

## **INTERBEV et Gault&Millau s'associent pour promouvoir la viande bovine française et l'élevage durable**

Paris, le 26 février 2024 – À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, INTERBEV, l'Interprofession Élevage et Viande, et Gault&Millau, le guide gastronomique français, annoncent leur partenariat pour valoriser les produits issus de l'élevage bovin herbager français. Ce partenariat se concrétisera via la poursuite de leur collaboration sur les « *Gault&Millau Tour* » et la création d'un nouveau trophée baptisé "*Cuisine des prairies et pâturages*".

Les restaurateurs accordent une attention croissante à la qualité et à l'origine des produits qu'ils utilisent, en particulier pour la viande. Toutefois, 55%<sup>1</sup> de la viande bovine en restauration est aujourd'hui importée, et l'affichage de l'origine, bien qu'obligatoire, n'est pas toujours respecté. Le partenariat entre la filière bovine française et les professionnels de la restauration est donc capital, dans un contexte où le monde agricole a besoin de tous ses partenaires, qu'ils soient bouchers, distributeurs ou restaurateurs, pour faire valoir son modèle d'élevage français et ses caractéristiques uniques. C'est dans cette perspective que la collaboration avec Gault&Millau a été initiée en 2023.

Avec ses 6 000 restaurateurs engagés à travers le pays pour une cuisine locale et de qualité, le réseau Gault&Millau représente un partenaire idéal pour promouvoir la viande bovine française, et notamment le Label Rouge. Une alliance d'autant plus naturelle et constructive que la filière bovine française et Gault&Millau partagent les mêmes valeurs d'excellence, de savoir-faire et de convivialité.

En 2024, INTERBEV poursuit donc sa participation au *Gault&Millau Tour* : une série d'événements organisés dans différentes régions de France pour mettre en lumière les talents culinaires régionaux et valoriser les produits du terroir. En 2023, INTERBEV a participé avec succès à trois étapes du Tour en Normandie, Bourgogne-Franche-Comté et Grand Est, en mettant en avant la viande bovine française Label Rouge. En 2024, INTERBEV participera à quatre nouvelles étapes en Pays de la Loire/Centre Val de Loire, Occitanie, Nouvelle-Aquitaine et Bretagne.



Dans le cadre de ce partenariat, Gault&Millau a également créé le Trophée « *Cuisine des prairies et pâturages* », qui sera décerné aux restaurateurs talentueux qui mettent en valeur les produits issus de l'élevage herbager. Cette initiative vise à encourager l'utilisation de viande française locale et de qualité dans la cuisine des restaurants référencés par Gault&Millau.

<sup>1</sup> Etude « Où va le bœuf » Idèle 2022

**Pour Emmanuel Bernard, président de la section bovine d'INTERBEV :** *« Nous saluons aujourd'hui la volonté de Gault&Millau de créer le Trophée « Cuisine des prairies et pâturages », qui récompensera à l'avenir les talentueux restaurateurs qui valorisent les produits issus de l'élevage herbager. Ce choix de viandes vertueuses, issues de nos territoires ruraux, contribue à la rémunération des producteurs et de chaque acteur de la filière : c'est un atout fort pour conserver notre élevage durable. En tant qu'éleveurs et professionnels de la viande, nous nous engageons à approvisionner votre réseau de restaurants en viande locale et de qualité. La souveraineté alimentaire passera par une mobilisation de tous les acteurs. »*

**Pour Marc Esquerré, Directeur des guides et des enquêtes du Gault&Millau :**

*« Le partenariat noué avec Interbev répond à une logique simple que nous souhaitons plus que tout mettre au cœur de l'assiette : le mieux manger. Ce nouveau trophée sera remis aux chefs reconnus pour la valorisation des produits carnés français lors des Gault&Millau Tour en régions. Une belle façon de récompenser les talents de nos terroirs qui œuvrent au quotidien pour proposer des produits de qualité à leurs clients. »*

**À 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, 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 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. »

**À PROPOS DE GAULT&MILLAU :** Éditeur de guides gastronomiques fondé par Henri Gault et Christian Millau, pères fondateurs de la « nouvelle cuisine », Gault&Millau déniche, accompagne et valorise tous les acteurs de la scène gastronomique. Le célèbre Guide Jaune, guide national emblématique créé en 1972, note et toque chaque année près de 2500 établissements partout en France. Gault&Millau s'est diversifié au fil des années et publie également onze guides régionaux, un livre de cuisine – le 109, « sang neuf » – ainsi qu'un livre dédié aux Maisons de Champagne et à leurs cuvées d'exception. Le magazine a également fait son grand retour en novembre 2023, proposant 6 numéros par an, pour voir le monde à travers la gastronomie. Gault&Millau, ce sont aussi des événements tout au long de l'année, clôturée au mois de novembre, par une cérémonie et un dîner de Gala, lors de la sortie en librairie du Guide Jaune national. Depuis 2012, chaque sortie de guide régional fait l'objet d'un rassemblement qui lui est dédié : le Gault&Millau Tour ; mobilisant chefs de la région, élus locaux, partenaires du Guide, presse... Enfin, cela fait maintenant 10 ans que Gault&Millau et ses partenaires soutiennent des jeunes chefs dans leur projet d'ouverture de restaurant, via la Dotation Jeunes Talents. Une belle opportunité pour ces entrepreneurs de percevoir une bourse en matériels, matières premières et services, pour les aider dans leur projet de vie.