

Dossier de presse

Conférence / Table-ronde

*avec la participation de Jean-Pierre Poulain,
socio-anthropologue*

La viande chevaline

une histoire de famille



ÉDITO

Liée à chaque culture, à chaque tradition, voire à chaque recette ou tour de main, l'alimentation de chacun portera sur un produit plutôt qu'un autre selon qu'il aura ou non fait partie de la table familiale. Cette alimentation est aussi le résultat de goûts personnels et de choix individuels quant à la nature même des aliments ou à leur mode de production.

Dans de nombreux pays, certaines viandes ne sont pas consommées, comme le porc, le lapin ou même le veau... Cette dimension socioculturelle est partie intégrante de notre héritage et continue à marquer nos habitudes et, surtout, notre compréhension de notre propre comportement alimentaire.






Si la consommation de viande chevaline est bien le résultat d'une tradition et d'un choix personnel, il ne faut pas oublier qu'elle confère aussi un débouché économique à l'élevage et donc, à la préservation de races de chevaux de trait qui tendent aujourd'hui à disparaître.

Dans un contexte où le maintien de la diversité des races devient indissociable d'une prise de conscience générale, la filière viande chevaline se doit d'être un acteur responsable et impliqué.

Lieu d'échanges entre les différentes parties prenantes, le CIV (Centre d'Information des Viandes) poursuit, dans cette action, sa mission d'information et d'éducation en ayant fait le choix de présenter objectivement et clairement, aux côtés d'Interbev Équins, la réalité de cette filière.



SOMMAIRE

	LA FILIÈRE VIANDE CHEVALINE SOUTIEN ÉCONOMIQUE DES TERRITOIRES ET DES FILIÈRES DES CHEVAUX DE SPORT ET DE LOISIRS.....	PAGE 4
	L'ÉLEVAGE CHEVALIN, UN ÉLEVAGE JURIDIQUEMENT TRÈS ENCADRÉ	PAGE 6
	LE MARCHÉ - LES CONSOMMATEURS	PAGE 8
	LA VIANDE CHEVALINE UNE QUALITÉ GUSTATIVE ET NUTRITIONNELLE EXCEPTIONNELLE	PAGE 9
	LES ACTEURS DE LA CAMPAGNE LE CIV - INTERBEV ÉQUINS - LE FONDS EPERON	PAGE 10



LA FILIÈRE VIANDE CHEVALINE :

SOUTIEN ÉCONOMIQUE DES TERRITOIRES
ET DES FILIÈRES DES CHEVAUX DE SPORT ET DE LOISIRS

Les éleveurs de chevaux de trait représentent 26 % des 43 530 éleveurs d'équidés recensés en 2006 en France.

5 régions (Auvergne, Midi-Pyrénées, Bretagne, Franche-Comté, Aquitaine) ont vu naître près de 60 % des chevaux de trait français.



PRÉSERVER LA DIVERSITÉ DU CHEPTEL ÉQUIN

Sur le million de chevaux que compte le cheptel français, les chevaux de trait représentent **27 % des immatriculations.**

En France, **37 races de chevaux** sont reconnues et sont classées en **3 catégories** :

- ▶ **les chevaux de sang**, avec 17 races, regroupent les chevaux de selle, de loisirs, de sport et de course,
- ▶ **les poneys** concernent 11 races de chevaux de petite taille, ne dépassant pas 1,48 mètre au garrot,
- ▶ **les chevaux de trait**, avec 9 races (une diversité unique au monde), étaient autrefois utilisés en agriculture et comme moyen de traction ou de transport ; seulement 2 % le sont encore aujourd'hui après débouillage.

Les 9 races de chevaux de trait (*) ont été classées par l'Union européenne comme **menacées d'extinction.**

La faiblesse du cheptel de certaines races ne permet pas une diversité génétique suffisante à leur maintien durable. Dès lors, le développement du débouché viande chevaline devient une nécessité pressante. En effet, l'élevage des chevaux de trait est à **98 % destiné à la consommation.** Sans la filière viande chevaline, l'absence de débouché pour les chevaux de trait ne permettrait pas la pérennité de leur élevage.

C'est pourquoi le monde du cheval est convaincu de la nécessité du maintien et du développement de la consommation de la viande chevaline et soutient l'Interprofession de la viande chevaline à travers le fonds Eperon.

*

- RACE COMTOISE : 4 173 immatriculations en 2006, soit 30 % des immatriculations de chevaux de trait.
- RACE BRETONNE : 3 548
- PERCHERON : 1 309
- ARDENNAIS : 645
- COB NORMAND : 494
- BOULONNAIS : 290
- AUXOIS : 130
- TRAIT DU NORD : 96
- POITEVIN : 90





D'UN POINT DE VUE ENVIRONNEMENTAL

L'élevage de chevaux de trait est nécessaire. Élevés dans leurs bassins d'origine mais aussi dans les zones de montagne du Massif Central et des Pyrénées (estives), ils participent à la vie économique des territoires et à l'entretien des paysages. En association de pâturages avec des bovins ou des ovins, les chevaux contribuent au maintien d'espaces ouverts, en montagne, ainsi qu'à une grande diversité floristique.

L'élevage extensif est un bienfait pour la faune et la flore, tant par la préservation de ces espaces que par l'apport de fumures qui servent aussi de nourriture à de nombreux insectes, eux-mêmes étant la proie des oiseaux et petits mustélidés.

D'UN POINT DE VUE ÉCONOMIQUE

La France a exporté, en 2006, 15 490 bêtes, pour la plupart des jeunes chevaux, vers l'Italie et l'Espagne. Ces deux pays, grands amateurs de cette viande claire, tendre et maigre, sont la destination de 88 % des jeunes chevaux de trait avant 18 mois.

La France connaît un déséquilibre production/consommation de viande chevaline.

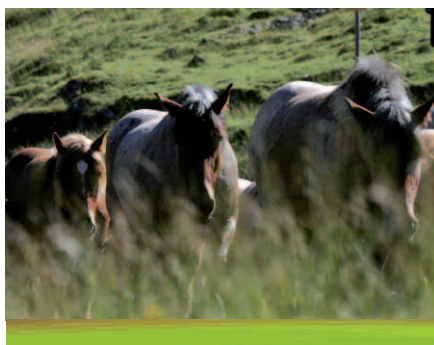
En effet, les Français, amateurs de viande rouge, préfèrent la viande de cheval de réforme à la viande de poulain, contrairement aux Italiens et Espagnols. Plus de 27 000 tonnes de viande chevaline ont ainsi été importées, principalement du Canada. L'importation de cheptel vif, avec 7 130 têtes en 2006, en provenance essentiellement de Pologne, a tendance à disparaître.

Les deux tiers de la viande consommée en France proviennent donc de chevaux de réforme et seulement un tiers de ceux-ci, dans l'hexagone, sont dirigés vers l'abattoir. Il serait souhaitable, pour l'économie française, de développer l'élevage de chevaux pour la consommation de viande, ainsi que l'ont souligné les Assises du Cheval en 2006. Depuis 2003, l'Interprofession travaille dans ce sens.

La valeur de la viande détermine la valeur de tout cheval, qu'il soit de trait, de course, de loisirs ou de sport. Elle permet à l'éleveur d'obtenir une bonne diversité génétique indispensable à l'émergence d'individus exceptionnels, en permettant aux animaux qu'il juge inaptes de sortir du marché.



L'ÉLEVAGE CHEVALIN, UN ÉLEVAGE JURIDIQUEMENT TRÈS ENCADRÉ



De l'exploitation jusqu'au point de vente, tout est fait pour livrer au consommateur une viande de haute qualité sanitaire et gustative. Les contrôles, très stricts, sont décidés par l'État français et l'Union européenne ; ils sont assurés par les pouvoirs publics.

La filière chevaline, comme les autres filières animales, est soumise à une réglementation européenne rigoureuse, notamment en ce qui concerne les pratiques d'élevage, le transport des animaux, l'abattage et la commercialisation de la viande. Cette réglementation a vocation à assurer la qualité notamment sanitaire du produit, et aussi **le respect du bien-être animal**.

Dès sa naissance, chaque poulain est immatriculé et une puce électronique de la taille d'un grain de riz lui est insérée dans l'encolure. Le cheval élevé à des fins bouchères est soumis à des normes très strictes de traçabilité et de suivi de traitements médicamenteux.

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL, UNE PRIORITÉ

La durée du transport est particulièrement règlementée. Elle ne doit pas excéder 8 heures d'affilée pour les chevaux adultes. Si la durée dépasse 8 heures (ce qui est exceptionnel), les camions doivent être aménagés pour abreuver et nourrir les bêtes toutes les 8 heures. Si la durée dépasse 24 heures, celles-ci doivent être déchargées dans un point agréé, où elles se reposeront pendant 24 heures, seront nourries et abreuvées, avant de reprendre le trajet. Tout transporteur doit, par ailleurs, être agréé. Le transport d'animaux malades ou blessés et de femelles gestantes à des fins d'abattage est, pour sa part, interdit.

À l'abattoir, les chevaux sont regroupés en parcs ou logettes individuelles où ils sont abreuvés et conservés au calme et au repos.

La maltraitance n'a pas et ne peut pas avoir sa place dans l'élevage des chevaux à vocation bouchère.

À son arrivée à l'abattoir, chaque animal est systématiquement inspecté sous le contrôle des services vétérinaires. Un cheval ne pourra être abattu pour la consommation humaine s'il est malade, dans un mauvais état d'hygiène ou non accompagné de ses documents sanitaires.

Aux États-Unis, l'interdiction des abattoirs chevalins a eu les effets contraires à ceux attendus en termes de bien-être animal. En effet, on recense de nombreux actes d'abandon et d'absence de soin, alors que le cheval est un animal fragile. L'enfer du cheval est souvent pavé de bonnes intentions humaines !



LES PROPRIÉTAIRES DE CHEVAUX ONT TOUJOURS LE CHOIX DE FAIRE ENTRER, OU NON, LEUR ANIMAL DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE.



Sur le territoire français, tout propriétaire d'un cheval peut choisir que son animal ne soit pas abattu à des fins alimentaires. Cette information figure sur les papiers de l'animal et l'exclusion est définitive.

Deux tiers des chevaux sont ainsi exclus de la chaîne alimentaire, par décision d'un de leurs propriétaires successifs.



Pourtant, l'euthanasie généralisée serait une solution économiquement non viable et environnementalement dangereuse : en France, cela représenterait 4,5 millions d'euros par an pour les 17 790 chevaux abattus en 2007. Si ces chevaux étaient maintenus en retraite, le coût de leur pension représenterait 32 millions d'euros par an, soit le tiers des ventes de chevaux de sports et loisirs chaque année.

Enfin, l'incinération dégage du CO₂ et participe au réchauffement climatique.



LE MARCHÉ - LES CONSOMMATEURS

La consommation de viande chevaline a baissé jusqu'en 2005. Depuis cette date, le marché augmente légèrement (+ 9,8 % en 2007 vs 2005). **18 % des ménages français consomment de la viande chevaline.**

La Région Parisienne et le Nord représentent près de la moitié de la consommation de viande chevaline en France. Leurs habitants sont les plus gros consommateurs avec plus de 3 kg de viande chevaline par ménage acheteur.

En France, 1 famille sur 4, avec un enfant au collège ou au lycée, consomme de la viande chevaline et, dans le Nord, 1 ménage sur 3.

La viande chevaline est aujourd'hui achetée autant dans les grandes et moyennes surfaces (52 %) que dans les circuits traditionnels (48 %). Les marchés offrent un nouveau dynamisme à la viande chevaline avec une progression de leurs ventes de près de 20 % de 2005 à 2007.

À noter, enfin, que tous les bouchers peuvent proposer de la viande chevaline depuis le 1^{er} août 2006.

L'AVIS DES CONSOMMATEURS

Pour les consommateurs, le produit est distinctif, sa consommation affirme l'identité ou la personnalité alimentaire de ceux qui s'y adonnent ; il relève d'un comportement culturel dont les racines sont éminemment populaires. La consommation de viande chevaline suppose, ainsi, la mémoire d'un rituel familial qui remonte à l'enfance des consommateurs.

Une des motivations consiste dans la réactivation d'un moment de bonheur lié au repas en famille.



Cela me rappelle l'époque où il y avait ma grand-mère, où c'était comme un rituel, donc cela me permet de retoucher un petit peu aux traditions. Mais moi, je l'ai fait connaître à ma famille, et ça leur plaît. Donc, on continue sur la lancée, c'est très bien.

Généralement, c'est le week-end : retour aux traditions, et je voudrais faire découvrir à ma famille ce que j'ai connu dans mon passé, leur faire découvrir d'autres goûts que le prêt à consommer.



(Source : étude qualitative AREA/2004).

Test réalisé sur 2 groupes de consommateurs de viande chevaline, à Paris et à Lille.

DE LASCAUX AU 3^E MILLÉNAIRE

Le cheval sauvage est un gibier de choix pour l'homme de Cro-Magnon qui le chasse pour se nourrir et se vêtir ; pour preuve, les nombreuses fresques dans les grottes européennes (Lascaux, Labastide, Altamira).

La consommation de viande chevaline est très présente dans les cultures perses, grecques, romaines, ainsi qu'en Asie. Elle fait également partie de la culture germanique et la consommation de viande chevaline est souvent liée à des fêtes et cérémonies païennes. C'est ce souci d'éradication des rites païens qui pousse le Pape Grégoire III, au VIII^e siècle, à la condamner. Pendant douze siècles, cet interdit religieux va perdurer.

La viande chevaline est alors considérée comme ni bonne ni saine pour l'homme. Dans le doute, plusieurs ordonnances au XVII^e siècle renouvellent cette prohibition.

Parmentier, célèbre pharmacien militaire, Isidore Geoffroy Saint Hilaire, professeur de zoologie au Muséum d'histoire naturelle et fondateur de la Société d'Acclimatation de France (future Société Nationale de Protection de la Nature) et Emile Decroix, contribueront, chacun à leur époque, au retour à la consommation de la viande chevaline.

Tous ces efforts aboutissent enfin à l'ordonnance du 9 juin 1866 qui autorise la vente de viande de cheval dans les boucheries spécialisées et ce, avec le soutien de la SPA (Société Protectrice des Animaux) qui voit dans cette filière "un moyen de protection du cheval âgé".

Les médecins de l'époque lui reconnaissent des propriétés nourrissantes, digestives et agréables qui les conduisent à la prescrire en cas d'anémie ou de tuberculose.

Dès lors, l'engouement pour cette viande réputée saine et bon marché se développe : la consommation de viande chevaline augmente rapidement.



LA VIANDE CHEVALINE : UNE QUALITÉ GUSTATIVE ET NUTRITIONNELLE EXCEPTIONNELLE

Atout essentiel, la viande chevaline est exceptionnellement pauvre en graisses (moins de 5 % de lipides, dont 60 % environ d'acides gras essentiels ou oméga 3 et 6). Elle peut donc faire figure de viande "diététique" par rapport aux autres viandes rouges, ainsi que le reconnaissent certains programmes minceur.

Son exceptionnelle teneur en fer (près de 4 mg de fer/100 g de viande) la faisait prescrire par les médecins du siècle dernier pour lutter contre l'état mélancolique et la fatigue chronique.

D'origine héminique, ce fer offre l'avantage d'être plus assimilable par l'organisme humain que le fer non héminique présent dans les végétaux, les œufs et les produits laitiers.

CHOISIR ET DÉGUSTER

La viande chevaline possède une saveur sucrée inimitable due à la présence de glycogène dans le muscle plus importante que dans d'autres viandes.

Tous les amateurs le diront, ce qui la caractérise le mieux, c'est sa tendreté extrême due à un processus de maturation unique qui assouplit ses fibres musculaires. Sa texture, toujours délicieuse et fondante, est adorée des petits amateurs comme des grands connaisseurs de viande.

La viande chevaline est une viande fragile, qui s'oxyde facilement. Il faut la manger rapidement après l'achat.

Les gourmets et puristes s'accordent à dire que **le tartare n'est que chevalin**, mais la viande chevaline se cuisine aussi selon de nombreuses recettes. Il est alors préférable de la préparer saignante. Elle devra être saisie, quel que soit le type de cuisson désiré (rôti, grillé, braisé).

UNE VIANDE FACILE ET RAPIDE À CUISINER

La viande chevaline est si tendre qu'il n'existe pratiquement pas de morceaux nécessitant une cuisson longue.

- ▶ Les steaks (filet, faux-filet, rumsteck) seront grillés sur la plaque très chaude ou poêlés avec du beurre ou de l'huile très chauds afin de saisir la surface et d'en caraméliser les sucs pour conserver le maximum de jus à l'intérieur.
- ▶ Les rôtis devront reposer 2 à 3 minutes avant d'être découpés.

La viande chevaline cuit très rapidement. Goûtue, elle se suffit à elle-même mais peut être assaisonnée avec de la moutarde, du poivre, de l'ail... Épices, fines herbes et tout particulièrement estragon, basilic, romarin, thym, origan, cerfeuil et autre persil rehausseront délicatement sa finesse.

Un vin rouge charpenté, voire corsé, ou encore des pinots noirs, mais aussi des vins du Midi, avec des cépages tels que les syrahs, carignans, mourvèdres, grenaches rouge **se marieront avec beaucoup de subtilité à ces saveurs.**





LES ACTEURS DE LA CAMPAGNE



LE CIV

Le Centre d'Information des Viandes est une association loi 1901 créée à l'initiative d'Interbev (Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes) et de l'Office de l'Élevage.

Véritable plate-forme d'échanges et d'information, le CIV réunit les professionnels de la filière viande, les pouvoirs publics, des scientifiques, des associations de consommateurs et de protection des animaux. Il a pour mission de contribuer à une meilleure connaissance, pour tous les publics, des viandes bovine, ovine, porcine, chevaline, de leurs produits tripiers et de leurs filières.



INTERBEV ÉQUINS

Interbev Équins est la section équine d'Interbev créée en 2002 à l'initiative de l'ensemble des professionnels de la viande chevaline.

Son objectif premier est de redonner à cette viande **l'image d'un produit noble**, indissociable de l'élevage du cheval.

Ses principales missions consistent en la promotion et la publicité collectives de la viande chevaline, la promotion de toute recherche en vue d'améliorer la qualité, la productivité et la compétitivité des viandes à tous ces stades, et la représentation auprès des pouvoirs publics de tout ce qui touche au secteur équin.

DE PAR SA COMPOSITION, INTERBEV ÉQUINS REPRÉSENTE LA FILIÈRE CHEVAL EN FRANCE :

- ▶ la Fédération Nationale du Cheval pour les producteurs,
- ▶ la Fédération Française des Commerçants en Bestiaux et la Fédération des Marchés de Bétail Vif pour les commerçants et marchés en vif,
- ▶ la Fédération Nationale de la Coopération Bétail et Viande et la Fédération Nationale de l'Industrie et du Commerce de Gros ainsi que le Syndicat National de l'Industrie des Viandes pour les transformateurs,
- ▶ la Fédération de la Boucherie Hippophagique de France, la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs et la Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution pour les distributeurs,
- ▶ le Comité de Coordination des Collectivités pour la restauration hors domicile.

Fonds Éperon



LE FONDS EPERON

Le fonds "EPERON" (Encouragement aux Projets Équestres Régionaux ou Nationaux) constitue un fonds de financement au service d'une politique nationale et régionale de la filière cheval.

LE FONDS EPERON SOUTIEN DES PROJETS À CARACTÈRE NOVATEUR ET STRUCTURANT APPRÉCIÉS AU REGARD :

- ▶ de l'impact de l'action sur le développement des marchés et l'encouragement au professionnalisme des activités de la filière,
- ▶ de la contribution de l'action à la complémentarité et la synergie des actions professionnelles de la filière.

CES PROJETS CORRESPONDENT À :

- ▶ des investissements (infrastructures, installations, achat de matériel),
- ▶ des actions conduites au profit de la filière (études de marché, formation, valorisation, promotion).



CONTACTS PRESSE :

CIV

CLAIRE BOUC

TÉL. : 01 42 80 99 89 • FAX : 01 42 80 67 45

E-Mail : c.bouc@civ-viande.org

BGC TOSCANE

MARIE-LUCE BOZOM

TÉL. : 01 40 27 91 41 • 06 15 15 63 20

E-Mail : contact@bgctoscane.com