



Communiqué de presse – Février 2020

## Les Rencontres MADE in VIANDE sont de retour du 13 au 20 mai 2020 partout en France

À l'heure où les Français sont attachés à la qualité du contenu de leur assiette et de plus en plus attentifs aux questions sociétales, les Rencontres MADE in VIANDE viennent mettre en lumière les engagements des professionnels de la filière Élevage et Viande au travers du respect de l'environnement, du bien-être animal et de la qualité de la production.

Cette 6<sup>e</sup> édition, qui se déroulera du 13 au 20 mai 2020 partout en France, sera l'occasion de montrer que la filière est engagée en faveur d'une alimentation responsable et durable et de partager sa conviction : « Aimez la viande et ceux qui la font ».



### Un événement pour tout savoir sur la viande... Et ceux qui la font !

Les Rencontres MADE in VIANDE offrent une occasion unique de découvrir la filière Élevage et Viande. Dans une ambiance conviviale et authentique, propice aux échanges, de multiples portes ouvertes se déroulent partout en France.

De l'éleveur au cuisinier, en passant par le commerçant en bestiaux, l'abatteur, l'opérateur de transformation des viandes, l'acheteur, le logisticien, le grossiste, l'artisan-boucher, le charcutier, le tripiier ou le boucher en grande surface... **Tous ne manqueront pas d'inspiration pour partager leur passion, leurs pratiques et leurs valeurs.**

Au programme : visites guidées de leurs établissements, démonstrations autour de leurs métiers, ateliers pédagogiques, dégustations et autres animations.

### POUR SUIVRE LES RENCONTRES MADE IN VIANDE

Pour tout savoir sur les animations prévues et retrouver le programme complet, mis à jour quotidiennement, il suffit de se connecter sur le site : [www.madeinviande.fr](http://www.madeinviande.fr)



[#madeinviande](https://www.instagram.com/madeinviande)

## Des rencontres ouvertes à tous et tournées vers l'avenir

**Petits et grands, en famille ou entre amis**, chacun sera convié à rencontrer des femmes et des hommes passionnés, qui transmettront leurs connaissances, parleront de leur histoire et de ce qui rythme leur quotidien.

**Quant aux consommateurs en quête de sens**, ils pourront en savoir plus sur les engagements des professionnels, qui se mobilisent pour produire une viande goûteuse et de qualité, dans le respect de la nature, de l'homme et du vivant.

**Enfin, les jeunes ou les personnes en reconversion professionnelle** auront l'opportunité de mieux appréhender les différentes facettes des nombreux métiers de la filière, qui permettent de produire une viande de qualité. Et, qui sait, certains se découvriront peut-être une vocation !

### Naturellement flexitariens

Parce que tous les professionnels de la filière Élevage et Viande s'impliquent en faveur d'une alimentation plus durable et responsable, la campagne de communication collective « Aimez la viande, mangez-en mieux. » signée « Naturellement Flexitariens » s'exprime aussi à travers les Rencontres MADE in VIANDE. Elle se démarque par son ouverture sur la société et les tendances actuelles de consommation et fait la démonstration qu'être flexitarien, c'est être l'omnivore du XXI<sup>e</sup> siècle : un consommateur éclairé, qui mange de tout en quantité raisonnée. L'objectif de cette campagne est d'accompagner tous ceux qui s'interrogent sur leur alimentation et pour autant souhaitent continuer à manger de la viande de façon réfléchie.

Rendez-vous sur le site [www.naturellement-flexitariens.fr](http://www.naturellement-flexitariens.fr)

### Les Rencontres MADE in VIANDE

Un événement vrai et engagé

Des moments de découverte et de partage

Un dialogue ouvert et transparent



#### Relations médias

VFC Relations Publics

Linda Amsellem • [lamsellem@vfcrp.fr](mailto:lamsellem@vfcrp.fr) • 01 47 57 74 22  
Valérie Langlois • [vlanglois@vfcrp.fr](mailto:vlanglois@vfcrp.fr)

INTERBEV

Cécile Lardillon • [c.lardillon@interbev.fr](mailto:c.lardillon@interbev.fr) • 01 44 87 44 76  
Claire Leduc • [c.leduc@interbev.fr](mailto:c.leduc@interbev.fr) • 01 44 87 44 43

**INAPORC**  
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

**interbev**  
INTERPROFESSION  
BÉTAIL & VIANDE