

VIANDES
BIO

**POUR LA VIANDE AUSSI,
ADOPTONS LE RÉFLEXE BIO !**



**PARTONS À SA DÉCOUVERTE À
TRAVERS 8 RECETTES DE SAISON !**

DOSSIER DE PRESSE 2021

C'EST DÉSORMAIS UNE RÉALITÉ : LES FRANÇAIS AIMENT LE BIO. PRÈS DE 3/4 DES FRANÇAIS DÉCLARENT CONSOMMER DES PRODUITS BIO AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS DONT 13 % TOUS LES JOURS¹ .

Loin des tendances éphémères, ce mode de production fait écho à nos aspirations. Plus respectueux, plus durable, plus responsable, le bio se décline dans tous les domaines : de l'alimentation au textile, en passant par la cosmétique ou les produits d'entretien. Et la viande ne fait pas exception, bien au contraire...

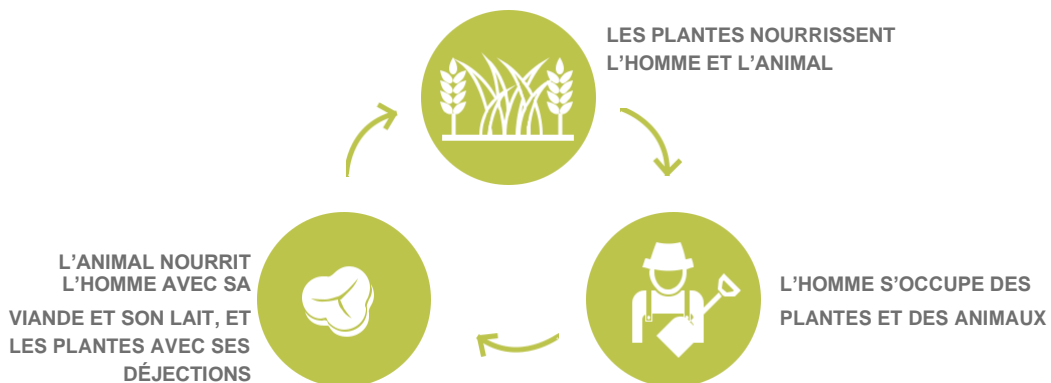
Inspirés par la Nature, les éleveurs bio appréhendent leur ferme comme un écosystème, où les plantes, les animaux et les Hommes sont parfaitement complémentaires. Très engagés au quotidien, ils parviennent ainsi à concilier plusieurs impératifs : protection de l'environnement, bien-être animal et plaisir des consommateurs, en pratiquant leur métier avec passion selon un cahier des charges strict.

« L'élevage bio, c'est du patrimoine préservé pour les générations futures ! Nos exploitations fonctionnent de manière autonome, en respectant la terre, la saisonnalité et l'environnement en général. Nous devons nous adapter en permanence à ce qu'offre la nature, gérer le climat, la température, la pluviométrie... Il faut aussi trouver le juste équilibre entre les cultures que nous produisons et les besoins de nos bêtes. Et cela permet de valoriser tout un écosystème, où paysages, animaux et humains sont complémentaires. »

Thomas Raiffé, éleveur d'agneaux bio

Alors, pourquoi consommer de la viande bio ? Parce que c'est un vrai gage de qualité et que cela redonne du sens à ce que nous mettons dans nos assiettes. Enfin et surtout, parce que cela contribue à transmettre aux générations futures un patrimoine naturel riche et préservé par le travail des éleveurs et agriculteurs bio.

LES PRINCIPES DE L'ÉLEVAGE BIO



QU'EST-CE QU'UNE VIANDE BIO ?

La viande bio est une viande issue d'animaux élevés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, selon un cahier des charges strict.

Rotation des cultures, autonomie alimentaire, méthodes de défense naturelles, recyclage des matières organiques : les éleveurs bio s'engagent à travers un ensemble de pratiques, qui privilégient les équilibres écologiques, respectent l'environnement et le bien-être animal.

TRAVAILLER AVEC ET POUR LA NATURE

Très à l'écoute de la Nature, les éleveurs bio entretiennent un lien fort avec leurs terres. Cela se traduit par une approche permettant d'optimiser la qualité et la fertilité des sols, tout en protégeant les cultures de manière naturelle.

« Nous répondons à une attente sociétale avec la satisfaction de travailler de manière durable. En effet, l'élevage extensif permet d'équilibrer le nombre de bêtes et la surface disponible pour les nourrir et valoriser leurs effluents. Les rotations des cultures sont assez courtes et le travail du sol limité. Le maintien des haies contribue à préserver la biodiversité, tout en stockant le carbone. Nous privilégions aussi une approche sanitaire préventive plutôt que curative. Nous cherchons des solutions alternatives et échangeons beaucoup sur nos expériences. C'est du 'bon sens paysan' : concilier méthodes ancestrales et techniques d'aujourd'hui. » Hélène Richard, éleveuse de bovins bio

La rotation des cultures est l'une des techniques fondamentales des agriculteurs et éleveurs bio. Cette alternance permet d'éviter l'installation de ravageurs, de maladies ou de mauvaises herbes. De plus, la plantation de prairies entre deux types de cultures aide la terre à se renouveler et contribue à nourrir les ruminants.

Dans le même esprit, l'introduction de légumineuses (féverole, trèfle, luzerne, pois ou lupin) vient enrichir le sol en azote, fertilisant naturel, que ces plantes captent dans l'air. Enfin, les résidus de production sont enfouis dans les sols pour les nourrir en se décomposant, tout comme le fumier des animaux, reconnu pour ses vertus en matière de fertilisation.

Pour protéger leurs cultures des parasites, les agriculteurs et éleveurs bio remplacent les insecticides par des produits naturels, tels que les huiles essentielles ou le purin d'ortie. Et ils ont recours à des prédateurs naturels eux aussi, comme la coccinelle qui chasse les pucerons.

Quant aux OGM et aux produits chimiques de synthèse, tels que les engrais, pesticides et herbicides, ils sont tout simplement interdits dans l'agriculture bio. Par ailleurs, le désherbage est réalisé mécaniquement, tandis que les haies sont maintenues, car elles abritent des animaux et insectes « amis » des cultures.

« Le bio, notamment dans l'élevage, c'est technique, ça demande beaucoup de travail, mais c'est un véritable aboutissement personnel. Le souci environnemental est à la base de notre métier. En effet, ce mode d'élevage engendre moins de pollution. La production extensive joue sur la synergie entre ce que le troupeau prend à la terre pour se nourrir et le fumier qu'il rend pour la fertiliser. Au final, les animaux ont le temps de bien s'épanouir et leur viande est parfaitement mature, facile à travailler ensuite. » Yannick Blanchard, éleveur de porcs bio



LE BIEN-ÊTRE ANIMAL AU CŒUR DE L'ÉLEVAGE BIO



La qualité de vie des animaux est une notion primordiale au sein de la filière bio.

L'alimentation des animaux adultes est issue de l'agriculture bio : elle est donc naturelle, variée, équilibrée et sans OGM (ou dérivés d'OGM). Suivant le principe prépondérant de l'autonomie alimentaire, cette nourriture provient en majeure partie des récoltes de l'exploitation et les ressources externes sont très limitées. Quant aux jeunes animaux, ils sont nourris de préférence au lait maternel.

Pour ce qui est des soins, la priorité est donnée à la prévention et à la stimulation des défenses naturelles. Pour ce faire, les éleveurs bio recourent autant que possible aux médecines douces : homéopathie, phytothérapie et aromathérapie.

Les espaces de vie des troupeaux sont conçus pour leur offrir un confort optimal, répondant à leurs besoins physiologiques comme comportementaux. Ainsi, les étables sont suffisamment grandes, avec une densité de peuplement réduite, bien aérées et bénéficiant d'un éclairage naturel. Pour profiter du plein air, les animaux ont accès à l'extérieur autant que possible et, en cas d'intempéries, ils bénéficient d'abris installés dans les prés.

« Protéger la nature et les animaux : voilà l'intérêt principal de l'élevage bio. Dans notre approche, nous respectons scrupuleusement notre environnement, les plantes, les sols et nous sommes attentifs à leur cycle, à leur diversité... C'est ainsi que nous pouvons offrir une alimentation de qualité à nos animaux, dont nous observons précisément les besoins et avec lesquels nous cultivons un vrai lien de proximité. Le résultat se ressent d'ailleurs à table, car la viande est de bonne tenue et riche en saveurs. » Bernard Roby,

éleveur de veaux bio

COMMENT S'Y RETROUVER ?

Comment repérer une viande bio ? Que signifie le logo ? Quel cahier des charges et quels contrôles ? Où en acheter et en consommer ? Voici quelques points de repère pratiques pour mieux s'y retrouver...

LE LABEL AB : UNE ÉTIQUETTE QUI RASSURE

En rayon, pour distinguer une viande ou un aliment bio, il suffit de se fier aux logos :



Le label français AB garantit le respect de la réglementation en vigueur dans le pays et la certification via un organisme agréé par les pouvoirs publics. Facultatif, il a été créé en 1985 et relève du Ministère de l'Agriculture.

Le label bio communautaire, lui, est obligatoire depuis 2010.

Il indique la conformité au règlement de l'UE sur l'agriculture bio, le lieu de production des matières premières agricoles composant un produit, l'origine et l'organisme chargé du contrôle.



En France, le label AB nécessite de respecter un cahier des charges très exigeant et l'agriculteur doit se notifier auprès de l'Agence Bio. Par la suite, il est certifié par un organisme indépendant agréé, puis régulièrement contrôlé sur l'ensemble de ses activités. Du pré à l'assiette, des prélèvements sont ainsi effectués pour vérifier qu'aucun produit interdit n'a été utilisé.

OÙ ACHETER ET CONSOMMER DE LA VIANDE BIO ?

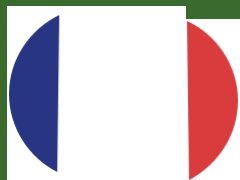
C'est dans les enseignes de la grande distribution que les Français achètent majoritairement de la viande bio (56,3% des ventes en volume). Viennent ensuite les magasins spécialisés (14,8%), les boucheries artisanales (13,1%, avec une belle progression des volumes vendus : + 18% en 2020).

La consommation hors domicile s'avère moins importante (6,2%) malgré une croissance remarquable ces dernières années (excepté en 2020), boostée par la promulgation de la loi EGAlim.

LES CHIFFRES PARLENT D'EUX-MÊMES : LES FRANÇAIS SONT SÉDUITS PAR LA VIANDE BIO.

LES FRANÇAIS FANS DE LA VIANDE BIO

Menée chaque année depuis 2015, une étude de l'Ifop montre le goût des Français pour les aliments et la viande bio, une tendance qui s'affirme au fil du temps.



72%

des Français déclarent consommer de la viande bio, au moins de manière occasionnelle, soit + 13 points depuis 2015²



23%

en mangent dès qu'ils en trouvent, soit + 7 points depuis 2015

Plus précisément, les 3/4 des sondés estiment que manger de la viande bio, c'est surtout la garantie de consommer une viande produite dans des conditions respectueuses de l'environnement (78%) et du bien-être animal (74%).



78%



74%

DES APPORTS NUTRITIONNELS APPRÉCIABLES ET APPRÉCIÉS

Tout comme la viande conventionnelle, la viande bio a de vrais atouts sur le plan nutritionnel :



Une teneur élevée en protéines :
20 % EN MOYENNE.



Du fer dit « héminique », **2 À 5 FOIS** mieux assimilé par notre organisme que le fer dit « **NON HÉMINIQUE** » des végétaux.



vitamine b
DU ZINC, DU SÉLÉNIUM ET DE LA VITAMINE B, tout particulièrement **B12**. Cette dernière, exclusivement présente dans les produits d'origine animale, est indispensable à la formation des globules rouges.

Plus globalement, dans le cadre d'un menu complet, la viande contribue à structurer les repas. En version bio, elle permet d'accorder équilibre alimentaire et respect de l'environnement et du bien-être animal.

² Parmi les personnes déclarant manger de la viande, soit 96 % de l'échantillon sondé lors de la 6e vague de l'enquête « Les Français et la consommation de viande bio », conduite en septembre 2020 par l'Ifop pour la Commission Bio d'INTERBEV.



QUELQUES RECETTES AUTOUR DE LA VIANDE BIO **4 VIANDES, 4 SAISONS ET AUTANT D'OCCASIONS DE SE RÉGALER !**

LA VIANDE BIO INSPIRE DES RECETTES DANS L'AIR DU TEMPS,

en accord avec les nouveaux modes de consommation tel que le flexitarisme, cette approche qui consiste à choisir librement son alimentation, en n'excluant rien et à manger en toute conscience, c'est-à-dire en quantité raisonnée et en privilégiant le plaisir et la qualité, mais aussi l'équilibre et la variété, sans oublier la durabilité.



RICHE D'UNE INCROYABLE DIVERSITÉ,

la viande bio propose une palette complète de morceaux, provenant de différentes espèces... De quoi concocter des recettes équilibrées à base d'ingrédients de qualité, riches en saveurs et en toutes saisons !



ENTRECÔTE DE BOEUF BIO MARINÉE, TOMATES CERISE CONFITES, THYM, ORIGAN ET OLIVES DE

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 50 minutes
Marinade : 1h

INGRÉDIENTS

4 entrecôtes de bœuf bio
600 g de tomates cerise
140 g d'olives de Kalamata
Quelques brins de thym
Quelques feuilles d'origan
Le jus d'1 citron jaune
Quelques feuilles de basilic
1 gousse d'ail
2 ciboules
10 cl d'huile d'olive

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Ciseler finement les ciboules. Peler et presser la gousse d'ail. Mélanger avec l'huile d'olive, le jus de citron et les feuilles de basilic ciselées. Faire mariner les entrecôtes de bœuf bio dans le mélange et réserver au frais pendant 1 heure.

Déposer les tomates cerise et les olives de Kalamata sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Arroser d'un filet d'huile d'olive, parsemer de thym et d'origan frais et enfourner pendant 1 heure environ jusqu'à ce que les tomates soient bien confites.

Déposer les entrecôtes marinées sur la grille du barbecue et laisser cuire pendant 2 à 3 minutes sur chaque face selon la cuisson souhaitée.



Servir bien chaud avec les tomates et olives confites !
Parsemer de thym frais juste avant de servir.

**TARTARE DE NOIX DE VEAU BIO, COURGETTES
MARINÉES, OLIVES, CITRON VERT, TOMATES CONFITES**



Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Marinade : 1h

INGRÉDIENTS

500 g de noix de veau bio
100 g de tomates confites
2 courgettes
1 bâton de citronnelle
1 c. à café de gingembre frais râpé
Quelques feuilles de basilic
1 citron vert
2 c. à soupe d'huile d'olive
60 g d'olives noires dénoyautées

PRÉPARATION

Laver les courgettes et les couper en petits dés.

Ciseler finement la citronnelle. Couper les olives en rondelles et prélever les zestes et le jus du citron. Dans un saladier, mélanger les dés de courgettes, le gingembre râpé, les olives et la citronnelle. Verser l'huile d'olive, le zeste et le jus de citron. Ciseler grossièrement les feuilles de basilic, les ajouter à la préparation. Mélanger bien et laisser mariner pendant 20 minutes.

Tailler les pétales de tomates confites en petits morceaux.

Couper la noix de veau bio en dés.

Mélanger la noix de veau, les tomates confites et les courgettes marinées et déguster bien frais avec des crackers.

GIGOT D'AGNEAU BIO EN TARTINE, JEUNES POUSSES, FRAMBOISES, FÈVES, BROUSSE

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS

300 g de gigot d'agneau bio
4 tranches de pain de campagne
100 g de framboises
4 radis roses
100 g de fèves écossées
200 g de brousse de brebis
Quelques feuilles de jeunes pousses
Quelques brins de thym Sel, poivre
du moulin
1 filet d'huile d'olive

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C (th.7-8).

Déposer le gigot d'agneau bio dans un plat à four. Le badigeonner d'huile d'olive, assaisonner de sel et de poivre du moulin, parsemer de thym frais. Baisser le four à 180°C (th.6) et enfourner pendant 10 à 15 minutes selon la cuisson souhaitée. Laisser refroidir.

Plonger les fèves dans l'eau bouillante salée et compter 5 minutes à partir des premiers frémissements. Les passer sous l'eau froide pour les refroidir, les égoutter et réserver. Retirer la peau des fèves et réserver.

Laver les framboises et les radis. Tailler les radis en fines rondelles et couper les framboises en deux.

Couper le gigot en fines lanières.

Faire griller les tranches de pain, garnir de brousse de brebis, de rondelles de radis, de framboises, de fèves pelées et de jeunes pousses. Saler, poivrer et déguster sans plus attendre.



ÉCHINE DE PORC BIO AU BARBECUE AUX ASPERGES RÔTIES, FÊTA, FRUITS ROUGES, SAUGE, VINAIGRETTE AUX HERBES



Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 h - Marinade : 1h

INGRÉDIENTS

1,2 kg d'échine de porc bio

2 bottes d'asperges vertes

250 g de fruits rouges (fraises, framboises, ...)

100 g de féta

Quelques feuilles de sauge

2 ciboules

1 c. à café de gingembre frais râpé

1 c. à soupe de sauce soja

Le jus d'1/2 citron vert - De l'huile d'olive

3 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à café de vinaigre de framboises
Quelques feuilles de basilic, persil plat, menthe
Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Ciseler finement la ciboule, râper le gingembre. Verser l'huile d'olive, la sauce soja et le jus de citron vert et mélanger. Badigeonner l'échine de porc bio du mélange et laisser mariner pendant 1 heure.

Préparer les asperges. Les éplucher et les plonger pendant 8 à 12 minutes dans l'eau bouillante salée. Passer les asperges sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Réserver.

Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre de framboises et les herbes finement ciselées. Saler et poivrer. Réserver. Déposer l'échine de porc bio marinée sur la grille du barbecue et laisser cuire en retournant de temps en temps pendant environ 1 heure selon votre barbecue. Laver et couper les fraises et les framboises en deux.

Déposer les asperges pendant quelques minutes sur la grille ou dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pour les faire rôtir. Servir l'échine de porc bio marinée accompagnée des asperges vertes rôties, des fruits rouges et de la féta en copeaux. Arroser de vinaigrette aux herbes, parsemer de sauge fraîche et déguster.

BOURGUIGNON DE BOEUF BIO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, ÉCRASÉ DE BUTTERNUT AUX MARRONS

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 2 heures

INGRÉDIENTS

600 g de bœuf à bourguignon bio

12 petits oignons grelots

150 g de poitrine fumée

60 g de beurre

1 c. à soupe de farine

50 cl de vin rouge

2/3 feuilles de laurier

Quelques brins de thym

600 g de champignons des bois (pleurotes, bolets, cèpes...)

600 g de butternut

100 g de marrons cuits

30 g de beurre

1 c. à soupe de graines de sarrasin torréfiées

Sel, poivre

PRÉPARATION

Découper le bœuf en gros cubes (5 cm environ). Eplucher les oignons grelots, et tailler la poitrine fumée en morceaux. Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre et faire revenir les oignons grelots, la poitrine fumée et les morceaux de bœuf jusqu'à ce qu'ils soient bien saisis. Saupoudrer de farine et mélanger. Verser le vin rouge, compléter avec de l'eau ou du bouillon pour couvrir la viande et mélanger. Ajouter les brins de thym, les feuilles de laurier. Saler, poivrer. Porter à ébullition et faire mijoter

à feu doux pendant au moins 2 heures. Nettoyer les champignons des bois, les laver à l'eau vinaigrée et les couper en morceaux si besoin. 30 minutes avant la fin de la cuisson, les ajouter dans la cocotte.

Eplucher et épépiner le butternut. Couper la chair en dés. Les cuire à la vapeur pendant environ 20 minutes. Mixer les marrons cuits. Ecraser la chair de la courge à l'aide d'une fourchette. Saler et poivrer.



Ajouter la purée de marron et le beurre et bien mélanger. Ajuster l'assaisonnement.

Servir le bourguignon de bœuf bio aux champignons des bois parsemer de graines de sarrasin torréfiées et de thym frais, et déguster avec l'écrasé de butternut aux marrons.

TENDRONS DE VEAU BIO RÔTI, BUTTERNUT RÔTIES, FÊTA ET PIGNONS



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 à 50 minutes

INGRÉDIENTS

1 kg de tendrons de veau bio

1 butternut

100 g de féta

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de zaatar

1 oignon

1 gousse d'ail frais

1 oignon rouge

Quelques pignons de pins torréfiés

Quelques feuilles de cerfeuil

Quelques brins de thym

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Eplucher et ciseler l'oignon. Déposer le tendron de veau bio dans un plat à four, badigeonner d'huile d'olive, parsemer de zaatar. Ajouter l'oignon, la gousse d'ail et enfourner pendant 50 minutes à 1 heure en arrosant régulièrement. Ajouter 1 verre d'eau si besoin.

Laver et épépiner la butternut et la couper en tranches fines. Eplucher et tailler l'oignon rouge en lamelles. Déposer les tranches de butternut et l'oignon rouge sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et bien dorées.

Servir les tendrons de veau bio en tranches accompagné de tranches de butternut rôties et de morceaux de féta. Parsemer de thym, de cerfeuil frais et de pignons de pin juste avant de servir.

COLLIER D'AGNEAU BIO EN TAJINE AU CITRON CONFIT, GOMBOS ET BROCOLI

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1h20

INGRÉDIENTS

1 kg de collier d'agneau bio (en morceaux)
600 g de gombos
1 brocoli
1 oignon
1 gousse d'ail
2 tomates
1 citron confit
Quelques brins de coriandre
1 c. à café de curcuma
pincée de piment doux
1 filet d'huile d'olive

PRÉPARATION

Laver et couper les extrémités des gombos et les faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Couper légèrement le pied du brocoli et le tailler en morceaux. Tailler le brocoli en fleurettes. Faire cuire le brocoli à la vapeur avec une pincée de sel pendant 5 à 8 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Eplucher et émincer finement l'oignon. Peler et dégermer l'ail.

Dans une cocotte, faire revenir les oignons dans un filet d'huile d'olive. Presser l'ail et ajouter les épices. Faire revenir les morceaux d'agneau bio jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Bien remuer, verser 20 à 25 cl d'eau et faire cuire 40 minutes à feu doux. Ajouter les tomates en morceaux. Laisser mijoter à feu doux, à couvert pendant 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les gombos, le brocoli et le citron confit. Prolonger la cuisson pendant 15 à 20 minutes.

Saler, poivrer et parsemer de coriandre fraîche juste avant de servir.



LONGE DE PORC BIO AU SIROP D'ÉRABLE, TOMBÉE DE CHOUX PAK CHOÏ AUX NOISETTES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1h20 environ - Marinade : 30 minutes

INGRÉDIENTS

1,3 kg de longe de porc bio (avec os)

8 cl de sirop d'érable

6 cl de sauce soja

1 gousse d'ail

Le jus d'1/2 citron vert

Quelques brins de romarin

600 g de pommes de terre à purée

Quelques brins de thym

1 c. à café de gingembre frais râpé

Fleur de sel et poivre

4 petits choux pak choï

30 g de beurre

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 oignon cebette

Quelques noisettes torréfiées

PRÉPARATION

Mélanger le sirop d'érable, la sauce soja et le jus de citron vert et presser l'ail. Ajouter quelques brins de romarin et laquer la longe de porc bio de ce mélange jusqu'à ce qu'elle soit bien imprégnée. Laisser mariner 30 minutes.

Laver les pommes de terre, les éplucher et les couper en morceaux. Les plonger dans une casserole d'eau salée avec le thym pendant 20 minutes. Les écraser à l'aide d'une fourchette. Ajouter un peu d'eau de cuisson des pommes de terre selon la consistance souhaitée. Assaisonner de sel et de poivre. Ajoutez le gingembre râpé et mélanger. Réserver au chaud.

Préchauffer le four à 230°C (th.7-8). Laver et couper les choux pak choï en deux dans la longueur. Eplucher et émincer finement l'oignon cebette. Dans une poêle bien chaude, faire fondre le beurre avec l'huile d'olive, faire revenir l'oignon pendant quelques minutes et ajouter les pak choï. Cuire à couvert pendant 10 à



15 minutes en les retournant à mi-cuisson. Déposer la longe de porc bio laquée dans un plat à four et enfourner pendant 10 minutes. Baisser le four à 180°C (th.6) et poursuivre la cuisson pendant 1h10-1h15 environ.

Servir la longe de porc accompagnée de l'écrasé de pommes de terre et du pak choï braisé. Parsemer de noisettes torréfiées et de romarin frais et déguster.

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. »

A PROPOS D'INAPORC :

INAPORC est l'interprofession nationale porcine. Elle rassemble tous les métiers de la filière porcine française : fabricants d'aliments pour les porcs, éleveurs, coopératives, abatteurs-découpeurs, industriels de la charcuterie- salaison, grande distribution, artisans bouchers et charcutiers- traiteurs, restauration collective. L'interprofession défend les intérêts de la filière porcine française et met en œuvre des actions collectives d'intérêt général.

La Commission Bio d'INTERBEV, en partenariat avec INAPORC, rassemble les professionnels de l'agriculture biologique. Elle a donc à cœur de représenter ces filières et d'accompagner leur développement.