

59^E ÉDITION DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

SAMEDI 25 FÉVRIER - DIMANCHE 05 MARS 2023

**RETROUVEZ LES PROFESSIONNELS
DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE SUR LE NOUVEAU STAND INTERBEV
« AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX. » POUR LA 1^{RE} ÉDITION DU**

FLEXIVAL

LE FESTIVAL NATURELLEMENT FLEXITARIENS

**HALL 1
ALLÉE F
STAND 052**

**Stand INTERBEV
« Aimez la viande,
mangez-en mieux. »**



À l'occasion de la 59^e édition du Salon International de l'Agriculture, la filière Élevage et Viande invite les visiteurs sur son nouveau stand « **Aimez la viande, mangez-en mieux.** » pour participer à la 1^{re} édition du FLEXIVAL, le Festival Naturellement Flexitariens. L'occasion de célébrer, autour d'animations originales, l'engagement des professionnels des filières bovine, ovine, équine et caprine et du public en faveur d'une alimentation durable et responsable.

LE FLEXIVAL : LE NOUVEAU RENDEZ-VOUS DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À NE PAS MANQUER CETTE ANNÉE

Coloré, festif et engagé, le FLEXIVAL du stand « Aimez la viande, mangez-en mieux. » sera l'un des temps forts de la prochaine édition du Salon International de l'Agriculture.

À l'image du mouvement d'ouverture porté par la communication collective d'INTERBEV, « Aimez la viande, mangez-en mieux. » signée Naturellement Flexitariens, un festival est un lieu où l'on se retrouve autour de valeurs communes et qui

repose sur l'échange, le partage et la solidarité.

Le FLEXIVAL, c'est le Festival des Flexitariens, venus célébrer une alimentation française portée par l'engagement quotidien des professionnels de la filière pour la production d'une viande durable.

En famille ou entre amis, le public est ainsi convié à venir découvrir de nouvelles animations organisées cette année sur deux scènes distinctes : le Flexi Crush et la Game Arena.

AU MENU DU «FLEXI CRUSH»

	9H30	10H15	11H	11H45	12H30	13H15
Recettes	 Rosace de betterave et carpaccio de bœuf	 Endives et escalope de veau gratinées	 Carbonade flamande aux carottes	 Poireaux vinaigrette et foie de veau	 Tabouleh de chou-fleur et émincé de viande chevaline	 Crème de panais et aiguillettes d'agneau
Morceaux boucherie	<i>Rond de gîte</i>	<i>Noix</i>	<i>Paleron, Nerveux de gîte, Macreuse à pot-au-feu</i>	<i>Foie de veau</i>	<i>Rumsteck de cheval</i>	<i>Gigot d'agneau désossé</i>
	14H	14H45	15H30	16H15	17H	17H45
Recettes	 Salade de pot-au-feu aux pickles d'oignon rouge	 Kebab aux carottes et au chevreau	 Vitello tonnato aux sucrides grillées	 Pita aux champignons et au boeuf haché	 Tajine aux clémentines et à l'agneau BIO	 Tempura de chou-fleur et steak tartare de boeuf Label Rouge façon bistro
Morceaux boucherie	<i>Gîte, Paleron, Joue, Plat-de-côtes, Macreuse à pot-au-feu</i>	<i>Cuisseau ou épaule désossée</i>	<i>Épaule de veau</i>	<i>Collier, Gîte noix, Gros bout de poitrine</i>	<i>Épaule d'agneau BIO</i>	<i>Rumsteck de boeuf Label Rouge</i>

UN STAND AUX COULEURS DE LA NOUVELLE SAISON DE LA CAMPAGNE DE COMMUNICATION COLLECTIVE « AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX. » DÉVOILÉE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Être flexitarien c'est aussi s'engager. S'engager à consommer de façon raisonnée en choisissant une viande plus durable, meilleure pour soi et pour nos territoires.

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.



L'édition 2023 du Salon International de l'Agriculture est également l'occasion pour la filière Élevage et Viande de présenter au public la nouvelle saison de sa campagne de communication collective « Aimez la viande, mangez-en mieux. » signée « Naturellement Flexitariens ».

À découvrir à la télévision dès le 19 février avec la diffusion d'un nouveau spot, sur les réseaux sociaux, ainsi que via une campagne d'affichage dans le métro durant la semaine du 27 février, cette 3^e saison a pour ambition de donner une amplitude nouvelle au flexitarisme.

Bien plus qu'un simple régime alimentaire, il conduit à un véritable acte engagé, qui s'exprime d'abord par le choix d'une alimentation durable et responsable. Être flexitarien en 2023, c'est s'affirmer en tant que consommateur exigeant et fier de s'engager à travers ses choix alimentaires.



« GAME ARENA » : LE NOUVEAU PARCOURS PÉDAGOGIQUE ET LUDIQUE AUTOUR DES ENGAGEMENTS SOCIÉTAUX DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

Comment la viande française est-elle produite ? Comment les éleveurs s'engagent-ils en faveur de l'environnement et du bien-être animal ? Comment adopter au quotidien une alimentation équilibrée ?

Pour les plus jeunes, direction la « Game Arena » pour répondre à toutes ces questions, et à bien d'autres encore, autour de six thématiques : **la vie à la ferme, le développement durable, la biodiversité, mais aussi l'alimentation durable, l'origine des aliments et des conseils nutritionnels.**

Spécialement imaginée pour les 6-12 ans, cette animation fait intervenir un éleveur et une diététicienne pour accompagner les deux équipes qui vont se défier pour parcourir avec succès et rapidité les cases thématiques du jeu. Et pour corser chaque partie, ce parcours pédagogique propose aussi aux participants des défis sportifs virtuels sur console de jeu vidéo !

Une manière ludique d'en apprendre plus sur la durabilité de l'élevage français et ses bonnes pratiques.

INFORMATIONS PRATIQUES

ACTIVITÉS : Parcours pédagogique et défis sportifs virtuels

PUBLIC : Gratuit et ouvert aux enfants de 6 à 12 ans – 2 équipes de 10 joueurs

HORAIRES : Séance toutes les 45 minutes entre 9h00 et 18h30

L'ALIMENTATION FLEXITARIENNE EN JEU AVEC LE « FLEXI CRUSH »

Avis aux gastronomes : rendez-vous sur le « Flexi Crush », le nouvel espace d'animations bouchères et culinaires pour **trouver le crush parfait qui fait matcher la viande et les légumes ou même les fruits !**

Le principe de l'animation ? Chaque session réunit huit participants répartis en quatre équipes de deux. Après avoir joué les entremetteurs en imaginant le bon match gourmand entre un morceau de viande et un légume ou un fruit, les visiteurs sur scène, avec l'aide du public, s'affrontent durant le quiz du « Flexi Crush », qui **met à l'épreuve leurs connaissances sur la diversité des morceaux de viande et leur découpe, leur culture gastronomique ou leur talent en cuisine...**

Sur le devant de la scène, un chef et un artisan-boucher challengent les participants autour de recettes flexitariennes variées. Sous leurs conseils avisés, les équipes doivent également réaliser un geste culinaire et dresser leur assiette. Pour clôturer l'animation, les participants et le public sont invités à une dégustation, avec pour dernière épreuve, la découverte de l'ingrédient mystère de la recette.



INFORMATIONS PRATIQUES

ACTIVITÉS : Quiz culinaires

PUBLIC : Gratuit et ouvert à tous – 4 équipes de 2 joueurs par séance

HORAIRES : Séance toutes les 45 minutes entre 9h30 et 18h30

59^E ÉDITION DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

LES AUTRES ÉVÈNEMENTS DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE À NE PAS MANQUER SUR LE SALON DE L'AGRICULTURE



Samedi 25 février de 9h à 19h

À LA RENCONTRE DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION DES ÉLEVEURS DE BREBIS LORS DE LA 18^E FINALE NATIONALE DES OVINPIADES DES JEUNES BERGERS

Organisée par Interbev Ovins et Inn'Ovin le samedi 25 février, sur le Grand Ring du Hall 1, cette compétition remettra à l'un des 40 candidats sélectionnés en régions, le titre de Meilleur Jeune Berger de France 2023, après une série d'épreuves. Une brebis de race Ile-de-France sera offerte au gagnant pour débiter son élevage.

Plus d'informations sur : [Ovinpiades des jeunes bergers - Inn'ovin \(inn-ovin.fr\)](https://www.inn-ovin.fr)

#Ovinpiades2023 #Jeuneetberger

PLANNING DES OVINPIADES

9H15 À 17H :

Épreuves pratiques et théoriques

18H À 19H :

Remise des prix.



**Dimanche 26 février, mardi 28 février
et jeudi 2 mars à 11h, 13h et 15h30**

TOUT LE SAVOIR-FAIRE DE L'ARTISANAT AVEC... LE CONCOURS DES JEUNES BOUCHERS

Organisé les dimanche 26 février, mardi 28 février et jeudi 2 mars, sur le stand INTERBEV – Espace le Flexi Crush, ce concours récompensera sous le regard de professionnels de la filière, d'un Meilleur Ouvrier de France et du public, les meilleurs des 18 jeunes apprentis bouchers, passionnés par leur métier, venus s'affronter sur plusieurs épreuves techniques pour défendre le savoir-faire de leur région.

PLANNING DES SÉANCES JOURNALIÈRES D'ANIMATIONS :

1^{RE} ÉPREUVE À 11H :

Six participants s'affronteront sur la préparation d'une épaule d'agneau, un morceau aux multiples facettes.

2^E ÉPREUVE À 13H :

Les quatre vainqueurs de la 1^{re} épreuve mettront ensuite leur technicité au service du traditionnel rôti de veau.

3^E ÉPREUVE À 15H30 :

Les deux finalistes tenteront de remporter le concours en se défiant sur l'une des pièces les plus emblématiques de la boucherie : la côte de bœuf.



Lundi 27 février à 9h15

LES FILIÈRES D'ÉLEVAGE S'ENGAGENT POUR RÉPONDRE AU DÉFI DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Produire durablement en répondant à l'attente des consommateurs sont des objectifs clés qui engagent tout le secteur des filières d'élevage, mobilisées pour répondre aux enjeux climatiques.

Rendez-vous le lundi 27 février de 9h15 à 9h45 - Hall 1 - sur le ring ovin pour une présentation des actions menées par les filières bovine, ovine, porcine et laitière face au défi du changement climatique. Cet événement est organisé par INTERBEV, le CNIEL, INAPORC en présence de Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.



RETROUVEZ LES VIANDES BIO

À l'entrée du Hall 4, sur le stand de l'Agence Bio, les visiteurs seront invités à participer à des quiz sur l'élevage et les viandes Bio sur des bornes interactives. Nouveauté de cette année, l'Agence Bio organisera également **une chasse au trésor** qui conduira chaque participant à se déplacer sur les stands des filières animales et végétales du salon qui œuvrent pour la Bio (CNIEL, INTERFEL, Terres Univia, Intercéréales, CNPT, INTERBEV...). L'objectif ? résoudre des énigmes sur chacune de ces filières afin de devenir un vrai héros du **#bioréflexe**.

Des ateliers culinaires avec dégustations seront également proposés tous les jours de 12h à 14h par le chef Thibaut Spiwack, avec une mise à l'honneur des viandes de bœuf et d'agneau les jeudi 2 et dimanche 5 mars.

Lundi 27 février à 17h

LE RUGBY FAIT UNE ENTRÉE SPORTIVE AU SALON DE L'AGRICULTURE 2023

Le rugby et le monde agricole ont de nombreuses valeurs communes incarnées dans le projet Génération Terre de XV - le Championnat de France de rugby des Lycées agricoles - en partenariat avec le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, INTERBEV, l'Amicale du Tournoi des VI Nations, la CNE ainsi que la Fédération France Rugby.

Rendez-vous le lundi 27 février à 17h - Hall 1, autour d'Ovalie, la vache égérie du salon de l'Agriculture et de ses éleveurs, pour une séance photos en présence d'Élisabeth Borne, Première Ministre, de Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et d'Amélie Oudéa-Castera, Ministre des Sports. Ce temps fort sera une occasion unique de voir la Webb Ellis Cup de près, mythique trophée, accompagné de quelques joueurs internationaux.

L'événement se poursuivra sur le stand INTERBEV - espace le Flexi Crush - avec d'une part, la signature de la convention entre le ministère de l'Agriculture et France 2023 « Les marchés du rugby » et d'autre part, le tirage au sort des lycées agricoles qui participeront à la finale de la compétition Génération Terre de XV à Brioude, les 12 et 13 mai 2023.

GÉNÉRATION TERRE DE XV **le trophée des lycées agricoles**

« AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX. », UNE PROMESSE RESPONSABLE ET DURABLE QUI ENGAGE TOUS LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE DANS UNE DÉMARCHÉ DE PROGRÈS CONTINU

Consciente des attentes qui s'expriment au sein de la société en matière de bonnes pratiques de production et de consommation, la filière Élevage et Viande est pleinement engagée dans une démarche collective de responsabilité sociétale. Encadrée par la norme ISO 26 000 et de nouveau labellisée en 2021 par l'AFNOR «Engagée RSE confirmé» de niveau 3 sur 4, cette démarche se concrétise depuis 2017 par un Pacte Sociétal qui est au cœur de la stratégie globale de la filière.



Au service de cet engagement RSE : une concertation renforcée entre l'Interprofession et ses parties prenantes extérieures (associations, ONG et pouvoirs publics). Ensemble, elles dégagent des axes de travail pour progresser davantage dans les pratiques.

Avec l'objectif d'un modèle encore plus vertueux, la filière accompagne ses professionnels autour de quatre enjeux prioritaires : la préservation de l'environnement ; le bien-être, la protection et la santé des animaux ; la juste rémunération des acteurs de la filière et l'attractivité des métiers ainsi que la garantie d'une alimentation de qualité, raisonnée et durable.

RETROUVEZ LA DÉMARCHÉ COLLECTIVE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE de la filière Élevage et Viande illustrée sur le site INTERBEV- rubrique Enjeux Sociétaux



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 ».

CONTACTS PRESSE

GULFSTREAM INFLUENCE

Vanessa LAI
06 03 51 61 89 • vlai@gs-com.fr

Victoria BOUKRIS
06 86 06 18 26 • vboukris@gs-com.fr

Mathilde TOUPET
06 87 10 27 16 • mtoupet@gs-com.fr

INTERBEV

Cécile LARDILLON
06 40 36 56 34 • c.lardillon@interbev.fr

Enza LEBLANC
06 76 66 21 95 • e.leblanc@interbev.fr