



The Consumer Voice in Europe

The consumer view on what 'integrity' means for food of animal origin

Camille Perrin

Senior Food Policy Officer

ATF Seminar

Brussels

26th October 2017

BEUC in a nutshell ...

- The European Consumer Organisation
- 43 member organisations (EU + EEA)
- Mission = to promote consumer interests in EU decision making



Changing consumption patterns



home / ... / ... / vis, peulvruchten, vlees, ei, noten en zuivel

Vis, peulvruchten, vlees, ei, noten en zuivel

Gezond eten met de Schijf van Vijf

Gezond eten
Hoeveel en wat kan ik eten?
Wat staat er in de Schijf van Vijf?
Wat staat er niet in de Schijf van Vijf?
Beginnen met gezonder eten
Omgaan met verleidingen

De vakken van de Schijf van Vijf

Groente en fruit
Smeer- en bereidingsvetten
Vis, peulvruchten, vlees, ei, noten en zuivel
Brood, graanproducten en aardappelen
Dranken

Een snelle bonenschotel, pittige viscurry, rijst met tofu of aardappelen, groente en vlees. Wat kies jij vandaag? De trend is: meer plantaardig en minder vlees. Daarmee zorg je goed voor jezelf en het milieu.



Dit vak bestaat uit producten met veel eiwit. De producten dragen ieder zijn eigen steentje bij aan je gezondheid.

Vis, peulvruchten, vlees en ei

Met het eten van vis verlaag je het risico op LDL-cholesterol, wat helpt om je bloedvaten goede voedingsstoffen, zoals ijzer en vitamines

Tips voor vis, peulvruchten, vlees

- In deze groep draait het om afwisseling tu
- Steds meer mensen eten niet elke dag vlees
- Een voorbeeld van een weekindeling kan z
- 2 dagen rund- of varkensvlees en 2 dagen kip
- je ook tofu, tempe of ei nemen of nog een ke
- Zet elke week peulvruchten op je menu! G
- dan niet meer nodig. Peulvruchten zijn bijvoo
- [Lees meer over peulvruchten](#) en bekijk hoe je
- 1 keer per week vis eten is een echte aanr
- Atlantische zalm, heilbot, bokking, sardine
- avondeten.
- Eet niet meer dan 500 gram vlees per wee



Planète

PLANÈTE COP22 Climat Énergies Biodiversité Santé-environnement Agriculture & Alimentation

ARTICLE SÉLECTIONNÉ DANS LA MATINALE DU 07/06/2017 > Découvrir l'application

Une vidéo dévoile la souffrance des cochons gazés dans les abattoirs

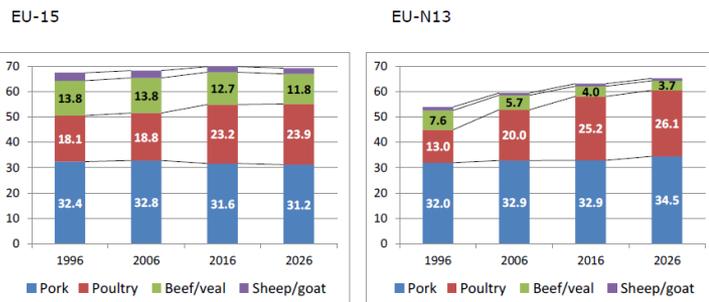
L'association L214 dénonce l'étourdissement des animaux par asphyxie. Deux de ses membres comparaitront le 12 juin devant la justice.

LE MONDE | 08.06.2017 à 06h38 • Mis à jour le 12.06.2017 à 16h48 | Par Audrey Garric et Pierre Le Hir

Abonnez vous à partir de 1 € Réagir Ajouter Partager (42 345) Tweeter



Meat types in EU consumer basket (kg/capita)



The trust factor



1986-2001
UK mad cow crisis



2013
Horsemeat scandal



2017
Fipronil in eggs



1999
Belgian dioxin crisis



Series of foodborne outbreaks linked to meat (*Salmonella*, *Campylobacter*)



2017
Brazilian beef scandal

“More transparency!”

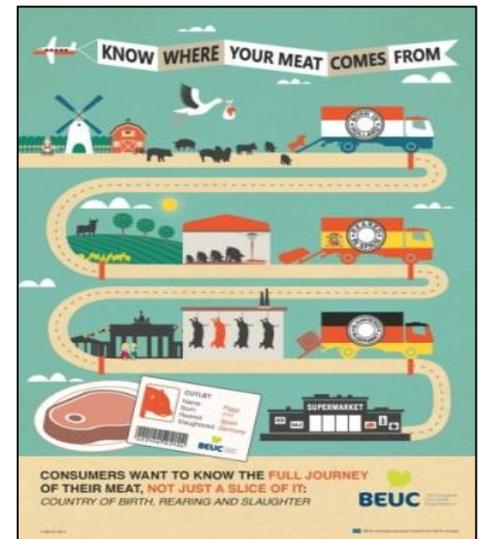
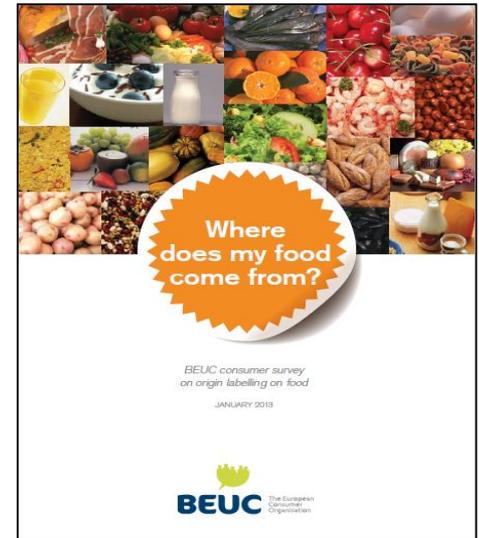
Question: "In public discussions, there is always a debate about more transparency in the food market. What does "transparency" mean for you in this context? What would be your transparency expectations from food companies if you want to make a purchase decision? If possible, mention three expectations for transparency in food."

| What consumers mean by “transparency” | Absolute number | % of total responses |
|--|-----------------|----------------------|
| Origin (product, ingredients) | 370 | 23.5 |
| Food composition, ingredients | 297 | 18.9 |
| Methods of production and manufacturing | 99 | 6.3 |
| Clarity of the list of ingredients (intelligibility, legibility, etc.) | 65 | 4.1 |
| Additives | 63 | 4.0 |
| ... | | |

Spiller A., Nitzko S. (2014): ["Verbraucherverständnis von Transparenz. Ergebnisse einer repräsentativen Konsumentenbefragung." Eine Studie im Auftrag von "Die Lebensmittelwirtschaft e.V."](#)

Knowing where food comes from

- Long-standing consumer demand but further reinforced by recent fraud scandals.
- Consumer demand especially strong for meat (90%) and milk (83%), whether sold fresh or used as ingredients in processed foods.
- Lack of action at EU-level but national initiatives.

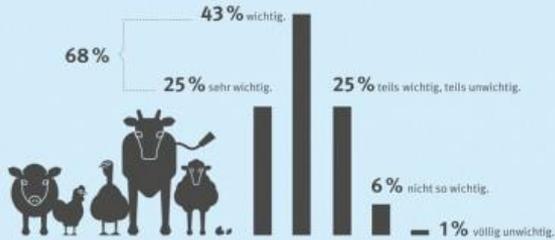


Better welfare for animals

TIERSCHUTZ IN DER LANDWIRTSCHAFT

VERBRAUCHER FINDEN TIERSCHUTZ WICHTIG

Das Thema Tierschutz in der Landwirtschaft ist...



TIERSCHUTZ IST VERBRAUCHERN ETWAS WERT

Verbraucher würden für mehr Tierschutz zahlen, aber es fehlen ihnen Informationen und Orientierung.

64% der Verbraucher sind bereit, mehr zu zahlen, wenn sie sicher wären, dass die Tierhaltung besser ist.

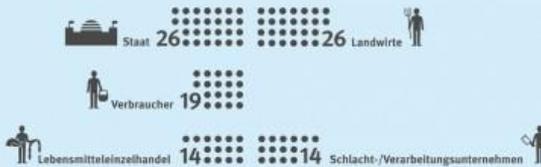


45% der Verbraucher wissen allerdings nicht, woran sie Fleisch aus artgerechter Haltung erkennen können.

86% der Verbraucher können ad hoc kein Tierschutzlabel benennen.

MEHR TIERSCHUTZ: WER IST GEFRAGT?

Verbraucher sehen vor allem Staat und Landwirte in der Pflicht, aber auch sich selbst. Die Befragten konnten 100 Punkte vergeben und diese entsprechend der Verantwortung für mehr Tierschutz auf die Akteure verteilen.*



* Die Zuweisung von 100 Punkten lag nicht bei den Befragten der Einzelwerte.

verbraucherzentrale
Bundesverband

CONSUMERS ARE WILLING TO PAY FOR ANIMAL WELFARE

Consumers would pay more for better animal welfare, but feel they don't have enough information and guidance.



64% of consumers would be willing to pay a premium if they could be certain that higher animal welfare standards were met.



45% of consumers do not know how to tell whether meat comes from animals raised under good conditions.



86% of consumers cannot, without prompting, name any animal welfare label.

Source: Survey carried out by Zühlendorf + Partner Marketingberatung on behalf of vzbv, November 2015

Estudio

Y vivieron felices... ...para nuestro provecho



de carne, leche y huevos pueden sentir una vida más o menos estreñida según las prácticas de los granjeros o ganaderos que los crían. Y la experiencia demuestra que cuanto más a gusto viven, mejores alimentos producen.

Es más, un mal negocio

Tratar con descuido a los animales de consumo humano no tiene ventajas. Para empezar, hace que enfermen con más frecuencia, lo que obliga a redoblar la atención veterinaria y a administrarles medicamentos. Estos pueden permanecer de forma residual en la carne, además de favorecer la aparición de enfermedades difíciles de tratar por el desarrollo de bacterias resistentes. Si los animales no viven en unas instalaciones adecuadas o son transportados de cualquier manera, es posible que se golpeen o se hieran. Las heridas se curan erróneas en vías de entrada para las bacterias, que pueden causar enfermedades y dar mal aspecto a la carne de las zonas afectadas, menguando su valor comercial. Además, el estrés puede causar diarrea a los animales durante el transporte. Las pérdidas de los consumidores se manchan al igual que los pedigos. Favoreciendo la contaminación por bacterias resistentes como la salmonela o la shigella coli. Un tiempo extra debido, por ejemplo, a una mala aplicación del método de autolimpieza previo al sacrificio, puede saltarse con la aparición de presencias en la carne, es decir, pequeñas manchas de sangre. Además, buena parte de las ganaderías se han ido seleccionando genéticamente para tener poca grasa, lo que da lugar a unos animales con caparines magros y tendientes a los derrames si se



¿Tiene usted la sensación de que cuando está nervioso su salud se resiente? No se equivoca. El estrés es capaz de causar reacciones físicas inusuales y también a largo plazo. Debilita el sistema inmunológico y favorece las infecciones y el desarrollo de enfermedades, además de reducir el apetito y alterar el sistema reproductor. Este fenómeno se es ecoado de los humanos. Los animales también lo sufren y muchas veces por razones parecidas a las nuestras: escasez de recursos, incomodidades, cambios bruscos, miedo a lo desconocido... Los animales que se crían para proveerlos

64%

de los consumidores que dicen estar dispuestos a pagar un precio más alto por productos de animales bien cuidados

LA ETIQUETA NO DISTINGUE LAS BUENAS PRÁCTICAS



Xavier Manresa Vilanova, Profesor de Ecología y Bienestar Animal de la Universidad Autónoma de Barcelona

exploraciones ecológicas que carecen de ellos.

Para al hacer la compra no hay modo de saber quién lo ha hecho mejor.

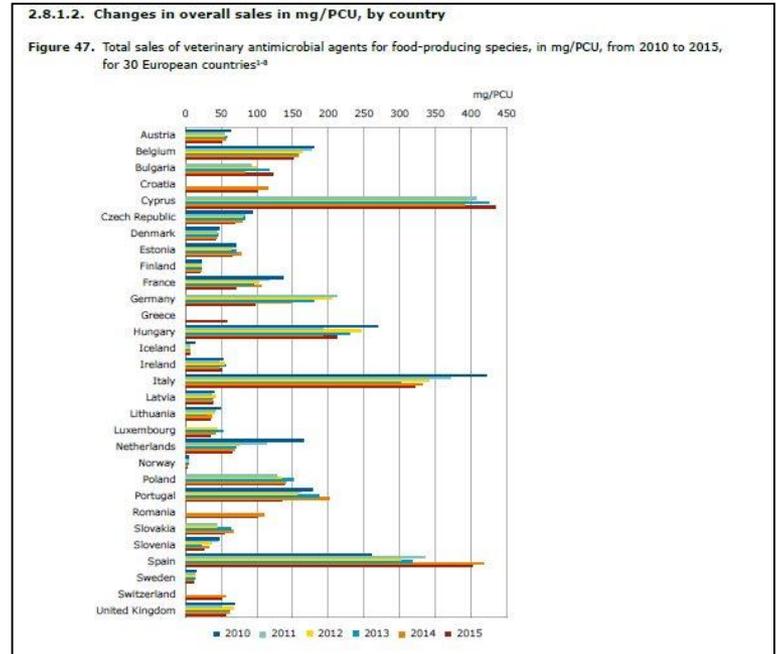
Es uno de los grandes problemas que tenemos y va ir mucho la pena trabajar en el etiquetado. Porque que en España el bienestar animal importa menos que en otros países. Para los estudios muestran que es un problema de desconocimiento. Al margen de lo que el consumidor gana sino un problema de desconocimiento. Aquí hay poco tiempo hablando de este tema. Y el consumidor que si sabe y tiene inquietud no puede escapar. La oferta es buena, si su capacidad de producir ha disminuido bruscamente, si su pelaje y su aspecto son buenos... El análisis de la calidad de la carne también aporta datos sobre el nivel de bienestar. Lo más razonable es usar una combinación de todos estos indicadores.

Un animal reñado enferma menos, toma menos medicamentos y su carne está más limpia de residuos

La producción ecológica procura más bienestar animal que otros modelos. Los consumidores que regulan una inversión ecológica con bienestar y es claro que este modelo se rigió por normas que incluyen algunos consideraciones de bienestar animal. Pero hay investigaciones que muestran que los estándares de bienestar animal que ofrecen estándares de bienestar más altos y agrícolas.

Cutting on antimicrobial use

- On average, in the EU, consumption of antibiotics is higher in food-producing animals than in humans.
- 7th ESVAC report: “Overall sales are coming down but picture across Europe remains varying”
- BEUC ‘Superbug Tour’ campaign
 - Consumer awareness raising
 - Identifying ‘best/worst-in-class’ countries
 - Advocacy in the context of the on-going revision of EU legislation on veterinary medicines and medicated feed



Food that *is* what it says it is

BEUC report denouncing deceptive practices in relation to the labelling of meat products:

- Playing with words ... and pictures.
- Products that look like 100% fresh meat ... but contain other ingredients.
- Actual amount of meat lower than that stated on label (when labelled).
- Water sold for the price of meat.
- Sneaky food additives.



Addressing food system challenges

Challenges



Potential solutions

| Beef | Wheat | Chicken |
|-------------------------------|---|---|
| Lab produced meat | Precision agriculture | Insects as feed |
| Biotechnology | Biotechnology | GM soya as feed |
| Eating insects | Biological controls | Preparation controls |
| Eating less meat | Irradiation / microwaves to extend shelf life | Mechanically separated poultry |
| Eating different cuts of meat | Product redesign | Improved packaging (freshness labelling, roast bags, portion packs) |
| Sustainability labelling | | |

Consumer preferred solutions

| | Predominately supported | Inclined to oppose, but mixed responses | Very unsure about |
|--|---|--|---------------------------------------|
| Reducing meat consumption | *Eat less meat Different cuts of meat | Eating insects Mechanically Separated Poultry | *Lab produced meat |
| Reducing waste | *Portion packs *Freshness sensors | | *Irradiated wheat *Long-life bread |
| Supporting sustainable choices through new products / labelling | Sustainability labelling Product redesign-chickpea flour | | |
| Farming more sustainably | *Precision agriculture Insects as animal feed | Biological controls Waste as animal feed Plant biotechnology | Meat biotechnology |
| Improving food safety | Roasting bags Rapid surface chilling | Lactic acid wash | Chlorine wash |



From: Which? and the Government Office for Science (2015). [Food System Challenges. Public dialogue on food system challenges and possible solutions](#)



The Consumer Voice in Europe



www.beuc.eu – food@beuc.eu