

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

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

**57<sup>E</sup> EDITION DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE  
Du 22 février au 01 mars 2020**

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'engage 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 »**.



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

**Contacts presse**

**Cécile LARDILLON – 06 40 36 56 34 – [c.lardillon@interbev.fr](mailto:c.lardillon@interbev.fr)**

**Claire LEDUC – 06 76 66 21 95 – [c.leduc@interbev.fr](mailto:c.leduc@interbev.fr)**

## Relevez des défis culinaires avec « LE FLEXITARIEN »

Activité	Public	Horaires
Ateliers de cuisine	Tous publics 2 équipes de 4 personnes par séance	Séance toutes les 45 min

« 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 saveur des viandes, la jutosité, la tendreté ou le persillé n'auront plus de secret pour les participants !

*Retrouvez aussi l'alliance entre protéines végétales et animales sur le stand de Terres Oléopro – Hall 2.*



Et en exclusivité, le lundi 24 février 2020, Anne Sophie Conjat-Bach, Stéphanie Hein et Camille Cougoulic, membres de l'équipe de France de Boucherie sur l'espace « Le Flexitarien ».

Elles seront également Jury de choix pour désigner les grands gagnants des battles culinaires de la journée.



**Au menu du restaurant  
boucherie « LE FLEXITARIEN »**



Horaires	La Recette	Le Panier Végétal	La Viande
9h30	<b>Carpaccio Multicolore</b>	Betterave, Radis, épinard	Carpaccio de boeuf
10h15	<b>Salade Thaï Gourmande</b>	Mangue, pousses épinard	Quasi de veau
11h	<b>Gaufre salée</b>	Carottes, aneth	Rumsteck de boeuf
11h45	<b>Céleri-Sotto</b>	Céleri, pommes vertes	Cœur Et Rognons de Veau
12h30	<b>Brouillade d'œufs</b>	Poivrons, persil	Filet de viande chevaline
13h15	<b>Wrap méditerranéen</b>	Poivron, épinard, haricots cuits	Epaule d'agneau
14h	<b>Taco verde</b>	Citron, carottes, poivrons	Haché de boeuf
14h45	<b>Wok qui croque</b>	Radis, haricots, carottes	Cuisse ou épaule de chevreau
15h30	<b>Mini-Burger fraîcheur</b>	Salade, pommes vertes	Haché de veau
16h45	<b>Bouillon d'Asie</b>	Carottes, citrons	Bavette de boeuf
17h	<b>Salade marocaine</b>	Carottes, épinard, oranges, pois chiches	Gigot d'agneau
17h45	<b>Super Bowl</b>	Carottes, citrons, kiwis, lentilles	Filet de boeuf

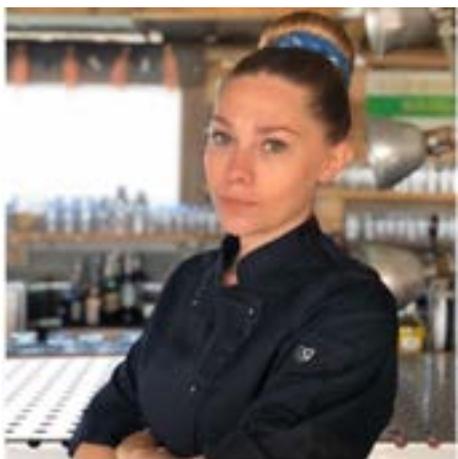
## Les coachs culinaires de l'animation LE FLEXITARIEN

### Fabrice MIGNOT

#### Chef de cuisine

Après 10 ans d'expérience auprès d'un réseau de chefs reconnus, Fabrice anime diverses émissions et rubriques culinaires pour MyCuisine. Il a également participé à la web-série des aventures de l'Homme à la Spatule diffusée sur l'ancienne chaîne de télévision toulousaine TLT.

Il tient aujourd'hui son meilleur rôle dans la créativité et la bonne humeur et a publié ses premiers ouvrages avec « Cuisine ta mère » destiné aux étudiants et « Eatineraire », road book sur la région Occitanie.



### Justine GRENET

#### Pâtissière et chef de cuisine

Après avoir fait ses débuts en tant que pâtissière à la Cerise Basque, la pâtisserie de Sébastien Ochoa et chez Sandyan, la pâtisserie de Yannick Delpech, Justine poursuit son parcours au restaurant Biquet Plage à Leucate pendant 2 ans. Elle est aujourd'hui chef de partie au restaurant l'Hedone à Toulouse, qui a reçu sa première étoile en 2020 au guide Michelin.

### Sébastien OCHOA

#### Pâtissier et chef de cuisine

Diplômé du lycée hôtelier de Toulouse, Sébastien poursuit son apprentissage au sein des établissements français les plus prestigieux comme : l'Hôtel du Palais à Biarritz, le Château de la Chèvre d'Or à Eze, le Café de Paris à Monaco...

Il occupe également le poste de Chef Pâtissier avant d'ouvrir sa propre pâtisserie : « La Cerise Basque ». Il développe actuellement un nouveau projet de pâtisserie, dont l'ouverture est prévue en 2020.



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

Activité	Public	Horaires
Jeux Quiz et séances de fitness	Tous publics	Séance toutes les 45 min



**« 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, trailer 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 ?...



## Les diététiciennes sur l'animation LE FLEXI'STUDIO



### Magali FOURNIER

#### Diététicienne nutritionniste

Exerçant en libéral à Nîmes, Magali est spécialisée en nutrition du sportif (suivi de sportifs amateurs et professionnels) et dans la prise en charge de l'obésité. En parallèle de ses consultations, elle intervient en santé publique avec des actions de prévention auprès d'enfants en crèche et scolarisés scolaires (maternelle et élémentaire), de personnes en situation précaire, de seniors au travers d'ateliers cuisine, de visites de marchés, d'ateliers du goût...

Pour compléter son activité professionnelle axée sur le « bien manger et le bien bouger », Magali est passionnée de cuisine et de sport.

### Dominique AMAR-SOTTO

#### Diététicienne nutritionniste

Depuis 30 ans, Dominique prend en charge, dans son cabinet libéral francilien, des personnes (enfants, adultes, seniors...) en difficulté avec leur poids, avec la préoccupation permanente de concilier la couverture de leurs besoins, la prévention des pathologies (diabète, problèmes cardio-vasculaires) ET le maintien du PLAISIR gustatif. Elle intervient régulièrement auprès d'enfants et d'adolescents scolarisés, parfois en surpoids ou en obésité, de seniors, d'insuffisants rénaux, de cancéreux, de futures mamans. Elle a aussi accompagné des marathoniens.



### Caroline GARROS-CAMPISTRON

#### Diététicienne nutritionniste

Epicurienne et gourmande, Caroline a choisi de se tourner vers la nutrition après 13 années en tant qu'ingénieur dans l'agro-alimentaire. Elle a créé son entreprise EAT conseil pour Equilibre Alimentaire pour Tous. Elle s'adresse aux enfants, aux sportifs, aux personnes handicapées, aux adultes sur leur lieu de travail, aux seniors ou aux personnes âgées en perte d'autonomie.

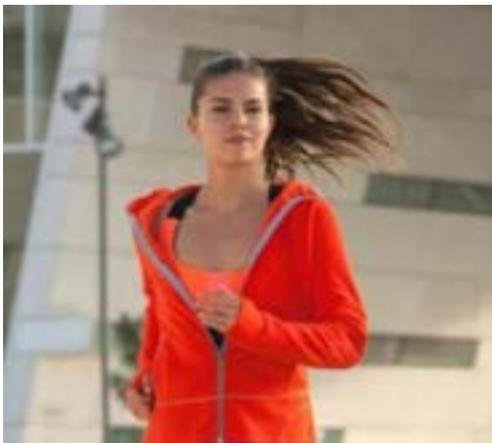
Elle intervient en tant que consultante sur des actions de prévention santé et d'éducation nutritionnelle et elle accompagne en tant que formatrice, tout professionnel en charge de l'alimentation de leurs bénéficiaires.

## Les coaches sportives sur l'animation LE FLEXI'STUDIO

**Olivia DESSOLIN**

**Mannequin, danseuse professionnelle,  
professeure de yoga**

Mannequin et danseuse professionnelle, Olivia se tourne vers le yoga il y a quelques années et l'enseigne aujourd'hui sur Paris afin de transmettre tous les bénéfices de cette discipline à ses élèves. Elle a intégré l'équipe de Myzen.tv pour proposer à l'antenne des exercices de pilates yoga et stretching. Olivia a également été formée au yoga/danse, un mélange de postures de yoga avec des enchainements de danse sur un rythme musical.



**Candice GAVALON**

**Mannequin, danseuse, comédienne et coach  
fitness**

Passionnée depuis son plus jeune âge, Candice pratique la danse, le mannequinat et la comédie. Le fitness est un véritable mode de vie pour elle, ce qui lui procure son équilibre. Elle affectionne plus particulièrement le body combat, qui mêle cours intensif de cardio à des arts martiaux. Candice pratique également le stretching, le yoga, le pilate, le step et le crossfit.

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

Activité	Public	Horaires
Jeux buzzer	Enfants 2 équipes de 12 personnes par séance	Séance toutes les 45 min



**« 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 française 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 !



---

## En 2020, la Filière Elevage et Viande publie son premier rapport de responsabilité sociétale

A l'écoute des attentes des consommateurs et soucieuse de répondre aux interrogations de la société en matière de production et de consommation de viandes françaises, la démarche de responsabilité sociétale de la filière Elevage et Viande se concrétise depuis 2017 à travers le « PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL » labellisé par l'AFNOR « engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4.

Avec la publication de son premier rapport RSO (Responsabilité Sociétale des Organisations), INTERBEV fait état de l'avancement de ses engagements, actions et résultats en matière de préservation de l'environnement, de protection des animaux, de juste rémunération des professionnels de la filière et en faveur d'une alimentation de qualité, raisonnée et durable.

Une occasion supplémentaire pour la filière d'ouvrir le dialogue autour du « Manger mieux ».



**Rapport RSO de la filière Elevage et Viande disponible à partir du 24 février 2020 sur le stand INTERBEV – « Aimez la viande, mangez-en mieux. »**

## Retour sur les écrans de la **campagne collective « AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX. »** signée « **NATURELLEMENT FLEXITARIENS** »

Lancée en février 2019, la campagne de communication collective « Aimez la viande, mangez-en mieux. » signée « Naturellement Flexitariens » se démarque par son ouverture sur la société et les tendances actuelles de consommation.

Elle fait la démonstration qu'être flexitarien, c'est être l'omnivore du XXI<sup>e</sup> siècle : un consommateur éclairé, qui mange de tout en quantité raisonnée.

L'objectif de cette campagne est d'accompagner tous ceux qui s'interrogent sur leur alimentation et pour autant souhaitent continuer à manger de la viande de façon réfléchie.

En 2019, le bilan de la nouvelle campagne collective INTERBEV est très positif.

Retrouvez-la en 2020 sur les écrans, du dimanche 16 février au dimanche 8 mars 2020 avec le spot publicitaire « Voici Thomas » diffusé à la télévision et sur Internet.

La campagne se décline également sur Facebook et Instagram avec des vidéos courtes illustrant notamment la vision du flexitarisme par de jeunes interviewés, ou ce que représente concrètement le bien-être animal pour les éleveurs français.

Etre flexitarien c'est aussi cuisiner : n'hésitez plus à faire « matcher » le céleri, le maïs et le pois chiche avec le bœuf, le veau et l'agneau.

Plus d'informations sur le site internet [Naturellement-flexitariens.fr](http://Naturellement-flexitariens.fr) et sur ses réseaux sociaux @NaturellementFlexitariens (Facebook, Instagram) et @LesFlexitariens (Twitter).

Le spot en version longue est disponible en [cliquant ici](#).



## Les événements de la filière Elevage et Viande à ne pas manquer



### LA 15<sup>e</sup> FINALE NATIONALE DES OVINPIADES DES JEUNES BERGERS

Le samedi 22 février 2020 sur le Grand Ring du Hall 1

#### 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 récompensera le meilleur candidat 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 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, évaluer son état corporel, lui parer ses onglons...

Plus d'informations : <http://www.inn-ovin.fr/ovinpiades-des-jeunes-bergers>. Contact presse : Marylène Bezamat : 06 03 99 62 07

#### Retrouvez le Pôle Ovin Hall1 - stand C059

Stand commun à Inn'Ovin et aux Organismes de sélection Charollais, Romane et GEODE, le Pôle Ovin est un espace ouvert au public permettant de tout savoir sur l'élevage ovin.

Au programme : découverte du métier d'éleveur et quiz sur l'élevage ovin, témoignages d'éleveurs, échanges sur le renouvellement des générations... Le Salon International de l'Agriculture est également l'occasion de rassembler la filière ovine et de rencontrer des porteurs de projets.

### LE CONCOURS DES JEUNES BOUCHERS

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

#### 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 !



## LES VICTOIRES DES VIANDES DE BŒUF LABEL ROUGE

Lundi 24 et mardi 25 février 2020 sur  
le Grand Ring du Hall 1

### 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 commerçant en bestiaux, d'un abatteur, 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, vont être distinguées par un trophée. La remise de prix sera animée par Gérard Holtz, 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 !



## RETROUVEZ LES VIANDES BIO

Lundi 24, mardi 25 et mercredi 26  
février 2020 sur le stand de  
l'agence BIO du Hall 4

Démonstrations de découpe de 10h à 10h30  
(uniquement le lundi 24 et mardi 25 février),  
réalisées par un boucher bio.

Préparation en direct de wok de bœuf et veau  
bio, de 10h30 à 12h par des apprentis de  
l'Ecole de Paris des Métiers de la Table.

Organisation d'un quiz « viande bio » de 12h à  
14h, avec assiettes de dégustation à gagner.

Journée spécifique Restauration Collective le  
26 février en présence des opérateurs de la  
filière bio. Au programme : plusieurs animations  
avec dégustations de recettes spécialement  
adaptées pour la restauration collective et  
préparées par des chefs.

Samedi 22 et 29 février 2020,  
dimanche 23 février et 1er mars

Animations tartare de bœuf et veau bio de  
12h à 14h.

