

L'ÉLEVAGE DE RUMINANTS ET LA PRODUCTION D'ALIMENTS POUR L'HOMME



« Quelle est la place de la viande et des produits laitiers dans l'alimentation des français ? »
« Quel est leur rôle dans la santé des consommateurs ? »

1

Les produits animaux issus de l'élevage de ruminants font partie de l'alimentation de la plupart des Français.

Des recommandations nutritionnelles nationales existent pour la consommation de viande rouge et de produits laitiers.

2

La viande rouge a de nombreux atouts nutritionnels dans le cadre d'une consommation raisonnée et équilibrée.

La viande rouge participe à couvrir ainsi une grande partie des besoins nutritionnels en protéines riches en acides aminés indispensables, vitamines (B3, B6, B12, etc.) et minéraux essentiels (Fe, Zn, Se, etc.).

3

Le lait et les produits laitiers, naturellement pourvus de nutriments essentiels à l'organisme (protéines, calcium, vitamines, etc.) contribuent de manière significative aux apports nutritionnels et à la qualité de notre alimentation.

Grâce à leur large diversité, ils occupent une place de choix au sein d'une alimentation saine et équilibrée, à chaque étape de la vie.

4

La sécurité sanitaire des produits animaux est assurée par des contrôles permanents et rigoureux au sein des élevages de ruminants, dont les résultats sont très satisfaisants.

L'ÉLEVAGE DE RUMINANTS ET LA PRODUCTION D'ALIMENTS POUR L'HOMME

DE QUOI PARLE T'ON ?

La consommation des produits issus des animaux est au cœur d'une alimentation équilibrée. Si comme pour tous les aliments les excès sont déconseillés, une consommation suivant les recommandations est bénéfique pour la santé car ce sont des aliments avec une bonne densité nutritionnelle, c'est à dire qu'ils apportent de nombreux nutriments essentiels à l'organisme pour un apport calorique modéré.

Le Programme National Nutrition Santé (PNNS 4) recommande de consommer au maximum 500 g de viande rouge par semaine pour les personnes de 11 ans et plus (50 g pour les enfants entre 4 et 6 ans, augmentation progressive jusqu'à 100 g puis, à partir de 11 ans, comme pour les adultes, limiter à 500 g par semaine), et de consommer 3 produits laitiers (lait, yaourt, fromage) par jour pour les enfants et adolescents, 2 pour les adultes et 2 à 3 pour les personnes âgées (ministère des Solidarités et de la Santé, 2019).

PRODUITS CARNÉS, DE QUOI PARLE-T-ON ?

• « **Produits carnés** » : ce terme inclut les viandes de toutes les espèces (viande rouge, volaille, gibier) ainsi que la charcuterie consommée soit sous forme brute, soit sous forme d'ingrédients (ex. : les lardons, la quiche lorraine, la viande hachée de lasagnes).

• « **Viande rouge** » : aussi appelée « **viande hors volaille** », désigne les viandes d'agneau, de porc, de bœuf, de veau, de chevreau, de cheval, ainsi que les produits tripiers. Ce terme regroupe la viande consommée sous forme brute ou sous forme d'ingrédients (ex. : viande hachée dans les lasagnes). La viande rouge ne comprend pas la charcuterie. Selon la définition de l'OMS, elle comprend en revanche bien le porc et le veau.

• « **Viande rouge hors ingrédient** » : viande rouge consommée brute (ex. : filet de bœuf, steak haché de veau), ou viande rouge contenue dans les plats contenant plus de 50 % de leur poids en viande rouge (ex. : la viande de bœuf des lasagnes en comprenant 10 à 12 %, la viande de porc d'un sandwich au rôti de porc en comprenant 15 %).

1

Les consommations des produits laitiers et de la viande rouge par les Français

Les produits animaux, au cœur de l'alimentation des Français

L'enquête Comportements et Consommations Alimentaires en France (CCAF) de 2019 révèle que 99,7 % des enfants (3-17 ans) interrogés et 98,5 % des adultes interrogés ont consommé de la viande durant la semaine. Sur cette même semaine d'enquête, 100 % des enfants et des adultes interrogés ont consommé au moins un produit laitier (CREDOC, 2019).

Par ailleurs, au niveau mondial, la France est le 1^{er} consommateur de beurre et de fromage (CNIEL, d'après World Dairy Situation).

Un léger recul de la consommation de viande rouge et une évolution du type de consommations

En 2019, les adultes consomment 6 % de viande rouge de moins qu'en 2016 (CREDOC, 2019). Le recul de la consommation de viande rouge ces dernières années est lié à des modes d'alimentation plus nomades et à de nouveaux modes de consommation, vers les produits élaborés. En particulier, la période d'inflation de 2022-2023 a conduit à une réduction globale des achats de produits de grande consommation. Ce phénomène de déconsommation a particulièrement concerné les produits frais.

Par ailleurs, au-delà de la consommation individuelle, la consommation globale apparente par bilan baisse très lentement sur le long terme : -0,6 % en moyenne entre 2013 et 2023. Cela renvoie à des évolutions structurelles de consommation, vers davantage de viande ingérée hors domicile et davantage de produits élaborés (viande hachée notamment).

Les Français conservent une image positive de la viande en général

L'image de la viande reste très positive auprès des Français : en 2022, un sondage OpinionWay pour Interbev montre que les Français interrogés (consommateurs de viande, échantillon représentatif de la population française) attribuent une note moyenne d'image de la viande de 7,5/10 (la note de 1/10 signifie en avoir une très mauvaise image et 10/10 signifie en avoir une très bonne image), et 56 % des personnes interrogées lui donnent une note d'image entre 8 et 10. La viande est avant tout appréciée pour son goût et ses saveurs, puis pour sa texture et ses apports et bienfaits (OpinionWay, 2022). Il faut également noter que, bien que les habitudes alimentaires tendent à évoluer vers plus d'aliments transformés, la viande rouge reste majoritairement consommée sous forme brute ou peu transformée (CREDOC, 2019). Toutefois, la viande bovine est de plus en plus souvent consommée sous forme de viande hachée. La viande piécée ne représente plus que 49 % des consommations de viande bovine (Idele, 2024).



1 Les consommations des produits laitiers et de la viande rouge par les Français

Les produits laitiers, des aliments toujours appréciés des Français

Les produits laitiers conservent une bonne image stable auprès des Français. Ils demeurent parmi les aliments les mieux évalués. Les Français les identifient comme avant tout des aliments « sources de plaisir », « essentiels » et « bons pour la santé ». Les Français ont aussi de plus en plus plaisir à les cuisiner (CNIEL, 2023a).

Les consommations de viande rouge (viandes hors volaille) suivent pour l'essentiel les recommandations du Programme National Nutrition Santé

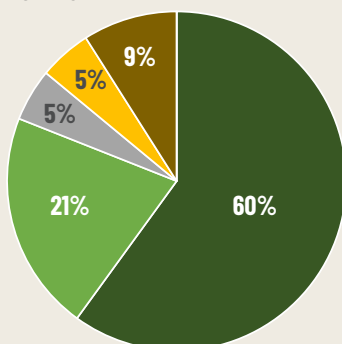
Concernant la viande, plus des deux tiers de la population française respectent la recommandation du PNNS 4 (CREDOC, 2019). En effet, 82 % des adultes consomment moins de 500 g de viande rouge cuite (hors viande ingrédient) par semaine (ce pourcentage est de 71 % si l'on comptabilise les produits tripiers et les viandes ingrédients).

Une grande proportion d'enfants ne suit pas les repères de consommation de produits laitiers

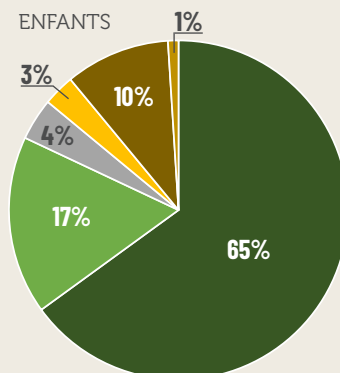
Seul 1/3 des enfants et des adolescents suit la recommandation de 3 produits laitiers par jour et 44 % en consomment moins de 3 par jour. C'est chez les filles âgées de 6 à 11 ans (50 %) et celles âgées de 12 à 14 ans (58 %) que ce non-respect des recommandations est le plus marqué. Cette situation est particulièrement préoccupante car l'enfance et l'adolescence sont des périodes critiques pour la croissance du squelette et la mise en place d'un bon capital osseux.

RÉPARTITION DES QUANTITÉS MOYENNES DE VIANDES DE BOUCHERIE (Y COMPRIS INGRÉDIENT) CONSOMMÉES CHEZ LES ADULTES ET CHEZ LES ENFANTS (CREDOC, 2019)

ADULTES



ENFANTS



Boeuf Porc Veau Agneau Viande sans précision Chevaline



EN SAVOIR PLUS...

...sur la gastronomie française,

CONSULTEZ LA FICHE →

« L'élevage de ruminants et le patrimoine gastronomique ».

CHIFFRES CLÉS

En 2022, **97 %** des Français consomment des produits laitiers dans la semaine (CNIEL, 2023a).

En France en 2022, la consommation par habitant de produits laitiers était de **39,2 kg** de lait de consommation, **25 kg** de yaourts et desserts lactés, **22,6 kg** de fromages (tous laits) et de **8 kg** de beurre (Idele, 2023).

En France en 2019, la consommation par adulte de viande rouge (y compris produits tripiers et y compris viandes ingrédients) était de **20,6 kg** (CREDOC, 2019).

En France, **82 %** des adultes ont une consommation de viande rouge (hors produits tripiers et hors ingrédients) conforme à la recommandation du PNNS (moins de 500 g de viande rouge cuite par semaine) (CREDOC, 2019).

L'ÉLEVAGE DE RUMINANTS ET LA PRODUCTION D'ALIMENTS POUR L'HOMME

2 Les apports nutritionnels de la viande rouge

La richesse nutritionnelle de la viande

La viande contient de nombreux nutriments d'intérêt tels que du fer héminique (cette forme de fer, présente dans les viandes et le poisson, et notamment en quantité dans les viandes rouges est au moins deux fois mieux assimilée par l'organisme que le fer non héminique contenu dans les autres aliments), des protéines de qualité (de bonne digestibilité et riches en acides aminés indispensables qui ne peuvent pas être synthétisés par l'organisme et qui doivent impérativement être apportés par l'alimentation), du zinc, du sélénium et des vitamines (B3, B6, B12, etc.).

La viande rouge fait partie des principales sources alimentaires de la vitamine B12, avec les abats, les poissons, les œufs, le lait et les produits laitiers. Dans son rapport de 2016, l'Anses précise que « les sources alimentaires végétales sont naturellement dépourvues de vitamine B12 biodisponible » (Anses, 2016). Chez l'adulte, les produits carnés, poissons et œufs sont le premier groupe d'aliments vecteurs de fer et de zinc (Anses, 2017). Pour les apports en ces deux nutriments, on constate qu'une plus grande partie des consommateurs modérés (entre 100 et 500 g de viande rouge/semaine) sont en adéquation avec les références nutritionnelles, comparé avec les petits consommateurs (≤ 100 g/semaine) (CREDOC, 2019).

VALEURS BIOLOGIQUES DE DIFFÉRENTS TYPES DE PROTÉINES
(HOFFMAN ET FALVO, 2004)

Type de protéine	Valeur biologique*
Œuf	100
Bœuf	80
Caséine	77
Lait	91
Protéines de soja	74
Gluten de blé	64
Protéines de lactosérum	104

* La valeur biologique mesure la qualité des protéines en divisant l'azote utilisé pour la formation des tissus par l'azote absorbé dans les aliments. Ce produit est multiplié par 100 et exprimé en pourcentage d'azote utilisé. La valeur biologique permet de mesurer l'efficacité avec laquelle l'organisme utilise les protéines consommées dans l'alimentation. Un aliment ayant une valeur élevée correspond à un apport important en acides aminés essentiels (Hoffman et Falvo, 2004).

La complémentarité nutritionnelle « viande - légumes » contribue aux apports nutritionnels de l'être humain

Les effets de l'excès de consommation de viande sur la santé peuvent encore faire l'objet de désaccords scientifiques. Pourtant, aucune organisation internationale ne recommande l'arrêt complet de la viande rouge dans un régime alimentaire.

Dans l'alimentation, les protéines peuvent être aussi bien d'origine animale que végétale. Il ne s'agit pas d'opposer un type de protéines à un autre mais plutôt de les diversifier.

D'après l'Anses, « les protéines animales sont relativement riches en acides aminés indispensables et généralement plus riches que les protéines végétales. En ce qui concerne la digestibilité, elle est en général légèrement plus élevée pour les protéines animales que pour les protéines végétales » (www.anses.fr). En effet, les protéines végétales apportent également des acides aminés indispensables mais peuvent présenter une teneur limitante en certains d'entre eux (la lysine pour les céréales, et les acides aminés soufrés pour les légumineuses). De plus, la viande est l'un des plus grands contributeurs aux apports de zinc, de fer héminique et de vitamines B12, tandis que les végétaux sont riches en vitamines, antioxydants, fibres et certains minéraux. D'une manière générale, une alimentation diversifiée est primordiale car chaque groupe alimentaire se complète en apportant des nutriments importants pour l'organisme.

Les régimes manquant de viande rendent plus compliquée l'atteinte des besoins nutritionnels

A certaines périodes de la vie, l'apport de la viande permet de couvrir plus simplement les besoins nutritionnels. Par exemple, chez les femmes non ménopausées, les besoins élevés en fer (lors des menstruations et de la croissance staturopondérale chez les adolescentes) nécessitent des apports importants et la viande fait partie du premier groupe d'aliments vecteurs de fer (Anses, 2017). La croissance et la grossesse exposent particulièrement les enfants et les femmes enceintes aux risques de carence en fer, zinc et vitamine B12. Pour les seniors, les protéines animales augmentent la force musculaire et aident ainsi à lutter contre la sarcopénie (ou « fonte musculaire »). La prévention de ce risque est d'autant plus efficace si une nutrition protéique adéquate est combinée à une activité physique régulière (Pikosky et al., 2022).

Les chercheurs pointent également le lien entre les régimes sans viande et le risque de fracture osseuse. Ceci serait dû aux moindres apports en trois nutriments fortement impliqués dans la santé osseuse : les protéines, vitamine D et B12 (Webster et al., 2022).

CHIFFRES CLÉS

Le groupe des « viandes, poissons, œufs » contribue pour **26 %** des apports en fer chez l'adulte (Anses, 2017).

Toutes les viandes rouges (bœuf, veau, agneau, viande chevaline et produits tripiers) ont une teneur en protéines élevée avec en moyenne **20 %** de protéines (Centre d'Information des viandes, 2010).



La viande rouge est principalement consommée sous sa forme brute

L'étude Comportements et Consommations Alimentaires en France (CCAF) de 2019 montre que de nombreux changements dans l'alimentation des Français sont survenus depuis les années 2000 : la consommation de produits bruts diminue, faisant place à une augmentation de la consommation de produits transformés (CREDOC, 2019). La consommation de viande suit cette tendance, cependant la viande rouge reste un aliment majoritairement consommé sous sa forme brute, peu transformée (aux deux/tiers chez les enfants comme chez les adultes).

Les produits laitiers : une richesse nutritionnelle

Le lait et les produits laitiers sont une source naturelle de nombreux nutriments. Ils sont généralement riches en calcium et en protéines. Le calcium est essentiel à la formation et à la solidité des os et des dents. Les protéines participent au renouvellement des tissus musculaires, de l'os, de la peau et à de nombreux autres processus physiologiques. Ces protéines sont considérées comme des protéines de haute qualité en raison de leur composition en acides aminés indispensables particulièrement bien équilibrée et de leur forte digestibilité. Par ailleurs, le lait est riche en eau (87 %) et contribue ainsi à l'hydratation. Compte tenu de leur densité nutritionnelle, les produits laitiers (yaourts, lait, fromages) sont reconnus comme faisant partie intégrante d'une alimentation saine et équilibrée et à ce titre le PNNS 4 recommande d'en consommer au quotidien.

Les atouts des matières grasses animales

La crème fraîche et le beurre, bien qu'issus du lait également, font partie de la famille des matières grasses et apportent des vitamines liposolubles (A, D). Principalement composé de matières grasses, d'eau, de nutriments et vitamines, et éventuellement additionné de sel, le beurre est 100 % naturel. Doux, demi-sel (entre 0,8 % et 3% de sel) ou salé (3 % de sel), contrairement aux idées reçues, il est moins gras et calorique que toutes les huiles (qu'elles soient d'olive, d'arachide, de tournesol, etc.) qui contiennent 100 % de matières grasses.

La crème fraîche est riche en eau, elle est en effet le moins gras et le moins calorique de tous les corps gras : 2 à 3 fois moins de matières grasses que l'huile ou le beurre. Le PNNS indique que les matières grasses ajoutées – huile, beurre et margarine – peuvent être consommées tous les jours en petites quantités.



Les produits laitiers : une famille d'aliments diversifiés

Les produits laitiers sont une grande famille d'aliments (lait, yaourt, fromage, fromage blanc, etc.) répondant ainsi aux goûts de chacun, au fil des âges (notamment grâce à la diversité des textures) ainsi qu'aux modes de consommations (dans une recette, en dessert, sur le pouce en extérieur). En cuisine, ils ajoutent une note gourmande aux plats, notamment à base de légumes et/ou de légumineuses, tout en continuant à limiter le gaspillage alimentaire en valorisant les restes.

Par ailleurs, leur diversité permet de s'adapter aux différents régimes alimentaires. Par exemple, chez les individus intolérants au lactose, il est possible de continuer de consommer des produits laitiers en privilégiant notamment les fromages affinés, les yaourts et les laits dé lactosés. En effet, les fromages affinés sont mieux tolérés car ils contiennent naturellement moins de lactose grâce à l'égouttage et à l'affinage et le yaourt contient des ferments lactiques qui prédigèrent le lactose.



Des microorganismes vivants dans les produits laitiers fermentés

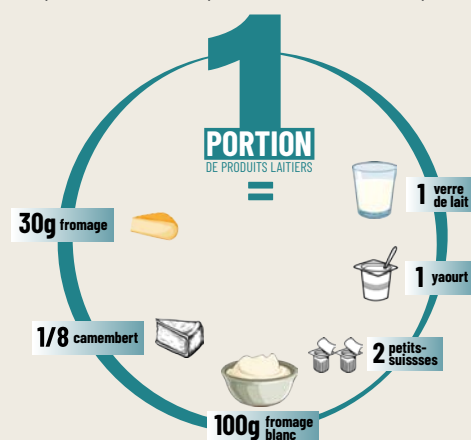
Dans cette diversité des produits laitiers, il existe les produits laitiers fermentés tels que les laits fermentés, les yaourts, certaines crèmes fraîches et les fromages. Ils ont la spécificité de contenir des microorganismes vivants issus de la transformation du lait sous l'action de ferments (bactéries, levures, moisissures) naturellement présents ou ajoutés par l'Homme. Certains de ces produits obtiennent des saveurs intéressantes au fil du temps. Par ailleurs, outre d'avoir une alimentation diversifiée, consommer des produits laitiers fermentés permet d'ingérer des microorganismes vivants qui contribuent à entretenir la richesse du microbiote intestinal (INRAe, 2023).

Un bon rapport qualité nutritionnelle - prix

Le coût des produits laitiers, en particulier du lait et des laitages, reste relativement peu élevé, par rapport à leur qualité nutritionnelle. Plus précisément, ils sont de loin les sources les moins coûteuses de calcium. En effet, d'autres aliments contiennent du calcium mais pour obtenir l'apport nécessaire en calcium pour l'organisme, il faudrait alors augmenter considérablement les quantités tous les jours, à tous les repas. Cela est en pratique difficile à réaliser et peut être coûteux. Il en va de même pour les protéines : avec les œufs et les légumes secs, les produits laitiers représentent l'un des meilleurs rapports entre leur coût et la quantité de protéines (Drewnowski et al., 2015 ; Drewnowski, 2010).

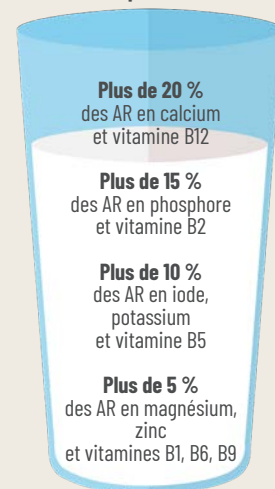
RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES JOURNALIÈRES POUR LES PRODUITS LAITIERS (DONNÉES ISSUES DU PNNS)

Adultes 2 portions Enfants, Adolescents 3 portions Personnes âgées 2 à 3 portions



CONTRIBUTION D'UN VERRE DE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ DE 150 ML AUX APPORTS DE RÉFÉRENCE (AR) POUR UN ADULTE-TYPE (2000 KCAL). (PRODUITS LAITIERS DURABLES, 2021 ; D'APRÈS DONNÉES CIOUAL)

Un verre de lait demi-écrémé de 150 ml contribue à 10 % des apports de référence (AR) en protéines et couvre :



LES PRODUITS LAITIERS, PREMIERS CONTRIBUTEURS EN MICRONUTRIMENTS (CNIEL, 2023B ; D'APRÈS INCA 3 - ANSES 2017)

Enfants 4-10 ans	1 ^{er}	2 ^{ème}	3 ^{ème}
	Calcium	Potassium	Vitamines B1, B9
	Magnésium	Vitamines B9, B12 et K2	
	Phosphore	Iode	
	Iode	Zinc	
	Vitamines A, B1, B2, B5, D	Sélénium	
	Sélénium		
Adolescents 11-17 ans	1 ^{er}	2 ^{ème}	3 ^{ème}
	Calcium	Potassium	Vitamines B1, B9
	Magnésium	Vitamines B12, K2	
	Phosphore	Iode	
	Iode	Zinc	
	Vitamines A, B2, B5, D	Sélénium	
Adultes 18-79 ans	1 ^{er}	2 ^{ème}	3 ^{ème}
	Calcium	Phosphore	Vitamines B9
	Vitamines B2	Vitamines A, B12, D, K2	
		Zinc	
		Iode	

L'ÉLEVAGE DE RUMINANTS ET LA PRODUCTION D'ALIMENTS POUR L'HOMME

4 La sécurité sanitaire des produits animaux issus de l'élevage de ruminants

La sécurité sanitaire des produits animaux assurée par des contrôles permanents

La sécurité sanitaire des produits animaux est garantie par des dispositifs d'identification, de traçabilité et de contrôles efficaces et reconnus. La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) s'assure que les produits alimentaires (denrées alimentaires et aliments pour animaux) mis sur le marché ne nuisent pas à l'intégrité physique et à la santé des consommateurs et des animaux. Dans le cadre du dispositif de sécurisation sanitaire de la chaîne alimentaire, des plans de surveillance et de contrôle sont pilotés et coordonnés chaque année par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI). Ces derniers surveillent la contamination des productions primaires animales et végétales, des denrées alimentaires d'origine animale et de l'alimentation animale.

En parallèle, les éleveurs de ruminants et leurs filières effectuent des contrôles réguliers au sein de leurs élevages dans le respect des exigences sanitaires. Le lait doit répondre à des critères d'hygiène stricte, ainsi qu'à des critères de composition précis en matière grasse et en matière protéique. Il ne doit pas non plus contenir de traces d'antibiotiques.

CHIFFRES CLÉS

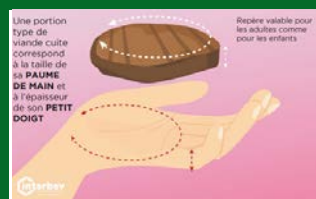
258 audits
indépendants annuels
réalisés dans la filière
Viande en 2021, selon le
référentiel international de
sécurité sanitaire.

100 %
du lait collecté est testé.

Près de **250 analyses**
par an et par exploitation
(Produits laitiers durables,
2021).



L'ÉLEVAGE DE RUMINANTS ET LA PRODUCTION D'ALIMENTS POUR L'HOMME



ACTIONS ET OUTILS MIS EN PLACE PAR LES FILIÈRES

Repère de portion pour la viande adaptée à chacun

Ce repère de portion, coconstruit par Interbev et des diététiciennes, est adapté aux besoins de chacun. Grâce à ce repère, les consommateurs peuvent mieux estimer et donc maîtriser leurs consommations de viande. Il permet ainsi d'inciter les grands consommateurs de viande à réduire leurs portions et d'encourager les petits consommateurs à ne pas trop réduire les leurs.



Mise à disposition des données de composition nutritionnelle de la viande

Depuis 2017, les conclusions de plusieurs études menées par l'Institut technique agro-industriel (Adiv) ou l'Institut de l'élevage (Idele), portant sur l'analyse des teneurs en macro et micronutriments des morceaux de viande et des produits tripiers, qu'ils soient crus ou cuits, sont mises à disposition des professionnels de l'industrie pour l'étiquetage nutritionnel, y compris le Nutri-Score. Ces résultats sont également rendus publics via la Table Ciqual de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses).



Mise à disposition d'informations aux professionnels de santé et nutrition

INTERBEV participe à divers congrès de nutrition, tels que ceux organisés par l'Association française des diététiciens nutritionnistes (AFDN) ou les Journées françaises de nutrition (JFN). Depuis 2020, plusieurs documents destinés à ces publics spécialisés ont été élaborés, portant sur divers sujets tels que les portions recommandées, les tendances de consommation de viande, le rôle de la viande dans une alimentation durable et les contributions en micronutriments des viandes. Un autre document, en cours d'élaboration, traite de l'importance du fer dans l'alimentation infantile, en collaboration avec des pédiatres.



Campagne de communication collective « Aimez la viande, mangez-en mieux »

Lancée en 2019 par la filière Élevage et Viande, cette campagne de communication collective, signée « Naturellement Flexitariens », met en lumière les nombreux atouts de la filière sur le plan de l'environnement, de la protection animale et de l'alimentation durable. Elle s'adresse aux individus qui remettent en question leur consommation de viande mais qui souhaitent néanmoins en inclure de manière plus réfléchie dans leur alimentation. Ce sont des flexitariens informés et autonomes, convaincus que la viande peut faire partie intégrante d'une alimentation équilibrée lorsqu'elle est consommée de manière modérée. C'est dans cet esprit de "Mangez mieux", promu par cette campagne, que l'ensemble de la filière s'engage depuis plusieurs années à fournir au consommateur une viande de qualité, respectueuse de l'environnement et durable.



La promotion des viandes de qualité en restauration collective

La loi Climat & Résilience stipule qu'avant le 1^{er} janvier 2024, un taux de 60 % de viandes durables et de qualité doit être atteint. Pour les restaurants collectifs gérés par l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales, ce taux sera exigé à 100 %. INTERBEV collabore avec Restau'Co et le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) pour promouvoir cet approvisionnement en se concentrant sur deux priorités : l'approvisionnement sous SIQO (viande bovine Label Rouge, IGP, bio, etc.) et un approvisionnement direct, respectueux de l'environnement.



Développer le label rouge, les IGP et le Bio

Les Signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) sont une réponse à la demande des consommateurs français pour des viandes de haute qualité. Suite aux États généraux de l'alimentation, les filières bovines, veaux et ovines ont mis un fort accent sur le développement des viandes Bio et Label Rouge dans leurs stratégies. Ces labels, bien connus des consommateurs, assurent officiellement des normes élevées, rigoureusement contrôlées, tant en termes de qualité organoleptique que sociétale, selon des cahiers des charges certifiés par des organismes indépendants.

Contacts : juliette.ferial@idele.fr ; delphine.neumeister@idele.fr ; theo.gning@cne.asso.fr

Rédaction : Juliette FÉRIAL (Idele). À partir de l'expertise de Latifa NAJAR (Idele)

Crédits photos : Interbev (photographe : Laurent ROUVRAIS), Marine GELÉ, Adobe Stock, V. RIBAUD, AC. HERAUD, A. ROCHE, A. BRETIN (CNIEL)

Création : beta pictoris - **Mise en page** : Isabelle GUIGUE, Idele - **Référence** : 0024 601 022 - **Mai 2024**

BIBLIOGRAPHIE



- Anses (2016). Actualisation des repères du PNNS - élaboration des références nutritionnelles.
- Anses (2017). Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (Inca 3, 2016-2017). www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf
- Centre d'Information des viandes (2010). Valeurs nutritionnelles des viandes - Aller directement à l'essentiel.
- CNIEL (2016). Enquête CCAF 2016. Rapport sur « La place des produits laitiers dans l'alimentation des Français ».
- CNIEL (2021). Baromètre de la consommation des produits laitiers. Zoom comportement des consommateurs.
- CNIEL (2023a). Baromètre produits laitiers - Étude n° 2201025
- CNIEL (2023b). L'effet matrice des produits laitiers. Alimentation et santé.
- CREDOC (2019). Enquête Comportements et Consommations Alimentaires en France en 2019 (CCAF 2019).
- Drewnowski, A. (2010). The Nutrient Rich Foods Index helps to identify healthy, affordable foods. *Am J Clin Nutr.* 2010 Apr;91(4):1095S-1101S. doi: 10.3945/ajcn.2010.28450D. Epub 2010 Feb 24.
- Drewnowski et al. (2015). Calcium requirements from dairy foods in France can be met at low energy and monetary cost. *R. Br J Nutr* 2015; 114(11):1920-8.
- Hoffman, J.R. et Falvo M.J (2004). Protein - Which is the best ? *Journal of Sports Science and Medicine* (2004) 3, 118-130
- Idele (2023). Les chiffres clés du GEB - bovins 2023, productions lait et viande.
- Idele (2024). Où va le bœuf ? Quel produit pour quel marché ?
- INRAE (2023). Les 4 atouts des aliments fermentés. Dossier revue - Alimentation, santé globale. www.inrae.fr/dossiers/potential-insouconne-aliments-fermentes/4-atouts-aliments-fermentes
- Ministère des solidarités et de la santé. (2019). Programme National Nutrition Santé 2019-2023. https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf
- OpinionWay (2022). OpinionWay pour Interbev. U&A des consommateurs de viande. Présentation du 6 juillet 2022.
- Pikosky, M.A., Cifelli, C.J., Agarwal, S., & Fulgoni, V.L. (2022). Association of Dietary Protein Intake and Grip Strength Among Adults Aged 19+ Years: NHANES 2011-2014 Analysis. *Frontiers in Nutrition*, 9.
- Produits laitiers durables (2021). Les produits laitiers au sein d'une alimentation durable en Europe.
- Santé publique France (2019). Recommandations relatives à l'alimentation, à l'activité physique et à la sédentarité pour les adultes.
- Tavoularis et sauvage (2018). Les nouvelles générations transforment la consommation de viande. CREDOC - consommation et mode de vie - N° 300, ISSN 0295-9976, Septembre 2018.
- Thorning, T.K. et al. (2017). Whole dairy matrix or single nutrients in assessment of health effects: current evidence and knowledge gaps. *Am J Clin Nutr.* 2017 May;105(5):1033-1045.
- Vieux, F., Rémond, D., Peyraud, J.L., Darmon, N. (2022). Approximately half of Total Protein intake by adults must be animal-based recommendations, with variation due to age and sex. www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9644177/pdf/nxac150.pdf
- Webster, J., Greenwood, D.C., Cade, J.E. (2022). Risk of hip fracture in meat-eaters, pescatarians, and vegetarians: results from the UK Women's Cohort Study. *BMC Med.* 11;20(1):275.