



# BOUCHERIE CHARCUTERIE

## MES PREMIERS PAS DANS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE



### ? LE SAVIEZ-VOUS ?

- Selon INTERBEV, La production de viandes biologiques a doublé entre 2015 et 2020.
- En 2021, une mission parlementaire envisage d'interdire, progressivement et d'ici 2025, l'utilisation de nitrites et de nitrates dans la charcuterie française.

### ! POINTS D'ATTENTION EN MATIÈRE DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE

#### MATIÈRES PREMIÈRES :

- Privilégier un approvisionnement local, voire travailler en direct avec des éleveurs.
- M'informer sur les conditions d'élevage des animaux (mieux-être animal, pratiques en anti-biothérapie).
- Sélectionner des viandes ayant des [signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine](#) (Label Rouge, Agriculture Biologique, IGP, AOP...).

#### FABRICATION :

- Privilégier les produits de saison pour les préparations charcu-

tières et traiteurs.

- Éviter autant que possible les additifs, conservateurs (ex : nitrites) et gélifiants dans les préparations charcutières et traiteurs.
- Valoriser autant que possible l'ensemble de l'animal. Ex : utiliser les abats et chutes pour en faire des terrines ou des rillettes.

#### DÉCHETS :

- Faire collecter les déchets d'os, de suifs et de tissus d'animaux par un prestataire agréé.
- Faire collecter les matériaux à risques spécifiés, appelés MRS, (ex : moelle et cerveaux) par des

collecteurs spécifiques.

- M'équiper d'un bac dégraisseur-déshuileur ou séparateur pour le rejet des eaux usées.

#### VENTE :

- Privilégier des emballages réutilisables et recyclables
- Limiter les emballages individuels
- Inviter mes clients à venir avec leurs contenants



### QUELQUES RECOMMANDATIONS SUR LE VOLET SOCIAL DE MA DÉMARCHE RSE :

- Réduire autant que possible les teneurs en sel et en gras des produits vendus
- Informer mes clients sur la présence d'allergènes
- Sensibiliser mes clients à une alimentation saine et équilibrée tout en se faisant plaisir, en utilisant par exemple les recommandations du Programme National Nutrition santé et les infographies disponibles [sur le site de l'INTERBEV](#).

- Éviter toute rupture de la chaîne du froid afin d'éviter la multiplication des microbes. Sensibiliser les clients sur ce sujet après la vente du produit.
- Assurer la sécurité de mes salariés en mettant à leur disposition des équipements de protection individuelle.

### POUR ALLER PLUS LOIN...

- INTERBEV, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, a mis en ligne une page Internet sur [« l'environnement et l'éthique »](#)



### MES PROCHAINS PAS

---



---



---



---



---



---