



LES RENCONTRES

À TABLE!

AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.



**RENDEZ-VOUS
PARTOUT EN FRANCE
DU 1^{ER} AU 30 JUIN 2025**

POUR PARTAGER DES GRANDES TABLÉES ET VIVRE DES BELLES RENCONTRES



ÉDITO DE JEAN-FRANÇOIS GUIHARD

Président d'INTERBEV

P.3

JUIN 2025, LE MOIS DES RENCONTRES À TABLE ! AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.

Pour célébrer l'engagement de toute une filière
et savourer le plaisir d'être flexitarien.

P.4

EMMANUELLE JARY

Marraine 2025 des Rencontres à Table !
Aimez la viande et ceux qui la font.

P.5

PROGRAMME 2^{ÈME} ÉDITION 2025

**Les Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux
qui la font.** Programme des rendez-vous les plus
proches de chez vous : du 1^{er} au 30 juin 2025

P.6



LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE,

500 000 professionnels engagés pour produire
une viande durable et unis pour relever les défis
d'aujourd'hui et de demain

P.14

“ AIMER LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT. ”

Une promesse responsable et durable, qui
nous engage tous, en faveur du « mieux »

P.15

POINTS DE REPÈRES DE PRODUCTION & CONSOMMATION

de la filière Élevage et Viande française

P.16



ÉDITO



Répondre en toute transparence aux questions des citoyens, valoriser le savoir-faire des professionnels de la filière Élevage et Viande et partager notre engagement pour une production de viande française plus durable.

Depuis plus de dix ans, nous donnons rendez-vous aux Français avec une volonté forte : recréer un lien ouvert et constructif entre la filière Élevage et Viande et la société. De 2014 à 2023, **les Rencontres MADE in VIANDE** ont permis d'établir ce dialogue. Aujourd'hui, cette dynamique se réinvente avec **les Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font.**, lancées en 2024 pour insuffler un nouvel élan à nos portes ouvertes et en perpétuer le succès.

Après une première édition des Rencontres à Table qui a tenu toutes ses promesses, réunissant pendant tout un week-end et partout en France grand public et professionnels de la filière autour de moments uniques de partage, nous avons le plaisir de poursuivre cette belle aventure avec une édition 2025 encore plus ambitieuse.

Cette année, nous invitons en effet les citoyens à nous retrouver tout au long du mois de juin lors d'une édition prolongée offrant encore plus d'échanges et de festivités autour de nos métiers et de nos engagements en faveur du manger mieux. Grâce à la mobilisation des hommes et des femmes de notre filière, le public pourra non seulement participer à des animations variées mais aussi savourer la richesse de nos productions agricoles lors de grandes tablées flexitariennes. Un programme riche en expériences organisé avec le précieux soutien d'Emmanuelle Jary, nouvelle marraine de l'événement.

Rendez-vous donc dès le 1^{er} juin pour le coup d'envoi de ce mois des Rencontres à Table 2025, une 2^e édition qui s'annonce être toujours plus conviviale et gourmande !



**JEAN-FRANÇOIS
GUIHARD**
Président
d'INTERBEV



JUIN 2025, LE MOIS DES RENCONTRES À TABLE ! AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.

POUR CÉLÉBRER L'ENGAGEMENT DE TOUTE UNE FILIÈRE ET SAVOURER LE PLAISIR D'ÊTRE FLEXITARIEN

Que l'on soit amateurs de gastronomie, curieux de découvrir l'origine des aliments ou tout simplement désireux de passer un bon moment, **les Rencontres à Table sont le nouveau rendez-vous incontournable de celles et ceux qui aiment les grandes tablées et les belles rencontres !**

Après une première édition 2024 couronnée de succès, l'événement est de retour cette année, sous un format prolongé, pendant tout le mois de juin, avec un programme riche et passionnant composé de banquets flexitariens et d'animations festives et conviviales. Autant d'occasions pour les Français de vivre aux côtés des professionnels de la filière Élevage et Viande des moments uniques et mémorables autour du plaisir partagé de « mangez mieux ».

QUAND ?

Du 1^{er} au 30 juin 2025.

OÙ ?

Partout en France, dans des fermes, des halles ou encore des lieux plus inhabituels.

QUOI ?

- **Des visites d'élevages** pour vivre une immersion au cœur des fermes.
 - **Des randonnées et des balades gourmandes** pour découvrir la richesse de nos territoires.
 - **Des animations culturelles** (spectacle, animation musicale...) pour passer des moments festifs dans des lieux uniques.
 - **Des démonstrations de savoir-faire** pour en apprendre plus sur les métiers et les talents de la filière.
 - **Des jeux pour enfants** (animations sportives, ateliers découverte, quiz...) pour apprendre tout en s'amusant.
- Point d'orgue de chacune de ces rencontres, l'organisation d'une grande tablée flexitarienne pour savourer, aux côtés des professionnels, la richesse de nos productions agricoles.**



ORGANISÉS PAR QUI ?

Par les professionnels passionnés et engagés de la filière Élevage et Viande.

POUR QUI ?

Pour tous, adultes comme enfants, venus en famille ou entre amis.

COMMENT PARTICIPER ?

Rendez-vous sur le site **www.rencontres-a-table.fr** pour découvrir le programme complet et s'inscrire aux événements de son choix.

RETROUVEZ "LES RENCONTRES MON ASSIETTE MA PLANÈTE" PROPOSÉES AUX ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

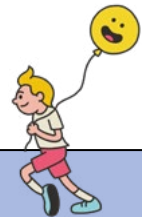


En plus du temps fort grand public que sont les Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font., les professionnels de la filière Élevage et Viande invitent tout au long de l'année les scolaires (écoles primaires, collèges, lycées, CFA...) à des immersions pédagogiques au cœur de leurs métiers, de leurs savoir-faire et de leur engagement en faveur d'une alimentation responsable et durable. L'occasion pour les élèves d'aller au plus près du terrain et de la production afin de mieux comprendre d'où viennent leurs aliments mais aussi de les sensibiliser aux nombreux métiers du vivant et de l'alimentation.

EMMANUELLE JARY,

MARRAINE 2025 DES RENCONTRES À TABLE !

Après Fabien Pelous, ancien international français de rugby à XV et parrain de l'édition 2024 des Rencontres à Table ! Aimez la viande et ceux qui la font., la filière Élevage et Viande peut compter cette année sur le soutien d'Emmanuelle Jary, critique gastronomique et vidéaste culinaire, fondatrice de "C'est meilleur quand c'est bon".



Que représente pour vous les Rencontres à Table ?

EJ — En France, la viande, accompagnée de légumes, occupe une place spéciale dans nos assiettes. On le constate avec des plats ancrés dans nos traditions comme le bœuf bourguignon ou encore la blanquette de veau. Les Rencontres à Table permettent de célébrer ce lien entre viande et cuisine française mais aussi de redécouvrir la richesse de notre patrimoine culinaire ! C'est également une formidable opportunité d'en apprendre un peu plus sur les savoir-faire et les histoires de nos producteurs. Et bien sûr, c'est l'occasion de passer des moments chaleureux en famille ou entre amis, de rire et déguster !

RENCONTRE AVEC LA NOUVELLE MARRAINE DE L'ÉVÉNEMENT, journaliste passionnée et engagée pour défendre la richesse plurielle des terroirs et du patrimoine culinaire français.

Pourquoi avoir accepté de devenir la marraine des Rencontres à Table 2025 ?

EJ — L'objectif de ce rendez-vous est en parfaite cohérence avec ce qui m'anime : défendre le bon et tous les aspects du bon, mais aussi mettre à l'honneur les productions françaises. Nous avons la chance de pouvoir profiter d'une alimentation de qualité issue de nos terroirs, il est essentiel de la privilégier et de la soutenir. C'est donc avec une immense joie que j'endosse le rôle de marraine des Rencontres à Table !

Pourquoi est-ce important, selon vous, d'aller au contact des producteurs ?

EJ — Il est essentiel de pas dissocier les producteurs de ce que l'on mange dans nos assiettes. Quand on rencontre celles et ceux qui nous nourrissent, on change de regard car on prend conscience de la passion qui les anime et on ne peut pas rester indifférents.



PROGRAMME 2^{ÈME} ÉDITION 2025

LES RENCONTRES À TABLE ! AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT. DU 1^{ER} AU 30 JUIN 2025

DES IMMERSIONS DANS LES ÉLEVAGES AU CONTACT DES ANIMAUX ET DE CEUX QUI LES ÉLÈVENT AVEC PASSION

À la rencontre de ceux qui font vivre notre terroir

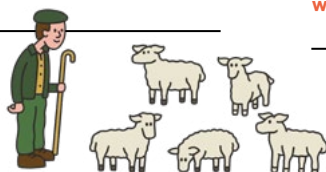
#1

Située au pied des volcans d'Auvergne, au cœur d'une nature préservée, la ferme du domaine de Pradet ouvrira ses portes aux curieux samedi 14 juin pour une journée dédiée à la découverte de la vie agricole. En plus d'une visite de la ferme où sont notamment élevées des vaches de race limousine, les visiteurs pourront participer à des animations ludo-pédagogiques autour de l'agriculture pensées pour petits et grands (ateliers, démonstrations, rencontres...) et à une conférence intitulée « Le circuit de la viande » pour tout savoir sur l'organisation de la filière Élevage et Viande dans la région. Un marché de producteurs permettra de faire le plein de produits frais locaux, il sera aussi possible de se régaler lors d'un repas musical organisé pour clore cette journée dans une atmosphère conviviale.

Quand ? Le samedi 14 juin de 14h à 23h.

Où ? GAEC du Puy Giroux - Pradet - 63540 Romagnat

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr



Une journée pour tout savoir sur les métiers de la filière Élevage et Viande

#2

Envie de plonger au cœur de la filière Élevage et Viande tout en profitant des plaisirs de la campagne ? Samedi 7 juin, direction la ferme du Suchet au cœur du Beaujolais vert ! Julien Sapin, éleveur de vaches de race à viande, ouvrira dès 15h00 les portes de sa ferme pour partager avec les visiteurs son quotidien auprès des animaux et proposer aux plus jeunes de nombreuses animations. En complément, une table ronde animée par des intervenants et des professionnels du secteur permettra de découvrir la diversité et les enjeux des métiers de la filière, essentiels à notre alimentation comme au dynamisme de nos territoires. Cette rencontre sera aussi l'occasion de flâner parmi les stands d'un marché de producteurs locaux et de partager ensemble un moment festif lors d'un dîner dansant.

Quand ? Le samedi 7 juin de 15h à minuit.

Où ? La ferme du Suchet - 92 impasse des Prairies
69870 Poule-les-Écharmeaux

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr

Vis ma vie d'éleveuse

#3

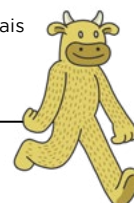
C'est une journée placée sous le signe de la nature et du partage qui s'annonce samedi 28 juin à la ferme de la Jamayère, installée au Sud de Lyon. En toute simplicité et dans une ambiance chaleureuse, Véronique Laby, éleveuse de vaches de race limousine, donne rendez-vous avec sa famille au sein de sa ferme pour un moment privilégié. Une rencontre conviviale pour transmettre la passion de son métier, expliquer quelles sont ses pratiques et faire découvrir les paysages de sa région lors

d'une balade en pleine nature. En fin de journée, place à un dîner gourmand autour d'une grande table ! L'occasion de savourer un délicieux repas préparé à partir de produits locaux, de poursuivre les échanges dans la bonne humeur et de profiter d'une belle soirée d'été.

Quand ? Le samedi 28 juin de 15h à minuit.

Où ? La Jamayère - 22, allée des chênes - 69530 Brignais

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr



Plongée au cœur de la culture taurine et des traditions camarguaises

#4

Dans le cadre préservé de son mas arlésien, la Manade Jacques Mailhan invite à découvrir, mardi 4 juin, toute la richesse d'une culture séculaire : celle de la Camargue avec ses traditions festives et colorées. Accueilli par des « gardians », gardiens de la manade, le public pourra non seulement visiter les lieux mais aussi assister à des animations taurines et équestres dans les arènes. Un spectacle unique pour s'immerger dans l'esprit de la région ! Au moment de l'apéritif, direction le jardin du mas pour déguster le meilleur des spécialités locales.

Un moment convivial à partager avant de se réunir pour un dîner typiquement camarguais, qui permettra de redécouvrir le goût intense de la viande de taureau. La promesse de vivre un moment aussi authentique que gourmand !

Quand ? Le mercredi 4 juin à 19h30
Le dimanche 22 juin à 10h30

Où ? Manade Jacques Mailhan - Mas des Bernacles
4177, chemin de Palun Longue - 13200 Arles

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr

En bottes ou en poussette, tous à la ferme en Bretagne !

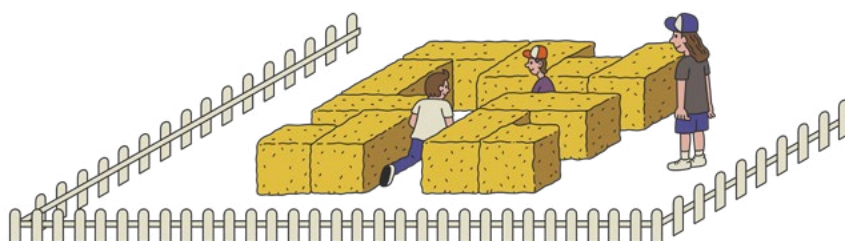
#5

Dimanche 8 juin, les Bretons sont invités à venir rencontrer les agriculteurs de leur région à l'occasion de l'événement « Tous à la ferme ! », organisé par l'association Agriculteurs de Bretagne. Parmi les portes ouvertes, celle de la ferme de Couesme aux Fougerêts dans le Morbihan permettra de vivre une expérience authentique. En plus de la visite de l'exploitation et de la découverte du quotidien des éleveurs, le public pourra participer à des animations et des ateliers pour mieux connaître la filière, ses métiers et ses enjeux, et également prendre part à une balade champêtre. Accessible à tous, y compris aux familles équipées d'une poussette, ce parcours de 5 km sera l'occasion d'aller au plus près des vaches et de profiter de la richesse de la nature environnante. Au retour, les participants pourront se régaler d'une pause gourmande grâce à un foodtruck qui mettra les produits locaux à l'honneur. Un programme complet pour une escapade familiale entre nature et découvertes !

Quand ? Le dimanche 8 juin de 10h30 à 18h.

Où ? Couesme - 56200 Les Fougerêts

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr



DES RENDEZ-VOUS CONVIVIAUX POUR MIEUX COMPRENDRE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

Bienvenue sur le marché aux bestiaux du Nord de la France

#6

Lieu économique et social essentiel à la filière viande, le marché aux bestiaux du Cateau-Cambrésis sera en fête vendredi 13 juin ! De 10h à 16h, des groupes scolaires seront accueillis pour échanger avec un éleveur et une diététicienne dans le cadre des Rencontres Mon assiette, ma planète. Le public pourra quant à lui parcourir une exposition inédite retraçant l'histoire de ce marché emblématique, qui accueille chaque semaine plus de 700 animaux et leurs éleveurs lors des trois ventes hebdomadaires. L'occasion de mieux comprendre le rôle des négociants en bestiaux mais aussi d'en savoir plus sur les différentes races présentes. Au programme également : des dégustations de viande bovine, un espace photo avec des déguisements, des jeux gonflables et, à compter de 16h, un marché de producteurs et d'artisans locaux. Enfin, dès 19h30, une grande tablée accueillera tous les convives dans une ambiance « guinguette » !

Quand ? Le vendredi 13 juin à partir de 10h.

Où ? Rur'Halle – Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny
59360 Le Cateau-Cambrésis

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr

Journée découverte à la Bergerie nationale de Rambouillet

#7

Institution créée en 1784, la Bergerie nationale de Rambouillet est un établissement dédié à l'enseignement, qui a aussi vocation à tisser des liens entre le monde agricole et le grand public. Elle ouvrira ses portes aux petits et aux grands samedi 21 juin, dans le cadre des Rencontres à Table, pour une journée d'animations et d'échanges autour de l'élevage. Des activités ludiques rythmeront la matinée avec de nombreux lots à gagner, et les professionnels de la filière seront mobilisés pour répondre aux questions de tous. Parmi eux, Jeanne Touzelet, sacrée Meilleure Jeune Bergère de France 2025 lors de la dernière édition du Salon International de l'Agriculture, sera présente pour partager la passion de son métier et proposer une démonstration de son savoir-faire. Les visiteurs bénéficieront à cette occasion d'un tarif préférentiel pour découvrir la bergerie, ils pourront également partager un déjeuner champêtre et convivial, organisé en présence de musiciens pour célébrer la Fête de la Musique.

Quand ? Le samedi 21 juin de 10h30 à 17h.

Où ? Ferme de la Bergerie nationale de Rambouillet – Rue de la Ferme – 78120 Rambouillet

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr



DES RENCONTRES SAVOUREUSES POUR DÉGUSTER LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE DE NOS RÉGIONS

Dîner intimiste signé Coline Faulquier

#8

Les Rencontres à Table, c'est aussi la promesse de vivre des expériences culinaires inédites et inoubliables aux côtés des professionnels de la filière Élevage et Viande ! Lundi 30 juin, la Villa Medjé, maison familiale authentique et chaleureuse nichée dans les hauteurs des vallons du 7ème arrondissement de Marseille, accueillera le temps d'une soirée, un dîner imaginé par Coline Faulquier. En duo avec un boucher de la région, la jeune cheffe, révélée lors de la 7^e édition de Top Chef, proposera à la dégustation un menu raffiné et créatif. Un rendez-vous à ne pas manquer pour découvrir dans un cadre exceptionnel le meilleur des viandes locales sublimées par la signature culinaire de la cheffe étoilée, et aller à la rencontre de celles et ceux qui font la filière Élevage et Viande.

En France, nous avons beaucoup de chance de pouvoir cuisiner et déguster des viandes de qualité issues du travail d'éleveurs passionnés et engagés. Participer aux Rencontres à Table est l'occasion pour moi de mettre en avant ces professionnels grâce à qui nous pouvons bien manger et de proposer une expérience gastronomique inédite avec un menu spécialement créé pour l'occasion.

COLINE FAULQUIER

Cheffe du restaurant Auffo



Quand ? Le lundi 30 juin de 19h30 à 23h.

Où ? Villa Medjé - 15 Traverse de la Baudille - 13007 Marseille

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr

Quand la ville rose célèbre le bœuf

#9

Ce n'est pas un simple événement, mais toute une journée d'animations culturelles et gourmandes autour du bœuf qui attend le grand public à Toulouse samedi 14 juin ! Dès 10h, la viande bovine sera en effet mise à l'honneur lors d'une balade contée inédite retraçant son histoire dans la ville. Comme un clin d'œil à la gare toulousaine dont le nom Matabiau signifie « tuer le bœuf » en occitan, cette déambulation, en présence de bœufs, se clôturera à midi par un temps d'échanges et de dégustations aux côtés de professionnels de la filière Élevage et Viande. Ce temps fort se poursuivra en soirée au sein de plusieurs restaurants réputés de la ville, où petits et grands pourront savourer des plats spécialement imaginés pour l'occasion à base de

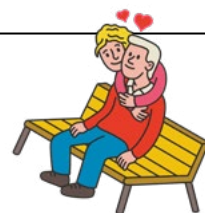
viande de bœuf de race gasconne, tout en allant à la rencontre d'éleveurs et de bouchers, présents dans chaque établissement.

Quand ? Le samedi 14 juin à partir de 10h.

Où ? À Toulouse (31) – Départ de la balade depuis le Square De Gaulle (derrière la place du Capitole)

Liste des restaurants partenaires : Le Refuge des Copains, Chez Nôù, Le J'Go, Ô Saveurs, Brasserie du Stade...

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr



DES BALADES ET DES PARCOURS GOURMANDS AU CŒUR DE NOS TERROIRS

Vivre l'estive : une journée au cœur de la transhumance

#10

Vendredi 27 juin, les professionnels de la filière Élevage et Viande invitent le plus grand nombre à venir partager dans la vallée de Nistos (Hautes-Pyrénées) une expérience unique à l'occasion de la transhumance des troupeaux. Tradition inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, cette pratique ancestrale sera tout d'abord présentée sous ses différentes facettes lors de conférences et d'échanges, organisés au sein du restaurant Le Refuge de Nistos, en présence d'intervenants aux profils complémentaires : éleveurs, bergers, ODG de l'Agneau et des Pyrénées, restaurateurs, coopérative, membres du club UNESCO Transhumance et du Collectif des Races locales de Massif (CORAM). Après avoir partagé un repas convivial à base de viande d'agneau, le public sera ensuite invité à participer au trajet des brebis jusqu'au col de Sonères. L'occasion de se mettre dans la peau des bergers et de découvrir les pratiques de ces professionnels passionnés à travers des démonstrations !

Quand ? Le vendredi 27 juin à partir de 10h.

Où ? Départ du parcours à Nistos (65)

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr



1 balade, 7 étapes gourmandes pour savourer le meilleur des spécialités locales

#11

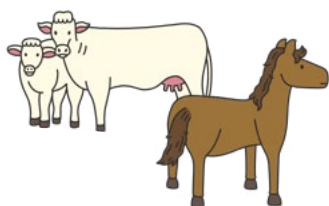
Les chanceux habitants du Bas-Rhin ou les visiteurs de passage dans la région auront l'opportunité de profiter le dimanche 8 juin, d'une très belle initiative de l'Étoile Sportive de Pfettisheim (ESP), le club de football du village. Au programme : une balade gourmande de 8km ponctuée de plusieurs étapes dans des fermes ! De 10h à 13h, chaque escale sera l'occasion d'aller à la rencontre de producteurs

qui ouvriront leurs portes pour partager leur savoir-faire et proposer des mets typiques de la région, de l'apéritif au dessert. Un itinéraire gourmand qui débutera à la ferme Boime Daul de Pfettisheim, spécialisée dans l'élevage de bovins de races à viande, où les participants pourront déguster des recettes savoureuses à base de viande bovine. Point d'orgue de cette rencontre : l'organisation d'une soirée « tartes flambées », la fameuse flammekueche traditionnelle d'Alsace, à partir de 17h30 !

Quand ? Le dimanche 8 juin de 10h à 13h pour la promenade gourmande, puis à 17h pour la dégustation de la tarte flambée.

Où ? Départ de la balade depuis la Ferme Boime-Daul - 3, rue de Lampertheim - 67370 Pfettisheim

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr



DES ÉVÉNEMENTS FESTIFS POUR RENCONTRER LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE ET DÉGUSTER LE MEILLEUR DES PRODUCTIONS LOCALES

Afterwork au bord de l'eau pour s'informer, s'amuser et se régaler

#12

Niché au cœur du quartier historique de la Presqu'île de Caen, le bar The People est un lieu de vie et de rencontres à l'esprit chaleureux inspiré des auberges de jeunesse : l'adresse idéale pour célébrer jeudi 5 juin la viande et ceux qui la font ! Le temps d'une soirée, habitués et curieux de passage pourront tester leurs connaissances en répondant à des quiz et remporter des lots grâce à une roue de la chance. Côté restauration, le chef étoilé Anthony Caillot proposera de généreuses planches apéritives à base de viande locale et de bons produits régionaux. L'occasion de renouer le lien entre d'un côté le monde de l'élevage et de la viande et de l'autre un public jeune et urbain, tout en sensibilisant aux enjeux de la consommation responsable et du bien manger.

Quand ? Le jeudi 5 juin de 18h à 23h.

Où ? The People Bar Caen - 15, avenue Victor Hugo - 14000 Caen

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr



Apéro-rencontre avec le monde de l'élevage

#13

Découvrir la filière Élevage et Viande tout en passant une soirée décontractée et conviviale : c'est la promesse des afterworks organisés à l'occasion des Rencontres à Table. Le 20 juin à Mâcon et le 27 juin à Besançon, les professionnels du secteur donnent rendez-vous au public autour de jeux, de quiz et autres animations pour permettre une meilleure connaissance de leurs métiers et un partage de leur engagement en faveur d'une viande plus durable. Lors de ces soirées, des chefs partenaires prépareront également des planches apéritives à partager pour savourer le meilleur des produits de la région.

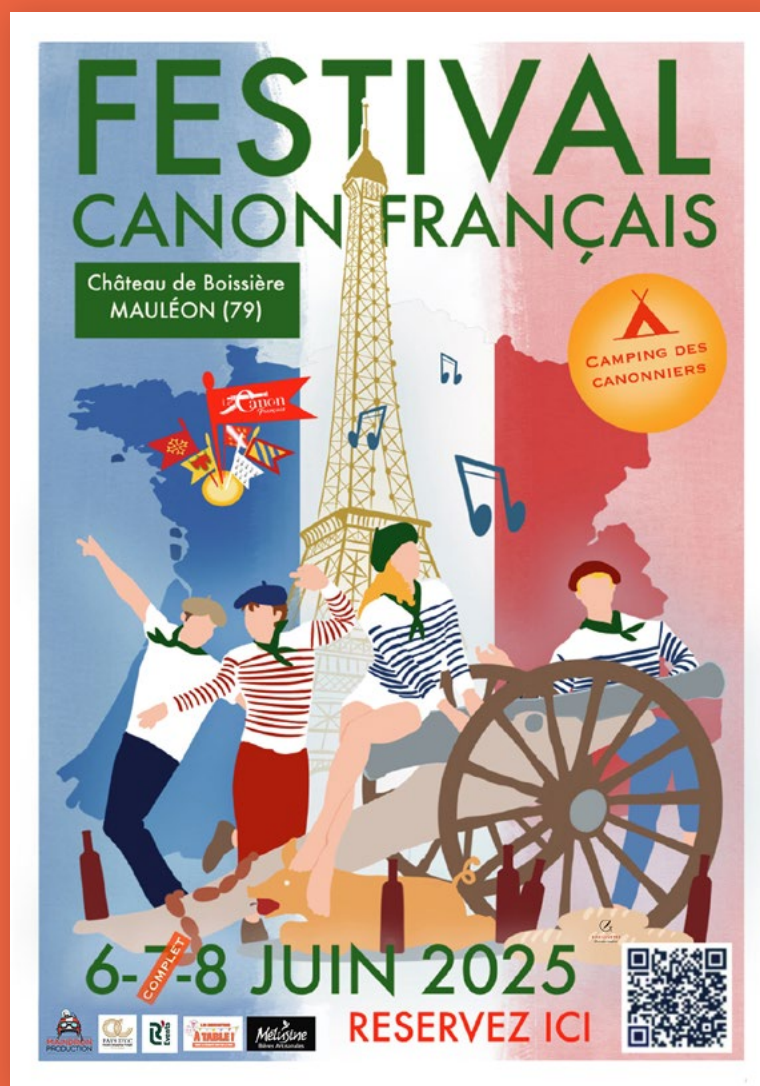
Quand et où ?

Le vendredi 20 juin - Afterwork de 17h à 21h suivi d'un concert
V&B - 111 Route de Lyon - 71000 Mâcon

Le vendredi 27 juin - Afterwork de 17h à 21h suivi d'un concert
Ninkasi - ZAC Chateaufarine - Rue Guillaume Apollinaire - 25000 Besançon

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr





Les terroirs français en fête au festival des Canonniers

#14

Trois jours de fête du 6 au 8 juin, une tour Eiffel de 32 mètres de haut entourée par cinq immenses chapiteaux de cirque thématiques représentant cinq régions françaises (la Bretagne, la Bourgogne, l'Alsace, l'Auvergne et l'Occitanie) : la 1^{ère} édition du festival des Canonniers s'annonce être un événement incontournable !

Organisé par Géraud de la Tour et Pierre-Alexandre de Boisse, duo à la tête de la société d'événementiel « Le Canon Français », dans le cadre exceptionnel du Château de Boissière situé à Mauléon (Deux-Sèvres - 79), ce grand rendez-vous festif a comme ambition de réunir les amoureux du terroir et de la gastronomie et de leur proposer une expérience unique. Au programme : des concerts d'artistes régionaux et des dégustations pour savourer le meilleur des spécialités locales. De chapiteau en

chapiteau, les festivaliers pourront déambuler tout au long de la soirée et découvrir les saveurs qui font la richesse et la diversité du patrimoine gastronomique français.

À ne pas manquer sur le Festival, le chapiteau des Rencontres à Table proposera de déguster dans une ambiance conviviale un généreux repas à base de viande. Au menu notamment de l'assiette du canonnier, du bœuf saisi au brasero. Un régal pour les papilles et une occasion unique de venir échanger avec les professionnels passionnés de la filière Élevage et Viande de la région !

Quand ? Du vendredi 6 au dimanche 8 juin à partir de 18h.

Où ? Boissiere Events - La Chabossière - 79700 Mauléon



À la découverte des trésors du terroir bordelais

#15

Dans la charmante commune d'Artigues-près-Bordeaux, les professionnels de la filière Élevage et Viande donnent rendez-vous au grand public mardi 17 juin à l'heure de l'afterwork pour une soirée conviviale et gourmande autour d'animations culinaires, sensorielles, et musicales. Organisé avec les Vignerons Indépendants de Nouvelle Aquitaine, qui viendront présenter une sélection de vins locaux, cet événement sera l'occasion de s'initier aux accords mets et vins pour découvrir comment sublimer les saveurs de la viande. Au programme également, un atelier culinaire autour des viandes de bœuf, de veau et d'agneau proposé par le Chef Frédéric Coiffé, ainsi qu'un atelier pédagogique consacré à la nutrition pour sensibiliser aux effets positifs d'une alimentation équilibrée sur la santé et la qualité de vie. Sans oublier des dégustations de recettes flexitariennes variées, pour explorer de nouvelles saveurs !

Quand ? Le mardi 17 juin de 18h30 à 22h.

Où ? 60 avenue du Peyrou - 33370 Artigues-près-Bordeaux

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr

Afterwork terroir à Bourges : la Viande et l'Élevage à l'honneur

#16

Lieu atypique et incontournable de Bourges, très apprécié des amateurs de bière artisanale, la Brasserie Bos organise mardi 17 juin, à l'occasion des Rencontres à Table, un afterwork thématique entièrement consacré à la filière Élevage et Viande. À l'heure de l'apéritif, des mini-jeux interactifs et des défis ludiques permettront de tester ou d'approfondir ses connaissances sur le bien-être animal, la biodiversité, la nutrition et plus globalement, les enjeux de la filière et de l'alimentation, le tout dans une ambiance décontractée. Pour répondre aux envies gourmandes, des dégustations seront bien sûr proposées, en présence de professionnels experts mobilisés pour échanger de façon informelle avec le public, répondre aux questions en toute transparence et satisfaire la curiosité de chacun. Une soirée placée sous le signe de la convivialité qui se clôturera en musique avec un concert !

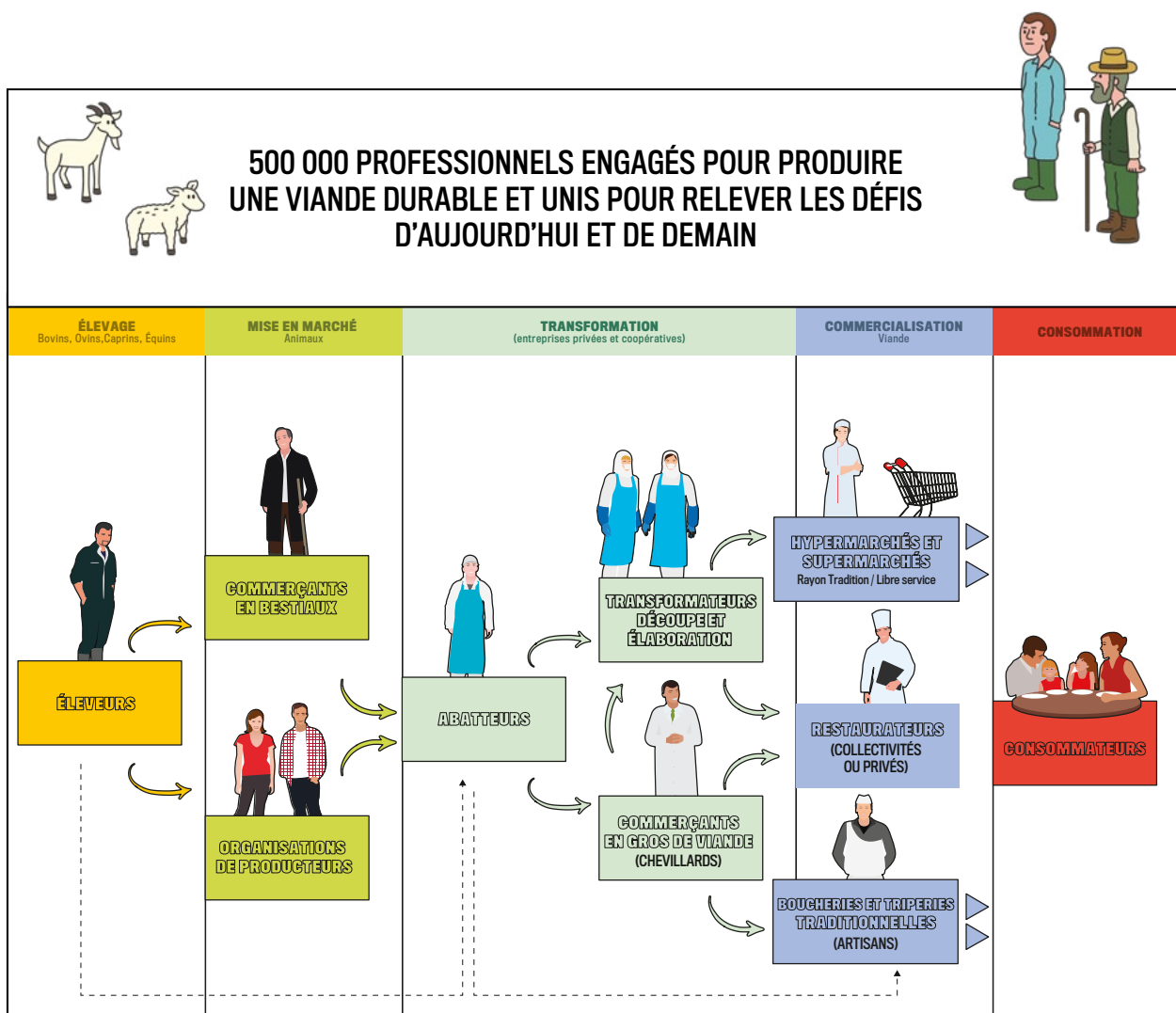
Quand ? Le mardi 17 juin à partir de 18h.

Où ? Brasserie Bos - 11, allée Napoléon III
 18000 Bourges

Plus d'informations et inscription sur le site
www.rencontres-a-table.fr



LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE



“AIMER LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.”

UNE PROMESSE RESPONSABLE ET DURABLE, QUI NOUS ENGAGE TOUS, EN FAVEUR DU “MIEUX”.

Chiffres clés RSE de la filière Élevage et Viande

1/3 DES ÉMISSIONS

des émissions émis par l'élevage bovin et ovin compensées par le stockage de carbone dans le sol des prairies pâturées par les animaux¹.

13 MILLIONS

d'hectares, c'est la surface en prairies et parcours herbagers valorisés en France par les herbivores¹.

95 %

des vaches et brebis allaitantes françaises pâturent¹.

300 G

c'est la consommation de viande cuite hors volaille par adulte et par semaine. Soit en moyenne 2 à 3 fois/semaine ou l'équivalent de 2 steaks/semaine².

Consciente des demandes qui s'expriment au sein de la société en matière de bonnes pratiques de production (respect des animaux et des hommes, préservation de l'environnement, maintien de la sécurité sanitaire tout au long de la chaîne, proximité, traçabilité...) et de consommation, la filière Élevage et Viande s'est engagée pleinement du pré à l'assiette, dans son **Pacte Sociétal, sa démarche collective de responsabilité sociétale depuis 2017.**



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

Sur le terrain, le **Pacte Sociétal se traduit par de nombreux outils d'aide et de performance déployés dans chaque maillon de la filière.** Par exemple, le diagnostic environnemental CAP'2ER pour mesurer et améliorer les impacts environnementaux à l'échelle d'une exploitation, le diagnostic BoviWell pour évaluer le bien-être des animaux en élevage bovin, la création de diagnostics interprofessionnels de la protection des animaux en centres de rassemblement et dans les abattoirs...

Enfin, pour aller plus loin, l'Interprofession a engagé **une concertation renforcée avec ses parties prenantes extérieures** (associations, ONG, scientifiques et pouvoirs publics) pour dégager des axes de travail et progresser encore davantage dans les pratiques.

Les Rencontres à Table représentent une opportunité clé de mettre un coup de projecteur sur cette dynamique de progrès et les engagements de la filière pour répondre aux enjeux de souveraineté alimentaire de notre pays et de transition écologique.

Le modèle d'élevage français, c'est :

60 VACHES

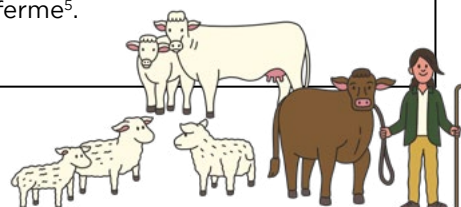
en moyenne par exploitation³.

PRÈS DE 80% D'HERBE

dans la ration des bovins de race à viande⁴.

88 %

c'est la part d'alimentation des bovins de race à viande produite par l'éleveur sur sa ferme⁵.



¹Institut de l'Élevage

²CRÉDOC, Enquête CCAF 2019

³Recensement Agricole et IDELE

⁴Cordier et Al.2020

⁵CAP2ER 2020

POINTS DE REPÈRES DE PRODUCTION & CONSOMMATION

DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE FRANÇAISE

EN SAVOIR PLUS SUR LE CHEPTEL,
LA PRODUCTION ET LA
CONSOMMATION DE VIANDE BOVINE



53 RACES
de bovins⁶

CHEPTEL
16,35
MILLIONS
de têtes en 2024⁷

NOMBRE
D'ÉLEVAGES
46 000
ÉLEVAGES
laitiers de plus de
10 vaches laitières et
51 000
ÉLEVAGES
allaitants de plus
de 20 vaches en
décembre 2024⁷

CONSOMMATION
PAR BILAN
1,43 MILLION
TEC de bœuf
et de veau⁷

PRODUCTION
1,15 MILLION
TEC en 2024 dont
149 400 tec de veau⁷

EXPORTATIONS
238 600
TEC en 2024⁷

IMPORTATIONS
363 000
TEC en 2024⁷

EN SAVOIR PLUS SUR LE CHEPTEL,
LA PRODUCTION ET LA
CONSOMMATION DE VIANDE OVINE



56 RACES
d'ovins⁸
CHEPTEL
5,378
MILLIONS
de têtes en 2024⁹

NOMBRE
D'ÉLEVAGES
70 065
ÉLEVAGES
ovins en 2024⁹
CONSOMMATION
PAR BILAN
144 960
TEC en 2024⁹

PRODUCTION
68 162
TEC en 2024¹⁰
EXPORTATIONS
44 589
TEC en 2024 dont
8 176 produites en
France

IMPORTATIONS
121 387
TEC en 2024 dont
84 414 destinées au
marché français¹⁰

EN SAVOIR PLUS SUR
LE CHEPTEL ET LA CONSOMMATION
DE VIANDE CAPRINE



6 GRANDES
races caprines
Viande caprine
consommation par
bilan :
4 979 TEC ¹⁰
1,90
MILLIONS
de têtes en 2024⁹

EXPORTATIONS
2 186
TEC¹⁰

IMPORTATIONS
1 264
TEC¹⁰
ABATTAGES
5 901
TEC (2 747 Tec
Chevreaux et 3154
Tec Chèvres)¹⁰
24 888
ÉLEVAGES
caprins en 2023
dont 6214 de plus
de 25 chèvres⁹

EN SAVOIR PLUS SUR LE
CHEPTEL ET LA CONSOMMATION
DE VIANDE ÉQUINE



43 RACES
d'équins
1,005
MILLIONS
de têtes¹¹

34 511
ÉLEVAGES
équins
4727 TEC
en 2024 (IFCE)

TEC : Tonnes Équivalent Carcasse

⁶ Institut de l'Élevage

⁷ Chiffres 2023 - Sources : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE - BDNI, Eurostat et USD

⁸ www.inn-ovin.fr/filieres-et-metiers/la-filiere-ovine

⁹ Sources : Ovinfos d'après recensement EdE/BDNI

¹⁰ Source AGRESTE et estimations IDELE

¹¹ Annuaire ECUS 2024 IFCE (données 2023)



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



INTERBEV, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, représente depuis 1979 les acteurs de la filière française de l'élevage et des viandes, qui compte plus de 500 000 emplois répartis entre les élevages, la mise en marché, l'abattage-transformation, la distribution et la restauration collective.

L'interprofession couvre l'ensemble du territoire via ses 12 comités régionaux et rassemble 22 organisations nationales des filières bovine, ovine, équine et caprine, engagées à proposer des produits durables et identifiés tout au long de la chaîne.

Au service d'une alimentation raisonnée et de qualité, les professionnels de la filière sont mobilisés depuis 2017 dans une démarche RSE labellisée, le « Pacte Sociétal », portée par la communication collective « Aimez la viande, mangez-en mieux. » signée « Naturellement Flexitariens ».

CONTACTS PRESSE GULFSTREAM RP & INFLUENCE

Justine CHEVRIER

jchevrier@gulfstream-communication.fr • 06 20 48 53 71

Blandine DABROWSKI

bdabrowski@gulfstream-group.fr • 06 61 55 04 99

CONTACTS PRESSE INTERBEV

Cécile LARDILLON

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

Enza LEBLANC

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

