



LES RENCONTRES

À TABLE !

AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.



DOSSIER DE PRESSE

1ÈRE ÉDITION

31 MAI AU 2 JUIN 2024

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

SOMMAIRE

ÉDITO DE JEAN-FRANÇOIS GUIHARD

Président d'INTERBEV

P.3

RENDEZ-VOUS LES 31 MAI, 1^{ER} ET 2 JUIN 2024

Pour la 1^{ère} édition Les Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font. de la filière Élevage et Viande

P.4

FABIEN PELOUS, ANCIEN INTERNATIONAL FRANÇAIS DE RUGBY À XV

Parrain 2024 des Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font.

P.5

PROGRAMME 1^{ÈRE} ÉDITION 2024

Les Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font. Programme des rendez-vous les plus proches de chez vous : les 31 mai, 1^{er} et 2 juin 2024

P.6

“ AIMER LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT. ”

Une promesse responsable et durable, qui nous engage tous, en faveur du « mieux »

P.8

DÉCOUVREZ LES 4 FAMILLES DE MÉTIERS

complémentaires et engagés de la filière Élevage et Viande française

P.9

POINTS DE REPÈRES DE PRODUCTION & CONSOMMATION

de la filière Élevage et Viande française

P.10





En 2014, la filière Élevage et Viande française inaugurait pour la première fois **les Rencontres MADE in VIANDE**, sur tout le territoire. Un événement durant lequel éleveurs, marchés aux bestiaux, entreprises de viande, bouchers, restaurateurs ont ouvert annuellement leurs portes au public, au cœur des coulisses de leur activité. Fondées sur la volonté de transparence de notre filière, ces Rencontres ont été créées pour renouer un dialogue constructif avec la société et nous mobiliser ensemble, professionnels de la filière, afin de valoriser nos métiers et nos pratiques auprès du plus grand nombre.

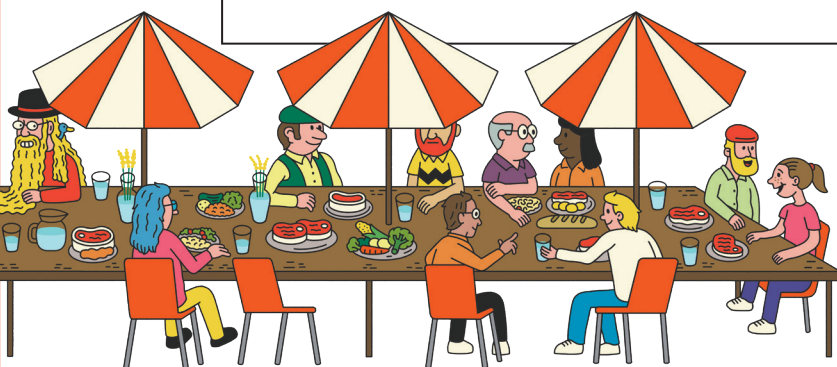
L'année 2024 marque pour l'Interprofession Élevage et Viande le 10^{ème} anniversaire de ces Rencontres. L'occasion parfaite pour INTERBEV, ses Organisations Nationales et ses Comités Régionaux pour insuffler d'une part, un nouvel élan à cette opération afin d'en perpétuer le succès et d'autre part, poursuivre un dialogue ouvert, transparent avec nos concitoyens, valoriser nos savoir-faire et partager avec eux notre engagement pour produire une viande française plus durable au service de la transition écologique et de notre souveraineté alimentaire.

C'est donc avec fierté que je donne le coup d'envoi officiel de la première édition nationale des **Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font.** qui se tiendra les vendredi 31 mai, samedi 1^{er} et dimanche 2 juin 2024. C'est la promesse de belles rencontres festives à travers la France où le public sera invité à participer à des animations et activités variées : tables rondes, ateliers découvertes, visites insolites, spectacles, dégustations... Une grande tablée flexitarienne sera également dressée dans chaque région aux côtés de professionnels de la filière Élevage et Viande. L'occasion, le temps d'un repas, de (re) découvrir la richesse et la qualité de nos productions agricoles et de s'installer pour déguster des produits locaux dans une ambiance de partage et de convivialité.

Alors, rejoignez-nous lors de ce premier week-end festif de juin et faisons ensemble, des Rencontres à Table !, une expérience mémorable.



JEAN-FRANÇOIS GUIHARD
Président d'INTERBEV



RENDEZ-VOUS LES 31 MAI, 1^{ER} ET 2 JUIN 2024 SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE

POUR LA 1^{ÈRE} ÉDITION LES RENCONTRES À TABLE ! AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT. DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

Le 10^e anniversaire des **Rencontres MADE in VIANDE** que la filière Élevage et Viande célèbre cette année est ainsi l'occasion de réinventer ses traditionnelles portes ouvertes au travers d'un nouveau format d'événement et d'une nouvelle identité visuelle.

Dans la lignée des précédentes Rencontres, les professionnels de la filière ont souhaité poursuivre l'organisation d'un temps fort d'échanges avec le public en créant **Les Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font.** Un événement d'envergure qui aura lieu chaque année, tous les premiers week-ends de juin dans chaque région de France.

Au programme de ces nouvelles Rencontres : des événements festifs pour tous les publics, pour apprendre, échanger, s'amuser, se retrouver et partager un bon repas autour d'une grande tablée flexitarienne aux côtés des femmes et des hommes de la filière Élevage et Viande.

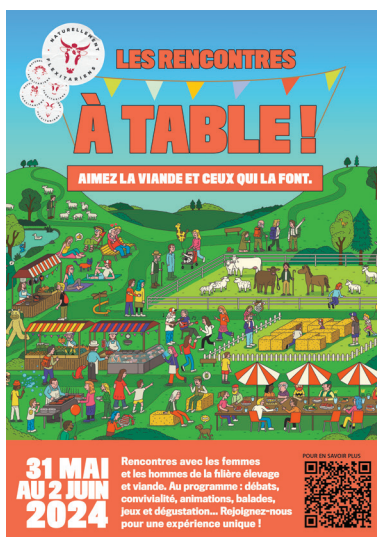
Au cœur de ces rendez-vous régionaux : des découvertes, des jeux pour enfants, des animations sportives, des spectacles... parfois dans des fermes, parfois dans des halles ou autres lieux inhabituels.

Et pour ceux et celles qui souhaitent en savoir davantage sur la qualité de leur assiette, des débats et conférences sont

organisés dans chaque région en présence de professionnels du secteur de l'élevage et de la viande mais aussi du monde de la nutrition, du sport...

Car l'année 2024 étant placée sous le signe des jeux et de la compétition, c'est tout naturellement que le thème « **Flexitariens et Athlètes du quotidien** » a été sélectionné par la filière pour marquer le coup d'envoi de cette première édition 2024 des **Rencontres à Table !**

Et pour incarner pleinement ce thème sur le terrain, **Fabien Pelous**, ancien capitaine emblématique du XV de France, endosse le titre de parrain officiel 2024 de ce week-end festif !



Pour un avant-goût des **Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font.**, une affiche haute en couleurs signée par l'illustrateur **Serge Seidlitz** pour marquer cette première édition. Parcourez en images et dans les moindres détails, un aperçu d'expériences à vivre lors des **Rencontres à Table !** : balade et randonnée gourmande, visite d'exploitation ou d'entreprise, foodtruck, atelier culinaire, soirée musicale, animation culturelle, jeux pour enfants... il y en aura pour tous les goûts sans oublier "le meilleur pour la faim" avec un grand banquet flexitarien organisé au sein de toutes les festivités !

RETROUVEZ
LES RENCONTRES MON ASSIETTE
MA PLANÈTE PROPOSÉES AUX
ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE



INFORMATIONS PRATIQUES

Une expérience unique à vivre aux côtés des femmes et des hommes de la filière Élevage et Viande, les 31 mai, 1^{er} et 2 juin 2024, partout en France.

Pour découvrir les rencontres les plus proches de chez vous, préparer votre venue en famille ou entre amis, rendez-vous sur le site

www.rencontres-a-table.fr
(inscription obligatoire)

Pour les scolaires, des sorties pédagogiques chez les professionnels de la filière Élevage et Viande sont organisées, pour les jeunes en écoles primaires jusqu'aux lycées d'enseignement supérieur. L'objectif ? découvrir tous les maillons de la filière : de la ferme à la boucherie, et partager le quotidien des femmes et d'hommes engagés pour produire une alimentation responsable et durable. L'occasion pour les élèves d'aller au plus près du terrain et de la production afin de mieux comprendre d'où viennent leurs aliments mais aussi de les sensibiliser aux nombreux métiers du vivant et de l'alimentation.

FABIEN PELOUS

ANCIEN INTERNATIONAL FRANÇAIS DE RUGBY À XV

PARRAIN 2024 DES RENCONTRES À TABLE !
AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.,
PLACÉES CETTE ANNÉE SOUS LE THÈME
« FLEXITARIENS & ATHLÈTES DU QUOTIDIEN »



“ FLEXITARIENS ET ATHLÈTES DU QUOTIDIEN ”

est la thématique choisie par les professionnels de la filière Élevage et Viande pour la première édition 2024 des **Rencontres à Table !** Et comme de la terre au terrain, il n'y a qu'un pas, c'est Fabien Pelous, ancien capitaine du XV de France, qui parrainera ce premier week-end festif !

RUGBY ET AGRICULTURE “ LE GOÛT DE L'EFFORT ” EN COMMUN !

Avancer en réalisant des passes à l'arrière, avec un ballon ovale aux rebonds capricieux : comme en agriculture, les joueurs de rugby doivent faire preuve de flexibilité face aux aléas du terrain.

Garder les pieds sur terre, mettre toute son énergie et son cœur à l'ouvrage, avoir le sens de l'abnégation, de l'humilité, mais aussi des responsabilités et du courage, c'est ce partage de valeurs, communes à celles des professionnels de la filière Élevage et Viande, qui a fait de la rencontre avec Fabien PELOUS une évidence pour parrainer cette première édition des **Rencontres à Table !**

**118
sélections**

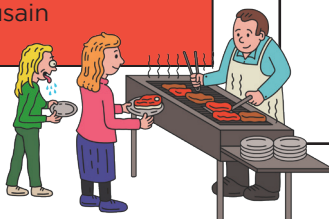
en équipe de France
de rugby à XV
(1995-2007), dont
42 en tant que
capitaine

**5 fois
vainqueur**

du Tournoi
des Six Nations,
avec l'équipe
de France

3 fois champion

de France et 2 fois champion d'Europe,
avec le Stade Toulousain



L'INTERVIEW FLEXITARIEN ET ATHLÈTE DU QUOTIDIEN DE FABIEN PELOUS

À table, team flexitarien ?

FP — J'étais sportif de haut niveau, donc j'ai toujours fait attention à mon alimentation et je continue à le faire. En bon flexitarien, je privilégie la diversité, la provenance et la qualité de ce que je mets dans mon assiette... et je vous le conseille car ça ne m'a pas trop mal réussi !

Qu'est-ce qui te plaît dans ces nouvelles rencontres ?

FP — C'est une vraie invitation à se rencontrer et à échanger, autour du "mieux manger". Dans mon livre "118 vies", je me présente aussi comme un produit de la terre. Je viens de Gibel, un village où l'Aude, l'Ariège et la Haute-Garonne se rejoignent. Soutenir le monde agricole dans ses démarches, faire le lien entre leurs valeurs d'engagement collectif et de quête d'excellence, ça me parle, alors quand on m'a proposé de parrainer cette première édition, j'ai foncé ! Ce sont des valeurs que l'on retrouve dans le rugby.

PROGRAMME 1^{ÈRE} ÉDITION 2024

LES RENCONTRES À TABLE ! AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.
LES 31 MAI, 1^{ER} ET 2 JUIN 2024

DES PARCOURS GOURMANDS POUR DÉCOUVRIR UNE FILIÈRE ENGAGÉE DU PRÉ À L'ASSIETTE

Parcourir au sein d'une ferme expérimentale les richesses environnementales liées à l'élevage

#1

Située à deux pas de La Roche-sur-Yon, la ferme expérimentale des Etablières, labélisée digiferme, s'inscrit dans un écosystème de haies, prairies et autres cours d'eau au sein duquel toute une biodiversité s'épanouit. Les techniciens de la chambre d'agriculture des Pays de la Loire feront découvrir aux visiteurs les précieux atouts de l'élevage sur cet environnement. Une balade pédagogique riche d'enseignement et des jeux pour toute la famille attendent également les visiteurs. Puis à partir de 19h, un apéritif convivial sera suivi d'une grande tablée où les curieux pourront poser toutes leurs questions aux côtés des professionnels de la filière : éleveurs, abatteurs, bouchers...

POUR ALLER PLUS LOIN :

À 18h : Table ronde autour des bénéfices de l'élevage pour la ville, organisée en présence de professionnels de la filière ainsi que de Lydie Bernard, vice-présidente de la Région Pays de la Loire, de Jean-Louis Peyraud, chercheur à l'INRAE et de Muriel Creze diététicienne avec une spécialité sportive.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Vendredi 31 mai de 16h à 21h.

Où ? Barrage de Moulin Papon, 85000
La Roche-sur-Yon (région Pays de la Loire).

Explorer lors d'une balade champêtre la diversité agricole de nos terroirs

#2

Découvrez lors d'une marche gourmande de 8 kilomètres au départ d'Arcenant, la richesse des terroirs de Bourgogne-Franche-Comté dont les paysages varient entre montagnes, forêts et lacs. A l'issue de cette escapade : un grand buffet épicurien, reflet de la diversité des productions agricoles de la région. A cette occasion, retrouvez un marché d'artisans et de producteurs locaux ainsi que plusieurs ambassadeurs du terroir bourguignon, dont les Meilleurs Ouvriers de France Guillaume Royer (chef de plusieurs restaurants en Côte-d'Or) et Sébastien Chevalier (boulangier). Le chef Anthony Bonnardot ainsi que des représentants de l'Union des boulangers pâtisseries de Côte-d'Or et de la fromagerie Delin, fabricant depuis 50 ans des fromages typiques de la région - Brillat-Savarin, Morbier, Tome... proposeront également des dégustations.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

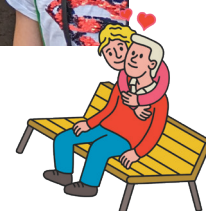
Quand ? Dimanche 2 juin, à partir de 10h.

Où ? Salle des fêtes d'Arcenant, 7 rue de Beaune, 21700
Arcenant (région Bourgogne-Franche-Comté).





DES ANIMATIONS LUDIQUES ET PÉDAGOGIQUES POUR MIEUX COMPRENDRE L'IMPORTANCE DU LIEN ENTRE FILIÈRE VIANDE ET TERRITOIRES



S'essayer à une rencontre sportive au plus près du terrain lors d'un tournoi de sixte

#3

En Lozère, les habitants du Buisson et des alentours, sont conviés à participer à un tournoi de sixte, variante du football. Les équipes, dont l'une constituée de professionnels de la filière Élevage et Viande, s'affronteront sur le terrain dans une ambiance conviviale, et profiteront des conseils d'une diététicienne spécialisée en sport et nutrition entre les matchs. Également présents : des éleveurs venus avec leurs animaux ainsi que des producteurs locaux de fromages et de légumes. L'association "Paroles Gabales", qui promeut les savoir-faire agricoles lozériens, sera également de la partie. Le clou des festivités ? Un grand repas à la bonne franquette à l'issue de ces rencontres sportives au sommet !

POUR ALLER PLUS LOIN :

À 18h : Échanges autour de la place de la viande dans la restauration collective et sur la place des filières au sein de ces approvisionnements avec Sophie Pantel, présidente du département de Lozère, Christine Valentin, présidente de la chambre d'Agriculture du département, et Florence Vignal, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat et du syndicat des bouchers de Lozère.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Samedi 1^{er} juin, de 14h à minuit.

Où ? Le Buisson (région Occitanie).

Devenir expert de la race limousine lors d'une sortie familiale au Limousine Park

#4

Direction la Nouvelle-Aquitaine le jour de la Fête des Mères pour divers jeux, animations et autres ateliers culinaires au Limousine Park, près de Limoges. C'est dans ce parc d'animations, valorisant la race Limousine, qu'auront lieu des dégustations de viande bovine et ovine, et des "battles" de planches apéritives flexitariennes entre équipes composées de maman-enfant. Et pour le déjeuner, le public est convié à une grande tablée pour partager un menu gastronomique proposé par la Cheffe primée de Master Chef, Anna Lassane.

Au programme des festivités, échanges avec les femmes et les hommes de la filière ainsi que les candidats des Ovinpiades qui concourent cette année en France au titre de « meilleur jeune berger mondial » en provenance de 15 pays. Le repas sera accompagné d'une animation musicale par Diapason Banda.

POUR ALLER PLUS LOIN :

À 11h : Conférence « Flexitariens et athlètes du quotidien » avec Jean-Bernard Sallat, éleveur de bovins en Charente, Nicole Soulenq, diététicienne, François-Xavier Marques, artisan boucher en Gironde.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Dimanche 26 mai, de 10h à 18h - fermeture des accès à 16h30.

Où ? Limousine Park, Pôle de Lanaud, 87220 Boisseuil (région Nouvelle-Aquitaine).

Passer un week-end gourmet grâce à la découverte des viandes du terroir provençal

#5

Au cœur de l'ambiance conviviale du Salon de l'Agriculture de Provence, le stand Les Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font. accueille les visiteurs pour une expérience immersive. Les saveurs du terroir provençal se marient parfaitement avec des dégustations de viandes locales, offrant au public une occasion d'apprécier la gastronomie de la région. Au menu, mets authentiques à savourer, jeux et quiz sur les connaissances culinaires et agricoles et nombreux prix à remporter. Après une journée riche en découvertes et en rencontres, l'expérience se prolonge en début de soirée pour les amateurs de gastronomie autour d'une table conviviale et généreuse qui permettra de déguster des spécialités camarguaises.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Samedi 1^{er} juin de 9h à 23h.

Où ? Domaine et centre de formation du Merle, Route d'Arles, 13300 Salon-de-Provence (région PACA).

Aller à la rencontre de professionnels passionnés lors du Macellum

#6

L'édition 2024 du Macellum, fête agricole annuelle de la ville de Metz, est l'occasion pour la filière Élevage et Viande d'inviter le public à participer à plusieurs animations axées sur la découverte de la filière et de ses métiers au travers d'activités pédagogiques et ludiques. Pour répondre aux questions des visiteurs désireux d'en savoir plus sur la qualité de leur assiette, des Jeunes Agriculteurs et des artisans bouchers de la fédération du département se tiennent à disposition des visiteurs. Et pour une pause gourmande bien méritée, rendez-vous au foodtruck « Aimez la viande, mangez-en mieux. » pour profiter de dégustations flexitariennes tout au long de ces journées. Enfin, le samedi 1^{er} juin à partir de 19h, profitez d'une soirée animée offrant musique, danse et convivialité.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Samedi 1^{er} juin, de 11h à 23h, et dimanche 2 juin de 11h à 18h30.

Où ? Macellum, jardin de l'Esplanade, 57000 Metz (région Grand Est).

DES SAVOIR-FAIRE ET TECHNIQUES MIS EN LUMIÈRE POUR EN APPRENDRE PLUS SUR LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

Découvrir un abattoir en pleine mutation au service du territoire

#7

Avec une véritable histoire écrite autour des métiers de la viande (éleveurs, chevillards et bouchers) et un fort ancrage au sein de son territoire, l'abattoir de Boulogne-sur-Gesse, à l'Est de Tarbes, se transforme avec un projet de rénovation complète du site prévue sur plusieurs années. Au programme de cette journée de Rencontres : une visite du site de l'abattoir de la famille Fontan pour découvrir des infrastructures en pleine évolution aux côtés d'éleveurs locaux et de chevillards. L'occasion d'en apprendre davantage sur le projet de développement du territoire lié au nouvel abattoir.

Et pour le déjeuner, une tablée réunira autour d'un repas, public, éleveurs et grossistes en viande, membres de la mairie de Boulogne-Sur-Gesse, la Présidente de la Communauté de communes Cœur et Coteaux du Comminges ainsi que des élus du Conseil Départemental de Haute-Garonne.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Samedi 1^{er} juin, de 9h à 15h.

Où ? Les Abattoirs du Boulonnais, route d'Auch, 31350 Boulogne-Sur-Gesse (région Occitanie).

Rencontrer les professionnels de la filière au MIN de Nantes

#8

Situé à quelques kilomètres de Nantes, le Marché d'Intérêt National (MIN) nantais, second marché de gros après Rungis, ouvre sa grande halle pour un événement gourmand et convivial. La filière Élevage et Viande invite le public à venir rencontrer ses professionnels de l'élevage, de la boucherie et de la restauration collective, tout en profitant de dégustations concoctées dans un food truck. L'occasion d'observer des démonstrations de découpe exécutées par de jeunes apprentis bouchers du département. Des activités ludiques sont aussi au rendez-vous pour petits et grands : quiz, atelier de tatouages éphémères...

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Dimanche 2 juin, de 10h à 18h

Où ? MIN de Nantes, 71 Bd Alfred Nobel, 44400 Rezé (région Pays-de-la-Loire).

Rencontrer la relève engagée et créative de la boucherie française

#9

Venez rencontrer à Bruz au sud de Rennes, le jeune et prometteur artisan boucher Paolo Desbois, entouré de professionnels engagés de la filière, lors d'un afterwork à la boucherie "La Relève". L'occasion de déguster une sélection d'ardoises apéritives flexitariennes signées de l'une des étoiles montantes de la boucherie française, lauréat de plusieurs concours, tels que l'European Butcher Competition de Lyon, qui récompense chaque année les meilleurs binômes d'artisans bouchers d'Europe. Prochaine étape avec le concours de Meilleur Ouvrier de France et la prochaine coupe du monde de boucherie en 2025. A cette occasion, un parcours culinaire interactif et pédagogique est organisé en ville. De nombreux commerces et artisans locaux seront mis à l'honneur, donnant ainsi à voir une variété de produits et de spécialités locales. Élus locaux, commerçants, professionnels de la filière Élevage et Viande se réuniront également pour échanger autour de la thématique 2024 des Rencontres à Table « Flexitariens et athlètes du quotidien ».

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Vendredi 31 mai 2024 de 16h à 19h.

Où ? Boucherie La Relève, 4 avenue Joseph Jan, 35170 Bruz (région Bretagne).

Participer à un speed-dating filière au travers d'une expérience culinaire dans une boucherie restaurant

#10

Les visiteurs sont invités à découvrir une expérience culinaire originale à la boucherie restaurant l'Atelier Coolen. Au programme de cette Rencontre : observation de l'art de la découpe bouchère, débats sous forme de speed dating avec des professionnels de la filière Élevage et Viande ainsi qu'une diététicienne, sans oublier pour les plus gourmets une dégustation de plateaux apéritifs flexitariens ! Composés d'amuse-bouche à base de viande de bœuf, d'agneau ou de veau, ainsi que de fruits et légumes, ils se marieront parfaitement avec un vin IGP Val de Loire.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Vendredi 31 mai, de 16h30 à 22h

Où ? Boucherie-Restaurant l'Atelier Coolen, 12 Boulevard André-Georges Voisin, 37540 Saint-Cyr-sur-Loire (région Centre-Val de Loire).



DES ANIMATIONS CULTURELLES POUR PROFITER DE MOMENTS CONVIVIAUX AUX CÔTÉS DE PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE DANS DES LIEUX INSOLITES

Vivre l'esprit féria aux halles de Cahors

#11

C'est dans le cœur gastronomique de Cahors que les éleveurs et les bouchers de la région donnent rendez-vous au public dès la matinée pour présenter leur filière et leurs produits. Les halles de Cahors, entièrement rénovées en 2020, résonneront en fin de journée au rythme des "bandas", fanfares typiques du Sud-Ouest.



Dès le coup d'envoi de cette soirée dansante et festive, animée par un orchestre, les halles se transformeront en véritables "bodegas", avec la possibilité de déguster à table une variété de produits locaux : viandes, vins, fromages, fruits et légumes... Un banquet XXL comme on sait si bien en organiser dans le Midi !

POUR ALLER PLUS LOIN :

Entre 10h et 14h, des éleveurs et des bouchers seront présents au marché pour une démonstration de leurs savoir-faire.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Samedi 1^{er} juin, de 10h à minuit.

Où ? Les Halles de Cahors, place Saint Maurice, 46000 Cahors (Région Occitanie).

Savourer en musique la viande d'exception des pays de l'Ain

#12

Jérôme Limandas, éleveur de Charolaise et pisciculteur, ouvre les portes de sa ferme dès l'heure du goûter pour des animations pédagogiques dédiées aux enfants (château gonflable...) et aux adultes (activités autour des métiers de l'agriculture, présentation des filières agricoles...). Puis place au dîner avec un repas typiquement andinois : cornets de goujonnettes de carpe des Dombes en entrée, suivis d'un burger avec pain paysan boulanger et Viandes des Pays de l'Ain. Et pour terminer sur une note gourmande, de délicieuses tartes réalisées par un paysan boulanger ! Un moment festif et musical accompagnera ce dîner estival.

POUR ALLER PLUS LOIN :

A partir de 17h, débat-table ronde sur le thème : "Mangeons local : comment pourquoi ?" avec une présentation de la filière des Viandes des Pays de l'Ain, des représentants de la filière Gigotin, spécialisée dans l'agneau, ainsi que la filière des poissons des Dombes. Une visite de la ferme ponctuée de dégustations permettra également une découverte des différentes activités agricoles.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Vendredi 31 mai, de 16h30 à 22h.

Où ? GAEC De Montsevelin, 400 chemin de Montsevelin, 01240 Saint-Paul-de-Varax (région AURA).

IMMERSION DANS LES ÉLEVAGES POUR VIVRE AU PLUS PRÈS DU QUOTIDIEN DES FEMMES ET DES HOMMES DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

Programmer une journée découverte dans une ferme d'élevage bovin

#13

Découvrez un élevage de vaches Blonde d'Aquitaine en Auvergne-Rhône-Alpes à la ferme des Grandes Trêves, à l'Ouest de Lyon. L'occasion d'aller à la rencontre des animaux, de participer pour les plus jeunes à des ateliers pédagogiques (maquillage, tracteurs à pédales, animations sur la production de lait et viande, etc.). Des activités variées sont prévues aussi pour les plus grands avec un marché de producteurs et d'artisanat local, des dégustations gratuites et la possibilité de réaliser des planches apéritives flexitariennes. Puis tous à table pour le dîner autour d'un grand banquet à la découverte de viandes locales, préparées et cuisinées par les artisans bouchers du Rhône. La journée se clôturera par une soirée dansante animée par un groupe musical et un DJ.

POUR ALLER PLUS LOIN :

De 18h à 19h : débat et échanges autour de la thématique "Un élevage durable pour une alimentation durable et de qualité" qui réunira des experts de divers domaines.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Samedi 1^{er} juin, 10h-18h : portes ouvertes de la ferme. 18h-minuit : soirée Rencontres à Table.

Où ? GAEC Élevage Des Grandes Trêves, 98 avenue Marcel Mérieux, 69290 Saint-Genis-les-Ollières (région AURA).

S'imprégner de l'ambiance " Ferme en ville " pour en savoir plus sur l'élevage

#14

Le temps d'une journée, la cité fortifiée de la ville de Gravelines, entre Dunkerque et Calais, se métamorphose en véritable ferme pour promouvoir l'agriculture régionale. Après une matinée consacrée à la visite d'une exploitation aux alentours de la ville, les curieux pourront profiter d'une grande tablée gourmande et conviviale à l'heure du déjeuner, dressée dans la salle des fêtes de Gravelines. Puis rendez-vous l'après-midi à l'événement "Ferme en ville" avec au programme : de nombreuses animations pour enfants, une démonstration de traite des vaches et des dégustations de produits locaux.

POUR ALLER PLUS LOIN :

Dans la matinée, un échange autour du thème "Alimentation et Sport" est proposée au public ainsi qu'aux élus et journalistes qui feront le déplacement, suivie d'une visite d'exploitation animée par les éleveurs, durant laquelle les participants pourront poser toutes leurs questions.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Vendredi 31 mai, à partir de 9h30.

Où ? Ferme en Ville, place Albert Denvers, 59820 Gravelines (région Hauts-de-France).

Se donner rendez-vous à la ferme pour découvrir l'univers de 7 exploitations agricoles

#15

Partez à la découverte de sept fermes agricoles qui ouvrent leurs portes lors d'une journée exceptionnelle ! L'occasion de mieux connaître savoir-faire et pratiques aux côtés de professionnels de la filière Élevage et Viande pour une immersion totale dans leur quotidien. Au programme : animations, démonstrations et dégustations tout au long de la journée. À l'heure du déjeuner, une grande tablée conviviale sera dressée pour savourer un repas authentique, concocté avec les produits de la ferme. Une opportunité de rencontrer les artisans de la terre, de goûter à la qualité des produits locaux et de comprendre le travail passionnant qui se cache derrière chaque bouchée.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Samedi 1^{er} juin, de 9h à 19h.

Où ? GAEC de la Héronnière, 1 Ferme La Tuilerie, 88630 Frebécourt
GAEC de la Mûre, 12 Rue Rabiement, 88500 Aheville
GAEC du Bas de la Goutte, 88430 Corcieux
GAEC de l'Oriens, 2 Route d'Urville, 88140 Vrecourt
GAEC de la Toscane, 6 Le Village, 88450 Varmonzey
GAEC Vincent du Houtrou, 3 Chemin du Houtrou, 88360 Rupt-sur-Moselle
GAEC Brebis et Compagnie, 1 Le Haut du Village, 88210 Le Puid (région Grand Est).

Tester un pique-nique local à la ferme #16

Le temps d'une journée, Guillaume Lefoulon et ses proches ouvrent les portes de leur ferme familiale d'élevage. Au programme, deux visites de l'exploitation organisées à 11h puis 15h, agrémentées d'animations ludiques pour tout âge. Au menu des festivités : saute-mouton, tir à l'arc et conduite de tracteur encadrées par des professionnels de la filière qui présenteront leurs outils de travail. Le plus : les visiteurs pourront pique-niquer à la ferme grâce au marché des producteurs locaux installé exceptionnellement sur place : l'occasion d'un déjeuner savoureux et authentique.

POUR ALLER PLUS LOIN :

À 11h30, une table ronde réservée aux professionnels de la filière Élevage et Viande, aux élus et à la presse sur le thème "Une filière qui s'engage pour le mieux manger", abordant des questions sur la durabilité et les pratiques éthiques dans l'industrie agroalimentaire.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Samedi 1^{er} juin, de 10h à 16h.

Où ? EARL LEFOULON, Ferme Hardouin, 14210 Évrecy (région Normandie).

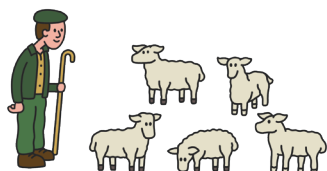
Profiter d'une matinée pour découvrir les races bovines françaises #17

Les professionnels de la filière Élevage et Viande francilienne accueillent les visiteurs au sein de la Ferme du Moulin de Pierre-Baptiste Néré, éleveur de plusieurs races à viande bovines (Limousine, Blonde d'Aquitaine, Charolaise et Salers) et négociant en bestiaux à Houdan. Au programme de ces Rencontres : exploration de la ferme, atelier nutrition avec une diététicienne, découverte des métiers et bien d'autres animations pour échanger avec des passionnés de la filière Élevage et Viande. Et pour bien finir cette matinée, place à une tablée conviviale pour un déjeuner champêtre !

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Samedi 1^{er} juin, de 10h30 à 13h.

Où ? Chemin du Pont Neuf, 78550 Houdan (région Île-de-France).





“ AIMER LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT. ”

UNE PROMESSE RESPONSABLE ET DURABLE, QUI NOUS ENGAGE TOUS, EN FAVEUR DU “MIEUX”.

La première édition des **Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font.** sera marquée notamment dans chaque région de France par des temps d'échanges institutionnalisés durant lesquels des représentants de la filière Élevage et Viande, entourés d'élus, pourront témoigner de la mise en œuvre du « mieux » en matière d'agriculture et d'alimentation.

Ces rencontres permettent ainsi à tous d'« **Aimer la viande et ceux qui la font.** » grâce à l'engagement des professionnels de la filière à offrir une viande durable, synonyme du « mieux » que les Français recherchent pour leur alimentation. Autrement dit, une consommation raisonnable et équilibrée, à la fois de végétaux et de légumineuses associés à des viandes durables, dont le mode de production répond aux attentes des consommateurs : respect des animaux et des hommes, préservation de l'environnement, maintien de la sécurité sanitaire tout au long de la chaîne, proximité, traçabilité...

C'est pourquoi, consciente des demandes qui s'expriment au sein de la société en matière de bonnes pratiques de production et de consommation, la filière Élevage et Viande s'est engagée pleinement du pré à l'assiette, dans son **Pacte Sociétal**, sa démarche collective de responsabilité sociétale depuis 2017.

Avec l'objectif d'un modèle de production encore plus vertueux, INTERBEV, l'Interprofession Élevage et Viande accompagne ses professionnels autour de quatre enjeux prioritaires : la préservation de

l'environnement ; le bien-être, la protection et la santé des animaux ; la juste rémunération des acteurs de la filière et l'attractivité des métiers ainsi que la garantie d'une alimentation de qualité, raisonnée et durable.

Ce modèle se caractérise par des élevages familiaux, herbagers, qui façonnent les paysages, contribuent au dynamisme des territoires et sont au cœur de la transition écologique et de la souveraineté alimentaire de notre pays.

Sur le terrain, le **Pacte Sociétal** se traduit par de nombreux outils d'aide et de performance déployés dans chaque maillon de la filière. Par exemple, le diagnostic environnemental CAP'2ER pour mesurer et améliorer les impacts environnementaux à l'échelle d'une exploitation, le diagnostic BoviWell pour évaluer le bien-être des animaux en élevage bovin, la création de diagnostics interprofessionnels de la protection des animaux en centres de rassemblement et dans les abattoirs...

Enfin, au service de cet engagement RSE : une concertation renforcée entre l'Interprofession et ses parties prenantes extérieures (associations, ONG, scientifiques et pouvoirs publics).

Ensemble, elles dégagent des axes de travail pour progresser davantage dans les pratiques.



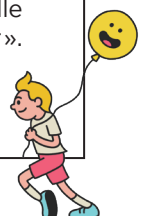
DANS LA CONTINUITÉ DE SA DÉMARCHE RSE : LA CAMPAGNE COLLECTIVE DE LA FILIÈRE « AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX. » SIGNÉE « NATURELLEMENT FLEXITARIENS »

L'occasion de réaffirmer le flexitarisme comme un acte engagé.

Depuis le lancement de sa campagne collective en 2019 « Aimez la viande, mangez-en mieux. » signée Naturellement Flexitariens, INTERBEV, l'Interprofession Élevage et Viande, a dévoilé en 2023 le 3e volet de sa campagne qui donne une amplitude nouvelle au flexitarisme. Bien plus qu'un simple régime alimentaire, il conduit à un véritable acte engagé, qui s'exprime d'abord par le choix d'une alimentation durable et responsable. Si le Flexitarien est bien l'omnivore du 21e siècle, c'est aujourd'hui un omnivore engagé et fier de l'être. C'est un consommateur éclairé qui mange de tout, librement et en conscience de l'impact de son assiette sur la planète. Il privilégie autant le plaisir que la qualité, l'équilibre et la variété, le local et la durabilité. Être flexitarien en 2024, c'est s'engager à consommer de façon raisonnée en choisissant une viande plus durable, meilleure pour soi et pour nos territoires.

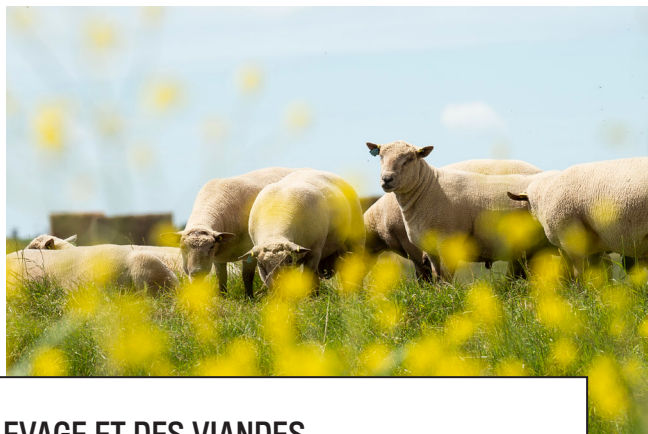
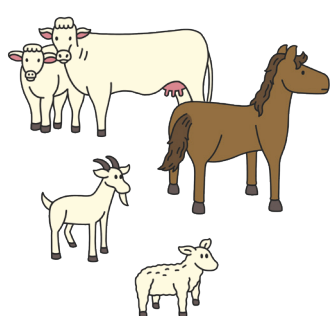
Cette campagne s'adosse au Pacte Sociétal, la démarche RSE d'INTERBEV, dans laquelle l'ensemble des professionnels de la filière Élevage et Viande s'engage autour du « mieux manger ».

Plus d'informations sur le site naturellement-flexitariens.fr

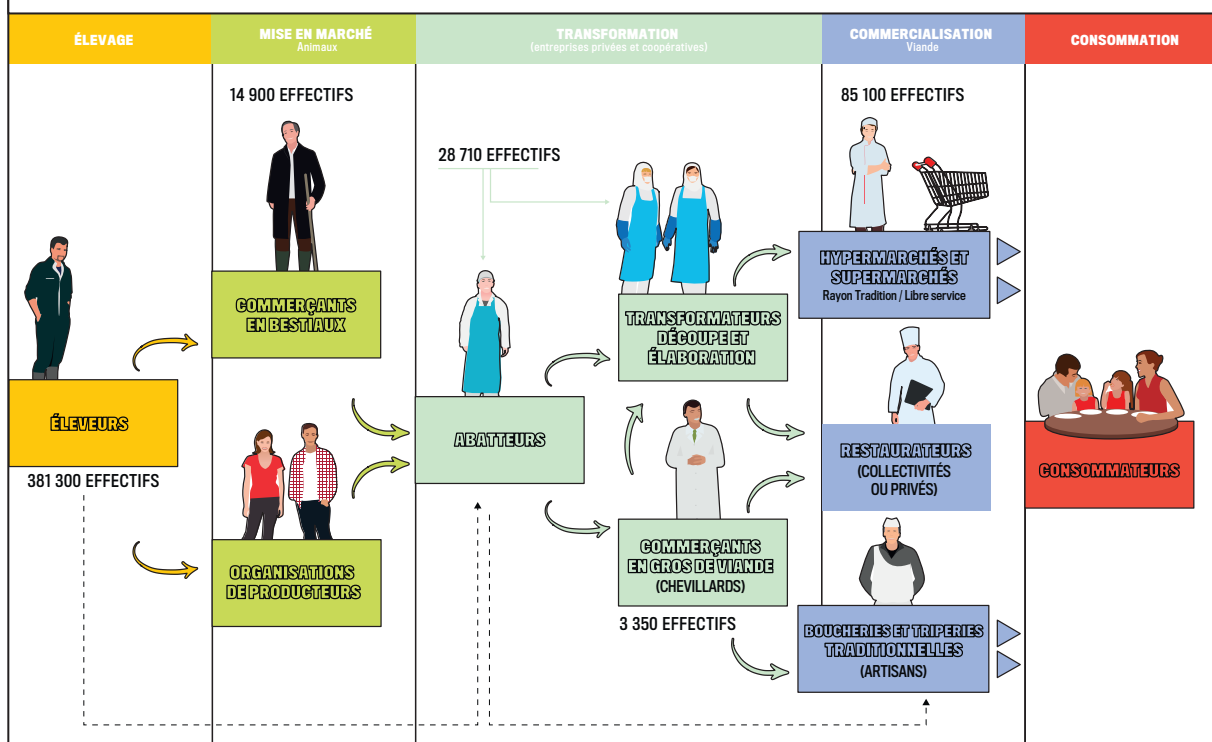


DÉCOUVREZ LES 4 FAMILLES DE MÉTIERS

COMPLÉMENTAIRES ET ENGAGÉS DE LA FILIÈRE
ÉLEVAGE ET VIANDE FRANÇAISE



LA FILIÈRE FRANÇAISE DE L'ÉLEVAGE ET DES VIANDES



L'Étude 2015 du GIS Élevages Demain, sur l'emploi lié à l'élevage, a fourni une base de données permettant de connaître le nombre d'emplois dans les différents maillons de la filière Élevage et Viande.



POINTS DE REPÈRES DE PRODUCTION & CONSOMMATION

DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE FRANÇAISE

EN SAVOIR PLUS SUR LE CHEPTEL, LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION DE VIANDE BOVINE

53 RACES
de bovins

CHEPTEL

**16,8
MILLIONS**
de têtes en 2023²

NOMBRE D'ÉLEVAGES

**94 000
ÉLEVAGES**
de plus de 20
vaches en 2023²

CONSOMMATION PAR BILAN

1,45 MILLION
TEC de boeuf et de veau²

PRODUCTION

1,3 MILLION
Tonnes Equivalent
Carcasse (TEC)
en 2023 dont 149
400 tec de veau²

EXPORTATIONS

214 400
TEC en 2023²

IMPORTATIONS

363 400
TEC en 2023²

EN SAVOIR PLUS SUR LE CHEPTEL, LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION DE VIANDE OVINE

56 RACES
d'ovins³

CHEPTEL

**5,13
MILLIONS**
de têtes en 2023⁴

NOMBRE D'ÉLEVAGES

**65 238
ÉLEVAGES**
ovins en 2023⁴

CONSOMMATION PAR BILAN

148 500
TEC en 2023⁴

PRODUCTION

1,3 MILLION
Tonnes Equivalent
Carcasse (TEC) en
2023⁴

EXPORTATIONS

8 000
TEC en 2023⁴

IMPORTATIONS

83 950
TEC en 2023⁴

EN SAVOIR PLUS SUR LE CHEPTEL ET LA CONSOMMATION DE VIANDE CAPRINE

6 GRANDES
races caprines

Viande caprine
consommation
par bilan :
5 000 TEC⁵

**1,15
MILLIONS**
de têtes⁶

**6 033
ÉLEVAGES**
caprins⁶

EN SAVOIR PLUS SUR LE CHEPTEL ET LA CONSOMMATION DE VIANDE ÉQUINE

43 RACES
d'équins

**1,02
MILLIONS**
de têtes⁷

**34 000
ÉLEVAGES**
équins⁷

Par bilan
5797 TEC⁷

¹ Institut de l'Élevage

² Chiffres 2022 - Sources : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE - BDNI, Eurostat et USD

³ <https://www.inn-ovin.fr/filieres-et-metiers/la-filiere-ovine/>

⁴ Chiffres 2023 - Sources : Ovinfos d'après recensement EdE/BDNI

⁵ source IDELE, Dossier annuel Caprins Mars 2024

⁶ source OVINFOS, Recensement EDE 2023

⁷ annuaire ECUUS 2023 - IFCE - données 2022

AGIR POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

10,4% des émissions

nationales de gaz à effet de serre proviennent de l'élevage bovin >> en comparaison les transports et l'industrie, y contribuent respectivement à hauteur de 29% et 13% des GES¹

1/3 des émissions

émises par l'élevage bovin et ovin compensées par le stockage de carbone dans le sol des prairies pâturées par les animaux²

12,5 MILLIONS

d'hectares, c'est la surface en prairies valorisées en France par les herbivores⁴

- 5 MILLIONS

de tonnes équivalent CO2 d'ici à 2030. C'est l'objectif fixé par le gouvernement pour le secteur de l'élevage bovin

- 12% de réduction

de l'empreinte carbone du secteur de la viande ovine (viande et lait) d'ici 10 ans dans 5 pays

Le modèle d'élevage français, c'est :

60 VACHES

en moyenne par exploitation⁸

90% D'HERBE

dans la ration des bovins de race à viande¹⁰

85 %

c'est la part d'alimentation des ruminants produite par l'éleveur sur sa ferme¹¹



AGIR POUR LE BIEN-ÊTRE, LA PROTECTION ET LA SANTÉ DES ANIMAUX

Plus de 95%

des vaches et brebis allaitantes françaises pâturent³

100%

des transporteurs de bétail sont formés à la manipulation et aux soins d'animaux⁵

3 210

Responsables Protection Animale en abattoir sont formés en France⁶

AGIR POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE

300 g

c'est la consommation de viande cuite hors volaille par adulte et par semaine en France, soit en moyenne 2 à 3 fois/semaine ou l'équivalent de 2 steaks/semaine pour le bœuf⁷

82% des adultes

en France mangent moins de viande que le seuil maximum de 500g de viande cuite hors volaille par adulte et par semaine fixé par les autorités de santé publique du Programme National Nutrition Santé⁹

Près de 40%

des Français déclarent le steak frites comme leur plat de viande préféré¹²

¹ Source : Données Citepa, 2023

² Source : Institut de l'Élevage

³ Source : IDELE 2017

⁴ Source : Agreste 2016

⁵ Source : RCE n°1/2005

⁶ Source : DGER 2020

⁷ Source : Crédoc, enquête CCAF 2019

⁸ Source : Recensement agricole et IDELE

⁹ Source : Crédoc, enquête CCAF 2019

¹⁰ Source : ORIFLAAM (campagne 2020-2021)

¹¹ Source : IDELE 2022

¹² Source : Sondage OpinionWay pour INTERBEV sur les nouveaux modes de consommation de viande des Français, décembre 2023



WWW.RENCONTRES-A-TABLE.FR
WWW.NATURELLEMENT-FLEXITARIENS.FR



INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage et des 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. Afin de mieux intégrer les attentes de la société, les professionnels de cette filière se sont rassemblés autour d'une démarche de responsabilité sociétale, le « Pacte sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale, de juste rémunération des acteurs de la filière et d'attractivité de ses métiers au service d'une alimentation raisonnée et de qualité.

En 2021, INTERBEV reçoit à nouveau le label AFNOR « ENGAGÉ RSE DE NIVEAU 3 SUR 4 » pour sa démarche collective de responsabilité sociétale. Aujourd'hui, cette démarche qui engage la filière dans la promesse responsable et durable « Aimez la viande, mangez-en mieux. », est portée par une campagne de communication collective du même nom, signée « Naturellement Flexitariens. »

CONTACTS PRESSE GULFSTREAM RP & INFLUENCE

Justine CHEVRIER

jchevrier@gulfstream-communication.fr • 06 20 48 53 71

Clotilde CONCE

cconce@gulfstream-communication.fr • 06 22 14 04 69

Kevyne GRAH

kgrah@gulfstream-communication.fr • 06 86 06 18 26

CONTACTS PRESSE INTERBEV

Cécile LARDILLON

c.lardillon@interbev.fr • 06 40 36 56 34

Marie MORMENTYN

m.mormentyn@interbev.fr • 06 76 66 21 95

