

**RDV Hall 1 – Allée E – Stand 36**

**RETROUVEZ LE STAND DES PROFESSIONNELS DE LA  
FILIERE ÉLEVAGE ET VIANDE**

**« AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX. »**

**LORS DE LA 57<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU SALON INTERNATIONAL  
DE L'AGRICULTURE**

La campagne de communication collective de la filière Elevage et Viande « **Aimez la viande, mangez-en mieux.** » signée « **Naturellement Flexitariens** », revient sur le devant de la scène du stand INTERBEV pour la 57<sup>ème</sup> édition du Salon International de l'Agriculture.

Lancée en février 2019, cette campagne constitue un véritable mouvement collectif dans lequel l'ensemble des professionnels de la filière s'engagent afin de produire une viande de qualité, responsable et durable et permettre ainsi à tous les Français de mieux manger.

En effet, des éleveurs aux consommateurs, nous pouvons tous avoir un impact positif sur le terroir comme sur notre santé en mangeant la juste quantité d'une viande de qualité, au sein d'une alimentation équilibrée et raisonnée.

Ce mouvement s'incarne à travers le choix d'un mode de vie « Naturellement Flexitariens » qui montre que le flexitarien est l'omnivore du 21<sup>e</sup> siècle, autrement dit un consommateur éclairé, qui mange de tout et en toute liberté.

En 2020, le stand « **Aimez la Viande, mangez-en mieux.** », d'inspiration urbaine et contemporaine, incarne à travers 3 pôles d'animations, l'univers du citoyen en quête du « manger mieux » et adepte d'un mode de vie respectueux de son corps et de la planète.

Une expérience riche en émotions et en rencontres attend les visiteurs sur les espaces « **Le Flexitarien** », « **le Flexi studio** » et « **Planète Flexi** ».



## Relever des défis culinaires avec « LE FLEXITARIEN »



« Aimez la viande, mangez des légumes. » c'est ce que propose la carte du nouvel espace « LE FLEXITARIEN ».

Dans le cadre tendance d'un restaurant-boucherie, les visiteurs candidats à l'épreuve de cuisine doivent relever un challenge original : trouver l'accord parfait entre légumes, légumineuses et viandes ou produits tripiers.

Tel un sommelier, un boucher conseille les deux brigades participantes sur le choix de la viande qui se marie le mieux avec le panier de légumes ou légumineuses et qui sera imposé à chaque séance. Les épreuves se déroulent sous l'œil avisé de chefs qui coachent chacune des équipes, pour garantir la réussite de la recette à préparer !

Immergés dans des conditions réelles de concours, les apprentis cuisiniers sont soumis également à la pression du direct : respect du temps imparti, organisation et répartition des tâches, dressage de l'assiette...le jury départage les gagnants et le public a même son mot à dire !

Outre les tours de main pour cuisiner une assiette équilibrée, l'alliance entre protéines végétales et animales, la flaveur, la tendreté ou le persillé n'auront plus de secret pour les participants !

Et en exclusivité, le lundi 24 février 2020, retrouvez certains des membres de l'équipe de France de Boucherie sur l'espace « Le Flexitarien ». Ils seront également Jury de choix pour désigner les grands gagnants des battles de la journée.



## Garder la forme et participer à des séances de fitness avec « LE FLEXI STUDIO »



« Etre flexitarien, c'est ne se passer de rien. », ni de bien manger, ni de bien bouger !

Dans ce studio aux allures de salle de sport, retrouvez Vincent Viet, triller professionnel en pleine ascension de la montagne Sainte Victoire. Il interagit en duplex avec le public et une diététicienne présente sur le stand.

Construit autour d'un quiz sur des questions nutrition, bien-être et sport, ce temps d'échange sensibilise le public à l'importance d'allier alimentation équilibrée et pratique régulière d'une activité sportive pour rester en bonne santé. Lors de chaque séquence, les meilleures réponses au quiz sont récompensées par une séance de fitness en live, dispensée par une coach professionnelle. Au rythme de la musique, les séances d'exercices se succèdent car vivre sainement c'est bien manger mais aussi bien bouger !

Enfin, de courtes vidéos animées illustrent les explications données par la diététicienne : Comment le corps réagit-il à l'effort ? Quelle alimentation adopter ? Comment les muscles et les organes assimilent-ils les nutriments ? ...



## Et pour le jeune public, se défier au quiz sur l'élevage et la viande avec « PLANETE FLEXI »



« Aimez la viande et ceux qui la font. », c'est mieux connaître l'engagement responsable de la filière pour une alimentation durable.

Réservé aux jeunes visiteurs, le pôle « Planète Flexi » est l'espace sur lequel les familles se reconnectent à la nature, aux hommes et aux animaux qui font la richesse de nos campagnes.

Cette géode abrite une émission TV pédagogique centrée sur les atouts de la Filière Elevage et Viande pour une production de viande responsable et durable.

Conçue comme un jeu télévisé, l'animation propose à deux équipes adverses de confronter leurs connaissances sur la filière lors d'un quiz. D'où vient la viande que je mange ? Comment travaillent les éleveurs dans nos fermes françaises ? L'occasion d'aborder en images et sur un mode ludique, les questions liées à l'élevage, à la protection de l'environnement et au bien-être animal.

Le jeu peut démarrer : sur scène, derrière leurs pupitres, les enfants sont prêts à buzzer pour rivaliser de rapidité et de savoir sur le modèle agricole français !



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 sociale, labellisée par l'AFNOR « engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4 en juin 2018 : le « Pacte pour un Engagement Sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale et de nutrition humaine.

**Samedi 22 février 2020 – Grand Ring Hall 1**

**15<sup>ème</sup> finale des Ovinpiades des jeunes bergers**

Une invitation à découvrir le métier d'éleveur ovin



Compétition organisée par INTERBEV Ovins et INN'OVIN, les Ovinpiades sont devenues le rendez-vous incontournable de toute la filière. Elles sont une invitation à découvrir les coulisses du métier d'éleveur ovin, au travers de gestes concrets et d'échanges avec des professionnels.

Cette année, 40 meilleurs candidats sélectionnés dans les territoires, âgés de 16 à 24 ans, vont s'affronter sur le Grand Ring du Hall 1 du Salon International de l'Agriculture. Leur objectif ? Représenter leur territoire, leur lycée et montrer tout leur savoir-faire en remportant le titre de Meilleur Jeune Berger de France 2020 !

**Organisée le samedi 22 février, la finale nationale oppose quant à elle les deux derniers candidats finalistes pour le titre de Meilleur Jeune Berger de France 2020.**

Pour remporter le titre et gagner une brebis de race pour débiter son élevage, chacun des candidats doit réussir avec brio une série d'épreuves inspirées des gestes quotidiens de l'éleveur, comme trier des brebis à l'aide d'un lecteur électronique, apprécier la santé d'une brebis, lui parer ses onglons etc. Plus d'informations : <http://www.inn-ovin.fr/ovinpiades-des-jeunes-bergers>

**Dimanche 23, mardi 25 et jeudi 27 février 2020 à 11h, 13h15 et 15h30 sur le stand INTERBEV – Espace « Le Flexitarien » - Hall 1**

**Le concours des Jeunes Bouchers**

Une véritable démonstration du talent de nos futurs bouchers !



Ce concours récompense les meilleurs des 18 jeunes apprentis bouchers venus s'affronter sur plusieurs épreuves techniques. Lors de ces journées, les candidats doivent montrer leur maîtrise du parage ou encore de l'épluchage des viandes de bœuf, de veau et d'agneau, sous le regard de professionnels de la filière, d'un Meilleur Ouvrier de France et du public venu les encourager !

**Lundi 24 et mardi 25 février 2020 – Grand Ring Hall 1**

**Les Victoires des Viandes de bœuf Label Rouge**

L'événement qui met à l'honneur les races d'exception !



Le lundi 24 février, des éleveurs venus des 4 coins de France **présentent des vaches de races emblématiques de nos terroirs pour tenter de remporter les Victoires des Viandes de Bœuf Label Rouge**. Dans une ambiance de marché aux bestiaux, elles vont être départagées par un jury représentant les différents maillons de la filière, composé d'un éleveur, d'un négociant en bestiaux, d'un responsable d'abattoir, d'un boucher en grande distribution et d'un artisan boucher, tous très impliqués dans la démarche Viandes de Bœuf Label Rouge.

**Le mardi 25 février à 9h30 sur le Ring de Présentation du Hall 1, les vaches les plus remarquables, élevées dans le respect du cahier des charges Label Rouge, seront distinguées par un trophée. La remise de prix sera animée par Gérard Holz, grand amoureux de viandes et de terroirs, accompagné de la cheffe Béatriz Gonzalez qui se plaît à marier de belles pièces de viande à des fruits et légumes de saison pour des repas hauts en saveurs !**