



QU'EST-CE QUE LE PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL ?

C'est le nom de la démarche collective de responsabilité sociétale dont s'est dotée la filière élevage et viande, au travers de son interprofession INTERBEV, pour intégrer toujours mieux les attentes de la société française et garantir aux citoyens une alimentation de qualité, raisonnée et durable. Appliquée à la filière, elle permet de structurer les différentes avancées et d'apporter aux consommateurs des garanties sur l'évolution de nos pratiques en matière de :

- Préservation de l'environnement et des territoires
- Bien-être, protection et santé des animaux
- Qualité de l'alimentation, nutrition et information des consommateurs
- Respect des salariés, amélioration de la qualité de vie au travail et prévention des risques

Elle permet à chaque élevage et à chaque entreprise de la filière, d'orienter sa stratégie et ses pratiques pour produire de la viande qui réponde toujours mieux aux attentes des consommateurs.

Beaulieu-les-annonay est une petite cité médiévale de 2000 habitants. Julien vert est à son compte depuis 17 ans. Il y travaille avec sa femme et 2 apprentis. Depuis qu'il est en CE 1 le métier de boucher le passionne.



BOUCHERIE VERT

Julien Vert s'approvisionne auprès d'un réseau d'éleveurs locaux depuis 2 ans.

Il avait envie de choisir lui-même ses animaux sur pied, il souhaitait se débrouiller seul. Plus gratifiant, à la fois pour lui puisqu'il développe ses connaissances pour reconnaître les animaux ayant la meilleure conformation bouchère, mais aussi pour ses clients à qui il peut expliquer la provenance de la viande.

Il a donc économisé pour acheter un camion réfrigérant et s'est créé son réseau d'éleveurs, afin de devenir autonome.

Cette démarche entre parfaitement dans ce pacte sociétal :

Soucieux du bien-être animal: L'élevage le plus loin de l'abattoir est à 30 min de route. Les animaux ne font qu'un petit parcours dans la bétailière, ce qui limite le stress des animaux avant l'abattage.

Environnement: Il réduit ainsi les émissions de gaz à effet de serre : L'abattoir se trouve à 15 min de la boucherie.

En matière de nutrition: cela lui permet d'améliorer la qualité organoleptique (la plupart des animaux sont nourris avec du foin et des céréales cultivés directement sur l'exploitation). Les animaux sont bien engraisés et la viande est persillée au goût des consommateurs.

Social: l'activité économique locale, fait vivre le territoire, permet aux agriculteurs de travailler.