

**Conférence** Organisée par le CIV, une rencontre sur la viande chevaline a réuni professionnels de la boucherie et éleveurs.

## Relancer la consommation de viande chevaline

“On a endigué la baisse de la consommation de viande chevaline en France (elle atteint aujourd’hui 2 %). Nous devons continuer à communiquer sur le produit, lui redonner l’image d’un produit noble. Les éleveurs équins doivent être fiers de leurs produits” a souligné Michel Beaubois Président d’Interbev Equins. Fort du succès des opérations réalisées en 2004 et 2005, cette organisation poursuit sa démarche de communication en faveur de la viande chevaline. Depuis le 1er janvier 2006, la vente de steak haché cru est autorisée sous forme d’UVCI (Unités de Vente Consommateur Industrielles) en GMS. Ce feu vert est donc l’occasion de communiquer en s’appuyant sur un produit, le steak haché, qui séduit autant les adultes que les enfants.

Côté production il apparaît que “l’on doit s’organiser. On demande que dans chaque exploitation il y ait une jument en plus pour la croiser avec des races à viande.” À noter que des éleveurs ont un projet de filière Grand Massif. “Parce que nous croyons en notre production, elle a sa place dans la diversification dans nos montagnes.”

### Des idées, des projets

“Il faut rendre serein le débat sur la viande chevaline : tout



propriétaire peut décider que son animal ne passera pas dans la chaîne alimentaire” a rappelé Timothé Masson d’Interbev Equins. “La filière manque d’abattoirs, de chevillards. Il existe environ une dizaine de départements qui n’ont pas de boucherie chevaline. On souhaiterait que les bouchers traditionnels vendent davantage de viande de cheval.” En effet depuis 2006 tous les bouchers peuvent proposer de la viande chevaline. Aujourd’hui 10 % de la Grande et Moyenne distribution proposent de la viande de cheval. C’est une viande autorisée en restauration collective et commerciale.

**“La viande de cheval, faites-en tout un plat.”**

Nicole Moissinac diététicienne CIV Auvergne a rappelé “que la

### Interbev Equins

■ Créée en 2002, elle a pour but de promouvoir, soutenir et rendre durable le produit viande chevaline.

Ses missions consistent à :

- entreprendre des actions de promotion et de publicité collectives sur le produit viande chevaline ;
- examiner les conditions de production et définir les règles techniques de commercialisation ;
- suivre l’information sur les prix et les marchés ;
- promouvoir toutes recherches permettant d’améliorer la productivité, la compétitivité et la qualité des produits aux différents stades de la production, de la transformation et de la commercialisation du produit ;
- assurer une représentation auprès des pouvoirs publics pour toutes négociations sur les accords interprofessionnels et la communication spécifique du secteur équin.

**viande** est une source majeure de protéines (effet satiétogène). En ce qui concerne la viande chevaline c’est un atout pour l’équilibre. Elle est moins grasse avec un taux en fer élevé, des vitamines du groupe B.”

**BÉNÉDICTE BOISSIER**