

Assemblée générale de Culture Viande

Mardi 11 octobre 2016 – Maison des Arts et Métiers -Paris

RAPPORT D'ORIENTATION

Présenté par Jean-Paul Bigard

Au nom du Conseil d'administration

Bonjour Mesdames,

Bonjour Messieurs,

Fidèle au rendez-vous annuel qu'est son Assemblée Générale, CULTURE VIANDE a fait le choix, ce matin, au-delà du rappel des chiffres –et oui, toujours les chiffres...– de mettre en avant la baisse de consommation de la viande, qu'elle soit rouge ou blanche. Et ceci, à l'exception de la volaille qui ne cesse de progresser aussi bien en France qu'à l'échelle planétaire au point de devenir la protéine animale la plus consommée dans le monde. Car sans interdit communautariste, avec un cycle de production ultra rapide et un coût très bas.

Pour reprendre un terme bien connu parmi nous, on pourrait qualifier cette mauvaise tendance de MEGA CRISE –la Xème dans notre domaine agro-alimentaire– mais faisons preuve de lucidité pour comprendre un environnement naturel particulièrement sauvage –une économie de l'OFFRE et de la DEMANDE– avec des acteurs principaux aussi variés que puissants :

- La production et son syndicalisme,
- « L'industrie » et son hétérogénéité matérielle aussi bien que structurelle (coopératives, structures privées et plus ou moins intégrées),
- La Distribution (donc la « pré consommation ») qu'elle soit en direct ou via les modèles RHF et dont l'évolution depuis 40 ans est tout simplement extraordinaire,
- Les consommateurs qui représentent aujourd'hui le maillon essentiel du marché car en capacité de choisir ce qu'ils recherchent mais aussi capables de boycott.

- Les Politiques (de tous bords) avec une Administration chargée d'appliquer des « textes » et qui contrôle tout le fonctionnement de la filière, de l'élevage des animaux jusqu'à la mise en vente du produit fini viande,

Forcément, ça flingue parfois dur et même très dur car chacun « défend son morceau » mais aujourd'hui nous sommes arrivés à une situation d'affrontement qui n'est plus supportable.

- Ainsi donc, regardons le monde agricole précisément, celui de l'élevage et admettons ses problématiques. Dans le cadre de la PAC originelle, à 6, 9 et même à 15, conséquence directe de la seconde guerre mondiale puis de son plan Marshall à suivre, la ferme France a développé une production traditionnelle en viande bovine –climat tempéré, reliefs et sols de grande richesse, souches diverses et variées– boostée par le besoin de lait tandis qu'en porc, à la fin des années 70, c'est la demande (besoin du « commerce moderne naissant » / développement industriel de la charcuterie salaison) et un rapide déficit de jambon qui ont suscité des vocations.

S'il faut admettre que le « rose » a plus rapidement compris que le « rouge » l'intérêt d'une industrialisation de l'élevage (la durée des cycles et les modes alimentaires y sont pour beaucoup) dans le système libéral qu'est le nôtre, les crises sanitaires (fièvre aphteuse, ESB...), l'abandon des régulations du marché dans un monde OPEN et la vitesse de déplacement –celle des informations comme des marchandises– ont mis les prix de marché tous nus, et sujet à une grande volatilité.

Et dans les points bas (le porc hier, le bœuf avant avant-hier et malheureusement aujourd'hui), l'industriel n'a d'autre choix que de suivre la tendance tout en continuant à serrer les boulons... et le reste.

Bien sûr, il entend parler d'exportations, de contrées plus ou moins lointaines qui manquent de viande, d'appels d'offres en milliers de tonnes mais au cas où il disposerait des agréments sanitaires requis, il accepterait de l'abattage rituel sous contrôle, le prix serait une ultime barrière à lever. Et le prix mondial, il connaît. Un mal nécessaire (et trop souvent une vraie purge) dans le porc et une totale impossibilité dans le bœuf.

Oui, objet de tous les conflits, le prix est la résultante du rapport offre / demande et tout montage plus ou moins sophistiqué (prix politiques MPB / manipulation des cotations / marché protégé / entente ?) n'est pas durable.

A chacun donc de prendre ses responsabilités en toute connaissance de cause.

- Pour l'industriel (cela englobe quelques gros et tous les autres, quelle que soit leur taille, assurant le difficile passage de l'animal à la viande), le prix est bien évidemment tout aussi important avec, entre l'achat et la vente un coût de production (abattage / découpe / transformation / élaboration) à minimiser et à défendre.

Mais encore faut-il le connaître... A l'évidence, tout le monde ne compte pas pareil mais les chiffres sont têtus et la sanction est toujours la même.

Il faut dire cependant que le métier a une spécificité : on ne construit pas un produit fini à partir de différents composants mais on isole les morceaux, des muscles, qui sont ensuite plus ou moins transformés, élaborés et vendus séparément.

Comme l'anatomie des animaux est figée (attention aux manipulations) les déséquilibres sont constants et leur gestion est toute aussi délicate que la résolution d'une équation à beaucoup d'inconnues...

Dans ce contexte, après une formidable mutation / modernisation / normalisation ces 30 dernières années, où le sujet de la sécurité sanitaire a grandement progressé, il faudrait marquer une pause car à l'impossible nul n'est tenu.

Stop donc à la surenchère de normes plus ou moins techniques, aux dérives certaines du compte pénibilité, aux demandes de l'amont (remontées d'informations sur les pesées et classement, dématérialisation des passeports, transparence des volumes et des prix...) aux exigences des clients (délais de livraison, taux de service, conditionnements...) aux pressions des welfaristes.

Et vivement que l'on puisse reparler du produit, de sa qualité dont découlera le prix ainsi que les volumes vendus.

- Ce thème, très difficile à évoquer avec l'amont, nous voudrions bien l'aborder avec l'aval car nous avons des arguments à mettre en avant. Parce que, la modernité est passée par là et d'une façon générale, nous voyons, outre certaines grandes tendances comme le développement du haché, une offre en viande qui s'appauvrit. C'est certain en quantité avec, pour anecdote, des rayons sans agneau aujourd'hui. Les différentes formes de libre service ne sont pas toujours exemplaires (reconnaissons à minima l'erreur de l'étiquetage avec étoiles) tandis qu'un retour des rayons traditionnels n'est pas loin de relever du vœu pieux sauf révolution culturelle. Peut-on retrouver des professionnels de la boucherie, envisager des achats autrement que par appel d'offre, réaménager les rayons ?

Si seulement l'aventure « cœur de gamme » de la F.N.B. pouvait être un déclic mais là encore, attention à ce que la déception ne soit pas supérieure à l'espérance. Imposée par le chantage, ciblée sur du « très haut de gamme » représentant moins de 5 % de la production bovine, totalement improvisée et sans la moindre légitimité aussi bien comptable que juridique, elle s'inscrit dans une relation directe production / distribution marginalisant l'intermédiaire industriel.

Totalement inacceptable. Approche que l'on voit aussi germer dans la filière porc avec les salaisonniers... mais alors que deviennent les abattoirs ???

Vraiment, les producteurs sont très forts s'ils imposent leurs coûts de production à des distributeurs qui n'ont pas pour pratique de s'épancher sur les comptes de leurs fournisseurs (les analyses de la valeur sont oubliées depuis très longtemps) et qui se préparent au round des négociations 2017, le couteau entre les dents.

Leur devise reste inchangée : de prix toujours plus bas (écoutez la radio, lisez les journaux, ouvrez votre boîte aux lettres...) et tout le reste, malgré des performances plus que décevantes, n'est le plus souvent que du discours.

→ Et à propos de paroles, celles des consommateurs se font plus ou moins entendre.

Dans une très grande majorité, les clients s'adaptent à l'offre proposée faisant ainsi des choix qui privilégient certains produits, certains magasins condamnant les autres. Ainsi, les assortiments évoluent plus ou moins au travers des composantes 1^{er} prix MDD et marque industrielle mais d'autres n'hésitent pas à exprimer très clairement leurs priorités via une déferlante de militantisme au travers de communications sur les réseaux sociaux ou d'autres actions sur le terrain encore plus fortes (L214 par exemple).

Concrètement, notre filière viande est durement et grandement attaquée sur le sujet de la protection animale –une attente des consommateurs non contestable– mais la demande n'est pas acceptable lorsqu'il s'agit, in fine, de condamner la consommation de viande.

Cela va aujourd'hui beaucoup plus loin que les approches environnementales et citoyennes déjà intégrées car c'est l'objet de notre métier qui est remis en question.

- Dans ce débat, les politiques ne pouvaient bien évidemment rester neutres d'où la montée en première ligne du Ministère de l'Agriculture et la mise en place d'une Commission d'Enquête Parlementaire (comme d'habitude) et un résultat prévisible : 65 propositions pour « faire la lumière » et améliorer les conditions d'abattage des animaux dans les abattoirs français dont 15 propositions principales sur 4 thèmes : accroître les contrôles et la transparence / renforcer la formation / améliorer les pratiques d'abattage et moderniser les équipements.

La mesure phare étant l'installation de caméras dans toutes les zones dans lesquelles des animaux vivants sont manipulés. Pourquoi pas mais à condition de filmer également le chargement des camions en fermes et sur les foires.

Le Ministre Stéphane LE FOLL, après avoir courageusement validé et imposé la notion d'origine sur les matières premières porc et lait, a très sagement dit qu'il fallait maintenant passer à une analyse approfondie du dispositif d'où, sur ce plan, un sursis salutaire le temps que la « mousse » retombe mais, d'une part, l'affaire n'est pas classée et d'autre part, d'autres points chauds couvent tels que l'abattage rituel (quid de la dérogation à l'étourdissement des bovins ?) l'étiquetage nutritionnel (bonjour l'imbroglio) l'émergence et la promotion des circuits courts, des ventes en direct qui ne semblent pas faire l'objet d'une surveillance pointue (mais attention danger), la pagaille dans les interprofessions.

Sur ce dernier point, n'hésitons pas à dire qu'INAPORC, après le retrait de la FICT ne ressemble plus à grand-chose mais que penser d'INTERBEV qui a tout d'un mort vivant avec des statuts donnant tous pouvoirs à la FNB et un budget hors normes grand confort ?

Oui, Mesdames et Messieurs, les affrontements, les incompréhensions et les blocages sont à tous les niveaux mais cela ne doit pas nous inhiber.

Nous aimons les animaux mais nous adorons la viande au-delà de l'aspect business car elle est bonne dans l'assiette et une passion au quotidien.

Ayant une place légitime et centrale dans notre alimentation –les hommes ont de tous temps consommé de la viande– elle participe à l'équilibre nutritionnel ainsi qu'au plaisir de partager un bon repas d'où parfois des files d'attente (sans râler) chez le boucher ou en restaurant spécialisé. Vous avez déjà vu cela dans un magasin bio ?

Vous avez déjà pris du plaisir à savourer du tofu, du quinoa, du lait de soja ? Et le comble se retrouve dans les appellations : boucher vert / steak de soja. Pour faire passer la mixture, les anti sont obligés d'employer le vocabulaire viande.

Cela suffit maintenant : il faut défendre le patrimoine des noms et sans recourir au catéchisme louchebem ; conservons en la propriété intellectuelle.

Et pour le meilleur, ayons un regard sur le maillon essentiel de notre filière : le boucher. Oui, sans la moindre hésitation, c'est lui et lui seul le professionnel du produit car il sait reconnaître, préparer, toucher la viande et vous assurer de sa qualité. **Mon boucher est un artiste** mais il appartient à une espèce en voie de disparition dont il faut organiser la survie et le repeuplement ?

Que voici un beau sujet interprofessionnel mais encore faudrait-il que la reprise de dialogue soit ressentie comme une nécessité par tous les acteurs de la filière. Sans autre objectif que de défendre une **CULTURE VIANDE** française unique au monde. Le chef d'œuvre n'est pas classé à l'UNESCO, il n'est pas encore totalement en péril mais le temps presse.