



## TEMPS FORT DE LA SEMAINE DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE

### RETROUVONS LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE FRANÇAISE DE L'ÉLEVAGE ET DES VIANDES ENGAGÉS POUR LE MANGER MIEUX DU 24 AU 31 MAI 2021

Dans moins d'un mois, les professionnels de la filière Elevage et Viande ouvrent leurs portes dans toute la France lors de la 6<sup>e</sup> édition des Rencontres MADE in VIANDE, du 24 au 31 mai 2021. Cette année, les Rencontres sont également l'un des événements de la Semaine de l'Agriculture Française, temps fort du printemps dédié à nos filières durant le mois de mai.

Parce que les citoyens prêtent une attention particulière à leur alimentation, en privilégiant des produits issus du savoir-faire français, garants de qualité et de modes de production responsables et durables, **les Rencontres MADE in VIANDE permettent d'aller à la rencontre de professionnels investis en faveur du « manger mieux ».**

De l'éleveur au cuisinier dans la restauration commerciale ou collective, en passant par le commerçant en bestiaux, le responsable d'abattoir, l'opérateur de transformation des viandes, le grossiste, l'artisan boucher, le charcutier, le tripiier ou le boucher de grande surface, tous accueillent le public cette année, dans le respect strict des règles sanitaires.

**Une occasion unique pour découvrir et redécouvrir ce secteur à travers des visites inédites et des ateliers, et mieux comprendre les enjeux de ces métiers.** Des visites qui parfois suscitent des vocations, dans un secteur qui recrute !

Depuis 2017, les professionnels d'INTERBEV se mobilisent dans une démarche de responsabilité sociétale pour progresser toujours davantage dans leurs pratiques. **Sous la bannière « Aimez la viande et ceux qui la font », les Rencontres MADE in VIANDE portent haut et fort les engagements de ce mouvement collectif initié par l'Interprofession en 2019 avec la campagne « Aimez la viande, mangez-en mieux. », signée Naturellement Flexitariens.**

En 2021, pour répondre aux questionnements que peuvent se poser les Français sur l'élevage et la production de viande, **plus de 500 professionnels** de la filière Elevage et Viande ouvrent leurs portes sur tout le territoire. **L'occasion de montrer au public leurs pratiques en faveur d'une viande de qualité, responsable et durable au travers de 4 engagements 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
- l'alimentation de qualité, raisonnée et durable

## A découvrir parmi les professionnels participants à la 6<sup>e</sup> édition des Rencontres



### Eric André

Éleveur de brebis de race Tarasconnaise et de vaches Gasconne des Pyrénées depuis 1980 en Ariège (09).

**Eric s'engage** en faveur de l'entretien des prairies par les animaux et la préservation de la biodiversité. Ces races rustiques produisent une viande de qualité et contribuent à développer la biodiversité des prairies et des landes en broutant l'herbe. Elles participent également au renouvellement de la flore et à l'ouverture des paysages.

**Lors des Rencontres MADE in VIANDE le 28 mai, Eric présente aux visiteurs son exploitation ainsi que les atouts de l'élevage en Occitanie, pour préserver la biodiversité**

### Philippe Pruvost

Négociant en bestiaux au sein de l'entreprise *Les Bovins de nos terroirs* dans le Pas-de-Calais (62).

**Philippe s'engage** pour la protection des animaux en réalisant le diagnostic interprofessionnel de protection des bovins en centre de rassemblement. Ainsi, il assure le bien-être des animaux lors de leur passage en centre afin de leur éviter le stress engendré par un environnement différent.

**Lors des Rencontres MADE in VIANDE le 27 mai, Philippe est présent sur le marché aux bestiaux d'Arras pour une présentation de son métier et de ses pratiques.**



### Francis Rey

Directeur de la société d'exploitation des abattoirs de Pamiers dans l'Ariège (09).

**Francis s'engage** pour la protection des animaux en abattoir en plaçant veaux et agneaux dans des box paillés dès leur arrivée. Il arrive parfois que les éleveurs viennent les déposer directement. Les animaux pouvant ainsi s'allonger, ils se retrouvent moins stressés et plus calmes avant l'abattage.

**Lors des Rencontres MADE in VIANDE les 26 et 28 mai, Francis propose des visites de son établissement sur réservation.**



### Yves Fantou

Dirigeant de l'entreprise Fantou spécialisée dans la découpe et le conditionnement des viandes en Ille-et-Vilaine (35).

Au sein de l'entreprise familiale, **Yves s'engage** pour l'attractivité des métiers de la filière Elevage et Viande, la qualité de vie au travail et la prévention des risques professionnels. Dans son établissement, un kinésithérapeute intervient plusieurs fois par an auprès des membres de son équipe et leur enseigne les bons gestes à adopter au quotidien.

**Lors des Rencontres MADE in VIANDE le 26 mai, Yves propose une visite de son établissement sur**



### Alexandre Aufradet

Artisan boucher, propriétaire de la boucherie charcuterie Aufradet en Seine-et-Marne (77).

**Alexandre s'engage** pour une alimentation de qualité en proposant à ses clients une offre large de viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc. Viande de bœuf locale, veau élevé sous la mère Label Rouge, porc noir de Bigorre... Alexandre privilégie des viandes issues d'élevages traditionnels et gages de qualité. Favorisant les circuits courts, il travaille avec un éleveur situé à 10 km de chez lui, spécialisé en agneaux Bio de race Île-de-France.

**Lors des Rencontres MADE in VIANDE les 28 et 29 mai, Alexandre et son équipe accueillent le public pour échanger sur leur métier et mettre en avant leur engagement au service d'une viande de qualité, raisonnée et durable.**



### Jérôme Saint-André

Chef boucher en Grande et Moyenne Surface (Super U) en Saône-et-Loire (71).

Adepte d'une alimentation de qualité, **Jérôme s'engage** à proposer des produits sous le signe officiel de qualité Label Rouge. Gage de qualité supérieure en termes de goût et de tendreté, le Label Rouge intègre aussi des attentes sociétales fortes telles que la préservation de l'environnement et la protection animale. Sa viande de bœuf Label Rouge est issue de race à viande charolaise élevée dans le berceau du Charolais, proche de son magasin et de son abattoir, qui lui fournit également ses agneaux Label Rouge.

**Lors des Rencontres MADE in VIANDE le 24 mai, Jérôme et son équipe sont présents pour échanger sur leur métier et leur engagement au service d'un approvisionnement responsable et de qualité.**



# LES RENCONTRES MADE IN VIANDE 2021

## POUR S'INFORMER, S'INSCRIRE ET ORGANISER SA VISITE

[www.madeinvande.fr](http://www.madeinvande.fr)

Le programme complet est mis à jour quotidiennement

#madeinvande



### 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 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, labellisée par l'AFNOR « engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4 en juin 2018 : 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. 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. »

### A propos d'INAPORC :

INAPORC est l'interprofession nationale porcine. Elle rassemble tous les métiers de la filière porcine française : fabricants d'aliments pour les porcs, éleveurs, coopératives, abatteurs-découpeurs, industriels de la charcuterie- salaison, grande distribution, artisans bouchers et charcutiers- traiteurs, restauration collective. L'interprofession défend les intérêts de la filière porcine française et met en œuvre des actions collectives d'intérêt général.

### A propos de la Semaine de l'agriculture française :

La Semaine de l'agriculture française portée par le Salon International de l'Agriculture et le Concours Général Agricole du 13 au 24 mai 2021, met en lumière le travail quotidien des agriculteurs, des producteurs qui, depuis toujours, montrent un engagement sans faille afin d'assurer une alimentation de qualité.

Elle recense l'ensemble des événements physiques et digitaux, organisés par les Chambres d'agriculture, les organismes professionnels, les interprofessions ainsi que les entreprises, associations agricoles, qui partagent ces mêmes valeurs et se déroulent sur l'ensemble du territoire français jusqu'au 31 mai 2021.

### Relations médias

VFC Relations Publics

Linda Amsellem • [lamsellem@vfcpr.fr](mailto:lamsellem@vfcpr.fr) • 06 09 09 13 85

Valérie Langlois • [vlanglois@vfcpr.fr](mailto:vlanglois@vfcpr.fr)

INTERBEV

Cécile Lardillon • [c.lardillon@interbev.fr](mailto:c.lardillon@interbev.fr) • 06 40 36 56 34

Enza Leblanc • [e.leblanc@interbev.fr](mailto:e.leblanc@interbev.fr) • 06 76 66 21 95

