



L'AMOUR
-Bœuf

Un peu,
beaucoup,
passionnément.

LA FILIÈRE BOVINE CÉLÈBRE L'HISTOIRE COLLECTIVE QUI NOUS RELIE DU PRÉ À L'ASSIETTE

L'AMOUR BŒUF, c'est une histoire d'amour bien française. Celle qui se vit avec le cœur, les mains... et la fierté du vrai. Parce qu'ici, on ne parle pas d'un produit, mais d'un lien entre celles et ceux qui élèvent, préparent et savourent.

C'est cette relation simple et sincère que la filière bovine française choisit de raconter et de partager à travers sa nouvelle campagne de communication : l'Amour Bœuf. Une prise de parole fédératrice qui valorise l'exemplarité du modèle de production herbager, met en lumière des professionnels passionnés et rappelle la place singulière que la viande bovine occupe dans le patrimoine gastronomique et le cœur des Français.

L'AMOUR BŒUF, UNE HISTOIRE QUI REPOSE SUR UN LIEN D'EXCEPTION

Révélee au grand public dimanche 15 mars 2026, la nouvelle campagne de la filière bovine avec ses 3 films publicitaires diffusés en TV, sur les plateformes vidéos et sur les réseaux sociaux - célèbre cette passion qui nous relie du pré à l'assiette. Un lien vivant tissé entre les professionnels de la filière - celles et ceux qui élèvent et font la viande avec engagement et exigence, guidés par des savoir-faire uniques - et les consommateurs - celles et ceux qui la savourent avec plaisir et générosité.

Alors que le bœuf figure toujours parmi les trois viandes les plus consommées en France, l'Amour Bœuf met également en lumière le goût d'une viande de qualité, bien produite, dans le respect des cycles naturels, du bien-être animal, des territoires et des savoir-faire hérités.



Une campagne multicanale déployée tout au long de l'année pour inspirer, valoriser et faire preuve de pédagogie



♥ UN DISPOSITIF TV, VOL ET SOCIAL MEDIA

qui se décline en trois spots de 30 et 20 secondes illustrant le lien du pré à l'assiette.

Deux vagues de diffusion sont prévues en 2026 : une première en mars/avril et une seconde en octobre/novembre.



♥ UNE WEBSÉRIE ORIGINALE

intitulée « L'Amour Boeuf par Celles et Ceux qui font la viande de Bœuf » et animée par **Loïc Ballet**, chroniqueur gourmand et curieux de l'émission **Télématin (France 2)**.

12 épisodes à découvrir sur les réseaux sociaux (@Lamourboeuf) et sur le site **Aimez-la-viande-mangez-en-mieux** pour une immersion au cœur des douze régions françaises, à la rencontre des acteurs de la filière.



♥ DES RÉSEAUX SOCIAUX INSPIRANTS @LAMOURBOEUF,

qui valorisent une alimentation de qualité et pleine de sens avec des idées recettes accessibles, des astuces culinaires, des informations nutritionnelles ou encore des portraits de professionnels à découvrir chaque semaine.

♥ UN DISPOSITIF D'INFLUENCE PLURIEL, AVEC CYRIL LIGNAC,

le chef préféré des Français qui ouvre les portes de sa cuisine pour partager, aux côtés d'influenceurs issus d'univers variés, ses recettes et ses conseils autour de la viande de bœuf. Des capsules vidéo placées sous le signe de la convivialité et du plaisir.

♥ UNE ACTIVATION VIA **jow** N°1 DES APPLICATIONS RECETTES,

avec une mise en avant sur la page d'accueil de l'application, des suggestions de recettes proposées aux utilisateurs et des publications sur les réseaux sociaux de Jow.

♥ UNE PRÉSENCE FORTE EN POINTS DE VENTE,

lieux de rencontre entre le savoir-faire boucher et les consommateurs, pour guider et informer au moment de l'acte.





une histoire qui s'écrit autour d'un modèle de production d'exception

Cette nouvelle campagne offre un coup de projecteur sur **le modèle d'élevage herbager** de bovins français. Unique en Europe et considéré comme l'un des plus vertueux, ce modèle incarne à lui-seul **une agriculture durable, respectueuse de l'environnement et du bien-être animal, et profondément ancrée dans les territoires.**

S'appuyant sur **une forte autonomie alimentaire** des exploitations, ce modèle d'élevage place l'herbe au cœur de l'alimentation des ruminants. Ce choix contribue au maintien des 12,5 millions d'hectares de prairies permanentes ou temporaires, indispensables à la préservation d'une biodiversité riche et variée ainsi qu'à l'entretien des paysages qui façonnent les territoires français et contribuent à leur dynamisme. Il permet également de compenser 1/3 des émissions de gaz à effet de serre de la filière grâce au stockage de carbone dans les sols.



À taille humaine avec en moyenne 60 vaches, les exploitations françaises sont par ailleurs dimensionnées pour un suivi attentif des troupeaux : les éleveurs entretiennent un lien très fort avec leurs animaux et veillent avec la plus grande attention à leur bien-être.

« Avec 125 000 éleveurs, la France est aujourd'hui le premier producteur européen de viande bovine. Trait d'union de l'ensemble de ces professionnels, notre modèle d'élevage herbager est une vraie fierté. Le valoriser, c'est rappeler qu'au-delà du goût et du plaisir de la table, il y a un engagement concret : celui de femmes et d'hommes qui œuvrent chaque jour pour offrir aux Français une viande durable et de qualité, et ainsi participer à la souveraineté alimentaire nationale. »

Emmanuel Bernard - Président de la section bovine de la filière Élevage et Viande

POINTS DE REPÈRES SUR LE MODÈLE DE PRODUCTION HERBAGER FRANÇAIS :

L'herbe représente environ

78%
de l'alimentation
des bovins.

Source : Cordier et al. 2020

88%

de la ration alimentaire
d'un bovin viande est
produite sur la ferme.

Source : CAP'2ER® 2024

12,5 MILLIONS
D'HECTARES

de prairies sont entretenues
par les ruminants
en broutant

Source : Idele 2021



une histoire de goût et de partage

Consommée en juste quantité, la viande de bœuf a toute sa place au sein d'une alimentation équilibrée. Elle se caractérise notamment par **une richesse en protéines de haute qualité** (en moyenne 20-23g de protéines pour 100g), qui jouent un rôle fondamental dans le bon fonctionnement du corps à chaque étape de la vie (croissance et renouvellement des cellules et de la masse musculaire, défenses immunitaires, digestion...) et qui favorisent l'effet de satiété. Elle apporte également à l'organisme **du fer bien assimilable, de la vitamine B12 et autres vitamines B, du zinc et d'autres minéraux**.

Mais, au-delà de ses qualités nutritionnelles, la viande bovine est aussi **un symbole de plaisir et de convivialité**. Des pièces incontournables comme l'entrecôte ou le faux-filet aux morceaux plus confidentiels tels que la hampe ou l'araignée, elle offre un éventail de **plus de 30 morceaux** aux textures et aux saveurs différentes, qui valorisent le travail des éleveurs et le savoir-faire de la découpe bouchère.

Cette diversité lui permet de s'adapter à toutes les envies et à toutes les occasions : grillée au barbecue ou à la plancha dès le retour des beaux jours, juste saisie à la poêle avec une noix de beurre ou sous forme de steak haché pour un repas du quotidien, rôtie au four pour le déjeuner du dimanche, ou lentement mijotée en cocotte pour les envies de réconfort.

Du burger aux grands classiques du terroir comme le pot-au-feu ou le bourguignon, la viande bovine traverse les époques et s'invite dans les dernières tendances culinaires, pour des repas qui rassemblent.



Le Bœuf version Cyril Lignac

Avec L'Amour Bœuf, la viande bovine se réinvente en cuisine, sublimée par le talent et la générosité de Cyril Lignac. Le chef propose des recettes inspirantes et contemporaines qui révèlent la richesse des saveurs et la diversité des morceaux. Une invitation à préparer le bœuf avec simplicité, plaisir et créativité.



Tartare de bœuf, crème aux anchois/thon, brioche dorée

Filet de bœuf au poivre, petits pois cuisinés

Brochettes de bœuf teriyaki

Tarte fine de champignons et queue de bœuf

Rôti de bœuf au four, pommes boulangère

À retrouver sur les réseaux sociaux (@Lamourboeuf)

À propos d'

INTERBEV Bovins est l'une des 5 sections spécialisées d'INTERBEV,
l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes,
qui représente depuis 1979 les acteurs de la filière française de l'élevage
et des viandes et qui compte plus de 500 000 emplois répartis entre
les élevages, la mise en marché, l'abattage-transformation,
la distribution et la restauration collective.

L'interprofession couvre l'ensemble du territoire via ses **12 comités régionaux** et rassemble **22 organisations nationales** des filières bovine, ovine, équine et caprine, engagées à proposer **des produits durables et identifiés tout au long de la chaîne.** Au service d'une **alimentation raisonnée et de qualité**, les professionnels de la filière sont mobilisés depuis 2017 dans **une démarche RSE labellisée**, le « Pacte Sociétal », portée par la communication collective « Aimez la viande Mangez-en mieux. » signée « Celles et Ceux qui font la viande ».

Contacts presse

GULFSTREAM INFLUENCE

.....

Elisabeth Nicolas

enicolas@gulfstream-communication.fr

06 03 51 57 65

Mathilde TOUPET

mtoupet@gulfstream-communication.fr

06 87 10 27 16