



POUR EN SAVOIR  
**plus**

[www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr) (FranceAgriMer)

[www.laviande.fr](http://www.laviande.fr)

[www.interbev.fr](http://www.interbev.fr) (Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes)

[www.leporc.com](http://www.leporc.com) (Interprofession Nationale Porcine)

[www.fict.fr](http://www.fict.fr) (Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs)

[www.label-viande.com](http://www.label-viande.com) (FIL Rouge - Fédération Interprofessionnelle des Label Rouge)

[www.volaille-francaise.fr](http://www.volaille-francaise.fr) (Association pour la Promotion de la Volaille Française)

[www.synalaf.com](http://www.synalaf.com) (Syndicat National des Labels Avicoles de France)

[www.pouletbresse.com](http://www.pouletbresse.com) (Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse)

[www.franceagroalimentaire.com](http://www.franceagroalimentaire.com)

by **sopexa**

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



Photos non contractuelles. Le papier est issu de forêts gérées durablement sur le territoire français grâce au Programme Européen de Forêts Certifiées  
Conception et réalisation: Agence Heidi - Crédits photos: Thinkstock - Photothèque Sopexa



Bon  
*appétit*



La viande  
& les produits  
carnés français



france  
BON APPÉTIT



by **sopexa**

## Les viandes françaises : Un monde de saveurs

Les viandes et les produits carnés français vous ouvrent un monde de saveurs et de diversité. Les goûts, les recettes et les produits issus de la filière française garantissent **plaisir et qualité**, chez soi comme au restaurant. Bœufs, porcs et volailles sont élevés par des professionnels travaillant dans le souci constant de la qualité, du respect du bien-être animal et de l'environnement, de la traçabilité.

**Cette constance de qualité et cette richesse de saveurs** ont placé la France au rang des plus grands producteurs et exportateurs de viande, dans un marché mondial en attente d'une offre toujours plus innovante et diversifiée.



### Panorama des produits :

Viande fraîche, congelée • Viande en carcasse, demi-carcasse, en découpes, abats • Bœuf, veau, porc, mouton et agneau, volailles (poulet, dinde, canard, oie, pintade, chapon), lapin, charcuteries et salaisons • Œufs, ovoproducts, foie gras.

2<sup>ème</sup>

industrie de transformation de viande de l'Union Européenne

5<sup>ème</sup>

industrie alimentaire française

## La charcuterie, un savoir-faire français

**400 produits traditionnels ou innovants**, alliant qualité, plaisir, convivialité et praticité : jambons secs ou cuits, saucisses et saucissons, pâtés, galantines, crêpinettes, pâtés en croûte, rillettes, terrines, andouilles et andouillettes, boudins blancs et noirs...



## La viande française en quelques chiffres\*



**1<sup>er</sup> producteur européen** de viande bovine (1/5<sup>ème</sup> de la production totale européenne)

**19,7 millions de têtes** dans le cheptel bovin

**13 millions** d'hectares d'herbe

**25 races bovines** dont 11 à viande

**35% de la production française** de viande vendue à l'export



**1<sup>er</sup> producteur de volailles** européen avec près de 2 millions de tonnes de volailles produites



**3<sup>ème</sup> rang Européen** pour la production de viande de porc

\*Données 2011

## Viandes et produits carnés français : Goûtez la qualité

### Qualité & sécurité garanties

- La volonté et l'effort collectif des pouvoirs publics français, des professionnels et des associations de consommateurs permettent d'assurer la qualité des produits.
- Des élevages et des ateliers de transformation modernes, des chefs d'exploitation ou d'entreprises engagés et responsables.
- Un contrôle permanent à toutes les étapes du parcours de la viande (production, transformation, stockage, transport, distribution, importation, exportation).



### Les signes officiels de l'origine et de la qualité



**De nombreux produits sont sous IGP** (Indication Géographique Protégée), signe officiel européen d'origine et de qualité. Pour n'en citer que quelques uns le jambon de Bayonne, la saucisse de Morteau, le boudin Blanc de Rethel, le veau de l'Aveyron, l'agneau du Poitou-Charentes...

**Des produits bénéficient d'une appellation d'origine protégée (AOP)** : les volailles de Bresse, la dinde de Bresse, le taureau de Camargue, le bœuf Maine-Anjou et de Chaulosse, l'agneau de Prés Salés de la baie de Somme...



### Label Rouge

**Les productions sous Label Rouge offrent une diversité d'espèces** (viandes de bœuf, de veau, d'agneau, de porc, volailles fermières, charcuteries), sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente. Des caractéristiques gustatives et des saveurs différentes sont proposées, avec une même garantie officielle de qualité.

**VBF et VPF** garantissent l'origine française des animaux, de la ferme à la commercialisation.

