



Viande et produits carnés

Parmi les produits de l'élevage, la viande est celui de plus grande valeur. Elle se compose de protéines et d'acides aminés, de sels minéraux, de graisses et d'acides gras, de vitamines et d'autres composants bioactifs, et de petites quantités d'hydrates de carbone. Du point de vue nutritionnel, la viande doit son importance à la qualité élevée de ses protéines, qui contiennent tous les acides aminés essentiels, ainsi qu'à ses sels minéraux et vitamines fortement biodisponibles.

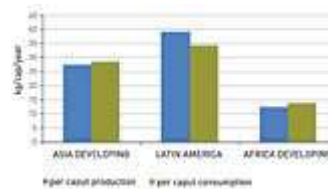
Si elle est restée relativement stable dans le monde développé, la consommation annuelle de viande par habitant a doublé depuis 1980 dans les pays en développement. L'accroissement de la population et des revenus, de même que les changements des préférences alimentaires, suscitent une augmentation de la demande en produits de l'élevage.

La production de viande est appelée à doubler d'ici 2050, l'essentiel de cet accroissement étant attendu dans les pays en développement. L'essor du marché de la viande constitue une opportunité significative pour les éleveurs et les personnes travaillant dans les activités de transformation de la viande de ces pays. Cependant, un secteur de l'élevage en pleine expansion, un traitement de la production offrant une sécurité sanitaire et une commercialisation de viande et de produits carnés répondant aux règles d'hygiène représentent un véritable défi.

Le programme de la FAO sur la viande et les produits carnés vise à aider les pays membres à exploiter leurs possibilités de développer l'élevage et de réduire la pauvreté, en promouvant une production, une transformation et une commercialisation de ces produits qui soient sûres, efficaces et durables. L'action est centrée sur l'accroissement des compétences et le renforcement des capacités dans le secteur du petit élevage, à travers l'amélioration et le perfectionnement de la production de viande et des techniques de transformation à petite échelle. La FAO contribue aussi à organiser le circuit de commercialisation et à améliorer la chaîne de valeur de l'industrie de la viande, en s'appuyant sur une série d'activités réparties entre les divers sièges et le terrain, ainsi que sur une collaboration avec des partenaires nationaux, régionaux et internationaux choisis.

L'accent est principalement mis sur l'apport de valeur ajoutée, l'amélioration de la sécurité, la réduction des déchets et le

Data...



Photos



Etal de viande dans un magasin
UGA-UMI

Liens

[Division des infrastructures rurales et des agro-industries](#)

Contact

Anthony Bennett

LIVESTOCK INDUSTRY OFFICER
FAO HQ, Room B-615
Viale delle Terme di Caracalla
Rome 00153, Italy
Tel: +39 06 570 54701
anthony.bennett@fao.org

Olaf Thieme

LIVESTOCK DEVELOPMENT OFFICER
FAO HQ, Room C-583
Viale delle Terme di Caracalla
Rome 00153, Italy
Tel: +39 06 570 55418
olaf.thieme@fao.org

conseil et l'assistance en matière de techniques et de politique. L'approche consiste à développer et disséminer des lignes directrices et des pratiques visant à améliorer la productivité, fournir des produits à valeur ajoutée et des abattoirs plus sûrs sur le plan sanitaire. A travers le Codex Alimentarius, la FAO est en outre impliquée dans l'élaboration de normes et de codes de pratique en matière de viande et de produits carnés.

Commentaires: [webmaître AGA](#)
2013

© FAO, 2013

Updated on: 1 March
