

les Rencontres **MADE IN VIANDE**

3^e édition

17 au 21 mai 2017

Les métiers de l'agriculture,
de l'agroalimentaire
et de l'artisanat
en sortie pédagogique

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION



Devoir sur table !



**Où peut-on étudier
à la fois la biologie,
la géographie,
la technologie, la cuisine,
le développement durable,
en parlant orientation,
le tout à quelques minutes
de votre établissement
scolaire ?**

Aux Rencontres MADE in VIANDE !

- Chez les éleveurs (vaches, veaux, moutons, chevaux, chèvres),
- Dans les centres de tri des animaux,
- Dans les marchés aux bestiaux,
- Dans les entreprises d'abattage, de découpe et de transformation des viandes,
- Chez les artisans bouchers et les tripiers,
- Chez les bouchers en grandes surfaces,
- Ou encore derrière les fourneaux des cuisiniers en restauration collective.

**Bref, chez toutes
ces personnes riches
d'enseignements.**

On s'immerge pour apprendre

Du 17 au 21 mai 2017,
les Rencontres MADE in VIANDE
sont de retour partout en France,
pour leur 3^e édition.

Vous êtes invités avec vos élèves
à profiter des nombreuses visites
et des ateliers pédagogiques,
organisés avec les acteurs de la filière
de l'élevage et des viandes.





“Écoles primaires, collèges, lycées, enseignement professionnel, quel que soit le niveau et l’orientation de vos classes, les portes de la filière vous sont toutes grandes ouvertes!”

Une bonne façon de nourrir sa culture

Portes ouvertes, démonstrations, dégustations...
Les Rencontres MADE in VIANDE sont depuis trois ans
l'occasion d'aborder les questions relatives à l'élevage,
à la préparation et à la consommation de la viande.

La réalité en direct des territoires

Pendant cinq jours, les professionnels de la filière reçoivent sur leur lieu de travail, partagent leur quotidien, leur réalité, les facettes de leur métier, leur savoir-faire ou encore leurs valeurs.

Faites-vous une idée encore plus précise des Rencontres grâce au lien vidéo suivant :
<http://www.la-viande.fr/made-in-viande/les-rencontres>



Pendant les Rencontres MADE in VIANDE

On questionne, on observe, on goûte et surtout, on apprend !

Dans les coulisses des professionnels, il est question de...

- Développement durable
- Bien-être animal
- Métiers et savoir-faire
- Nutrition et cuisine
- Produits, origine, qualité
- Pratiques d'hygiène
- Traçabilité et sécurité alimentaire
- Formation et opportunités de carrière

**En toute transparence
et sans tabou. Un doute ?
Venez vérifier !**

5 raisons de participer



- 1 Les professionnels de la filière ont plus que jamais à cœur de répondre à toutes les questions que se posent jeunes et moins jeunes, à propos de l'origine de la viande.
- 2 Cet événement est aussi l'opportunité d'illustrer facilement et sur le terrain votre programme scolaire à travers des parcours à composer à la carte.
- 3 Des activités, dont on ne soupçonne pas l'existence, vont à coup sûr surprendre vos élèves.
- 4 C'est une véritable expérience où peuvent naître des vocations dans un domaine qui embauche.
- 5 C'est aussi un moment où l'on peut se faire sa propre opinion sur la filière élevage et viande.

S'inscrire, simple et rapide

Dès à présent, contactez le Comité Régional INTERBEV proche de votre établissement scolaire. Ses coordonnées se trouvent dans la liste ci-contre. Un interlocuteur vous accompagnera dans l'organisation d'un parcours pédagogique mémorable pour vos élèves.



INTERBEV Alsace	Tél. : 03 88 19 17 76	interbovi-alsace@fdsea67.fr
INTERBEV Aquitaine	Tél. : 05 57 85 40 10	interbevaquitaine@orange.fr
INTERBEV Auvergne	Tél. : 04 73 28 77 81	interbev.auvergne@orange.fr
INTERBEV Bourgogne	Tél. : 03 80 48 43 21	interbev.bourgogne@interbevbourgogne.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 Champagne-Ardenne	Tél. : 03 26 64 96 84	contact@interbev-champagneardenne.fr
INTERBEV Franche-Comté	Tél. : 03 81 54 71 60	accueil@criel-bevifranc.com
INTERBEV Ile-de-France	Tél. : 01 44 87 44 71	iledefrance@interbev.fr
INTERBEV Languedoc-Roussillon	Tél. : 06 19 50 13 69	interbev.lr@gmail.com
INTERBEV Limousin	Tél. : 05 55 10 38 17	contact@interbev-limousin.fr
INTERBEV Lorraine	Tél. : 03 83 96 68 04	accueil@interbevgrandest.fr
INTERBEV Midi-Pyrénées	Tél. : 05 61 75 29 40	interbev.midipyrenees@orange.fr
INTERBEV Nord-Picardie	Tél. : 03 21 15 24 70	interviandes5962@nordnet.fr
INTERBEV Normandie	Tél. : 02 31 77 16 98	cirviande@cirviande.asso.fr
INTERBEV Pays de la Loire	Tél. : 02 41 60 30 91	boviloire@boviloire.com
INTERBEV Poitou-Charentes	Tél. : 05 49 77 15 47	interbev.poitoucharentes@outlook.fr
INTERBEV Provence-Alpes-Côte d'Azur / Corse	Tél. : 04 92 72 28 80	pacabev@wanadoo.fr
INTERBEV Rhône-Alpes	Tél. : 04 72 72 49 01	interbev.ra@agrapole.fr

les Rencontres MADE IN VIANDE

À 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, caprin et équin 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.

www.interbev.fr
www.la-viande.fr

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE