

LE GOÛT, FIERTÉ EUROPÉENNE

VOS MENUS AVEC DU VEAU, C'EST ENCORE MIEUX !

PARTENAIRE PREMIUM

**SIRH+
OMNIVORE**

10, 11, 12 SEPT. 2022

PARIS

Information presse
31 août 2022

PREUVE EN DIRECT QU'AVEC DU VEAU C'EST ENCORE MIEUX SUR LE SALON OMNIVORE PARIS 2022

Le RDV est pris sur OMNIVORE FOOD FESTIVAL 2022 sur le stand B60. La filière Veau participera à la nouvelle édition de OMNIVORE FOOD FESTIVAL du 10 au 12 septembre 2022 en tant que partenaire premium.

Les professionnels du secteur sont impatients de rencontrer et d'échanger avec les chefs et restaurateurs autour de ce rdv incontournable.

La viande de veau est un classique plein de surprises, les chefs ont relevé le défi l'année dernière et comptent bien le faire de nouveau cette année avec de nouvelles recettes qui montreront aux visiteurs que la viande de veau est l'ingrédient qui fait LA différence !

AVEC DU VEAU C'EST ENCORE MIEUX SUR OMNIVORE FOOD FESTIVAL

Créativité, audace, originalité, subtilité sont les mots d'ordre que se sont donnés les chefs Benoît NICOLAS et Guillaume LAMORY pour valoriser cette viande aux multiples atouts, dans un espace qui lui est dédié à 100%.

Elle sera à découvrir à travers des recettes classiques et plus originales et toutes démontreront qu'avec du veau c'est encore mieux !

Des recettes qui feront ressortir les propriétés organoleptiques reconnues de cette viande, qui donneront un aperçu de la variété des morceaux qui la composent et des différentes cuissons possibles.

Les chefs se tiennent prêts et sont impatients de faire découvrir de nouvelles facettes de cette viande fine et savoureuse.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE
DE L'UNION EUROPÉENNE.



APERÇU EN IMAGES



**TORTELLINI
DE TÊTE DE VEAU
RAVIGOTE**



**VITELLO TONNATO
À LA LANGUE DE
VEAU EN PAIN PITA**



**ALOUETTE DE VEAU
SANS TÊTE**



**CHARCUTERIE
DE VEAU**



**POITRINE DE
VEAU BARBECUE**



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE
DE L'UNION EUROPÉENNE.



Benoît NICOLAS

MOF et professeur de cuisine à l'école Ferrandi



« L'intérêt de cuisiner la viande de veau est multiple : c'est une excellente viande, douce et délicate, avec des propriétés organoleptiques incroyables. Elle n'a pas besoin de fioriture ! Pour Omnivore, nous avons choisi de valoriser la diversité des morceaux, la multitude de recettes possibles tant pour des plats estivaux que plus hivernaux. Nous avons aussi cherché à aller plus loin, en proposant la viande de veau dans des recettes où on ne l'attend pas. »

Guillaume LAMORY

Chef du Restaurant La Fabrique à Brie-Comte-Robert (77), ancien élève de Benoît Nicolas.



« La viande de veau est à la fois classique et en même temps pleine de surprises !

Pour Omnivore, nous avons eu envie de montrer qu'elle peut rappeler des souvenirs à certains et en étonner d'autres. Dans le veau, tout se cuisine ! Le plus souvent, on reste cantonné aux morceaux de première catégorie mais la noblesse de cette viande se retrouve dans toutes les parties... »

LA VIANDE DE VEAU, VÉRITABLE FLEURON DE NOTRE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE EUROPÉEN

En dehors du vieux continent, la viande de veau est peu courante, à de rares exceptions près comme au Canada.

En France, nous en sommes les **premiers consommateurs** et elle séduit nos voisins Italiens et Belges tout particulièrement.

83% des Français considèrent que la viande de veau est une viande de qualité.¹

81% des Français aiment son goût.

73% des Français considèrent que la viande de veau a toute sa place dans un régime varié et équilibré.

Ceci s'explique par une production historique en France et en Europe. L'élevage est un **métier de passion** et requiert un **savoir-faire typique et unique** qui permet de produire une **viande de qualité** répondant à des normes strictes en matière de sécurité alimentaire, de bien-être animal, de traçabilité et de nutrition.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE
DE L'UNION EUROPÉENNE.



LA VIANDE DE VEAU, UNE SOURCE D'INSPIRATION INÉPUISABLE POUR LA PROFESSION

La viande de veau est connue pour son **goût et sa tendreté**. Mais la grande qualité du veau réside dans la **diversité des découpes possibles**. La noblesse de cette viande se retrouve dans les 16 morceaux différents qui composent la carcasse, ce qui permet de **multiplier les recettes**.

La variété des morceaux, des cuissons et des ingrédients qui peuvent s'accorder à la viande de veau permet de proposer aux consommateurs une **palette de saveurs infinie**.

LA VIANDE DE VEAU EN CHIFFRES

AU GLOBAL

- En Europe², 612 000 tonnes de viande de veau ont été produites en 2021 en équivalent carcasse.
- 85% de la production est réalisée par la France (28%), les Pays-Bas (35%), l'Italie (13%) et la Belgique (9%).
- En France, la filière rassemble 12 500 hommes et femmes engagés à produire une viande de qualité³
- Les Français consomment en moyenne 3,5 Kgec (kg équivalent carcasse) par an et par habitant⁴.

EN RESTAURATION

- En France, les produits carnés est le premier poste d'approvisionnement de la RHF en valeur (3,8 mrds d'euros soit 25% hors boissons et CVA), pour un volume estimé à 600 000 tonnes environ.
- 30 000 tonnes de viande de veau sont commercialisées en restauration, soit 20 à 30% des volumes sont valorisés en RHF, un débouché important pour la filière, d'autant plus qu'elle utilise des morceaux qui sont moins consommés par les foyers, ce qui permet un équilibre des matières.⁵

INFORMATIONS PRATIQUES

Parc Floral de Paris
Route de la Pyramide
75012 Paris

LE VEAU vous accueille sur son stand (B60):

Du samedi 10 au lundi 12 septembre : 10h à 19h



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE
DE L'UNION EUROPÉENNE.





À propos de la filière VEAU

L'Union Européenne apporte son soutien à l'interprofession INTERBEV et ses homologues ASSOCARNI, VLAM et SBK pour valoriser et promouvoir la viande de veau en France, en Italie et en Belgique en 2022.

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent. Rendez-vous sur le site mangerbouger.fr pour plus d'informations et recommandations sur l'équilibre alimentaire.

1 - Étude Occurrence auprès de 1000 Français, mai 2019

2 - Institut de l'Élevage-GEB (Eurostat and Agreste) - 2020

3 - Agathe Lang, « Les emplois liés à l'élevage français », GIS Élevage Demain, 2015. Un ETP (Équivalent Temps Plein) éleveur de veaux génère 5,93 ETP. Ce chiffre concerne les emplois des services publics et parapublics (administration, recherche, enseignement), de l'alimentation animale, de la collecte, de la transformation, du commerce de gros, de la distribution, de même que d'autres emplois liés au matériel agricole, aux bâtiments, aux domaines de la santé animale, de la génétique et de l'évaluation des performances... Il s'agit d'une des productions d'élevage, qui génère le plus important nombre d'emplois liés.

4 - FranceAgriMer

5 - Estimations 2018 de GIRA Foodservice pour FranceAgriMer, 2019)



**CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE
DE L'UNION EUROPÉENNE.**

