



# La recherche d'INTERBEV au service de la responsabilité sociétale

**La responsabilité sociétale, thème de la nouvelle manifestation scientifique et technique d'INTERBEV : « Les Matinales de la Recherche d'INTERBEV »**

**Mots-clés :** recherche, pacte, responsabilité sociétale

**Auteurs :** Hélène Chardon<sup>1</sup>, Denis Lerouge<sup>1</sup>, Barbara Ducreux<sup>2</sup>, Jérôme Normand<sup>2</sup>, Caroline Monniot<sup>3</sup>, Valérie Scislowski<sup>4</sup>

\* E-mail de l'auteur correspondant : [h.chardon@interbev.fr](mailto:h.chardon@interbev.fr)

<sup>1</sup> INTERBEV, 207 rue de Bercy, 75564 Paris Cedex 12

<sup>2</sup> Institut de l'Élevage, Agradpole - 23 rue Jean Baldassini, 69364 Lyon Cedex 7

<sup>3</sup> Institut de l'Élevage, 149 rue de Bercy, 75595 Paris cedex 12

<sup>4</sup> ADIV, ZAC des Gravanches, 10 rue Jacqueline Auriol, 63039 Clermont-Ferrand Cedex 2

**INTERBEV a organisé le jeudi 4 avril 2019 une nouvelle manifestation scientifique et technique intitulée : « Les Matinales de la Recherche d'INTERBEV ». Le thème de cette matinée, la recherche au service de la responsabilité sociétale, a été traité au cours de cinq exposés et d'une table ronde avec des représentants professionnels de différents maillons : éleveur, abatteur, distributeur.**

---

## Résumé :

Ce nouvel événement interprofessionnel intitulé « Les Matinales de la Recherche d'INTERBEV » vise à mettre la science et la technique à l'honneur avec une volonté de partage et de diffusion du fruit des travaux de la recherche interprofessionnelle. Pour cette première, un thème stratégique et fédérateur a été retenu : la recherche d'INTERBEV au service de sa démarche collective de responsabilité sociétale (LE PACTE). Les résultats et perspectives d'études d'INTERBEV conduites en matière de Recherche & Développement, ainsi que des travaux sur l'économie de la filière bovine et sur la sociologie de la consommation ont été présentés. Une table ronde rassemblant des professionnels de la filière a porté sur la place de la recherche d'INTERBEV pour s'engager et s'améliorer dans sa démarche de responsabilité sociétale.

---

## Abstract: Research at INTERBEV: at the service of its approach to social responsibility

This new interprofessional event entitled « Les Matinales de la Recherche d'INTERBEV » was aimed at placing science and technology in the spotlight with a desire to share and disseminate the interprofession's research. For this first meeting, a strategic and federating theme was voted: research at INTERBEV, at the service of its approach to social responsibility (PACTE). The results and perspectives of INTERBEV studies in Research and Development and studies on the economy of the bovine sector and the sociology of consuming were presented. A round table discussion gathering professionals of the sector focused on the place of research at INTERBEV for an engagement and improvement of its approach to social responsibility.

## INTRODUCTION

Les Matinales de la Recherche d'INTERBEV se sont tenues le jeudi 4 avril 2019 à Paris. Ce nouvel événement interprofessionnel visait à mettre la science et la technique à l'honneur avec une volonté de partage et de diffusion du fruit des travaux de la recherche interprofessionnelle. En effet, depuis près de 35 ans, INTERBEV engage un programme d'études ambitieux en matière de R&D, d'économie et de socio-consommation.

Cette première édition fut l'occasion pour INTERBEV de partager cette diversité et cette richesse d'informations et de connaissances avec les professionnels de ses filières ainsi que

les acteurs gravitant autour de la recherche : ministères, sociétés savantes, professionnels de santé, enseignants-chercheurs, etc.

Pour cette matinée, un thème fédérateur et stratégique pour INTERBEV a été retenu : la responsabilité sociétale. En effet depuis 2017, la filière élevage et viande est engagée dans une démarche collective de responsabilité sociétale : Le PACTE.

Les études d'INTERBEV présentées lors de cette matinée visent à comprendre et intégrer toujours mieux les attentes de la société française et à garantir aux citoyens une alimentation de qualité, raisonnée et durable. Certaines sont finalisées, d'autres s'achèveront sur l'année 2019.

## I. LA RECHERCHE POUR PRESERVER L'ENVIRONNEMENT ET LA QUALITE DE VIE DES PROFESSIONNELS

Ce thème a été illustré par un exposé de Jérôme Normand de l'Institut de l'Elevage, intitulé « Détermination des conduites alimentaires d'un bovin de boucherie répondant à la triple exigence nutritionnelle, environnementale et technico-économique ».

La production de viandes bovines en France est très diversifiée de par les types d'animaux produits (races, âges, catégories, etc.) et les ressources alimentaires utilisées pour les nourrir. Cette diversité des conduites alimentaires peut impacter significativement la qualité nutritionnelle du produit, son

empreinte environnementale, ainsi que le résultat technico-économique de l'éleveur.

Dans un contexte de questionnements sur l'impact de la viande et sa place dans une alimentation saine, équilibrée et durable, l'étude d'INTERBEV vise à déterminer les conduites alimentaires d'un bovin destiné à la boucherie répondant à la triple performance : nutritionnelle, environnementale et technico-économique. La caractérisation et la hiérarchisation de conduites alimentaires selon cette approche doivent donner à la filière des pistes pour une montée en gamme de la production de viande française.

## II. LA RECHERCHE POUR PROTEGER LES PROFESSIONNELS ET LES ANIMAUX

Dans le cadre de ce thème, Barbara Ducreux de l'Institut de l'Elevage a présenté le projet Bouv'Innov à travers son exposé intitulé « Innover pour diminuer les risques et la pénibilité du travail des opérateurs en bouvieries et bergeries d'abattoirs et de centres de rassemblement – vers de meilleures conditions de travail et une amélioration du bien-être des animaux et de la qualité de produits ».

Concevoir ou rénover un abattoir est un projet complexe par la diversité des enjeux qu'il couvre (produire une viande saine et de qualité, offrir de bonnes conditions de travail aux personnes, prendre en compte et respecter le bien-être animal, etc.), la diversité d'acteurs qu'il peut concerner, la durée de réalisation, l'investissement financier nécessaire. Et l'outil conçu doit être opérationnel pour les dizaines d'années à venir. Le projet Bouv'Innov a été conduit pour outiller tous les acteurs

qui ont des projets de conception ou de rénovation d'abattoir. Il s'est focalisé plus particulièrement sur la zone de bouverie et sur la zone de mise à mort pour les espèces bovines, ovines et caprines. Cette étude d'INTERBEV en partenariat avec la CNAM, la CARSAT Bretagne, la MSA et l'ARACT Bretagne a permis d'identifier 6 leviers principaux qui concourent à la réussite d'un projet de conception ou de rénovation d'un abattoir : le pilotage du projet, l'implication des salariés, la construction d'un cahier des charges, la coopération avec les services vétérinaires, la prise en compte de repères techniques et l'accompagnement par un intervenant ou une structure extérieure au projet. L'ensemble des enseignements et livrables du projet est diffusé sur une page web dédiée à la thématique : [www.bouvinnov.fr](http://www.bouvinnov.fr)

## III. LA RECHERCHE POUR UNE ALIMENTATION SAINE

Dans le cadre des recherches visant une alimentation saine, Valérie Scislowski de l'ADIV a présenté les résultats d'une étude intitulée « Quantification des composés néoformés et du fer héminique dans les viandes bovines cuites selon différents modes de préparation et de cuisson usuels en France ».

Deux rapports internationaux (WCRF, CIRC) concluent à une relation probable entre la consommation excessive de viande rouge et l'augmentation du risque de cancer colorectal tout en soulignant l'importance d'autres facteurs (caractéristiques individuelles, hygiène de vie, autres composantes du régime alimentaire). Bien que les résultats des

études soient souvent hétérogènes, les possibles facteurs promoteurs des cancers identifiés dans la viande rouge non transformée cuite sont le fer héminique en excès et les composés néoformés (hydrocarbures aromatiques polycycliques, amines aromatiques hétérocycliques). Ces études sont par ailleurs conduites dans différents pays, où les pratiques de consommation et de cuisson des viandes ne sont pas toujours représentatives des pratiques industrielles et ménagères françaises.

L'étude d'INTERBEV, en partenariat avec l'INRA, vise à quantifier les composés endogènes et néoformés dans différents

types de viandes (pièces de viande, steaks hachés et viandes marinées) préparées soit par cuisson ménagère, soit par cuisson en restauration commerciale ou collective. Le plan

d'échantillonnage est composé de morceaux ou types de préparations et de modes de cuisson représentatifs des pratiques usuelles en France.

#### IV. LA RECHERCHE POUR REpondre A LA DEMANDE DU MARCHÉ

Caroline Monniot de l'Institut de l'Elevage a présenté les résultats de l'étude « Où va le bœuf ? » réalisée conjointement avec Philippe Chotteau.

Cette étude d'INTERBEV est une actualisation d'une précédente mise à jour datant de 2015 (avec des données chiffrées de 2014). Depuis 2014, des changements structurels importants se poursuivent (le haché a continué sa progression sur tous les segments, les achats en GMS baissent au profit de la consommation hors domicile...). On constate également en 2017 une progression de la part de viande bovine française en RHD, qui pourrait notamment s'expliquer par la décapitalisation allaitante en France, mais aussi la volonté de sécuriser les approvisionnements en haché frais. Enfin, des phénomènes nouveaux ont été mis en avant, comme l'essor de la vente directe parmi les circuits de commercialisation.

Compte tenu de ces éléments, plusieurs questions stratégiques se posent pour la filière bovine :

- Comment mieux valoriser la viande hachée auprès du consommateur et ainsi revaloriser l'ensemble de la carcasse ?
- Assiste-t-on réellement à une « renationalisation » durable de la RHD ?
- Quelle progression de la vente en ligne ?

Cette étude doit permettre à la filière de mieux comprendre l'état du marché, les attentes du consommateur et d'ajuster ses actions en fonction.

#### V. LA RECHERCHE POUR COMPRENDRE ET REpondre AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Enfin, Denis Lerouge d'INTERBEV a présenté les résultats d'une étude réalisée par R. Delerins et P. Raffard dont le titre est « Les Millénials et la Viande. Raisons, Émotions, Modes de consommation ».

Le terme « Millénials » désigne la génération née après 1982 ; ceux qui ont eu 18 ans en l'an 2000, soit les 18-35 ans aujourd'hui. En 2020, ils représenteront la moitié de la population active et 75 % dans 10 ans. Leur poids démographique et économique les rend incontournables. Leurs valeurs, leurs goûts et leurs influences sont les clés pour comprendre les nouvelles dynamiques de consommation.

Leurs comportements présageant d'une partie des évolutions sociales et culinaires qui auront lieu lors des prochaines années, INTERBEV a souhaité mieux connaître cette génération pour anticiper ses actions et sa communication.

A cet effet, Richard DELERINS, PhD, anthropologue et Pierre RAFFARD, PhD, géographe ont dressé un tableau « Tendances & Prospective » de la consommation alimentaire en général et de la viande en particulier chez les Millénials.

Cette analyse des usages et attitudes des jeunes générations a servi de base à INTERBEV pour affiner sa stratégie et redéfinir sa communication en 2019 : <https://www.naturellement-flexitariens.fr/>

#### CONCLUSION

##### Où trouver les résultats des études d'INTERBEV ?

Près de 300 études portant sur les domaines du bien-être et de la protection animale, de l'environnement, de l'hygiène et de la sécurité sanitaire, de la nutrition-santé, des procédés et produits, de l'adéquation offre-demande et de l'économie sont mises en ligne sur la bibliothèque de Recherche d'INTERBEV. Ce sera aussi le cas des travaux qui ont été présentés lors des Matinales de la Recherche.

Afin de valoriser au mieux les résultats de ces projets de

recherche, de nombreuses synthèses thématiques sont également disponibles, ainsi que les modalités de valorisation de ces études (présentations en congrès, short paper, articles scientifiques, vidéos, posters, etc.). Une lettre d'information est par ailleurs envoyée mensuellement aux abonnés pour les informer des nouvelles études mises en ligne.

Cette bibliothèque est accessible depuis le site d'Interbev et réservée aux professionnels de nos filières (inscription gratuite mais obligatoire) : <http://bibliothequerd.interbev.fr/>.

##### Références :

Bibliothèque de Recherche d'INTERBEV <http://bibliothequerd.interbev.fr/>