

SIRHA - Du 23 au 27 janvier 2025
Retrouvez le stand INTERBEV : Hall 1 - Stand E28

Plaisir et origine de la viande, des critères essentiels pour les convives : **INTERBEV dévoile les résultats d'une étude menée sur les comportements des consommateurs français en restauration commerciale.**

A l'occasion de la prochaine édition du SIRHA à Lyon, INTERBEV, l'Interprofession Elevage et Viande, présente les résultats d'une étude¹ menée par Audirep sur les comportements des consommateurs français en restauration commerciale.

Alors que 60% de la viande de bœuf et 47% de la viande de veau consommées en restauration commerciale sont importées², cette étude révèle la volonté des Français de voir les restaurateurs proposer davantage de viandes issues de nos territoires dans leurs établissements.

Soucieuse de répondre aux attentes des consommateurs, la filière se mobilise pour proposer des outils et accompagner les professionnels de la restauration dans leur approvisionnement en viandes durables et de qualité.

Le plaisir et la convivialité, priorités des convives au restaurant

Selon cette étude, pour 91 % des consommateurs, aller au restaurant est avant tout un moment de convivialité pour se faire plaisir. Dans ce contexte, la viande se révèle être un incontournable de la carte avec en tête la viande bovine parmi la plus consommée pour 93% des convives au restaurant. En effet, les plats à base de viande bovine, qu'elle soit grillée ou mijotée, sont parmi les plus plébiscités par les consommateurs. Les viandes grillées, comme le steak, l'entrecôte et la bavette, sont particulièrement prisées, tout comme les plats mijotés, tels que le bœuf bourguignon ou la blanquette. Les burgers tiennent également une place de choix sur les menus, répondant aux nouvelles tendances de consommation.



¹ Etude Audirep pour Interbev menée en mai 2024 auprès d'un échantillon de 1 511 personnes, représentatif de la population française âgée de 25 ans et plus, ayant fréquenté les restaurants traditionnels français au cours des 12 derniers mois.

² Etudes où va le bœuf, où va le veau - Idele 2023

L'origine de la viande est un critère de choix décisif...

Face à l'offre de viande proposée au menu d'un restaurant, 84 % des convives interrogés estiment que l'origine française est aussi importante que la pièce de viande elle-même.

De plus, l'enquête révèle que 98% des consommateurs ont une très bonne image de la viande d'origine française.

...et représente une véritable opportunité pour les restaurateurs

Proposer de la viande locale représente un véritable atout pour les restaurants : 97 % des convives considèrent que cela valorise l'image de l'établissement.

En effet, 96 % des répondants déclarent que cela démontre également le soutien des restaurateurs au monde agricole et à l'agriculture locale et 95% estiment que c'est un gage de confiance.

De plus, proposer de la viande d'origine française à la carte permet de fidéliser les clients : 92% seraient incités à revenir dans un établissement mettant à l'honneur la viande française.

Entre origine française et étrangère, le choix est clair : 95% des clients souhaitent voir plus de viandes issues de nos terroirs au menu.

Enfin, bien que l'affichage de l'origine des viandes en restauration soit obligatoire, cette mesure reste perçue comme insuffisante par une grande partie des consommateurs : 82% des convives souhaitent davantage d'informations et de transparence sur l'origine des viandes proposées au menu.

Cette étude souligne donc l'enjeu majeur de l'origine dans le choix de viande des convives, offrant ainsi aux restaurateurs une occasion unique de se différencier. En intégrant davantage de viande locale à leur carte, ils répondent non seulement aux attentes des clients, mais contribuent également à soutenir notre agriculture.

Le rapport d'étude Audirep sur la restauration commerciale, réalisé en juin 2024 pour INTERBEV est disponible sur demande.

Retrouvez les professionnels de la filière Elevage et Viande au SIRHA Hall 1 – Stand E28

Un espace d'information et d'échanges pour aider les professionnels de la restauration à s'approvisionner en viande durable et de qualité

A l'occasion de ce rendez-vous mondial de la restauration et de la gastronomie, INTERBEV, en collaboration avec ses Comités Régionaux d'Auvergne-Rhône-Alpes, de Bourgogne-Franche-Comté et de Provence-Alpes-Côte-d'Azur, invite les professionnels du secteur sur son stand « *Une filière engagée, responsable et durable* », illustrant le Pacte Sociétal, sa démarche RSE. Cet espace d'information et d'échange a pour objectif de sensibiliser les acteurs de la restauration collective et commerciale sur l'importance de privilégier des approvisionnements en viandes durables et de qualité.



En effet, nos viandes sont issues d'un modèle d'élevage autonome, herbager et à taille humaine. L'élevage herbager joue un rôle clé sur nos territoires : il entretient les paysages, favorise la biodiversité, préserve la qualité de l'eau et contribue au stockage du carbone dans les sols des prairies. Un modèle vertueux qui soutient aussi l'économie locale, grâce aux nombreux emplois qu'il génère, assurant ainsi une vitalité économique dans nos territoires.

Des outils et un accompagnement à destination des professionnels de la restauration

Dans le cadre des lois EGalim et Climat C Résilience, l'objectif fixé est d'atteindre 60% de produits durables et de qualité pour les viandes depuis le 1er janvier 2024, avec un taux porté à 100% pour la restauration collective de l'Etat.

Pour atteindre cet objectif, la filière viande s'est organisée afin de fournir aux acheteurs les informations nécessaires pour un approvisionnement en viande de proximité, de qualité et durable. INTERBEV a donc développé de nombreux outils gratuits pour accompagner les professionnels de la restauration dans leurs achats de viande :

- **Un catalogue pour identifier les fournisseurs locaux** : celui-ci a pour but de faciliter sur l'ensemble du territoire les mises en relation entre les acteurs de la restauration collective et les opérateurs de la filière viande et charcuterie, afin de simplifier l'achat en produits français. 110 entreprises et plus de 9000 produits sont référencés.



- **Les impactomètres** : Des simulateurs d'achat permettant aux acheteurs d'optimiser et économiser

- L'impactomètre « achat par recette » a pour objectif d'optimiser les achats de viandes en permettant à son utilisateur de partir de la recette pour obtenir des recommandations de morceaux et de le sensibiliser au nombre d'animaux nécessaires à son achat.
- L'impactomètre « bovin à l'équilibre » a pour objectif de favoriser une meilleure valorisation de l'ensemble de l'animal permettant une juste rémunération des producteurs. Le chef de cuisine peut ainsi se rendre compte des recettes et quantités dont il dispose s'il achète un animal (ou plusieurs) «à l'équilibre».



- Le nouveau guide d'achat des viandes pour accompagner les professionnels de la restauration dans leurs achats en viandes durables.
- Des fiches techniques d'achat des viandes : Ces fiches permettent de définir les besoins en viande avec une approche par le plat et non par le muscle.



- Des formations : Au niveau national ou en région, INTERBEV propose des formations terrain à destination des élus locaux, responsables achats, gestionnaires, professionnels de la restauration (chef de cuisine, cuisiniers...). Ces formations, gratuites, sont proposées « à la carte » en fonction des thématiques choisies couvrant la connaissance de la filière, du produit viande, de l'approvisionnement en viandes durables et des avantages d'en proposer.

Les rendez-vous à ne pas manquer

- **Jeudi 23 janvier à 16h - Hall 2.2 - 1ère étage - Salle Confluence 4 : Conférence INTERBEV « Vers une viande plus durable en restauration : un défi sociétal, environnemental et économique »**

Lors de cette table ronde, des grands chefs étoilés tels que Régis Marcon et Fabrice Prochasson, ainsi que des représentants de la restauration collective et commerciale et des éleveurs, débattront des enjeux de la filière viande et des solutions pour mieux s'approvisionner. L'occasion de mettre en avant le savoir-faire des éleveurs français mais également d'engager et d'unir les acteurs de la gastronomie et de l'agriculture françaises. La conférence sera suivie d'un cocktail.

- **Vendredi 24 janvier de 8h30 à 12h30 - Hall 2.2 - Espace SIRHA Métiers de Bouche : Concours Gargantua**

Le concours Gargantua distingue le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France. Créé en 1989 et organisé par le réseau Restau'Co, cet événement a pour objectif de valoriser les bonnes pratiques du métier de cuisinier de collectivité et de promouvoir les valeurs de ce secteur auprès du grand public et des futurs professionnels. Lors de cette édition, les participants auront l'opportunité de travailler la viande de veau d'origine Auvergne-Rhône-Alpes.

- **Lundi 27 janvier de 8h à 14h - Hall 2.2 - Espace SIRHA Métiers de Bouche : Concours Flexitarien**

8 équipes, composées d'un artisan boucher et d'un cuisinier, s'affrontent pour réaliser, en duo, deux préparations originales par type de viande (épaule d'agneau, morceaux de tendron de veau et jumeau bifteck), sur le thème « Les Bouchons Lyonnais ». L'enjeu principal reste de faire mieux avec moins, en réduisant la quantité de déchets alimentaires générés pendant les épreuves. Ce concours est organisé par la Confédération de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT), en partenariat avec l'Union de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs du Rhône, l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande (ENSMV) et l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR).

- **Tous les jours - Hall 2.2 - Stand F78 - Espace démo. - Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand**

Plusieurs masterclass, incluant des démonstrations de recettes, seront organisées sur les cinq jours du salon, mettant en avant les viandes de bœuf, d'agneau, de chevreau et les produits tripiers. Cet événement est organisé par le Comité Régional d'INTERBEV Auvergne Rhône-Alpes.

À PROPOS D'INTERBEV : 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 ».