



UN NOUVEAU PODCAST POUR SENSIBILISER AUX ENJEUX DE LA FILIÈRE BOVINE FRANÇAISE

La filière élevage et viande bovine doit aujourd'hui faire face à des défis majeurs liés à la réduction de son troupeau, à l'évolution des habitudes de consommation ainsi qu'aux attentes sociétales fortes. Dans ce contexte, elle peut compter sur son modèle de production unique au monde et sur l'engagement de l'ensemble de ses professionnels à proposer une viande durable. C'est pour apporter un éclairage sur ses enjeux, mettre en lumière ses spécificités et sensibiliser à l'importance de la préservation de son modèle de production que la filière bovine annonce le lancement de « Culture Bœuf », une série de trois podcasts inédits à découvrir début 2025.

"CULTURE BŒUF", UNE IMMERSION AU CŒUR DE LA FILIÈRE

Concoctée avec le soutien et l'expertise de Philibert Chambre, co-fondateur de Business of Bouffe¹, « Culture Bœuf » est une série spéciale de trois podcasts qui proposent de mieux connaître la filière bovine française, à travers **trois thématiques choisies pour faire écho à ses défis** :

- **L'approvisionnement local** (podcast #1 « Goût et qualité, du champ à l'assiette »)
- **La souveraineté alimentaire** (podcast #2 « Spécificités et enjeux de la filière bovine française »)
- **La nutrition et l'équilibre alimentaire** (podcast #3 « Équilibre alimentaire et sport »)

Pour aborder ces sujets, la filière s'est entourée de professionnels engagés, éleveurs, bouchers et chefs, mais aussi d'experts tels qu'Adélaïde d'Aboville, diététicienne nutritionniste, et d'invités de renom comme Guillaume Gomez, représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation.

Culture Bœuf est à retrouver début 2025 sur toutes les plateformes de podcasts et sur le site businessofbouffe.com.

podcast #1

Goût et qualité, du champ à l'assiette

Pour le premier podcast de sa série, Culture Bœuf croise les regards de trois professionnels passionnés pour mieux comprendre l'engagement complémentaire des maillons de la filière bovine française au service du goût et de la qualité : **Alexandre Bottée de Toulmon**, fondateur de la boucherie Bidoche à Paris, **Charles Duchier**, éleveur bovin dans le Cher, et **Domitille de Cenival**, cheffe au sein du restaurant Octobre à Paris.

A travers leurs témoignages, Culture Bœuf s'intéresse à l'approvisionnement local en remontant la filière : des **exploitations** reposant sur un modèle d'élevage traditionnel et durable unique au monde, respectueux de l'environnement et du bien-être animal, aux **boucheries**, où le travail minutieux de la viande valorise la richesse des morceaux auprès des consommateurs en quête de conseils, en passant par les **restaurants**, où la créativité permet de régaler les convives avec des propositions culinaires renouvelées et où l'origine France tend à s'imposer pour répondre aux attentes.

Du champ à l'assiette, Culture Bœuf met un coup de projecteur sur l'excellence de la filière bovine française, et la mobilisation de l'ensemble de ses professionnels à offrir une viande française durable, en adéquation avec les exigences sociétales.

Pour les invités de ce 1er épisode, faire le choix de la viande bovine française est un gage de qualité et de fidélisation

Quels que soient la taille de l'établissement et le type de cuisine proposé, **la viande bovine occupe une place de choix sur les cartes des restaurants avec des plats incontournables du patrimoine culinaire français**. Classiques ou revisités, ils séduisent les convives qui sont 93%* à affirmer consommer du bœuf ou du veau.

S'ils sont friands de viande bovine au restaurant, les consommateurs ont des attentes fortes concernant l'origine de la viande qu'ils dégustent dans ce contexte : 95%* souhaitent en effet que les restaurateurs proposent plus de viande d'origine France. Ce choix d'approvisionnement représente pour eux **un soutien aux éleveurs français et la garantie d'une viande durable produite dans le respect de l'environnement**.

Alors qu'aujourd'hui 55%* de la viande de bœuf consommée en restauration commerciale est importée, **l'enjeu pour les chefs est de répondre à cette demande afin de fidéliser leur clientèle et de participer à la préservation de l'identité gastronomique française**. Et pour cela, ils peuvent compter sur les garanties officielles d'identification de qualité et d'origine (Viande Bovine Française, viandes Label Rouge, viandes Bio) et la diversité des viandes racées françaises, reflets des terroirs.

* Source Oû Va la Bœuf - Idèle 2024

¹ Destiné aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers, en quête de transparence et d'authenticité, Business of Bouffe est un média qui donne la parole à tous les acteurs du secteur, de la terre à l'assiette. Plus d'informations via [ce lien](https://businessofbouffe.com)

Spécificités et enjeux de la filière bovine française

Pour son deuxième épisode, Culture Bœuf convie deux experts : **Guillaume Gomez**, représentant personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation, Meilleur Ouvrier de France et ancien chef de l'Elysée, et **Emmanuel Bernard**, éleveur bovin dans la Nièvre et président de la section Bovins d'Interbev. Ensemble, ils proposent un **décryptage complet de ce qu'est aujourd'hui la filière et de ses défis**.

Alors que la France représente le premier pays producteur de viande bovine en Europe, avec 120 000 éleveurs bovins et plus de 500 000 emplois, la filière fait face à une situation ambivalente marquée par une consommation globalement stable² mais une baisse de la production. Un déséquilibre qui nécessite d'importer aujourd'hui 25% de la viande bovine consommée en France pour répondre à la demande³.

Au micro de Culture Bœuf, Guillaume Gomez et Emmanuel Bernard reviennent sur l'enjeu de préserver notre **souveraineté alimentaire** dans ce contexte, et sur la nécessité pour la filière bovine française de **s'imposer face à la concurrence internationale en protégeant les spécificités de son modèle, mais aussi en sensibilisant les consommateurs sur le rôle qu'ils ont à jouer en privilégiant la production française**.



² La consommation de viande bovine évolue mais reste quasiment stable : -0,6% par an depuis 10 ans)

³ Les projections annoncent le risque de passer à 35% de viande importée si la tendance se poursuit

podcast #3

Équilibre alimentaire et sport

Pour clore sa série de podcasts, Culture Bœuf consacre son troisième épisode à la **nutrition**. Afin d'aborder ce sujet passionnant au cœur des priorités des consommateurs en quête du « manger mieux », Philibert Chambre s'est entouré d'un duo composé d'**Adélaïde d'Aboville, diététicienne nutritionniste diplômée d'Etat**, et de **Gaël Fickou, joueur international français de rugby à XV**.

Qu'est-ce que l'équilibre alimentaire ? Quelles règles respecter pour bien s'alimenter ? Adélaïde d'Aboville rappelle aux auditeurs de Culture Bœuf les grands principes du Plan National Nutrition Santé (PNNS) avant de préciser le rôle de la protéine animale et la place que doit occuper la viande dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

Ce dernier épisode est également l'occasion de tout savoir sur les assiettes des sportifs de haut niveau avec le retour d'expérience de Gaël Fickou qui partagera ses habitudes alimentaires lorsqu'il est en compétition, en phase d'entraînement ou au repos.

POUR UN ÉCLAIRAGE EXPERT ET APPROFONDI DE CES SUJETS, DÉCOUVREZ DÉBUT 2025 LES TROIS ÉPISODES DE "CULTURE BŒUF"

à propos

d'INTERBEV bovins

INTERBEV Bovins est l'une des 5 sections spécialisées d'INTERBEV, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, représente depuis 1979 les acteurs de la filière française de l'élevage et des viandes, 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 « Naturellement Flexitariens ».