

Second forum polonais de la viande bovine

Compte-rendu du second forum polonais du secteur de la viande bovine organisé par l'association polonaise des producteurs de bovins à viande

Mots-clés : Viande bovine, Consommation

Auteur : Beata Marchand¹

¹ Redakcja "Przemysł Spożywczy", 02-532 Warszawa, ul. Rakowiecka 36, Pologne

* E-mail de l'auteur correspondant : beata.marchand@sigma-not.pl

Le second forum polonais du secteur de la viande bovine a été l'occasion de dresser un état des lieux de la filière viande bovine en Pologne, de faire état des dernières recherches sur la viande bovine et de discuter d'une stratégie collective.

Résumé :

Le secteur de la viande bovine a besoin d'une stratégie de développement global pour toutes les questions liées à la qualité et à la standardisation de la viande et à l'aménagement de la production sur les marchés intérieurs et d'exportation. Un tel document devrait être élaboré et mis en œuvre par tous les maillons de la chaîne de production, en tenant compte des développements scientifiques et des avancées technologiques récentes et de leurs applications. Telle est la conclusion principale du second Forum polonais du Secteur de la Viande Bovine.

Abstract: Second Polish Beef Forum

The beef industry needs a global development strategy for all matters related to the quality and standardization of meat and successful management of production on domestic and export markets. Such a document should be drawn up and implemented by all participants of the production chain, taking into account scientific developments and recent technological advances and their applications. This is the main conclusion of the Second Polish Beef Forum of the beef sector.



II FORUM SEKTORA WOŁOWINY

POLSKA WOŁOWINA
-WOŁOWINA Z PRZYSZŁOŚCIĄ
INTELIĞENTNY ROZWIJ W POLSKIM SEKTORZE WOŁOWINY



26 XI 2015
Warsaw Plaza Hotel
******WARSZAWA**



I. INTRODUCTION

Le second forum polonais de la viande bovine, financé par le fonds européen pour la promotion de la viande bovine et organisée par l'Association Polonaise des Producteurs de Bovins à Viande (Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego, PZPBM), s'est tenu le 26 novembre à Varsovie. L'événement a réuni des représentants de tous les maillons de la chaîne de production – les éleveurs, les abattoirs et les établissements de la transformation et du commerce de détail, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration (HORECA), des représentants de la recherche, de l'administration polonaise et

de l'Union Européenne (UE). Il y avait aussi des experts internationaux qui ont partagé leurs expériences et leurs idées pour améliorer le marché de la viande bovine : l'expert australien Rod Polkinghorne, Directeur de la société Polkinghorne, qui a créé le système australien de prédiction de la qualité de la viande bovine (Meat Standards Australia, MSA), le Dr Jean-François Hocquette, directeur de recherche à l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) en France et Jean-Pierre Fleury, Président de la Fédération nationale bovine française.

II. LA FILIERE VIANDE BOVINE EN POLOGNE

Lors de son discours d'introduction, le président de la PZPBM, Jerzy Wierzbicki, a souligné que le Forum du secteur de la viande bovine vise à intégrer l'ensemble des acteurs de l'industrie et à créer une stratégie commune de développement. La situation actuelle du marché de la viande bovine est assez difficile. Les prix obtenus par les agriculteurs polonais sont inférieurs d'environ 20% par rapport à la moyenne du prix dans l'UE. Il n'existe pas de standardisation pour la viande de qualité, et la consommation de viande de bœuf en Pologne est très faible. Bien que la tendance à la baisse ait ralenti, la consommation de cette viande est de seulement 1,7 kg par personne. Par conséquent, 90% de la production est exportée – principalement vers l'Allemagne, les Pays Bas, l'Italie et l'Espagne. Il est fort probable que les exportations de viande bovine polonaise s'orienteront dans l'avenir vers les pays asiatiques et arabes. Cependant, il y a encore beaucoup d'efforts à faire pour le développement de la stratégie de qualité de la viande bovine en Pologne.

Waldemar Guba, directeur du Département de la stratégie, de la recherche et du développement du Ministère de l'agriculture et du développement rural polonais a présenté les nouvelles mesures qui entreront en vigueur dans la nouvelle politique agricole commune de l'UE pour 2014-2020 afin de soutenir le secteur de la viande bovine. Il a brièvement expliqué l'existence d'une multiplicité d'options nationales pour subventionner la production dont la convergence de la moyenne des aides directes entre États-membres, le « verdissement » (le paiement vert est conditionné au respect de trois mesures environnementales: maintien des prairies permanentes, diversité des assolements, obligation de maintien ou de création de surfaces d'intérêt écologique (SIE)) et les subventions directes, c'est-à-dire les DPU (aides découplées) qui varient suivant les exploitations. Il a également souligné que les négociations avec les États-Unis dans le cadre du Partenariat Transatlantique du Commerce et d'Investissement ou les accords commerciaux bilatéraux avec

le Mercosur auront sûrement un impact sur la filière bovine polonaise et qu'il existe des inquiétudes sur l'éventualité d'une libéralisation des échanges commerciaux entre l'EU et le Mercosur et l'EU et les États-Unis.

Beaucoup d'attention a été accordée à la réforme du marché du lait et à ses conséquences sur la production de viande bovine. Les experts ont confirmé à plusieurs reprises que les petites exploitations laitières non rentables disparaîtront du marché car elles seront remplacées par de grandes exploitations (les petites exploitations unifiées). La connaissance et l'expérience des producteurs de bovins laitiers peuvent servir de base pour l'évolution des structures de production afin de développer également l'importance de la production de viande bovine. En outre, les conditions environnementales en Pologne sont propices à ce type d'élevage.

De plus, selon les représentants du ministère de l'agriculture et du conseil agricole, il existe un intérêt marqué pour des formations focalisées sur la conversion de la production de lait à la production de viande. De plus en plus souvent, les agriculteurs sont en effet prêts à acquérir de nouvelles connaissances sur la nutrition, le bien-être animal et à améliorer l'efficacité de leur production.

La PZPBM travaillent avec des représentants du commerce, de l'industrie et de la recherche sur la traduction en polonais et sur la mise en œuvre des normes CEE-ONU dans le cadre des réalités polonaises : il s'agit des standards dans la découpe de carcasses, demi-carcasses et autres pièces non désossées de bovins, ces standards étant utilisés par les gouvernements, les producteurs internationaux, le commerce, les importateurs et les exportateurs de viande (Trypuz *et al.*, 2014). Les participants au Forum ont souligné que la standardisation est un facteur clé dans le développement de l'industrie de la viande et dans l'amélioration de sa compétitivité pour faire face à la concurrence mondiale.

III. LES PROGRES DE LA RECHERCHE

Le Prof. Agnieszka Wierzbicka de l'Université des Sciences de la Vie (Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego SGGW) (<http://www.beefforum.pl/assets/WSPOPRACA-NAUKI-Z-PRZEMYSLEM.pdf>) a souligné les avancées réalisées par le projet de recherche ProOptiBeef récemment achevé et réalisé par un consortium réunissant la SGGW, l'Université de Warmie-Mazurie à Olsztyn et la PZPBM.

Rod Polkinghorne, l'expert australien, a indiqué que son pays a aussi traversé une crise en raison d'une consommation de viande bovine en constante diminution. La solution dans

ce type de situation est de répondre aux attentes des consommateurs qui exigent des produits de haute qualité, de qualité constante et au prix le plus bas possible tout en gardant à l'esprit que les produits carnés doivent être faciles à travailler par les professionnels.



Prof. Agnieszka Wierzbicka

Le produit final doit en effet répondre aux attentes des consommateurs concernant la qualité, l'apparence, le goût et l'odeur. Aujourd'hui, l'industrie de la viande dépend entièrement des demandes des consommateurs. C'est pourquoi, les scientifiques et les professionnels australiens ont élaboré un système de prédiction de la qualité de la viande bovine pour le consommateur et ce système fait actuellement l'objet de recherches dans de nombreux pays (Pethick *et al.*, 2014). Ce système, qui a été présenté par Rod Polkinghorne (<http://www.beefforum.pl/assets/OPPORTUNITIES-FROM-PROOPTIBEEF.pdf>), est de nature à soutenir durablement la production de viande bovine (Farmer *et al.*, 2016).

CONCLUSION

Lors de ce second Forum du secteur de la viande bovine polonaise, les questions liées à la promotion de la viande bovine pour les consommateurs polonais et pour les marchés d'exportation ont été posées. Malheureusement, en Pologne, les stéréotypes et les idées fausses sur la viande bovine persistent encore. Une discussion professionnelle nationale basée sur des arguments de fond et des activités éducatives sont nécessaires.

La filière polonaise a également besoin de promouvoir la viande bovine polonaise sur les marchés étrangers. Le ministère de l'agriculture et du développement rural, le ministère de l'économie et le ministère des affaires étrangères et leurs institutions doivent mener une action cohérente. La stratégie promotionnelle du secteur agro-alimentaire pour les

Références :

- Farmer L.J., Bowe R., Troy D.J., Bonny S., Birnie J., Dell'Orto V., Polkinghorne R.J., Wierzbicki J., de Roest K., Scollan N.D., Henchion M., Morrison S.J., Legrand I., Roehe R., Hocquette J.F., Duhem K., 2016. Compte-rendu du congrès intitulé "Qualité durable de la viande bovine en Europe". Viandes & Produits Carnés, VPC-2016-32-1-6. http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_32/3216_farmer_workshop_milan_qualite_viandes.pdf
- Pethick D.W., Thompson J., Polkinghorne R., Bonny S.P.H., Tarr G., Treford P., Sinclair D., Frette F., Wierzbicki J., Crowley M., Gardner G.E., Allen P., Nishimura T., McGilchrist P., Farmer L., Meng Q., Scollan N., Duhem K., Hocquette J.F. (2015). Prédiction de la qualité de la viande de ruminants. Viandes & Produits Carnés, VPC-2015-31-4-3. http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_31/3143_hocquette_prediction_qualite_viande_ruminants.pdf
- Trypuz R., Piotr Kulicki P., Wierzbicki J., Woźniak A., Carlhian B. (2014). Vers des standards automatisés dans la production de viande ? Utilisation de l'ontologie pour la présentation et l'implantation des standards dans la production de viande. Viandes & Produits Carnés, VPC-2014-30-4. http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_30/3041_kulicki_standards_automatisees_production_viande.pdf

Le Dr Jean-François Hocquette de l'INRA a expliqué qu'elle était la stratégie pour développer un tel modèle en Europe : une base de données européennes rassemblant les résultats de tests de consommation polonais, français et britanniques est en cours de construction afin de mettre au point un modèle européen de prédiction de la qualité sensorielle de la viande bovine (<http://www.beefforum.pl/assets/COOPERATION-BETWEEN-INDUSTRY-AND-SCIENCES-IN-THE-AREA-OF-BEEF-A-EUROPEAN-3G-BEEF-QUALITY-SYSTEM.pdf>).



Rod Polkinghorne

prochaines années est dominée par plusieurs marchés. Il reste à espérer que les produits polonais puissent être représentés dans une mesure beaucoup plus grande qu'auparavant.

Les résultats des nombreuses conversations et discussions qui se sont tenues lors du Forum seront rassemblées et développées comme base de réflexion pour une stratégie cohérente de développement pour le secteur de la viande bovine dans les prochaines années.

Le second Forum du secteur de la viande bovine a également été l'occasion de célébrer l'anniversaire de la création de la PZPBM. Cette association travaille activement sur la scène nationale et internationale pour le secteur et pour l'intégration de l'ensemble des acteurs de la chaîne de production.

**VIANDES &
PRODUITS CARNÉS**
REVUE DES INSTITUTS DE RECHERCHES ET DES CENTRES TECHNIQUES DES FILIÈRES VIANDES ET PRODUITS CARNÉS

