



Communiqué de presse
3 avril 2017



Destination passions !

Dépaysement, détente, découverte. Du mercredi 17 au dimanche 21 mai 2017, la 3^e édition des Rencontres MADE in VIANDE est la destination du printemps. Avec de nombreuses portes ouvertes, le public fait escale dans le monde pluriel de l'étable à la table. Celui-ci se parcourt en famille ou entre amis quels que soient les goûts de chacun. Les amateurs d'écotourisme, d'explorations métiers ou de lieux inédits vont se régaler partout en France. En route vers plus d'idées.

Pause nature, dans les élevages

Au calme, en prise directe avec les animaux, le voyage commence aux côtés des éleveurs. Chez eux, immédiatement après avoir pris un bon bol d'air, on se met vite à leur rythme. Le planning d'activités est rempli des étables aux prairies. Elles emmènent sur de nombreux terrains tels que : le soin apporté aux animaux, la préservation des territoires et des écosystèmes, les avancées techniques... Dans ces exploitations, on goûte aux réalités d'un univers, à ses produits, à tout un terroir.

Itinéraire conseillé : retrouvez tous les **élevages** participants à la 3^e édition des Rencontres MADE in VIANDE en cliquant [ici](#)

En quête d'action, dans les centres de rassemblement des animaux

Hors des sentiers battus, les marchés aux bestiaux ou les centres d'allotement proposent d'authentiques explorations dans une ambiance aussi animée que chaleureuse. Les visiteurs y sont reçus par des experts qui ont tant à raconter sur les espèces, la constitution de lots homogènes d'animaux ou encore les façons de mener des négociations. Dans ces établissements, des centaines d'animaux se croisent. Ils circulent dans des infrastructures où les règles d'hygiène et de sécurité sont manifestes. Moments forts ? Assister à une vente aux enchères d'un marché au cadran !

Itinéraire conseillé : retrouvez tous les **centres de rassemblement** participants à la 3^e édition des Rencontres MADE in VIANDE en cliquant [ici](#)

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE



Les métiers de la transformation

Les férus de techniques, de savoir-faire, d'innovations ont de quoi voyager dans la filière élevage et viande. Les ouvertures d'ateliers, de chaînes de transformation sont nombreuses. Ces lieux de l'abattage des animaux à la préparation des viandes dévoilent leurs activités, leurs matériels, leur fonctionnement. On y découvre toute l'exigence portée à l'hygiène et à la qualité des produits. On y rencontre des personnes attachées à leur métier. Elles y transmettent le goût pour leur profession et leurs engagements quotidiens.

Itinéraire conseillé : retrouvez toutes les **entreprises de viande** participantes à la 3^e édition des Rencontres MADE in VIANDE en cliquant [ici](#)

Dans les coulisses des métiers de bouche

Les parcours dans la filière élevage et viande sont encore longs ! Direction à présent vers ces lieux incontournables, connus de la plupart et dont l'envers du décor a de quoi étonner.

Boucheries et triperies artisanales

Les artisans bouchers et tripiers sont toujours de bon conseil pour nous orienter sur le choix du bon morceau. Durant les Rencontres MADE in VIANDE – 3^e édition, ils se font guides et accompagnent les visiteurs sur des pistes culinaires. Ils prennent le temps d'approfondir les questions sur l'origine de leur viande et la qualité des produits qu'ils sélectionnent. Ils dévoilent ainsi leurs secrets de préparation, de découpe ou encore de maturation des viandes.

Itinéraire conseillé : retrouvez toutes les **boucheries et triperies artisanales** participantes à la 3^e édition des Rencontres MADE in VIANDE en cliquant [ici](#)

Rayons boucheries des grandes et moyennes surfaces

Ballade inédite. Les laboratoires des magasins reçoivent exceptionnellement le grand public. C'est une véritable expérience à vivre aux côtés des chefs bouchers durant laquelle il est question d'approvisionnement, de préparation des espaces de ventes, de traçabilité, d'hygiène sans oublier le goût !

Itinéraire conseillé : retrouvez toutes les **boucheries des grandes et moyennes surfaces** participantes à la 3^e édition des Rencontres MADE in VIANDE en cliquant [ici](#)

Restaurants collectifs et commerciaux

Saveurs, nutrition, recettes, formation sont au menu des visites de cuisines d'établissements professionnelles et scolaires. Les chefs y racontent leur façon de choisir, d'agrémenter les morceaux, de gérer les commandes et de varier les plats et les plaisirs.

Itinéraire conseillé : retrouvez tous les **restaurants** participants à la 3^e édition des Rencontres MADE in VIANDE en cliquant [ici](#)



Programmes locaux des portes-ouvertes disponibles sur :

www.madeinviande.fr (inscriptions en cours - mise à jour quotidienne)

RELATIONS MÉDIAS - VFC Relations Publics

Linda Amsellem – lamsellem@vfcrp.fr - 01 47 57 74 22

Caroline de Saint Albin – cdesaintalbin@vfcrp.fr

Géraldine Riou - griou@vfcrp.fr

INTERBEV

Cécile Lardillon – c.lardillon@interbev.fr - 01 44 87 44 76

Claire Leduc – c.leduc@interbev.fr - 01 44 87 44 43