NOUVELLE-AQUITAINE
interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

pour plus d'informations :

accompagne les professionnels de la filière élevage et viande dans leur processus d'adaptation de l'offre à la demande.

Des éleveurs aux bouchers, chacun doit être porteur d'innovation pour proposer une offre de produits et services qui correspondent aux nouveaux modes de consommation.

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine déploie des travaux avec les professionnels et futurs professionnels des filières bovines, veaux et ovines en ciblant notamment les millenials, ces consommateurs nés entre 1980 et 2000 qui représenteront 75% de la population active française en 2030.

#PacteSociétal
#PlanDeFilière

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

Une filière engagée, responsable et durable.

EXCEPTIONS
NOUVELLE-AQUITAINE

Exceptions Nouvelle-Aquitaine est le résultat d'une créativité collective, menée avec le concours d'une équipe d'experts en innovation produit, cuisiniers, diététiciens et food designers. Cette démarche a été approuvée et soutenue par le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine. Durant tout le processus, les enjeux des acteurs de la filière et des consommateurs ont été pris en compte. Deux concepts ont été élaborés.

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

LE COFFRET DÉGUSTATION

Éco-conçu pour présenter les meilleures pièces de viande de bœuf, ce coffret met en valeur la qualité des produits tout en les protégeant du transport. Il s'inscrit également dans l'idée d'offrir des pièces de viande tel un cadeau. Il est accompagné d'une carte signature, sur laquelle les bouchers peuvent indiquer la race de la viande, donner d'autres informations ou conseils etc.

LE GUIDE D'INSPIRATION

Ce guide invite à révolutionner les apéros dînatoires grâce aux «Apéro-Beef», des petits cubes de viande marinée avec trois recettes de marinade et les kits «Amuse-Bœuf» composés de makis de viande, tartares, sphères et bouchées flexitariennes. Sur la base des recettes proposées, les professionnels de la filière élevage et viande sont invités à laisser libre cours à leurs talents culinaires pour créer leurs propres recettes et marinades.

DATES CLEFS

2021
Validation du co-financement du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine à hauteur de 70%

2022
Premiers résultats de l'étude des attentes des consommateurs

2023
Publication du guide d'inspiration et prototypage des coffrets dégustations

2024
Lancement officiel de la démarche au Salon de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine

NOS CLIENTS CHANGENT, CHANGEONS L'AGNEAU

NOS CLIENTS CHANGENT, CHANGEONS L'AGNEAU

Le renouvellement des éleveurs et des consommateurs sont les deux axes de travail de la filière ovine.

En ce qui concerne les consommateurs, les 25 – 49 ans représentent seulement 17% des volumes de viande d'agneau achetés. Cette catégorie de consommateurs cherche l'inspiration en magasin et se décide devant l'étal.

Leur imagination a besoin d'être stimulée. La démarche « Nos clients changent, changeons l'agneau » a pour objectif d'accompagner les professionnels de la boucherie dans la modernisation de leur offre agneau : places aux petites découpes et plus de préparations élaborées.

1. Accompagnement de points de vente pilotes qui constituent un socle de professionnels moteurs et ambassadeurs du changement de l'offre agneau

2. Valorisation des innovations concluantes au sein d'une boîte à outil constituée de fiches solutions découpes, repères économiques, vidéos de démonstrations etc.

3. Organisation de masterclass, démonstrations et d'ateliers d'inspirations sur le terrain

CHIFFRES CLEFS 2024 EN NOUVELLE-AQUITAINE

5 **masterclass réunissant professionnels, futurs professionnels et enseignants de boucherie en CFA** à Barbezieux (16), Lagord – La Rochelle (17), Boulazac-Isle-Manoire (24), Bordeaux (33) et Mont-de-Marsan (40)

2 **stages d'inspiration avec les bouchers et moniteurs bouchers** d'Auchan Ouest à Bordeaux (33) et le comité boucherie de la SCACHAP à Niort (79)

4 **opérations de démonstrations** durant : le Salon de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine et le Salon Auchan à Bordeaux (33), les Ovinpiades Mondiales et la journée de partage Limousin Promotion à Boisseuil (87)

28 **professionnels moteurs et ambassadeurs** composés de GMS, industriels, ODG, artisans bouchers et CFA impliqués dans le déploiement et la production de références

476 **professionnels sensibilisés** par un professionnel ambassadeur

LA VIANDE DE VEAU : UN ATOUT POUR LES BOUCHERS EN TOUTE SAISON

Le veau fait partie du patrimoine culinaire français, participant à la composition de plats traditionnels. Toutefois, la consommation de viande de veau a diminué de 36% en 10 ans… Afin d'apporter des conseils de découpe et de préparations bouchères pour valoriser l'ensemble de la carcasse veau, le comité veau d'**INTERBEV Nouvelle-Aquitaine** a créé un guide regroupant mémento technique, astuces et inspirations.

L'objectif : que le veau soit un atout du rayon boucherie. C'est une viande facile et rapide à travailler par les bouchers avec une diversité de morceau. Depuis, ce guide a été adapté par INTERBEV veau pour être diffusé à l'ensemble des boucheries artisanales.

Dates clés

2023

- Diffusion du guide en Nouvelle-Aquitaine
- Organisation d'un module de découpe veau avec les moniteurs boucherie de grandes et moyennes surfaces

2024

Adaptation du guide par INTERBEV veau et diffusion aux artisans bouchers

CONCOURS « LES ARDOISES DE NOUVELLE-AQUITAINE »

Considérant que la viande reste avant tout associée au plaisir et à la convivialité et que les bouchers seront les interlocuteurs des consommateurs de demain, **INTERBEV Nouvelle-Aquitaine** a lancé en 2021 le concours « Les ardoises de Nouvelle-Aquitaine ».

Les futurs bouchers en formation en CFA ou lycée professionnel sont invités à concourir en équipe en proposant des bouchées flexitariennes, faciles à mettre en œuvre par le consommateur ou le restaurateur, pour être proposées dans le cadre d'apéro dinatoire à domicile ou sur les tables de bistrot. Un guide d'inspiration est ensuite éditée et diffusé aux bouchers et restaurateurs.

Les équipes gagnantes

2020-2021
CFA des Deux-Sèvres à Niort (79)
CFA Dordogne à Boulazac (24)

2021-2022
CFA Dordogne à Boulazac (24)
CFA Moulin Rabaud à Limoges (87)

2022-2023
Institut des Saveurs à Bordeaux (33)
CFA de Deux-Sèvres à Niort (79)

2023-2024
Lycée professionnel Haute-Vue à Morlaàs (64)
CFA de Lagord à La Rochelle (17)

LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE HERBIVORE
DE NOUVELLE-AQUITAINE

ÉDITION
JANVIER 2025

500 000 PROFESSIONNEL(LE)S EN FRANCE

CHIFFRES CLEFS DES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE DE NOUVELLE AQUITAINE

PRODUCTION
- **26 500** élevages

MISE EN MARCHÉ
- **375** négociants
- **10** marchés aux bestiaux
- **23** organisations de producteurs

ABATTAGE ET TRANSFORMATION
- **32** abattoirs
- **110** entreprises de transformation

DISTRIBUTION
- **1 050** boucheries artisanales
- **10 300** restaurants collectifs
- **1 200** moyennes et grandes surfaces
- **21 550** restaurants commerciaux

UNE RÉGION RECONNUE POUR SON CHEPTEL ALLAITANT

VACHES ALLAITANTES
783 400 bovins
dont Limousine, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Parthenaise, Bazadaise
23% du cheptel national
-3,4% sur un an

BREBIS ALLAITANTES
617 000 ovins
21% du cheptel national

BREBIS LAITIÈRES
428 000 ovins
34% du cheptel national

CHÈVRES LAITIÈRES
300 700 caprins
35% du cheptel national

VEAUX
180 700 veaux
18% du cheptel national

VACHES LAITIÈRES
113 200 bovins
3% du cheptel national

JUMENTS ALLAITANTES
7 500 équins
11% du cheptel national

32 ABATTOIRS POUR UNE ACTIVITÉ DIVERSIFIÉE

BOVINS
120 500 tonnes
-2,7 % sur un an

OVINS
23 500 tonnes
stable sur un an

VEAUX
36 000 tonnes
stable sur un an

CAPRINS
4 500 tonnes
stable sur un an

TOTAL
184 500 tonnes
-1,8% sur un an

UNE RÉGION TOURNÉE VERS L'EXPORT DE SES BOVINS

2ème région de France **exportatrice de bovins viande** derrière Auvergne-Rhône-Alpes

sur **326 206 broutards** produits en région **70%** sont **exportés**

Italie **principal client** de la région, suivi de **l'Espagne**

LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE RÉGIONALE ENGAGÉE AUPRÈS DE LA SOCIÉTÉ

- **Certifié engagé RSE niveau 3 sur 4**
- **Préservation de l'environnement**
- **Bien-être, protection et santé des animaux**
- **Juste rémunération des acteurs de la filière et attractivité des métiers**
- **Alimentation de qualité, raisonnée et durable**

#PacteSociétal
#PlanDeFilière

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

Une filière engagée, responsable et durable.

Sources : Normabev, Interbev, Interbev Nouvelle-Aquitaine, DRAAF, AGRESTE

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

NATURELLEMENT FLEXITARIENS

naturellement-flexitariens.fr

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine est le relais régional de l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage et des 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.

Nouvelle-Aquitaine interbev Interprofession Bétail & Viande

interbev-nouvelleaquitaine.fr
accueil@interbev-nouvelleaquitaine.fr
05 57 85 40 10

Conception : Studios FAL / Photos : INTERBEV Nouvelle-Aquitaine