le savoir-faire des éleveurs** et sont de **véritables vitrines des élevages**. Ces concours donnent l'opportunité de communiquer avec les citoyens et les consommateurs qui viennent admirer la conformation supérieure des animaux sélectionnés et portés à un niveau d'excellence par le savoir-faire des éleveurs.



### Festival de l'Excellence Normande

En 2019, et pour la première fois, la Normandie propose son festival mettant en avant les acteurs locaux. C'est le **nouveau rendez-vous du « made in Normandie » !**

La région propose au public trois jours de démonstrations, d'animations, de concerts, de rencontres et de gastronomie afin **de valoriser les talents et les réalisations normandes dans tous les secteurs**.

Plus de 350 exposants et près de 500 intervenants étaient présents pour proposer une expérience unique, au cœur des talents et des fiertés normandes.

# L'ELEVAGE : UN ATOUT TOURISTIQUE

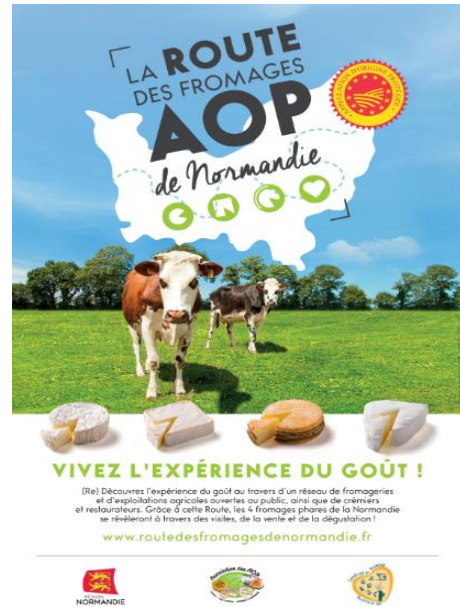
## DES CIRCUITS À LA DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE

Terre d'élevage par excellence, la Normandie propose de grands circuits touristiques permettant de découvrir les acteurs régionaux, les sites incontournables et la variété des paysages du territoire normand.

### La route des fromages AOP de Normandie

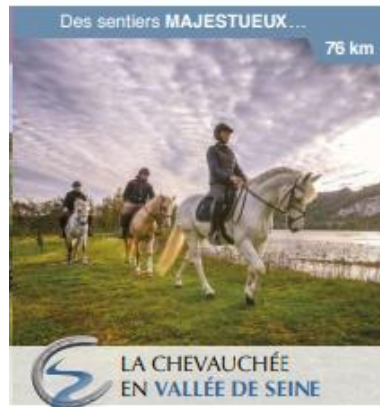
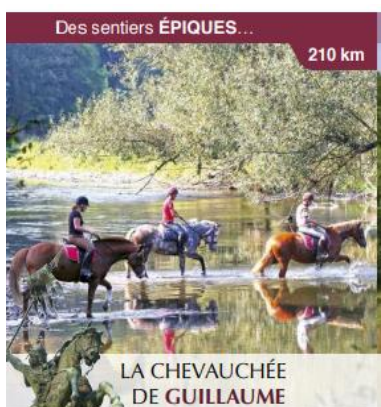
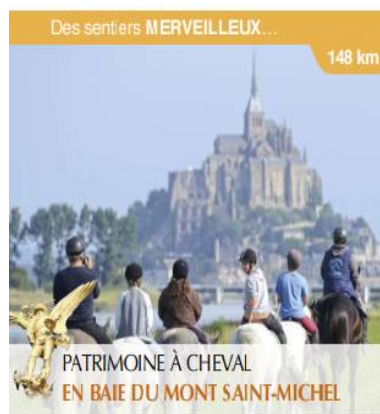
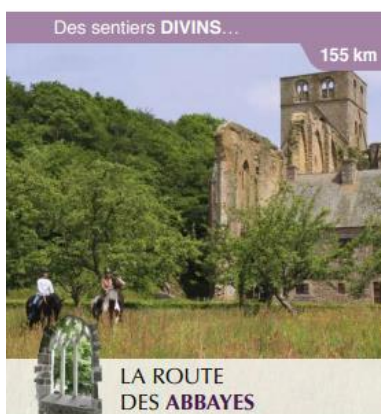
Cet évènement est un **réseau d'acteurs régionaux, proposant une offre touristique autour des fromages AOP de Normandie** : fromageries, élevages laitiers, restaurants, crémiers-fromageries, musées...

La production de fromages AOP est liée au terroir et à l'histoire de la Normandie. Les professionnels de nos filières sont fiers de leur travail et veulent le partager. Vous avez toujours voulu voir une vache normande ? Tout savoir sur la fabrication de vos fromages préférés ? Rencontrer nos éleveurs et nos fromagers ? Acheter des produits locaux et soutenir l'économie régionale ? La Route des Fromages AOP est faite pour vous !



### La Normandie à cheval

Terre de cheval par excellence, la Normandie offre un patrimoine équestre et de grands itinéraires touristiques spécialement dédiés aux cavaliers et entièrement balisés. Ces cinq circuits emblématiques permettent de découvrir les sites incontournables et la variété des paysages du territoire normand.



«La Normandie est la destination cheval par excellence. Equitant ou non, elle offre une grande diversité d'activités et de découvertes à cheval et autour du cheval : hippodromes, haras nationaux, route des haras... Normandie Tourisme a même créé une marque « Normandie, Destination Cheval » pour référencer les itinéraires et les hébergements afin de guider les randonneurs sur le grand réseau d'itinéraires équestres. »

Lola QUITARD,  
Directrice du Conseil  
des Chevaux de  
Normandie



IDENTITÉ CULTURELLE ET PATRIMOINE

## LES FERMES OUVRENT LEURS PORTES

*L'agrotourisme est un vecteur intéressant pour recréer du lien entre la société et ses producteurs agricoles. La vente directe et les circuits courts sont également des moyens de valorisation des produits normands tout en favorisant le contact direct entre le producteur et le consommateur.*

### Le réseau Bienvenue à la Ferme



goûtez notre nature

En 2017, en Normandie, on compte **425 fermes** et **614 formules** d'accueil Bienvenue à la Ferme.

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

Ce réseau permet aussi de trouver des points de ventes de produits locaux, des gîtes, campings chez l'exploitant.

« J'ai besoin de travailler avec les autres et d'être en échange avec la clientèle. Et la meilleure façon pour l'agriculteur de faire la pub de sa ferme, c'est d'ouvrir ses portes.

Ce que j'aime bien, c'est qu'ils repartent avec des notions de l'élevage de chèvres. Leur expliquer un peu tout ce qui peut tourner au niveau de l'élevage.»

Noémie VOLLAIS,  
Chèvrerie de Bliquetuit

### La vente directe

En Normandie on comptait, en 2015, 197 exploitations effectuant de la vente directe de lait ou de produits laitiers, soit 2,2 % des exploitations laitières. Pour ces exploitations, la vente directe représente en moyenne 1/3 du lait produit. Seules 21 exploitations écoulent toute leur production par ce canal. Le beurre et la crème représentent plus de la moitié des produits fabriqués.

La vente directe de viande bovine existe aussi et a tendance à augmenter.

« Avec la vente directe, je vois le débouché de mes animaux. Je peux expliquer le produit que je vends et échanger avec les clients.»

Emile DOREY, éleveur de bovins allaitants

« Mon objectif est de redonner goût aux gens de manger de la bonne viande à un prix abordable.

Je discute beaucoup avec les enfants parce que ce sont nos prochains clients et ça compte énormément.»

Louis BOUTY (Les Eleveurs du Pays d'Auge), éleveur de bovins allaitants

« Je me suis lancé dans la vente directe pour améliorer mon revenu et comme je pense faire de la viande de qualité, je voulais essayer de faire connaître mes produits aux autres. J'ai aussi fait ça parce que j'ai des gens qui sont susceptibles de reprendre la ferme, donc j'essaie de faire une clientèle.»

Francis LECUYER, Eleveurs de bovins allaitants



## VIBREZ AU RYTHME DES EVENEMENTS EQUINS

*Le cheval fait partie intégrante du patrimoine normand. Architecture, paysage, savoir-faire, la filière équine contribue à l'attractivité nationale et internationale de la Normandie.*

La filière équine normande est composée de **2 haras nationaux** et **42 hippodromes** organisant **365 réunions de courses par an**. L'activité équine dynamise donc le territoire. De nombreuses courses d'envergures nationales et internationales sont organisées en Normandie. Ci-dessous sont cités quelques exemples de manifestations organisées sur le territoire.



### EQUI'SEINE

En 2017, Equi'Seine était **le seul CSI** (Concours de Saut d'obstacles International) **4 étoiles indoor de France**. C'est un événement d'exception qui rassemble les meilleurs cavaliers mondiaux, bien connu pour son **Grand Prix de la Région Normandie** et sa Puissance. Il accueille un public nombreux et diversifié. Le public peut découvrir toutes les facettes de la filière équine.

### LONGINES DEAUVILLE CLASSIC

Le Longines Deauville Classic est un concours de saut d'obstacles international. Il accueille un **CSI 3 étoiles**, un **CSI 1 étoile**, mais également un CSI Jeunes Chevaux.



### VENTE DE YEARLINGS D'AOUT

Deauville est la **première place de vente de Pur-Sang en France** et la **deuxième sur le marché européen**. Les ventes de Deauville sont aujourd'hui devenues un véritable label de qualité dans la sphère des courses et réunissent au mois d'août toutes les catégories professionnelles du monde du cheval au cœur de la Normandie.



#### Qu'est-ce qu'un yearling ?

Un yearling est un poulain âgé d'un an révolu. Comme les Pur-Sang sont exclusivement conçus par la monte naturelle (pas d'insémination artificielle, de transfert d'embryons etc.), les poulains naissent en début d'année jusqu'au mois de mai-juin. Ils sont donc âgés de 14 à 18 mois lorsqu'ils passent sur le ring d'ARQUANA.



# PARTIE 5

## NUTRITION ET SANTÉ

### 1/ LA VIANDE, QUELQUES DÉFINITIONS

- La viande, qu'est-ce que c'est ?
- Qualités organoleptiques des viandes

### 2/ CHOISIR ET CUISINER LA VIANDE

- Dénominations et étiquetage
- La conservation et la cuisson des viandes

### 3/ LA VIANDE, DES ATOUTS POUR LA NUTRITION ET LA SANTÉ

- Un aliment riche en protéines
- Une source de minéraux et de vitamines essentiels

### 4/ UN PRODUIT AU CŒUR DES HABITUDES ALIMENTAIRES

- Un mets contribuant à l'équilibre alimentaire
- Une source de saveurs et de convivialité

### 5/ DES BESOINS DIFFÉRENTS SELON SON ÂGE ET SES ACTIVITÉS

- Enfants et femmes enceintes : des apports à adapter
- Personnes âgées et sportifs : nourrir le muscle !

### 6/ QUELQUES IDÉES REÇUES

- La viande, on en mange trop ? C'est trop gras ?
- Viande et cancer qu'en est-il ?

### 7/ LA RESTAURATION HORS DOMICILE : UN ENJEU FORT POUR LA FILIÈRE

- La viande au cœur des repas quotidiens
- Des défis à relever en restauration collective

### 8/ LA GESTION DE L'ÉQUILIBRE MATIÈRE

### 9/ L'EXPERTISE INTERPROFESSIONNELLE AU SERVICE DE LA RHD

- Un ensemble d'outils à disposition des professionnels
- Une marque créée par l'Interprofession normande



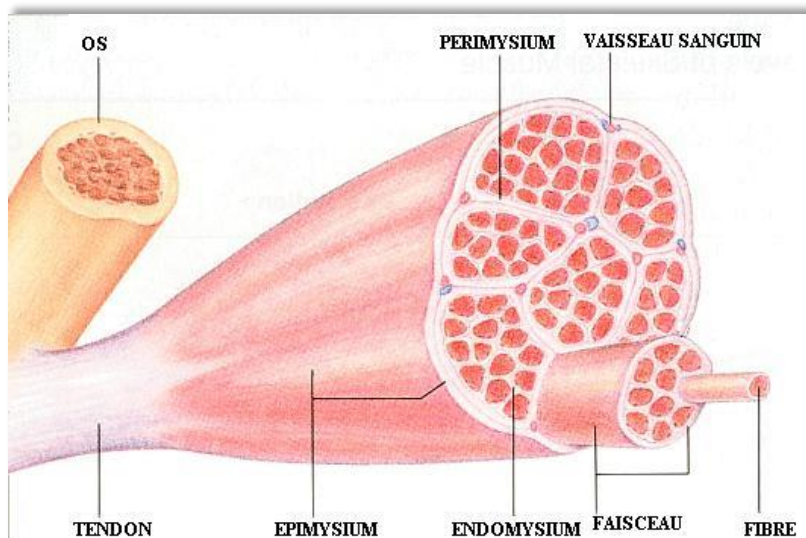
# LA VIANDE, QUELQUES DEFINITIONS

## LA VIANDE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

La viande correspond à l'aliment tiré des muscles des animaux. Les abats (produits tripiers) proviennent de leurs viscères comestibles. La viande se compose de fibres musculaires, unies et enveloppées par le tissu conjonctif et de tissus adipeux. Chaque morceau aura, au regard de ses caractéristiques intrinsèques, une destination culinaire particulière.

### Les fibres musculaires

On dénombre plusieurs milliers de fibres musculaires par muscle. Les myofibrilles qui les composent jouent **un rôle dans la tendreté de la viande** et la maturation, en se dégradant sous l'action d'enzymes.



Composition d'un muscle ©INTERBEV

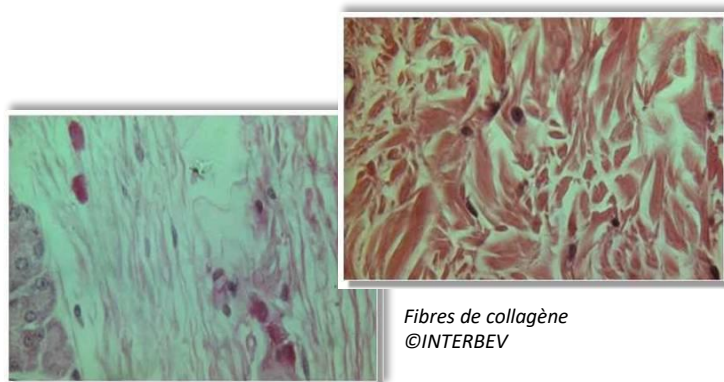
### Tissu adipeux et persillé

Le persillé correspond **au gras interstitiel présent dans le muscle**, visible sous forme de petits dépôts blancs. En fondant lors de la cuisson, le persillé améliore la qualité organoleptique des fibres musculaires.

La présence de gras dans une viande dépend des caractéristiques de l'animal, de son âge, du morceau choisi, du travail de découpe effectué sur celui-ci...

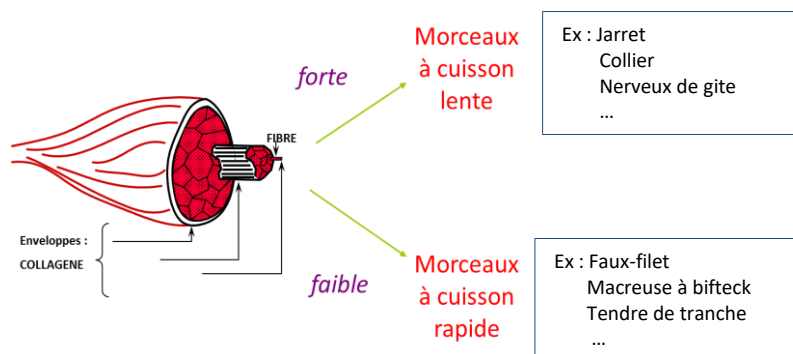
### Tissu conjonctif et collagène

Le tissu conjonctif est composé en majeure partie de collagène. Sa grande résistance confère à la viande **sa dureté** et oriente **sa destination culinaire**.



Fibres de collagène ©INTERBEV

Le collagène, lui, n'est pas dégradé pendant la phase de maturation. Il peut néanmoins l'être partiellement lors de **cuissons « allongées »** où il se transforme alors en **gélatine**.



Destination culinaire en fonction du taux de collagène ©INTERBEV

La quantité de collagène dans un muscle dépend de la **nature, de la partie du muscle** considéré, de la catégorie et/ou de l'âge de l'animal...

Le collagène devient par exemple plus résistant avec l'âge de l'animal (Source : IDELE 2011).

## QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES VIANDES

Les qualités organoleptiques des viandes bovines, ovines, caprines et chevalines regroupent les propriétés sensorielles à l'origine des sensations de plaisir associées à leur consommation. De nombreux facteurs interviennent. Ils sont liés non seulement à l'animal et au mode d'élevage, mais aussi au travail des viandes et à leur cuisson.



### La couleur

Première qualité perçue par le consommateur, la couleur de la viande dépend de la quantité de pigment, appelé myoglobine, présent dans le muscle et du pH de la viande.

✓ Facteurs influents : espèce, âge, race, alimentation, stress, ...

→ Les professionnels prennent soin du bien-être des animaux tout au long de la chaîne pour limiter leur stress.



### La jutosité

Il s'agit d'une caractéristique perçue lors de la mastication qui dépend de la quantité de suc musculaire libéré dans la bouche, accentuée par la stimulation de la salivation, due en particulier à la présence du gras intramusculaire.

✓ Facteurs influents : alimentation de l'animal, cuisson.

→ Les professionnels assurent une bonne maturation de la viande (pour que le suc musculaire demeure dans la viande au moment de la cuisson).



### La saveur

La saveur associe les saveurs et les arômes. Les composés de la saveur sont libérés au moment de la cuisson de la viande à partir de molécules précurseurs d'arômes, contenues notamment dans le gras.

✓ Facteurs influents : alimentation de l'animal, cuisson

→ Les professionnels respectent la chaîne du froid (bonne maturation de la viande + limite l'oxydation des graisses).



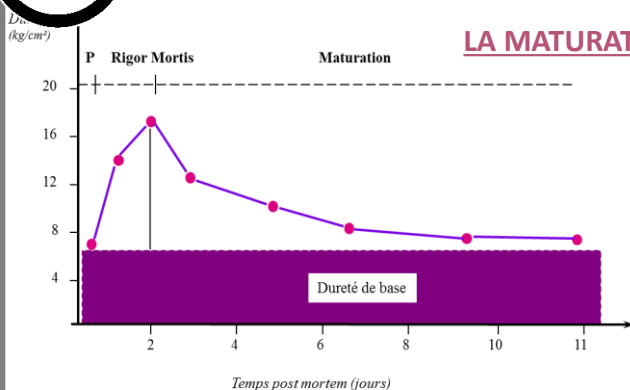
### La tendreté

Qualité la plus appréciée et recherchée, elle correspond à la facilité avec laquelle la viande est découpée puis broyée lors de la mastication. Le muscle est d'autant plus tendre que sa teneur en collagène est faible.

✓ Facteurs influents : espèce, sexe, âge de l'animal, le muscle choisi et la cuisson.

→ Les professionnels respectent une bonne réfrigération et maturation de la viande, une découpe et un travail adapté et prodiguent des conseils sur le choix des morceaux.

## Zoom sur...



(P: état pantelant, RM: rigor mortis, M: maturation)

Cette acidification se produit lors de la phase dite de **maturation**. Elle permet l'activation d'enzymes qui progressivement fragmentent les protéines du muscle. Le muscle **s'attendrit naturellement** et les précurseurs des **arômes** et de la **saveur** de la viande se forment.

Immédiatement après l'abattage, le muscle est souple. Après la mise en chambre froide des carcasses, le muscle devient rigide au cours d'une phase appelée *rigor mortis* qui dure plusieurs jours. Le **muscle est dur** et pourrait perdre facilement son eau à la cuisson, ce qui donnerait une **viande peu juteuse**. Le glycogène est transformé en acide lactique qui s'accumule et acidifie le muscle.

# CHOISIR ET CUISINER LA VIANDE

## DÉNOMINATIONS ET ÉTIQUETAGE

Les viandes de boucherie s'achètent en général en boucherie artisanale, en triperie pour les produits tripiers ou en grandes et moyennes surfaces (GMS). Les professionnels de la filière viande apportent leurs savoir-faire pour proposer aux consommateurs un ensemble de produits variés et adaptés aux attentes et envies de chacun.

La dénomination « viandes de boucherie » en France intègre : le bœuf, le veau, l'agneau, la viande chevaline, le porc frais (hors charcuterie) et d'autres viandes comme la viande de chevreau. La volaille, le lapin, les gibiers ne sont pas des « viandes de boucherie ».

On peut trouver deux types d'appellation des morceaux de viande : sur l'étal du boucher ou au rayon libre-service :

Dénomination traditionnelle, selon le muscle

Dénomination simplifiée regroupant plusieurs muscles sous un même nom

Source : La Maison du Charolais

à BOUILLIR (jaune)  
à BRAISER (vert)  
à RÔTIR à GRILLER (rouge)

**STEAK\*\*\* À GRILLER**  
VIANDE BOVINE

LOT : 120046512074 ORIGINE : FRANCE

DATE DE DÉPART : 01/11/16 DATE D'ARRIVÉE : 05/11/16 PRIX NET : 0,238 KG

PRIX DE BASE : 18,90€ / KG  
PRIX À PAYER : **4,49€**

**RÔTI\*\*\***  
AGNEAU

LOT : 120046512074 ORIGINE : FRANCE

DATE DE DÉPART : 04/11/16 DATE D'ARRIVÉE : 08/11/16 PRIX NET : 0,467 KG

PRIX DE BASE : 17,92€ / KG  
PRIX À PAYER : **8,37€**

© la-viande.fr

1. Des **noms clairs** qui correspondent aux usages culinaires, aux morceaux et recettes connus
2. Des **étoiles** pour la tendreté et le moelleux
3. Le **mode de cuisson** conseillé.

### En matière d'étiquetage

#### INFORMATIONS OBLIGATOIRES

Si une seule origine est mentionnée, l'animal est né mais a aussi été élevé et abattu dans un même pays. Si ces 3 étapes n'ont pas eu lieu dans un même pays, l'étiquette précise le pays de naissance, d'élevage et d'abattage.

OBLIGATOIRE

Pays et n° d'agrément de l'établissement de découpe de la carcasse.

**VIANDE BOVINE - FAUX FILET**

ORIGINE : France

N° agrément de l'abattoir : 00 00000

LIEU DE DECOUPE : France 00 00000

Emballé le : 00 00 00      A conso jusqu'au : 00 00 00

PRIX AU Kg    POIDS NET    PRIX À PAYER    A conserver entre 0° et + 4°C

00,00 €      00,000 KG    00,00 €

CATÉGORIE : Vache  
TYPE : Viande

45, rue de la Mare  
92158 Palaiseau

LOT : 000000

F  
00 00000  
CEE

Dernière étape de la traçabilité, le n° de lot apparaît distinctement dans la plupart des cas.

#### MENTIONS FACULTATIVES

Veau, Jeune Bovin (mâle de - de 2ans) ou génisse (femelle n'ayant pas vêlé) ou bœuf (mâle castré de + de 2 ans) ou vache (femelle ayant vêlé) ou taureau

**VIANDE BOVINE - FAUX FILET**

ORIGINE : France

N° agrément de l'abattoir : 00 00000

LIEU DE DECOUPE : France 00 00000

Emballé le : 00 00 00      A conso jusqu'au : 00 00 00

PRIX AU Kg    POIDS NET    PRIX À PAYER    A conserver entre 0° et + 4°C

00,00 €      00,000 KG    00,00 €

CATÉGORIE : Vache  
TYPE : Viande

45, rue de la Mare  
92158 Palaiseau

LOT : 000000

F  
00 00000  
CEE

On précise s'il s'agit d'une race à viande ou d'une vache laitière



## LA CONSERVATION ET LA CUISSON DES VIANDES

Quel que soit le mode de conditionnement, il est conçu pour préserver la qualité des viandes et des produits tripiers. Il convient que ceux-ci soient conservés au froid dans leur emballage d'origine. En fonction des caractéristiques du morceau choisi, un type de cuisson sera privilégié pour mettre le plus possible en valeur la qualité et le goût de la viande.

### Les différents conditionnements des viandes (\*DLC : Date Limite de Consommation)

| DLC*                                     | Conditionnement   |
|--|---|
| 3 à 4 jours = Préemballé                 | - Barquette sous film plastique étirable perméable à l'air<br>- Viande emballée dans le papier de l'artisan boucher   |
| 5 à 10 jours = Sous atmosphère contrôlée | - Conditionnement en barquette sous film plastique non perméable à l'air, avec ajout d'oxygène  |
| 10 à 20 jours = Sous-vide                | - Conditionnement sous-vide dans un emballage hermétique opaque<br>- Viande plus foncée : il faut donc la retirer de son conditionnement quelques minutes avant de la cuisiner afin qu'elle retrouve sa couleur rouge |

### Cuisson rapide pour les morceaux pauvres en collagène



**Poêler** : la viande est saisie puis cuite à haute température dans de la matière grasse ou non.



**Griller** : la viande est saisie à haute température sur un grill.



**Rôtir** : la viande cuit au four avec pas ou peu de matières grasses.

### Cuisson lente pour les morceaux riches en collagène



**Braiser** : la viande, revenue dans un peu de matière grasse, cuit à couvert dans un peu de liquide. Elle mijote doucement et longtemps pour devenir tendre et savoureuse.

**Bouillir** : la viande, entièrement plongée dans un liquide chaud ou froid, cuit longuement à petits feux.

### Ranger les produits de l'élevage herbivore dans son réfrigérateur (Source : la-viande.fr)

| Température                          | Produits  |
|--------------------------------------|---|
| - 18°C<br>(compartiment congélation) | Surgelés  |
| 0°C à + 4°C                          | Produits traiteurs et produits frais entamés<br>Plats cuisinés maisons<br>Viandes crues,<br>Charcuterie<br>Crèmes, fromages frais |
| + 4°C à + 6°C                        | Viandes cuites maison<br>Yaourts desserts lactés<br>Fromages frais  |
| + 6°C                                | Fromages à finir d'affiner  |
| + 6°C à + 10°C<br>(porte)            | Œufs, beurre, lait  |



### Cuisson Basse Température

Ce procédé consiste à cuire les aliments à une **température faible mais constante pendant une longue durée** afin d'atteindre une température minimum à cœur.

Particulièrement adaptée pour la viande, cette technique possède un bon rapport qualité/prix : obtention d'une **texture tendre, préservation des jus et limitation de la perte de poids en eau** des morceaux durant la cuisson.

La température mise en œuvre doit être **impérativement supérieure à 65°C (enceinte du four)** pour éviter tout risque sanitaire.

Source : la-viande.fr

# LA VIANDE, DES ATOUTS POUR LA NUTRITION ET LA SANTÉ

## UN ALIMENT RICHE EN PROTÉINES

*Les protéines assurent un rôle essentiel dans le renouvellement cellulaire. Ce sont les éléments les plus aptes à construire, renouveler et réparer nos cellules. Elles apparaissent comme un allié tout au long de la vie, durant la croissance bien sûr, mais aussi face au vieillissement ou à la maladie.*

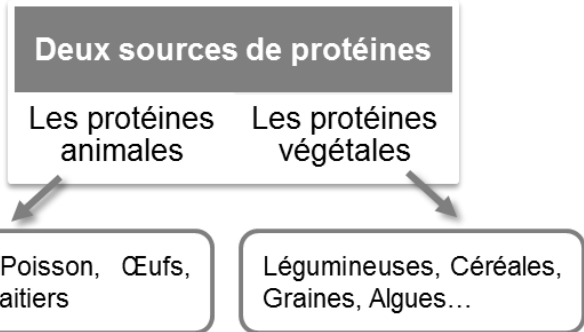
### Les protéines, des éléments indispensables

Les protéines se composent d'une vingtaine d'acides aminés dont **9** s'avèrent indispensables dans le métabolisme d'un être humain puisqu'ils ne peuvent pas être synthétisés par l'organisme. Ces acides aminés indispensables (AAI) doivent donc être **apportés par l'alimentation**.

Les acides aminés ont avant tout un rôle structurant et participent à la construction de tous les organes. Ils se révèlent donc **indispensables au bon fonctionnement de l'organisme**.

### Une richesse variable selon les sources

Les protéines animales sont dites à « **haute valeur biologique** ». Très **digestibles et rapidement assimilées par l'organisme**, elles permettent un **apport équilibré en AAI**, contrairement aux protéines des légumes secs ou des céréales déséquilibrées en un ou plusieurs Acides Aminés Indispensables.



**LE SAVIEZ-VOUS ?**

- 100 g de viande cuite contient en moyenne **27 g de protéines** ;
- 100 g de légumes secs cuits 5 à 10 g ;
- 100 g de produits céréaliers (pâtes, riz, semoule, etc.) 2 à 6 g.

### Zoom sur...



Source : INTERBEV

### Cuissons et valeurs nutritionnelles

En cuisant, une partie de l'eau contenue dans la viande s'évapore. Cette perte dépend du mode de cuisson choisi, de la durée et de l'intensité de cuisson : de **5 à 10 %** pour une cuisson bleue (grillée, poêlée ou rôtie) ; **15 à 20 %** pour une cuisson saignante ; **25 à 30 %** pour une cuisson à point et **35 à 50 %** pour une viande bouillie.

La recommandation de prévention santé qui préconise de limiter la viande rouge à moins de **500 g** par semaine porte sur la viande consommée **cuite**. Cela correspond à environ **700 – 750 g de viande crue**, soit 3 ou 4 steaks par semaine.

« Parmi les 14 allergènes alimentaires identifiés, aucun n'est présent dans la viande brute. »  
 Patricia POIGNET, diététicienne

Sources : CIV, Valeurs nutritionnelles des viandes cuites. Effets de la cuisson sur la composition des viandes ANSES, Actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires, rapport d'expertise collective, décembre 2016  
 Fonds Mondial de Recherche contre le Cancer. Résumé scientifique du rapport WCRF / American Institute for Cancer Research Food, Nutrition, Physical Activity, and the Prevention of Cancer, a Global Perspective Washington D.C. AICR, 2007  
 Ciqual.anses.fr

## UNE SOURCE DE MINÉRAUX ET DE VITAMINES ESSENTIELS

Les aliments contiennent une très grande diversité de minéraux et de vitamines. Ceux-ci interviennent dans plusieurs processus vitaux de l'organisme et doivent être apportés en quantité suffisante par l'alimentation. Des choix alimentaires trop restrictifs peuvent entraîner un déficit de certains de ces nutriments. Il est donc indispensable de diversifier ses aliments pour bien couvrir ses besoins.

### Viande et fer héminique

Le fer joue un **rôle essentiel** dans bon nombre de fonctions biologiques telle la constitution de l'hémoglobine ou de la myoglobine ou encore le transport de l'oxygène.

La viande rouge représente l'un des meilleurs vecteurs alimentaires en fer du fait des teneurs élevées mais aussi de la meilleure qualité de ce fer : **fer héminique**.

#### Deux formes de fer

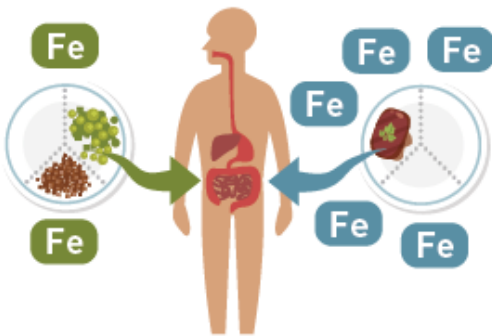
Le fer héminique

Le fer non héminique

Présent dans la viande et assimilé par l'organisme à hauteur de **25%**.

Présent dans les végétaux avec une assimilation inférieure à 10 % et variable selon les autres aliments consommés

LE FER des viandes est mieux **ASSIMILABLE** par l'organisme que le fer des produits végétaux



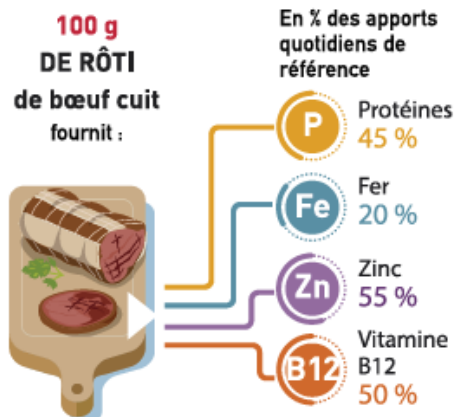
Sources : WHO-FAO 2004, EFSA 2015

#### LE SAVIEZ-VOUS ?

Les produits animaux sont la seule source de vitamine B12 dans notre alimentation. En effet, tous les aliments d'origine végétale sont naturellement dépourvus de vitamine B12 assimilable par l'organisme.

Pour favoriser la couverture des besoins en fer, **l'association viande et légumes ou céréales** au cours d'un repas est intéressante car la viande augmentera l'absorption du fer non héminique d'origine végétale.

Sa richesse en protéines, en vitamine **B12** et ses apports significatifs en **vitamine B3, B6, zinc, fer et sélénium** font de la viande un aliment utile pour **favoriser la couverture des besoins en ces nutriments essentiels** tout au long de la vie.



Sources : Anses, Cicalat 2018 : valeurs nutritionnelles du Rosbif cuit. Règlement UE N°169/2011 : Apports de Référence (AR)



# UN PRODUIT AU CŒUR DES HABITUDES ALIMENTAIRES

## UN METS CONTRIBUANT À L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

*Si la viande apparaît souvent comme un élément structurant du repas, elle s'associe à d'autres aliments afin de garantir l'équilibre alimentaire. Celui-ci ne se construit pas sur un seul repas ou une seule journée mais sur plusieurs jours, voire en semaine.*

### Place de la viande dans l'alimentation

Un aliment à lui seul ne peut fournir l'ensemble des nutriments indispensables à notre santé. Il est donc essentiel de veiller à la **variété de notre alimentation**. La viande ne se mange pas seule. Elle est toujours associée à d'autres produits tels que les légumes et les féculents qui apportent des nutriments complémentaires : la viande participe ainsi à la **structuration des repas**.

Une consommation durable doit être raisonnable et adaptée aux besoins. La filière s'est dotée d'un outil d'information des consommateurs : « **le repère de portion** » qu'elle diffuse depuis 2018. Simple et évolutif selon l'âge et la morphologie, il est utilisé par les professionnels de la nutrition pour aider chacun à déterminer les quantités d'aliments lui correspondant. Élaboré par des diététiciens, complémentaire et cohérent avec les recommandations officielles, ce repère est plus pratique que les grammages. Il incite les Français ayant une trop grande consommation de viande à la réduire et rassure les consommateurs raisonnables.

### NI TROP, NI TROP PEU : LA JUSTE PORTION !

*Pour couvrir ses besoins en vitamines, minéraux et autres nutriments sans excès de calories, de gras ou de sucre, bien manger c'est une question de bonnes portions !*

Elles dépendent principalement de l'âge, du sexe, de la morphologie et de l'activité physique.

Adapter les portions à ses besoins c'est aussi « bon pour la planète » car cela évite de surconsommer et donc de gaspiller nos ressources !

Nul besoin de balance, ni grammages. Pour vous donner une idée, un repère simple : vos mains !



Exemple de calibrage pour une portion de légumes.



Exemple de calibrage pour une portion de fruits.



Exemple de calibrage pour une portion de pâtes crues.



Exemple de calibrage pour une portion de viande.

### Zoom sur...

#### Animations Pédagogiques Elevage et Viande

INTERBEV Normandie propose des animations à destination des écoles de la région. Une diététicienne explique, sous la forme de jeu de cartes géantes, les principes de base de l'**équilibre alimentaire**.

## UNE SOURCE DE SAVEURS ET DE CONVIVIALITÉ

*Pour que la viande continue d'être un plaisir, il faut en manger mieux. Associer équilibre et qualité, c'est choisir de valoriser une filière entière. Des éleveurs aux consommateurs, nous pouvons tous avoir un impact positif sur le terroir comme sur notre santé.*

### Naturellement flexitarien

Le mieux vivre est une préoccupation majeure qui a naturellement fait évoluer la façon de consommer et donner naissance à **un véritable mode de vie : le flexitarisme**. Mieux manger signifie manger en conscience, soit manger en quantité raisonnée, manger de meilleure qualité, manger plus local. **Le flexitarien est finalement l'omnivore du 21<sup>ème</sup> siècle** : un **consommateur éclairé** qui mange aussi bien des aliments d'origine animale que d'origine végétale.

## LE FLEXITARIEN EST L'OMNIVORE DU 21<sup>ÈME</sup> SIÈCLE

Un consommateur responsable et éclairé qui mange de tout librement, aussi bien des aliments d'origine animale que d'origine végétale.

Il est flexible, mange en conscience et savoure ses aliments sans culpabilité.

Il choisit librement ses aliments pour son plaisir et sa santé. Il se laisse guider par ses envies et sa quête d'équilibre.

Il est adepte des légumes et légumineuses, mais aussi amateur de viande, en juste quantité.

Le flexitarisme ne se limite pas à l'alimentation : c'est choisir de vivre mieux, pour son bien-être mais aussi celui de la planète.

En mangeant mieux, de façon plus raisonnée et raisonnée, il peut ainsi privilégier des viandes de qualité issues d'une production responsable et durable.

En nutrition, tout est affaire **d'équilibre** : **manger de tout, mais en quantité adaptée**. Ainsi, tous les aliments ont leur place dans une alimentation variée et équilibrée, même si certains doivent être consommés avec modération.



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

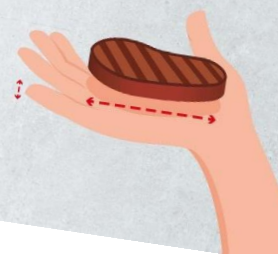
[www.naturellement-flexitariens.fr](http://www.naturellement-flexitariens.fr)



**EN NUTRITION,  
LE TRIO GAGNANT EST  
VIANDE + LÉGUMES + FÉCULENTS  
RICHES EN FIBRES**



**REPÈRE DE PORTION**  
UNE PORTION TYPE  
DE VIANDE CUITE  
CORRESPOND À LA  
TAILLE DE LA PAUME  
DE LA MAIN ET À  
L'ÉPAISSEUR DU  
PETIT DOIGT !



NUTRITION ET SANTÉ

# DES BESOINS DIFFERENTS EN FONCTION DE SON AGE ET DE SON ACTIVITE

## ENFANTS ET FEMMES ENCEINTES : DES APPORTS À ADAPTER

*La viande fournit un ensemble de nutriments qui se révèlent nécessaires au développement de tout être humain quel que soit son sexe, son âge ou son stade physiologique. Une alimentation variée et équilibrée assurera une couverture optimale de ses besoins accrus.*

### Alimentation des enfants et adolescents

La croissance des enfants dépend en grande partie de la qualité de leur alimentation. La conduite de l'alimentation de l'enfant a plusieurs objectifs :

- Assurer une **croissance harmonieuse** et le **développement optimal du cerveau**.
- Procurer le **meilleur capital santé** à court, moyen et long terme.
- Respecter les **goûts** de chacun et varier les **plaisirs**.

POUR LES TOUT-PETITS, IL EST PLUS FACILE DE COMPTER EN PETITES CUEILLÈRES !

|   |  |  |
|---|--|--|
| De 6 à 12 mois : 10 g<br>sous forme mixée | De 1 à 2 ans : 20 g<br>sous forme hachée | De 2 à 3 ans : 30 g<br>en menus morceaux |
|---|--|--|

Sources : ANSES, 2019



### Viande et femmes

A la différence des hommes, les femmes perdent du sang, donc du fer, tous les mois. Il est donc indispensable de compenser cette perte par des apports en fer suffisants via l'alimentation.

Pourtant les enquêtes alimentaires nationales montrent que les femmes consomment beaucoup moins de viande que les hommes ! D'ailleurs, **l'apport alimentaire en fer des femmes est en moyenne inférieur à la recommandation nutritionnelle**.

#### LE SAVIEZ-VOUS ?

En France, moins de 6 femmes en âge de procréer sur 10 ont une valeur normale de ferritinémie : 20 % ont une déplétion totale des réserves en fer et 21,5% des réserves faibles. De plus, 7 % présentent une anémie et 4 % une anémie ferriprive.

Par ailleurs, pour une croissance harmonieuse du fœtus, la femme enceinte doit consommer un peu de tout (aliments contenant **des protéines en quantité et qualité variables**).

Les protéines animales offrent l'avantage d'être équilibrées en **acides aminés indispensables**. Elles constituent une source privilégiée en **fer**, à condition qu'elles soient bien cuites, et donc conseillée aux femmes enceintes.



## PERSONNES ÂGÉES ET SPORTIFS : NOURRIR LE MUSCLE !

L'activité physique quotidienne s'avère bénéfique et contribue à la bonne santé de chaque individu. Les muscles devront disposer d'énergie et également de nutriments, dont les protéines, pour rester en bonne condition. Ces besoins varient avec l'âge mais également selon l'intensité du sport pratiqué. Ils devront être adaptés à chacun.

### Les séniors : lutter contre la fonte musculaire

Phénomène qui s'enclenche après 30 ans, la **sarcopénie** correspond à une fonte des muscles qui s'amplifie après 65 ans. En parallèle d'une activité physique quotidienne, l'alimentation est l'une des clés pour la limiter en continuant à **consommer des protéines**, notamment d'origine animale.

Les protéines consommées vont permettre de **maintenir**, de **renouveler** et d'**entretenir** les muscles.

APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS<sup>(1)</sup> EN PROTÉINES (en g/jour)



AFSSA - Apports en protéines : consommation, qualité, besoins et recommandations Synthèse du rapport de l'AFSSA - 2007

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Après 65 ans, les besoins en protéines sont accrus : on passe de **0,83 à 1 g** / jour / kg de poids corporel.

AFSSA, Apports en protéines : consommation, qualité, besoins et recommandations Synthèse du rapport de l'AFSSA - 2007

### La viande, alliée des sportifs

Les protéines interviennent dans la **contraction du muscle** et jouent un rôle de première importance chez le sportif pour leur performance.

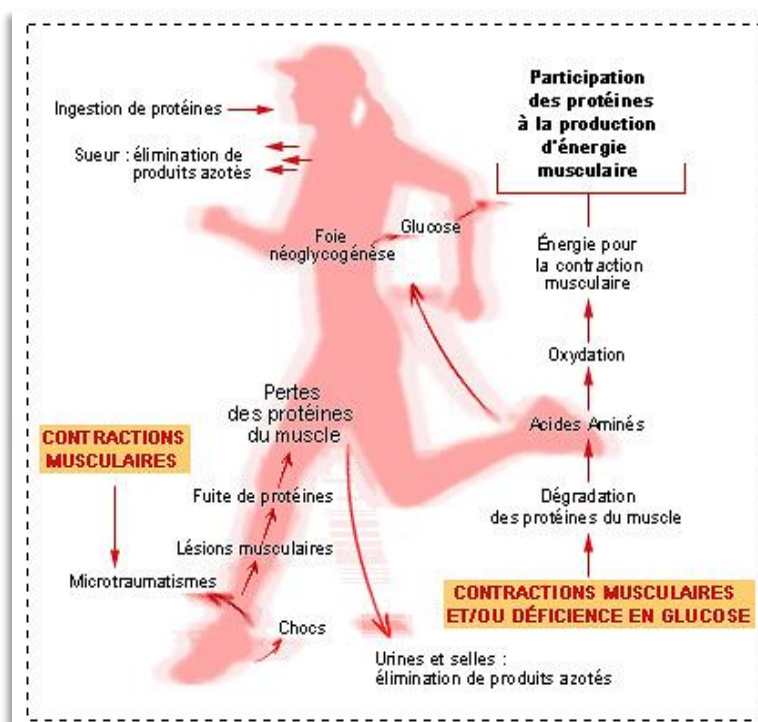
Par ailleurs, le fer participe aux mécanismes d'oxygénation de l'organisme et fait partie des **minéraux perdus** en quantités importantes pendant l'effort.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour les sports d'endurance, il faut consommer de **1,5 à 1,7g** de protéines / kg de poids corporel / jour.

AFSSA, Apports en protéines : consommation, qualité, besoins et recommandations Synthèse du rapport de l'AFSSA - 2007

Pour couvrir ces besoins importants, on ne peut que recommander de maintenir dans l'alimentation les produits d'origine animale, riches en **protéines de bonne qualité**, tels que la viande.



© la-viande.fr

# QUELQUES IDEES REÇUES

## LA VIANDE, ON EN MANGE TROP ? C'EST TROP GRAS ?

*Il est de plus en plus fréquent d'entendre que la consommation de viande dans nos sociétés occidentales est excessive, que cet aliment serait en plus mauvais pour la santé car trop gras.*

Une consommation française bien plus modérée qu'on ne le pense: (Crédoc, CCAF, 2016)

Ne pas dépasser **500g/semaine / adulte** (viande hors volaille ou viande « rouge » cuite)

Recommandations

Consommation des français

**320g** = quantité moyenne consommée par semaine

### LE SAVIEZ-VOUS ?

*80 % des adultes français ont une consommation de viande hors volaille conforme à la recommandation de santé publique (moins de 500 g par semaine)..*

Source : Crédoc, CCAF, 2016

Un apport de lipides à relativiser (Source : CIV-INRA, valeurs nutritionnelles des viandes crues, 2009)

La viande est parfois accusée d'être un aliment gras. Cette donnée s'avère toute relative. La teneur en matière grasse varie d'un morceau à un autre. Il existe des **morceaux maigres** (moins de 3% de lipides) et des **morceaux gras** (entrecôte, côtes de veau ou d'agneau...). Les **2/3** des morceaux de viande de boucherie contiennent moins de **8%** de matières grasses.

| EXEMPLES DE MORCEAU CRU                      | TENEUR EN MATIÈRES GRASSES /100 G |
|--|-----------------------------------|
| Faux-filet (boeuf)                           | 7%                                |
| Bavette (boeuf)                              | 6%                                |
| Gigot d'agneau                               | 5%                                |
| Macreuse à bifteck (boeuf)                   | 3%                                |
| Noix (veau)                                  | 3%                                |
| Foie (veau)                                  | 3%                                |
| Jarret (veau)                                | 3%                                |
| Tende de tranche (boeuf et viande chevaline) | 2%                                |

Quelques exemples  
(teneurs en MG/100 g de viande crue)

\*Valeurs nutritionnelles des viandes, CIV-INRA, 2009.

Les lipides des viandes de bœuf, veau, agneau, cheval se caractérisent par un ratio équivalent en acides gras mono insaturés et en acides gras saturés. La proportion d'acides gras polyinsaturés fluctue selon le morceau et l'espèce animale.

### Zoom sur...

#### Quelques pistes pour limiter l'apport en lipides

- Je peux choisir les morceaux **les plus maigres**.
- En ôtant si je le souhaite le gras bien visible, je peux **diviser par 2 ou 3** le taux de matières grasses sur les morceaux les plus riches.
- Je peux **limiter l'apport en matières grasses** lors de la préparation et à la cuisson.

En effet, ce n'est pas la viande en elle-même qui apporte le plus de matières grasses dans l'alimentation, mais plutôt les sauces qu'on y ajoute.

## VIANDE ET CANCER : QU'EN EST-IL ?

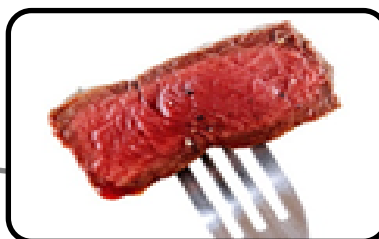
*La viande rouge ou viande hors volaille est citée comme l'un des facteurs pouvant augmenter le risque de cancer dont le cancer colorectal. On notera que seules les consommations excessives représentent un facteur de risque et qu'il s'agit de relation observées statistiquement dans les études épidémiologiques.*

Les cancers sont des maladies complexes avec un grand nombre de facteurs de risques génétiques, comportementaux (tabac, alcool, surpoids, sédentarité, etc.), alimentaires et environnementaux.

Aucune étude scientifique ne permet d'affirmer qu'un aliment à lui seul peut être la cause d'un cancer qui reste une maladie complexe et multifactorielle.

### Les nouvelles recommandations

Comme le souligne le Fond mondial de recherche contre le cancer (WCRF), les recommandations relatives à la viande rouge s'inscrivent dans d'un ensemble de préconisations sur l'alimentation et l'activité physique, qui se combinent et doivent être considérées globalement sans focaliser sur un aliment en tant que tel comme facteurs de risque ou de protection des cancers.



#### VIANDE ROUGE

*(toutes les viandes hors volaille, à savoir les viandes de bœuf, veau, agneau, mouton, cheval, gibier, porc (hors charcuterie))*

**Pas plus de 500 g de viande cuite / adulte / semaine** (soit environ 700-750 g de viande crue)

**Limitier** les cuissons au **barbecue** ou au **grill** (production d'acides aromatiques hétérocycliques associés au risque cancérigène)

Consommer des aliments riches en **antioxydants et en fibres** (fruits, légumes, etc.)

Privilégier les **cuissons courtes ou à l'étouffée**

*Sources : PNNS, manger-bouger.fr ; WCRF, 2018*

Aucun risque de cancer ou autre maladie chronique n'est associé à une consommation modérée de viande dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Au contraire, une consommation raisonnable de viande rouge, en accord avec les nouvelles recommandations, au sein d'une alimentation riche en végétaux, contribue à une alimentation favorable à la santé.

De plus, entre 2011 et aujourd'hui le niveau de preuve calculé statistiquement selon les résultats des études épidémiologiques pour l'augmentation du risque associé à la consommation excessive de viande rouge a été ramené de « convaincant » à « **probable** » (*Diet, nutrition, physical activity and colorectal cancer, 2017*).

### Des études en cours

Dans le rapport RSO (Responsabilité Sociétale des Organisations) d'INTERBEV, la question des relations potentielles entre les consommations élevées de viande rouge et le risque de cancer colorectal fait l'objet de recherches à caractère plus exploratoire, menées par les instituts techniques en partenariat avec des organismes publics de recherches, l'INRA et l'INSERM. Les scientifiques examinent par exemple l'impact des **modes de cuisson** ou encore des **interactions entre la viande et les autres aliments** avec lesquels elle est ingérée.

La finalité est d'identifier les meilleures modalités de consommation de la viande (cuisson modérée, association avec des aliments riches en fibres, ajout d'aliments antioxydants, etc.).



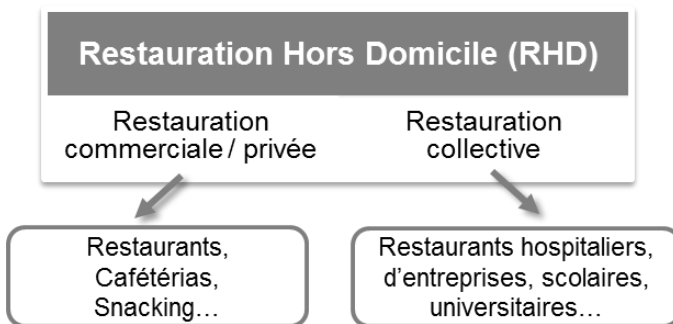
# LA RESTAURATION HORS DOMICILE : UN ENJEU POUR LA FILIERE

## LA VIANDE AU CŒUR DES REPAS QUOTIDIENS

La Restauration Hors Domicile (RHD) englobe, comme son nom l'indique, toute la consommation alimentaire qui se déroule en dehors du foyer. Ce type de restauration représente un marché de plus en plus important avec plus de 6 milliards de repas servis en dehors du domicile par an au niveau national.

### Un ensemble de prestations et de publics

Il existe deux grands circuits de restauration hors foyer: la restauration commerciale et la collective. Cette dernière représente **23,8%** des revenus de la RHD en 2016.



**LE SAVIEZ-VOUS ?**  
En France, **3 repas / 10** sont pris hors du foyer, contre **1 / 3** en Grande Bretagne et **1 / 2** aux USA.

### Restauration collective en Normandie (2015)

| Pour la santé et le social | Scolaire | Au travail | Autres |
|----------------------------|----------|------------|--------|
| 38%                        | 38%      | 15%        | 9%     |

Le grand nombre de structures gérant la restauration collective en Normandie rend difficile la consolidation de données chiffrées sur le nombre de repas servis en restauration collective, le nombre de convives et les volumes de denrées que cela représente. Néanmoins on peut estimer que sont servis chaque année:

- Plus de **13 millions de repas en lycées**,
- Plus de **17 millions de repas en collèges**.

Soit plus de **30 millions de repas servis par an rien que dans l'enseignement secondaire en Normandie !**  
Un potentiel non négligeable pour l'agriculture normande...

### Zoom sur...

#### Affichage de l'origine des viandes en RHD et décret du 17 décembre 2002

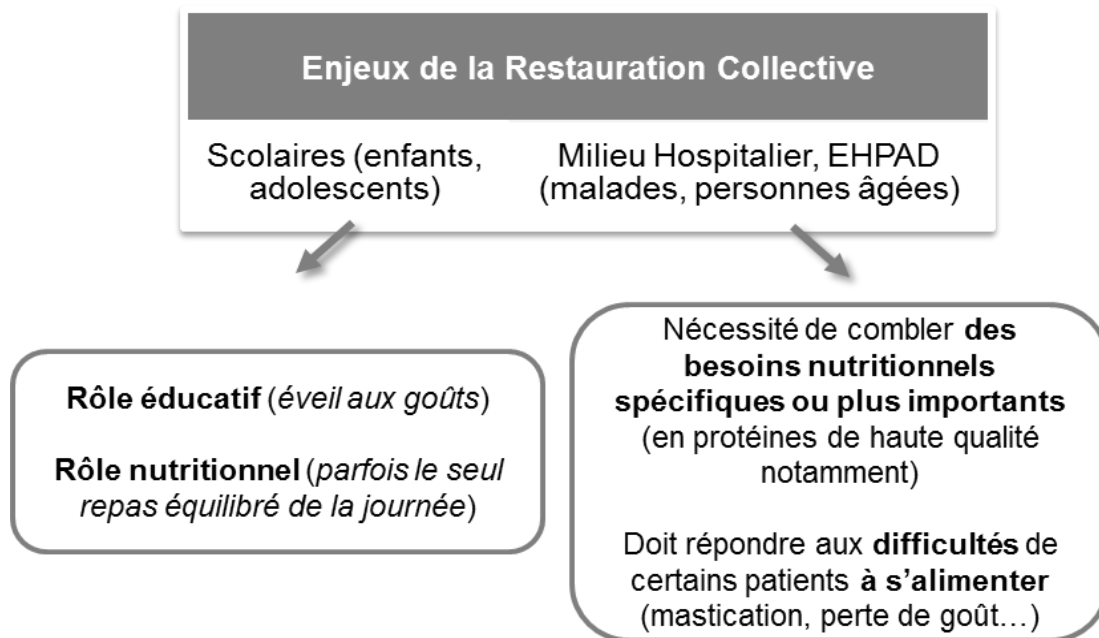
Obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2003, la réglementation prévoit d'indiquer, dans les lieux où sont servis les repas, de façon lisible et visible, par affichage ou par tout autre support écrit (ardoise, feuille volante dans la carte, sur le menu), **l'origine des viandes utilisées** pour la préparation des plats servis ou vendus aux consommateurs.

**Mentions à indiquer** : une origine unique (animal né, élevé, abattu dans un même pays), si les pays sont différents le restaurateur doit indiquer le pays de naissance, le pays d'élevage et le pays d'abattage.

## DES DÉFIS À RELEVER EN RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective concerne tous les publics avec des exigences précises. Ceci oblige les gestionnaires, les cuisiniers à apporter une attention marquée à l'alimentation procurée. Elle doit conjuguer des contraintes de coûts, d'approvisionnement en quantité et de satisfaction des convives.

### La restauration collective : un rôle social et éducatif majeur



La qualité des viandes françaises est reconnue. Encourager leur achat devient un **enjeu essentiel** pour la filière. Mieux connaître le produit viande permet de commencer une meilleure **gestion des achats**.

### Encourager l'achat de viande française

**52 %** de la viande de bœuf, **91%** de la viande d'agneau consommée en restauration collective provient de l'importation (Source : Où va le Bœuf, 2017; INTERBEV 2016).

Ce choix se raisonne trop souvent selon deux critères :

- **Le prix : achat du moins cher,**
- **conditionné** (transformé) pour ce marché.

### Eviter le gaspillage alimentaire

Le **Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (RÉGAL) de Normandie** est composé des acteurs régionaux de la chaîne alimentaire. Créé en 2014, c'est une communauté de travail permettant le dialogue et les échanges, l'émergence d'actions individuelles ou collectives, l'observation et la production de méthodes et de données.



Réseau pour  
Éviter le  
Gaspillage  
ALimentaire  
en Normandie

Il a pour but d'accompagner et de faciliter la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue **d'atteindre l'objectif de - 50 % de gaspillage alimentaire d'ici 2025** (Pacte national de juin 2013).

## LA LOI EGALIM

Après avoir été adoptée par le Parlement le 2 octobre 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1er novembre 2018.

Les principaux objectifs de cette loi sont :

❑ Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous :

- **50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité** (dont des produits bio) dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022 ;
- **intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire**, avec la possibilité étendue à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire de faire des dons alimentaires ;



❑ Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire :

- **interdiction des contenants alimentaires** de cuisson, de réchauffe et de service **en plastique** en restauration collective des collectivités locales en 2025 ;
- **interdiction des touillettes et pailles en plastique** dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020 ;
- **interdiction des bouteilles d'eau en plastique** dans les cantines scolaires en 2020.



### Le développement du Label Rouge

Dans le cadre des plans de filière élaborés suite aux États généraux de l'Alimentation, la filière Élevage et Viande s'est orientée vers le développement des SIQO, les « Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine ». Garantissant qualité organoleptique et considérations sociétales élevées (environnement, bien-être animal, juste rémunération des professionnels de la filière...), le Label Rouge s'impose comme une évidence. Cahier des charges certifié et contrôlé, reconnu et apprécié par les consommateurs, il rend plus lisible le rayon viande. **L'objectif de la filière est qu'il représente 40 % de l'offre en viande bovine d'ici 2023.**

## JE MANGE NORMAND DANS MON LYCÉE

Le plan « **Je mange normand dans mon lycée** », mis en œuvre dès la rentrée 2017, a pour objectif ambitieux de servir **80% de produits normands dans les restaurants des lycées d'ici 2021**. Cette nouvelle politique a pour ambition de valoriser l'agriculture normande, de soutenir les filières de proximité, de dynamiser les emplois des filières agricoles et agroalimentaires, de sensibiliser l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire aux enjeux d'une alimentation utilisant en priorité des produits normands.

LA RÉGION NORMANDIE PRÉSENTE LE PLAN  
**"Je mange normand  
dans mon lycée"**



« Manger des produits normands dans les restaurants scolaires de la région, c'est un enjeu majeur pour l'éducation au goût et la santé des jeunes Normands. C'est aussi un enjeu économique et environnemental »

Hervé MORIN, Président de la région Normandie



# LA GESTION DE L'EQUILIBRE MATIERE

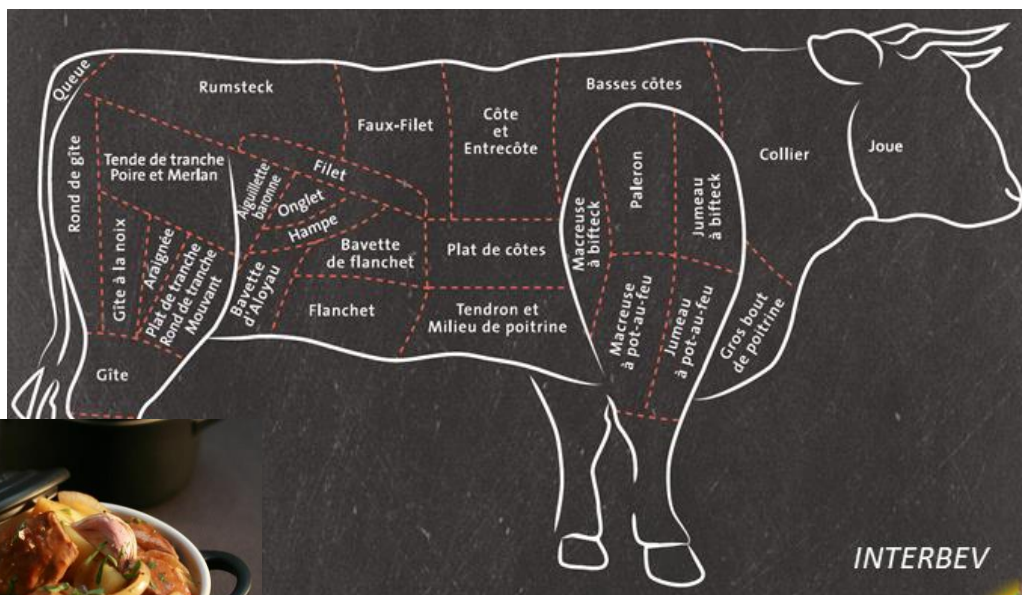
## UN ENJEU POUR LA FILIÈRE

*Lorsqu'une bête est abattue, la carcasse présente une multitude de morceaux qu'il faut valoriser. Cependant, en fonction de la saison par exemple, la demande va être soutenue pour un type de morceau. L'enjeu est donc d'essayer de valoriser au mieux les autres morceaux non demandés à ce moment là.*

Sur une carcasse de bovin, les morceaux situés à l'avant de l'animal sont plutôt destinés à des cuissons lentes. A l'inverse, les morceaux situés à l'arrière de l'animal sont essentiellement des morceaux à cuisson rapide. Ainsi, en hiver, la demande est forte pour les morceaux présents à l'avant. Mais l'été, les morceaux présents à l'arrière sont très demandés.

Cependant, lorsque l'animal est abattu, tous les morceaux doivent trouver un débouché pour éviter le gaspillage alimentaire. Il faut trouver des canaux de valorisation pour les morceaux qui sont peu demandés à une période donnée. Toute cette gymnastique est appelée le contrôle de l'**Equilibre Matière**. L'enjeu est de taille, surtout dans un contexte où l'offre et la demande sont très fluctuants.

**La production de viandes hachées est un bon moyen pour maîtriser cet équilibre matière.**



NUTRITION ET SANTÉ

Témoignage d'Anne-Sophie GROSDOIT, chargée de développement, société Grosdoit (grossiste) :

«Une de nos missions principales est de redonner du sens à la consommation de viande. Dans un contexte où la viande, en particulier bovine, est de plus en plus consommée sous forme hachée, il est devenu primordial d'éduquer nos clients à comprendre les enjeux de l'équilibre matière et de saisonnalité. Les sensibiliser sur l'utilité gastronomique de chaque muscle afin de pouvoir valoriser l'ensemble de la carcasse d'un animal est devenu l'un des enjeux majeurs de notre métier. Un animal n'est naturellement pas constitué que de côtes de bœuf et de faux-filet... !

Nous proposons ainsi à nos clients de travailler en « équilibre matière ». Nous achetons les bêtes auprès d'éleveurs voisins, nous les débitons et les préparons à façon selon un planning de menus élaboré conjointement avec le client. Par exemple, en semaine A, des recettes avec les avants, en semaine B des steaks hachés et en semaine C des arrières. C'est une vraie collaboration pour éviter le gaspillage et favoriser la consommation de produits locaux.»

# L'EXPERTISE INTERPROFESSIONNELLE AU SERVICE DE LA RHD

## UN ENSEMBLE D'OUTILS À DISPOSITION DES PROFESSIONNELS

*INTERBEV Normandie organise des formations à destination des professionnels de la restauration hors domicile animées par un ingénieur du service qualité des viandes de l'Institut de l'Élevage. L'objectif est de former les chefs de cuisine et leurs gestionnaires à l'achat des viandes afin de satisfaire au mieux leurs convives en visant la qualité tout en respectant leurs budgets.*

### Exemple d'une formation délivrée auprès des chefs et gestionnaires des collèges du Calvados (14)



#### CONTENU DE LA FORMATION :

*Module 1* : Les critères qui font la qualité de la viande de bœuf : caractéristiques de la viande, démarches qualités et démonstration de découpe.

*Module 2* : Accompagnement à la réception de commandes au cours de différentes visites.

*Module 3* : Synthèse des résultats des visites, analyse technique des réponses des fournisseurs aux appels d'offre et intervention sur bien acheter sa viande.



Source : INTERBEV Normandie



Source : INTERBEV Normandie

#### Témoignage de Paul TRIBOT LASPIÈRE, animateur de la formation

« Avant, tout ce qu'on n'arrivait pas à valoriser en GMS et en Boucheries partait en restauration. Aujourd'hui c'est un vrai marché que l'interprofession a identifié. Pour cela, INTERBEV a mis en place des outils comme les fiches techniques qui permettent de présenter les viandes de façon à ce que les opérateurs puissent les acheter en connaissance de cause. On change totalement d'approche. **On a une approche par le plat et non plus par le muscle.** L'interprofession a tout intérêt à ce que la viande soit la mieux achetée, qu'elle soit la plus appréciée possible. Parce que via ce secteur de la restauration collective, surtout scolaire, **on forme nos consommateurs de demain.** Si le jeune est déçu, ça va avoir une influence sur son comportement alimentaire d'aujourd'hui et de demain. L'interprofession essaie de mettre en place un certain nombre d'outils pour s'assurer un bon développement de ce marché, qui aboutisse à **la bonne consommation de demain.** »



#### Témoignage de Jean-François LECOQ, Conseiller technique Restauration Scolaire Département du Calvados

« **Cette formation est importante.** Cela permet de faire des rappels sur les différentes parties du bœuf et l'utilisation des différents muscles. C'est important de revenir aux fondamentaux. Les chefs vont pouvoir **commander les bons morceaux pour les adapter aux recettes à préparer** et satisfaire leurs convives qui sont les élèves. Tous les chefs sont ravis de cette formation. **En restauration collective il y a des enjeux de santé publique, mais aussi des enjeux culturels, des enjeux de justice sociale, de pouvoir offrir aux enfants des qualités au niveau de la nourriture. C'est un enjeu de citoyenneté. C'est un acte de partage, un enjeu éducatif d'apprentissage du goût et de la connaissance des aliments.** »



## Des outils techniques pour faciliter l'achat des viandes



- **Des fiches techniques** sur les différents plats pour définir les besoins en viande avec une approche par le plat et non plus par le muscle.
- **Un guide pour la cuisson à basse température** des viandes de bœuf et de veau en restauration collective scolaire.
- **Un Vademecum et un cahier des clauses particulières** pour apporter des éléments de réponses sur les questions juridiques liées à l'achat de viande en RHD.
- **Des plaquettes d'informations** sur des thématiques diverses : circuits courts/circuits de proximité, «Comment acheter de la viande française en restauration collective? »...
- **Des fiches recettes**...

Tous ces outils sont disponibles gratuitement sur le site : <http://www.interbev.fr/rhd/outils/>

## Une marque régionale au service de la restauration hors domicile



*La marque interprofessionnelle collective baptisée « Les Éleveurs de Normandie » est une démarche à destination de la restauration hors domicile. Ouverte à toutes les races bovines, cette marque garantie au consommateur une viande régionale tracée du champ à l'assiette. Cette démarche vise à faire vivre les éleveurs et travailler les abattoirs, à maintenir les paysages et à préserver l'environnement normand.*

### UNE DÉMARCHE DE FILIÈRE

Garantissant des bovins nés, élevés et découpés en Normandie

#### CÔTÉ ÉLEVEURS

Tous les éleveurs engagés sont normands et respectent les bonnes pratiques d'élevage en terme d'identification, d'alimentation, de traitements sanitaires, de bien-être animal ou encore de respect de l'environnement.



Source : OS Normande

#### CÔTÉ TRANSFORMATEURS

Les abatteurs / transformateurs impliqués dans la démarche s'engagent à **préserver le potentiel qualitatif des viandes** qu'ils proposent. Ils garantissent une **traçabilité** et un **respect des normes sanitaires** tout au long de la chaîne.



Source : Boucheries-andré-morceaux-viande-boeuf







# Les auteurs



**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, ovin et équin 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. Interbev est représentée en Région par ses 12 comités régionaux qui constituent une véritable courroie de transmission permettant de déployer les stratégies d'INTERBEV sur l'ensemble du territoire métropolitain.

**En savoir plus :** [www.la-viande.fr](http://www.la-viande.fr) / [www.interbev.fr](http://www.interbev.fr)



**Interbev Normandie est l'Interprofession du Bétail et des Viandes en Normandie.**

Elle est le comité régional d'INTERBEV en Normandie. Réunissant les acteurs des filières bovines, veaux et ovines régionales, elle est chargée de mettre en œuvre les stratégies interprofessionnelles, de relayer et adapter localement les actions de communication engagées au niveau national. Elle est également à l'initiative d'actions propres adaptées au contexte et au territoire normand.

**En savoir plus :** [www.interbev-normandie.fr](http://www.interbev-normandie.fr)



**Ce travail a été réalisé en 2019 par Marine Barry, dans le cadre de sa mission de fin d'études à l'ESA d'Angers.**



**ESO – Espaces et Sociétés** – regroupe cinq laboratoires localisés à Angers, Nantes, Caen, Le Mans et Rennes. L'unité regroupe des géographes et des aménageurs mais aussi des chercheurs (sociologie, psychologie environnementale, architecture et urbanisme). L'objectif scientifique est de contribuer à l'appréhension et la compréhension de la dimension spatiale des sociétés. Le laboratoire de Caen a ainsi contribué à la conception d'un grand nombre de cartes de cet Atlas.

**En savoir plus :** [www.eso.cnrs.fr](http://www.eso.cnrs.fr)



# Les contributeurs

## **Coordination et rédaction :**

**Interbev Normandie** : Chloé SERRE Directrice, Léa LAUNAY Chargée de mission, Pierre HERMENIER Président, les membres du Conseil d'Administration.

**Interbev** : Caroline GUINOT, Responsable Commission Enjeux Sociétaux

## **Sont remerciés toutes les personnes et organismes pour les entretiens réalisés et les informations obtenues nécessaires à ce travail :**

La Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie et notamment son Pôle « Économie et Perspectives » (PEP), la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt de Normandie (DRAAF).

ALIX Marc (Boucher), BELLONCLE Nathalie et BLIN Cédric (EARL ATHOR LE TRAIT), BERNARD Chloé (Salariée agricole dans une ferme laitière), BOUILLON Emmanuelle (Conservatrice de la Réserve de la Sangsurière), BOUTY Louis - Eleveurs du Pays d'Auge (Eleveur de bovins allaitants), BUSNEL Frédéric (Conseiller équin - Chambre Agriculture de Normandie), CHEVRET Jean (Responsable communication du Haras du Pin), DABARENNE Lucie (ELVEA 76), DAVID Benoit (Eleveur de bovins allaitants), DORENOR Jean-Claude (Conseiller Bovin viande - Chambre Agriculture de Normandie), DOREY Emile (Eleveur de bovins allaitants), DOUINE Claire (Conseillère productions ovines et fourragères - Chambre Agriculture de Normandie), DUMESNIL Gilles (Boucher), FAUCON Patrice (Eleveur de bovins allaitants ; Ancien président INTERBEV Haute-Normandie), FORTIER Jean-Philippe (Eleveur laitier), GORON Fanny et MENZY Cyril (SOCOPA Viandes Coutances), GRELOT Angélique (Chambre Agriculture de Normandie), GROSDOIT Pascal et Anne-Sophie (Société Grosdoit), HAUVEL Denis (Directeur de la SICAMON), HEDIN Damien (Président OKOTOP), HERMENIER Pierre (Président INTERBEV Normandie), HERVY Thomas (Négociant – Béchets Ets), HIRSCHLER Jean (Chambre Agriculture de Normandie), HUGUET Mallory (DREAL), LAFONT Michel (Chambre Agriculture de Normandie), LECLAIR Xavier (DRAAF de Normandie), LECOQ Jean-François (Conseiller technique restauration scolaire au département du Calvados), LEGRAIN Philippe (Chambre Agriculture de Normandie), LECUYER Francis (Eleveur de bovins allaitants), LEROUX Olivier (Président de la section bovine de NAT'UP), MACE Emilie (Eleveuse d'ovins), MANOURY Michel (Eleveur de bovins allaitants), MARECAL Adrien (Futur installé en production caprine), PEIGNE Murielle (Abattoir Saint Hilaire Parigny), PETRE Eunice (Apprentie bouchère), POIGNET Patricia (Diététicienne), POIRRIER Mathieu (Chambre Agriculture de Normandie), PREVOST Françoise (FNO), QUITARD Lola (Directrice du Conseil des chevaux de Normandie), REGNAULT Patrick (Chambre Agriculture de Normandie), SIMONIN Viviane (Conseillère production bovin lait - Chambre Agriculture de Normandie), TRIBOT LASPIERE Paul (Ingénieur qualité des viandes - Idele), VALAIS Albéric (Directeur de l'OS Normande), VANIER Vinciane (Directrice du CRIEL Normandie Lait), VERDURE Mathias (Marâcher), VOLLAIS Noémie (Eleveuse de caprins).

*Les cartes et données de cet atlas ont largement été puisées dans les documents de la statistique et du recensement agricole ainsi qu'auprès de la DRAAF de Normandie et de la Chambre d'Agriculture de Normandie. Qu'ils soient remerciés de leur concours.*



# Lexique

- Allaitante** : Terme désignant une vache destinée à l'élevage de veaux pour la production de viande. Ces vaches ne sont pas soumises à la traite, elles allaitent leurs veaux.
- Allotement** : Technique consistant à grouper des animaux en lots aussi homogènes que possible.
- Amendement** : Substance organique ou minérale incorporée au sol pour améliorer ses propriétés.
- ANC** : Apports Nutritionnels Conseillés, on parle aujourd'hui de RNP, Référence Nutritionnelle pour la Population ou d'Apport Satisfaisant quand il n'existe pas de RNP définie.
- Bergerie** : Bâtiment d'élevage pour les ovins.
- Biodiversité** : Diversité des espèces vivantes et de leurs caractères génétiques.
- Biomasse** : Ensemble de la matière organique d'origine animale ou végétale.
- Bocage** : Paysage rural composé de parcelles closes par des haies vives ; s'oppose aux champs ouverts.
- Bœuf** : Bovin mâle adulte âgé de plus de 24 mois castré.
- Bouvier** : Personne qui garde et conduit les bœufs.
- Broutard (ou maigre)** : Jeune bovin de trois à dix mois environ, sevré et mis au pâturage.
- CBPE** : Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage
- CCAF** : Comportements et Consommations Alimentaires en France.
- CCN** : Conseil des Chevaux de Normandie
- Cheptel** : Ensemble des animaux d'une catégorie de bétail dans une exploitation.
- Conditionnement** : Première étape de l'emballage, il assure la conservation et le transport.
- Coproduit** : Produit obtenu lors de la fabrication industrielle d'un produit noble.
- Couvert végétal** : Ensemble des végétaux recouvrant le sol de manière permanente ou temporaire.
- CREDOC** : Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie.
- CSO** : Concours de saut d'obstacles
- CSI** : Concours de saut d'obstacles international
- Désossage** : Action qui permet d'enlever les os des viandes, quand la destination culinaire l'exige.
- DJA** : Dotation Jeune Agriculteur, aide à l'installation
- DLC** : Date Limite de Consommation.
- DGAL** : Direction Générale de l'Alimentation.
- DREAL** : Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement.
- EARL** : Exploitation Agricole à Responsabilités Limitées, forme de société civile spécifique à l'agriculture.
- Effluent d'élevage** : Fluide résiduaire des activités agricoles (fumiers, lisiers...).
- Enfrichement** : Passer progressivement à l'état de friche (un terrain précédemment exploité, abandonné par l'homme et colonisé par une végétation spontanée).
- Engrais minéral** : Engrais issu de roches ou obtenu par synthèse ou transformation industrielles.
- Engraissement** : Assurer la couverture musculaire et grasseuse des bovins au cours de leur croissance.
- Engraisseur** : Éleveur qui assure l'engraissement d'animaux destinés à la boucherie.
- Eutrophisation** : Dégradation de la qualité des eaux par excès d'éléments minéraux.
- Fauche** : Action de couper les tiges d'une plante cultivée en vue de sa récolte.
- Fertilisant** : Produit naturel, agricole ou industriel apporté au sol pour améliorer sa fertilité.
- Fourrage** : Plantes ou un mélange de plantes utilisés pour l'alimentation des animaux d'élevage après avoir été coupés et conservés (foin, ensilage) ou immédiatement après avoir été fauchés (fourrage vert).
- Fumier / fumure organique** : Mélange solide plus ou moins fermenté de déjections animales et de litière.
- GAEC** : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun où plusieurs agriculteurs sont associés.
- Génisse** : Bovin femelle âgé de plus de 8 mois qui n'a pas vêlé. La génisse devient une vache dès son premier veau.
- GES** : Gaz à Effet de Serre, composants gazeux absorbant le rayonnement infrarouge émis par la surface terrestre et contribuant à l'effet de serre.
- GMS** : Grandes et Moyennes Surfaces, désignent essentiellement les supermarchés et hypermarchés.
- Grossiste** : Commerçant qui sert d'intermédiaire entre le producteur et le détaillant.
- Haras** : Établissement où l'on élève des étalons et des juments de race en vue de la reproduction.
- IAA** : Industrie de l'Agro-Alimentaire.
- Jeune Bovin (ou Taurillon)** : Bovin mâle âgé de 8 à 24 mois.
- Labour** : Retournement de la terre pour préparer à l'ensemencement.
- Labour organique du sol** : Ensemble des constituants organiques vivants et morts présents dans le sol.
- MAF** : Meilleur Apprenti de France
- Maturation** : Ensemble de phénomènes qui conduisent à l'attendrissage progressif de la viande.
- Méthanisation** : Fermentation qui transforme la matière organique en compost et en biogaz.
- Naisseur** : Éleveur faisant naître des animaux et les élevant pour les vendre ensuite à l'engraissement.

# Lexique

**OTEX** : Orientation technico-économique des exploitations.

**Parage** : Le parage désigne l'action de préparer la viande (parer la viande) en lui enlevant les parties non comestibles (excès de graisse d'enveloppe, aponévroses, faisceaux vasculaires et tendineux) avant son piéçage (tranchage des muscles en fonction de leur destination finale : rôti, escalope, steak, côte, etc.) pour la vente au détail.

**Pâturage** : Récolte de surfaces fourragères par la consommation du fourrage par les animaux.

**Photosynthèse** : Fabrication de matière organique par les plantes à partir d'eau et de gaz carbonique.

**Piéçage** : Tranchage des muscles donnant le produit final prêt à la consommation.

**PNA** : Programme National pour l'Alimentation.

**PNNS** : Programme National Nutrition Santé.

**PNR** : Parc Naturel Régional.

**Polyculture** : Culture d'espèces végétales différentes dans une même exploitation agricole.

**Prairie permanente ou naturelle** : Terrain en herbe qui n'a été ni labouré ni semencé.

**Prairie temporaire** : Terrain semé avec des graminées et des légumineuses et qui entre dans la rotation des cultures.

**QHSE** : Qualité Hygiène Santé Sécurité Environnement.

**Quotas laitiers** : Mesure de la Politique Agricole Commune qui limitait la production de lait par exploitation.

**RA 2010** : Recensement agricole réalisé en 2010.

**Race mixte** : Se dit d'une race de bovin produisant à la fois du lait et de la viande.

**Ration** : Ensemble des aliments constitutifs d'un régime distribué quotidiennement aux animaux.

**Renouvellement du troupeau** : Remplacement des animaux âgés (réformés) par des jeunes performants.

**RHD / RHF** : Restauration Hors Domicile / Foyer, comprenant la restauration collective et la restauration privée.

**Saulée** : Alignement régulier de saules, arbres appartenant à la famille des Salicacées.

**SAU** : Surface Agricole Utile, surface foncière utilisée pour la production agricole.

**SFP** : Surface Fourragère principale

**SIQO** : Signe Officiel de Qualité et d'Origine, regroupe les démarches garantissant des caractéristiques particulières et contrôlées (**AB** : Agriculture Biologique, **AOP** : Appellation d'Origine Protégée, **IGP** : Indication Géographique Protégée, **LR** : Label Rouge).

**STH** : Surface toujours en herbe

**Taureau** : Bovin mâle adulte âgé de plus de 24 mois non castré.

**Taurillon** : Jeune bovin mâle âgé de 24 mois.

**Transformation de la viande** : Rassemble les métiers qui participent aux différentes étapes de l'abattage, de la découpe, de la transformation des viandes et de leur conditionnement.

**UGB** : Unité Gros bovin, est l'unité de référence permettant de calculer les besoins nutritionnels ou alimentaires de chaque type d'animal d'élevage.

**UTA** : Unité de Travail Annuel qui est l'unité de mesure de la quantité de travail humain fourni sur chaque exploitation agricole

**VA** : Vache allaitante

**Vache** : Bovin femelle ayant vêlé, c'est-à-dire ayant déjà donné naissance à un veau.

**VBF** : Viande Bovine d'origine française.

**Veau** : Bovin mâle ou femelle de la naissance jusqu'à 8 mois.

**VL** : Vache laitière

**WCRF** : World Cancer Research Fund.







**2019**

**2020 ?**

Qui peut se douter que nos paysages normands, peints de prairies, bocages verdoyants et mosaïques de cultures, résultent d'une transmission ancestrale de femmes et d'hommes passionnés par l'agriculture et l'élevage ?

Qui connaît toutes les festivités, les traditions et les valeurs ancrées par l'élevage des vaches, des veaux, des moutons, des chevaux et des chèvres ?

Qui se rappelle qu'une grande partie des emplois, de l'économie s'avèrent liés à l'élevage et à ses filières à la campagne mais en aussi en ville ?

Tout le monde le sait ?

INTERBEV Normandie engage le pari qu'il est utile de le rappeler, de l'illustrer, de le cartographier pour donner aux consommateurs et à nos concitoyens une vision globale des filières d'élevages herbivores et de l'ensemble des services – alimentaires, économiques, sociaux, environnementaux et culturels – qu'elles rendent sur le territoire normand au quotidien.

Bonne lecture !



A propos d'INTERBEV Normandie  
INTERBEV Normandie est l'Association Régionale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, caprin et équin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière.

Retrouvez l'Atlas normand de l'élevage herbivore  
et des fiches thématiques téléchargeables sur :  
[www.interbev-normandie.fr](http://www.interbev-normandie.fr)