

**SIRHA - Du 19 au 23 janvier 2023**

## **INTERBEV accompagne les professionnels dans leur démarche d'approvisionnement et de valorisation des viandes**

**Stand INTERBEV - Hall 2.2 - Stand J118**

À l'occasion de la nouvelle édition du SIRHA à Lyon, INTERBEV, l'Interprofession Elevage et Viande, en collaboration avec ses Comités Régionaux d'Auvergne-Rhône-Alpes, de Bourgogne Franche-Comté et de Provence-Alpes-Côte d'Azur, accueille les professionnels du secteur sur son nouveau stand « UNE FILIÈRE ENGAGÉE, RESPONSABLE ET DURABLE. », illustrant le Pacte Sociétal, sa démarche collective de responsabilité sociétale.

En adéquation avec les attentes des professionnels de la restauration, le stand INTERBEV a pour vocation d'accompagner les visiteurs vers un approvisionnement plus responsable et durable en viandes de bœuf, de veau et d'agneau.



Rendez-vous mondial de la gastronomie, le salon permet également de mettre en avant le savoir-faire des professionnels de la filière Élevage et Viande à travers des démonstrations de découpe de viande à destination des restaurateurs et des distributeurs.

Enfin, pour la première fois, le SIRHA accueillera, cette année, deux grands concours dédiés à l'art de la boucherie artisanale.

### **UN ESPACE D'INFORMATION ET D'ÉCHANGES POUR AIDER LES PROFESSIONNELS À S'APPROVISIONNER EN VIANDE**

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

Pour répondre à 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.

L'optimisation des achats viande nécessite une bonne connaissance de la filière, du produit et de sa provenance.

Sur cette question importante de l'origine, la filière Elevage et Viande accompagne les professionnels de la RHD à s'approvisionner davantage en viande française, contribuant ainsi au dynamisme de nos territoires et à la rémunération de tous les acteurs de la filière. Afin de les y encourager, la filière s'engage sur plusieurs garanties :

- des garanties sanitaires et de traçabilité, encadrées par les réglementations européenne et française, et les contrôles des pouvoirs publics.
- des garanties sociétales : la filière Elevage et Viande s'est engagée depuis 2017 dans une démarche collective de responsabilité sociétale destinée à progresser toujours davantage dans ses pratiques sur 4 piliers : environnement, bien-être animal, nutrition et juste rémunération.

INTERBEV est également force de proposition pour favoriser un approvisionnement en viandes responsables et durables (françaises ou de proximité) sous signes officiels de qualité, qu'il s'agisse de Label Rouge ou de Bio.

En outre, dans un contexte d'inflation impactant de plein fouet les professionnels de la restauration, valoriser l'équilibre matière d'une carcasse est un enjeu qui prend toute son importance.

Dans le cadre d'un plat braisé ou à mijoter par exemple, opter pour un mélange de morceaux (et non un muscle unique) permet non seulement de mieux respecter l'équilibre carcasse mais aussi de réduire le coût matière et de mieux valoriser l'ensemble de l'animal pour une meilleure rémunération des éleveurs. Adapter les morceaux et les modes de cuisson permet également de limiter le gaspillage alimentaire.

**Nouveautés 2023** : cette année, les 12 comités régionaux d'INTERBEV donnent rendez-vous aux professionnels de leur région au SIRHA pour répondre à leurs questions et les aider à améliorer leur approvisionnement en viande durable.

# DES OUTILS GRATUITS À DESTINATION DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Pour aider les restaurateurs à s'approvisionner en viande, INTERBEV a élaboré différents outils gratuits à destination des professionnels de la restauration :

- **Des fiches techniques** : couvrant la quasi-totalité des viandes proposées en Restauration Hors Domicile (viandes de bœuf, de veau, d'agneau et viandes hachées).

Ces fiches permettent :

> De faciliter l'achat des viandes en commandant un plat et non un muscle,  
> D'acheter un produit correspondant aux attentes en matière de qualité et d'utilisation culinaire,

> D'acheter au meilleur prix en favorisant l'utilisation de plusieurs muscles pour un même plat.

Ces dernières sont destinées à tous les opérateurs de la restauration collective, des sociétés de restauration aux grossistes, mais aussi à tout acheteur de viandes impliqué dans la fabrication de plats préparés à base de viande.

- **L'impactomètre** :



Un logiciel développé par INTERBEV, permettant de comprendre et valoriser simplement l'équilibre matière. Cet outil interactif permet de préparer facilement une commande en mettant en avant tous les bénéfices gustatifs et de rentabilité possibles grâce à la diversité des morceaux pour une recette.

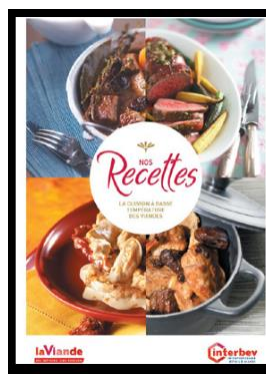
- **Un catalogue "viandes et charcuteries"** :

Un outil répertoriant 110

fournisseurs et 9000 produits de viandes et charcuteries permettant aux acheteurs d'identifier l'offre disponible au plus près des convives.



- **Un livret recettes de cuisson et un guide pour la cuisson basse température** :



Des outils pour accompagner les cuisiniers dans leurs pratiques, pour une meilleure valorisation des viandes notamment en termes de tendreté et de goût.

## À ne pas manquer :

- **Vendredi 20 janvier** :

De 9h30 à 10h30 - sur le stand INTERBEV : Démonstration de découpe de viande d'agneau dans le cadre de la campagne « Changeons l'Agneau ».

De 15h à 16h - sur l'espace régional Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand : Animation culinaire et démonstration de découpe de viande de chevreau.

- **Dimanche 22 janvier** :

De 8h à 12h - sur l'espace « Sirha Métiers de Bouche » : La Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT), l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande (ENSMV), et l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) s'associent pour lancer la 1ère édition du concours « Flexitarien ».

De 13h à 18h - sur l'espace « Sirha Métiers de Bouche » : Le concours « European Butcher's competition » organisé par le Syndicat de boucherie du Rhône.

## **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 représente 500 000 emplois et 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. »mieux. », est portée par une campagne de communication collective du même nom, signée « Naturellement Flexitariens. »