

INTERBEV LANCE DES TABLES RONDES EN REGIONS POUR VALORISER LA VIANDE DURABLE ET DE QUALITE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Paris, le 12 mai 2025 – INTERBEV, l’interprofession Élevage et Viande, organise en 2025, et par l’intermédiaire de ses comités régionaux, des tables rondes partout en France afin d’échanger avec les élus locaux, les acheteurs, les gestionnaires et autres professionnels de la restauration collective sur les solutions concrètes pour améliorer leur approvisionnement en viandes de bœuf et de veau issues de nos terroirs.

À travers cette initiative de terrain qui se déploiera tout au long de l’année, INTERBEV réaffirme son engagement dans les territoires et sa volonté de garantir une alimentation équilibrée, durable, locale et de qualité pour tous.

Un objectif ambitieux pour la souveraineté alimentaire

La restauration collective, qui sert chaque jour plus de 20 millions de repas dans des établissements publics tels que les écoles, l’administration, les hôpitaux et les maisons de retraite, représente un levier essentiel pour garantir notre souveraineté alimentaire, préserver notre modèle d’élevage herbager unique au monde, dynamiser l’économie locale et offrir des produits de qualité aux convives. Dans le cadre des lois EGAlim et Climat & Résilience, depuis le 1^{er} janvier 2024 l’objectif est de garantir que 60 % des viandes servies en restauration collective soient durables et de qualité, avec un taux porté à 100 % pour la restauration collective de l’État. Les filières bovine et veau françaises, quant à elles, se sont fixé un objectif ambitieux de 80 % de viande française dans les menus d’ici 2028. Ces objectifs sont au cœur des tables rondes organisées par INTERBEV, qui ont pour but d’accompagner les professionnels de la restauration collective à relever ce défi et à renforcer l’approvisionnement local et durable.

Le modèle d’élevage durable au cœur de la filière viande

Le modèle d’élevage herbager, qui soutient l’économie locale et préserve l’environnement, est au cœur du modèle de production de la filière française. Cet élevage autonome et à taille humaine joue un rôle clé en entretenant les paysages, en favorisant la biodiversité et en contribuant au stockage du carbone dans les sols. Soutenir ce modèle garantit des produits de qualité, conformes aux normes sociales et environnementales les plus strictes, tout en soutenant l’économie locale et en créant des emplois durables. La restauration collective, en choisissant des viandes de bœuf et de veau issues de nos territoires, devient un acteur essentiel de cette transition durable.

La restauration collective, une vitrine pour la qualité française

« La restauration collective doit être perçue comme une opportunité exceptionnelle de défendre nos valeurs et notre souveraineté. En choisissant des produits locaux, en valorisant les circuits de proximité et en misant sur la transparence, elle peut devenir une vitrine de la qualité française. », souligne Emmanuel Bernard, président de la section bovine d’INTERBEV.

« Valoriser les viandes de bœuf et de veau de nos terroirs, c’est une véritable ambition collective qui répond aux attentes des consommateurs. INTERBEV se tient aux côtés des professionnels de la restauration collective, avec son expertise, ses outils et ses formations, pour bâtir ensemble un approvisionnement durable et de qualité. » affirme Gilles Gauthier, président de la section veaux d’INTERBEV.

Ces tables rondes, organisées dans toutes les régions de France, permettront aux élus, gestionnaires de la restauration collective et acteurs de la filière de se rencontrer et de collaborer pour intégrer davantage de viande française dans les menus, en surmontant les défis d'approvisionnement et en favorisant les circuits de proximité. L'engagement de tous les acteurs – producteurs, chefs-cuisiniers, gestionnaires, fournisseurs et collectivités – sera déterminant pour garantir l'avenir de notre alimentation et pour faire de la restauration collective un modèle exemplaire au service de la souveraineté alimentaire.

Pour en savoir plus sur les tables rondes organisées dans les différentes régions de France, contactez [les comités régionaux d'INTERBEV](#)

Des outils concrets pour compléter le dispositif autour des tables-rondes

Afin d'accompagner cette transition, INTERBEV, et ses comités régionaux, mettent à disposition des outils pratiques pour faciliter l'approvisionnement en viande locale, durable et de qualité, sur un site internet dédié viandes-rhd.fr :

- **Catalogue des fournisseurs locaux** : pour identifier facilement les fournisseurs de viandes présents dans les territoires.
- **Simulateurs d'achat (impactomètres)** : pour optimiser les coûts tout en diversifiant les morceaux utilisés, permettant ainsi l'équilibre-matière si important pour la maîtrise des coûts, l'avenir de la filière et la juste rémunération de tous ses acteurs.
- **Guide d'achat des viandes** : pour accompagner les professionnels de la restauration collective dans leurs achats en viandes durables et de qualité, conformes aux exigences d'approvisionnement définies par les lois EGAlim et Climat.
- **Fiches techniques** : pour définir ses besoins en viande avec une approche par le plat.
- **Formations et accompagnements terrain** : assurés par les comités régionaux d'INTERBEV, pour une meilleure connaissance de la filière et de ses produits, pour améliorer les techniques d'approvisionnement et de préparation, visant ainsi une montée en compétence des professionnels de la restauration.

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 ».