



In Europe **we care for Beef:** **viande bovine durable et de qualité, produite en Italie**

IN EUROPE WE CARE FOR BEEF est le programme biennal (2024-2025) promu par **A.O.P. Italia Zootecnica** et cofinancé par la **Commission européenne** dont l'objectif est d'informer les consommateurs sur **l'excellence de la viande bovine** produite par les éleveurs italiens selon des normes de haute qualité et de durabilité liées au **Système de Qualité National Zootechnie (SQNZ)**, et de promouvoir une **consommation plus consciente**.

La filière de la zootechnie bovine, engagée depuis longtemps à apporter des réponses concrètes aux problèmes éthiques et environnementaux qui concernent tous les types d'élevage, a choisi, notamment avec la *Standard zootechnie de viande durable* (Élevages durables), déjà approuvée par la Commission européenne, de mettre la **durabilité** au premier plan, tant en termes d'**amélioration du bien-être animal** que par rapport aux actions visant à **réduire l'impact environnemental**.

Afin de permettre aux consommateurs de reconnaître une **viande bovine sûre et de haute qualité**, le **Consorzio Sigillo Italiano** a été créé. Il s'agit d'un vaste regroupement de tous les responsables de filières, qui a lancé une marque ombrelle, pensée directement par les éleveurs italiens.

Reconnu par le **ministère italien de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts**, le Consorzio Sigillo Italiano a pour principal objectif la promotion et la valorisation des productions obtenues avec le SQNZ, en communiquant et en diffusant son excellence et sa sécurité alimentaire. En effet, les produits des entreprises adhérentes au SQNZ sont garantis par des **cahiers des charges qui témoignent de la qualité des élevages** et d'un **système de traçabilité de la chaîne d'approvisionnement** transparent et sûr.

Actuellement, les bovins de viande élevés selon le Système de Qualité National Zootechnie sont 700 034 (chiffres de 2023 extraits du registre national), soit 49,7 % du total national (1 407 034).

En particulier, le projet **IN EUROPE WE CARE FOR BEEF** vise à promouvoir et à valoriser le **Taurillon et la Scottona élevés aux céréales** et le **Fassone de race piémontaise**, dont les viandes sont de qualité, tendres et juteuses. Les éleveurs italiens sont en effet considérés parmi les meilleurs d'Europe et du monde pour le **système d'élevage protégé des bovins** de boucherie. Cela grâce à la qualité de l'alimentation, entièrement d'origine végétale et conçue pour répondre aux besoins nutritionnels des bovins, élevés dans des environnements confortables, fonctionnels et exempts de toute cause de stress, ainsi qu'au bien-être de l'animal.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
LES CAMPAGNES QUI ENCOURAGENT
LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.



Parmi les objectifs à court terme du projet figurent la promotion de la viande bovine de qualité, associée à une consommation consciente, et la reconnaissance accrue de la marque Consorzio Sigillo Italiano, à travers des initiatives adressées aux parties prenantes, telles que la **participation à des foires du secteur**, mais également à travers des événements qui s'adressent directement aux consommateurs, comme dans le cas d'organisation de **semaines spéciales dans les restaurants** et des **journées de dégustation** dans des points de vente sélectionnés.

IN EUROPE WE CARE FOR BEEF est une initiative fondamentale pour sensibiliser les consommateurs à l'excellence de la viande bovine produite selon les normes élevées du Système de qualité national zootechnie. À travers les activités de promotion et de valorisation mises en place par le Consorzio Sigillo Italiano, le projet permet de mieux informer les consommateurs sur une **consommation plus consciente et durable**, en mettant en évidence la qualité, la traçabilité et les particularités du système d'élevage italien. Grâce à ce programme, les consommateurs et les parties prenantes italiens et français auront donc l'occasion d'apprécier et de reconnaître la supériorité de la viande bovine produite en Italie, contribuant à **une chaîne d'approvisionnement de plus en plus éthique et respectueuse de l'environnement**.

DURABILITÉ ET BIEN-ÊTRE ANIMAL : LE PARCOURS VERTUEUX DE LA ZOOTECHNIE

Le bien-être des animaux est étroitement lié à la **sécurité du produit** offert au consommateur.

Des bovins élevés sans stress, dans un **environnement contrôlé**, avec une alimentation de haute qualité, une eau potable propre, l'absence de parasites et un recours conscient aux médicaments sont autant d'atouts qui garantissent une meilleure sécurité alimentaire et la qualité des produits dérivés.

En ce qui concerne la réglementation, le parcours de la zootechnie de haute qualité a commencé avec la mise en place par décret du ministre italien de l'agriculture du Système de Qualité National Zootechnie. Ledit décret comprend des informations sur les techniques d'alimentation, les caractéristiques des environnements de stabulation et l'utilisation des antimicrobiens.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
LES CAMPAGNES QUI ENCOURAGENT
LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.



Selon les cahiers des charges approuvés par le SQNZ, les bovins dans les élevages doivent pouvoir compter sur une **alimentation à base de céréales** et de produits d'origine végétale de haute qualité et certifiés. Les structures de stabulation doivent permettre aux bovins d'**exprimer leur comportement** et leurs mouvements naturels. Les environnements doivent être protégés des parasites et des intempéries, et le climat intérieur doit être constamment régulé en termes de température, d'humidité et de circulation de l'air, y compris pour éliminer les gaz et les poussières. Les **inspections de vétérinaires qualifiés** sont également fondamentales. En effet, les vétérinaires doivent pouvoir intervenir rapidement pour éviter que les animaux ne tombent malades, en réduisant le recours aux médicaments et en réservant ceux-ci uniquement lorsque cela est strictement nécessaire.

Afin d'encourager la transition de l'ensemble du secteur vers un système alimentaire durable, un groupe de travail composé d'éleveurs membres de l'A.O.P. Italia Zootechnica a rédigé le projet **Standard zootechnie de viande durable** (Élevages durables) qui, après avoir été approuvé par la Commission européenne, a été reconnu par le ministère italien de l'agriculture et inclus dans le Système de Qualité National Zootechnie en juin 2024.

Unique en Italie et en Europe, le cahier des charges Élevages durables s'inscrit dans la **stratégie Farm to Fork**, au cœur du **Green Deal**. Le choix de cette norme vertueuse par les éleveurs constitue une étape cruciale de la filière zootechnique dans sa volonté de réduire l'impact environnemental, grâce à l'**adoption de bonnes pratiques** telles que la surveillance de la consommation d'eau, l'utilisation d'énergie provenant de sources renouvelables et l'utilisation des eaux usées pour la fertilisation naturelle des cultures.

UNE ALIMENTATION QUI SATISFAIT TOUT BESOIN NUTRITIONNEL

Une viande de qualité supérieure ne peut être obtenue que par le biais de techniques d'alimentation spécifiques qui prennent en compte des **besoins nutritionnels** des bovins au cours des différentes étapes de développement.

Les animaux élevés selon les cahiers des charges reconnus par le MASAF et la Commission européenne, relevant du domaine SQNZ, sont unis par une alimentation basée principalement sur les céréales. La ration alimentaire doit être exempte de graisses animales ajoutées et se composer exclusivement de **produits d'origine végétale** tels que les céréales, les légumineuses, les oléagineux et les fourrages.

La provenance des aliments doit pouvoir être identifiée par les documents d'achat correspondants, tandis que dans le cas des aliments autoproduits, c'est le document d'achat des semences qui garantit leur **traçabilité**.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
LES CAMPAGNES QUI ENCOURAGENT
LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.



UNE FILIÈRE TRANSPARENTE POUR UN PRODUIT TRACÉ ET SÛR

La marque ombrelle du **Consorzio Sigillo Italiano** est née avec l'intention d'orienter le consommateur vers des **choix conscients** lorsqu'il se trouve dans un magasin. En particulier, l'étiquette avec le logo Consorzio Sigillo Italiano se veut une garantie de l'histoire et du parcours du produit que le consommateur achète. En effet, elle ne peut être utilisée que par ceux qui appliquent dans leur élevage un cahier des charges de production reconnu par le SQNZ. Tous les éleveurs qui adhèrent aux cahiers des charges, en plus de respecter des **normes strictes** pour les phases de croissance et de finissage, ont l'obligation de **garantir la traçabilité** des animaux tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de l'origine à la vente.

Chaque étape du parcours est soumise en continu à la vérification minutieuse de professionnels du secteur et de **certIFICATEURS ACCRÉDITÉS**, assurant ainsi un **produit sain et sûr**, car il répond aux exigences établies par le cahier des charges SQNZ.

COMMENT RECONNAÎTRE UNE VIANDE DE QUALITÉ : PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES ET CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aliment faisant partie du **régime méditerranéen**, la viande joue un rôle de première importance dans la fourniture à l'organisme de **protéines nobles**, de fer, de zinc, de vitamine B 12, de phosphore et de calcium. Dans le cadre d'un **régime alimentaire varié et équilibré**, sa consommation est recommandée deux fois par semaine, avec une préférence pour les **vianades de qualité certifiée** et peu transformées.

Plus précisément, la viande de **Taurillon et Scottona**, caractérisée par une couleur rouge vif, une saveur intense, **sa tendresse et sa jutosité**, présente des caractéristiques nutritionnelles de grande valeur. Maigre et digeste, elle ne nécessite pas de préparations élaborées, car pour en exalter le goût naturel, il suffit d'une **cuisson à la grille ou au barbecue** avec un filet d'huile d'OLIVE EXTRA VIERGE et une pincée de sel.

La viande de **Fassone de race piémontaise** se caractérise par une trame de tissu conjonctif particulièrement réduite, une particularité qui la rend **incroyablement tendre**. En outre, son **faible pourcentage de matières grasses** est d'une qualité remarquable, utile pour prévenir et lutter contre le cholestérol.

Sapide, légère et polyvalente en cuisine, la viande de Fassone de race piémontaise se prête à de multiples recettes, mais **s'exprime au mieux quand elle est crue**.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
LES CAMPAGNES QUI ENCOURAGENT
LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.



A.O.P. ITALIA ZOOTECNIA

L'**Association des Organisations de Producteurs (A.O.P.) ITALIA ZOOTECNIA**, reconnue par le ministère italien de l'agriculture en 2019, regroupe 90 % des Organisations de Producteurs (O.P.) et des Associations de Producteurs italiens, représentant plus de **72 % de l'élevage bovin de viande en Italie**.

Son rôle est de **coordonner les activités** des O.P. associées, en promouvant des services pour **améliorer la qualité et valoriser les productions** certifiées. L'A.O.P. **représente les intérêts** des organisations et associations adhérentes envers les institutions nationales et européennes. Elle **soutient les activités commerciales** de ses membres et **élabore des études sectorielles** à cette fin. L'association **participe à des projets et des recherches** sur les méthodes de production durables et **promeut la formation et l'innovation technologique** dans le secteur de l'élevage, en soutenant l'adoption de normes de qualité, de certification et de promotion des produits.