



1^{ÈRE} ÉDITION LES RENCONTRES À TABLE ! AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT. DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

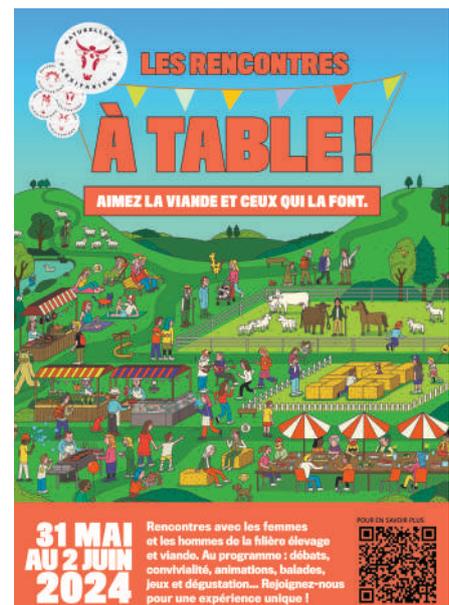
RENDEZ-VOUS LES 31 MAI, 1^{ER} ET 2 JUIN 2024 EN OCCITANIE ET PARTOUT EN FRANCE

Le 10^e anniversaire des **Rencontres MADE in VIANDE** que la filière Élevage et Viande célèbre cette année est l'occasion de réinventer ses traditionnelles portes ouvertes au travers d'un **nouveau format d'événement** et d'une **nouvelle identité visuelle**. Dans la lignée des précédentes Rencontres, les professionnels de la filière ont souhaité poursuivre l'organisation d'un temps fort d'échanges avec le public en créant **Les Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font**. Un événement national d'envergure qui aura lieu chaque année, tous les premiers week-ends de juin et donnera l'occasion aux professionnels de la région **Occitanie** de mettre en lumière leurs métiers et leurs engagements en faveur d'une production de viande française toujours plus durable.

Cette première édition 2024 est cette année placée sous le signe des jeux et de la compétition, et a pour thème « **Flexitariens et Athlètes du quotidien** ». Et pour incarner pleinement ce thème sur le terrain, **Fabien Pelous, ancien capitaine emblématique du XV de France, endosse le titre de parrain officiel 2024 de ce week-end festif !**

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE À VIVRE AUX CÔTÉS DES FEMMES ET DES HOMMES DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE EN OCCITANIE

Au menu des Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font. : **des événements festifs pour tous les publics, pour apprendre, échanger, s'amuser, se retrouver et partager un bon repas autour d'une grande tablée flexitarienne aux côtés des professionnels de la filière Élevage et Viande**. Au cœur de ces rendez-vous : des découvertes, des jeux pour enfants, des animations sportives, des spectacles... parfois dans des fermes, parfois dans des halles ou autres lieux inhabituels. Et pour ceux et celles qui souhaitent en savoir davantage sur la qualité de leur assiette, des débats et conférences sont organisés en **Occitanie** en présence de professionnels du secteur de l'élevage et de la viande mais aussi du monde de la nutrition, du sport...



INFORMATIONS PRATIQUES

Rendez-vous les 31 mai, 1^{er} et 2 juin 2024, partout en France.

Pour découvrir les rencontres les plus proches de chez vous, préparer votre venue en famille ou entre amis, rendez-vous sur le site

www.rencontres-a-table.fr
(inscription obligatoire)

COUP DE PROJECTEUR SUR LES RENCONTRES À TABLE ! AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT. À NE PAS MANQUER DANS VOTRE RÉGION EN 2024

S'ESSAYER À UNE RENCONTRE SPORTIVE AU PLUS PRÈS DU TERRAIN LORS D'UN TOURNOI DE SIXTE

En Lozère, les habitants du Buisson et des alentours, sont conviés à participer à un tournoi de sixte, variante du football. Les équipes, dont l'une constituée de professionnels de la filière Élevage et Viande, s'affronteront sur le terrain dans une ambiance conviviale, et profiteront des conseils d'une diététicienne spécialisée en sport et nutrition entre les matchs. Également présents : des éleveurs venus avec leurs animaux ainsi que des producteurs locaux de fromages et de légumes. L'association "Paroles Gabales", qui promeut les savoir-faire agricoles lozériens, sera également de la partie. Le clou des festivités ? Un grand repas à la bonne franquette à l'issue de ces rencontres sportives au sommet !

POUR ALLER PLUS LOIN :

À 18h : Échanges autour de la place de la viande dans la restauration collective et des filières au sein de ces approvisionnements avec Sophie Pantel, présidente du département de Lozère, Christine Valentin, présidente de la chambre d'Agriculture du département, et Florence Vignal, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat et du syndicat des bouchers de Lozère.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Samedi 1^{er} juin, de 14h à minuit.

Où ? Le Buisson (région Occitanie).



VIVRE L'ESPRIT FÉRIA AUX HALLES DE CAHORS

C'est dans le cœur gastronomique de Cahors que les éleveurs et les bouchers de la région donnent rendez-vous au public dès la matinée pour présenter leur filière et leurs produits. Les halles de Cahors, entièrement rénovées en 2020, accueilleront des musiciens en fin de journée pour célébrer le Sud-Ouest. Dès le coup d'envoi de cette soirée dansante et festive, animée par un orchestre, les halles se transformeront en véritables "bodegas", avec la possibilité de déguster à table une variété de produits locaux : viandes, vins, fromages, fruits et légumes... Un banquet XXL comme on sait si bien en organiser dans le Midi !

POUR ALLER PLUS LOIN :

Entre 10h et 14h, des éleveurs et des bouchers seront présents au marché pour une démonstration de leurs savoir-faire.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Samedi 1^{er} juin, de 10h à minuit.

Où ? Les Halles de Cahors, place Saint Maurice, 46000 Cahors (Région Occitanie).

DÉCOUVRIR LES COULISSES D'UN ABATTOIR DE PROXIMITÉ ENGAGÉ POUR UNE PRODUCTION DURABLE

Les professionnels de la restauration collective ainsi que les représentants des institutions locales sont invités à découvrir les coulisses de l'abattoir du Gévaudan à Antrenas, dans l'ouest de la Lozère. Cet abattoir possède un atelier de découpe à rayonnement régional, dont les responsables auront à cœur d'expliquer le fonctionnement innovant aux visiteurs. La structure de l'abattoir a été conçue dans le respect de l'environnement. Ses installations récupèrent et stockent les eaux de pluie. Une chaudière à bois génère une partie de son énergie thermique. De plus, l'établissement recycle une grande partie de ses déchets par le compostage ou la méthanisation.

POUR ALLER PLUS LOIN :

Visite d'un élevage bovin allaitant à proximité de l'abattoir après une pause conviviale le temps d'un repas et de quelques dégustations. Un temps d'échange privilégié est organisé ensuite avec différents professionnels de la filière Elevage et Viande d'Occitanie, afin de valoriser leurs engagements à produire une viande durable en accord avec les attentes sociétales.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Vendredi 31 mai 2024 de 9h à 16h.

Où ? Abattoir du Gévaudan et Atelier de découpe Languedoc Lozère Viande, 2 impasse du Géant, 48100 Antrenas (région Occitanie).

DÉCOUVRIR UN ABATTOIR EN PLEINE MUTATION AU SERVICE DU TERRITOIRE

Avec une véritable histoire écrite autour des métiers de la viande (éleveurs, chevillards et bouchers) et un fort ancrage au sein de son territoire, l'abattoir de Boulogne-sur-Gesse, à l'Est de Tarbes, se transforme avec un projet de rénovation complète du site prévue sur plusieurs années. Au programme de cette journée de Rencontres : une visite du site de l'abattoir de la famille Fontan pour découvrir des infrastructures en pleine évolution aux côtés d'éleveurs locaux et de chevillards. L'occasion d'en apprendre davantage sur le projet de développement du territoire lié au nouvel abattoir.

Et pour le déjeuner, une tablée réunira autour d'un repas, public, éleveurs et grossistes en viande, membres de la mairie de Boulogne-sur-Gesse, la Présidente de la Communauté de communes Cœur et Coteaux du Comminges ainsi que des élus du Conseil Départemental de Haute-Garonne.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Vendredi 31 mai, de 9h à 15h.

Où ? Les Abattoirs du Boulonnais, route d'Auch, 31350 Boulogne-sur-Gesse (région Occitanie).

PLONGER AU CŒUR DE LA TRADITION ANCESTRALE DE LA TRANSHUMANCE LORS D'UNE JOURNÉE

Le 8 juin, à partir de 9h aura lieu une journée dédiée à la transhumance dans le cadre de Festi'Ferme. Le public se retrouvera en immersion dans le quotidien des éleveurs grâce à de nombreuses activités prévues autour du pastoralisme et de la culture pyrénéenne. Des activités variées comme le VTT électrique, la cani-rando, la pêche à la truite, la rando à poney auront lieu jusqu'à 19h. Des démonstrations réalisées par des pompiers et la fédération de chasse sont aussi prévues. À cette occasion, retrouvez INTERBEV Occitanie, le Groupe Gasconne des Pyrénées, l'UPRA Ovine des Pyrénées Centrales et l'Agneau des Pyrénées sur un stand dédié à la présentation de la transhumance. À 12h, une grillade géante composée d'un repas fermier est proposée à tous les gourmands. Poursuite des animations dès 15h avec démonstration de chiens de troupeaux, puis à 16h avec défilé et présentation des races locales. De 18h à 21h, un apéritif à la ferme attend les convives avec des spécialités locales, des planches de charcuteries et de fromages ainsi qu'une buvette. Et pour clore cette journée festive, dès 21h, profitez d'un concert du groupe Nadau.

POUR ALLER PLUS LOIN :

Le vendredi 31 mai, la presse et les professionnels de la filière Elevage et Viande sont conviés à se réunir et débattre autour de la transhumance. Dès 10h, accueil des participants pour une présentation de la ferme, puis à 11h un point presse aura lieu, auquel participeront le président du CORAM et du Groupe Gasconne des Pyrénées, la présidente du département de l'Ariège, le président de la Chambre d'Agriculture de l'Ariège, ainsi que le président de l'UPRA Ovine des Pyrénées Centrales. Des élus régionaux, départementaux et municipaux sont aussi invités.

Modalités d'inscription sur le site www.rencontres-a-table.fr

Quand ? Samedi 8 juin, de 9h à 00h.

Où ? 3 place des Platanes 09310 Les Cabanes (région Occitanie)

POINTS DE REPÈRE SUR LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE EN OCCITANIE

ÉLEVAGE BOVIN / OVIN

15 832

exploitations bovines avec **614 986** vaches dont **497 438** vaches allaitantes et **117 548** vaches laitières, soit 13% du cheptel national en viande

ÉLEVAGE BIO

1 535

exploitations bovines, soit **52 368** bovins laitiers et viande environ

989

exploitations ovines, soit **191 428** ovins environ



5 500

exploitations ovines avec **1,43** million d'ovins, dont **703 885** ovins laitiers et **726 646** ovins viande, soit la 1re région ovine de France

ÉLEVAGE CAPRIN

890

exploitations caprines, soit 127 310 chèvres et 14% de la production nationale

ÉLEVAGE ÉQUIN

3 181

exploitations détenant des équins, soit **43 293** équins produits dont **30 179** chevaux de selle/sport/courses, **9 958** chevaux lourds

SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

10 signes officiels de qualité pour les bovins, **7** pour les ovins, **2** pour les caprins

MISE EN MARCHÉ

220

entreprises privées de négociants

7

marchés aux bestiaux

COMMERCIALISATION

1 378

boucheries artisanales

1 358

grandes et moyennes surfaces

15 564

établissements de restauration hors domicile

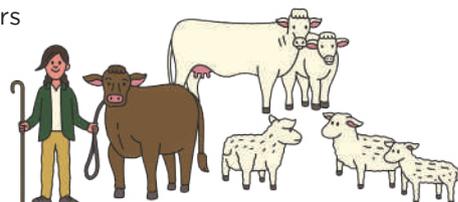
TRANSFORMATION

28

abattoirs dont 2 spécialisés en ovins, 1 en veaux, 1 en bovins et 22 multi-espèces, soit plus de 2,5 millions de têtes et **205 942** tonnes (**70 007** tonnes de gros bovins - **18 711** tonnes de veaux - **22 079** tonnes d'ovins)

180

entreprises de transformation de viande et d'ateliers de découpe agréés



WWW.RENCONTRES-A-TABLE.FR
WWW.NATURELLEMENT-FLEXITARIENS.FR

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 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 RP & INFLUENCE

Justine CHEVRIER

jchevrier@gs-com.fr • 06 20 48 53 71

Keyvne GRAH

kgrah@gs-com.fr • 06 86 06 18 26

CONTACTS PRESSE INTERBEV

Cécile LARDILLON

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

Marie MORMENTYN

m.mormentyn@interbev.fr • 06 76 66 21 95