Bœuf: L’abattage rituel, un atout économique pour la France

17/03/2014 à 10h02

Améliorer les ventes de viande bovine hors de France. C’est l’une des priorités du gouvernement, qui installe ce lundi le premier «comité export» de la filière. Concrètement, les professionnels du secteur et les pouvoirs publics se réunissent pour définir les moyens de mieux travailler ensemble et ainsi davantage aider les entreprises dans leur conquête de nouveaux marchés à l’international.

L’enjeu est capital: la consommation de bœuf s’érode en France depuis la crise de la vache folle et la chute s’accélère encore depuis deux ans, avec un recul des ventes de -2% en 2012 et de -3% en 2013. Les abattoirs n’y résistent pas: en dix ans, une centaine d’entre eux ont fermé leurs portes.



La Turquie, Dubaï et bientôt, la Malaisie

Du coup, «pour maintenir une production dans notre pays,

l’export s’impose comme un relai de croissance incontournable», lance Dominique Langlois, président de l’Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes (Interbev). Et dans cette perspective, la viande casher mais surtout halal produite en France est une vraie chance.

«A l’origine, les abattoirs français se sont lancés dans l’abattage rituel pour répondre à la demande des pays du Maghreb», rappelle Hervé des Déserts, directeur de la Fédération des industries et du commerce en gros des viandes (FNICGV). «Ces pays sont toujours une priorité, mais pour nous développer, nous devons exporter sur de nouveaux marchés dynamiques, et ce sont bien souvent des pays musulmans.»

20 Minutes