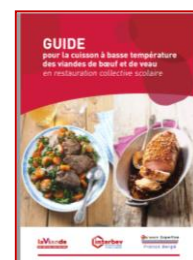




## Les outils pédagogiques remis à disposition des visiteurs sur l'espace *INTERBEV/RESTAU'CO*

- **23 nouvelles fiches techniques destinées à l'achat de viande en restauration collective.** Elles indiquent pour chaque plat les différents muscles pouvant être utilisés en fonction du niveau de qualité attendue, afin d'acheter au meilleur prix.
- **Un Vademecum pour répondre à toutes les questions juridiques** concernant l'achat des viandes dans le cadre des marchés publics.
- **La boîte à outils « Localim »**, lancée en octobre 2016 par le Ministère de l'Agriculture à destination des acheteurs publics afin de mieux les accompagner pour développer l'approvisionnement local et de qualité.
- **Un guide de la cuisson basse température des viandes de bœuf et veau en restauration collective**, permettant de s'approprier simplement cette technique de cuisson qui offre une meilleure qualité gustative du produit et permet de réduire le gaspillage alimentaire.



### A propos d'INTERBEV

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et 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. En savoir plus : [www.la-viande.fr](http://www.la-viande.fr) / [www.interbev.fr](http://www.interbev.fr)