DOSSIER
DE PRESSE

100% pour LES PRODUITS TRIPIERS zéro gaspi

Osez cuisiner raisonné

la Brigade des Tripes

Le club des professionnels des **Produits Tripiers**

SAISON 2

S'ALLIER POUR REDONNER LE GOÛT DES PRODUITS TRIPIERS

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

AIMEZ LA VIANDE, ET CEUX QUI LA FONT.

SAISON 2

Sandrine Huit
cheffe cuisinière, Café Lobut, Lyon (à gauche)
et **Béatriz Gonzalez**
cheffe cuisinière, Coretta (17è), Neva Cuisine (8è) et Tacos Mesa (10è), à Paris. (à droite)

Alain Fontaine
chef cuisinier, Le Mesturet à Paris

L'UNION FAIT LA FORCE !

Depuis son démarrage en 2023, la Brigade des Tripes dynamise la filière des Produits Tripiers en réunissant restaurateurs, chefs bouchers, artisans bouchers, tripiers, charcutiers et traiteurs unis par leur passion.

Ils promeuvent ces produits auprès d'une nouvelle génération de consommateurs en mettant en avant leur originalité, goût, texture, valeur nutritionnelle, accessibilité, et contribution à une cuisine anti-gaspi et inventive, les plaçant ainsi au coeur des tendances sociétales.

La première année a permis de rassembler plus de 230 restaurateurs issus de 5 villes (Paris, Lille, Lyon, Toulouse et Marseille), au sein du Club de la Brigade des Tripes pour favoriser le référencement des Produits Tripiers à la carte de leurs établissements, et accompagner les jeunes chefs afin qu'ils s'approprient et revisitent les Produits Tripiers.

En 2024, la Brigade des Tripes souhaite fidéliser et fédérer ses membres actuels, tout en continuant de développer sa communauté dans 3 nouvelles villes : Strasbourg, Limoges et Caen, sans oublier d'agrandir la communauté à Paris et à Lyon.

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE
AIMEZ LA VIANDE, ET CEUX QUI LA FONT.

la Brigade des Tripes

Le club des professionnels des **Produits Tripiers**

En adhérant à **la Brigade des Tripes** les restaurateurs ont de **nombreux avantages :**

Valorisation de l'établissement

avec, notamment, la possibilité d'être répertorié et géolocalisé sur l'espace web dédié :
www.produitstripiers.com/brigade-des-tripes

Outils d'information et de communication

permettant d'accéder à de multiples conseils et astuces pour mettre en avant les Produits Tripiers sur les menus et innover avec des recettes modernes et originales pouvant surprendre les convives

Mise en lumière de l'établissement

lors de temps forts dédiés comme à l'occasion du mois de "Novembre, Le Mois des Produits Tripiers" avec le concours "Star Tripes"

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

AIMEZ LA VIANDE, ET CEUX QUI LA FONT.

BILAN SAISON 1

Moment incontournable du mois de Novembre, Le Mois des Produits Tripiers, en 2023, le concours Star Tripes a attiré près d'une centaine de restaurateurs membres de la Brigade des Tripes qui y ont vu l'opportunité de dynamiser leurs établissements avec un kit de PLV dédié permettant à **3393 convives de voter** pour leur restaurant préféré.

Les 3 restaurateurs ayant eu le plus grand nombre de votes du public ont pu accéder à **la finale du 6e Championnat d'Europe des Produits Tripiers**, organisé à Rungis, offrant ainsi une vitrine exceptionnelle à leur savoir-faire culinaire et une médiatisation dans la presse et les réseaux sociaux.

LES RÉSULTATS en chiffres

232
membres de la Brigade des Tripes

99
participants à Star Tripes

5
GAGNANTS
au concours Star Tripes

3
PARTICIPANTS
au Championnat d'Europe des Produits Tripiers

21
jours de compétitions

3393
votes du public

130
MILLIONS
de contacts potentiels

21000
PAGES
vues sur l'espace web dédié

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

AIMEZ LA VIANDE, ET CEUX QUI LA FONT.

LES 3 FINALISTES en 2023

Sandrine Huit

Café Comptoir LOBUT
50 cours Tolstoï, 69100 Villeurbanne. A préparé des cœurs de tablier de sapeur Cœur de Lyon.

Anthony de Philippo

IOD'IN
602 Av. du 7e Régiment du Tirailleur Algériens, 13190 Allauch. A proposé une assiette de divers Produits Tripiers sous un format apéritif "Les tripes, c'est chic ».

Marie-Anna Delgado

LE PALOMA
93 Rue Julien Lacroix, 75020 Paris. A présenté un plateau de tapas avec des Produits Tripiers "Apéro Tripes".

Tous les 3 ont eu un grand succès et 2 d'entre eux sont arrivés au pied du podium.

« L'expérience Star Tripes a été pour moi un moment fort ! Voir le nombre de votants en faveur de mon restaurant monter au fur et à mesure sur le site de la Brigade des Tripes a déjà été une jolie récompense.

Je suis honorée d'avoir atteint la finale du Championnat d'Europe des Produits Tripiers à Rungis face à de très grands chefs. J'ai été ravie et enchantée de voir que mon plat, « Le cœur de Lyon », a remporté les suffrages du jury pour un 4e prix ex aequo.

La communication pendant et après le concours a mis en avant mon établissement et cela a vraiment eu un impact !

J'ai eu l'honneur de recevoir mon prix au Salon de l'Agriculture. Quelle expérience géniale ! Depuis, j'ai eu la chance de rencontrer de belles personnes, comme la cheffe Beatriz Gonzalez, qui m'a notamment appris à cuisiner le cœur de bœuf. Une très belle expérience !

Depuis, je cuisine encore plus de tabliers de sapeur et autres délices tripiers. Aujourd'hui, mes amis et clients m'appellent 'Miss Tripes !', témoigne Sandrine Huit avec enthousiasme. « J'invite tous mes collègues restaurateurs à tenter l'aventure du concours Star Tripes. Moi, c'est sûr, je retente ma chance l'année prochaine ! » complète la cheffe Sandrine Huit.

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE
AIMEZ LA VIANDE, ET CEUX QUI LA FONT.

UNE SAISON 2 AMBITIEUSE AVEC UNE PRÉSENCE RENFORCÉE DES RESTAURATEURS

Une Brigade qui prend de l'ampleur

En 2024, l'objectif de la Brigade des Tripes est d'agrandir sa communauté de professionnels, en allant à la rencontre des restaurateurs de Paris, Lyon, Strasbourg, Limoges et Caen. Pour cela, une quinzaine d'ambassadeurs ont été formés pour se rendre sur le terrain et proposer aux restaurateurs de mettre davantage les Produits Tripiers sur leurs cartes. Plus de 500 visites seront réalisées entre mai et octobre.

De même, des rencontres avec les grossistes sont en cours pour former les équipes de vente aux atouts des Produits Tripiers. Car comment promouvoir des produits que l'on ne connaît pas bien ? La transmission et la pédagogie sont au cœur de cette démarche.

Dernière actu : ils sont désormais 460 restaurateurs inscrits à la Brigade des Tripes en juillet 2024 !

Un club animé : 3 temps forts ponctuent la saison

La Brigade des Tripes innove cette année avec des temps forts supplémentaires qui viendront apporter la preuve que les Produits Tripiers sont parfaitement adaptés à une cuisine légère et créative tout au long de l'année !

spring TRIPES

SPRING TRIPES
Osez déguster printanier !

Pour célébrer le printemps, la Brigade des Tripes a lancé un grand jeu-concours en invitant les restaurateurs membres de la Brigade des Tripes à mettre des produits tripiers sur leurs cartes et à le montrer sur les réseaux sociaux.

Des initiatives et des recettes inédites sources d'inspiration !

UNE SAISON 2 AMBITIEUSE

Summer TRIPES

SUMMER TRIPES
Osez les planches, mais canailles !

Les Produits Tripiers savent surfer sur les tendances fooding du moment. Les planches canailles qui s'inspirent des planches apéritives de charcuterie et de fromage sont aussi gourmandes que délicieuses. Dédiées aux Produits Tripiers, elles montrent que l'on peut toujours surprendre avec des recettes « finger food » à déguster lors des apéritifs estivaux. Cette année, la Brigade des Tripes a demandé à la célèbre cheffe **Béatriz Gonzalez** d'imaginer la planche Canaille 2024.

Elle a ainsi laissé parler sa créativité et créé de délicieuses recettes :

- Cœur de bœuf snacké, rondelles de betterave cuites au vinaigre balsamique, gel de framboises
- Joue de boeuf effilochée façon birria, pommes de terre croquantes, julienne de radis, condiment poivre
- Beignets de tête et langue de veau à la bière, sésame, condiment ail noir, huile de ciboulette
- Tacos de ris de veau croustillants, purée de persil, condiment citron vert, oignons au vinaigre de riz
- Joue de porc dans un pain de mie façon pain perdu
- Pieds de Porc enroulés dans une aubergine entre deux pains de mie, condiment dulce

STAR TRIPES SAISON 2

Ce concours offre une belle opportunité aux restaurateurs participants de faire la démonstration de leurs talents culinaires et créatifs en leur donnant l'occasion de faire partie des 5 finalistes du **7e Championnat d'Europe des Produits Tripiers** et de représenter leur région lors de la finale prévue **le mardi 26 novembre 2024 à Rungis.** Il est à noter que ce sont à nouveau les consommateurs finaux qui voteront parmi tous les restaurateurs candidats pour emmener leur restaurant préféré au Championnat. Grâce à ce vote, ils auront ainsi la chance de remporter un dîner pour deux personnes !

Les Produits Tripiers ne manquent pas d'atouts pour les restaurateurs et leurs convives

On nomme « Produits Tripiers » l'ensemble des morceaux qui ne sont pas directement attachés à la carcasse et ceux des extrémités (tête, pieds, queue). On les appelle également « cinquième quartier » par rapport aux quatre autres, deux à l'avant de l'animal et deux à l'arrière. On peut les catégoriser comme suit :

LES ABATS ROUGES

Ils sont vendus crus et sans avoir subi de chaleur, uniquement les parages indispensables. Contrairement à leur nom, ils peuvent être rouges ou blancs ! Les abats rouges regroupent foie, rognons, joues, hampe, onglet, cœur, langue, museau, cervelle et ris de couleur blanche.

LES ABATS BLANCS

Eux ont subi une chaleur puisqu'ils sont vendus préparés et blanchis, ce qui leur donne une couleur blanc ivoire. On y retrouve les tripes (panse, bonnet, feuillet, caillette), fraise, tête de veau, pieds et tétines.

Chaque espèce a ses particularités :

LE BŒUF

Des morceaux plutôt denses et charnus au goût prononcé.

LE VEAU

Des morceaux réputés pour leur finesse toute particulière.

L'AGNEAU

Des morceaux de petites tailles avec des saveurs de noisette.

LE PORC

Des morceaux plus « canailles » ayant un parfum campagnard.

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

AIMEZ LA VIANDE, ET CEUX QUI LA FONT.

5 ATOUTS PRINCIPAUX EN FONT LEUR GRANDE FORCE

DES PRODUITS ZÉRO GASPI

Opter pour les Produits Tripiers **c'est favoriser une cuisine anti-gaspi en utilisant un maximum de morceaux comestibles et savoureux lorsque l'on sait les cuisiner.**

DES PRODUITS ACCESSIBLES

Avec un prix moyen au kilo de 9,31 € (source CNTF), les Produits Tripiers sont accessibles pour tous les portefeuilles. Légers pour le porte-monnaie, légers dans l'assiette : pas de raison de s'en priver !

DES PRODUITS AUX QUALITÉS NUTRITIONNELLES INDÉNIABLES

Riches en protéines de bonne qualité, les Produits Tripiers en contiennent 20% en moyenne. Les plus consommés affichent une teneur en lipides inférieure à 5%. Ils apportent aussi du fer et certains en sont même particulièrement riches comme le foie, le cœur ou les rognons. En outre, ils font le plein de vitamines : beaucoup de B3 qui contribue à la qualité de la peau, et au maintien de taux normaux de cholestérol, de la B6 pour favoriser le fonctionnement du système nerveux, et de la B12, antianémique, pour contribuer entre autres, à la bonne formation des globules rouges.

DES PRODUITS DANS LA TENDANCE

Les Produits Tripiers font leur grand retour et sont de plus en plus tendance, reflétant un retour à une cuisine authentique et durable. En effet, en valorisant toutes les parties de l'animal, ils s'inscrivent parfaitement dans les démarches anti-gaspillage et écoresponsables. Ces produits, riches en saveurs et en nutriments, séduisent les chefs et les foodies en quête de découvertes culinaires originales. Leur présence croissante dans les menus des restaurants branchés témoigne de leur renouveau et d'un engouement certain auprès des consommateurs modernes.

DES PRODUITS INSPIRANTS

Les Produits Tripiers n'ont de cesse d'inspirer les chefs restaurateurs qui peuvent ainsi exprimer toute leur créativité avec des recettes traditionnelles revisitées telles que la blanquette de ris d'agneau aux légumes primeurs, la salade César à la langue de veau, les carbonara à la joue de porc ou plus originales avec des nuggets de rognons de veau ou encore une salade de joue de bœuf à la Thaï...

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE
AIMEZ LA VIANDE, ET CEUX QUI LA FONT.

Historique

1096
Installation de la Grande Boucherie à Châtelet et des premiers professionnels des tripes et abats

1297
Le métier de tripier apparaît pour la première fois

15 janvier 1973
Transfert des tripiers au Pavillon de Rungis

Entre 1975 et 1985
L'offre se démultiplie et les Produits Tripiers deviennent une référence en termes de qualité et de prix

Aujourd'hui
Le métier de tripier reste un métier de passion

Informations pratiques

EN CHIFFRES : LES HABITUDES DE CONSOMMATION EN FRANCE

Chaque année, au total, 43% de ménages en France achètent régulièrement des Produits Tripiers, avec des tendances de consommation différentes selon les régions* :

Dans le Nord et l'Ouest,
Sur 10 Produits Tripiers achetés, plus de la moitié provient du bœuf.

Le Centre-Ouest,
est la région la plus équilibrée : Produits Tripiers de bœuf (33%), de porc (32%) et de veau (30%) représentant chacun environ 1/3 des achats de Produits Tripiers.

Dans l'Est,
les morceaux issus du porc arrivent presque à égalité avec ceux de bœuf (37%), représentant 39% des achats de Produits Tripiers.

Dans le Sud,
les Français consomment l'équivalent de presque la moitié de la production totale des morceaux issus de l'agneau, 33% dans le Sud-Est et 14% dans le Sud Ouest.

*Source Kantar 2023

OÙ PEUT-ON LES TROUVER ?

Les meilleurs guides pour tenter l'aventure culinaire des produits tripiers sont les **200 artisans-tripiers** et les **18 000 artisans-bouchers** répartis dans tout l'Hexagone. En supermarché, les Produits Tripiers se vendent plutôt dans les rayons libre-service, mais il existe également une offre de plats préparés et prêts à l'emploi. Et pour les déguster à travers des recettes goûteuses et créatives, de nombreux chefs et restaurateurs à travers la France participent à la valorisation des Produits Tripiers.

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE
AIMEZ LA VIANDE, ET CEUX QUI LA FONT.

Témoignages

Alain Fontaine

Chef du restaurant Le Mesturet à Paris et Président de l'Association Française des Maîtres-Restaurateurs, membre de la Brigade des Tripes.

«À mon sens, les Produits Tripiers sont excellents et bénéfiques pour l'organisme car ils apportent des vitamines et du fer.

De plus, si leurs bienfaits pour la santé des consommateurs sont reconnus, les Produits Tripiers le sont également pour leur porte-monnaie. Et, en période d'inflation, ils font partie d'une réflexion économique que ce soit pour le client final ou pour nous professionnels de la restauration.

Enfin, les chefs cuisiniers avaient aussi perdu ce savoir-faire lié au travail des Produits Tripiers : comment bien les travailler, bien les présenter ? Or, outre leur très bon rapport qualité prix, leur richesse est tellement vaste que l'on peut satisfaire tout le monde, les enfants comme les plus grands ! Rejoindre la Brigade des Tripes me permet aussi d'agir pour faire perdurer le savoir-faire de toute une profession.»

Raphaël Elnaggar

Président de la Commission Produits Tripiers d'INTERBEV

«Les produits tripiers n'ont jamais été aussi tendance. Anti-gaspi et synonymes de consommation responsable de l'animal entier, ils sont une source inépuisable d'inspiration culinaire grâce à leur diversité.

Depuis 2023, nous rencontrons grossistes et restaurateurs pour les familiariser avec nos produits, lever les préjugés et combler leur méconnaissance. Plus de 450 restaurateurs* sont aujourd'hui membres de la Brigade des Tripes, affichant leur engagement sincère en faveur de nos produits et bénéficiant de notre soutien. Dans le cadre du mois de Novembre, le mois des Produits Tripiers, ceux qui le souhaitent sont invités à participer au concours STAR TRIPES. Les restaurateurs qui recevront le plus de votes de leurs clients seront directement qualifiés pour la finale du Championnat d'Europe des Produits Tripiers qui se tiendra le 26 novembre à Rungis. Une belle occasion pour eux de se valoriser auprès des autres professionnels de la filière, dans la presse et auprès des consommateurs.»

** Juillet 2024*

À PROPOS - LA COMMUNAUTÉ DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS DE PRODUITS TRIPIERS

La Brigade des Tripes rassemble des professionnels passionnés composés de restaurateurs, chefs bouchers, artisans bouchers, artisans tripiers, charcutiers et traiteurs unis par leur amour des Produits Tripiers. Ils s'efforcent de les faire apprécier à une nouvelle génération de consommateurs en mettant en avant leur originalité, leur goût, leur texture, leur valeur nutritionnelle, leur accessibilité, et leur contribution à travailler une cuisine anti-gaspi et inventive, les plaçant ainsi au cœur des tendances sociétales.

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 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 ».

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

AIMEZ LA VIANDE, ET CEUX QUI LA FONT.