

La filière VIANDE & VOUS

INVITATION

INTERBEV sera présent au SIRHA du 26 au 30 janvier 2019 à Lyon

en partenariat avec ses comités régionaux
Auvergne - Rhône-Alpes, Bourgogne Franche-Comté et PACA-Corse

**Nous vous invitons à venir nous rencontrer sur notre stand
«La filière Viande & Vous»**

Hall 2.2 Allée J Stand 116

INTERBEV ACCOMPAGNE LES PROFESSIONNELS DES METIERS DE LA
RESTAURATION DANS LEUR DEMARCHE D'ACHAT ET DE VALORISATION
DES VIANDES

Elus, sociétés de restauration collective, responsables d'achats, cuisiniers,
fournisseurs, nous vous attendons nombreux pour initier des échanges
favorisant la viande française.



DEMANDEZ
VOTRE BADGE

Sirha

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

LE PROGRAMME SUR LE STAND

POUR UNE MEILLEURE CONNAISSANCE ET MISE EN ŒUVRE DU PRODUIT VIANDE

**UN ESPACE D'ANIMATION ALLIANT DEMONSTRATIONS
DE DECOUPE DE VIANDE ET CUISSON DES VIANDES:**

Tous les jours des shows de découpe animés par un boucher ...

Cette année encore, INTERBEV propose de montrer concrètement comment choisir, préparer et découper des morceaux de viandes dans le cadre spécifique de la restauration collective. Les caractéristiques des muscles (nom, tendreté, teneur en collagène ...) et leur préparation (découpe d'affranchis, techniques de cuisson ...) sont présentées pour les viandes de boeuf, veau et agneau, conventionnelles, régionales, Bio et Label Rouge.



... et des démonstrations de cuisson des viandes par un cuisinier professionnel !

L'objectif de cette séance est de mettre en avant les avantages à adapter au mieux la cuisson des viandes à leur destination culinaire. Par exemple, l'utilisation de la cuisson à basse température permet une meilleure qualité gustative du produit, des gains financiers et lutte contre le gaspillage alimentaire ! Des dégustations sont aussi proposées pour illustrer concrètement la cuisson des morceaux.

A REDECOUVRIR EGALEMENT

Un guide complet de la cuisson basse température des viandes de boeuf et veau en restauration collective, permettant de s'approprier simplement cette technique de cuisson.



LE PROGRAMME SUR LE STAND

POUR UNE DEMARCHE D'ACHAT RESPONSABLE ALLIANT QUALITE ET PROXIMITE POUR LA RESTAURATION HORS DOMICILE

UN ESPACE D'INFORMATION POUR LES PROFESSIONNELS QUI SOUHAITENT MIEUX APPREHENDER L'ACHAT DES VIANDES ET FAVORISER LES ACHATS DE PROXIMITE

L'approvisionnement en viande nécessite une bonne connaissance du produit. C'est pourquoi, les professionnels de la restauration et les représentants de la filière viande ont travaillé conjointement à l'élaboration d'une nouvelle démarche d'approvisionnement s'articulant autour de 3 objectifs :

- Faciliter l'achat des viandes en commandant un plat et non un muscle
- Acheter un produit correspondant aux attentes en matière de qualité et d'utilisation culinaire
- Acheter au meilleur prix en favorisant l'utilisation de plusieurs muscles pour un même plat

A noter que cette nouvelle gestion des achats permet aussi d'allier une meilleure qualité gustative de la viande à la réduction du gaspillage alimentaire et favorise ainsi une restauration plus durable.

INTERBEV met à disposition des professionnels de la restauration collective son expertise et ses services pour les orienter dans leurs démarches d'approvisionnement en viande grâce à plusieurs outils pédagogiques qui seront présentés sur le stand « La filière viande et vous ».

• **23 fiches techniques destinées à l'achat de viande en restauration collective.**

Construites avec l'expertise d'acheteurs et fournisseurs en restauration collective, elles permettent de définir les besoins en viande avec une approche par le plat et non par le muscle. Elles indiquent pour chaque plat les différents muscles pouvant être utilisés en fonction du niveau de qualité attendue, permettant d'optimiser un meilleur rapport qualité prix.



• **Un Vademecum pour répondre à toutes les questions juridiques concernant l'achat des viandes dans le cadre des marchés publics.**

L'objectif de cet outil étant d'apporter des éléments de réponses sur ce qu'il est possible de faire ou non, en termes d'achat des viandes, dans le respect des principes fondamentaux de la commande publique. Ce document prend en compte les récentes évolutions du droit des marchés publics et permet d'affiner les critères d'achat pour favoriser l'achat de viandes de qualité, locales ou françaises.