

COMM

**LES VIANDES  
DE BŒUF  
LABEL ROUGE**

Le plaisir de manger mieux



**SIRHA  
BOCUSE D'OR**

2021 FINALE PRODUIT OFFICIEL

26 ET 27 SEPTEMBRE 2021

## LES VIANDES DE BŒUF LABEL ROUGE, VIANDES OFFICIELLES DU BOCUSE D'OR® 2021

La finale du Bocuse d'Or®, le concours de cuisine le plus prestigieux au monde, se déroulera les 26 et 27 septembre prochains à Lyon, à l'occasion du SIRHA.

Pour la dernière épreuve du concours, qui rassemblera 24 chefs issus des présélections internationales, les Viandes de Bœuf Label Rouge seront mises à l'honneur : en effet, l'épreuve du « thème plateau » fera la part belle à un produit d'exception, le bœuf français Label Rouge, les candidats devant présenter au jury un paleron de bœuf Label Rouge braisé entier.

En tant que « produit officiel du concours », les Viandes de Bœuf Label Rouge bénéficieront également d'un stand au sein du Village des Partenaires. L'occasion pour les professionnels de

la filière française élevage et viande de présenter aux chefs les engagements du Bœuf Label Rouge, gages d'une qualité organoleptique supérieure et de considérations sociétales élevées. Un boucher, Meilleur Ouvrier de France et un chef cuisinier, ambassadeur des produits français à l'étranger, orchestreront des animations culinaires et techniques pendant toute la durée du salon.



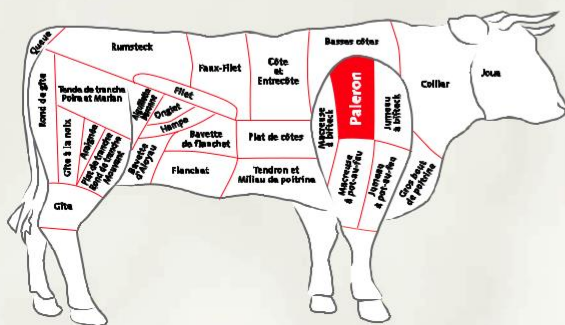
■ LES 26 ET 27 SEPTEMBRE, LA FINALE DU BOCUSE D'OR® 2021 ■

aura lieu sur l'Espace des Chefs du SIRHA et mettra en lumière les Viandes de Bœuf Label Rouge.

Créé en 1987 par l'illustre « Monsieur Paul », le BOCUSE D'OR® met à l'honneur les chefs du monde entier, qui par leur talent et leur dévotion à la cuisine, perpétuent l'indémodable esprit du célèbre cuisinier français.

La Finale 2021 du Bocuse d'Or® s'annonce riche en nouveautés et plus que jamais en phase avec les tendances :

- **Faisant écho aux nouveaux modes de restauration** qui ont vu le jour depuis plusieurs mois, le Bocuse d'Or® fait évoluer son épreuve sur assiette pour une épreuve « take-away ». Les candidats devront proposer un menu à emporter (entrée, plat et dessert), conçu autour d'un produit de saison : la tomate.
- **Pour l'épreuve sur plateau, un exercice flexivore de haute voltige sera imposé aux candidats** qui devront préparer un plat chaud réalisé autour du paleron de bœuf Label Rouge braisé entier et l'accompagner de 2 garnitures 100% végétales. Quand l'alliance d'une viande remarquable et du végétal prend tout son sens !



“  
Nous avons pris le parti de choisir une pièce simple et bon marché, mais qui à nos yeux de cuisinier reste noble : **le paleron de bœuf (Viande Française Label Rouge)**.  
Cette pièce de bœuf va nous permettre, au travers de la cuisson imposée du braisage, de mieux évaluer les techniques du cuisinier, c'est un peu la quintessence de notre savoir-faire.”

**Régis MARCON**  
Président du Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or®.

## RETROUVEZ LES VIANDES DE BŒUF LABEL ROUGE SUR LE VILLAGE DES PARTENAIRES DU SIRHA

Durant tout le SIHRA, les Viandes de Bœuf Label Rouge se mettront en scène sur un stand dédié au sein du Village des partenaires du SIRHA, emplacement 63-B15, accessible sur accréditation.

L'occasion de présenter tous les atouts qu'offrent les Viandes de Bœuf Label Rouge aux acteurs de la restauration commerciale. Chaque jour, une animation à 4 mains réunira deux grands connaisseurs des Viandes de Bœuf Label Rouge avec :

- D'un côté, **Eric LEBŒUF, boucher et Meilleur Ouvrier de France**. Il partagera son savoir-faire, sa maîtrise de la découpe, ses connaissances sur les spécificités des différentes races et morceaux.
- De l'autre, **Charles SOUSSIN, Chef cuisinier et ambassadeur des produits français à l'étranger**. Il apportera tout son savoir-faire et ses conseils

sur les diverses techniques de cuisson pour magnifier les Viandes de Bœuf Label Rouge autour de recettes originales et savoureuses.

Généralement utilisé pour concocter des plats mijotés, les professionnels pourront découvrir le paleron de bœuf dans tous ses états : mariné, braisé, snacké et même en tartare !



## LE PLAISIR DE MANGER MIEUX AVEC LES VIANDES DE BŒUF LABEL ROUGE

de la paille, à l'abri des courants d'air et profitent de la du troupeau. Dans les bâtiments, les animaux vivent sur

- **Les vaches sont nourries majoritairement à l'herbe**, lumière naturelle.

prés, ou sous forme de foin lorsqu'elles sont dans les qu'elles broutent lorsqu'elles sont au pâturage dans les

étables en hiver. Le foin est récolté par l'éleveur durant l'été sur sa ferme.

- **L'alimentation des animaux est produite à 80% minimum sur la ferme**, et exclut l'huile de palme et les OGM.

**Les Viandes de Bœuf Label Rouge, c'est aussi une rémunération plus juste pour les éleveurs :**

Leurs coûts de production sont pris en compte dans des contrats, pour qu'ils puissent vivre plus dignement de leur travail. Une façon de valoriser leur investissement en faveur de la qualité, mais également de les aider à couvrir les surcoûts liés au respect du cahier des charges et aux contrôles imposés par le Label.

**La première promesse des Viandes de Bœuf Label Rouge, c'est la qualité gustative supérieure.**

Cette promesse est certifiée par des tests de dégustation réalisés par des laboratoires d'analyses sensorielles. Pour que le test soit réussi, la viande Label Rouge doit être préférée aux autres viandes. Cette qualité supérieure est obtenue, entre autres, grâce à la maturation : ce procédé consiste à laisser reposer la viande en chambre froide, 10 jours minimum, avant de la déguster. En laissant du temps au temps, la viande s'attendrit et gagne en saveurs.

## LE LABEL ROUGE, CE SONT ÉGALEMENT DES ENGAGEMENTS CONCRETS EN MATIÈRE DE CONDITIONS D'ÉLEVAGE :

- **Les animaux sont élevés en troupeau**, constitué d'un groupe de vaches avec leurs petits.
- **Les élevages sont de type familial**, ce qui permet un suivi attentif de chaque animal pour s'assurer de son bien-être : l'éleveur s'occupe quotidiennement de ses animaux, vérifie qu'ils vont bien et qu'ils s'alimentent bien.
- **Les cycles de vie naturels sont respectés** : les vaches vivent la majeure partie de l'année dehors sur les pâtures de la ferme. Le cahier des charges impose 5 mois minimum à l'herbe : en réalité les animaux sont au pâturage jusqu'à 8 mois, voire plus si les conditions climatiques le permettent. L'hiver, l'éleveur les rentre afin d'assurer leur confort et une meilleure surveillance



Les élevages sont ancrés dans les territoires français, suivent les cycles naturels des saisons, et participent à la biodiversité de nos paysages tout comme à la diversité alimentaire, avec des races typiques aux qualités bouchères incroyables : Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Aubrac, Salers ...

Au final, c'est l'assurance d'un produit exceptionnel dans l'assiette. Nous savons que les chefs sont engagés dans ces combats, que sont la promotion de la qualité et la défense de la rémunération des producteurs. Nous menons les mêmes avec fierté.

**Emmanuel BERNARD**  
Éleveur de Charolaises et Président de la section bovine d'INTERBEV.



## QUELQUES CHIFFRES CLÉS :

A date,  
**16 430**

**ÉLEVEURS  
HABILITÉS  
LABEL ROUGE**

toutes races et tous territoires  
confondus.

En 2020, les volumes vendus  
en Label Rouge ont augmenté de

**+13 %  
PAR RAPPORT  
À 2019.**

La même progression est constatée  
sur le 1<sup>er</sup> semestre 2021.

**+ DE 450  
NOUVEAUX POINTS  
DE VENTE**

ont rejoint la démarche  
toutes enseignes  
et artisans bouchers confondus  
(soit un total à date  
de 1 987 magasins engagés).

## A 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, labellisée par l'AFNOR « engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4 en juin 2018 : 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.

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. »

À LA RENCONTRE DES ACTEURS

DE LA FILIÈRE ELEVAGE ET VIANDE

Les visiteurs du SIRHA pourront aussi se rendre dans le **HALL 2.2** pour aller à la rencontre de tous les professionnels de la filière, qui seront nombreux à exposer par ailleurs sur le salon, et notamment sur le **stand INTERBEV** « Une filière engagée, responsable et durable »

CONTACTS PRESSE INTERBEV

