

Communiqué de presse
7 au 10 septembre 2023 – Quai Jacques Chirac – Paris 7ème

Les professionnels de la filière Elevage et Viande francilienne donnent rendez-vous au public, au Village International de la Gastronomie et au Forum de France de l'Alimentation
Au programme : échanges, transmission, dégustations

Paris, le 30 août 2023 – Présent pour la première fois au Village International de la Gastronomie et au Forum de France de l'Alimentation, INTERBEV ÎLE-DE-FRANCE rejoint la Zone France du Village du 7 au 10 septembre 2023, situé au pied de la Tour Eiffel.

Placée sous le haut patronage du Président de la République et à l'initiative de Guillaume Gomez l'ambassadeur de la gastronomie Française, cette nouvelle édition a choisi de mettre à l'honneur cette année la région Île-de-France.

A deux pas du pont de l'Alma, et au sein de la « Zone France », la filière Elevage et Viande francilienne présentera les couleurs de la nouvelle saison de la campagne de communication collective d'INTERBEV : « Aimez la viande, mangez-en mieux. » signée Naturellement Flexitariens.

Les visiteurs pourront échanger avec des professionnels d'Ile de France, engagés à produire une viande durable et de qualité, issue d'un modèle d'élevage principalement herbager, à taille humaine et autonome, respectueux du bien-être animal et de la biodiversité.

Le public, autour d'un programme de dégustations de recettes flexitariennes préparées par un Chef avec de la viande de bœuf Label Rouge, issue d'un élevage de vache Limousine situé à Houdan (78), ainsi que des conseils nutritionnels d'une diététicienne, pourra échanger avec des jeunes franciliens en cours de formation issus du lycée agricole de Brie-Comte-Robert, de l'Ecole Professionnelle de la Boucherie de Paris, du CFA de Versailles, des métiers de l'Hôtellerie/Restauration du lycée Jean Drouant à Paris et des formateurs de l'ENSMV.

Quatre recettes flexitariennes seront présentées par le chef : Pad Thai de bœuf ; Bœuf aux carottes ; Brochette colorée de bœuf et lentilles corail ; Jarret de bœuf braisé et fondu de poireaux ; bœuf aux carottes.

Les Disciples d'Escoffier, Euro-Toques et l'Association « Les Enfants cuisinent », partenaires d'Interbev IDF pour cette occasion, proposeront des ateliers avec des dégustations sur leurs stands respectifs avec la viande bovine et les produits tripiers franciliens Label Rouge.

Rejoignez-nous !

Rendez-vous au Musée de l'Homme, Jeudi 7 septembre de 13h30 à 14h30 pour la conférence « L'Omnivore du XXIème siècle » réalisée pour l'occasion du Forum de France de l'Alimentation.

La table ronde, animée sous forme de conférence-débat par le réalisateur Edouard Bergeon : Avec les interventions de Christophe Lavelle, chercheur au CNRS et musée de l'Homme, du Professeur Philippe Legrand, nutritionniste de l'INSERM, de Philippe Mauguin, Président de l'INRAE, de Valérie Lacroute, Vice-présidente de la Région IDF et de David Tourte, éleveur bovin francilien.

A propos de la campagne nationale:

Être Flexitarien en 2023, c'est s'affirmer en tant que consommateur exigeant et fier de s'engager, à travers ses choix alimentaires. C'est décider de « mieux manger » et opter pour une alimentation de qualité, locale, meilleure en éthique comme en goût. C'est consommer en juste quantité et, dans le cadre d'une alimentation équilibrée, une viande durable, issue du modèle de production français, un modèle d'élevage principalement herbager et à taille humaine, autonome, respectueux à la fois du bien-être animal et de la biodiversité.

Être flexitarien en 2023, c'est choisir de ne pas faire de compromis sur le plaisir en tenant compte des impacts de sa consommation sur sa santé et son environnement.

Être flexitarien en 2023, c'est aussi s'engager à soutenir la pérennité de la filière Élevage et Viande française, mobilisée depuis 2017 dans une démarche de responsabilité sociétale exigeante et labellisée par l'AFNOR.

A propos :

INTERBEV ÎLE-DE-FRANCE est l'association interprofessionnelle régionale regroupant l'ensemble des acteurs franciliens de l'amont et de l'aval de la filière élevage et viande. Elle est présidée par Jean-Raymond Dumas, artisan boucher en Île-de-France.

Contacts :

INTERBEV ÎLE-DE-FRANCE

Thierry Gibilaro : t.gibilaro@interbev.fr 06 83 63 75 01 / Dylia Lanteri d.lanteri@interbev.fr 07 87 75 04 67

TIPI & Co Agence de conseil en gastronomie et alimentation durable

Tiphaine Piriou tipi.piriou@gmail.com 06 48 07 99 51