

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Février 2024

**OSEZ CUISINER
RAISONNÉ**

la
Brigade
des
Tripes
Le club des
professionnels
des **Produits**
Tripiers

1
an

La Brigade des Tripes fête son premier anniversaire !

À l'occasion de la **60^e édition du Salon International de l'Agriculture**, la filière Produits Tripiers célébrera le premier anniversaire de la **Brigade des Tripes** le **dimanche 25 février à 18h** sur le stand INTERBEV.

Depuis son démarrage en 2023, la Brigade des Tripes dynamise la filière des Produits Tripiers en réunissant restaurateurs, chefs bouchers, artisans bouchers, tripiers, charcutiers et traiteurs unis par leur passion. Ils promeuvent ces produits auprès d'une nouvelle génération de consommateurs en mettant en avant leur originalité, goût, texture, valeur nutritionnelle, accessibilité, et contribution à une cuisine anti-gaspi et inventive, les plaçant ainsi au cœur des tendances sociétales.

Suite au succès de la première année qui a permis de rassembler plus de 230 professionnels passionnés adhérant à la Brigade des Tripes, la filière Produits Tripiers lancera une nouvelle campagne de recrutement le dimanche 25 février à 18h sur le stand INTERBEV, en présence de nombreux professionnels de la filière.



**AIMEZ LA VIANDE,
ET CEUX QUI LA FONT.**



LA BRIGADE DES TRIPES

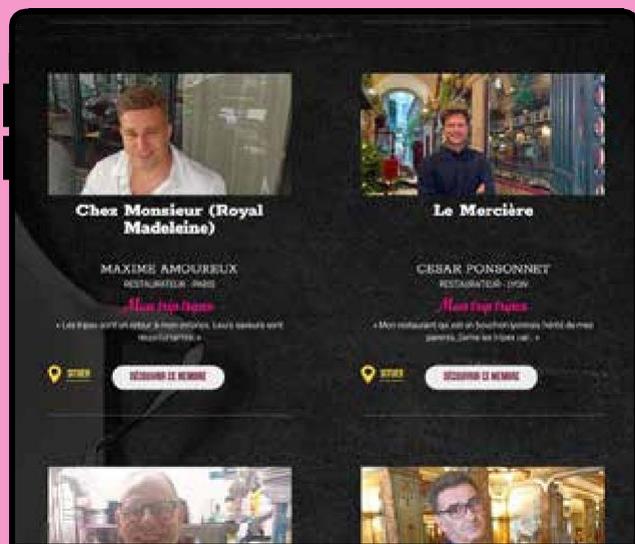
Adhérer à la Brigade des Tripes offre de nombreux avantages :

- 
 Valorisation de l'établissement : mise en avant avec la possibilité d'être répertorié et géolocalisé sur l'espace web dédié brigadedestripes.com
- 
 Outils d'information et de formation pour accéder à de nombreux conseils et astuces pour mettre en avant les Produits Tripiers sur les menus et innover avec des recettes modernes et originales pouvant surprendre les convives.
- 
 Mise en lumière de l'établissement lors de temps forts dédiés comme à l'occasion du mois de « Novembre, Le Mois des Produits Tripiers » avec son opération « Star Tripes ».



La Brigade des Tripes, saison 2 :

Pour 2024, la Brigade des Tripes aura à cœur de fidéliser et de fédérer ses membres actuels, tout en continuant de développer sa communauté dans 3 nouvelles régions (Strasbourg, Limoges et Caen) avec pour objectif le recrutement d'au moins 200 nouveaux membres. La Saison 2 de l'opération Star Tripes est également programmée à l'occasion du mois de « Novembre, Le Mois des Produits Tripiers ».



AIMEZ LA VIANDE, ET CEUX QUI LA FONT.

OPÉRATION STAR TRIPES

En novembre dernier, la Brigade des Tripes a lancé le concours **STAR TRIPES** mettant en avant le talent des restaurateurs engagés dans la promotion et valorisation des Produits Tripiers.

Près d'une centaine de restaurateurs issus de cinq villes françaises (Paris, Lille, Lyon, Toulouse, Marseille) et membres de la Brigade des Tripes se sont portés volontaires pour participer à ce concours.



Suite aux votes de plus de 3 400 personnes, 3 finalistes Star Tripes ont eu l'opportunité de participer à la finale du 6^e Championnat d'Europe des Produits Tripiers à Rungis, offrant ainsi une vitrine exceptionnelle à leur savoir-faire culinaire.

L'opération Star Tripes en quelques chiffres



21

jours de
compétitions



232

membres de la
Brigade des tripes



99

participants
à Star Tripes



3 393

votes

CHAMPIONNAT D'EUROPE DES PRODUITS TRIPIERS 2023

La Confédération Nationale de la Triperie Française a organisé en novembre dernier, le 6^e Championnat d'Europe des Produits Tripiers.

Félicitations à Jairo D'AVICO qui remporte la 6^e édition du Championnat d'Europe des Produits Tripiers avec sa recette «Joue de bœuf braisée au vin rouge».

Bravo également à Rémy Mariolles, vainqueur de l'édition 2022, qui finit second avec «une langue de bœuf à l'écarlate» et Mathieu Boulay qui complète le podium avec «un fromage de veau persillé». Au pied du podium, Sandrine Huit de l'opération Star Tripes avec son hommage à sa région «Le cœur de Lyon».

Dimanche 25 février 2024 à partir de 18h la Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF) attribuera les distinctions aux 3 premiers lauréats de la 6^e édition du Championnat d'Europe des Produits Tripiers.



Crédit photo : Didier Venom

Jairo d'Avico

jeune apprenti de 16 ans au talent prometteur, a remporté la compétition avec sa recette intitulée «Joue de bœuf braisée au vin rouge».

Sandrine HUIT

chef du bouchon de la métropole lyonnaise le Café Lobut, qualifiée en finale grâce au vote du public lors du Concours Star Tripes, a, quant à elle, obtenu la 4^e place avec son hommage à sa région «Le cœur de Lyon».



Crédit photo : Didier Venom



INFORMATIONS PRATIQUES

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Programme des Produits Tripiers sur le stand INTERBEV

(HALL 1 - STAND N°F052) :

- **Dimanche 25 février à 18h** : Soirée professionnelle dédiée aux Produits Tripiers avec remise des récompenses du Championnat d'Europe des produits Tripiers 2023, et présentation de la campagne 2024 (suivie d'un cocktail-dînatoire, en présence de nombreux professionnels)
- **Tous les jours à 11h45** : Animation grand public «Flexicrush» avec quizz et épreuves pratiques sur les Produits Tripiers



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 ».



AIMEZ LA VIANDE,
ET CEUX QUI LA FONT.

