



ATLAS NORMAND

DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE





ATLAS NORMAND

DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

RÉALISÉ EN 2023

PRÉFACE

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

APPROVISIONNEMENT

VITALITÉ TERRITORIALE



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.

La région Normandie



Les petites régions agricoles de Normandie





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 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.



Nicolas DUMESNIL

Président INTERBEV Normandie

LE PACTE SOCIÉTAL : AGIR DANS L'INTÉRÊT DE TOUS.

Ce PACTE désigne la démarche collective de responsabilité sociétale entreprise par la filière Elevage et Viande, via son interprofession INTERBEV. Il s'agit de répondre aux attentes de la société et des acteurs du secteur, en matière de bonnes pratiques de production et de consommation. L'interprofession Élevage et Viande réunit 22 Organisations Nationales de l'élevage à la commercialisation. En externe, elle est en relation avec des instances représentant des publics et interlocuteurs variés. La filière veut ainsi **instaurer un dialogue constructif** pour déterminer leurs attentes et échanger sur les axes d'amélioration.



P

PROGRÈS

Continuer à progresser dans les domaines de l'environnement, de la protection animale, de la nutrition, de la qualité des viandes et du social

A

AVENIR

Mettre le cap sur des pratiques innovantes toujours plus durables et développer l'attractivité des métiers de la filière

C

CONCERTATION

Maintenir et développer un dialogue respectueux entre les parties prenantes de la filière sur les enjeux de société autour de l'élevage et de la viande

T

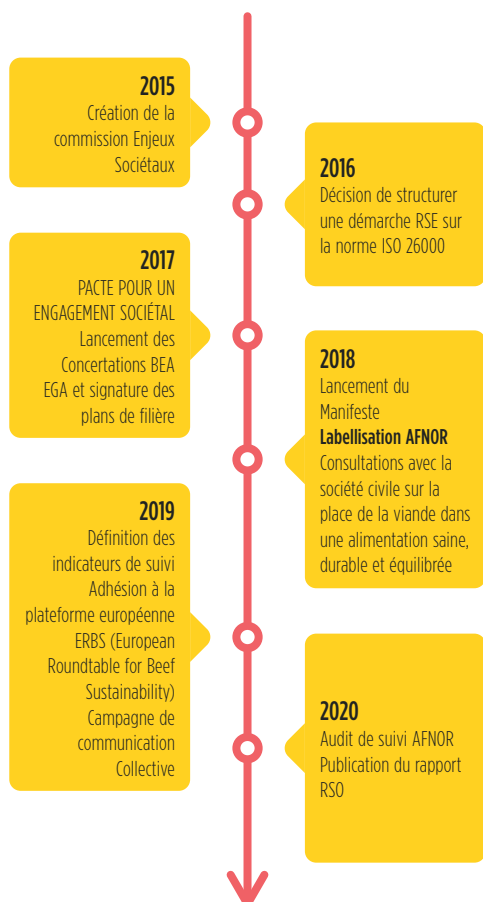
TRANSPARENCE

Offrir toujours plus de garanties et de gages de confiance aux consommateurs

E

EXPERTISE

Partager les bonnes pratiques des professionnels de l'élevage, de la mise en marché, du transport, de l'abattage-transformation et de la commercialisation



LES PRINCIPAUX ENJEUX ET ENGAGEMENTS DU PACTE

	Engagements	Indicateurs clés	Valeur n	Année n	Objectif 2025
AGIR POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT					
①	Atténuer et s'adapter au changement climatique	Empreinte carbone brute de la viande bovine ⁽¹⁾ <i>Citepa, Rapport Floreal</i>	- 6,8 % (tous bovins) - 5,7 % (bovins viande) par rapport à 2015	2020	- 15 % par rapport à 2015
		Part d'élevages bovins professionnels ⁽²⁾ ayant réalisé un diagnostic environnemental CAP'2ER* <i>Outil CAP'2ER*/GEB</i>	28 % (tous bovins) 18 % (bovins «viande»)	2021	30 %
②	Favoriser l'herbe au cœur de nos systèmes d'élevage et préserver la biodiversité	Part d'herbe moyenne dans la SAU ⁽³⁾ d'un élevage bovin ⁽⁴⁾ <i>Outil CAP'2ER*</i>	59 % (tous bovins) 60 % (bovins viande)	2021	≥
③	Renforcer l'autonomie alimentaire des élevages et lutter contre la déforestation importée	Autonomie alimentaire moyenne des élevages bovins ⁽⁴⁾ <i>Outil CAP'2ER*</i>	78 % (tous bovins) 84 % (bovins viande)	2021	≥
④	Économiser et préserver les ressources	Consommation moyenne d'énergie fossile par exploitation d'élevage bovin ⁽⁴⁾	22 406 MJ/ha (tous bovins) 20 469 MJ/ha (bovins viande)	2021	↘
		Consommation moyenne d'énergie en entreprises de viande ⁽⁵⁾ (abattage, découpe et préparation)	483 kWh PCI/tec	2020	↘
AGIR POUR LE BIEN-ÊTRE, LA PROTECTION ET LA SANTÉ DES ANIMAUX					
①.1	Évaluer et améliorer le bien-être des animaux en élevage	Part d'élevages bovins professionnels ayant réalisé un audit bien-être animal BovWell, au moins une fois ⁽⁶⁾ <i>Outil BovWell</i>	8 % (tous bovins) 7 % (bovins viande)	2021	100 %
①.2	Évaluer et améliorer la bientraitance des animaux au transport	Part de centres de rassemblement ayant réalisé un diagnostic interprofessionnel de bientraitance animale, au moins une fois ⁽⁷⁾ <i>Fédérations de mise en marché (La Coopération Agricole, FFCB, FMBV)</i>	15 %	2022	100 %
①.3	Évaluer et améliorer la bientraitance des animaux à l'abattage	Part d'abattoirs ayant réalisé un diagnostic interprofessionnel de bientraitance animale, au moins une fois ⁽⁷⁾ <i>Fédérations d'abattage (Culture Viande, FNEAP)</i>	31 %	2021	100 %
②	Lutter contre l'antibiorésistance	Taux de réduction de l'utilisation d'antibiotiques en élevage de veaux de boucherie <i>Observatoire pérenne des usages des antibiotiques Idela, ANSES-ANMV</i>	- 45 % entre 2013 et 2020		Inscrire la réduction dans la durée
AGIR POUR UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE ET L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS					
①	Assurer une juste rémunération des éleveurs et de chaque acteur de la filière	Part d'élevages spécialisés bovins viande dont le résultat ⁽⁸⁾ est supérieur à l'équivalent de 2 Smic ⁽⁹⁾ <i>RICA (Réseau d'Information Comptable Agricole)</i>	7,7 %	2020	100 %
②	Améliorer le renouvellement des générations pour préserver notre souveraineté alimentaire	Évolution des effectifs de chefs d'exploitation d'élevage bovins, ovins et caprins « viande » <i>MSA</i>	- 7 % entre 2014 et 2020		amélioration
③	Favoriser une meilleure qualité de vie au travail aux acteurs de la filière	Principaux axes d'amélioration : ergonomie des équipements, organisation du travail, formation, etc. Les indicateurs sont recueillis via les accords de branche et dans les entreprises.	Sur ces aspects, aucun indicateur de pilotage n'est défini à l'échelle interprofessionnelle car INTERBEV sensibilise, partage les bonnes pratiques et suit les évolutions mais n'intervient pas directement. Les leviers d'actions se situent au niveau des organisations de la filière et de chaque entreprise.		
AGIR POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE					
①	Favoriser un approvisionnement en viande française, durable et de qualité	Part de la viande bovine (bœuf et veau) française dans la consommation nationale de viande <i>Agreste, traitement INTERBEV</i>	79 %	2021	maintien
		Part de la viande ovine française dans la consommation nationale de viande <i>Agreste, traitement INTERBEV</i>	48 %	2021	maintien
②	Mieux comprendre les relations entre viande et santé et favoriser une consommation équilibrée et raisonnée de viande	Proportion de personnes qui considèrent que la viande fait naturellement partie d'une alimentation équilibrée <i>Enquête barométrique Occurrence</i>	89 %	2021	≥
		Proportion de personnes qui considèrent que la paume de la main est un repère adapté pour une portion de viande <i>Enquête barométrique Occurrence</i>	27 %	2021	↗
③	Préserver le bon niveau de sécurité sanitaire de la viande mise à disposition du consommateur	Volume (%) de viande préparée par les abattoirs de gros bovins et de veaux audités sur la base des référentiels de maîtrise des E-coli et des salmonelles <i>Culture viande</i>	87 %	2021	≥ 90 %

(1) Émissions produites en France et liées aux secteurs de l'élevage jusqu'à la première transformation (hors distribution).

(2) Effectifs cumulés depuis la mise en place.

(3) Surface agricole utile : ici, surface utilisée pour l'alimentation des troupeaux.

(4) Élevages bovins ayant réalisé un diagnostic CAP'2ER*.

(5) Entreprises ayant répondu à l'enquête Céleste.

(6) Effectifs cumulés depuis la mise en place en 2018.

(7) Effectifs cumulés depuis la mise en place en 2020.

(8) RCA/UTANS. Résultat Courant Avant Impôt/Unité de travailleur agricole non salarié. Résultats correspondant à la capacité de l'éleveur, chef d'exploitation à investir et se rémunérer.

(9) Objectif de rémunération défini à 2 Smic, selon la méthode de coût de production, et indexé sur l'évolution du Smic.



SOMMAIRE

I. DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES	1		
1. L'élevage normand : une activité ancestrale	2	4. Une coordination entre les pratiques agricoles et l'environnement	73
2. La Normandie : une terre d'élevage	4	5. Une gestion durable des ressources	84
3. Un ancrage bovin incontournable	9	6. Le changement climatique en Normandie	88
4. La Normandie : véritable terre de cheval	13		
5. Une petite présence caprine et ovine	17	IV. IDENTITÉ CULTURELLE ET PATRIMOINE	93
6. Vers des élevages de précision	20	1. Élevage et identité visuelle	94
7. Éleveurs et société	21	2. Des produits de qualité marqueurs du terroir	96
		3. La Normandie : berceau de nombreuses races	104
II. DES PRODUITS ET DES EMPLOIS	27	4. Culture et tradition	109
1. La filière lait, l'identité normande par excellence	28	5. L'élevage : un atout touristique	112
2. Des acteurs multiples pour une filière viande organisée	31	6. Vibrez au rythme des événements équins	114
3. Emplois et formations	46		
4. La Normandie : territoire de partage	49	V. NUTRITION ET SANTÉ	117
5. Une filière soucieuse du bien-être de ses opérateurs	51	1. La viande, quelques définitions	118
6. Assurer une juste rémunération des acteurs de la filière	53	2. Choisir et cuisiner la viande	121
7. Une filière exigeante pour répondre aux attentes du consommateur	55	3. La viande, des atouts pour la nutrition et la santé	123
8. Le bien-être animal, une notion ancrée dans les pratiques professionnelles	57	4. Un produit au cœur des habitudes alimentaires	126
		5. Des besoins différents en fonction de son âge et de son activité	129
III. ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES	63	6. Quelques idées reçues	132
1. La Normandie : une mosaïque paysagère	64	7. La restauration hors-domicile : un enjeu pour la filière	134
2. L'entretien des espaces naturels et sensibles	67	8. La gestion de l'équilibre matière	138
3. Les prairies : un puit à carbone précieux	70	9. L'expertise interprofessionnelle au service de la rhd	139

01.

DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

1. L'ÉLEVAGE NORMAND : UNE ACTIVITÉ ANCESTRALE

- La Normandie : première région herbagère de France
- Une succession de crises qui ont bouleversé l'élevage bovin en Normandie
- L'agriculture normande en 2020

2. LA NORMANDIE : UNE TERRE D'ÉLEVAGE

- 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 : VÉRITABLE TERRE DU CHEVAL

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

5. UNE PETITE PRÉSENCE CAPRINE ET OVINE

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

6. VERS DES ÉLEVAGES DE PRÉCISION

7. ÉLEVEURS ET SOCIÉTÉ

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

1. L'ÉLEVAGE NORMAND : UNE ACTIVITÉ 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 16ème et 17ème siècles, en relation avec les spécialités, le savoir-faire et les contextes pédoclimatiques et économiques de chacun.

Du 16ème au 18ème 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 18ème 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).

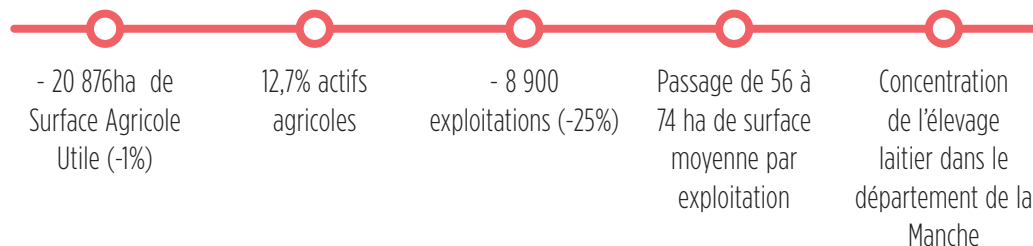
LA NORMANDIE : PREMIÈRE RÉGION HERBAGÈRE DE FRANCE

Du 18ème 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

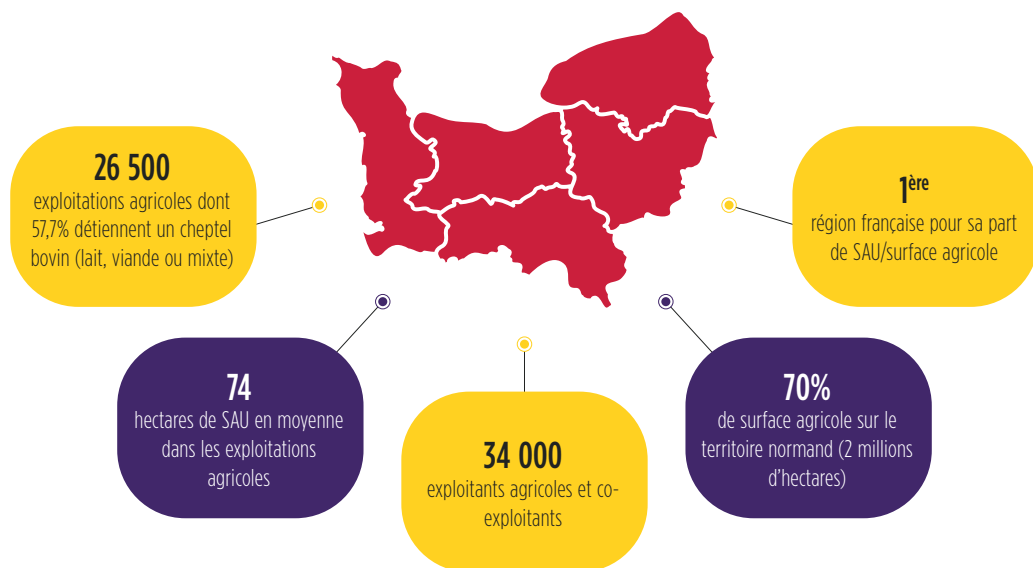
Entre les années 2010 et 2020 :
densification et spécialisation des élevages



Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

L'AGRICULTURE NORMANDE EN 2020

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 !



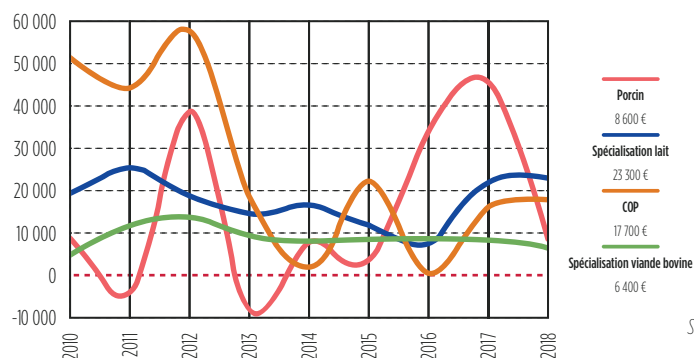
Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

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.



Revenu disponible par exploitation pour prélèvement et autofinancement Clôtures 31 décembre

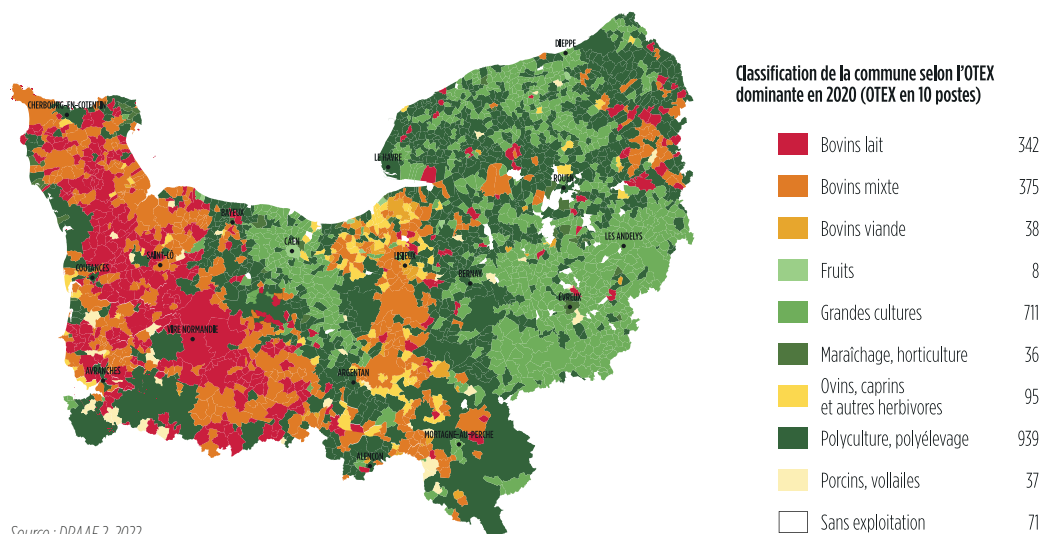


2. LA NORMANDIE : UNE TERRE D'ÉLEVAGE

UNE SPATIALISATION DES ÉLEVAGES HERBIVORES

Le territoire agricole normand est constitué à 53 % de terres arables et à 39% 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. Dans l'Eure à l'Est, les proportions s'inversent avec trois quarts de cultures et un quart d'herbe (Recensement Agricole 2020).

Orientation technico-économique des exploitations agricoles (OTEX) 2020

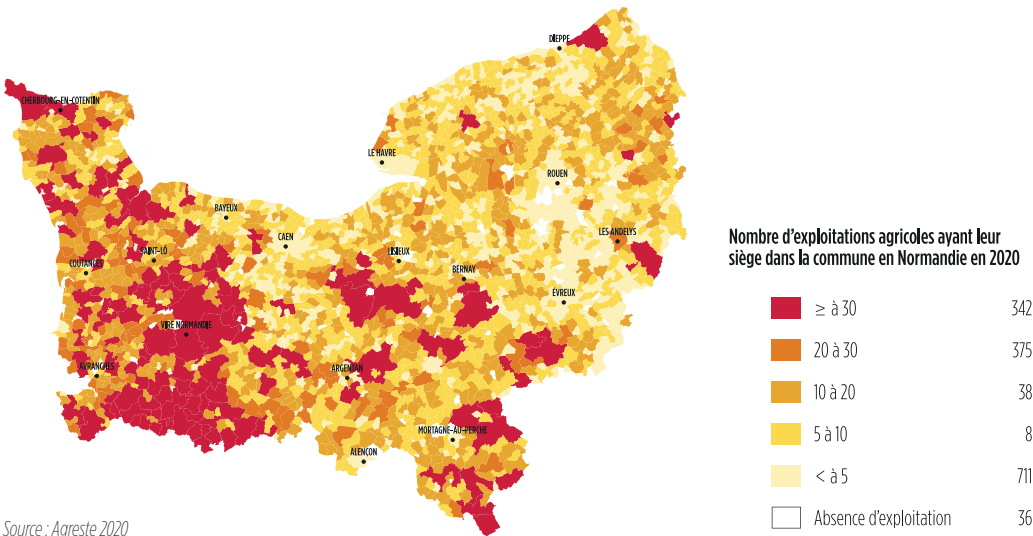


Source : DRAAF 2, 2022

La production normande est orientée vers deux productions : l'élevage de bovin et les grandes cultures. Sur les productions bovines, la production laitière représente 32,5 % des produits commercialisés, avec 3.84 milliards de litres de lait produits, soit 16% du lait en France (2nd région), et la viande bovine 17 % avec 188 200 tonnes-eq-carcasse produites par an. S'ajoutent d'autres productions animales, principalement de porcs (129 000T de porc produit en 2020 4ème région), volailles (10.7 millions ont été élevée en 2020,

9ème région) et chevaux, représentant 9 % du total régional avec un effectif de 95 755 équins présents, faisant de la Normandie la 1ère région en France. Le secteur végétal dans son ensemble représente 41,5 % des produits commercialisés. Ce secteur est relativement diversifié, avec des céréales mais aussi des oléo-protéagineux, du lin, des pommes de terre, des betteraves sucrières et une production de légumes principalement centrée sur la Manche.

Exploitations agricoles par commune en 2020



Source : Agreste 2020

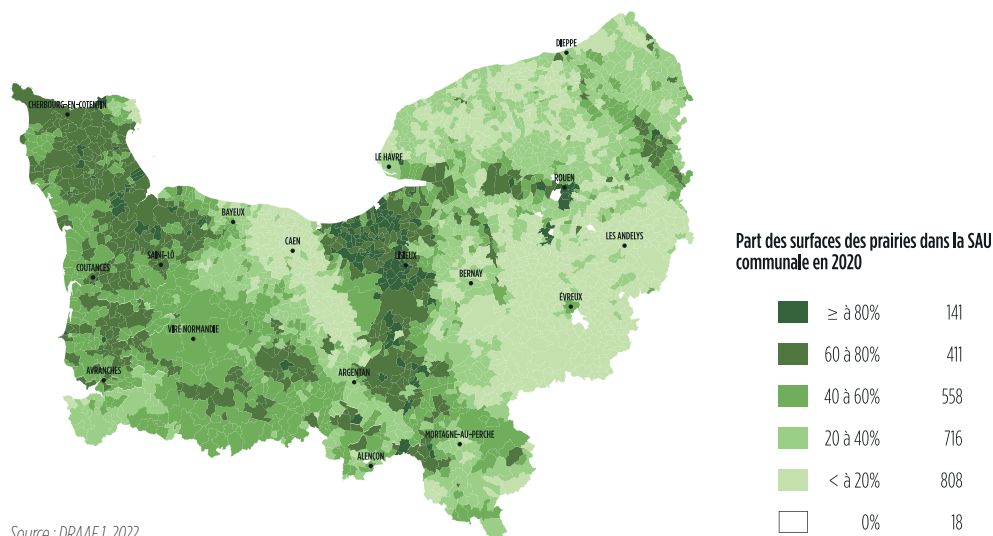
UNE RÉGION HERBAGÈRE

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 39 % de la SAU (Surface Agricole Utile) régionale. Les sols enherbés couvrent environ 896 000 hectares, soit 43 % du territoire. La part d'herbe à usage agricole est plus importante dans

la Manche, l'Orne et le Calvados que dans l'Eure et la Seine Maritime : de 43,4% à près de 57,2% de la SAU dans ces trois départements, contre 14,6% dans l'Eure et 27,7% en Seine-Maritime.

Part des surfaces de prairies par commune en 2020



Source : DRAAF 1, 2022

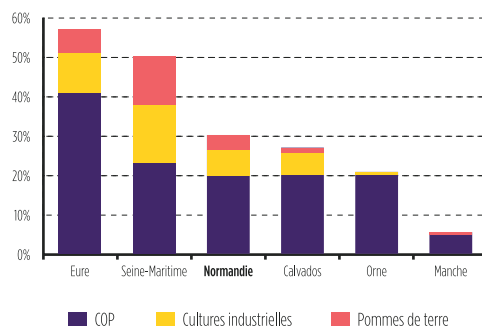
ZOOM SUR... **Prairiales** Normandie

Les Prairiales, un grand rendez-vous agricole annuel de Normandie et du Grand-Ouest, est organisé de façon tournante dans les départements normands. Cet événement 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 2010 et 2020, les surfaces en prairies sont restées stables, autour de 43% de la surface agricole de la Normandie.

En Normandie, une exploitation agricole sur deux produit des grandes cultures. Elles occupent plus de la **moitié de la surface agricole régionale** et représentent 44% du chiffre d'affaires de l'agriculture normande. En 2022, la surface consacrée aux grandes cultures couvre **1.25 millions d'hectares, soit 60% de la surface agricole normande**. Les grandes cultures regroupent les céréales et oléo protéagineux (blé, orge, colza, pois



Source : DRAAF, 2017



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 bons rendements pour les grandes cultures, ce qui influence fortement la production de grandes cultures vis-à-vis des activités d'élevage.

A l'ouest de la Normandie, les grandes cultures sont constituées très majoritairement de Céréales et Oléo-Protéagineux (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 en 2017. 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 2ème bassin laitier français. Le troupeau bovin possède 1/3 (244500 têtes) de son effectif en vaches allaitantes et 2/3 (547000 têtes) en vaches laitières et mixtes (mixte = bovins réputés 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 18% de l'effectif national. Les petits mammifères restent minoritaires sur le territoire.

Les cheptels herbivores en Normandie

2 072 500 bovins en 2020, dont :
555 000 vaches laitières et mixtes
244 500 vaches allaitantes
4ème région française détentrice de bovins



95 755 équins en 2020, dont :
20 340 hors exploitations agricoles
75 415 dans les exploitations agricoles
1ère région française détentrice d'équidés

149 000 ovins en 2020
8ème région française détentrice d'ovins



8 500 caprins en 2020
1% du cheptel national

Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

Les élevages normands sont des exploitations familiales de petite taille

Élevage normand type en bovin lait en 2022

78 vaches laitières,
165 ha de SAU (donnée Inosys 2019),
540 500 L de lait vendu,
2 UTH

60

C'est, en France, le nombre moyen de vaches par élevage soit 100 animaux en moyenne avec les veaux, génisses, taureaux...

Élevage normand type en bovin viande en 2017

64 vaches allaitantes,
100 ha de SAU (donnée Inosys 2019),
116 UGB (unité gros bovin)

Source : Institut de l'Élevage - Recensement agricole



3. UN ANCRAGE BOVIN INCONTOURNABLE

UNE FORTE IDENTITÉ LAITIÈRE...

En 2020, la région Normandie représente 16% du troupeau laitier français et constitue ainsi le 2ème bassin laitier avec 16% 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.

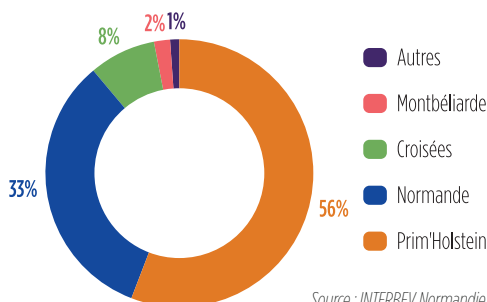
En Normandie, près de **40 % des exploitations agricoles détiennent un troupeau de vaches laitières**. Parmi ces exploitations, **56 % sont des exploitations spécialisées** en production laitière (2018). Cela s'explique par le fait que la région a un climat favorable à la pousse d'herbe.

Entre 2017 et 2022, le nombre de détenteurs a chuté de 15% et le nombre de bovins de 9%. En 5 ans le cheptel allaitant a perdu presque 10% de ses vaches contre 4,9% pour le cheptel laitier.

L'évolution **des livraisons de lait est croissante**,

environ 3% en plus pour la région entre 2015 et 2020. Mais il faut garder à l'esprit le phénomène de décapitalisation (diminution du cheptel bovin).

Principales races laitières et mixtes produites en Normandie en 2022



555 000
vaches laitières

6 800
exploitations laitières

le lait représente **33%**
de la production agricole

3,8 milliards
de litres de lait produits

Collecte de lait en augmentation chaque année

-4,9%
d'effectif de VL entre 2017 et 2022

Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022



Quelques chiffres de l'élevage laitier en Normandie

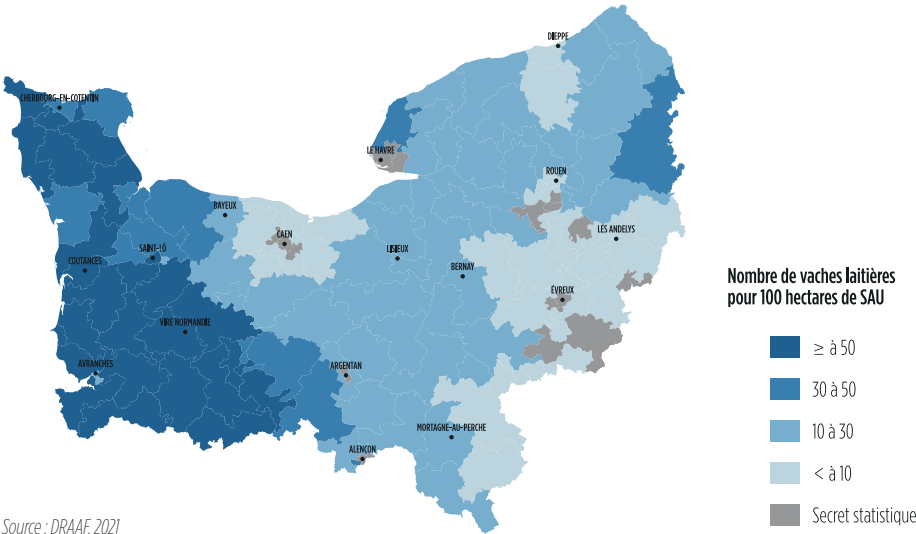
	Total Normandie	Manche	Orne	Calvados	Seine-Maritime	Eure
Effectif d'élevages laitiers fin 2020	6 780	2 800	1 300	1 110	1 170	400
Livraisons de lait aux litières 2020 (millions de litre)	3 837	1 701	714	622	579	221
Évolution des livraisons 2015-2020	+3%	+10%	+4%	-2%	-9%	-6%

Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

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.

Répartition des vaches laitières sur le territoire normand en 2019

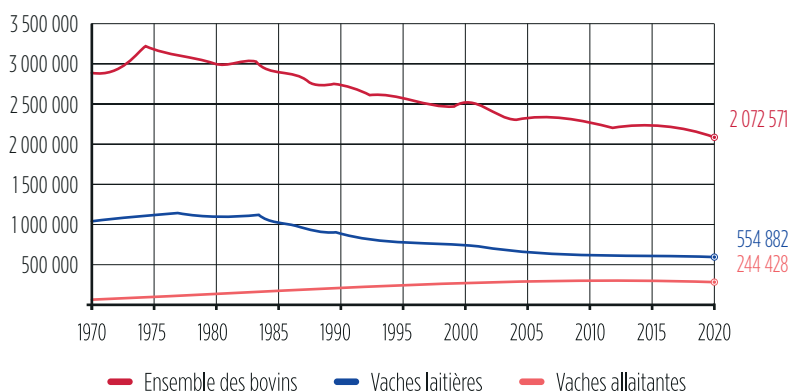


Source : DRAAF 2021

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

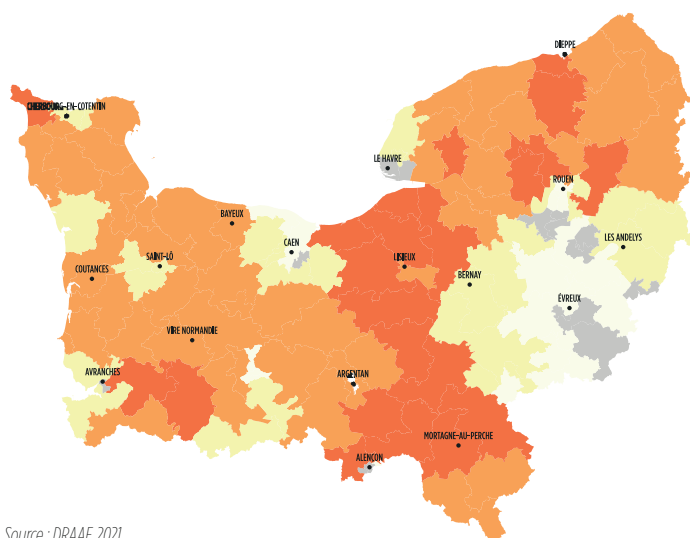
Avec un effectif inférieur à celui des vaches laitières, l'élevage allaitant reste néanmoins ancré sur le territoire normand. En 2022, la Normandie est la 4ème région française pour son effectif de vaches allaitantes ce qui représente 2.07 millions de têtes.

Évolution du nombre de bovins en Normandie entre 1970 et 2020



Source : Agreste, 2022

Densité de vaches allaitantes par canton en 2019

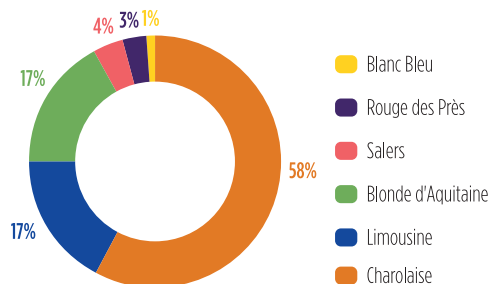


Densité de vaches allaitantes pour 100 hectares de SAU en 2019

≥ à 15	26
10 à 15	52
5 à 10	31
< à 5	27
Secret statistique	18

Source : DRAAF, 2021

Principales races allaitantes produites en Normandie en 2022



Source : INTERBEV Normandie





244 500

vaches allaitantes en 2020

-2%

sur le cheptel de vaches allaitantes entre 2010 et 2020

31%

des vaches des exploitations normandes sont issues du troupeau allaitant

16%

du produit agricole régional est représenté par la viande bovine

34%

des exploitations normandes détiennent des vaches allaitantes en 2020

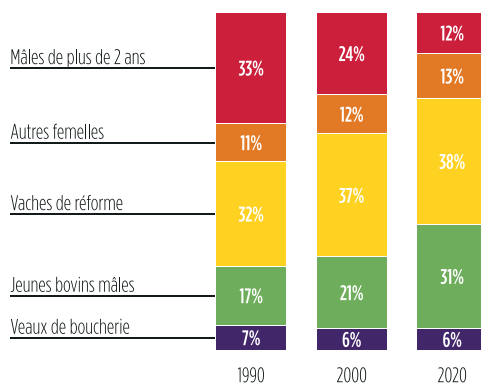
Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022 et DRAAF, 2021

L'ENGRAISSEMENT DES JEUNES BOVINS : UN POTENTIEL À DÉVELOPPER

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 s'il existe une tendance à la spécialisation. Cependant à ce jour, une part importante de veaux de 15 jours partent dans d'autres régions pour y être sevrés.

DAVANTAGE DE JEUNES BOVINS ET MOINS DE BŒUFS

En Normandie en 2020, les vaches de réforme (laitières et nourrices) représentent **38% des bovins abattus (veaux y compris), devant les jeunes bovins mâles (31%), les veaux de boucherie (6%) et les bœufs (12%)**. Les vaches laitières représentent 28% du tonnage de viande bovine produit en Normandie. Les jeunes bovins mâles (appelés aussi taurillons) sont essentiellement vendus à l'export.



Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

Depuis plusieurs années, le jeune bovin mâle **se développe aux dépens du bœuf** (1/3 provient du

troupeau laitier et 2/3 du troupeau allaitant). La production de taurillons a augmenté de 10% entre 2000 et 2020.

UNE DÉCAPITALISATION QUI AFFECTE LE NOMBRE DE JEUNES BOVINS

Quant au **bœuf**, sa part dans la production régionale de viande bovine **ne cesse de diminuer**, elle est passée de 24 % du tonnage en 2000 à 12 % en 2020.

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, Espagne...).

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 ; surtout sur les veaux de race normande. 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.

4. LA NORMANDIE : VÉRITABLE TERRE DU CHEVAL

LA FILIÈRE ÉQUINE : UNE FILIÈRE À PART ENTÈRE

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

saut d'obstacle...). 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.



« Le CCN est né en 1997 le but était au départ d'organiser les professionnels de la filière équine régionalement et de prendre en main le pilotage de la filière équine en Normandie puisqu'on est l'interface entre les professionnels de la filière et les collectivités que ce soit la région, les départements ou les services de l'état. On définit la stratégie et on accompagne le développement de la filière équine sur le territoire Normand. Il y a 60 associations membres représentatives des professionnels sur le terrain ce qui représente plus de 5000 professionnels en Normandie. Par exemple, quand on a des professionnels qui arrivent en Normandie, on les accompagne pour avancer sur leur projet, pour monter leur dossier de subventions, pour les aider à rencontrer d'autres interlocuteurs. Une autre mission importante du CCN est l'attractivité de la filière équine normande avec de nombreuses actions de communication, d'événementiel et la promotion du tourisme autour du cheval.

Nous développons des actions afin de valoriser le cheval auprès du grand public, d'accompagner et d'aider les professionnels dans la création et la commercialisation de leurs produits touristiques et créer du lien entre la filière équine normande et les autres savoir-faire régionaux. Nous consolidons notre travail d'aide à la commercialisation des prestations du tourisme autour du cheval. Par exemple, c'est le cas des haras qui ont des chambres d'hôte pour faire découvrir le milieu du cheval. Il y a une vraie marge de progrès, le but est de faire découvrir la filière équine. On veut aussi faire venir sur les grands événements pas que des équitants mais aussi du grand public. On a un vrai travail pour faire découvrir notre filière au plus grand nombre.

Nous avons également des actions liées aux races patrimoniales puisque que nous avons une personne dédiée au centre de valorisation des chevaux au haras du Pin qui est là pour valoriser les 4 races normandes de chevaux de traits et d'ânes. »

Charlotte FUSTEC

Directrice du Conseil des Chevaux de Normandie

La Normandie : Meilleure écurie du monde

- Région d'élevage par le nombre de naissances annuelles

1^{ère}

- Région pour la recherche équine avec 5 centres de recherche
- Région économique par l'emploi et le chiffre d'affaires

Quelques chiffres clés

18 000
emplois

6 700
entreprises et
organisations

1,3 milliard d'€
de chiffre d'affaires
dont 327 millions d'euros d'enjeux PMU

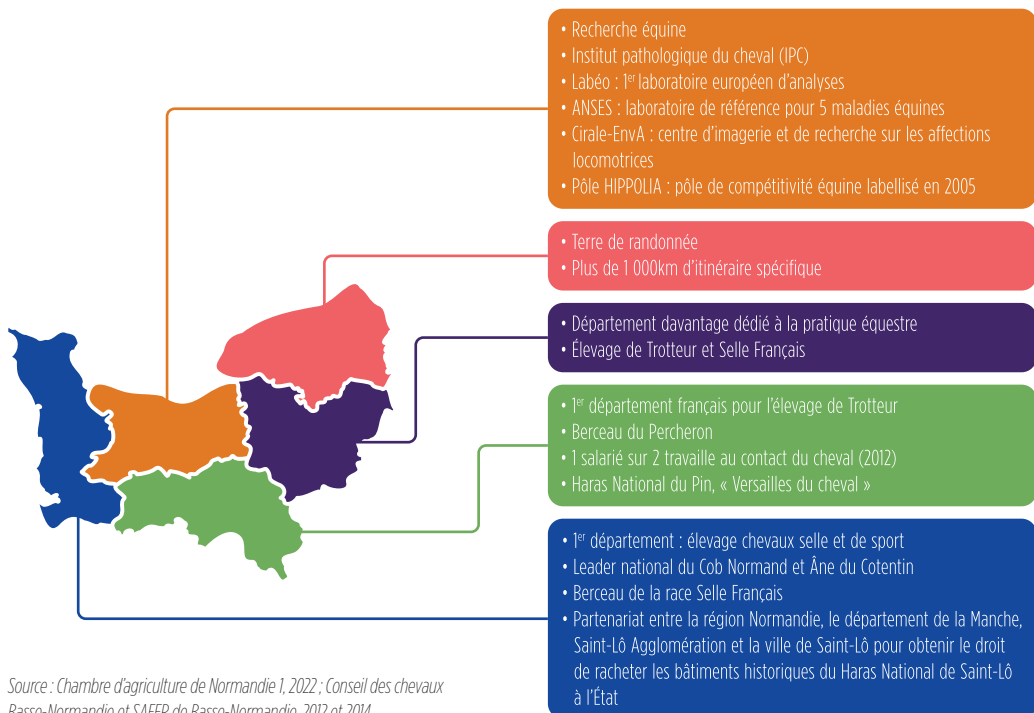
117 000
équidés

140 000ha
valorisés par les équidés

Source : Conseil des Chevaux de Normandie

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.



Source : Chambre d'agriculture de Normandie I, 2022 ; Conseil des chevaux Basse-Normandie et SAFER de Basse-Normandie, 2012 et 2014

SURTOUT DES CHEVAUX DE COURSE

La Normandie est de loin la 1^{ère} région française pour l'effectif équin avec 95 755 animaux (effectif dans les exploitations et hors exploitations agricoles), soit près de 18 % de l'effectif national équin en 2020.

Le SIRE (Système d'Information Relatif aux Equidés) recense en Normandie 3 605 élevages naisseurs en 2020 (au moins 1 naissance), dont 492 ayant donné lieu à 5 naissances et plus.

C'est de loin la région où le nombre d'élevages naisseurs est **le plus élevé** (2^e : Auvergne-Rhône-Alpes, 2 484).

En 2020, les chevaux de **course représentent** 69% des immatriculations normandes de chevaux de sang alors que la **moyenne française est de 42%**.

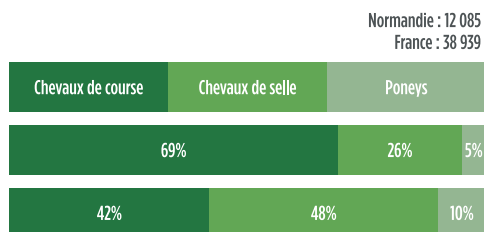
En 2020, la Basse Normandie est **la première région de France des élevages de Pur-sang et de trotteurs, ainsi qu'en nombre de juments de selle et de ponettes saillies**.

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 !

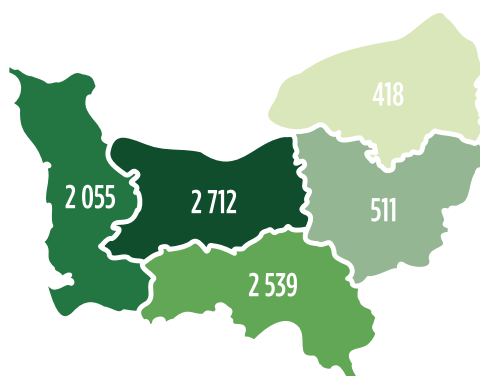
Depuis 2014, les haras n'ont plus la mission d'étalement (reproduction). Ils sont à présent dédiés à l'accueil de touristes et à l'organisation d'événements sportifs.

Répartition par race des immatriculations de chevaux de sang et poneys en 2020



Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

Nombre d'élevage par département normand en 2019



Source : IFCE - SIRE





« A Saint-Lô on a la particularité d'avoir eu deux haras qui ont fonctionné en simultanée. Le haras actuel ce n'était pas le premier haras qu'il y avait à Saint-Lô. Le premier a été construit dans le centre-ville en 1806 place du champ de mars. Il y avait 130 chevaux et ce n'était plus possible de loger tout le monde donc il a été pris, à l'époque, la décision de construire un second haras. Le premier haras a été détruit suite à la seconde guerre mondiale. Le haras historique avait différentes missions dont l'élevage et il a été géré par les haras nationaux puis par l'IFCE qui avait différentes missions dont l'élevage. En 2013 l'IFCE a décidé de laisser ces missions d'élevage à des privés. En 2013 c'est créé la société SARL haras de Saint-Lô qui a repris l'activité d'élevage.

En 2015 l'IFCE a décidé de se séparer de plusieurs haras dont le haras de Saint-Lô. Plusieurs collectivités ont décidé de s'associer pour racheter le haras. Le pôle hippique est un site qui est très étendu puisque on a la partie historique, la partie événementielle, la partie hall et carrière et la partie centre équestre. Tous ces éléments forment un ensemble qui est le pôle hippique. Le haras de Saint-Lô est le seul qui a eu deux sites fonctionnants en simultanée. »

Johanna LAFFAITEUR

Chargée de communication du pôle hippique de Saint-Lô

5. UNE PETITE PRÉSENCE CAPRINE ET OVINE

UN ANCRAGE TERRITORIAL DISCRET DES ÉLEVAGES OVINS

La Normandie se situe au 8ème rang des régions françaises pour son effectif ovins avec 2,1% du cheptel national en 2020. 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 2020, le cheptel brebis-mères a perdu 50% de ses effectifs en Normandie. Alors que la diminution du cheptel français est un peu plus modérée, avec une baisse de 29 % sur la même période. 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.

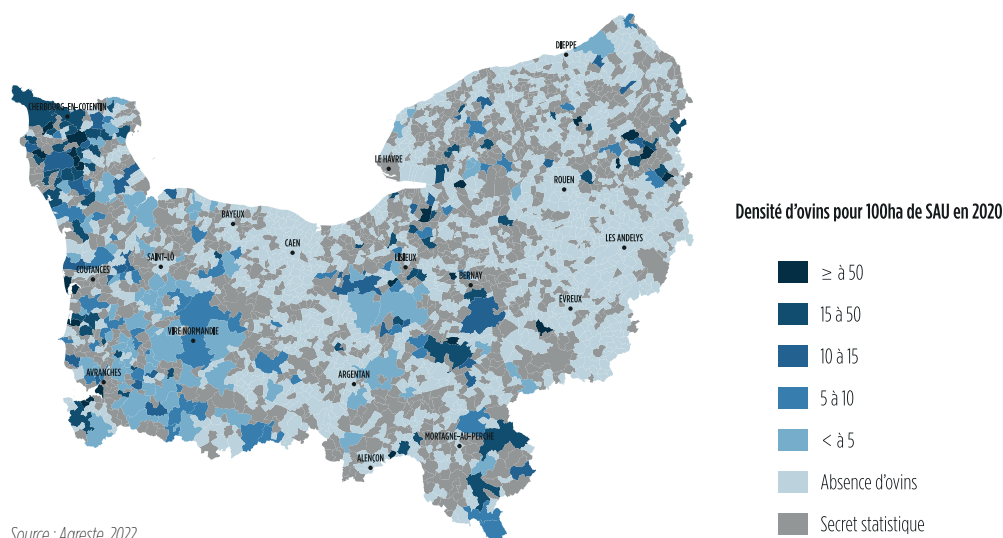
SYSTÈME HERBAGER

- 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)

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

Densité d'ovins (cheptel par 100 ha de SAU) en 2020 par commune



Source : Agreste, 2022



*Je connais les moutons depuis tout petit. Quand on a bercé dans le truc on a l'accroche et ça s'est confirmé en faisant les stages, les autres élevages ne me tentaient pas. On a démarré avec 50 agnelles puis progressivement on a augmenté. Aujourd'hui on a environ 600 mères y compris les agnelles. J'engraisse les agneaux, je suis en coopérative. **Les difficultés sont plus sur le plan technique. On manque de suivi car on n'est pas assez nombreux.** Là ça se remet un peu en route avec la chambre.*



Gregoire DE MATHAN
Éleveur ovin (14)

UN ÉLEVAGE CAPRIN TRÈS PEU PRÉSENT

Le troupeau caprin normand s'élève à 8 500 têtes, soit moins de 1% de l'effectif national en 2020. 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.

“

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

6. VERS DES ÉLEVAGES DE PRÉCISION

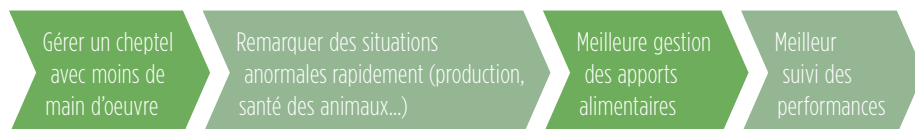
« Le métier d'éleveur a beaucoup évolué. Maintenant la technologie et le numérique font partie intégrante du métier. La robotisation, l'automatisation et l'informatisation permettent à l'exploitation de devenir ce qu'on appelle des « élevages de précision. »

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.

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**.

Élevage de précision :



7. ÉLEVEURS ET SOCIÉTÉ

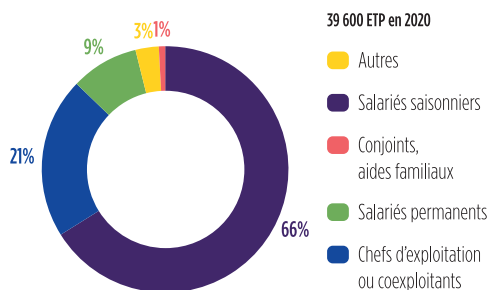
LES ÉLEVAGES HERBIVORES, SOURCE D'EMPLOIS EN ZONE RURALE

En 2020, 39 600 personnes travaillent de façon permanente sur les exploitations agricoles normandes, soit 5 800 personnes de moins qu'en 2010 (en équivalents temps plein).

Le volume de l'emploi salarié non familial s'accroît légèrement passant de 18% en 2010 à 21% en 2020. Les chefs d'exploitation, coexploitants et membres de la famille représentent 75% des actifs agricole.

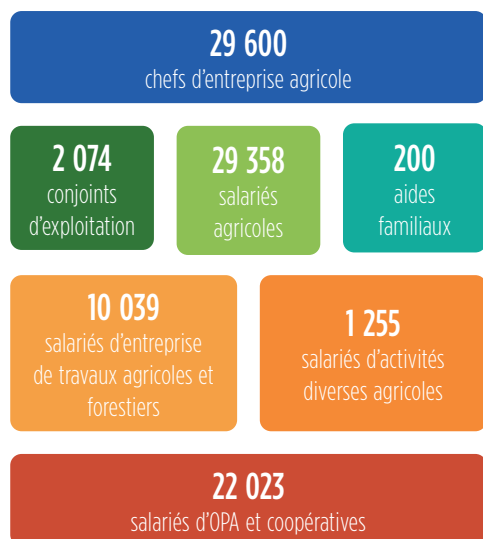
Les exploitations d'élevage **bovin lait spécialisé** et **celles de grandes cultures regroupent la moitié du volume de travail agricole normand**. 63% des exploitants recourent à l'externalisation de travaux agricoles, une pratique d'autant plus fréquente que le poids économique de l'exploitation est important.

Répartition du travail agricole dans les exploitations



Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

94 549 actifs agricoles en Normandie en 2017



Source : Chambre d'agriculture de Normandie 3, 2018



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

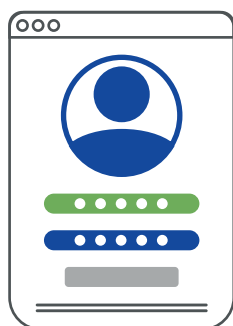
Éleveur allaitant en Seine Maritime

LA TRANSMISSION D'EXPLOITATION, UN VÉRITABLE ENJEU

Le nombre d'actifs agricoles en Normandie diminue fortement. L'âge moyen des chefs d'exploitations de sociétés atteint 53 ans en 2020. Cet âge moyen continue à progresser : il était de 52 ans en 2010. Le renouvellement de ces actifs sera donc un véritable enjeu pour la filière élevage de Normandie !

Sur les 8 dernières années en Normandie, **les installations en bovin lait** sont passées de 60% du total à 46%, celles en bovin viande de 11% à 7%. A contrario, celles en **grandes cultures** sont passées **de 16% à 21%** et celles en maraîchage/horticulture/arboriculture de 1% à 13%. Cependant les différences départementales restent très marquées ; la production bovin lait est la production dominante (79%) des installations de la Manche, contre 11% dans l'Eure. Mais les grandes cultures sont les productions dominantes (40%) des installations de l'Eure et de la Seine Maritime, contre 2% dans la Manche. 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.**

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



33 ans d'âge moyen

42% de femmes

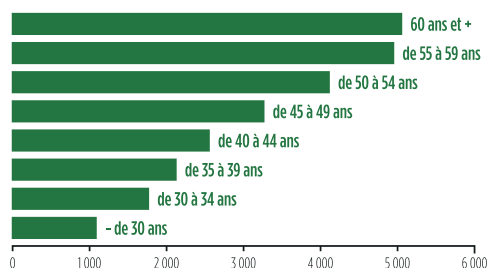
49% d'origine agricole

54% titulaire de la CPA

30% salarié agricole

Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

Nombre de chefs d'exploitation et associés selon la classe d'âge



Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

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.

“

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

Installation dans la Manche en 2020

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 2020 28% des chefs d'exploitation étaient des femmes en Normandie.

“

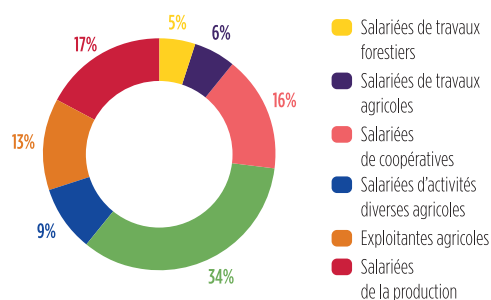
La femme a sa place dans l'agriculture maintenant et elle l'a toujours eu auparavant, c'est juste qu'elle n'était pas mise en valeur. Maintenant c'est mieux car elles sont déclarées sur les exploitations, avant ce n'était pas toujours le cas. On a su s'imposer et on se débrouille aussi bien que les hommes donc il n'y a pas de souci.

”

Margaux LEHUR

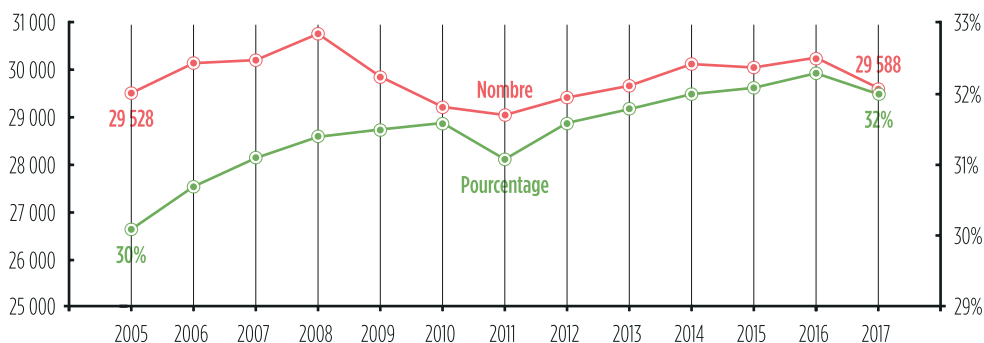
Salariée agricole dans la Manche

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



Source : MSA 2017

Nombre de femmes dans l'agriculture normande (cheffes d'entreprises et salariées)



Source : MSA 2017

“

En réunion on voit de plus en plus de femmes autour de la table et qui donnent leurs avis. Les femmes sont de plus en plus chef d'exploitation, elles permettent d'apporter un autre point de vue. Elles sont complémentaires au métier.

”

Delphine BENARD

Éleveuse allaitant dans la Calvados

“

Aujourd'hui les femmes sont 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



LE PHÉNOMÈNE DE PLURIACTIVITÉ

La pluriactivité est un phénomène qui se démocratise. De plus en plus d'agriculteurs exercent plusieurs métiers pour compléter 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.



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.



02.

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

1. LA FILIÈRE LAIT, L'IDENTITÉ LAITIÈRE NORMANDE PAR EXCELLENCE

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

2. DES ACTEURS MULTIPLES POUR UNE FILIÈRE VIANDE ORGANISÉE

- 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 FILIÈRE SOUCIEUSE DU BIEN-ÊTRE DE SES OPÉRATEURS

6. ASSURER UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE

7. UNE FILIÈRE EXIGEANTE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DU CONSOMMATEUR

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

8. LE BIEN-ÊTRE ANIMAL, UNE NOTION ANCRÉE DANS LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

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

1. LA FILIÈRE LAIT, L'IDENTITÉ NORMANDE PAR EXCELLENCE

LA PRODUCTION FROMAGÈRE : UNE SPÉCIALITÉ NORMANDE

En 2020, la Normandie est la 1ère région française productrice de beurre (36 % de la production nationale), de crème (31 %) et de fromages au lait de vache. Elle est la première région productrice de camembert (83%). La filière lait est donc incontournable sur le territoire normand ! Pour rappel cette production représente 16% de la collecte laitière française.

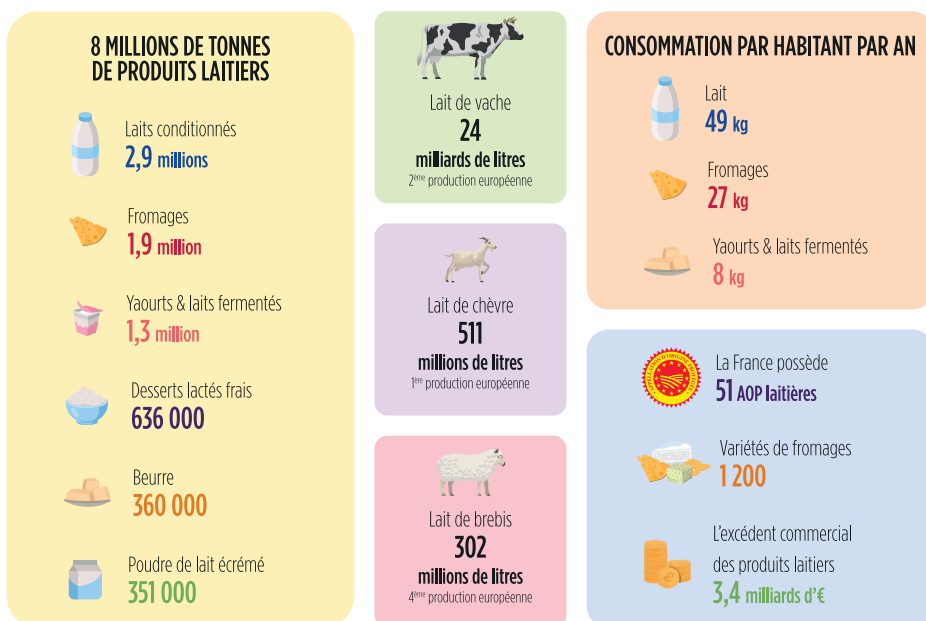
Le lait représente 33% de la production agricole en Normandie en 2020. C'est le 1er produit agricole régional. Avec 15% des salariés de l'industrie agro-alimentaire, l'industrie laitière est le premier pôle d'emplois de ce secteur. La Normandie constitue le 2ème bassin laitier français (derrière le bassin Grand-Ouest Bretagne, Pays de la Loire) avec 3,8 milliards de litres de lait produits en 2020 pour 6 800 élevages laitier.

Principaux produits laitiers fabriqués en Normandie

2022	Quantités en tonnes	Part de la production française
Beurre	125 216	36%
Crème conditionnée	150 031	31%
Yaourts	159 162	11%
Fromages frais de vache	248 587	43%
Fromage de vache à pâte molle	122 461	31%
dont Camembert	72 077	83%
Pour rappel collecte laitière		16%

Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

Production et répartition de la consommation de produits laitiers en France en 2021



Source : Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire 2, 2023

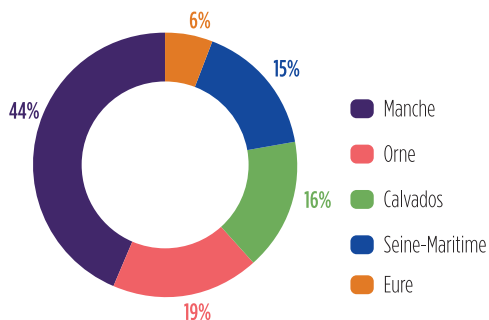
UN MAILLAGE D'ENTREPRISES POUR UNE FILIÈRE ORGANISÉE

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.

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.

Répartition départementale des livraisons de lait aux laiteries en 2020



Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

4 types d'entreprises

- 1. Des entreprises de dimension nationale ou internationale** avec des établissements spécialisés par produit : Lactalis, Nestlé...
- 2. Des entreprises de dimension régionale spécialisées sur un ou deux produits** notamment dans des produits sous AOC : Graindorge (Lactalis), Maitres Laitiers du Cotentin (Réo)...
- 3. Des entreprises ou coopératives laitières multiproduits de dimension régionale** : Coopérative laitière d'Isigny, Gillot.....
- 4. Des groupements de producteurs de lait ou coopératives spécialisés** dans la collecte de lait conventionnel ou biologique

Les laiteries de plus de 200 salariés



Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

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

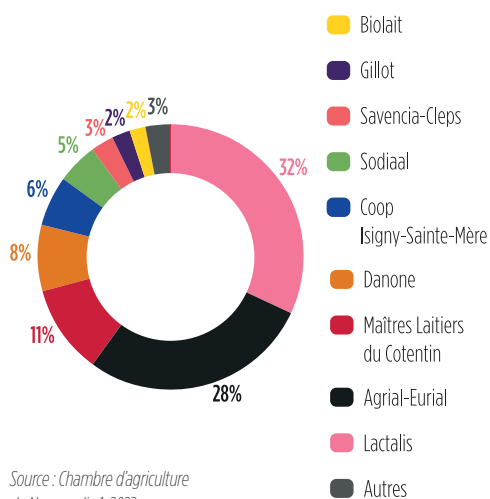


un établissement d'un autre bassin, le lait peut quand même être transformé en Normandie. En effet, des entreprises multirégionales collectant du lait disposent de plateformes de collecte ainsi que d'établissements de transformation en Normandie.

LES ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS (OP) : ACTEURS INCONTOURNABLES 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 des adhérents aux laiteries, en négociant sur le prix, la qualité et la quantité.

Répartition de la collecte de lait en Normandie en 2018



Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022



Les Organisations de Producteurs jouent un rôle dans les relations commerciales avec les acteurs économiques de l'aval de la filière. Elles peuvent intervenir dans le cadre des négociations autour des formules de prix par exemple. Selon le statut de l'OP, il est possible que d'autres actions soient portées comme par exemple la facturation ou les relations avec plusieurs acheteurs le cas échéant.

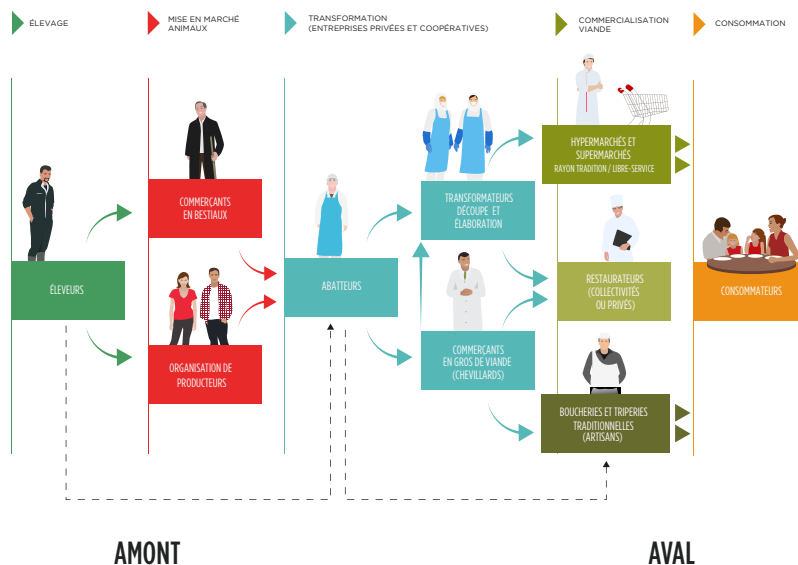


Justine CUFFEL

Directrice du CRIEL Normandie Lait

2. DES ACTEURS MULTIPLES POUR UNE FILIÈRE VIANDE ORGANISÉE

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	COMMERCIALISATION
- Éleveurs - Salariés Agricoles - Techniciens - Conseillers - Commerciaux...	- Commerçants - Groupements - Transporteurs - Responsables de marchés aux bestiaux	- Bouvières - Opérateurs - Responsables d'Ateliers - Techniciens Qualité - Logisticiens - Grossistes...	- Acheteurs - Artisans Bouchers - Employés en Boucherie - Chefs Bouchers en GMS - Artisans Tripiers...



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

LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

LES OP : UN RÔLE DÉTERMINANT DANS LA MISE EN MARCHÉ

La Normandie compte des organisations de producteurs (OP) bovines qui se compose d'OP commerciales (OPC) et OP non commerciales (OPNC).



Nous ce que nous essayons 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 Normandie

OPC



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 NatUp





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).

“

Le marché au cadran représente 3 sites : Soligny la trappe dans l'orne, Saint-Pierre-en-Auge dans le calvados et Lieurey dans l'Eure. Au marché au cadran on s'occupe de tout, c'est nous qui faisons tous les papiers. L'éleveur n'a pas besoin de tout gérer, lui il repart du marché avec son chèque et sa facture. C'est ça le grand avantage pour les éleveurs c'est qu'ils n'ont pas de paperasse à faire. C'est un service rendu aux éleveurs et à l'acheteur également puisqu'ils trouvent leurs comptes de ne pas se balader dans la Normandie entière pour trouver les bêtes qu'ils veulent acheter. On prend des frais de marché au pourcentage du prix de la bête. Aujourd'hui le marché au cadran permet une transparence totale et le système d'enchère doit permettre à la bête d'être vendue à son vrai prix. Il y a aussi un vecteur social c'est-à-dire que les éleveurs se retrouvent ensemble pour vendre leurs bêtes. Ils peuvent discuter de leurs métiers, de leurs problèmes et puis d'autres choses. Il y a un réseau d'éleveur sur le marché, quand on ne sort pas de sa ferme on est bien content de venir parler d'autre chose sur le marché. On a diminué en nombre les marchés mais on a gardé la proposition de service intacte. Finalement les éleveurs se sont habitués à avoir un marché tous les 15 jours et pas un toutes les semaines. J'accorde beaucoup d'importance à ce qu'un éleveur qui repart du marché ne soit pas déçu.

”

Nicolas SECHET

Directeur, chef des ventes à Sicamon

Fonctionnement d'un marché au cadran



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

Un négociant c'est quelqu'un qui est à l'écoute des éleveurs. Quelqu'un qui connaît les animaux, qui arrive à les jauger, à voir leur qualité. C'est aussi savoir s'adapter à toutes les situations, chaque jour, chaque place est différente. Chaque éleveur est différent, les attentes, le site en lui-même.

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.

Notre lien avec nos fournisseurs

C'est important d'avoir une relation de confiance sinon ça ne peut pas marcher et puis suivant les éleveurs, suivant les affinités comme on se côtoie régulièrement et depuis quelques années on ne parle pas que d'animaux. Ça fait partie du relationnel, de la confiance et c'est agréable.

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



Communiquer sur le métier de négociant

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.

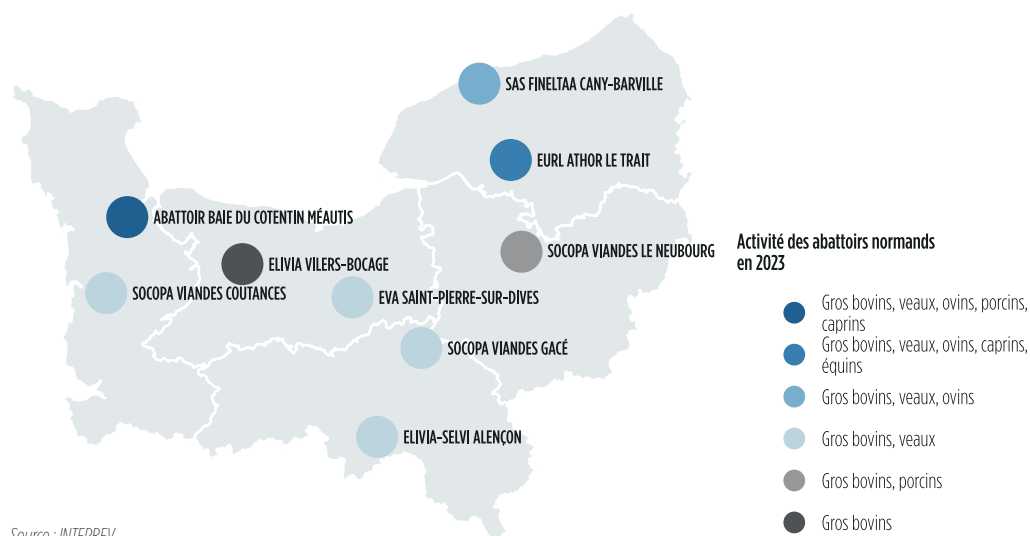
Au travers du Quali'Négoce au sein de la FFCB on aimerait bien en faire un point fort de notre démarche en tant que négociant de qualité. On est adhérent au Quali'Négoce en remplissant un ensemble de points et sur certains abattoirs c'est reconnu.

”

LES ABATTOIRS : ACTEURS CLÉS DE LA FILIÈRE VIANDE

En 2022, la Normandie est la 4ème 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.

Activité des abattoirs normands en 2023



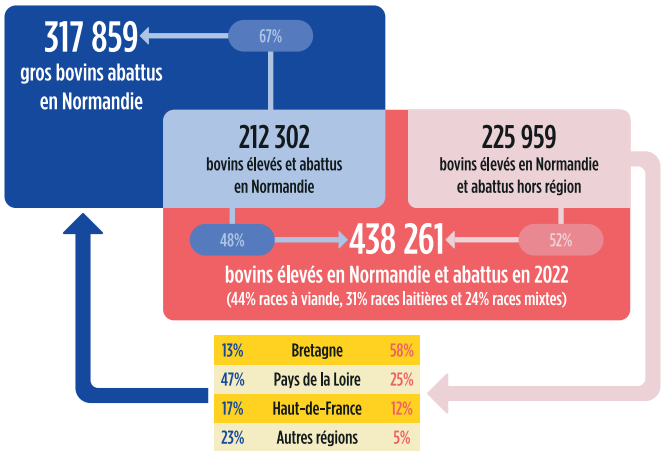
TROIS TYPES D'ENTREPRISES D'ABATTAGE

- **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.

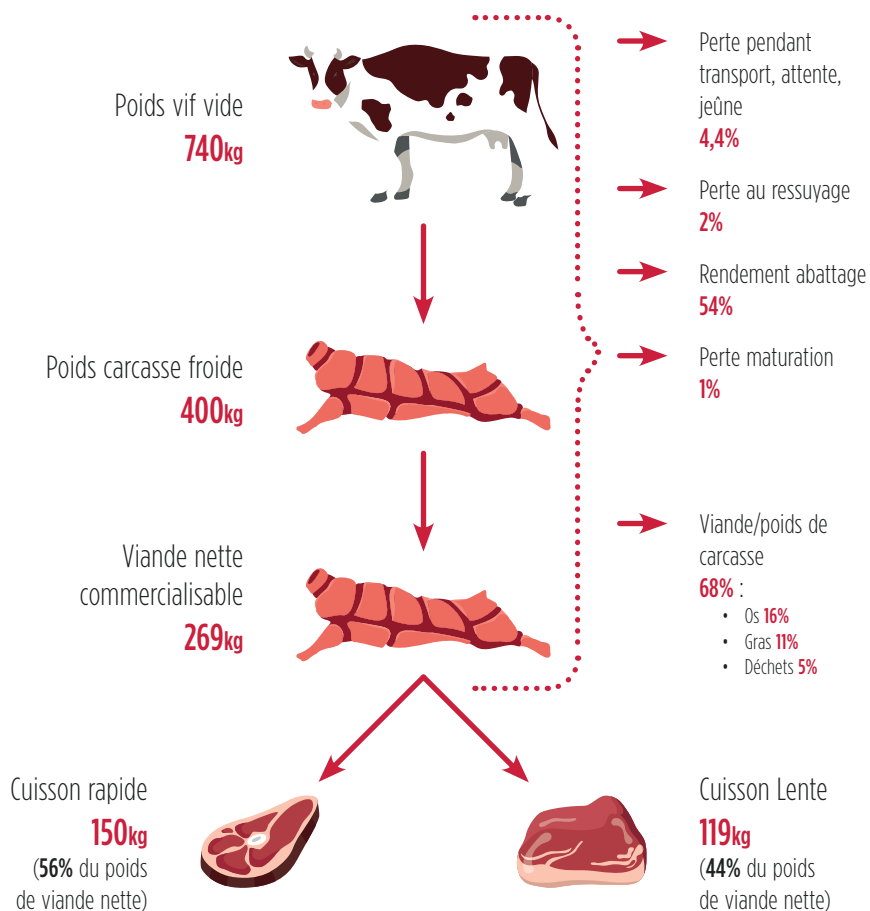
Les flux d'abattages des bovins en 2022 en Normandie



Source : INTERBEV



LES RENDEMENTS D'UNE CARCASSE BOVINE



Source : Institut de l'élevage, 2015

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. 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.

“

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 RH, 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



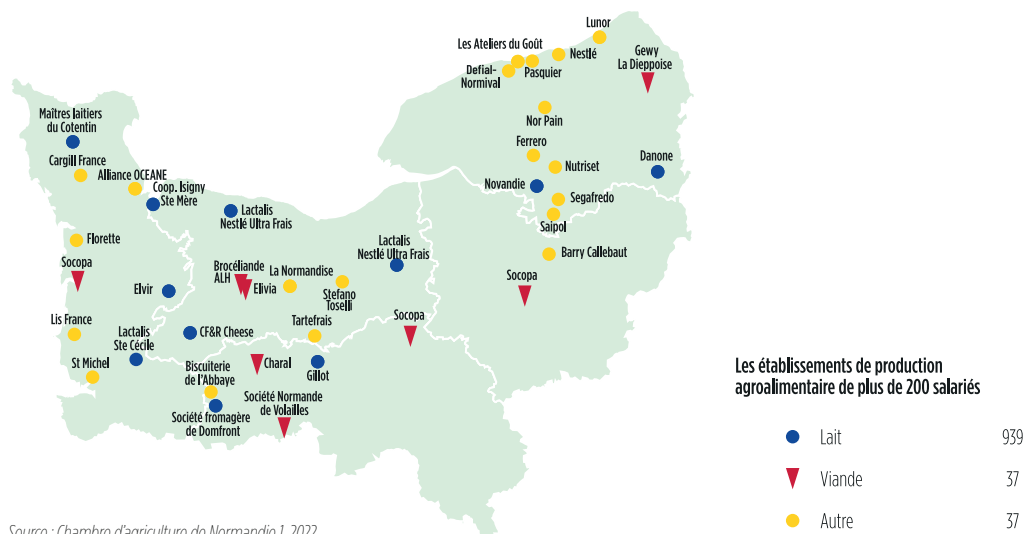
LA VALORISATION DE LA PRODUCTION : LE MAILLON TRANSFORMATION

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, les 513 établissements agroalimentaires occupent 15% de l'emploi industriel régional. Situées au plus près des zones de production agricole, ces IAA permettent de maintenir de l'emploi en zone rurale et jouent un rôle capital dans l'équilibre du territoire. Elles réalisent un chiffre d'affaires de plus de 6 milliards d'euros (dont 1,1 milliard à l'export).

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



Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

La filière est très dépendante de l'activité de quelques établissements, les 10 plus importants employant à eux seuls la moitié des salariés en aval de l'élevage. Les quatre plus importants emploient 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.

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

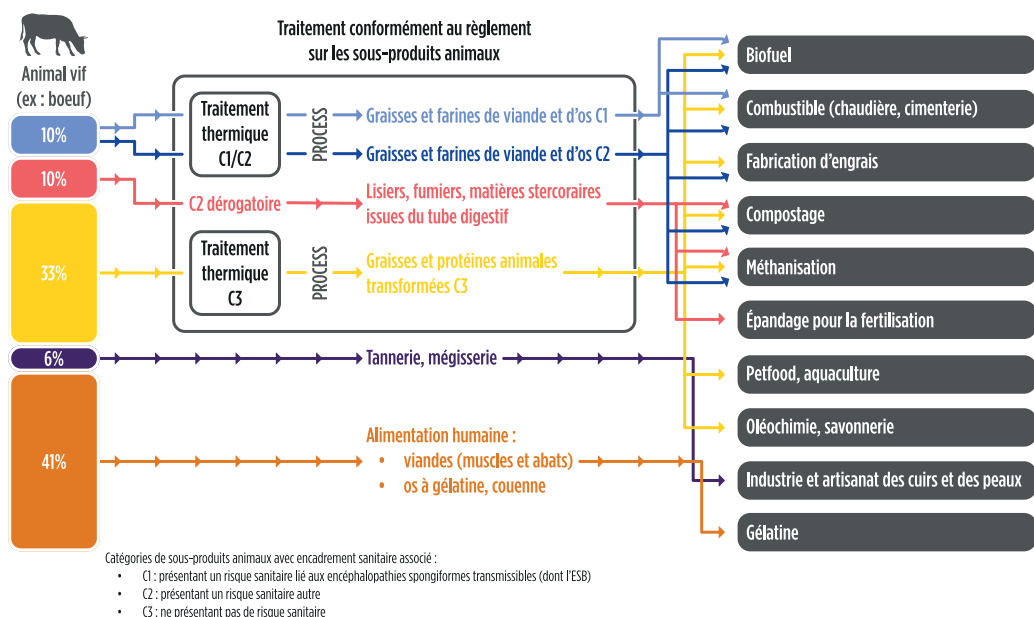
Chargée de développement, Société Grosdoit

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...

Diversité de valorisation des co-produits animaux



Source : Celene, SIFCO, Atermax 2013

Le « 5^{ème} 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.



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 présentant des signes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux. Ceux-ci, comme le cerveau ou la moelle épinière des bovins de plus de 30 mois, doivent être détruits par incinération ou combustion.*
- *Les produits de catégorie 2 issus d'animaux écartés car considérés impropres à la consommation humaine puisqu'ils présentent des risques de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux.*
- *Les produits de catégorie 3 issus d'animaux écartés car considérés impropres à la consommation humaine conformément la législation communautaire, mais qui sont exempts de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux.*

LE REGAIN DU MÉTIER D'ARTISAN BOUCHER

La Normandie compte 700 boucheries artisanales, soit environ 1 boucherie artisanale pour 4750 habitants. L'image du boucher a beaucoup souffert ces dernières décennies. Il y a 20 ans, les jeunes choisissaient cette voie par dépit. Depuis plusieurs 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.

Le boucher **achète les animaux en carcasses ou en quartiers**, aux abattoirs, chez les grossistes ou dans des coopératives professionnelles. **Il stocke,**

“

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.

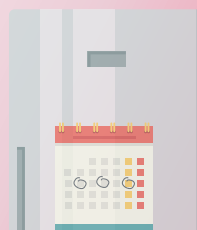
”

Marc ALIX

Boucher dans l'Eure

découpe et prépare la viande qu'il vend en magasin ou sur les marchés.

Les Français
consomment
en moyenne de
la viande
hors volaille
2 à 3 fois
par semaine



interbev
Fédération Française
des Bouchers

Source : CREDOC, enquête CCAF 2019
(adultes de 18 ans et plus)

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, dite « 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

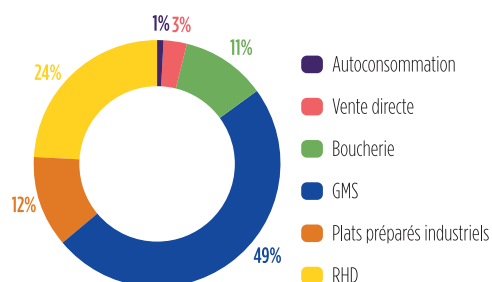
Les consommateurs réfléchissent davantage sur leurs actes d'achats, la recherche de la naturalité et de la proximité étant de plus en plus présentes. On observe une forte hausse des achats pour les produits alimentaires « Made in France ». Les consommateurs sont aussi de plus en plus sensibles à l'environnement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



Débouchés nationaux de la viande bovine française et importée en 2017 en volumes



Source : Ramony et al., 2019

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.

3. EMPLOIS ET FORMATIONS

LA FILIÈRE HERBIVORE CRÉATRICE D'EMPLOIS

En aval des filières agricoles, l'agroalimentaire en Normandie c'est près de 25 300 emplois salariés, soit 15% des emplois industriels de la région, 513 établissements de production agroalimentaire avec 23% du chiffre d'affaires manufacturier régional !

En 2016, plus de la moitié des emplois de l'industrie agroalimentaire normande étaient concentrés dans la fabrication des produits laitiers, chocolat, café et la transformation de la viande. Sa localisation est le reflet à la fois des activités agricoles et des activités portuaires. En effet, à l'ouest les activités de transformation de lait et de viande sont très présentes liées à la présence de l'élevage. Tandis qu'à l'est, on retrouve notamment les activités de transformation des produits importés comme la production de café et de chocolat liés à la présence des ports de Rouen et du Havre.



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'autre 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 agroalimentaire 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 en Normandie en 2022

54 établissements d'enseignement technique, dont :

36 MFR
7 CNEAP
2 UNREP
1 IFCE
8 EPLEFPA



au service des apprentissages et de la pédagogie

9 068 élèves dont :
48 % de filles
52 % de garçons
69 % d'élèves internes

4 080 apprentis
8 000 stagiaires

90 % de réussite
aux examens

Taux d'insertion pro
82 % en BAC pro
89 % en BTS

Source : DRAAF de Normandie 3, 2022

Les formations proposées couvrent tous les niveaux, de la classe de 4ème 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 2022, l'enseignement agricole scolarise à l'échelle de la Normandie près de **9 068 apprenants, dont 8 000 stagiaires et 4 080 apprentis.**

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 pour mieux alimenter initiation ». Dans le domaine des fourrages, 3 journées de formations sont organisées autour de l'identification des symptômes pour adapter l'alimentation des bovins. Au niveau santé, une formation de 3 jours est organisée au sujet 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 en 2023 :

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

Catalogue des formations PROAGRI 2022-2023



Source : Chambre d'agriculture de Normandie

LE CONCOURS « UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE »

Ce concours 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 29ème 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 en France entre 1983 et 2011, passant de 9,4% à 18 % (Mensior, 2016).



4. 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 événement national appelé Les Rencontres Made in Viande :



- 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, ainsi que ses boucheries, ses charcuteries et triperies artisanales, ses boucheries en grandes surfaces.

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...



UNE PORTE OUVERTE AU SEIN DE LA RÉSERVE DE LA SANGSURIÈRE

Dans le cadre de la 8^{ème} édition des rencontres Made in Viande en Normandie, Olivier, éleveur de Charolaises, et Quentin, animateur de la réserve, ont proposé conjointement un échange autour de la Réserve Naturelle de la Sangsurière. D'une part, la découverte de l'une des dernières tourbières actives de plaine entretenue grâce à la présence des animaux et d'autre part, les bénéfices engendrés par cette collaboration pour l'éleveur. Ces visites furent l'occasion pour les élèves de découvrir ce partenariat « gagnant-gagnant » entre pâturage et biodiversité.





5. UNE FILIÈRE SOUCIEUSE DU BIEN-ÊTRE DE SES OPÉRATEURS

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

Ancienne 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 RH, SOCOPA Viandes Coutances

“

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 de diminuer 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

“

Dans tous nos ateliers, la journée commence par un réveil musculaire de 5 minutes, les mouvements sont adaptés à nos process et la gestuelle aux postes.

Il y a une démarche d'amélioration continue afin d'adapter nos postes de travail suivant l'évolution de notre métier.

Le CHSCT (Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail) permet également de valider les aménagements et demandes d'outils améliorant le quotidien et le confort de nos opérateurs pour ainsi limiter les TMS (Troubles Musculo-Squelettiques).

Pour ce qui est de la bonne utilisation du couteau, qui est un élément important puisque la majorité de nos postes de travail sont concernés par son utilisation, nous avons mis en place un affûtage centralisé et des formateurs, ainsi que des référents, pour chaque atelier sur les méthodes d'affûtage.

Au niveau du groupe, nous avons standardisé les références de couteaux, tout cela fait qu'à ce jour, nos opérateurs maîtrisent mieux l'affûtage et donc ont un confort d'utilisation au quotidien.

”

Philippe LE MOAL

Responsable 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} transformation, SOCOPA Viandes Coutances

LE RÉSEAU AGRI SENTINELLES : UN RÉSEAU NATIONAL ET COOPÉRATIF D'ALERTE ET DE PRÉVENTION DU SUICIDE DES AGRICULTEURS

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.



6. ASSURER UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE

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

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

OBJECTIFS

100%

des élevages professionnels bovins viande avec un résultat supérieur ou équivalent à 2 Smic



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.

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**

Pour accompagner les professionnels de la filière à la mise en place de contrats loi EGALIM 2, de nombreux outils existent et sont disponibles sur le site d'Interbev :

<https://www.interbev.fr/contractualisation/>

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 leurs évolutions.
- **Veaux** : Publication des charges de production et de la rémunération moyenne des éleveurs.
- **Caprins** : La filière a publié ses coûts début 2020.

7. UNE FILIÈRE EXIGEANTE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DU CONSOMMATEUR

LA QUALITÉ 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.

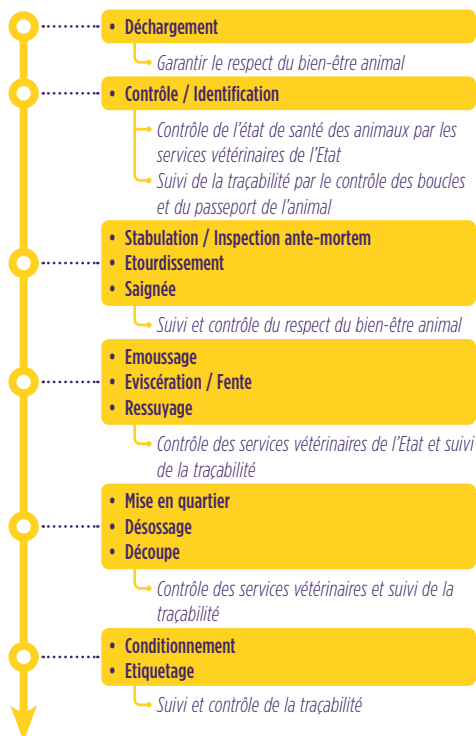
A l'abattoir, l'hygiène et l'inspection sanitaire sont de rigueur. Deux grands types de contrôles s'opèrent à ce niveau : un contrôle de l'établissement, de son aménagement, de son fonctionnement, de l'hygiène générale des locaux et du personnel qui aboutit (ou non) à l'agrément de l'abattoir ; un contrôle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

3 210

Responsables Protection Animale
sont formés en France

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 QUALITÉ

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 ».

DÉVELOPPER LE LABEL ROUGE, LES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES (IGP) OU LE BIO NOTAMMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les SIQO (Signes Officiels d'Identification et de Qualité) répondent aux attentes des consommateurs en termes de consommation de viandes de qualité supérieure. Le développement des viandes Bio et Label Rouge ont une place importante dans les plans de filière des sections « bovins », « veaux » et « ovins ». Ces signes de qualité ont des garanties organoleptiques, sociétales et sont contrôlés rigoureusement sur les critères précis.

La part de viande française sous SIQO dans l'offre totale



BOEUF

Presque x2 avec 5% en 2021
versus 3% en 2017

OBJECTIF :
x2 en 2025



VEAU

Stable conformément à l'objectif
de la filière : 6% de 2017 à 2021 et
maintien en 2023



AGNEAU

En progression avec un niveau plus
élevé de départ : 19% en
2021 versus 16% en 2017

OBJECTIF :
30% (Label
Rouge, IGP, Bio)
en 2025

Source : Interbev, 2023

LE 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.

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



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
- 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 d'un indicateur de coût de production dans la détermination du prix

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.



LES 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.



8. LE BIEN-ÊTRE ANIMAL, UNE NOTION ANCRÉE 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 ci-dessous.

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

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

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 en 2009. 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.**

“

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.

”

Benoit DAVID

Sélectionneur de bovins allaitants avec une génétique « sans cornes » en Seine Maritime



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 œuvre 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, **52 RPA** sont présents dans l'ensemble des 9 abattoirs normands, soit **6 RPA en moyenne 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 tous en œuvre 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 du bien-être animal.

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.



Le transport des animaux pour les emmener à l'abattoir se fait par l'éleveur. Ça permet d'assurer un approvisionnement local. Tout le monde s'y retrouve, l'éleveur connaît sa bête, comment la manipuler et l'animal connaît l'éleveur. Les éleveurs sont indemnisés pour le transport.



François LEMIERE

Les Éleveurs de la Charentonne

“

Dans notre équipe une personne est référente bien-être animal. Nous y attachons de l'importance depuis longtemps. Nous avons réaménagé le centre d'allotement pour favoriser la contention des animaux et la sécurité des salariés. Pour leur confort, tous les animaux sont sur paille et anas de lin. Il y a des abreuvoirs partout.

Le transit des animaux est vraiment bref parce qu'ils restent moins de 12h sur site avec à leur disposition du foin et de l'eau à volonté. Ce sont des choses simples mais importantes. Notre équipe est calme et sait manipuler les animaux sans les stresser. Il faut vraiment une connaissance des animaux pour que ça se passe bien. Cécile notre vétérinaire est très à cheval sur le bien-être animal ! Concernant le transport d'animaux blessés, deux salariés sont spécialisés pour ça.

”

Clément RIBAUD

Directeur à la coopérative Copelveau

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 6 Responsables Protection Animale sur le site, garants de la bonne application des procédures et du développement des axes d'amélioration sur des points relatifs au bien-être animal. C'est un dossier gagnant-gagnant : le bien-être des animaux, facilite la manutention pour les opérateurs, qualité de la viande...

”

Philippe LE MOAL

*Responsable 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} transformation,
SOCOPA Viandes Coutances*

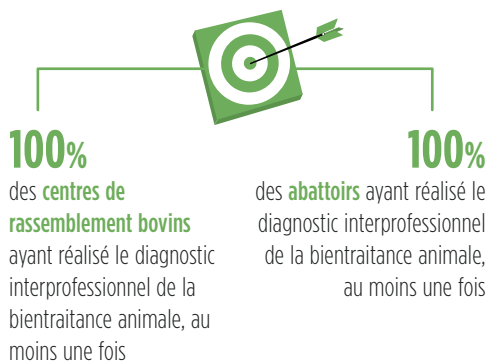


LE DIAGNOSTIC DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX EN ÉLEVAGE : BOVIWELL

BoviWell est un outil 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.

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.

OBJECTIFS INTERBEV 2025



NOMBRE D'INDICATEURS INTERPROFESSIONNELS POUR ÉVALUER LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX EN ÉLEVAGE



BOVINS
26

(dans BoviWell)



VEAUX
28



OVINS
24

801

techniciens formés à Boviwell

dont **241** techniciens viande

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**

Source : Interbev, 2023





03.

ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

1. LA NORMANDIE : UNE MOSAÏQUE PAYSAGÈRE

- 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 PIÈGE À CARBONE PRÉCIEUX

- 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

6. ASSURER UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE

- Que se passe-t-il en Normandie ?
- Les travaux d'Interbev sur l'adaptation au changement climatique

1. LA NORMANDIE : UNE MOSAÏQUE PAYSAGÈRE

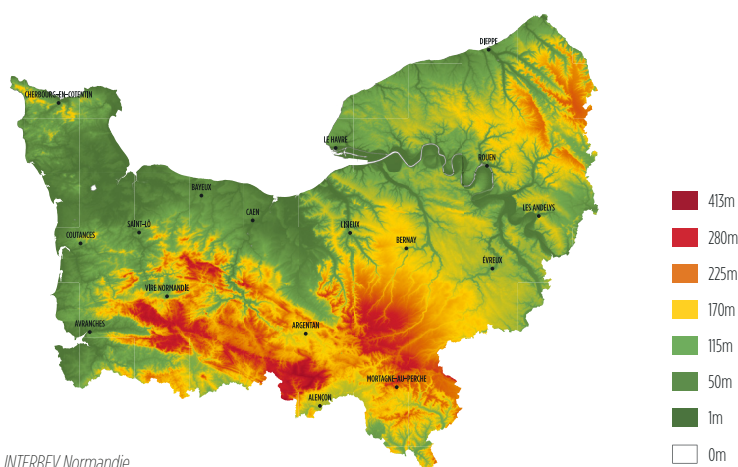
UN PAYSAGE AUX MULTIPLES FACETTES

D'une superficie d'un peu plus de 30 000 km², 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.**

Relief en Normandie



Sources : IGN - BD ALTI®, INTERBEV Normandie

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'Étretat, 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.

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 35°C. La pluie est très présente en octobre, novembre et janvier. En période « normale » (ex : sécheresse) le 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.

Aujourd'hui, le changement climatique a également un impact sur le climat propice de Normandie avec notamment une augmentation des températures moyennes, des « à-coups » météo, des périodes de gel modifiées... La filière et les éleveurs s'adaptent à ces nouvelles conditions.

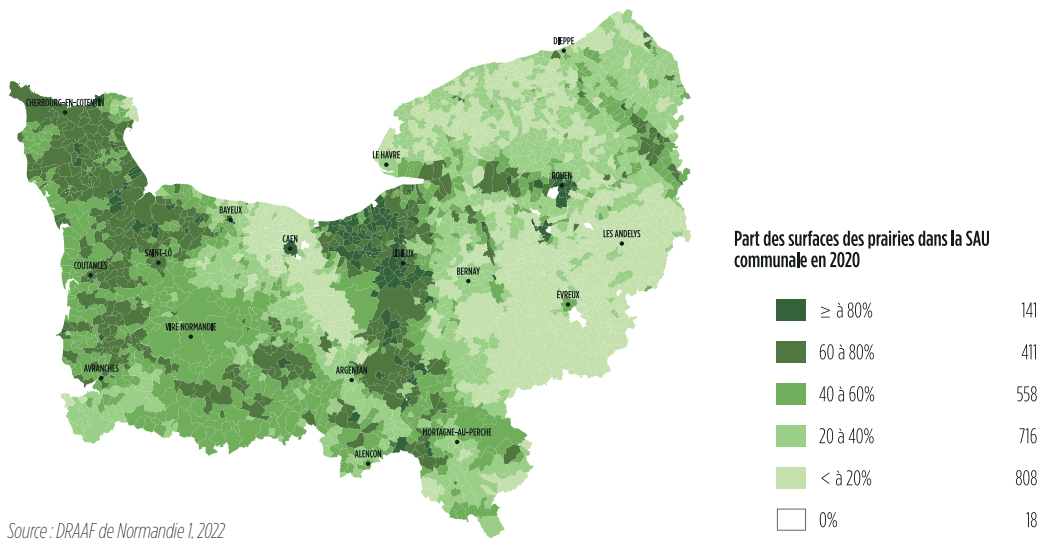
L'ÉLEVAGE HERBIVORE VALORISE LES TERRES PEU PROPICES À LA MISE EN CULTURE

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. A l'opposé, elles sont largement minoritaires dans la Manche, une partie de l'Orne et le Calvados. De ce fait la culture de blé est très largement minoritaire dans la Manche voire absente avec moins de 10% de blé dans la SAU des communes et à l'inverse une part de surface de prairies par commune majoritairement entre 60 et 80%.

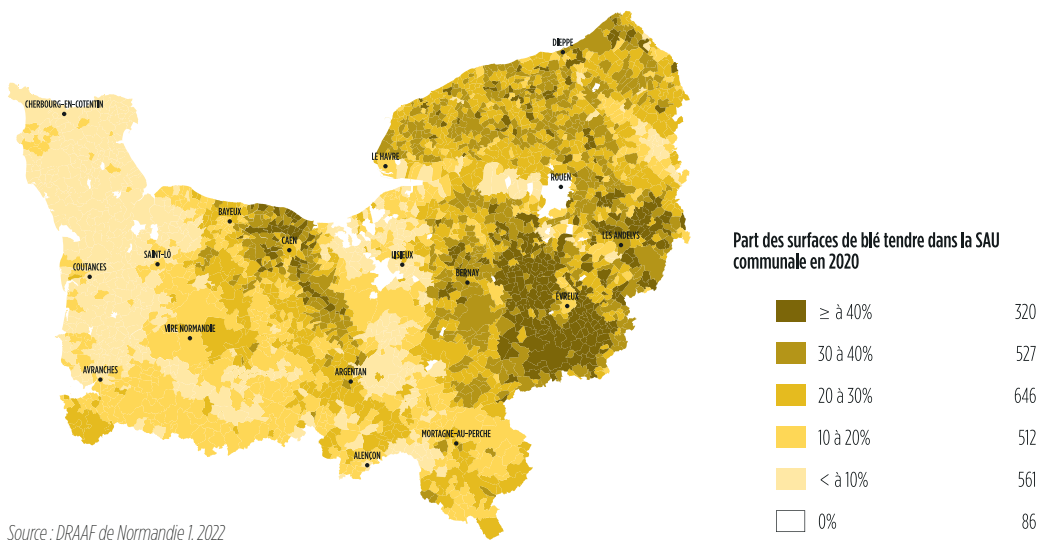


Part des surfaces de prairies par commune



Source : DRAAF de Normandie 1, 2022

Part des surfaces de blé tendre par commune



Source : DRAAF de Normandie 1, 2022

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.

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 (comme les marais), la production de bovins viande à l'herbe a toute sa place.

”

Jean-Claude DORENLOR

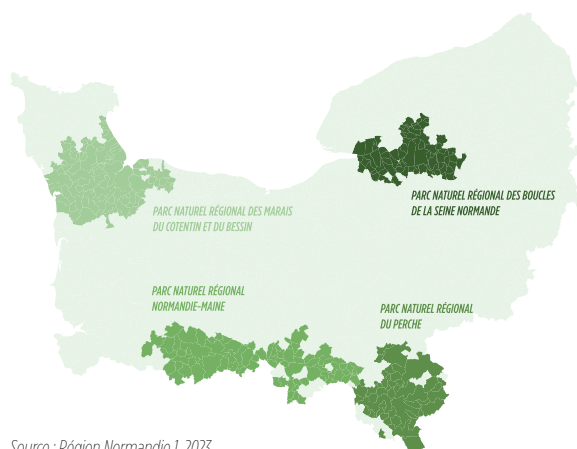
Chambre d'Agriculture de Normandie

2. 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.

Parcs naturels régionaux de Normandie



Source : Région Normandie 1, 2023

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** qui représentent **17% de la région en surface** :

- des Boucles de la Seine normande
- Normandie-Maine
- des Marais du Cotentin et du Bessin
- 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.**

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.



“

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

Éleveur laitier dans le Pays d'Auge

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.

“

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

Éleveuse d'ovins dans l'Eure





3. LES PRAIRIES : UN PUIT À CARBONE PRÉCIEUX

LA PHOTOSYNTÈSE : 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 (CH₄),
- le protoxyde d'azote (N₂O),
- et le gaz carbonique (CO₂).

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

L'herbe des prairies, consommée par les ruminants (70 à 80% de leur alimentation), capture le CO₂ 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%).

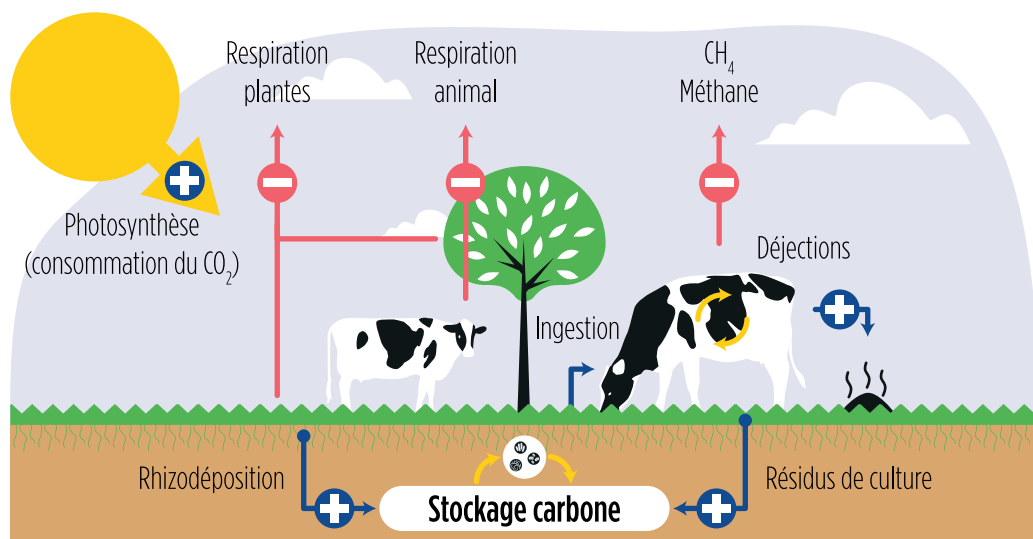


Grâce au processus naturel de la photosynthèse, l'herbe des prairies utilise le dioxyde de carbone de l'air (CO₂), l'énergie solaire et l'eau pour pousser. Le carbone s'accumule ainsi dans les tissus végétaux. C'est pourquoi on dit que les prairies permanentes stockent du carbone. En revanche, si elles sont labourées, le carbone stocké est réémis sous forme de CO₂, 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 CO₂) 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.

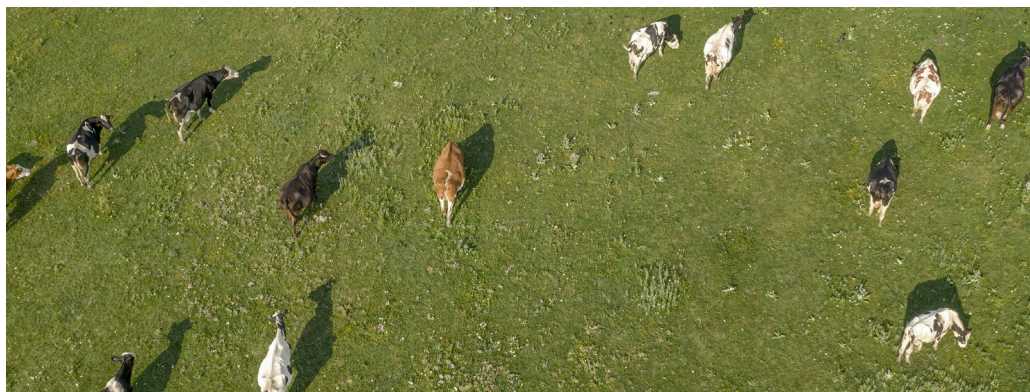
Respiration éco-système



Source : Dico du lait

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.



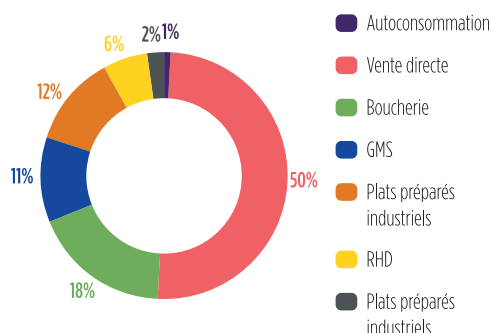


LIFE CARBON DAIRY (2013/2018)

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'ZER® a permis de mesurer l'impact sur le changement climatique et les contributions positives de ces élevages.

En moyenne, un élevage laitier de Basse-Normandie impliqué dans le projet Life Carbon Dairy...

...entretient 157 éq. ha de biodiversité



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

...stocke 126 000 kg éq. CO₂ par an

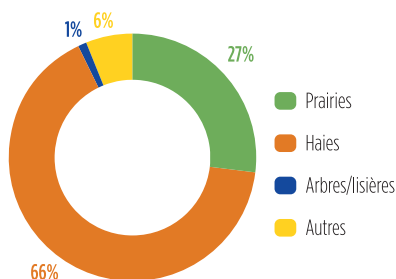
soit 34 300 kg de carbone (387 kgC/ha lait), ce qui compense 17 % de ses émissions. Cela équivaut à **592 000 km** en voiture



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

...émet 844 900 kg éq. CO₂ par an

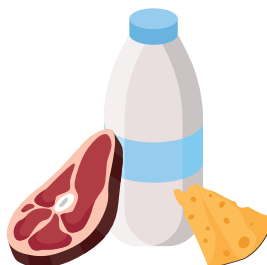
soit 1,8 éq. ha/ha lait



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

...nourrit 2 323 personnes

soit 29 personnes/ha lait



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

Source : Institut de l'élevage 2018

LIFE BEEF CARBON (2016/2021)

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.

Les résultats sur les 1700 fermes montrent qu'il existe une variabilité importante au sein de chaque système d'élevage (naisseur, 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.

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

4

Pays

170

Fermes innovantes

2 000

Fermes de démonstration

CAP'2ER®

Des outils

120 000

tonnes de CO₂ évitées

Source : Institut de l'élevage

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.

4. 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, **visait 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)

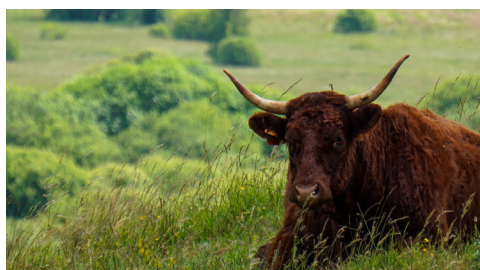
Les MAEC ont pour objectifs d'accompagner le changement de pratiques agricoles afin de répondre à la pression environnementale et climatique et de maintenir les pratiques favorables sources d'aménités environnementales là où il existe un risque de disparition ou d'évolution vers des pratiques moins vertueuses.

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.

LA DIRECTIVE NITRATES

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 recyclées 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.**

RECYCLAGE EN ÉLEVAGE



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.**



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.



Emilie MACÉ

Éleveuse d'ovins dans l'Eure

DES PRATIQUES PLUS RESPONSABLES

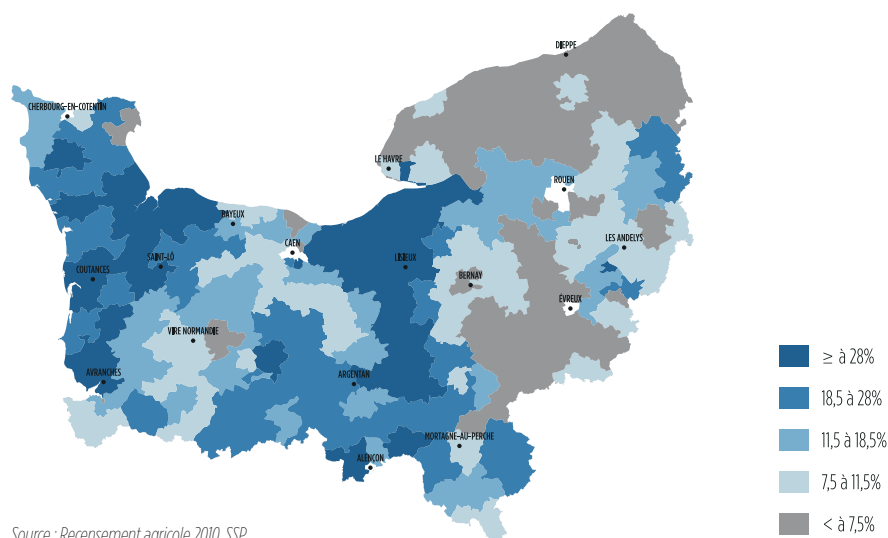
La protection de la nature constitue un des objectifs principaux de l'agriculture raisonnée. Il s'agit d'une préoccupation citoyenne et non marchande. Ceci se traduit par un apport des amendements à la bonne dose en fonction des besoins des plantes et quand les plantes en ont besoin.



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.

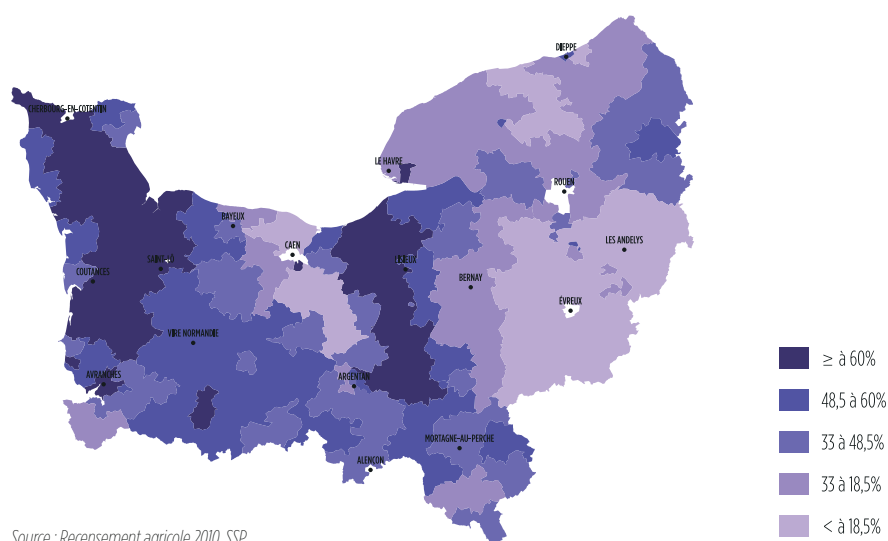
Part de la SAU sans apports d'engrais minéraux en 2010



On remarque 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 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%.

Part de la SAU sans traitements phytosanitaires en 2010





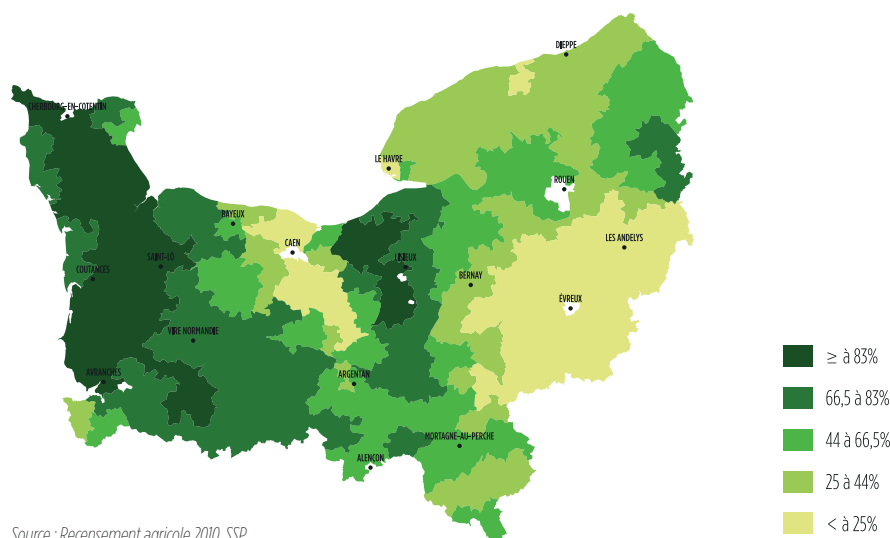
Notre vision première c'est la protection de l'environnement car on a besoin de l'environnement pour travailler.
On est les premiers gardiens de l'environnement.



Michel MANOURY

Éleveur de bovins allaitants dans l'Orne

Part des surfaces fourragères dans la SAU en 2010



CAP'ZER OUTIL MULTICRITÈRES POUR ÉVALUER LA DURABILITÉ DES EXPLOITATIONS D'ÉLEVAGE DE RUMINANTS

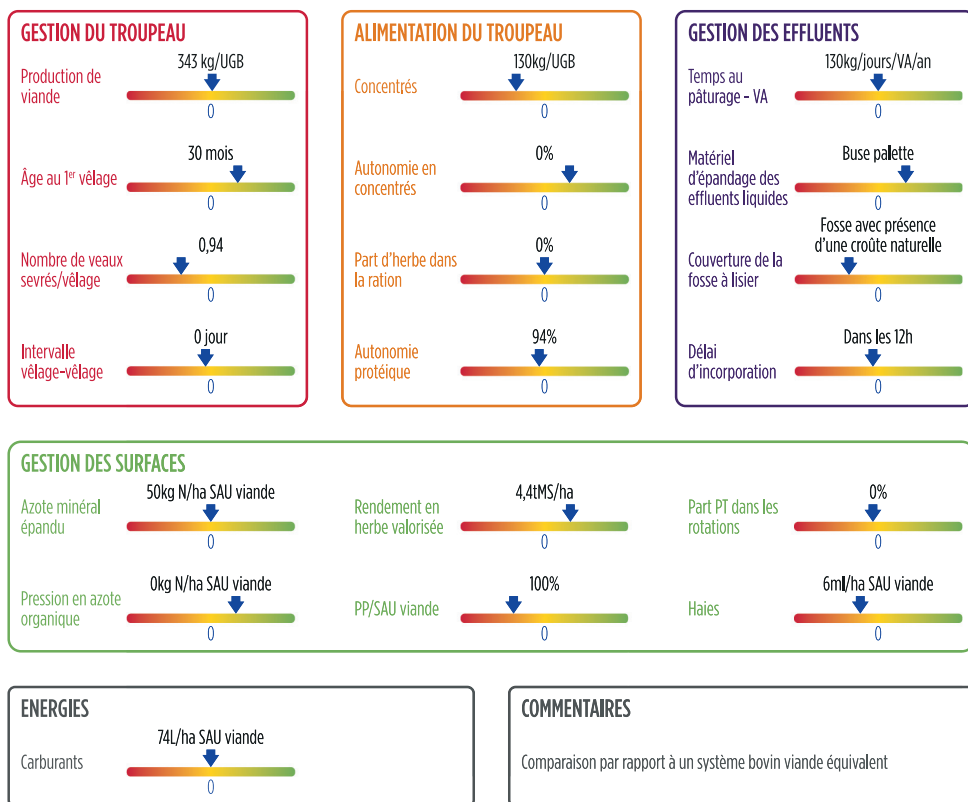
L'outil CAP'ZER®, utilisé dans la démarche PACTE sociétal, dans le programme Life Beef Carbon et Carbon Dairy, a pour objectif d'évaluer les impacts environnementaux à l'échelle d'une exploitation d'élevage de ruminants en visant à :

- 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.

Exemple d'indicateurs d'une exploitation



ADIVALOR UN 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.

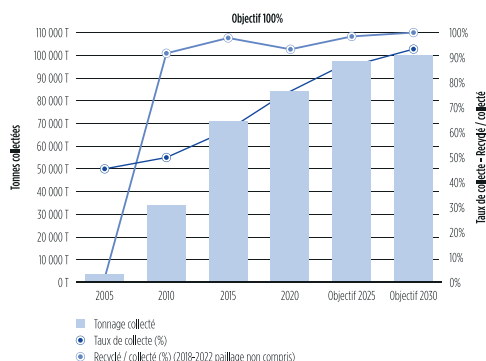
90% des emballages et plastiques collectés sont recyclés. Plus de **70 000 tonnes d'émission annuelles de CO₂ évitées**, soit l'équivalent de l'émission en CO₂ de 32 000 véhicules pendant 1 an.

ADIVALOR récupère les emballages vides de produits phytopharmaceutiques, de produits fertilisants et amendements, de semences, de produits d'hygiène,

les produits phytopharmaceutiques non utilisables, les ficelles, les big-bags, les bidons EVPHEL...

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

Evolution des collectes



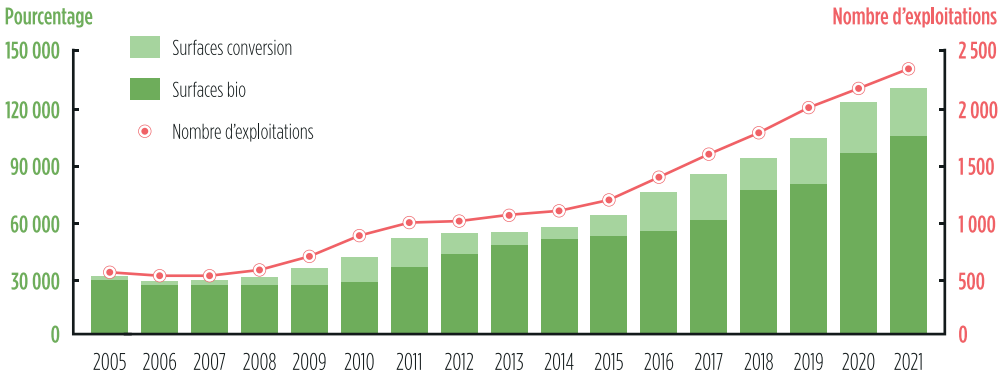
Source : Adivalor, 2023

LA PRODUCTION BIOLOGIQUE

Fin 2021, la Normandie comptait près de 2 345 exploitations agricoles engagées en agriculture biologique. C'est la 9ème région française par le nombre d'exploitations conduites selon le mode biologique. Avec 6,8 % de sa SAU en bio, la Normandie est la 11e région française sur 13 régions métropolitaines.

Entre 2011 et 2021, le nombre d'exploitation bio en Normandie a été multiplié par 2,3.

Evolution des exploitations et des surfaces bio en Normandie



Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

En Normandie, le troupeau de vaches laitières bio est principalement présent dans la Manche, celui des vaches allaitantes dans l'Orne et le Calvados. La Manche, avec 38 411 ha certifiés bio et en conversion, est le 1er département normand de par ses surfaces

conduites en bio en 2021. La Manche, avec 678 exploitations bio et en conversion, est le 1er département normand en nombre d'exploitations bio en 2021.

Chiffres clés 2021

	Calvados	Eure	Manche	Orne	Seine-Maritime	Normandie	Normandie 2021/2020
Exploitations	580	272	678	514	301	2 345	+7,2%
Surfaces cultivées (ha) dont en conversion (ha)	35 492 5 721	12 562 3 808	38 411 8 007	35 322 5 944	11 079 2 500	132 866 25 980	+7,7% -2,1%
SAU moyenne (ha)	61	46	57	69	37	57	+1ha
Part SAU du département ou de la région en bio	9,4%	3,3%	9,1%	9,0%	2,8%	6,8%	+0,5pt
Entreprises aval engagées en bio	337	167	254	124	364	1 246	+11,8%

Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022

LA FILIÈRE BOVIN LAIT BIO

En 2021, la filière bovin lait bio en Normandie, c'est 565 exploitations laitières certifiées bio (+114 exploitations en conversion) pour un cheptel de vaches laitières certifiées bio de 29 372 têtes (15% du cheptel national) ce qui représente 7% du cheptel de vaches laitières normand.

En 2020, la Normandie a livré un peu plus de 139 millions de litre de lait de vache biologique, ce qui représente 3,6% des livraisons régionales de lait. C'est la 4ème région française productrice de lait de vache biologique (11,2% des livraisons nationales), derrière la Bretagne (22,2%), les Pays de la Loire (21,7%) et Auvergne-Rhône Alpes (13,8%).



LES FILIÈRES OVINES BIO

La filière ovin viande bio en Normandie en 2021, c'est 126 exploitations certifiées bio pour un troupeau de brebis allaitantes bio de 6 206 têtes

La filière bovin viande bio



Source : Chambre d'agriculture de Normandie, 2023

(+ 632 en conversion). 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 18 exploitations pour un troupeau de brebis laitières certifiées bio de 816 têtes (+ 228 en conversion). 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 CO₂, qui est ensuite valorisé en énergie.

En 2023 la Normandie possède **170 sites de production de biogaz** en fonctionnement et plus de 100 projets en cours en Normandie. Les 170 unités comprennent 40 unités en injection directe de biométhane dans les réseaux de gaz. Et 128 autres sont en cogénération (production d'électricité et de chaleur). Beaucoup sont en individuel, il y a aussi 10 unités en collectif agricole, qui sont souvent associées avec un industriel et/ou une collectivité. Sur les 1270 unités de méthanisation 86 sites se trouvent à la ferme.



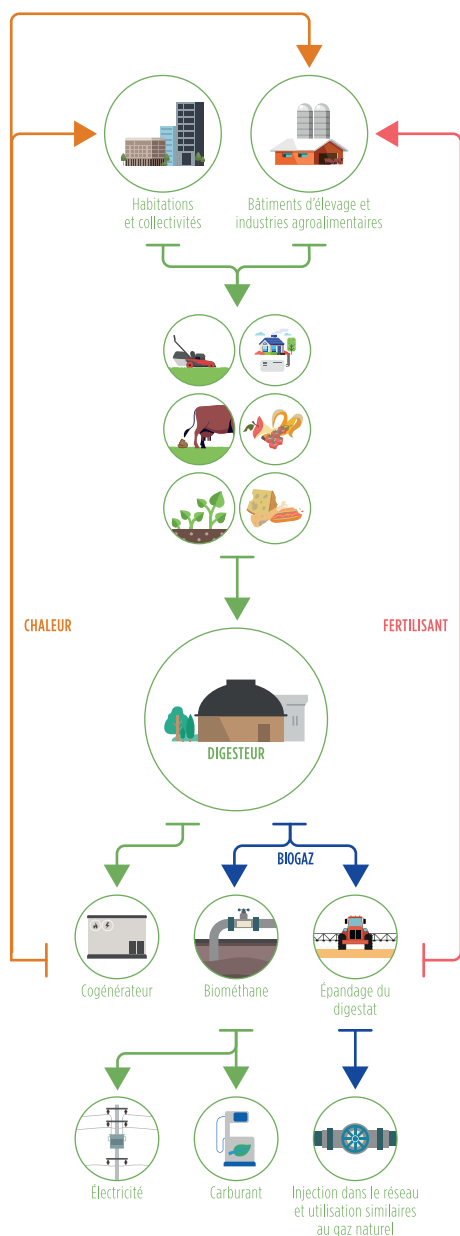
Beaucoup de gens ignorent les efforts qui ont été faits par le monde agricole au niveau de l'environnement. Nous par exemple, sur notre exploitation, on a un site de méthanisation et on a des panneaux photovoltaïques.



Emilie MACÉ

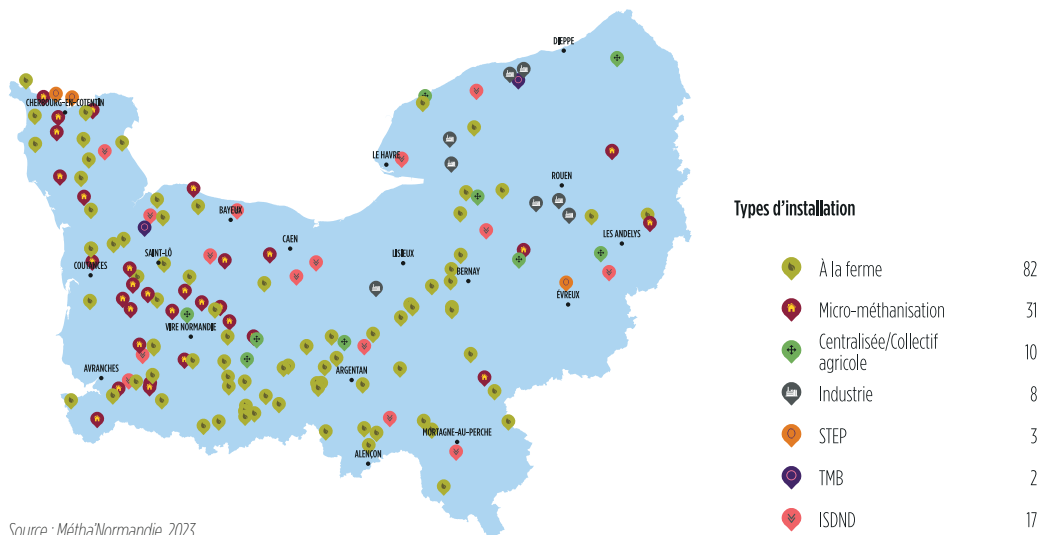
Éleveuse d'ovins dans l'Eure

Procédé de la méthanisation



Source : MéthaNormandie, 2021

Carte des sites de méthanisation

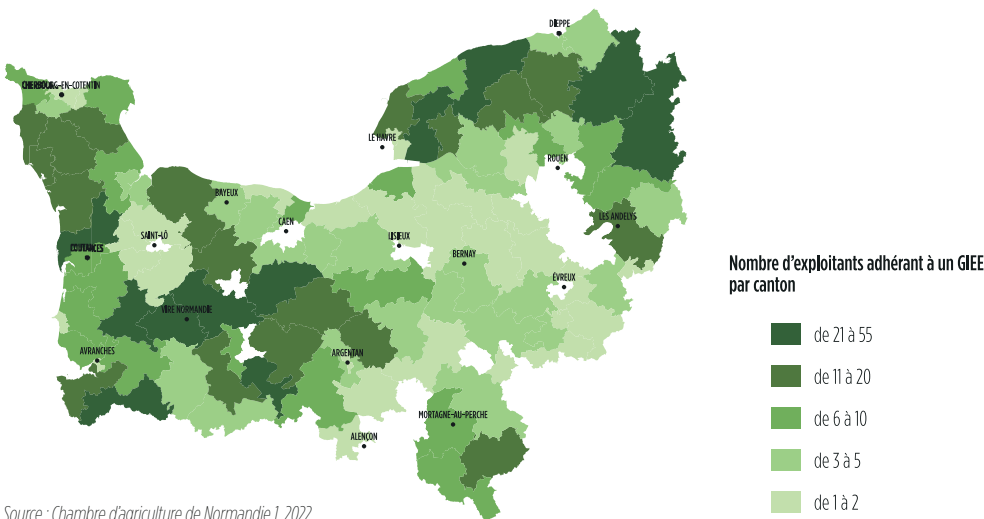


Source : MéthaNormandie, 2023

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.

Représentation territoriale des GIEE actifs en Normandie au 31/12/2021



Source : Chambre d'agriculture de Normandie 1, 2022



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 (PCE, 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 »).

Il y a 37 GIEE actifs labélisés par le ministère à ce jour en Normandie (décembre 2021), ce qui représente **942 exploitations agricoles**. Ils sont répartis en 7 thématiques principales : agroforesterie, autonomie alimentaire, biodiversité, conservation des sols, méthanisation, réductions des intrants et consommation énergétique, santé animale.

Par exemple, en 2021, un groupe étudie le sujet de « améliorer l'autonomie protéique des systèmes fourragers par la mise en œuvre de solutions agronomiques plus économes en intrants, intégrant la valorisation des digestats de méthanisation agricole ».

Un autre groupe a pour mission de « mesurer les impacts de nouvelles pratiques agronomiques sur le sol et son fonctionnement lors de la création d'une nouvelle filière (méthanisation) afin de sécuriser l'avenir des exploitations et d'améliorer leur autonomie ».

5. 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, BECHET Bétail et Viande



Le plan de filière France Terre de Lait fait état d'engagements forts puisque la filière a pour objectif de diminuer son empreinte carbone de 17% par litre de lait sortie usine d'ici 2025. Pour cela, l'ensemble des fermes pourront être évaluées et travailler à l'amélioration continue de leurs pratiques via le déploiement du programme Ferme Laitière Bas Carbone.



Justine CUFFEL

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.



Philippe LE MOAL

Responsable 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} transformation,
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



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 et écologique.**



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.** »

« 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 par exemple de maraîchers qui cultivent la terre sans mécanisation et avec des chevaux Boulonnais & Percherons.

C'est une manière de préserver les races locales. Ces chevaux peuvent être utilisés pour les travaux d'entretien de la ferme ou encore les travaux de culture, ils sont polyvalents.



LE LABEL EQUURES

Le label EquuRES, né en 2014, est le 1er 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 la seule démarche de qualité en faveur de l'environnement et du bien-être animal spécifiquement développée pour les structures équines, quelles que soient leur localisation, leur taille et leur activité.** Il a été développé en Normandie en 2014 au moment des jeux équestre mondiaux. Sa particularité est qu'il a été développé en partenariat avec l'ensemble des organismes de la filière équine et des associations de protection de l'environnement.

C'est un label reconnu par le ministère de l'Agriculture qui repose sur 130 critères avec différentes thématiques comme l'alimentation des chevaux, leur bien-être, l'utilisation de l'eau, de l'énergie, la préservation de la biodiversité et des paysages, la gestion des déchets... Il s'adresse à toutes les exploitations équines, partout en France. »



Charlotte FUSTEC

Directrice du Conseil des Chevaux de Normandie

10 thèmes évalués :

- Energie
- Espaces extérieurs et paysage
- Fumier et déchets
- Déplacements et transports
- Gestion des bâtiments
- Eau
- Gestion des équipes et communication
- Certifications environnementales des exploitations agricoles
- Alimentation et litière
- Bien-être animal et soins vétérinaires

Le label EquuRES



Source : Conseil des chevaux de Normandie

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
- Maîtriser les consommations énergétiques
- Entretenir le paysage et préserver la biodiversité
- Réduire, gérer et valoriser le fumier et les déchets
- Entretenir les bâtiments et les équipements
- Sensibiliser les collaborateurs



6. LE CHANGEMENT CLIMATIQUE EN NORMANDIE

QUE SE PASSE-T-IL EN NORMANDIE ?



Quatre aléas principaux touchent la Normandie :

- Augmentation de la température moyenne
- Des « à-coups » météo et des événements extrêmes plus fréquents : des sécheresses plus intenses, des canicules plus régulières, pluie intense, inondation
- Des périodes de gel modifiées
- Une augmentation du niveau de la mer

Les effets de ces différents aléas varient en fonction des départements. Ces aléas peuvent avoir des conséquences sur l'élevage et sur le fonctionnement de la filière.

ALÉA AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE MOYENNE

De nombreuses études dont celles menées par Uni-Lasalle ou ORACLE montrent que la température moyenne annuelle a fortement augmenté. Par exemple à Caen, en 60 ans la température a augmenté de + 1,7°C. En moyenne avec le changement climatique on constate une augmentation de +0,3°C tous les 10 ans sur les 60 dernières années de la période observée (voir figure ci-contre). Cette augmentation est 3 fois plus forte que celle qui a été observée au XXème siècle.

Evolutions tendancielles sur la période observée.
La période observée est 1959 à 2015 sauf pour
Saint-Hilaire-du-Harcouët (1961-2016) et Les
Andelys (1972-2015)

	Tendance (jours/décennie)
Caen-Carpiquet	+2,0
Les Andelys	+3,4
Saint-Hilaire-du-Harcouët	+1,4
Alençon	+2,4
Fécamp	+1,2
Moyenne 5 stations	+2,1

Source : Diomard et al, 2020

Evolutions tendancielles sur la période observée.
La période observée est 1959 à 2014 sauf pour
Saint-Hilaire-du-Harcouët (1961-2016)

	Tendance (°C/décennie)
Caen-Carpiquet	+0,30
Guichainville	+0,32
Saint-Hilaire-du-Harcouët	+0,42
Alençon	+0,32
Fécamp	+0,29
Moyenne 5 stations	+0,33

Source : Diomard et al, 2020

ALÉA « À-COUPS » MÉTÉO ET ÉVÈNEMENTS
EXTRÊMES PLUS FRÉQUENTS

Si nous prenons l'exemple de la sécheresse, sur la figure ci-contre, on constate qu'il y a eu une augmentation significative des jours de sécheresse et canicule au cours de la dernière décennie pour toutes les stations sauf pour Saint-Hilaire-du-Harcouët.



ALÉA PÉRIODES DE GEL MODIFIÉES

Le dérèglement du gel en Normandie se caractérise par une diminution des jours de gel (température inférieure à 0°C) en moyenne de 4,4 jours sur les 5 stations normandes étudiées (voir figure ci-contre, Diomard et al, 2020) sur la période observée (1959 à 2015 pour toutes les stations sauf Saint-Hilaire-du-Harcouët de 1961 à 2016 et Les Andelys de 1972 à 2015).

ALÉA AUGMENTATION DU NIVEAU DE LA MER

La Normandie comporte plus de 600Km de côtes qui s’étirent sur les départements de la Manche, du Calvados, de la Seine-Maritime et de l’Eure. Elle comporte également 4 parcs de marais : marais du Cotentin et du Bessin, celui des Boucles de la Seine normande, celui de Normandie-Maine et celui du Perche. Et aussi en plus de son littoral et ses marais, la Normandie constitue l’embouchure de la Seine. Cette proximité à l’eau présente des avantages mais elle met en danger l’avenir du territoire avec

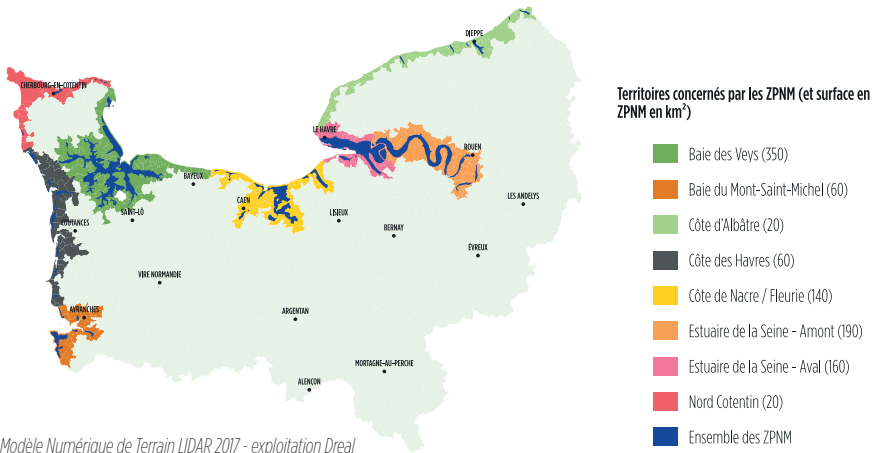
Évolutions tendancielle sur la période observée. La période observée est 1959 à 2015 sauf pour Saint-Hilaire-du-Harcouët (1961-2016) et Les Andelys (1972-2015)

	Tendance (°C/décennie)
Caen-Carpiquet	-3,0
Les Andelys	-4,8
Saint-Hilaire-du-Harcouët	-9,2
Alençon	-3,3
Fécamp	-1,6
Moyenne 5 stations	-4,4

Source : Diomard et al, 2020

l’augmentation du niveau de la mer qui pourrait faire disparaître des zones exploitables (pour la production fourragère par exemple). En effet, l’augmentation du niveau de la mer peut réduire la production fourragère jusqu’à 50km des côtes à cause de l’eau salée. Dans la Manche par exemple, ce serait 17% des prairies qui seraient concernées.

Carte présentant les sites exposés au risque de submersion marine en Normandie en 2027 (Scherrer et Pascal, 2020)



Source : IGN, Modèle Numérique de Terrain LIDAR 2017 - exploitation Dreal

Le changement climatique implique 2 réponses :

- Atténuer son impact en traitant les causes. L'objectif est d'éviter l'ingérable.
- S'adapter au climat de demain en gérant l'inévitable. L'objectif est de traiter les symptômes et de réduire les dommages et pertes liés au changement climatique.

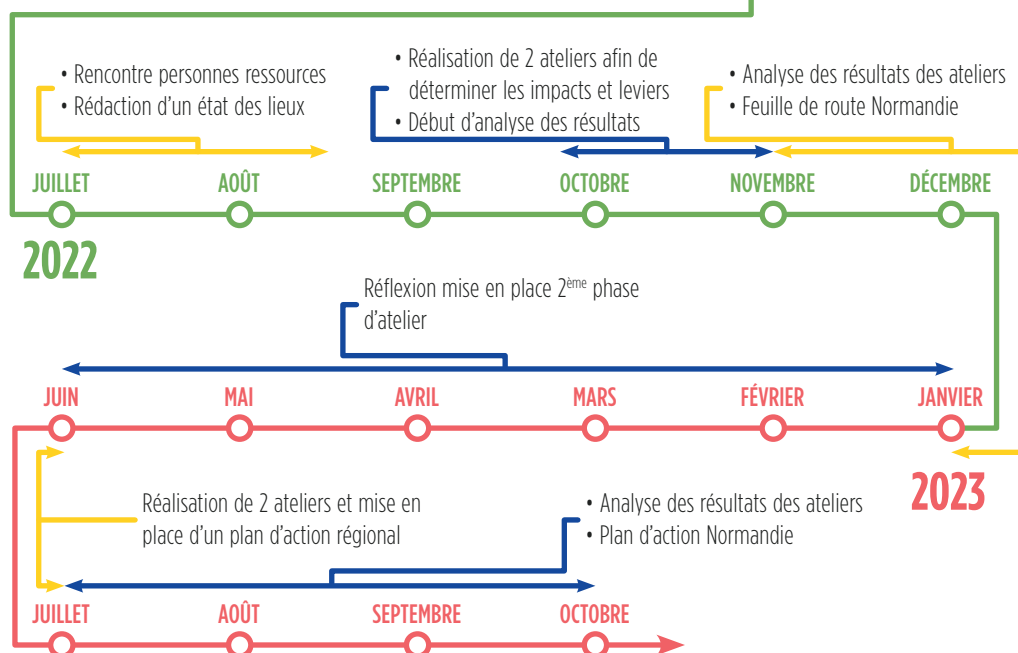
L'agriculture est l'un des premiers secteurs impactés par le changement climatique. Le secteur agroalimentaire est à l'interface de plusieurs enjeux : économiques, sociétaux, environnementaux... La finalité de l'adaptation est de préserver la résilience, la pérennité et la compétitivité des systèmes et des activités.

LES TRAVAUX D'INTERBEV SUR L'ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Ces travaux s'intègrent dans le cadre du Varenne agricole de l'eau et de l'adaptation au changement climatique, pour lequel INTERBEV a rendu une première feuille de route fin 2021 et doit la compléter pour fin 2022. INTERBEV a confié la mission à ses Comités Régionaux de conduire des ateliers de réflexion avec les représentants de la filière et les partenaires au niveau régional afin de valider des leviers prioritaires et dans un second temps, de définir des actions à mettre en œuvre (entre 2023 et 2025).

Ce travail porte à la fois sur l'amont agricole et sur les maillons aval en filières bovine et ovine, dans une logique interprofessionnelle en intégrant notamment les potentiels effets de changements de pratiques à l'amont sur l'aval et jusqu'au consommateur et des réflexions sur l'organisation du travail entre maillons.

En Normandie, ces travaux se sont déroulés en plusieurs phases :





04.

IDENTITÉ CULTURELLE ET PATRIMOINE

1. ÉLEVAGE ET IDENTITÉ VISUELLE

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

2. DES PRODUITS DE QUALITÉ MARQUEURS DU TERROIR

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

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'ÉLEVAGE : UN ATOUT TOURISTIQUE

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

6. VIBREZ AU RYTHME DES ÉVÈNEMENTS ÉQUINS

1. ÉLEVAGE ET IDENTITÉ 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 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.

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

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.

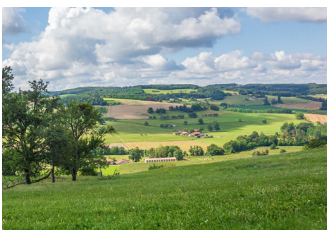
DES PAYSAGES DIVERSIFIÉS

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.

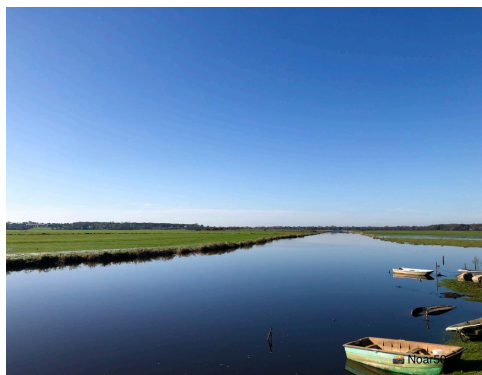
**Plaine
de Caen**



**Pays
d'Auge**



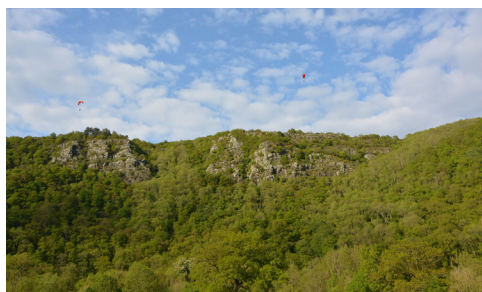
**Pays de la Baie
du Mont-Saint-Michel**



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.

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 craie dont la couleur blanche est à l'origine de son appellation de « Côte d'Albâtre ».





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.

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**.

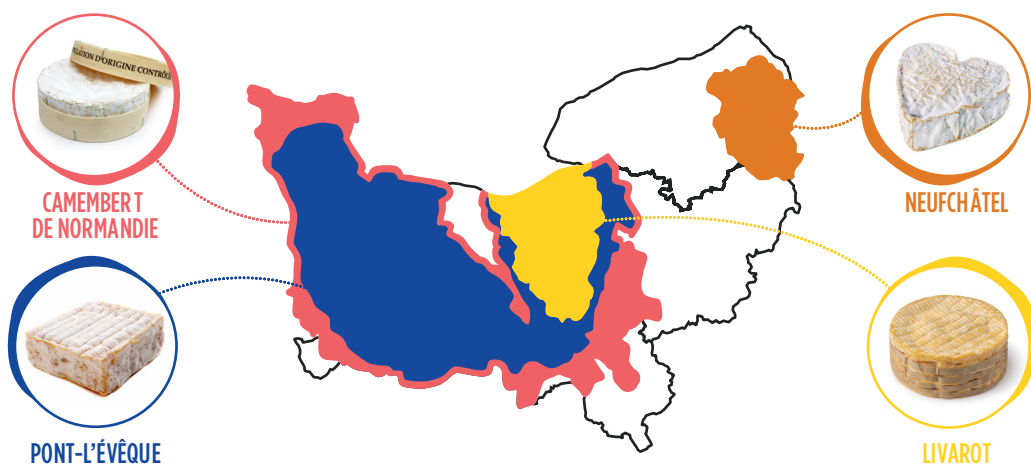


2. DES PRODUITS DE QUALITÉ MARQUEURS DU TERROIR

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.

Les 4 aires d'AOP des fromages en Normandie



Source : AOP Fromages de Normandie

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 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 1983.

LE PONT-L'ÉVÊQUE

Créé au 12ème 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.

Nombre de tonnes de fromages AOP vendues en 2022



Source : AOP Fromages de Normandie

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.



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.

Depuis le 1er janvier 2021 seul le « vrai » camembert, celui qui détient l'AOP peut continuer de s'appeler « Camembert de Normandie AOP » comme auparavant. Les camemberts qui étaient étiquetés Camembert « **fabriqué en Normandie** » **et qui n'étaient donc pas des camemberts AOP ne peuvent plus porter la mention** « fabriqué en Normandie », et ce, afin qu'il n'y ait plus de confusion possible dans l'esprit du consommateur avec le « Camembert de Normandie AOP ».

Enfin, le nom « Camembert » seul peut également être toujours commercialisé puisqu'il ne vient pas tromper le consommateur quant à la notion d'origine.

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 (175 communes au total dont 93 dans le Cotentin et 82 dans le Bessin).

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

Représentation de la zone AOP
Isigny beurre et crème

Source : Isigny AOP



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 !



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.

BOVINS :

- Label rouge : viande bovine de race Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Limousine, autres races à viande et leurs croisements
- Marque collectives : Eleveurs de Normandie, La Normande à la table des Chefs / La Normande dans votre restaurant
- Produit certifiés : Filière Qualité Race Normande (FQRN), Veau de la laitière / veau de Perrette
- Spécialité Traditionnel Garantie (STG) : STG « Bœuf Traditionnel de Race Normande » en cours de validation, bœuf de race normande, abattu entre 30 et 48 mois et ayant pâturé au moins deux saisons estivales complètes

OVINS :

- AOC : Prés-salés du Mont-Saint-Michel
- Marques collectives : Le Grévin, Agneau de boucherie élevé avec sa mère (2 marques collectives : Agneau du Pays Normand (GMS), Le Couronné Normand (boucherie traditionnelle))
- Produit certifiés : Agneau Filière Qualité Carrefour, Agneau de nos régions (SVA)



UNE MARQUE COLLECTIVE NORMANDE : SAVEURS DE NORMANDIE

SAVEURS DE NORMANDIE créée en 2003, est la **3^{ème} marque collective française**. Elle est un véritable outil de développement économique. Elle est portée par **130 entreprises** et signe **600 produits normands** sélectionnés pour leur qualité et leur saveur. Avec 17 000 emplois la marque est en plein essor.

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

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

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 STG 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 GROSDOIT

Directeur, Société Grosdoit.



VIANDES DE NORMANDIE

La Filière Viande Normande regroupe plus de 300 000 hommes et femmes du territoire, qui, de l'éleveur au distributeur, garantissent toute l'année des produits de qualité. Elle sert aussi à fournir les produits issus de l'agriculture normande. Une garantie pour les consommateurs sur la provenance, la traçabilité et la qualité de ce qu'ils ont dans l'assiette.



Pour répondre à la demande des consommateurs normands, la filière élevage et viande lance sa signature régionale « Viandes de Normandie ». Vrai gage de qualité, elle renforce la confiance et le lien de fidélité pour les produits de la région. L'identité Viandes de Normandie rappelle les contours géographiques du territoire et une pièce de viande... de qualité ! Cette image, moderne et dynamique, est en adéquation avec les nouvelles générations et habitudes de consommation. En outre, Viandes de Normandie s'inscrit dans le cadre de la démarche nationale « Aimez la viande, mangez-en mieux » d'INTERBEV, qui encourage à consommer de manière raisonnée des produits de qualité.

LA GASTRONOMIE NORMANDE : ÇA VOUS PREND AUX TRIPES !

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





3. LA NORMANDIE : BERCEAU DE NOMBREUSES RACES

LA VACHE NORMANDE : LE SYMBOLE NORMAND PAR EXCELLENCE



La Normande a des caractéristiques physiques spécifiques avec 3 couleurs de robe et ses lunettes. C'est une vache qui est mixte, elle allie à la fois viande et production laitière avec la particularité d'un lait qui est riche en matière protéique et en matière grasse ce qui est nécessaire pour faire des fromages. C'est le bon compromis en termes de production de lait et de viande.



Corentin DELAUNAY

Directeur OS Normande

LA NORMANDE : UNE VACHE MIXTE

La Normande est une **race mixte 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 productrices de lait 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 termes 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.



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



Pascal GROSDOIT

Directeur, Société Grosdoit.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Il existe deux grands intérêts aux lunettes de la normande :

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

UN LAIT DE « QUALITÉ SUPÉRIEURE »

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

La Normande 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 productrices de lait 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

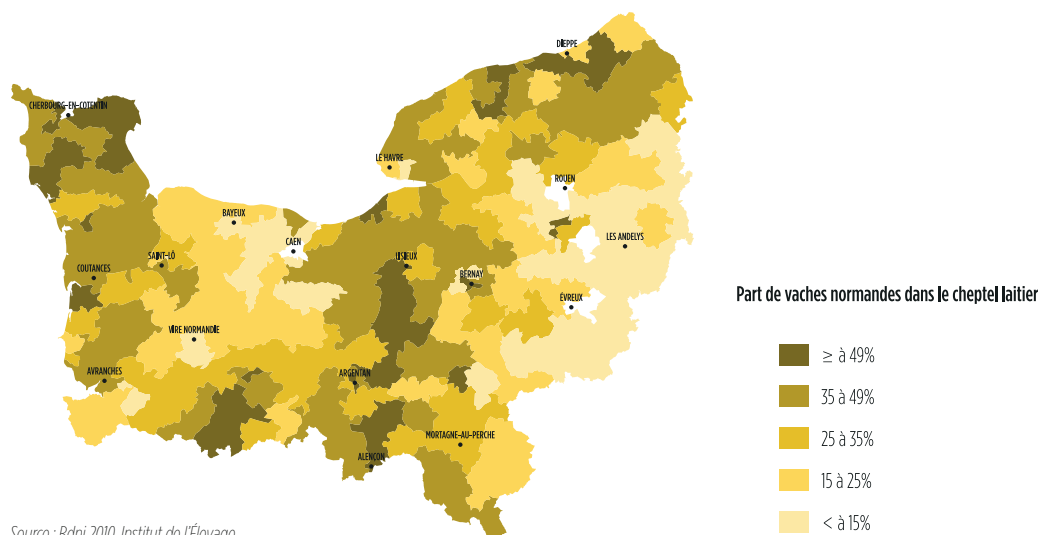
Réseau Normandie sur les données collectées en 2016 montrent que les valeurs conjuguées sont meilleures que celles de la majorité des autres races. En 2022, les élevages du réseau Littoral Normand ont une production moyenne de 6647Kg de lait par vache laitière. Le taux butyreux (TB) est de 43.2% et le taux protéique de 36%.

La Normande
L'ÉLEVEUR LIBÉRÉ

Les rôles de l'OS Normandie :

- 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

La répartition des vaches normandes en 2010



Source : Bdni 2010, Institut de l'Élevage



L'OS est agréé par l'état pour gérer les intérêts de la race Normande. La particularité de l'OS Normande c'est qu'il n'y a qu'une OS pour la race donc le travail est facilité avec tous les partenaires travaillant autour de la race Normande. C'est une vraie force pour travailler conjointement dans l'intérêt de la race. L'OS a deux grandes missions : la **promotion et l'amélioration génétique**. **Pour la valoriser**, des démarches de qualité sont mises en place. Par exemple dans le cadre d'AOP des laiteries recherchent des cheptels de race Normande. On a aussi des filières viande de qualité comme la signature normande.

Aujourd'hui on compte un effectif d'environ 180 000 vaches Normande au Contrôle Laitier. C'est un chiffre qui est en diminution avec une forte dégradation de 2009 à 2019. En 2023 l'effectif est toujours en diminution mais de manière moins forte. Cette diminution n'est pas due à un désintéressement de la race mais à cause des arrêts d'activité qui entraînent la disparition de cheptels (-4 à 5% par an).



Corentin DELAUNAY
Directeur OS Normande



DES RACES D'ÉQUIDÉS NATIONALEMENT CONNUES

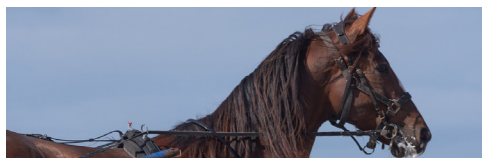
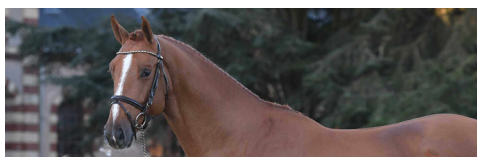
La Normandie est le berceau de deux races de chevaux de traits : le Percheron et le Cob normand ; et deux races d'ânes : l'Ane normand et l'Ane du cotentin. Ces races sont actuellement menacées de disparition.

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**.



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.

Le **Selle Français** est avant tout un cheval sportif, principal objectif de sa sélection. Six mots-clés président à sa caractérisation : performance, polyvalence, énergie, élégance, force et intelligence.



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

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 adaptée à la **randonnée et à l'attelage**, l'**Âne du Cotentin** rencontre un grand succès commercial. Son caractère doux et calme en fait un formidable **animal de compagnie**.





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 de la Hague (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).

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 davantage qu'en hiver, car les brebis n'aiment pas être enfermées en bergerie.



Le **Cotentin** 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-salé, protégée par l'AOC « Agneaux pré-salés du Mont-Saint-Michel ».**



Précoce et rustique, le **Roussin de la Hague** 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.

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.



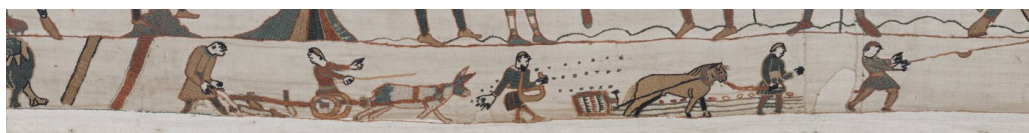
4. CULTURE ET TRADITION

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 XI^{ème} siècle.

Inscrite au **Registre Mémoire du Monde de l'UNESCO**, la tapisserie de Bayeux s'étend sur 70 mètres et date du XI^{ème} siècle.

Elle présente quelques éléments du monde rural prépondérant au XI^{ème} siècle : habitat, vêtements, chasse et activités agricoles.



Dans cette scène, on observe à l'arrière-plan, trois petites maisons illustrant 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 bliaud (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.



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.

LA FÊTE DU VENTRE À ROUEN

Autour de 160 producteurs en 2022, 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, dégustations et convivialité sont à l'honneur, pour le plaisir de tous, gourmets et gourmands, petits et grands.



FOIRE SAINTE CROIX DE LESSAY

La Foire de Sainte Croix est la plus importante et la plus ancienne des foires de Normandie (créée vers 1056 par des moines). Pendant 3 jours, elle **met à l'honneur les Paysans et leur savoir-faire**.

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'Elevage. Il y a aussi une grande foire aux chiens et volailles.

La rue incontournable des **rôtisseurs** où les 350 000 visiteurs de la foire peuvent se restaurer est 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.



5. 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

Ce sont plus de 90 étapes, réparties sur l'ensemble de la Normandie, qui vous ouvrent leurs portes toute l'année. La Route des Fromages AOP de Normandie est un parcours libre, sans point de départ ni d'arrivée. Vous construisez votre programme à la carte ! Vous avez les clés en main pour découvrir les secrets de fabrication et déguster le Camembert de Normandie, le Livarot, le Neufchâtel et le Pont-l'Évêque... et surtout pour **échanger avec des hommes et des femmes passionnés par leurs métiers !**

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.



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.



“

On essaye vraiment de développer le tourisme équestre, avec les **personnes qui viennent aux événements ou pour se balader à cheval sur la plage** mais on a aussi beaucoup de choses sur le **tourisme autour du cheval** avec des haras qui vont avoir des chambres d'hôte pour faire découvrir le milieu du cheval. Il y a une vraie marge de progrès, le but est de faire découvrir la filière équine. On veut aussi faire venir sur les grands événements pas que des équitants mais aussi du grand public. On a un vrai travail pour faire découvrir notre filière au plus grand nombre.

”

Charlotte FUSTEC

Directrice du Conseil des Chevaux de Normandie

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

En 2020, en Normandie, on compte 420 exploitations normandes adhérentes au réseau 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 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 et leur expliquer un peu tout ce qui peut tourner au niveau de l'élevage.

”

Noémie VOLLAIS

Chèvrerie de Bliquetuit





LA VENTE DIRECTE

En Normandie, en 2020, 15% des exploitations normandes effectuent de la vente directe.



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

Éleveurs de bovins allaitants



*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 Éleveurs du Pays d'Auge)

Éleveur de bovins allaitants

6. VIBREZ AU RYTHME DES ÉVÈNEMENTS ÉQUINS

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. Quelques exemples de manifestations organisées sur le territoire....

EQUI'SEINE

En 2017, Equi'Seine a été le premier CSI (Concours de Saut d'obstacles International) 4 étoiles indoor de France. C'est un évènement 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'ÉTÉ

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.



JUMPING INTERNATIONAL DE SAINT-LÔ

C'est un CSI 4 et 2 étoiles en indoor et regroupe des cavaliers mondiaux renommés. Plusieurs temps fort animent ce rassemblement sur 3 jours en plus des épreuves ranking (qualification pour le classement mondial) :

- Ventes Nash (vente aux enchères de chevaux de sports) tout le long du jumping
- Foire aux foals le samedi
- Opérations « Poulains du cœur » qui est une vente aux enchères de saillies d'étalons renommé afin de récolter une somme qui sera reversée à une association
- Le dimanche après-midi la dernière épreuve de la manifestation est le CSI 4 étoiles Grand prix du département de la Manche – épreuves ranking



05.

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
- La loi EGalim
- Je mange normand dans mon lycée

8. LA GESTION DE L'EQUILIBRE MATIERE

9. L'EXPERTISE INTERPROFESSIONNELLE AU SERVICE DE LA RHD

1. 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.

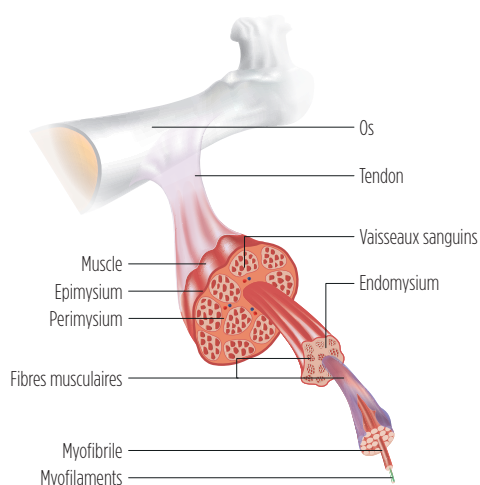
LES FIBRES MUSCULAIRES

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.

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...

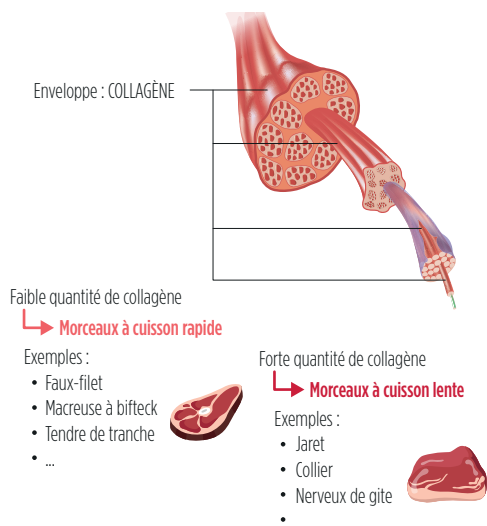
Structuration d'un muscle



Source : INTERBEV



Destination culinaire en fonction du taux de collagène



Source : INTERBEV

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**.

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.

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 FLAVEUR

Elle **associe les saveurs et les arômes**. Les composés de la flaveur sont libérés au moment de la cuisson de la viande à partir de molécules précurseurs d'arômes.

- ↳ **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 JUTOSITÉ

Perçue lors de la mastication, elle dépend de la quantité de suc musculaire libéré, accentuée par la stimulation de la salivation, due 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 TENDRETÉ

Qualité la plus appréciée et recherchée, facilité de découpe de la viande et de broyage lors de la mastication. Le muscle est d'autant plus tendre que sa teneur en collagène est faible.

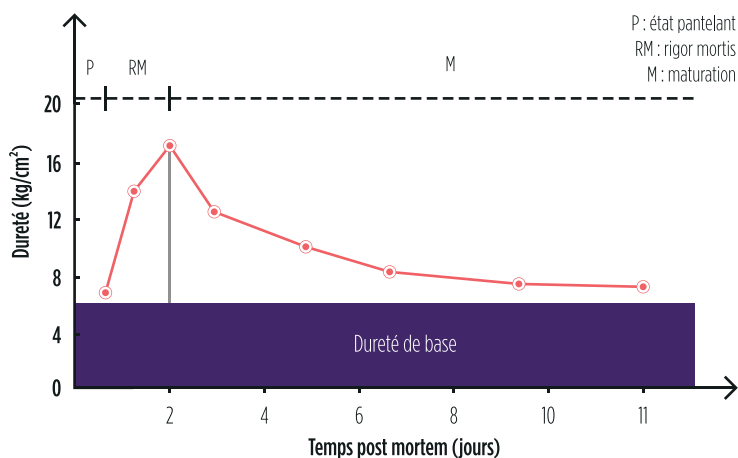
- ↳ **Facteurs influents** : espèce, sexe, âge de l'animal, le muscle choisi et la cuisson.
- ↳ Les professionnels respectent une bonne réfrigération et maturation de la viande, une découpe et un travail adapté et prodiguent des conseils sur le choix des morceaux.



ZOOM SUR...

LA MATURATION DES VIANDES

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. 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.

2. CHOISIR ET CUISINER LA VIANDE

DÉNOMINATIONS ET ÉTIQUETAGE

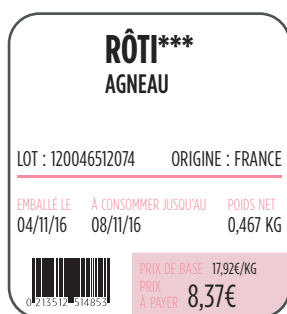
Les viandes de boucherie s'achètent en général en boucherie artisanale, en triperie pour les produits tripiers ou en grandes et moyennes surfaces (GMS). Les professionnels de la filière viande apportent leurs savoir-faire pour proposer aux consommateurs un ensemble de produits variés et adaptés aux attentes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

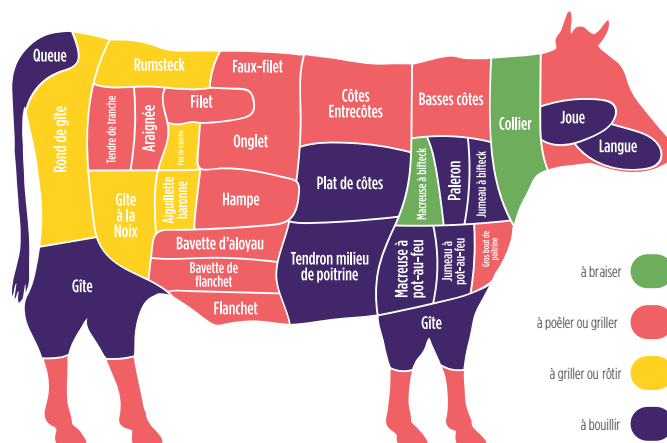
Dénomination simplifiée regroupant plusieurs muscles sous un même nom



Des noms clairs qui correspondent aux usages culinaires, aux morceaux et recettes connus

Des étoiles pour la tendreté et le moelleux de la viande

Dénomination traditionnelle, selon le muscle



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,
- N° agrément de l'abattoir,
- Pays et n° d'agrément de l'établissement de découpe de la carcasse,
- Dernière étape de la traçabilité, le n° de lot apparaît distinctement dans la plupart des cas.

INFORMATIONS FACULTATIVES

- Catégorie : 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,
- 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

Date limite de consommation (DLC)	Conditionnement
3 à 4 jours = préemballé	- Barquette sous film plastique étirable perméable à l'air - 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 - 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.

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.

Ranger les produits de l'élevage herbivore dans son réfrigérateur

Température	Conditionnement
-18°C (compartiment congélation)	Surgelés
0°C à +4°C	Produits traiteurs et produits frais entamés, plats cuisinés maisons, viandes crues, charcuteries, crèmes, fromages frais
+5°C à +6°C	Viandes cuites maison, yaourts, desserts lactés, fromages frais
+6°C	Fromages à finir d'affiner
+6°C à +10°C (porte)	Oeufs, beurre, lait

Source : La Viande

3. LA VIANDE, DES ATOUTS POUR LA NUTRITION ET LA SANTÉ

UN ALIMENT RICHE EN PROTÉINES

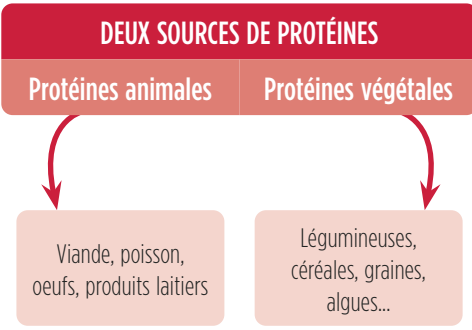
Les protéines assurent un rôle essentiel dans le renouvellement cellulaire. Ce sont les éléments les plus aptes à construire, renouveler et réparer nos cellules. Elles apparaissent comme un allié tout au long de la vie, durant la croissance bien sûr, mais aussi face au vieillissement ou à la maladie.

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 ?

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

ZOOM SUR...

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



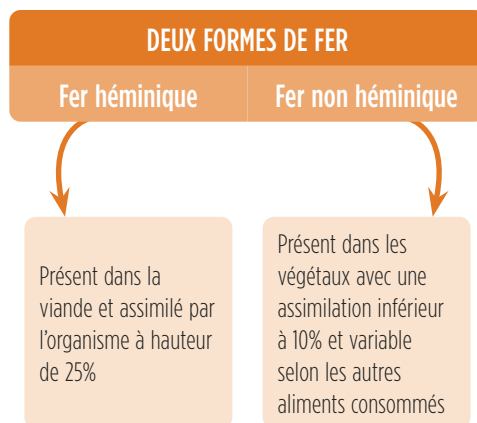
UNE SOURCE DE MINÉRAUX ET DE VITAMINES ESSENTIELS

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.

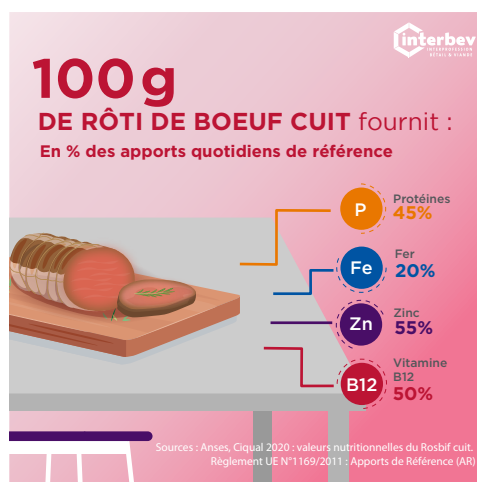
La viande rouge représente l'un des meilleurs vecteurs alimentaires en fer du fait des teneurs élevées mais aussi de la meilleure qualité de ce fer : **fer héminique**.



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.

4. 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

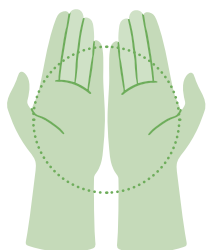
Un aliment à lui seul ne peut fournir l'ensemble des nutriments indispensables à notre santé. Il est donc essentiel de veiller à la variété de notre alimentation. La viande ne se mange pas seule. Elle est toujours associée à d'autres produits tels que les légumes et les féculents qui apportent des nutriments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

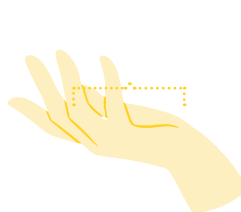
Français ayant une trop grande consommation de viande à la réduire et rassure les consommateurs raisonnables.



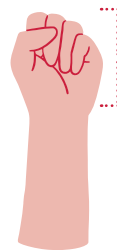
Calibrage pour
une portion de
légumes



Calibrage pour
une portion de
fruits



Calibrage pour
une portion de
pâtes crues



Calibrage pour
une portion de
viande



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 21ème siècle : un consommateur éclairé qui mange aussi bien des aliments d'origine animale que d'origine végétale.

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.



LE FLEXITARIEN EST L'OMNIVORE DU 21^{ÈME} 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.



5. DES BESOINS DIFFÉRENTS EN FONCTION DE SON ÂGE ET DE SON ACTIVITÉ

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

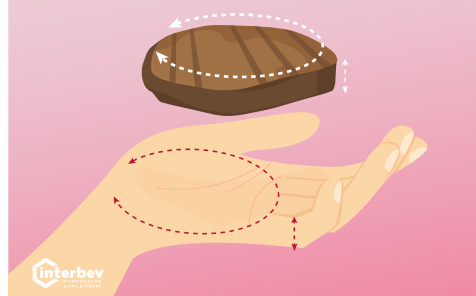
La croissance des enfants dépend en grande partie de la qualité de leur alimentation. La conduite de l'alimentation de l'enfant a plusieurs objectifs :

- 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**.

REPÈRE de portion

Repère valable pour les adultes comme pour les enfants

Une portion type de viande cuite correspond à la taille de sa **PAUME DE MAIN** et à l'épaisseur de son **PETIT DOIGT**



Pour les tout-petits, il est plus facile de compter en petites cuillères !

De 6 à 12 mois : 
10g sous forme mixée

De 1 à 2 ans : 
20g sous forme hachée

De 2 à 3 ans : 
30g en menus morceaux

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.**

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**).

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.

Sources : Santé publique France, 2017 ; ANSES, 2017 ; Crédoc, 2016

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.

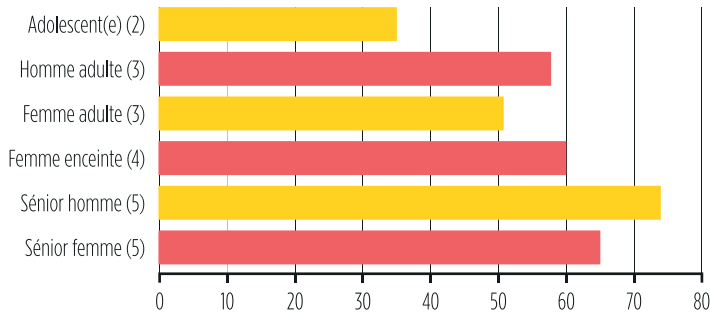
LE SAVIEZ-VOUS ?

Après 65 ans, les besoins en protéines sont accrus : on passe de **0,83 à 1 g** / jour / kg de poids corporel.

Sources : AFSSA, 2007



Apports nutritionnels conseillés en protéines (en g/jour)



Source : 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 sa 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.

Sources : AFSSA, 2007

Protéines pendant l'effort



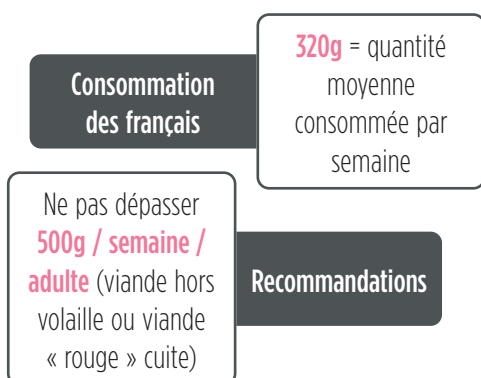
Source : La Viande

6. QUELQUES IDÉES 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



Source : Crédoc, 2016

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) ...

Sources : Crédoc, 2016

UN APPORT DE LIPIDES À RELATIVISER

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.

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.

Exemples de teneur en Matières Grasses de morceaux crus

Exemples de morceaux crus	Teneur en matières grasses pour 100g de viande crue
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)	3%

Source : CIV-INRA, 2009

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 relations 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 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*

Pas plus de 500 g de viande cuite / adulte / semaine (soit environ 700-750 g de viande crue)

Consommer des aliments riches en **antioxydants et en fibres** (fruits, légumes, etc.)

Limiter les cuissons au **barbecue** ou au **grill** (production d'acides aromatiques hétérocycliques associés au risque cancérogène)

Privilégier les **cuissons courtes ou à l'étouffée**

*toutes les viandes hors volaille, à savoir les viandes de bœuf, veau, agneau, mouton, cheval, gibier, porc (hors charcuterie)

Sources : PNNS, mangerbouger.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 ont été ramenés de « convaincant » à « probable ».

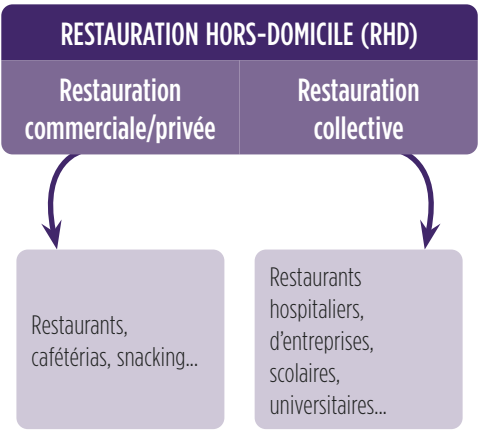
7. LA RESTAURATION HORS-DOMICILE : UN ENJEU POUR LA FILIÈRE

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 qui regroupe la restauration commerciale et la restauration collective représente un marché de plus en plus important avec environ 8 millions de repas servis par an.

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 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.



Restauration collective en Normandie (2015)			
Pour la santé et le social	Scolaire	Au travail	Autres
38%	38%	15%	9%

Source : Chambre d'agriculture de Normandie, 2015





AFFICHAGE DE L'ORIGINE DES VIANDES EN RHD ET DÉCRET DU 17 DÉCEMBRE 2002 MODIFIÉ LE 26 JANVIER 2022

Obligatoire depuis le 1er 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 bovines utilisées** pour la préparation des plats servis ou vendus aux consommateurs.

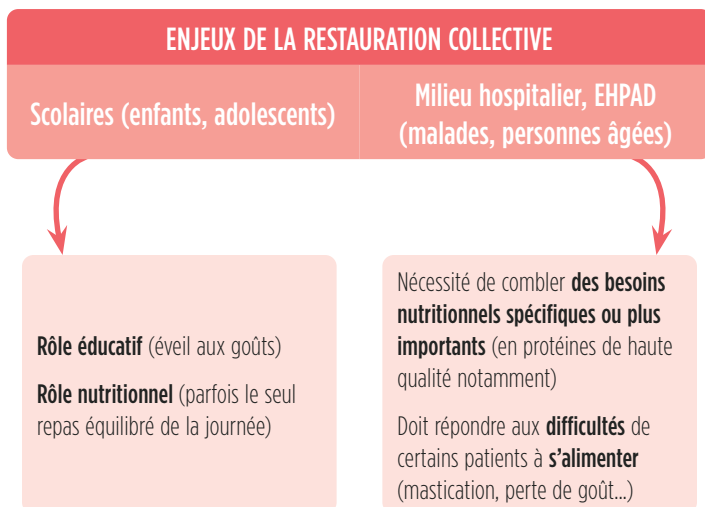
Mentions à indiquer : une origine unique (animal né, élevé, abattu dans un même pays), si les pays sont différents le restaurateur doit indiquer le pays de naissance, le pays d'élevage et le pays d'abattage.

Ce décret a été modifié le 26 janvier 2022, en ajoutant ces obligations aux viandes de porc, ovine et volaille.

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





ENCOURAGER L'ACHAT DE VIANDE FRANÇAISE

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**.

52% de la viande de bœuf, **91%** de la viande d'agneau consommée en restauration collective provient de l'importation.

Ce choix se raisonne trop souvent selon deux critères :

- **Le prix : achat du moins cher,**
- **Conditionné** (transformé) pour ce marché.

ÉVITER 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.

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 ET LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE

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 durables et de qualité** (dont 20% de 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.

La loi Climat et Résilience adoptée le 20 juillet 2021 et promulguée fin août 2021, apporte également des changements concernant l'approvisionnement dont :

- Sur les 50% de produits durables et de qualité, 2 nouvelles catégories sont éligibles : les **produits issus du commerce équitable** ; et les **produits performants en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs**.
- **Concernant les viandes, la loi Climat apporte un objectif supplémentaire à atteindre d'ici le 1er janvier 2024 : atteindre 60% de viandes durables et de qualité.** Il s'agit des « viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche ».

JE MANGE NORMAND DANS MON LYCÉE

Le plan « **Je mange normand dans mon lycée** » a été mis en œuvre dès la rentrée 2017. Cette 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.



“

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

8. LA GESTION DE L'ÉQUILIBRE MATIÈRE

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.

UN ENJEU POUR LA FILIÈRE

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'**Équilibre 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.





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.



Anne-Sophie GROSDOIT

Chargée de développement, Société Grosdoit

9. L'EXPERTISE INTERPROFESSIONNELLE AU SERVICE DE LA RHD

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 gestionnaire 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.



“

« 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.**

”

Paul TRIBOT LASPIÈRE

Animateur de la formation

“

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 que 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 de la qualité 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.

”

Jean-François LECOQ

Conseiller Technique Restauration Scolaire, Département du Calvados



DES OUTILS TECHNIQUES POUR FACILITER L'ACHAT DES VIANDES

- **Un catalogue des viandes et charcuterie** référencent les fournisseurs de la restauration hors domicile : <https://www.viandes-rhd.fr/>
- **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
- **Des plaquettes d'informations** sur des thématiques diverses
- **Des fiches recettes...**

Tous ces outils sont disponibles gratuitement sur le site : <https://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 termes **d'identification, d'alimentation, de traitements sanitaires, de bien-être animal** ou encore de **respect de l'environnement**.

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.





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 / 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



CONTRIBUTEURS

Coordination et rédaction :

Interbev Normandie : Charlène LACROIX Directrice, Marie LAMARRE Chargée de mission, Léa LEBRUN chargée de communication, Benoît MACE chargé de mission, Thomas MARIE chargé de communication, Aude CASTEL alternante, Nicolas DISMENIL Président, les membres du Conseil d'Administration.

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, 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), DEBARENNE Lucie (ELVEA 76), DAVID Benoît (Eleveur de bovins allaitants), DORENLOR 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 LE MOAL Philippe (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), HERVY Thomas (Négociant – Béchet Ets), LECOQ Jean-François (Conseiller technique restauration scolaire au département du Calvados), 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), PETRE Eunice (Apprentie bouchère), POIGNET Patricia (Diététicienne), PREVOST Françoise (FNO), FUSTEC Charlotte (Directrice du Conseil des chevaux de Normandie), TRIBOT LASPIERE Paul (Ingénieur qualité des viandes - Idele), DELAUNAY Corentin (Directeur de l'OS Normande), VANIER Vinciane (ancienne Directrice du CRIEL Normandie Lait), Justine CUFFEL (directrice du CRIEL Normandie Lait), VERDURE Mathias (Maraîcher), VOLLAIS Noémie (Eleveuse de caprins), MORIN Hervé (Président de la région Normandie), LAFFAITEUR Johanna (Chargée de communication au pôle hippique de Saint-Lô), DE MATHAN Grégoire (Eleveur ovins), LEHUR Margaux (Salariée agricole), BENARD Delphine (Eleveuse bovins allaitants), LEMIERE François (Directeur à Les éleveurs de la Charentonne), RIBAUD Clément (Directeur à la coopérative Copelveau), DUMESNIL Nicolas (Président de Interbev Normandie)

Les cartes et données de cet atlas ont largement été puisées dans les documents de la statistique, du recensement agricole, 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 Conseillé, 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 animaux.

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.

Matière 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.

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.

Piçage : 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 ensemencé.

Prairie temporaire : Terrain semé avec des graminées et des légumineuses et qui entre dans la rotation des cultures.

QHSSE : 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.

RA 2020 : Recensement agricole réalisé en 2020.

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.

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.

Yearling : Poulain âgé d'un an révolu.



SOURCES DES INFORMATIONS CITÉES DANS L'ATLAS

Adivalor. 2023. Rapport d'activité 2022. 59 pages.

AFSSA (Agence française de sécurité sanitaire des aliments). 2007. Apports en protéines : consommation, qualité, besoins et recommandations. Synthèse du rapport de l'AFSSA.

Agreste. 2022. « L'agriculture normande entre 1970 et 2020 ». Dossier n°2. 28 pages.

American Institute for Cancer Research Food, Nutrition, Physical Activity, and the Prevention of Cancer, a Global Perspective Washington D.C. 2007. AICR.

ANSES. 2016. « Actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires, rapport d'expertise collective ».

ANSES. 2017. Etude Inca 3 2016-2017.

ANSES. Site internet ciqual table de composition nutritionnelle des aliments. Disponible sur : <https://ciqual.anses.fr/>

AOP Fromages de Normandie. Site internet. Disponible sur : <https://www.routedesfromagesdenormandie.fr/>

Argana. Vente de Yearlings d'Août. [Consulté en novembre 2023]. Disponible sur : https://www.argana.com/catalogue/vente_de_yearlings_d-aout_deauville_18_a0%C3%BBt_2023/334

Association de l'âne du Cotentin. 2019. « Ane du Cotentin ». IFCE (Institut Français du Cheval et de l'Equitation). [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://equipedia.ifce.fr/elevage-et-entretien/race-et-robe/races-deguides-et-stud-book/ane-du-cotentin>

Baumel.M, Deleau.E, Landard.P, UniLaSalle promotion IPA 2016. ClimA - XXI, Unilasalle. « Changement climatique et agriculture au XXIème siècle : quelques évolutions attendues dans le Calvados » 24 pages.

Berckmans.D. 2004. « Automatic monitoring of animal by precision livestock farming ». Animal production in Europe : The way forward in a changing world. Madec F., Clement G. (Eds). International society for animal hygiene, Saint-Malo, France, pages 27-30.

Bregeault.F. 2022. « Résultats technico-économiques 2021-2022 : les grandes tendances en race Normande ». Littoral Normand. [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.littoral-normand.fr/actualites/detail-actualite/2-resultats-technico-economiques-2021-2022-les-grandes-tendances-en-race-normande.html>

Capitan. A, Escoufflaire. C, Grohs. C, Danchin. C. « Cornes et sans cornes : une sélection ancienne ». 8 pages.

Centre d'information et de Documentation Jeunesse

(CIDJ). « Boucher/Bouchère ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.cidj.com/metiers/boucher-bouchere>

Centre régional de phytosociologie. « Pays et paysages de Haute-Normandie ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : https://digitale.cbnbl.org/digitale-rft/site/Atlas/Atlas_HN/Region/Paysages.html

CERFrance Normandie Maine. 2018. « Observatoire économique de Normandie 2018, Entreprises agricoles ».

Chambre d'agriculture de Normandie. 2010. Observatoire des systèmes d'exploitation. Réseau Inosys. 4 pages.

Chambre d'agriculture de Normandie 1. 2018. Agriscopie. « Panorama de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Normandie ».

Chambre d'agriculture de Normandie 2. 2018. Agriscopie. « L'année agricole 2017 en Normandie ». 16 pages.

Chambre d'agriculture de Normandie 3. 2018. Agriscopie. « L'emploi et la formation ».

Chambre d'agriculture de Normandie 4. 2018. « La Normandie laitière 3 ans après la fin des quotas ». 7 pages.

Chambre d'agriculture de Normandie 5. 2018. « Elevage et qualité de l'eau en Normandie. Etude et leviers d'action pour un élevage performant et l'amélioration de la qualité de l'eau en Normandie ». 6 pages.

Chambre d'agriculture de Normandie. 2019. Agriscopie. « Les comptes de l'agriculture en Normandie ». 20 pages.

Chambre d'agriculture de Normandie 1. Décembre 2022. Agriscopie. « Panorama de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Normandie ». 84 pages.

Chambre d'agriculture de Normandie 2. Juin 2022. Agriscopie. « L'installation et la transmission ». 21 pages.

Chambre d'agriculture de Normandie. Mai 2023. Agriscopie. « L'agriculture biologique en Normandie ». 60 pages.

Chambre d'agriculture de Normandie. Catalogue de formation en Normandie de septembre 2023 à juin 2024. Disponible sur : <https://normandie.chambres-agriculture.fr/nos-solutions/formation/>

CIV-INRA. 2019. « Etude sur les valeurs nutritionnelles des viandes crues ».

CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière). « Camembert de Normandie ». [Consulté en novembre 2022]. Disponible sur : <https://www.produits-laitiers-aop.fr/produits/camembert-de-normandie/>

Collectifs agroécologiques. Site internet. Disponible sur : <https://collectifs-agroecologie.fr/pratique/recherche/>

Commune de Lessay. « Foire Sainte Croix ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://lessay.fr/fr/rb/1677327/foire-sainte-croix>

Conseil des chevaux Normandie. Site internet.
Disponible sur : <https://chevaux-normandie.com/>

Conseil des chevaux Basse-Normandie et SAFER de Basse-Normandie. 2012. « L'Orne, terre du cheval. Analyse de la filière équine dans l'Orne ».

Conseil des chevaux Basse-Normandie et SAFER de Basse-Normandie. 2014. « La filière équine en Basse-Normandie. Observatoire économique et foncier ». 36 pages.

Crédoc. 2016. CCAF (Enquête Comportements et Consommations Alimentaires).

Crédoc. 2019. CCAF (Enquête Comportements et Consommations Alimentaires).

Diomard.I, Chéron.E. 2020. ORACLE Observatoire Régional sur l'Agriculture et le Changement climatique. « Etat des lieux sur le changement climatique et ses incidences agricoles en région Normandie ». 152 pages.

Diomard.I et al. Décembre 2021. Chambre d'agriculture de Normandie. Varenne agricole eau, changement climatique, volet territorial. « Diagnostic territorial d'adaptation au changement climatique Région Normandie ». 69 pages.

Diomard.I. 2022. Présentation réalisée dans le cadre des rendez-vous Tech&Bio en juin 2022.

Doreau. M, Farruggia. A, Veyssset. P. 2017. « Aménités et impacts sur l'environnement des exploitations françaises élevant des bovins pour la viande ». INRA Prod. Anim. Volume 30 Numéro 3. Dossier : Elevage bovin allaitant 165-178.

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de Normandie 1. Janvier 2013. « La Normandie : des productions laitières qui bougent ». Données hors-séries. 6 pages.

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de Normandie 2. Août 2013. « Les établissements laitiers normands en mouvement ». Agreste données n°63. 4 pages.

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de Normandie. 2015. « Atlas agricole et rural. L'agriculture et le monde rural en cartes et en chiffres ». 46 pages.

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) – SRISE de Normandie. Mars 2016. « La filière viande en Normandie, une part importante de l'agriculture régionale et de nombreux emplois dans les territoires ruraux ». Agreste Données n°1. 4 pages.

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) – SRISE de Normandie. Décembre 2017. « Les filières grandes cultures en Normandie : plus de 20 000 emplois directs et indirects ». Agreste Analyse n°2. 4 pages.

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de Normandie. 2018. « Les mesures du programme d'actions « nitrates ». 36 pages.

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de Normandie 1. 2021. « Filière bovine : densité de bovins par canton en 2019 ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/>

[filiere-bovine-densite-de-bovins-par-canton-en-2019-a2216.html](https://www.draaf-normandie.agriculture.gouv.fr/filiere-bovine-densite-de-bovins-par-canton-en-2019-a2216.html)

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de Normandie 2. Décembre 2021. « Le paysage agricole normand entre 2010 et 2020 : poursuite du développement des grandes cultures et restructuration de l'élevage bovin ». Etude n°9. 4 pages.

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de Normandie 1. Février 2022. « Surfaces de production par commune en 2020 ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/surfaces-de-production-par-commune-en-2020-a2844.html>

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de Normandie 2. Août 2022. « Orientation technico-économique des exploitations agricoles (OTEX) dominante par commune en 2010 et en 2020 ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/orientation-technico-economique-des-exploitations-agricoles-otex-dominante-par-a3074.html>

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de Normandie 3. 2022. « L'enseignement agricole en Normandie ». 4 pages.

DREAL Normandie (Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement de Normandie). 2016. « L'inventaire régional des paysages (Basse-Normandie) ». Disponible sur : <https://www.normandie.developpement-durable.gouv.fr/l-inventaire->

[regional-des-paysages-basse-normandie-r618.html](https://www.normandie.developpement-durable.gouv.fr/l-inventaire-regional-des-paysages-basse-normandie-r618.html)

Dubouble.N. Janvier 2018. « Métiers de bouche en Normandie ». Carif-Oref de Normandie. Flash métiers n°7. 4 pages. Disponible en ligne sur : <https://www.cariforefnormandie.fr/production/metiers-de-la-bouche-en-normandie/>

FQRN (Filière Qualité Race Normande). Site internet. Disponible sur : <https://www.fqrn.fr/>

Guillaume. C, Delacroix. M. 2018. « Atlas agricole de Normandie ». Agreste Normandie. 15 pages.

Duchène.C, Gandemer. G. 2016. « Valeurs nutritionnelles des viandes cuites. Effets de la cuisson sur la composition des viandes ». Interbev. 96 pages.

Fonds Mondial de Recherche contre le Cancer. 2018. Résumé scientifique du rapport WCRF (World Cancer Research Fund).

IFCE (Institut Français du Cheval et de l'Équitation). 2019. Annuaire ECUS 2018. Bilan statistique de la filière équine française 2019.

INRA. 2015. « Le sol une ressource pour la vie ». 11 pages.

Institut de l'élevage. 2006. « Paysages d'élevages, paysages d'éleveurs ». 39 pages.

Institut de l'élevage. 2015. « Les fondamentaux des marchés de la viande bovine en France, en UE et dans le Monde ». 18 pages.

Institut de l'élevage. 2018. « Emissions de gaz à

effet de serre et contributions positives. Elevages de Basse-Normandie ». Carbon Dairy. 2 pages.

Institut de l'élevage et Interbev. 2019. « L'élevage au cœur des enjeux climatiques ». 4 pages.

Institut de l'élevage. Programme Life Beef Carbon. Disponible sur : <https://idele.fr/beef-carbon/objectifs-et-actions>

Interbev. 2014. « Atlas de l'élevage herbivore en France, Filières Innovantes, territoires vivants ». 98 pages.

Interbev. 2023. « Rapport RSO. Rapport de responsabilité sociétale des organisations 2021-2022 ». 80 pages.

Interbev. Site internet. Disponible sur : <https://www.interbev.fr/>

Interbev Bretagne. « Grossiste en viandes. Un métier au cœur du commerce des viandes ». Disponible sur : <http://interbev-bretagne.fr/metiers/grossiste-en-viandes/>

Isigny AOP. [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://isigny-aop.com/terroir-isigny/>

Kling-Eveillard. F, Dockes. A-C, Ribaud. D, Mirabito. L. 2009. « L'écornage des bovins en France : état des lieux des pratiques et de représentations ». Publication 3R. 4 pages.

Label EquuRES. Site internet. Disponible sur : <https://www.label-equures.com/>

La société d'encouragement à l'élevage du trotteur

français (SETF). « Le trotteur français ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible en ligne sur : <https://www.letrot.com/race-trotteur-francais>

La viande. Site internet. Disponible sur : <https://www.la-viande.fr/>

Le Guide Du Fromage. 2021. « Le camembert « Fabriqué en Normandie » n'existe plus ». [Consulté en novembre 2022]. Disponible sur : <https://www.leguidedufromage.com/interdiction-vente-camembert-fabrique-en-normandie-zoi77.html>

Legifrance. 2022. « Décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2022 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration ».

Maison monde. « Les maisons en Normandie ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://maison-monde.com/les-maisons-en-normandie/>

Manteca. X, Mainau. E, Temple. D. 2012. « Qu'est-ce que le bien-être animal ? ». Farm Animal Welfare Education Centre. 2 pages.

Meilleur ouvrier de France. Site internet. Disponible sur : <https://www.meilleursouvriersdefrance.info/accueil.html>

Mensior. S. 2016. « Vers plus de mixité dans l'artisanat et commerce de proximité ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.cession-commerce.com/actus/breves/vers-plus-de-mixite-dans-l-artisanat-et-commerce-de-proximite-1598.html>

Méth'aNormandie. 2021. « 2e Rencontres Régionales

de la Méthanisation en Normandie : Développons le biométhane sur les territoires normands ». Dossier de presse. 17 pages.

Métha'Normandie. 2023. « Etat des lieux ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.methanormandie.fr/la-filiere-en-normandie/etat-des-lieux/>

MFR Maltot. « Nos événements ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <http://www.mfr-maltot.fr/page-141-nos-evenements.html>

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire. 2019. « EGalim 1 : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/egalim-1-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire 1. 2023. « Le bien-être animal, qu'est-ce que c'est ? ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/le-bien-et-re-animal-quest-ce-que-cest>

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire 2. 2023. « Infographie – Production et consommation de lait et produits laitiers ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/infographie-production-et-consommation-de-lait-et-produits-laitiers>

MSA (Mutualité Sociale Agricole). Direction des Etudes des Répertoires et des Statistiques. Mai 2012. « La pluriactivité dans l'agriculture française en 2010 ». 48 pages.

Normandie Tourisme. « La Suisse Normande ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.normandie-tourisme.fr/les-incontournables/la-suisse-normande/>

Ökotop. « L'éco-pâturage ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.okotop.com/eco-p%C3%A2turage/>

Organisme de Sélection Cotentin, Avranchin, Roussin de la Hague (OSCAR). « L'Avranchin ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.races-ovines-manche.fr/avranchin/>

Organisme de Sélection Cotentin, Avranchin, Roussin de la Hague (OSCAR). « Le Roussin de la Hague ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.races-ovines-manche.fr/roussin/>

Organisme de Sélection en Race Normande. Site internet. Disponible sur : <https://lanormande.com/>

Patrimoine Normand. Site internet. Disponible sur : <https://www.patrimoine-normand.com/>

Pôle Hippique de Saint-Lô. Jumping international 4* de Saint-Lô. [Consulté en novembre 2022]. Disponible sur : <https://www.polehippiquestlo.fr/jumping-international-de-saint-lo/>

Races de France. « Race ovine Cotentin ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.racesdefrance.fr/races/98-les-races-ovines/les-races-ovines-en-conservation/139-race-ovine-cotentin>

Ramony. L-M, Monniot. C, Milet. G, Buczinski. B et al. Novembre 2019. Institut de l'Élevage. Dossier viande

bovine française. « Où va le bœuf ? Vers davantage de restauration hors domicile et toujours plus de transformation. ». N°503, 32 pages.

Régat Normandie. Site internet. Disponible sur : <https://www.regat-normandie.fr/>

Région Normandie 1. 2023. « Parcs Naturels Régionaux ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.normandie.fr/parcs-naturels-regionaux>

Région Normandie 2. 2023. « Je mange normand dans mon lycée ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.normandie.fr/je-mange-normand-dans-mon-lycee>

Région Normandie. « Les mesures agro environnementales et climatiques (MAEC) ». [Consulté en novembre 2022].

Région Normandie. « FÉNO, 3e édition ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.normandie.fr/feno>

Réseau Agri Sentinelles. Site internet. Disponible sur : <https://reseau-agri-sentinelles.fr/>

Santé publique France. 2017. ESTEBAN (Etude de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition) 2014-2016.

Santé publique France. Site manger bouger. PNNS (Programme Nationale Nutrition Santé). Disponible sur : <https://www.mangerbouger.fr/> et <https://www.mangerbouger.fr/ressources-pros/le-programme-national-nutrition-sante-pnns>

Saveurs de Normandie. Site internet. Disponible sur : <https://www.saveurs-de-normandie.fr/>

Scherrer,P, Pascal.J. Décembre 2020. INSEE Analyses « Plus de 100 000 résidents, logements et emplois concernés par le risque de submersion marine en Normandie ». N°87.

Société nationale de protection de la nature. 2012. « L'élevage en zone humide ». Zones Humides Infos. N°75-76. 1er-2ème trimestres 2012.

Thoby. S. 2017. « Restauration collective : les derniers chiffres clés 2016 et les tendances à venir ».

Unébio. « Qui est Unébio ? ». [Consulté en juillet 2023]. Disponible sur : <https://www.unebio.fr/qui-sommes-nous/qui-est-unebio/>

World Cancer Research Fund and American Institute for Cancer Research. 2017 revised 2018. « Diet, nutrition, physical activity and colorectal cancer ». 111 pages.

NOTES

[illegible]



ATLAS NORMAND DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE

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 !

Retrouvez l'Atlas normand de l'élevage herbivore et des fiches thématiques téléchargeables sur : www.interbev-normandie.fr