



J-4 Mois A LA DECOUVERTE DE LA FILIERE ELEVAGE ET VIANDE

Février 2016 – A vos agendas ! Le rendez-vous est fixé pour la seconde édition des Rencontres MADE in VIANDE **du 21 au 25 mai 2016**, organisées par INTERBEV, ses Comités Régionaux et ses Organisations Nationales. Ce rendez-vous d'envergure nationale, gratuit, convivial et festif, invite les consommateurs : familles, écoles, étudiants... à découvrir les métiers de l'élevage et des viandes. À l'occasion de ces portes ouvertes, les visiteurs auront accès au quotidien et aux coulisses de professionnels engagés dans la sauvegarde du territoire et du terroir français. Elles permettront également de s'informer sur les formations et les opportunités d'emploi de ce secteur d'activité.

On se (re)connecte aux terroirs

De la fourche à la fourchette, c'est toute une filière qui veille à offrir des produits de qualité aux consommateurs. Fermes d'élevage (vaches, veaux, moutons, chevaux, chèvres), marchés aux bestiaux, centres d'allotement, entreprises d'abattage ou de transformation, boucheries artisanales, rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces, restaurants, ce sont plus de 500 000 hommes et femmes au savoir-faire unique qui constituent la filière élevage et viande française.



Au cœur des métiers, la passion

Fermes, exploitations d'élevage sont l'occasion de se (re)familiariser avec la nature et les animaux. On y rencontre des éleveurs acteurs de l'équilibre écologique du territoire, garants du bien-être de leurs animaux et de la traçabilité du troupeau, qui ont à cœur de partager avec le public la passion de leur métier. Quelles sont les différentes races ? Que mangent nos vaches, moutons...? Quelles sont les évolutions du métier ? Autant de thèmes d'échange avec le public.

Marchés aux bestiaux. Peu connus du grand public, on y pénètre pour s'imprégner de l'ambiance unique qui y règne. Les parcourir est une expérience où l'on s'informe sur l'origine des lots d'animaux, leur race et leur destination. Chargement, déchargement, soins apportés aux animaux, traçabilité, tri, etc... Un véritable territoire de découverte pour les visiteurs.



Entreprises d'abattage et de transformation. Profitons de ces portes ouvertes pour pénétrer au cœur de la filière, maillon indispensable entre élevage et commercialisation. Souvent méconnues, ces entreprises proposent une grande diversité de métiers, exigeant technicité et rigueur, de l'abattage au désassemblage des carcasses. Ce savoir-faire indispensable garantissant la qualité sanitaire des produits est soumis à des règles strictes en matière de bien-être animal, d'hygiène et de traçabilité. La provenance des viandes dans nos assiettes est ainsi certifiée.

Boucheries artisanales. Glissons-nous le temps de la visite derrière les vitrines pour remonter le circuit de la viande. Plébiscités pour leur attachement à la qualité et à leurs connaissances des viandes, les bouchers présentent leur savoir-faire sur la découpe, la maturation des viandes et les conseils de préparation. En tant que fin gourmet, le boucher distribue toujours le bon conseil cuisson...

Rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces. Visiter les coulisses du laboratoire d'un chef boucher est un moment privilégié pour comprendre l'approvisionnement en viande, la découpe, les règles d'hygiène et de sécurité, la préparation de produits élaborés et l'organisation du rayon traditionnel et du rayon libre-service...

Restaurants collectifs. On les découvre côté cuisine. Conception des recettes, choix des morceaux et équilibre des plats, origine des viandes, approvisionnement, pluralité des métiers en restauration collective sont notamment les thèmes inscrits au menu.

MADE in VIANDE 2014, une 1ère édition sous le signe de la réussite !

Lancées pour la première fois en 2014, les Rencontres MADE in VIANDE ont mobilisé plus d'un millier de professionnels de la filière élevage et viande lors d'une opération de grande envergure déclinée partout en France. Plusieurs milliers de visiteurs ont ainsi partagé pendant une semaine, le quotidien d'hommes et de femmes passionnés qui s'investissent chaque jour pour fournir aux consommateurs une viande de qualité. Ouvrant leurs portes et leur lieu de travail, ces derniers ont proposé des journées entières d'animation telles que :

- Des visites guidées dans les élevages, sur les marchés aux bestiaux, dans les centres de tri, dans les entreprises de viande et dans les points de vente...
- Des démonstrations de découpe de viande dans des boucheries artisanales
- Des présentations de centres de formation ou de centrales de restauration collective
- Des dégustations de viande, variées, à l'image des territoires français

Plus d'informations sur les Rencontres MADE in VIANDE sur www.la-viande.fr/made-in-viande

A propos d'INTERBEV

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes.

Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

En savoir plus : www.la-viande.fr / www.interbev.fr

CONTACTS PRESSE

VFC Relations Publics

Charlotte Jorcin – cjorcin@vfcrp.fr

T. 01 47 57 05 71

Sophie Ionascu – sionascu@vfcrp.fr

INTERBEV

Cécile Lardillon –

c.lardillon@interbev.fr

T. 01 44 87 44 76