

#PacteSociétal  
#PlanDeFilière

**AIMEZ  
LA VIANDE,  
MANGEZ-EN  
MIEUX.**

Une filière engagée,  
responsable et durable.



SECTION EQUINS  
Le 15 juin 2023, en VISIO



# SECTION EQUINS 15/06/23 - Ordre du jour

01

10h – Validation du CR  
& agenda

02

10h10 – Evènement EHN  
à Bruxelles

03

10h30 – Liste des  
substances essentielles

04

11h – Budget révisé et voyage  
d'étude en Italie

05

11h30 – Animations en régions

06

11h45 – Sommet de l'Elevage

# CR de la Section Equins du 11/05/23

Projet de compte-rendu envoyé à la Section par mail

Sera soumis à la  
validation de la  
prochain Section

# Agenda 2023 Section Equins

- Mardi 26 septembre matin en VISIO
- **Jeudi 30 novembre matin en PRESENTIEL**

# Evènement EHN à Bruxelles les 7 & 8 juin



- **AG et réunion des Présidents**

En tant que nouveau membre, INTERBEV Equins a participé à un évènement organisé à Bruxelles par le réseau européen European Horse Network : l'occasion de mettre en avant le sujet de l'abattage des chevaux, et de partager avec les autres membres de l'EHN les sujets d'intérêt concernant la viande chevaline

- **Déjeuner au Parlement Européen avec le MEP Horse Group**

Présidé par la députée Hilde Vautmans, en présence d'Ursula von der Leyen, la Présidente de la Commission.

Ce déjeuner de travail avait pour thème la révision de la réglementation européenne sur le bien-être animal, à propos de laquelle l'EHN a établi un « position paper », réaffirmant sans ambiguïté l'importance du maintien de l'abattage comme une solution de fin de vie acceptable pour tous les équidés.







# Réseau européen EHN



## Thématiques d'intérêt partagées avec les membres de l'EHN

- Diffusion de l'enquête de l'EMA sur la liste des substances essentielles (deadline le 30 juin) <https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/ff02435f-e7dc-7660-51d7-d3ce12a3c694>
- Vigilance sur l'Initiative Citoyenne Européenne sur la fin de l'abattage des chevaux [https://europa.eu/citizens-initiative/initiatives/details/2023/000003\\_en](https://europa.eu/citizens-initiative/initiatives/details/2023/000003_en)
- Partage du Guide des Bonnes Pratiques pour la bientraitance des équidés à l'abattoir <https://www.interbev.fr/ressource/guide-de-bonnes-pratiques-maitrise-de-la-protection-animale-des-equides-a-labattoir/>
- Participation au réseau thématique H2020 « EUNetHorse » coordonné par l'IFCE, lancé officiellement les 12 et 13 juin derniers au Haras du Pin : 15 partenaires dans 9 pays européens, sur le thème de l'amélioration de la résilience et de la performance des exploitations équine

# Révision de la liste des substances essentielles pour le traitement des équidés

## Une production de viande française limitée par le recours à l'exclusion des chevaux de la chaîne alimentaire

Pour un cheptel français estimé à plus d'un million d'équidés, les abattages annuels représentent **moins de 4000 têtes** (3880 en 2022 d'après IFCE-Agreste) versus **plus de 40 000 chevaux équarris**. Le recul des abattages est notamment lié au **développement de l'exclusion définitive des chevaux de la chaîne alimentaire**.

La réglementation actuelle permet en effet cette exclusion pour différents motifs :

- **pour des raisons administratives** (document d'identification édité au-delà des 12 mois ou absence de feuillet médicamenteux dans le cas de chevaux nés avant la mise en place d'une nouvelle réglementation) ;
- **pour des raisons sanitaires**, en l'absence d'études sur certains produits vétérinaires utilisés ;
- NB : jusqu'en 2022, il était possible d'exclure un équidé de manière irrévocable, par simple choix de son propriétaire ou de son détenteur. La nouvelle Loi de Santé Animale ne permet plus l'exclusion « idéologique ».



# Révision de la liste des substances essentielles pour le traitement des équidés

**Une opportunité de faire évoluer l'arsenal thérapeutique à disposition des praticiens, permettant de remettre les équidés dans la chaîne alimentaire après un délai de 6 mois**

Une liste de substances essentielles pour le traitement des équidés et ne disposant pas de LMR est prévue par le règlement (UE) 2019/6 du parlement européen et du conseil relatif aux médicaments vétérinaires.

L'Agence européenne des médicaments (EMA) a lancé une enquête, pour répondre à une demande de la Commission européenne de fournir un avis scientifique en ce qui concerne la liste de ces substances. L'objectif est de recueillir des informations sur la nécessité éventuelle d'ajouter des substances.

**La DGAL a sollicité INTERBEV Equins dans le but d'établir la position française, qui sera portée auprès de la Commission Européenne.**

# Révision de la liste des substances essentielles pour le traitement des équidés

**Une opportunité de faire évoluer l'arsenal thérapeutique à disposition des praticiens, permettant de remettre les équidés dans la chaîne alimentaire après un délai de 6 mois**

L'avis de l'ANSES du 31 mars 2016 relatif à la « Saisine relative à l'extension de la liste des substances à bénéfice clinique supplémentaire à d'autres substances d'intérêt en médecine équine » précise les résultats d'une évaluation réalisée pour 9 substances . Il conclut à un « *risque acceptable pour le consommateur 6 mois après le traitement* » pour 7 de ces substances :

- la phénylbutazone,
- l'acide ténoïque,
- et 5 substances entrant dans la composition de collyres (tétracaïne, tétryzoline, rifamycine, synéphrine et polymyxine B).

➔ **S'appuyant sur les conclusions de cet avis et sur l'expertise de l'AVEF, INTERBEV Equins a soutenu l'introduction de ces substances dans la liste prévue par l'article 115 du règlement (UE) 2019/6.**

#PacteSociétal  
#PlanDeFilière

**AIMEZ  
LA VIANDE,  
MANGEZ-EN  
MIEUX.**

Une filière engagée,  
responsable et durable.



INTERBEV Equins  
Budget révisé 2023



## Ressources mobilisables pour le budget révisé

|   |           |
|---|-----------|
| Pour rappel : Report à nouveau au 31/12/2016                          | 239 078 € |
| Réserves minimales afin d'assurer la continuité de notre exploitation |           |
| Résultat comptable 2017   | 143 147 € |
| Résultat comptable 2018   | -26 817 € |
| Résultat comptable 2019   | -43 020 € |
| Résultat comptable 2020   | 179 €     |
| Résultat comptable 2021   | 18 221 €  |
| Résultat comptable 2022   | 4 984 €   |
| Report à nouveau au 31/12/22  | 335 772 € |
|   |           |
| Engagements hors bilan 2022   | -612 €    |
| Réserves à mobiliser pour le budget 2023                              | -26 210 € |
| Report à nouveau prévisionnel au 31/12/2023                           | 308 950 € |

➔ Les ressources mobilisables pour le budget révisé sont évaluées à 69k€.

# Organisation d'un déplacement sur le marché italien

**Objectif :** comprendre les déterminants de la valorisation des chevaux en Italie : abattage, découpe, circuits de distribution, + engraissement ?

Sollicitation d'une agence spécialisée dans les voyages agricoles AGRILYS, pour la logistique et la traduction

AGRILYS travaille avec un réseau de partenaires locaux, qu'ils sollicitent pour programmer les visites et les rencontres

Période CIBLE : novembre 2024

Durée : 4 jours

Taille du groupe limitée à 10 personnes environ (1 représentant par organisation membre de la Section Equins)

**Budget à prévoir : 1500€ par personne maximum, soit 15 000€**

Décision de  
programmer un  
déplacement et budget  
validés

Abattage :

- 35% dans les Pouilles
- 20% en Vénétie
- 13% en Emilie-Romagne
- 11% en Sicile
- 6% en Lombardie
- 5% dans le Piémont

**Source : Ente Nazionale Protezione Animali ([enpa.it](http://enpa.it))**





# Voyage d'étude en Italie

1<sup>er</sup> contact avec l'association **Gruppo Italiano Carni Equine**

**NABACARNI** à Brescia, leader sur le marché (un abattoir en Argentine et un en Pologne)

**Zerbini & Ragazzi** entre Reggio d'Emilie et Modène (un des abattoirs de chevaux les plus actifs d'Italie)

Proposition d'un programme concentré sur le nord de l'Italie

**1<sup>er</sup> jour** - Arrivée à l'aéroport de Bergame (ou Milan).

Après-midi : RDV avec Gruppo Italiano Carni Equine, introduction sur la filière viande chevaline en Italie.

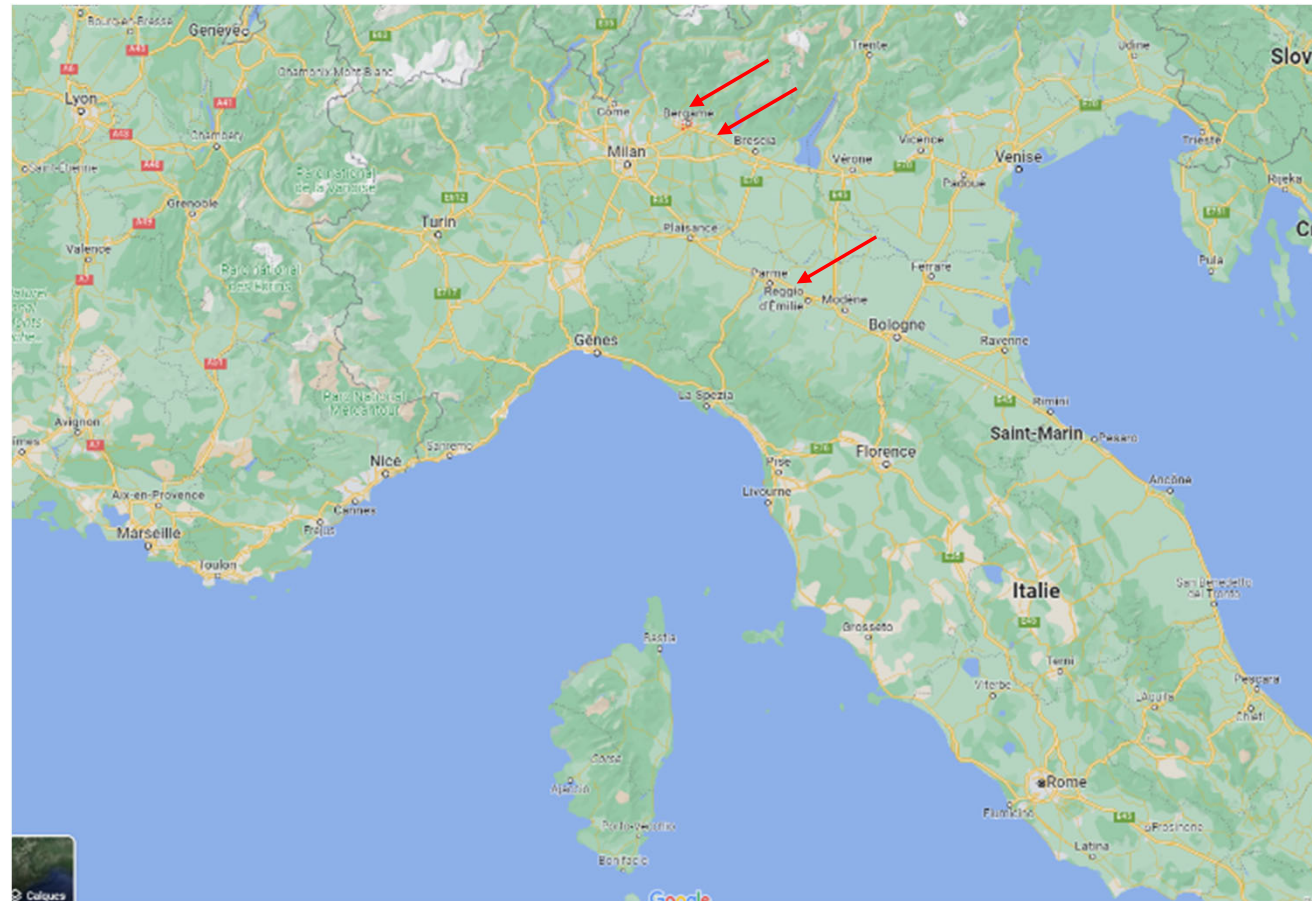
Dîner et nuit dans la région de Brescia -Bergame

**2<sup>ème</sup> jour** – Visites techniques dans la région de Brescia-Bergame. Dîner et nuit dans la région de Brescia-Bergame

**3<sup>ème</sup> jour** - Visite d'abattoir à Correggio dans la région de Reggio d'Emilie + visites techniques l'après-midi. Dîner et nuit dans la région de Brescia –Bergame.

**4<sup>ème</sup> jour** – Départ. En fonction de l'horaire du vol de départ, transfert à l'aéroport de Bergame (ou Milan)

Privilégier la destination des Pouilles dans un 1<sup>er</sup> temps



# Gruppo italiano carni equine







# Boucherie dans les Pouilles

MACELLERIA  
CARNI EQUINE E BOVINE

*di Volpini Antonio e Giuseppe*

**SURBO (LE) - Via Pisanelli, 5**  
**Tel. 0832.364054**  
**Tonino 327.1676015**  
**Giuseppe 380.6816299**

 **Tonino Giuseppe Volpini**

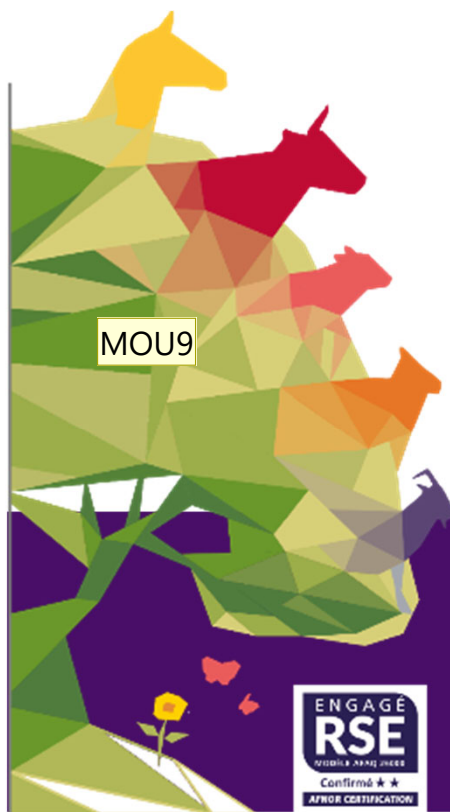




#PacteSociétal  
#PlanDeFilière

# AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

Une filière engagée,  
responsable et durable.



COMMUNICATION  
VIANDE CHEVALINE 2023  
Section équine du 15/05/2023



# SOMMAIRE

01

Point à date - Actions vers la boucherie artisanale

02

Demandes complémentaires d'actions régionales 2023

03

Point à date - Animations sur le Sommet de l'Elevage 2023



# Action vers la boucherie artisanale

## LA VIANDE CHEVALINE, l'alliée de votre étal !

La viande chevaline ne manque pas d'atouts pour séduire. Aux consommateurs, elle promet hautes qualités nutritionnelles, goût et tendreté. Pour les professionnels, elle représente un véritable avantage pour le point de vente : pour diversifier l'offre, pour attirer de nouveaux clients mais également pour accroître sa rentabilité.

La viande chevaline est reconnue pour ses qualités nutritionnelles et gustatives. Elle est riche en protéines, pauvre en gras et ne contient pas de gluten. Elle est également reconnue pour sa tendreté et son goût unique. La viande chevaline est une véritable alliée pour les professionnels de la boucherie artisanale.

### PROPOSER DE LA VIANDE CHEVALINE : UNE MANIÈRE DE SE DÉMARQUER DE LA CONCURRENCE

Proposer de la viande chevaline est une manière de se démarquer de la concurrence. La viande chevaline est reconnue pour ses qualités nutritionnelles et gustatives. Elle est riche en protéines, pauvre en gras et ne contient pas de gluten. Elle est également reconnue pour sa tendreté et son goût unique. La viande chevaline est une véritable alliée pour les professionnels de la boucherie artisanale.



### LES ATOUTS DE LA VIANDE CHEVALINE POUR LA CLIENTÈLE

Parmi les atouts de la viande chevaline, on peut citer sa richesse nutritionnelle, son goût unique et sa tendreté. La viande chevaline est reconnue pour ses qualités nutritionnelles et gustatives. Elle est riche en protéines, pauvre en gras et ne contient pas de gluten. Elle est également reconnue pour sa tendreté et son goût unique. La viande chevaline est une véritable alliée pour les professionnels de la boucherie artisanale.

### EN CHIFFRES

**6117 tonnes** de viande chevaline sont consommées en France en 2021.  
**13%** des Français achètent de la viande chevaline.  
**52%** des volumes sont consommés en Ile-de-France et dans les Hauts-de-France.  
**18,49€/kilo** est le prix moyen d'un kilo de viande chevaline en France en 2021.  
 Source : Kantar / RSE et FranceAgriMer - 2021













Objectif : montrer aux artisans-bouchers qu'il est possible de proposer une **offre mixte**, intégrant la viande chevaline

### Rappel du dispositif :

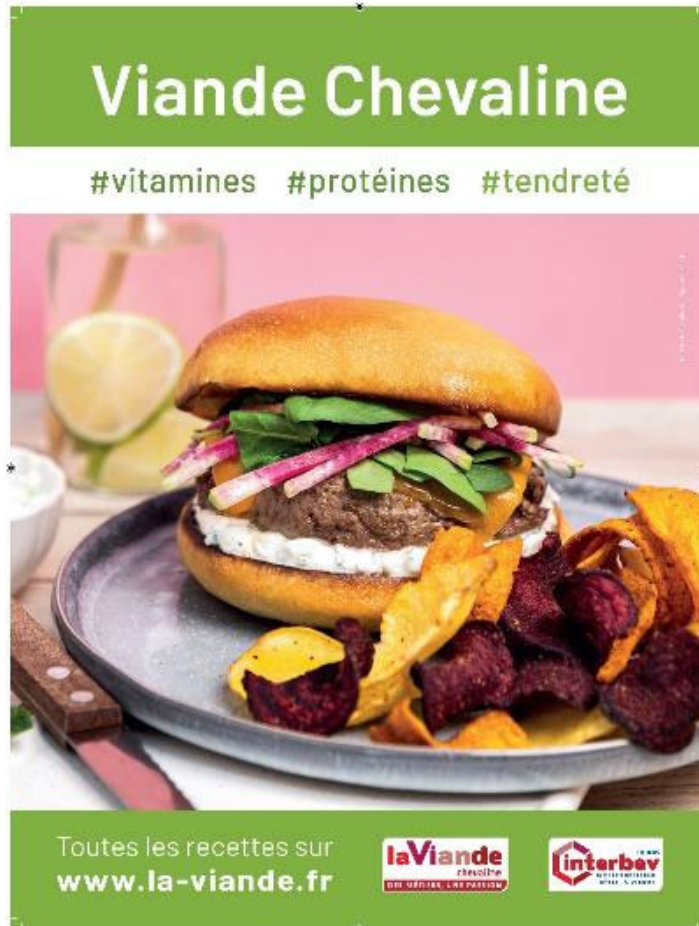
- **1 argumentaire (diffusé en juin)** mettant en avant les atouts de la viande chevaline pour le boucher : mise à jour des argumentaires existants et diffusion de la **vidéo** reprenant les avantages de proposer le produit en boutique > encartage dans le journal « *La Boucherie Française* »
- **1 PLV numérique avec des posts pour les réseaux sociaux (envoi prévu en juin via newsletter CFBCT)**



# Action vers la boucherie artisanale

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|   | <p>#vitamines #protéines #tendreté</p> <p><b>Roti de viande chevaline Wellington</b><br/>salade d'épinards</p> <p>Toutes les recettes sur <a href="http://www.la-viande.fr">www.la-viande.fr</a></p>      | <p>#vitamines #protéines #tendreté</p> <p><b>Sauté de viande chevaline aux olives</b><br/>artichauts, oignons rouges, salsa Verde</p> <p>Toutes les recettes sur <a href="http://www.la-viande.fr">www.la-viande.fr</a></p>           |    |
| <p>#vitamines #protéines #tendreté</p> <p><b>Pavé de rumsteck de viande chevaline grillé</b><br/>asperges à la braise, mayonnaise fumée</p> <p>Toutes les recettes sur <a href="http://www.la-viande.fr">www.la-viande.fr</a></p>  |   | <p>#vitamines #protéines #tendreté</p> <p><b>Filet de viande chevaline</b><br/>crèmeux de petits pois, neige de feta, haricots mange-tout</p> <p>Toutes les recettes sur <a href="http://www.la-viande.fr">www.la-viande.fr</a></p>  |   |
|   | <p>#vitamines #protéines #tendreté</p> <p><b>Burger de viande chevaline</b><br/>tzatziki et chips de légumes</p> <p>Toutes les recettes sur <a href="http://www.la-viande.fr">www.la-viande.fr</a></p>  | <p>#vitamines #protéines #tendreté</p> <p><b>Ramen de viande chevaline</b><br/>et chou pak choï</p> <p>Toutes les recettes sur <a href="http://www.la-viande.fr">www.la-viande.fr</a></p>   |  |

# Demandes d'actions régionales 2023



Objectif : faire découvrir la **viande de cheval** aux consommateurs au moyen **d'animations organisées en régions** (par les CRI)

- Dispositif :
  - **1 appel à projets** lancé fin février auprès des CRI
  - **1 PLV** mise à disposition (1 habillage de stand et 1 affiche)





# Demandes d'actions régionales 2023

Validé en mai

| CRI                     | Animation                  | Lieu            | Date                | Durée   | Budget estimé |
|-------------------------|----------------------------|-----------------|---------------------|---------|---------------|
| AURA                    | Concours départemental     | Retournac (43)  | 20/08/23            | 1 jour  | 600 €         |
| Bourgogne-Franche-Comté | Foire de Grammont          | Grammont (70)   | 25/02/23            | 1 jour  | 115 €         |
|                         | Concours national          | Maîche          | 08 et 09/09/23      | 2 jours | 400 €         |
|                         | Cavale comtoise            | Jussey (70)     | 05 et 06/08/23      | 2 jours | 200 €         |
|                         | Week-end du Chat perché    | Dole            | 30/09 et 01/10/2023 | 2 jours | 800 €         |
|                         | Vache de salon             | Besançon        | Du 17 au 19/11/2023 | 3 jours | 950 €         |
|                         | Made in viande             | Saint-Céré (46) | Du 10 au 17/05/2023 | 1 jour  | 200 €         |
| Occitanie               | Festival des meules bleues | Cahors          | Du 07 au 09/09/2023 | 2 jours | 1800 €        |
|                         | Foire de Montauban         | Montauban       | Septembre           | 2 jours | 1400 €        |
|                         | Salon REGAL                | Toulouse        | Mi-décembre         | 4 jours | 1400 €        |
|                         | Toulouse à table           | Toulouse        | Septembre           | 4 jours | 1400 €        |
|                         | Festival de l'élevage      | Brive           | 26 et 27/08/2023    | 2 jours | 600 €         |
| Nouvelle-Aquitaine      | Régionale                  | Solignac (87)   | 29/07/2023          | 1 jour  | 150 €         |
| TOTAL                   |                            |                 |                     |         | 10 015 €      |

# **Demandes complémentaires**

## **Actions régionales 2023**

- **CRI Nouvelle-Aquitaine (pour l'Association des Eleveurs de Chevaux de Nouvelle Aquitaine) :**
  - Dégustations de viande chevaline au Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine du 13 au 21 mai 2023.
- **CRI Bourgogne Franche-Comté (en attente du dossier)**

*A soumettre à la  
prochaine Section*

# Sommet de l'Elevage 2023 – Animations

- Objectif : valoriser la viande chevaline issue de chevaux de trait, au moyen d'animations avec dégustations
- Matériel d'animation : le foodtruck d'INTERBEV (en attente confirmation SFET concernant la réservation de l'emplacement)
- Dispositif :
  - 4 animations par jour de 11h à 15h pendant les 4 jours du salon
  - 2 intervenants : 1 animateur pour attirer le public, animer la dégustation et passer les messages de fond + 1 professionnel de la filière pour préparer les recettes en direct (en attente du retour de JM MONTORIER pour confirmer sa présence)
  - Des dégustations de viande chevaline, grâce à 4 recettes préparées en direct
  - Une PLV mise à disposition
  - 1 invitation presse pour favoriser les rencontres avec la presse professionnelle
  - 1 communication sur Twitter



# Sommet de l'Elevage 2023 – Conférence

Une option posée pour une salle de 50 personnes, le vendredi 6 octobre matin

→ Proposition validée + solliciter un boucher chevalin pour qu'il apporte son témoignage

- **Thématique du carbone envisagée dans un premier temps**

Agata RZEKEĆ, Ingénieure de Développement « Environnement et Développement Durable de la Filière Équine »  
IFCE : *« le 6 Octobre, nous avons une formation CAP'2ER que nous ne pouvons pas décaler. Toutefois, je suis tout à fait à votre disposition pour apporter des éléments à votre conférence. Nous serions également très intéressés pour participer à l'édition de l'année prochaine. Nous aurons ainsi un meilleur recul sur les données collectées et les résultats obtenus - notamment dans le cadre d'élevage chevalin. »*

- **Proposition alternative** « Production et consommation de viande chevaline en France. Etats des lieux et perspectives »

Intervention possible de Céline Vial et/ou Xavier Dornier (IFCE) + INTERBEV et acteurs de la filière



QUESTIONS DIVERSES

# Questions diverses

- Des produits agricoles et alimentaires : lait et viande

Si la consommation de viande chevaline est actuellement faible et en déclin, la consommation de produits alimentaires ou cosmétiques à base de lait de jument ou d'ânesse est en augmentation. Ces produits et les marchés associés nécessitent d'être mieux caractérisés pour permettre leur développement.

Les professionnels auditionnés ont exprimé plus particulièrement les demandes suivantes :

- Intérêt nutritionnel et thérapeutique du lait d'équidé sur l'alimentation humaine, en particulier des nourrissons ;
- Recherche de débouchés pour les poulains ou les ânes issus des élevages laitiers ;
- Critères de qualité spécifiques à la viande chevaline ;
- Meilleure connaissance des marchés du lait et de la viande pour mieux adapter la production.

- Appel à projet R&D de l'IFCE

IDELE a répondu à cet appel à projets pour la viande chevaline en proposant d' « inclure les équins dans le document GBPH Herbivores unifié, afin de pouvoir prendre en considération les spécificités équine par rapport aux ruminants pour les dangers biologiques, chimiques, ou corps étrangers ».

- Réflexion à lancer avec les abattoirs sur les difficultés spécifiques liées à l'abattage des équidés