

AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.



APPEL À MOBILISATION DES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

8^E ÉDITION DES RENCONTRES MADE IN VIANDE

INTERBEV et INAPORC invitent les professionnels des filières bovine, ovine, équine, caprine et porcine à participer à la 8^e édition des Rencontres MADE in VIANDE pour mettre en lumière la diversité de leurs métiers et leurs engagements en faveur d'une viande durable. L'occasion pour eux de valoriser auprès du public la filière Élevage et Viande française et de contribuer ainsi à sa pérennité.

MADE IN VIANDE : LE RENDEZ-VOUS ANNUEL D'UNE FILIÈRE

ACTIVE ET INVESTIE EN FAVEUR DU « MANGER MIEUX »

Organisées depuis 2014 par INTERBEV, ses fédérations nationales, ses comités régionaux, et rejoint en 2018 par INAPORC, les Rencontres MADE in VIANDE reviennent du 10 au 17 mai 2023 pour une 8^e édition placée sous le signe de l'engagement, de la transparence et de la proximité.

Plusieurs centaines de portes ouvertes organisées partout en France pour mettre en lumière les métiers, les valeurs et les engagements de toute une filière.

Pendant une semaine, les Rencontres MADE in VIANDE sont l'occasion de mettre en avant la diversité et la complémentarité des métiers de « ceux qui font la viande », et qui agissent à l'unisson en faveur du « manger mieux » et de la pérennité de la filière Élevage et Viande française.

En ouvrant les portes de leurs élevages et de leurs établissements (centres de rassemblements, entreprises d'abattage et de transformation des viandes, boucheries, charcuteries et triperies artisanales, boucheries en GMS, restauration collective), les professionnels saisissent l'opportunité de présenter auprès d'un public large (familles, scolaires, jeunes en recherche d'emploi ou en reconversion, élus locaux), la démarche de responsabilité sociétale qui les unit et les engage depuis 2017 autour de la promesse

« Aimez la viande, mangez-en mieux. ». C'est l'occasion pour eux de valoriser les pratiques vertueuses qu'ils mettent en place pour répondre au plus près aux attentes des consommateurs, que ce soit en termes de bien-être animal, de protection de l'environnement ou de qualité des viandes.



Cliquer ici pour
voir la vidéo

DES EXPÉRIENCES DIVERSES ADAPTÉES À TOUS LES PUBLICS

DES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

pour savourer le plaisir de déguster une viande produite de manière responsable grâce à l'engagement de tous les maillons de la filière

DES PARCOURS ÉCO-CITOYENS

pour en savoir plus sur les engagements de la filière Élevage et Viande en faveur du développement durable

DES ÉVÉNEMENTS PLACÉS SOUS LE SIGNE

DES LOISIRS

pour passer des moments d'échanges et de convivialité

DES RENCONTRES PÉDAGOGIQUES

pour découvrir des métiers et des savoir-faire parfois méconnus

DES VISITES DE SITES INCONTOURNABLES DU PATRIMOINE RÉGIONAL

pour mieux comprendre le rôle joué par la filière Élevage et Viande sur le dynamisme des territoires

MAIS AUSSI DES EXPÉRIENCES INSOLITES

à vivre uniquement pendant les Rencontres MADE in VIANDE

UN ÉVÉNEMENT FÉDÉRATEUR QUI ENGAGE TOUS LES MAILLONS

DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE, DE L'AMONT À L'AVAL

Quels que soient leur région, la taille de leur structure et leur profil (éleveurs, commerçants en bestiaux, abatteurs, responsables ou opérateurs de viande et de charcuterie, acheteurs, logisticiens, grossistes, artisans-bouchers, charcutiers ou tripiers ou encore bouchers en grandes surfaces, cuisiniers de la restauration commerciale ou collective), tous les maillons des filières bovine, ovine, équine, caprine et porcine peuvent participer à la 8^e édition des Rencontres MADE in VIANDE..



LES RENCONTRES MADE IN VIANDE

VUES PAR LES PROFESSIONNELS

MADE in VIANDE, c'est avant tout un moment de partage et de convivialité. C'est aussi l'occasion d'expliquer à notre clientèle ce que représente la filière Viande et Elevage et les engagements de chacun, des prés à l'assiette. Cela est très important.

Thierry • Artisan Boucher • Hauts-de-France

”

C'est un événement très valorisant puisque l'on montre la vraie facette de l'agriculture et on met en avant notre engagement à proposer de la viande de qualité. C'est aussi l'occasion d'apprendre aux plus jeunes, qui sont les consommateurs de demain, comment on élève un animal.

Pauline • Eleveuse Bovins • Normandie

”

MADE in VIANDE, c'est aussi une semaine de découvertes qui met à l'honneur la pluralité des goûts et des saveurs de nos régions.

Cédric • Eleveur ovins et caprins • PACA

”

Avec MADE in VIANDE, on met en avant notre envie de travailler des produits de qualité, notre métier et notre savoir-faire.

Arnaud • Responsable Boucherie GMS • Occitanie

”

MADE in VIANDE nous donne l'opportunité de communiquer sur notre métier. Pendant une semaine, on accueille le public pour lui faire découvrir la réalité des élevages mais aussi tout ce qui est mis en place en termes de bien-être animal. Pour la filière, valoriser ce que chaque maillon fait est très important pour qu'elle puisse continuer à se développer.

Christelle • Eleveuse veaux de boucherie • Bretagne

”

COMMENT S'INSCRIRE ?

Il suffit de se rendre sur le site www.madeinvande.fr et de remplir le formulaire d'inscription dans la rubrique « Professionnels », ou bien de contacter directement son Comité régional INTERBEV ou INAPORC (voir les coordonnées ci-après).

Une fois l'inscription validée, la porte ouverte de l'établissement figurera sur le site www.madeinvande.fr. Les professionnels recevront un kit complet, comprenant un guide d'organisation, un guide d'accueil des scolaires avec des idées d'animations clés en main ainsi que des équipements sanitaires, du matériel de décoration et de signalisation, des brochures pour les visiteurs...



COORDONNÉES DES COMITÉS RÉGIONAUX INTERBEV

Auvergne-Rhône-Alpes	contact@interbevaura.fr contact@interbev-bourgognefranchecomte.fr	04 72 72 49 40
Bourgogne Franche-Comté	contact@interbev-bretagne.fr interbev.centre@orange.fr	03 80 48 43 21
Comté Bretagne	accueil@interbevgrandest.fr interbev-hautsdefrance@nordnet.fr	02 99 32 08 98
Centre Val de Loire Grand Est	iledefrance@interbev.fr accueil@interbevnormandie.fr	02 38 71 90 53
Hauts de France	accueil@interbevnouvelleaquitaine.fr contact@interbevoccitanie.fr	03 83 96 68 04
Ile-de-France	interbev@paca-corse.fr boviloire@interbev-paysdelaloire.com	03 21 15 24 70
Normandie		01 44 87 44 71
Nouvelle Aquitaine		02 31 77 16 98
Occitanie		05 57 85 40 10
PACA Corse		05 61 75 29 40
Pays de la Loire		04 92 72 28 80
		02 41 60 30 91

COORDONNÉES D'INAPORC POUR LA FILIÈRE PORCINE

INAPORC	inaporc@inaporc.asso.fr	01 44 93 60 00
---------	--	----------------



AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.



madeinviance.fr    #madeinviance

À PROPOS



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 CONFIRMÉ » de niveau 3 sur 4 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.



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 oeuvre des actions collectives d'intérêt général.