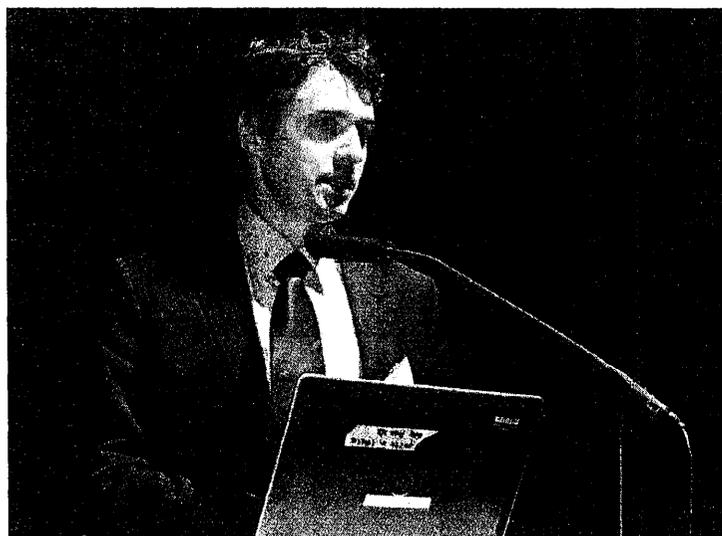


VIANDE Mardi 13 et mercredi 14 novembre se sont déroulées à Caen, les 14^{es} journées des sciences du muscle et technologies des viandes.

Ramener l'empreinte carbone au service rendu

“Nous travaillons à un affichage environnemental des viandes, qui tienne compte du service nutritionnel qu'elles apportent. Ramener le bilan carbone au kilogramme de viande n'est pas satisfaisant. Un kilo de viande, ce n'est pas la même chose qu'un kilo de riz”, tranchait Christophe Lapasin, secrétaire général de Célène (la cellule énergie-environnement de la filière viande), mardi 13 novembre à Caen, à la tribune des quatorzièmes journées des sciences du muscle et technologies des viandes. Dans un communiqué commun à d'autres structures, le secrétaire général de Célène avait déjà averti en 2010, que *“l'affichage environnemental, tel qu'il est envisagé, stigmatiserait les produits viande, conduirait à de graves distorsions de concurrence avec les autres Etats membres et contredirait tous*



Christophe Lapasin, secrétaire général de Célène, le 13 novembre, à Caen, s'exprimait à la tribune des journées des sciences du muscle et technologies des viandes. (AD)

les efforts engagés par nos entreprises”.

Note de A à G

Avec le Grenelle de l'environne-

ment, les produits de grande consommation sont censés afficher leur empreinte-carbone depuis le 1^{er} janvier 2011. Les filières viandes, ont réussi à repousser l'échéance avec un amendement, mais restent plus que jamais concernées par le sujet. Dans le cadre d'une expérimentation, certaines enseignes de grande distribution affichent déjà l'impact des viandes sur la qualité de l'eau, de l'air ainsi que leur bilan carbone. Notant les viandes sur une échelle de A à G pour chaque critère, les magasins utilisent le même modèle d'affichage que la performance énergétique des habitations et des appareils électroménagers. Un système qui semble pénaliser les viandes les plus qualitatives (notamment le bœuf) et celles produites en agriculture biologique. Pour Christophe Lapasin, ce type

d'affichage, qui ne tient pas compte de la valeur nutritionnelle et du service rendu par les viandes est trop simpliste. Avec ses partenaires, le secrétaire général de Célène fait des recherches visant à proposer d'autres méthodes de calcul. Rétablir un peu de vérité est une tâche ardue et les travaux doivent continuer dans ce sens. Mais l'équipe reste déterminée dans ses recherches, quitte à invalider la citation de Paul Valéry, *“ce qui est simple est toujours faux. Ce qui ne l'est pas est inutilisable”.* **ALEXIS DUFUMIER**

Pour 2 jours, Caen, capitale de la recherche sur les viandes

Méthanisation des jus de pressage des sous-

VALTRA

Individuellement votre

VALTRA est une marque déposée de AGCO Corporation



SAUREZ-VOUS DOMPTER LE 163?

Offres
exceptionnelles
du 15 octobre au 31 décembre 2012



N163:
le 4 cylindres le plus
puissant du marché

Le tracteur aussi à l'aise
au champ qu'à la manutention
dans la cour de ferme

T163e:
EcoPower, vous avez
2 tracteurs en 1

Un bouton pour travailler
au couple ou à la puissance

Valtra N163: 171 ch. en VERSU & DIRECT - Valtra T163e: 185 ch. en VERSU & DIRECT

Ets SOETAERT SAS

14290 La Vespière

ZA Campaugé - Rte de Bernay

Tél. 02 31 32 82 98

AGENT : • Ets MAILLARD

14170 SASSY

Tél. 02 31 40 92 09

BEL'AGRI

14350 La Graverie

Tél. 02 31 68 01 95

MOTIN Frères

50700 Valognes

Tél. 02 33 40 42 98

50200 Coutances (Courcy)

Tél. 02 33 76 77 20

AGENT :

• Sarl HOULLEGATTE

Les Pieux

Tél. 02 33 52 50 58

Michel BELLAMY

50680 St-Clair s/Elle

Tél. 02 33 05 82 73

ESPACE MOTOCULTURE

50240 ST-JAMES

Tél. 02 33 60 04 84

M.A.M.

61240 Le Merlerault

Tél. 02 33 35 44 70

Ets AGUILLÉ

61340 Berd'Huis

Tél. 02 33 83 00 98

ERMENEUX

61350 Passais La Conception

Tél. 02 33 30 63 35

Ets FORGET RAUX

61100 La Selle la Forge

Tél. 02 33 65 35 96

évaluation de l'empreinte
carbone de la viande,
effets de la complémen-
tation en spiruline des
volailles sur la valeur
nutritionnelle du blanc
de poulet ... Les journées
des sciences du muscle et
de la viande, qui se sont
déroulées le mardi 13 et
mercredi 14 novembre
au Campus I de Caen, se
voulait la vitrine des
recherches françaises
actuelles dans le
domaine. Organisées
cette année par l'Institut
de l'élevage, près de
70 conférenciers se sont
succédé à la tribune, afin
de présenter leurs
travaux de recherche.
Diététique, environne-
ment, sécurité sanitaire,
maîtrise des procédés et
génétique. Les grands
enjeux actuels des filières
viande ont été abordés au
travers de différents
travaux de recherche.

Dans ce foisonnement
scientifique à grands
coups de lipoperoxida-
tion, de tomographie à
rayon X et autres trans-
criptomes, le béotien est
un peu perdu. Le non-
initié aura cependant pu
raccrocher les wagons à
l'actualité, notamment
avec l'exposé de
Christophe Lapasin, sur
l'empreinte carbone des
produits carnés.