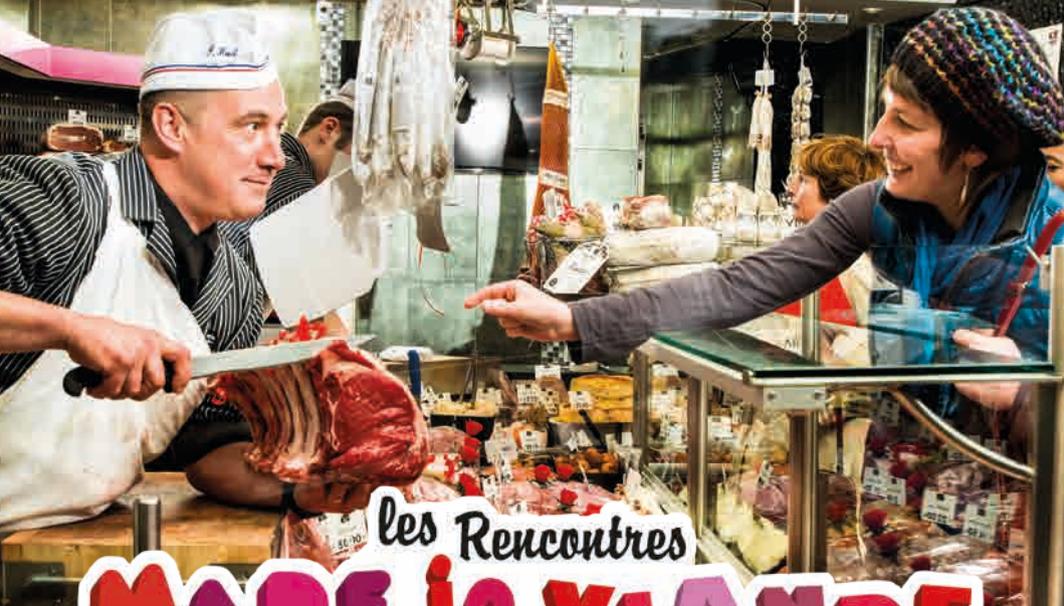


**laViande**

DES MÉTIERS, UNE PASSION

**interbev**  
INTERPROFESSION  
BÉTAIL & VIANDE



les Rencontres

# MADE in VIANDE

3<sup>e</sup>  
édition

Ensemble,  
prenons  
**la parole!**

**17 au 21 mai 2017**

Participer aux Rencontres MADE in VIANDE,  
c'est valoriser nos métiers...





# Mo-bi-li-sa-tion

De l'étable à la table,  
nos activités méritent  
d'être plus justement  
connues de tous !

**C'est pourquoi  
les Rencontres MADE  
in VIANDE sont de retour  
dans toute la France -  
du 17 au 21 mai 2017 -  
pour une 3<sup>e</sup> édition.**

Plusieurs centaines de portes  
ouvertes vont à nouveau  
marquer ce grand rendez-vous  
désormais incontournable  
de la filière élevage et viande.

Contribuez à l'impact positif  
et collectif de cet événement  
en y participant et recevez  
vous aussi, dans votre  
établissement, du public  
pour lui faire découvrir  
votre travail, votre quotidien  
et vos valeurs.

# Votre participation, une condition du succès!

Ouvrir vos portes lors des Rencontres  
MADE in VIANDE, c'est offrir l'opportunité au public  
d'approcher votre univers et de le comprendre.

## Participer, c'est :

- **Valoriser les métiers**, qui composent la filière élevage et 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.



## Un événement à l'image de la filière, VARIÉ.

### **Votre mobilisation est précieuse.**

Elle concourt à proposer de la variété, du choix aux différents publics.

Ainsi, ils pourront découvrir :

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

**Le public (familles, scolaires, jeunes en recherche d'orientation...) pourra vivre cette visite comme une réelle immersion ; cela peut même faire naître de véritables vocations chez certains d'entre eux.**

## PAROLES DE PRO

*"Vu l'actualité, il est très important que les gens viennent se rendre compte qu'ils ne se passent pas de films sur ce qu'il se passe dans un abattoir [ou ailleurs]. Donc le meilleur moyen, c'est de les recevoir."*  
Sybille, directrice d'abattoir.

## PAROLES DE VISITEURS

*"Ça m'a énormément rassuré sur toutes les questions de bien-être animal où l'on entend toutes sortes de choses. En fait, il y a un énorme soin pris et je trouve cela très valorisant qu'ils ouvrent leurs portes."*



# “Ambiance géniale!” “Intéressant” “Très satisfait” “Ravi!”

Les échos des précédentes éditions le montrent, les Rencontres MADE in VIANDE sont un rendez-vous apprécié pour sa convivialité, son franc-parler.

Souvent étonnés, **les visiteurs repartent avec moins d'a priori et plus de connaissances.**

Ils découvrent l'exigence des métiers. Ils accèdent en direct à des informations sur de nombreux sujets, tels que l'alimentation des animaux, la préservation de l'environnement, l'identification et le bien-être animal, les règles d'hygiène,

la traçabilité des viandes et leurs qualités nutritionnelles.

**Côté professionnels, les Rencontres MADE in VIANDE sont aussi, pour les participants, des instants rares,** passés avec des personnes qu'ils ont peu l'habitude de côtoyer. Le courant passe souvent très vite. L'ambiance est idéale pour échanger, transmettre, prendre la parole, être écoutés.

## “ PAROLES DE PRO ”

*“Faire une journée portes ouvertes, c'est le meilleur moyen pour transmettre aux gens notre passion du métier et notre amour des animaux”.*  
Nicolas, éleveur.



# Vos Rencontres MADE in VIANDE

**Visites guidées, démonstrations  
de découpe de viande,  
dégustations,  
présentations pédagogiques...**

Que planifiez-vous ?

Quoi qu'il en soit, INTERBEV,  
ses Comités Régionaux,  
ses Organisations Nationales  
vous accompagnent, pas à pas :  
de votre inscription au jour J.

## Comment ouvrir ses portes ?

- 1 Dès à présent, **contactez** votre **Comité Régional INTERBEV** (voir les coordonnées au dos du dépliant) ou proposez votre Rencontre sur le site [www.madeinviande.fr](http://www.madeinviande.fr) rubrique "Professionnels"
- 2 **Recevez** par mail, puis directement chez vous, un guide "mode d'emploi" avec des idées de parcours de visites, d'animations, des outils de communication et de nombreux conseils pour assurer votre porte ouverte MADE in VIANDE.
- 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 font campagne!

INTERBEV, ses Comités Régionaux  
et ses Organisations Nationales préparent  
dès à présent le retentissement de cette 3<sup>e</sup> édition.

## **Auprès des acteurs scolaires.**

Tous les établissements scolaires en France sont d'ores et déjà invités à venir vous rendre visite. Les responsables et enseignants des écoles primaires, des collèges, des lycées, des centres de formation ont reçu une brochure de présentation de l'événement pour leur proposer d'organiser une visite pédagogique dans votre établissement.

## **Auprès des médias.**

Depuis janvier 2017, les médias reçoivent régulièrement nos actualités à propos de l'événement et sont sensibilisés à nos enjeux. Offrir une tribune positive à vos métiers et vos activités est l'objectif fixé.

## **Nos ambitions**

- Faire de cette 3<sup>e</sup> édition, un nouveau rendez-vous mémorable.
- Multiplier les échanges constructifs et durables.
- Partager avec le plus grand nombre un discours positif et réel.
- Partager nos valeurs.



# Toutes les coordonnées des Comités Régionaux INTERBEV

## Région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

INTERBEV Auvergne	Tél.: 04 73 28 77 81	interbev.auvergne@orange.fr
INTERBEV Rhône-Alpes	Tél.: 04 72 72 49 01	contact@interbevaura.fr

## Région BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

INTERBEV Bourgogne	Tél.: 03 80 48 43 21	interbev.bourgogne@interbevbourgogne.fr
INTERBEV Franche-Comté	Tél.: 03 81 54 71 60	accueil@criel-bevifranc.com

## Région BRETAGNE

INTERBEV Bretagne	Tél.: 02 99 32 08 98	interbovi-bretagne@wanadoo.fr
-------------------	----------------------	-------------------------------

## Région CENTRE-VAL DE LOIRE

INTERBEV Centre-Val de Loire	Tél.: 02 38 71 90 53	interbev.centre@orange.fr
------------------------------	----------------------	---------------------------

## Région GRAND EST

INTERBEV Alsace	Tél.: 03 88 19 17 76	interbovi-alsace@fdsea67.fr
INTERBEV Champagne-Ardenne	Tél.: 03 26 64 96 84	contact@interbev-champagneardenne.fr
INTERBEV Lorraine	Tél.: 03 83 96 68 04	accueil@interbevgrandest.fr

## Région HAUTS-DE-FRANCE

INTERBEV Nord-Picardie	Tél.: 03 21 15 24 70	interviandes5962@nordnet.fr
------------------------	----------------------	-----------------------------

## Région ILE-DE-FRANCE

INTERBEV Ile-de-France	Tél.: 01 44 87 44 71	iledefrance@interbev.fr
------------------------	----------------------	-------------------------

## Région NORMANDIE

INTERBEV Normandie	Tél.: 02 31 77 16 98	cirviande@cirviande.asso.fr
--------------------	----------------------	-----------------------------

## Région NOUVELLE AQUITAINE

INTERBEV Aquitaine	Tél.: 05 57 85 40 10	interbevaquitaine@orange.fr
INTERBEV Limousin	Tél.: 05 55 10 38 17	contact@interbev-limousin.fr
INTERBEV Poitou-Charentes	Tél.: 05 49 77 15 47	interbev.poitoucharentes@outlook.fr

## Région OCCITANIE

INTERBEV Languedoc-Roussillon	Tél.: 06 19 50 13 69	interbev.lr@gmail.com
INTERBEV Midi-Pyrénées	Tél.: 05 61 75 29 40	interbev.midipyrenees@orange.fr

## Région PAYS DE LA LOIRE

INTERBEV Pays de la Loire	Tél.: 02 41 60 30 91	boviloire@boviloire.com
---------------------------	----------------------	-------------------------

## Région PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR / Région CORSE

INTERBEV Provence-Alpes-Côte d'Azur / Corse	Tél.: 04 92 72 28 80	pacabev@wanadoo.fr
---	----------------------	--------------------

