

laViande

DES MÉTIERS, UNE PASSION



les Rencontres
MADE in VIANDE

4^e
ÉDITION

Le succès
de cette 4^e édition ?
Votre participation !

**31 mai
au 6 juin 2018**



PAROLES DE PRO

“**Plus nous serons nombreux à ouvrir nos portes, plus nos métiers seront connus et reconnus.**”

Vrai! Cette année encore, mobilisons-nous du 31 mai au 6 juin 2018 pour participer aux Rencontres MADE in VIANDE.

Nouveauté : l'opération “24h chez mon artisan boucher” partage désormais les mêmes dates !

Comme chaque année, ouvrons grand nos portes au public et aux scolaires. Recevons-les chez nous, sur nos exploitations et dans nos entreprises. Faisons-leur découvrir toutes nos activités, telles qu'elles sont. Car les précédentes éditions l'ont prouvé, c'est un excellent moyen de répondre, en toute transparence, aux questions que se posent nos consommateurs sur leur alimentation.

Et pour cette 4^e édition : la filière Porcine rejoint l'événement !

Besoin de vous : cet événement convivial tant apprécié a besoin de tous les professionnels de l'étable à la table. Quels que soient votre métier, votre région, vous pouvez contribuer à son impact collectif en vous inscrivant dès maintenant.

Une première. Pour cette édition 2018, tous les participants recevront une plaque Millésime Rencontres MADE in VIANDE ! Celle-ci est le symbole de l'engagement de chacun pour ce rendez-vous collectif qui prend beaucoup d'ampleur grâce à vous, grâce au temps et à l'énergie que vous y consacrez.

Rencontres MADE in VIANDE Des échanges vrais !

Exact ! Qui mieux que vous peut parler de votre métier, votre quotidien et vos valeurs ? En ouvrant les portes de votre établissement, vous offrez la possibilité aux visiteurs de mieux comprendre votre univers, ses atouts comme ses contraintes.

Participer, c'est :

- **Valoriser tous les métiers de la filière élevage & viande.**
- **Envoyer un message positif** et de transparence à la société civile, aux médias, aux élus...
- **Partager vos valeurs**, le goût et la qualité de vos produits, votre contribution à la sauvegarde du terroir et des territoires français.



Montrez la diversité de nos métiers !

Vous mobiliser, c'est présenter un portrait de la filière fidèle à la réalité dans toutes ses dimensions :

- élevages (vaches, veaux, moutons, cochons, chevaux et chèvres),
- centres d'allotement,
- marchés aux bestiaux,
- entreprises d'abattage, de découpe et de préparation de viande ou charcuterie,
- boucheries, charcuteries et triperies artisanales et boucheries en grandes surfaces,
- restaurants collectifs.

“ **PAROLES DE JOURNALISTE**
“L'occasion d'explorer les savoir-faire de professionnels passionnants et passionnés.” ”

PAROLES DU PUBLIC

“Savoir ce que j'achète, comment c'est fait, c'est important.” ”

PAROLES DE PRO

“C'est un enjeu très intéressant de faire découvrir ces métiers à la jeune génération, qui un jour aura peut-être envie de travailler dans ces filières-là.” ”



PAROLES DU PUBLIC

“ On voit qu’ils mettent toute leur âme dans le travail de leur produit. ”

Les témoignages positifs sont toujours très nombreux durant les Rencontres MADE in VIANDE. Ils montrent à quel point ces portes ouvertes sont appréciées et importantes.

Convivialité, étonnement, authenticité...

Les visiteurs en repartent avec moins d’a priori et plus de connaissances.

Ils découvrent l’exigence des métiers. Ils s’informent en direct, abordent de nombreux thèmes : alimentation des animaux, environnement, identification et bien-être animal, règles d’hygiène, traçabilité des viandes, qualités nutritionnelles des viandes...

De la surprise, il y en a aussi du côté des professionnels.

Les Rencontres MADE in VIANDE sont des instants privilégiés passés avec des personnes que certains ont peu l’habitude de côtoyer. Ce sont, en outre, des conditions idéales pour prendre la parole et être entendus.

PAROLES DE PRO

“ Rien de mieux que de pouvoir donner l’information en temps réel aux consommateurs. ”





On s'inscrit!

Visites guidées, démonstrations, ateliers de découpe de viande, dégustations, présentations pédagogiques, cours de cuisine... Organisez VOS portes ouvertes comme vous le souhaitez !

Besoin d'informations, d'aide, d'idées ?

INTERBEV, ses Comités Régionaux, ses Organisations Nationales et INAPORC, sont à vos côtés, durant votre inscription, pour la préparation et / ou l'animation de vos Rencontres MADE in VIANDE.

Se mobiliser, c'est simple

- 1 Dès à présent,
 - **contactez** votre **Comité Régional INTERBEV** (voir les coordonnées au dos du dépliant)
 - ou **proposez votre Rencontre** sur le site www.madeinviance.fr rubrique "Professionnels",
 - pour les professionnels de la filière porcine, **contactez INAPORC** (voir les coordonnées au dos du dépliant).
- 2 **Recevez** par mail, puis directement chez vous, un guide "mode d'emploi". Il comprend des idées de parcours de visites, d'activités, des outils de communication, de nombreux conseils pour organiser votre porte ouverte MADE in VIANDE et en faire la promotion dans votre entourage.
- 3 **Recevez** directement chez vous, un kit de décoration pour accueillir le public aux couleurs de l'événement.
- 4 **Ouvrez** vos portes!



Les Rencontres MADE in VIANDE vont (encore) faire parler d'elles !

Les scolaires arrivent !

Partout en France, les établissements scolaires ont été invités à découvrir la filière. Une brochure de présentation de l'événement a été envoyée aux responsables et enseignants des écoles primaires, des collèges, des lycées et des centres de formation. Ils sont d'ores et déjà nombreux à avoir manifesté leur intention d'inscrire ces Rencontres à leur programme de sorties pédagogiques. Ce sont autant de classes d'élèves qui vont mieux connaître nos métiers, notre filière et ses enjeux.

On entretient les relations avec les médias !

Cette année encore, les médias vont régulièrement être informés des actualités de la filière et de l'état d'avancement du projet MADE in VIANDE. Un important travail a débuté en ce sens. Presse, radio, télévision vont être sensibilisées, entre autres sujets, à la réalité de nos activités, à notre intérêt à susciter des vocations et à notre dynamique collective autour de notre Pacte pour un Engagement Sociétal.

Les Rencontres MADE in VIANDE ont fait la une en 2017 !

France Bleu Gironde, Sud Radio, RFI, France 3 Bourgogne, TV Vendée, Public Sénat, L'Union Agricole, Rungis actualité, La Dépêche du Midi, L'Union du Cantal, Le Dauphiné Libéré...

Nos ambitions

- Faire de cette 4^e édition, un nouveau rendez-vous mémorable.
- Multiplier les échanges constructifs et durables.
- Partager avec le plus grand nombre un discours positif et vrai.
- Valoriser nos initiatives sociétales en réponse aux attentes des consommateurs.
- Transmettre nos valeurs.



Coordonnées :

• Comités Régionaux INTERBEV

INTERBEV Auvergne-Rhône-Alpes	Tél. : 04 72 72 49 40	contact@interbevaura.fr
INTERBEV Bourgogne-Franche-Comté	Tél. : 03 80 48 43 21 Tél. : 06 87 96 23 94	contact@interbev-bourgognefranchecomte.fr
INTERBEV Bretagne	Tél. : 02 99 32 08 98	interbovi-bretagne@wanadoo.fr
INTERBEV Centre-Val de Loire	Tél. : 02 38 71 90 53	interbev.centre@orange.fr
INTERBEV Grand-Est	Tél. : 03 83 96 68 04	accueil@interbevgrandest.fr
INTERBEV Hauts-de-France	Tél. : 03 21 15 24 70	interviandes5962@nordnet.fr
INTERBEV Ile-de-France	Tél. : 01 44 87 44 71	iledefrance@interbev.fr
INTERBEV Normandie	Tél. : 02 31 77 16 98	cirviande@cirviande.asso.fr
INTERBEV Nouvelle-Aquitaine	Tél. : 05 55 10 38 17 Tél. : 05 57 85 40 10	accueil@interbev-nouvelleaquitaine.fr
INTERBEV Occitanie	Tél. : 05 61 75 29 40	contact@interbevoccitanie.fr
INTERBEV Provence-Alpes-Côte d'Azur / Corse	Tél. : 04 92 72 28 80	interbev@paca-corse.fr
INTERBEV Pays de la Loire	Tél. : 02 41 60 30 91	boviloire@boviloire.com

• Filière Porcine

INAPORC	Tél. : 01 44 93 60 00	inaporc@inaporc.asso.fr
----------------	-----------------------	-------------------------

les Rencontres
MADE IN VIANDE

   #madeinviande



LaviandeTV

www.madeinviande.fr

À nous de jouer !