

PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL





LES
5 VALEURS
FORTES DE
LA FILIÈRE

Progrès
Avenir
Concertation
Transparence
Expertise

PACTE

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

Avenir
Mettre le cap sur des pratiques innovantes toujours plus durables

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

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

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

À PROPOS D'INTERBEV

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, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. **En savoir plus :** www.la-viande.fr / www.interbev.fr

QU'EST-CE QUE

LE PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL ?

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

Cette démarche est encadrée par la norme ISO 26000 – dite de Responsabilité Sociétale – reconnue internationalement. Appliquée à la filière, elle permet de structurer les différentes avancées et d'apporter aux consommateurs des garanties sur l'évolution de nos pratiques en matière de :

- Préservation de l'environnement et des territoires
- Bien-être, protection et santé des animaux
- Qualité de l'alimentation, nutrition et information des consommateurs
- Respect des salariés, amélioration de la qualité de vie au travail et prévention des risques



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

EN QUOI CONSISTE

CETTE DÉMARCHE RESPONSABLE ?

AU NIVEAU COLLECTIF

Elle consiste à mettre en commun des moyens humains et financiers pour :

- **Se concerter**, entre professionnels de la filière et avec la société (associations, ONG, Pouvoirs publics, etc.)
- **Établir un diagnostic partagé** des points forts, enjeux et axes de travail pour la filière sur les sujets de l'environnement, de la protection animale, de la qualité nutritionnelle des viandes, de l'amélioration des conditions de travail ou encore de l'information au consommateur
- **Engager des études** de recherche & développement
- **Mettre en place des démarches de progrès** et des indicateurs pour suivre leur évolution
- **Apporter des garanties** et des informations objectives aux consommateurs-citoyens
- **Constituer le socle du volet sociétal** des plans de filière de l'interprofession Élevage et Viande dans le cadre de la Loi Alimentation

AU NIVEAU INDIVIDUEL

Elle permet à chaque élevage et à chaque entreprise de la filière, d'orienter sa stratégie et ses pratiques pour produire de la viande qui réponde toujours mieux aux attentes des consommateurs. Chaque professionnel peut ainsi évaluer la prise en compte des enjeux sociétaux dans ses pratiques, et se situer par rapport aux objectifs communs définis par la filière.

UNE DÉMARCHE EN PHASE AVEC LES ODD DES NATIONS UNIES

Avec le Pacte pour un Engagement Sociétal, nous nous inscrivons pleinement dans le cadre d'actions internationales portées par les Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies qui formalisent les grands défis planétaires à relever d'ici 2030.



AGIR POUR PRÉSERVER

LE PAYSAGE, LA NATURE ET L'ENVIRONNEMENT

OBJECTIFS PRIORITAIRES

> PRODUIRE DE LA VIANDE EN UTILISANT TOUJOURS MOINS DE RESSOURCES NON RENOUVELABLES ET EN PRÉSERVANT L'ENVIRONNEMENT

> CONTRIBUER À L'ENJEU DE LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE



LES TRAVAUX ET OUTILS COLLECTIFS POUR PROGRESSER

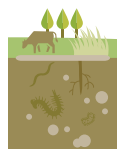
- Des concertations avec les ONG de protection environnementale ayant des compétences dans l'agroalimentaire : WWF, FNE, FNH et Greencross et une publication « Élevage bovin allaitant et climat » présentant des axes de travail en commun
- Le développement et la révision des chartes de bonnes pratiques en élevage
- Une démarche nationale LIFE BEEF CARBON et un diagnostic environnemental multicritère CAP2ER pour diminuer les impacts négatifs (émissions d'azote et de carbone vers l'air et l'eau, utilisation d'énergie) et augmenter les impacts positifs (biodiversité, stockage de carbone, qualité de l'eau). Objectif : -15% d'émissions de gaz à effet de serre d'ici 2025
- Un observatoire des indicateurs environnementaux en abattoir (eau, énergie, déchets, fluides frigorigènes)
- Un observatoire de la distribution responsable
- La Recherche et le Développement pour renforcer l'évaluation environnementale de la production de viande et les pratiques multiperformantes

LE SAVIEZ-VOUS ?



50 L

C'EST LA QUANTITÉ D'EAU « RÉELLE » nécessaire pour produire 1kg de viande bovine



30 %

C'est la part moyenne d'émissions de gaz à effet de serre de

l'élevage herbivore français **COMPENSÉE PAR LE STOCKAGE DE CARBONE DANS LE SOL** des 13 millions d'hectares de prairies

90 %

C'est la part de l'alimentation des ruminants **PRODUITE PAR L'ÉLEVEUR LUI MÊME SUR SA FERME**



60 %

C'est la part moyenne **D'HERBE DANS LA RATION ALIMENTAIRE DES VACHES.** (80% pour les races à viande).



DES ENGAGEMENTS ET ACTIONS CONCRÈTES DANS LES ENTREPRISES



Le stockage et recyclage des déjections en engrais



La recherche d'autonomie alimentaire pour le troupeau



L'engagement dans des chartes de bonnes pratiques, des certifications environnementales (agriculture biologique par ex.) et des programmes volontaires de réduction des impacts environnementaux



La production d'énergie renouvelable



La gestion de l'eau, des déchets et des fluides frigorigènes



L'écoconception des emballages



La lutte contre le gaspillage de viande

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

OBJECTIFS PRIORITAIRES

> GARANTIR LA PROTECTION
DES ANIMAUX
À CHAQUE ÉTAPE

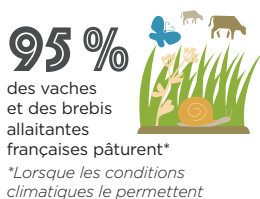
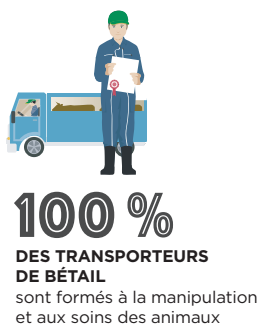
> LIMITER LES RISQUES D'ANTIBIORESISTANCE
EN PRIVILÉGIANT LES MÉTHODES
PRÉVENTIVES EN ÉLEVAGE



LES TRAVAUX ET OUTILS COLLECTIFS POUR PROGRESSER

- Des concertations avec des ONG de protection animale progressistes : OABA, LFDA, Welfarm et CIWF, pour partager un diagnostic et établir des pistes de travail communes
- Des guides de bonnes pratiques et grilles d'évaluation associées dans les métiers de l'élevage, du transport, de la mise en marché et de l'abattage
- La formation, l'accompagnement et l'information des opérateurs
- La Recherche et Développement avec des scientifiques et éthologues pour mieux évaluer le bien-être d'un animal et pour concevoir des équipements plus adaptés : améliorer les bouvieries, optimiser le transport et les bâtiments des veaux, évaluer les indicateurs de perte de conscience des animaux à l'abattoir...
- Des observatoires de pratiques et d'usages des antibiotiques en élevage visant à la réduction de leur utilisation

LE SAVIEZ-VOUS ?



La formation des chefs d'entreprise et des salariés à la manipulation des animaux



La nomination de Responsables Protection Animale (RPA) en abattoir



L'équipement et la construction de bâtiments intégrant des éléments favorisant le bien-être animal (lumière, ambiance, mangeoires et abreuvoirs adaptés, brosses, couloirs de circulation...)



La mise en œuvre des guides de bonnes pratiques professionnelles ou de diagnostics



Le dialogue avec la société civile comme la participation à des journées d'échanges ou l'ouverture de son entreprise au public



L'engagement dans des démarches de progrès et certifications apportant des garanties supplémentaires en matière de bien-être animal

AGIR POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE

OBJECTIFS PRIORITAIRES

> APPORTER AUX CONSOMMATEURS DES GARANTIES SUR LA QUALITÉ DES VIANDES PRODUITES EN FRANCE

> PROPOSER DES VIANDES QUI RÉPONDENT TOUJOURS MIEUX AUX ATTENTES SOCIÉTALES

> POSITIONNER LA CONSOMMATION DE VIANDE EN FRANCE DANS UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE



LES TRAVAUX ET OUTILS COLLECTIFS POUR PROGRESSER

- Des concertations avec des diététiciens et d'autres parties-prenantes en lien avec les consommateurs
- La recherche et veille scientifique sur les relations entre la consommation de viande et la santé dans le cadre d'une alimentation équilibrée
- La mise à disposition de données de composition nutritionnelle fiables et représentatives des viandes produites en France
- L'information sur la contribution de la viande aux apports en nutriments indispensables et leur complémentarité avec les autres aliments d'origine végétale ou animale

- La diffusion d'un repère simple et raisonnable : une portion type de viande cuite correspond à la taille de la paume de la main et à l'épaisseur du petit doigt



- Le suivi de l'évolution des consommations de viande en France

- Le développement des signes officiels de qualité et de la démarche nationale « Viandes de France »



LE SAVIEZ-VOUS ?



320 G

PAR SEMAINE
c'est la consommation moyenne de viande cuite hors volaille des adultes en France*



100 G

DE RÔTI DE BŒUF CUIT FOURNIT
en % des apports quotidiens de référence**
45% de protéines
20% de Fer
55% de Zinc
50% de Vitamine B12



VIANDE + LÉGUMES + FÉCULENTS
riches en fibres,
LE TRIO GAGNANT EN NUTRITION



DES ENGAGEMENTS ET ACTIONS CONCRÈTES DANS LES ENTREPRISES



Un prérequis : le travail quotidien sur la traçabilité et l'application stricte des règles de sécurité sanitaire et d'hygiène pour proposer un produit sain sur le marché



La mise en avant d'informations au niveau de l'étiquetage telles que l'information nutritionnelle et l'origine des viandes, y compris dans les plats transformés



La préparation des viandes pour répondre toujours mieux aux besoins et aux modes de vie des consommateurs (découpe, conservation, innovation...)



Le conseil aux consommateurs sur la conservation des viandes, les morceaux, les modes de cuisson adaptés, et l'équilibre alimentaire



L'adhésion à des signes officiels de qualité



Un approvisionnement en viandes de qualité pour réduire le gaspillage alimentaire, notamment en Restauration Hors Domicile

*Source : Credoc, enquête CCAF 2016

**Source : Anses, Ciqual 2018 : valeurs nutritionnelles du Rosbif cuit
Règlement UE N°1169/2011 : Apports de Référence (AR)

AGIR POUR AMÉLIORER L'ATTRACTIVITÉ ET LA QUALITÉ DE VIE DE NOS MÉTIERS

OBJECTIFS PRIORITAIRES

> ASSURER UNE
RÉMUNÉRATION JUSTE
ET ÉQUITABLE DES
ACTEURS DE LA FILIÈRE

> DÉVELOPPER
LA FORMATION ET UN
ENVIRONNEMENT DE
TRAVAIL DE QUALITÉ

> ENCOURAGER
LE DIALOGUE AVEC
LES CONSOMMATEURS
ET LA SOCIÉTÉ



LES TRAVAUX ET OUTILS COLLECTIFS POUR PROGRESSER

Les sujets sociaux constituent une thématique importante du Pacte pour un Engagement Sociétal. Ils sont principalement travaillés par les Organisations Nationales membres d'INTERBEV :

- Les dispositifs d'aide à l'installation (élevages, boucheries) et les programmes d'information à destination des jeunes
- Les services de remplacement en élevage et les dispositifs de soutien aux agriculteurs en difficulté
- Les travaux de recherche sur l'organisation du travail et l'ergonomie des bâtiments d'élevage comme des outils industriels
- Les réseaux d'échanges et démarches collectives pour la prévention des risques au travail (ergonomie, équipement, organisation du travail) et pour réduire les risques liés à l'activité d'abattage / découpe en intégrant les spécificités du métier (travail avec des animaux, travail avec des matériaux coupants, port de charge, répétitivité des gestes)
- Les rencontres « MADE in VIANDE », opération d'envergure nationale visant à ouvrir les portes des entreprises de la filière élevage & viande au public

LE SAVIEZ-VOUS ?

La filière de l'élevage et des viandes représente

506 760
EMPLOIS EN FRANCE

et contribue à nourrir
67 millions de Français



Élevage



Mise en marché
des animaux



Abattage,
transformation



Commercialisation
des viandes



La formation continue
et le tutorat des jeunes employés
par des employés plus anciens



La mise en place du document
unique de prévention des risques



Le travail sur l'articulation
vie privée / vie professionnelle



La mise en place de parcours
professionnels évolutifs



La rotation des postes



Les travaux pilotes de robotisation
(exosquelettes) et d'automatisation



L'amélioration des locaux,
équipements et outils de travail



L'ouverture des portes
des entreprises au public comme lors
des rencontres MADE in VIANDE

Les Rencontres
MADE in VIANDE



LE MANIFESTE

NOUS, ACTEURS DE LA FILIÈRE FRANÇAISE DE L'ÉLEVAGE ET DES VIANDES, NOUS ENGAGEONS COLLECTIVEMENT À PRODUIRE UNE VIANDE DE QUALITÉ, RESPONSABLE, SAIN ET DURABLE.

En nous fédérant autour de notre **PACTE pour un Engagement Sociétal**, nous travaillons collectivement à la réduction de l'empreinte environnementale de nos activités, au renforcement de la protection des animaux tout au long de leur cycle de vie, à la montée en gamme de nos viandes, dans le respect des hommes et des femmes investis chaque jour dans la filière. Fiers de nos métiers, de nos territoires vivants et fiers de nourrir nos concitoyens, nous sommes les moteurs du changement vers une alimentation et un monde plus durables. **Nous nous y engageons, dans un esprit d'ouverture, de concertation et de dialogue.**

CETTE AMBITION COLLECTIVE, NOUS L'INCARNONS DÉJÀ :

En élevage, chaque fois que nous sommes les garants de la bien-être de nos animaux, que nous investissons dans de nouveaux bâtiments plus lumineux, plus ergonomiques, plus confortables. Chaque fois que nous entretenons nos prairies, cultivons nos sols et semons nos fourrages afin d'apporter à nos troupeaux une alimentation produite le plus possible sur place, bonne pour leur santé et pour la qualité de la viande. Chaque fois que nous réalisons des diagnostics environnementaux pour diminuer nos émissions de gaz à effet de serre ou travaillons à maintenir et développer la biodiversité sur nos élevages.

À la mise en marché des animaux, chaque fois que nous les regroupons dans le calme et avec patience pour éviter tout stress. Chaque fois que nous investissons dans de nouveaux camions plus adaptés avec des rampes de chargement et déchargement ou aménageons nos bouvieries pour plus de confort. Chaque fois que nous formons nos chauffeurs à la conduite douce des animaux et optimisons les trajets pour les réduire au maximum.

À l'abattoir et transformation des viandes, chaque fois que nous dotons nos établissements d'équipements toujours plus adaptés à la sécurité des hommes et à celle des animaux. Chaque fois que nous économisons l'énergie et les ressources naturelles, que nous réduisons nos impacts environnementaux, que nous valorisons au maximum nos coproduits. Chaque fois que nous formons tous nos salariés et suivons des réglementations parmi les plus exigeantes au monde pour éviter aux animaux tout stress et souffrance. Chaque fois que nous produisons une viande de qualité dans le respect de règles sanitaires extrêmement rigoureuses.

À l'élaboration et la commercialisation des viandes, chaque fois que nous proposons aux consommateurs des viandes de qualité, produites en France. Chaque fois que nous valorisons l'ensemble de la carcasse, découpons, parons et laissons mûrir la viande pour qu'elle soit encore plus tendre et goûteuse. Chaque fois que nous innovons pour toujours mieux répondre aux attentes des consommateurs; que nous leur préparons et conseillons le juste morceau et la juste portion pour une alimentation saine, sans gaspillage, équilibrée, accessible et source de plaisir.

NOUS SOMMES DÉJÀ ACTEURS DU MANGER MIEUX. NOUS PRENONS L'ENGAGEMENT D'ALLER PLUS LOIN DANS UNE DÉMARCHE D'AMÉLIORATION CONTINUE. NOUS AVONS LA VOLONTÉ DE CONSTRUIRE ENSEMBLE ET DE PROGRESSER. C'EST NOTRE DYNAMIQUE POUR LES PROCHAINES DÉCENNIES.

Moi aussi, acteur de la filière Élevage et Viande, je m'engage par ce manifeste à incarner dans mon métier, dans mon quotidien, les valeurs du **PACTE** : **Progrès, Avenir, Concertation, Transparence, Expertise.**

Prénom :

Nom :

Métier :

E-mail :

Entreprise :

Code postal :

Signez aussi
le Manifeste en ligne :
[Interbev.fr/manifeste](https://interbev.fr/manifeste)

