

Gembloux
JPPA

VAN ROOS Laetitia
Collège des producteurs
30.11.2016



CELLULE
D'INFORMATION
VIANDES



Des réponses à vos questions
de santé et de société

3 Métiers




**UNE INTERFACE ENTRE PRODUCTEURS
ET AUTORITES PUBLIQUES**

Exemple : Promotion,
Recherche, Encadrement,
Filières de diversification,...




**UN POINT RELAIS D'INFORMATION
SUR LES SECTEURS ET LE METIER**



**UNE INTERFACE ENTRE ACTEURS
DES FILIERES**

Notre objectif :





Les Cellules d'Info



CELLULE
D'INFORMATION
VIANDES



Accueil La cellule La viande en Wallonie Nos thématiques Documents Contact



A LA UNE



www.celluleinfoviandes.be



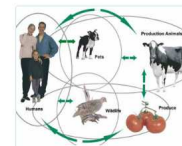
CELLULE
D'INFORMATION
LAIT



Accueil La cellule Le lait en Wallonie Thèmes Documents Contact



A LA UNE



www.celluleinfo lait.be



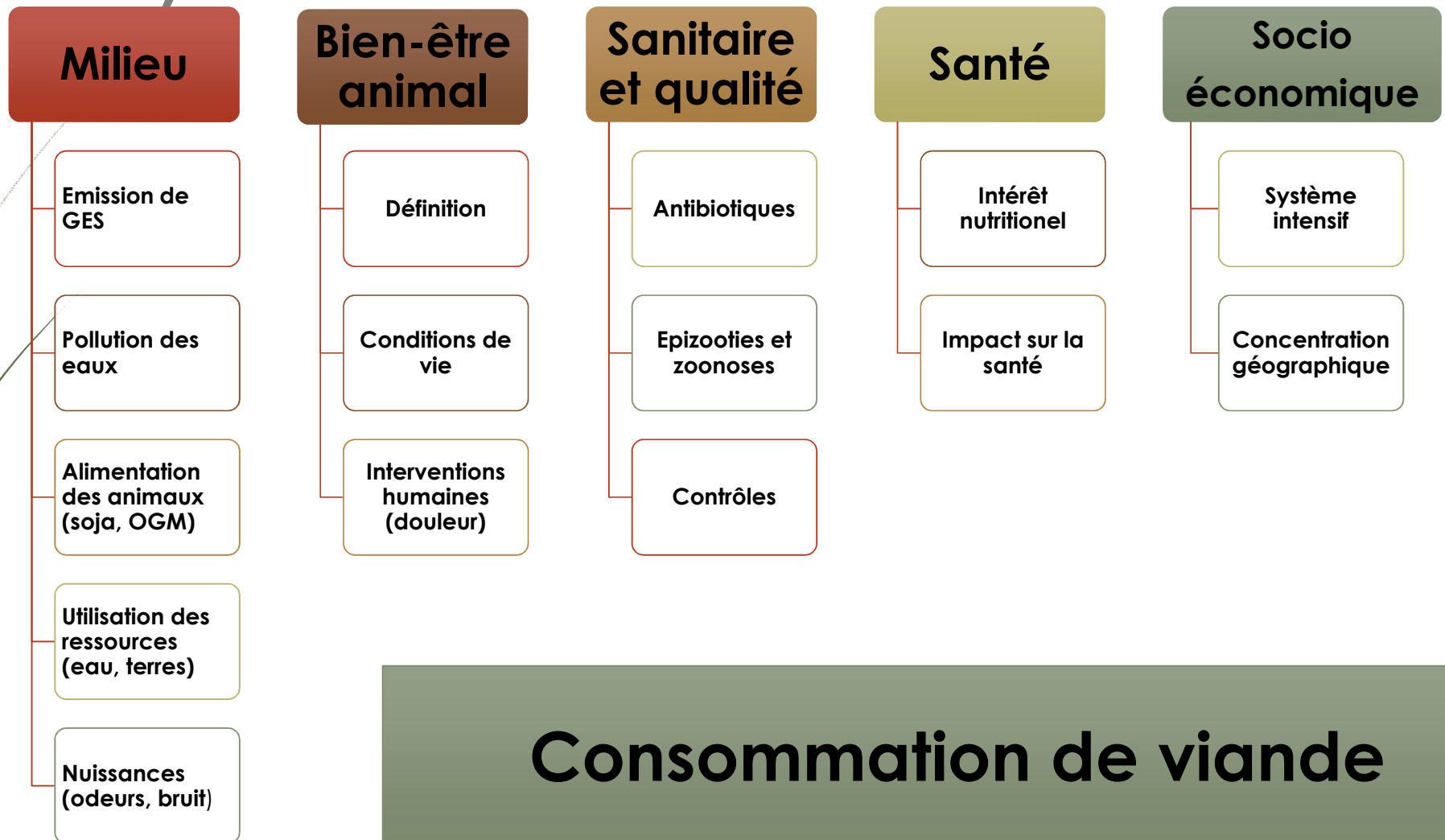
Les Cellules d'Information Viandes et Lait

- **Demande des producteurs wallons**
- **Constats :**
 - La remise en cause par le citoyen du monde l'élevage et plus généralement de la consommation de viande et de lait
 - Ces controverses témoignent de préoccupations issues de l'ensemble de la société : associations, consommateurs, élus, pouvoirs publics, scientifiques, médias,...



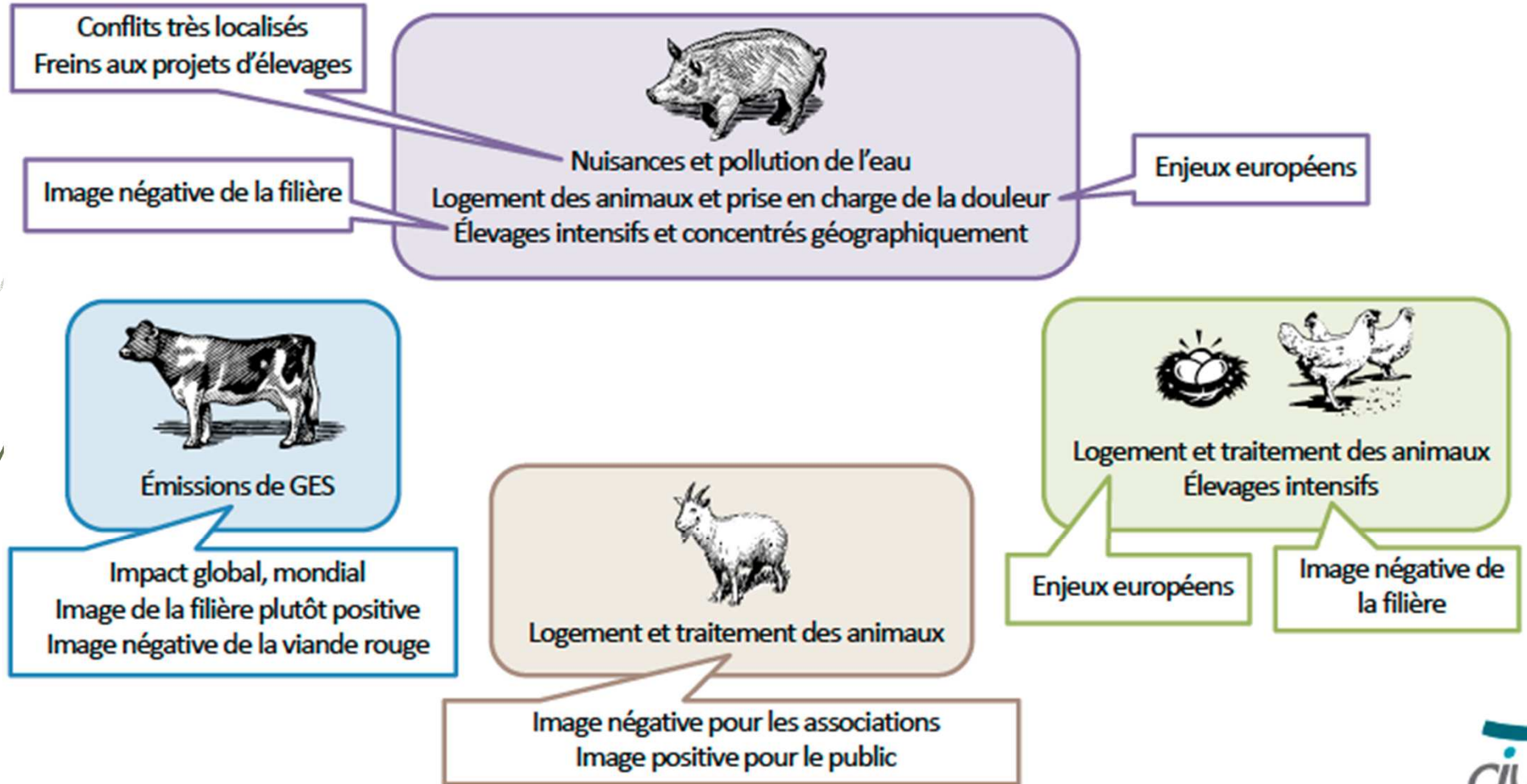


Différents registres de remise en cause par les citoyens



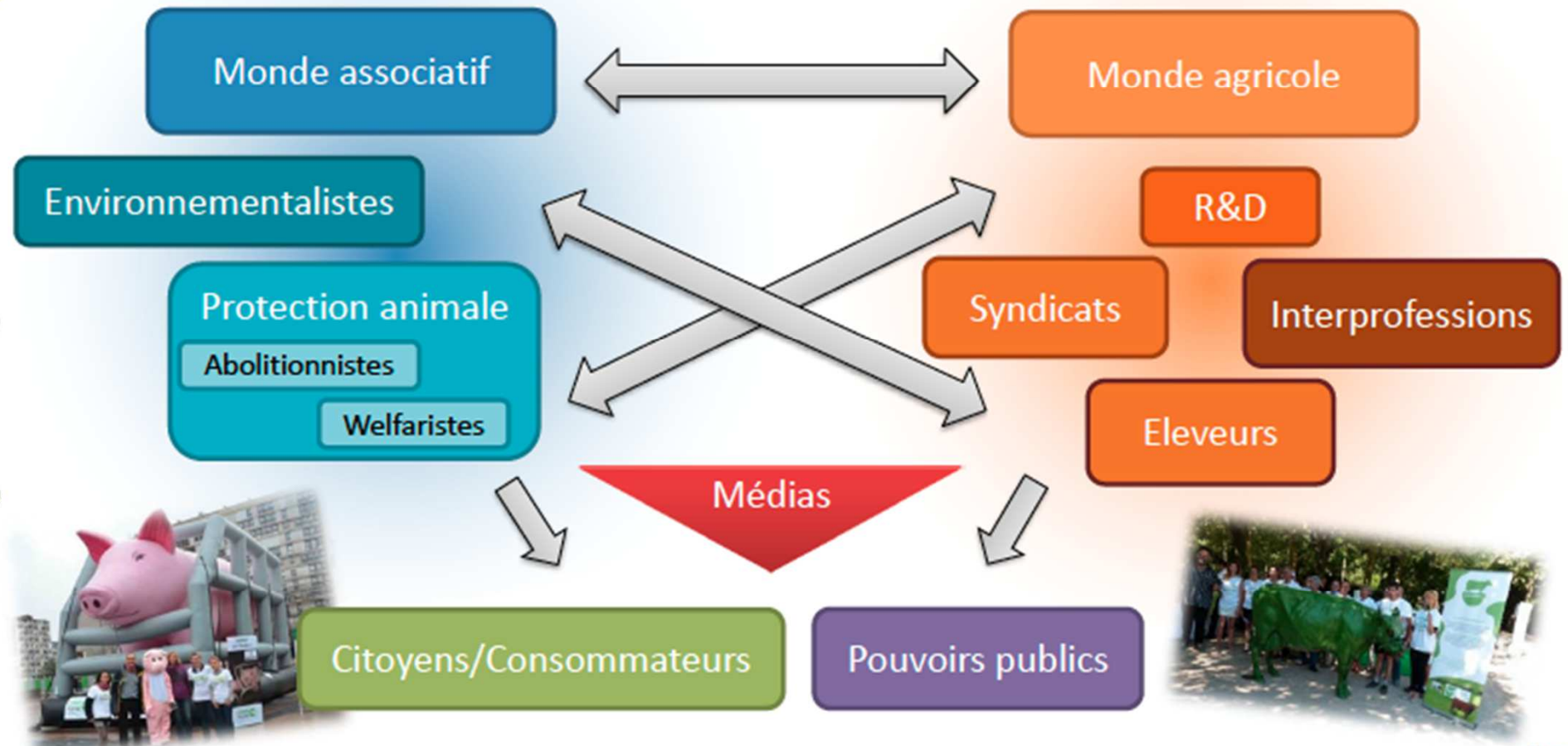


Spécificités des filières et des enjeux particuliers





Des acteurs multiples



Difficile pour le grand public de se forger un avis éclairé sur ces questions



Les enjeux

Besoin de proposer au public une **INFORMATION FIABLE ET DE QUALITÉ ...**

Contribuer avec **CRÉDIBILITÉ** à la mise en **DÉBAT** des sujets de controverse



Publics avertis

(professionnels de la santé humaine et animale, chercheurs et enseignants, professionnels agricoles, professionnels de l'alimentation, décideurs et leaders d'opinion, autorités publiques, journalistes spécialisés...)



MEDIAS

Citoyens, consommateurs



?

Vulgarisation de l'information

Fournir de l'information objective

Répondre aux questions

Noyau de scientifiques multidisciplinaires (médecines, alimentation humaine et animale, environnementales, qualité et sécurité alimentaire,...)



Objectivation des débats

Collaboration organismes



Gembloux Agro-Bio Tech
Université de Liège



ARSIA+



awé
association wallonne
de l'élevage





Les thématiques

Nutrition et santé

La viande a toute sa place dans une alimentation équilibrée grâce à ses atouts nutritionnels.

[En savoir plus](#)



Environnement

Les animaux transforment des ressources naturelles pour produire des protéines de qualité.

[En savoir plus](#)

Bien-être animal

Le bien-être animal est évalué en fonction de cinq principes. Il est encadré par des normes légales et sectorielles.

[En savoir plus](#)



Qualité et traçabilité

Le secteur a développé un système intégral de qualité, de la ferme au consommateur.

[En savoir plus](#)





Environnement



De fortes interactions entre élevage et environnement.

L'animal consomme des **ressources naturelles** (prairies, fourrages cultivés, eau...) pour assurer sa croissance et les **transformer** en protéines de haute qualité.

En contrepartie, l'élevage joue aussi un rôle important dans le maintien et l'entretien des zones rurales. Il contribue :

- > à la préservation et à l'enrichissement de la biodiversité,
- > à l'apport de matière organique dans les sols,
- > au stockage de carbone dans les sols de prairies et les haies, etc.

Enfin l'élevage permet de valoriser des territoires (prairies) qui ne peuvent être cultivés, comme c'est le cas dans de nombreuses zones de l'Ardenne.

- **Empreinte Eau**
- **Gestion durable de l'azote**
- **Air et climat**
- **Biodiversité**



Bien-être et santé des animaux

Le bien-être animal est régi par 5 principes fondamentaux :

- “ *Eviter la soif, la faim et la malnutrition*
- “ *Assurer un confort approprié*
- “ *Préserver l'animal de douleurs, blessures et maladies*
- “ *Permettre à l'animal d'exprimer ses comportements naturels*
- “ *Eviter les situations de peur et de stress*



La santé animale ne peut être dissociée de la santé humaine, les animaux et l'Homme étant soumis aux mêmes dangers biologiques.

- **Principes du bien-être animal**
- **Santé des animaux**
- **Alimentation du bovin**



Qualité et traçabilité



Quelle que soit sa spécialité, le producteur belge et européen doit s'assurer d'avoir mis tout en œuvre pour que son produit ne présente pas de risque.

Il doit pouvoir apporter la preuve de ce contrôle, c'est ce que l'on appelle l'autocontrôle.

Les professionnels de la filière viande mettent en œuvre des contrôles à chaque étape de la filière : propreté des animaux en élevage, contrôles des carcasses, bonnes pratiques de travail, plans d'analyses extra-légaux, etc. A chaque étape, tout est contrôlé et étiqueté afin de garantir une traçabilité sans faille de la fourche à la fourchette.

L'AFSCA (l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) valide les plans d'autocontrôle mis en place et se charge des contrôles du respect des lois et règlements par tous les acteurs de la chaîne. Et finalement de tout ce qu'on retrouve dans nos assiettes....

Thématiques liées

Publications

- **Système d'autocontrôle**
- **Traçabilité et étiquetage**



Des dossiers de fond

- Empreinte eau
- Alimentation du bovin
- Gestion des antibiotiques
- Bien-être animal
- GES
- ...



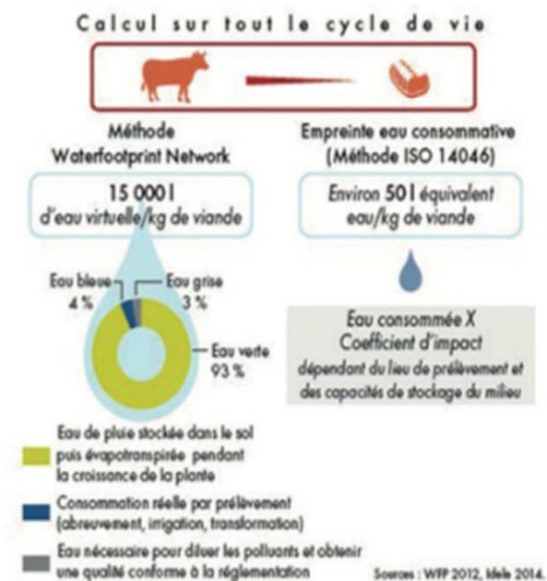
L'empreinte eau de la viande bovine

Eau virtuelle et eau réelle

La consommation réelle d'eau par kg de viande bovine produite à la ferme est de 50l par kg de poids vif selon une étude récente menée par l'Institut de l'Elevage en France. La méthode ISO 14046 (méthode de l'empreinte eau consommative) utilisée se base sur la consommation réelle d'eau nécessaire pour produire de la viande bovine à la ferme et non pas sur des flux d'eau comme dans d'autres études plus anciennes.

Cette approche par les flux, qui a notamment abouti à citer le chiffre de 15.000l par kg de viande, est basée sur une méthode appelée «empreinte eau» (Waterfootprint). Elle a été mise au point pour calculer «les flux d'eau virtuels des produits agricoles» en 2003.

Plusieurs autres études ont été menées. Les variations entre celles-ci sont énormes et dépendent du mode de calcul (flux ou consommation) et des paramètres pris en compte (eau verte ou non) et vont de 20l d'eau à 15.000, voire à 200.000l.





Les enjeux



Les enjeux de communication

- Faire connaître les cellules d'info
- Compléter les dossiers, assurer la veille d'information
- Susciter le débat entre scientifiques et relayer le résultat des recherches
- Susciter l'intérêt de la presse
- Favoriser la consultation des plateformes par le grand public
- Créer des communautés sur ces sujets de société



Les enjeux de la filière viande

- Capaciter à démontrer que la viande à toute sa place dans une alimentation durable
- Développer des indicateurs fiables et des solutions permettant de rencontrer les attentes et de répondre aux demandes du consommateur
- Une viande :
 - « nutritionnellement saine et sûre »
 - « culturellement acceptable »
 - « protectrice et respectueuse de la biodiversité et des écosystèmes »
 - « économiquement viable, accessible et abordable »



Consommation de viande et recommandation

- Enquête de consommation alimentaire nationale : 111gr/jour de viande et préparations à base de viande
- Diminution de près de 7% en 10 ans
- < viande bovine, > volaille et porc, >> hachés et préparations



Viande rouge : consommation et recommandation

- ✓ Les experts de la Santé publique recommandent de ne pas dépasser les 500gr/ sem viande rouge et de limiter la consommation de charcuterie
- ✓ La consommation moyenne de viande rouge : 46gr/jour, soit 322gr/sem
- ✓ Seuls 20% des Belges auraient une consommation supérieure à 500g/semaine
- ✓ Perspectives :
 - ✓ Etude des mécanismes mis en cause : peroxydation luminale
 - ✓ Prévention par une modification du régime alimentaire possible = ex. Intégration d'antioxydant dans le régime alimentaire, dans la préparation voire même dans l'alimentation des animaux.
- ✓ Privilégier une alimentation équilibrée

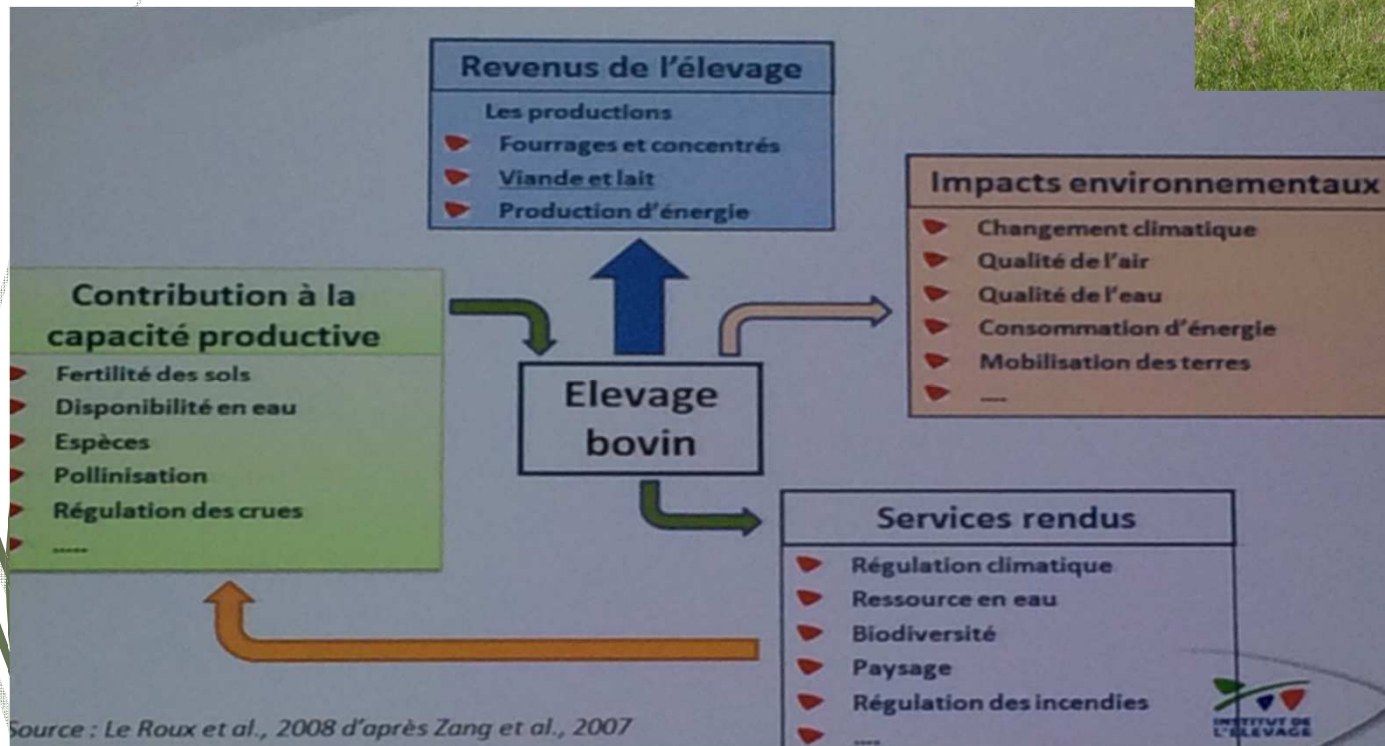
Source : Cellule info Viandes, JSMTV 2016





Lien entre élevage et environnement

- Préalables à faire reconnaître
- Prairies comme puits de carbone
- Valorisation des co-produits non consommables par l'homme





L'empreinte eau

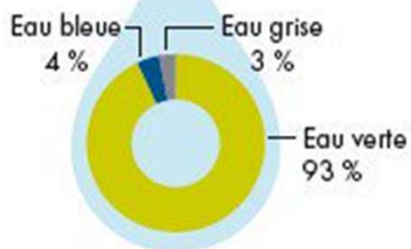
CONSOMMATION : DE L'EAU VIRTUELLE À L'EAU RÉELLE

Calcul sur tout le cycle de vie



Méthode
Waterfootprint Network
15 000 l
d'eau virtuelle/kg de viande

Empreinte eau consommative
(Méthode ISO 14046)
Environ **50 l** équivalent
eau/kg de viande



Eau consommée X
Coefficient d'impact
dépendant du lieu de prélèvement et
des capacités de stockage du milieu

- Eau de pluie stockée dans le sol puis évapotranspirée pendant la croissance de la plante
- Consommation réelle par prélèvement (abreuvement, irrigation, transformation)
- Eau nécessaire pour diluer les polluants et obtenir une qualité conforme à la réglementation

Sources : WFP 2012, Idele 2014.

Derrière les chiffres, différentes méthodologies

- ✓ Water Footprint
- ✓ Apprécier les flux d'eau virtuelle dans les échanges alimentaires mondiaux
- ✓ Efficience d'utilisation de la ressource
- ✓ Norme ISO
- ✓ Doit traduire un impact sur l'environnement
- ✓ Epuisement de la ressource et pollution potentielle
- ✓ Importance de l'empreinte des aliments achetés sur l'ACV!!!
- ✓ Pourtant la plupart des concentrés achetés ne sont pas irrigués





Vos questions?

Merci de votre attention

www.celluleinfoviandes.be

www.celluleinfo lait.be