

COMMENT CONNAITRE RAPIDEMENT LE POIDS CARCASSE DE MES ANIMAUX ?

Dans le cas de la vente d'un animal dans laquelle le poids et/ou le classement sont des éléments de détermination du prix, les accords interprofessionnels prévoient que le document de pesée soit fourni par l'acheteur, au plus tard au moment du règlement (qui ne doit pas excéder 20 jours après l'enlèvement ou la livraison de l'animal).

Néanmoins, les éleveurs peuvent consulter leurs données d'abattage de leurs bovins en accédant à leur compte sur le site :

http://interbevpacacorse.normabev.fr/consultation_abattages

Ce serveur permet d'obtenir dans un délai de 24 heures maximum les données d'abattage (lieu d'abattage, conformation, engraissement, poids, propreté, consigne) quelle que soit la région d'abattage en France. L'éleveur peut également éditer ses tickets de pesée. Ce court délai permet d'intervenir rapidement auprès d'un site d'abattage en cas de contestation (poids, saisie, classement) si la carcasse est encore dans les frigos. Toute demande de précision sur les informations d'abattage ou toute réclamation doit être faite directement auprès d'INTERBEV PACA-Corse.

Première connexion ? Avec votre numéro de cheptel, vous pouvez suivre la procédure de récupération de votre code directement sur le site

INTERVENTIONS / FORMATIONS

N'hésitez pas à nous faire intervenir dans vos réunions sur les thèmes suivants :

- o Enjeux sociétaux et Communication positive
- o Accords Interprofessionnels
- o Filière Elevage & Viande

Envie de participer aux formations « réseaux sociaux » ou « prise de parole » ?

➔ **CONTACTEZ-NOUS ! ☺**

RÉSEAUX SOCIAUX



Twitter : @INTERBEV_PACA
Facebook : @laviandepacacorse

Actualités

Animations pédagogiques dans les écoles de la Région Sud

Les animations pédagogiques ont pour objectifs de sensibiliser les élèves aux réalités de l'élevage en France et de leur apprendre à composer un menu équilibré adapté à leurs besoins nutritionnels.



En ce début d'année scolaire, les établissements scolaires de PACA ont accueilli ces animations. Pour l'hiver 2018/19 se sont 11 journées de préviews, soit près de 25 classes du CP au CM2, ce qui signifie **environ 1100 élèves sensibilisés**.

Au programme de ces animations : un tour d'horizon de l'élevage afin de recréer un paysage agricole et toutes les notions de ce dernier, du vocabulaire de l'agriculture jusqu'aux notions de gaz à effets de serre ou de compensation carbone. La coanimation avec une diététicienne permet d'aborder ensuite l'importance de l'équilibre alimentaire. Pour finir un jeu de cartes est proposé aux élèves afin de créer un menu équilibré et adapté à leurs besoins nutritionnels. Le constat est clair : les élèves ne connaissent pas le monde agricole mais ils sont plus sensibilisés à l'équilibre alimentaire. Les établissements scolaires sont donc demandeurs de nos animations, qui permettent une découverte simple et ludique des notions clés de l'élevage et de l'alimentation.

Interbev PACA-Corse participe aux réunions sur les projets d'abattoirs de proximité dans le Vaucluse et le Var

La fin d'année a été riche pour les projets d'abattoirs de proximité en cours dans la région.

Ainsi, Interbev PACA-Corse a participé aux deux réunions de présentation sur les projets en cours : un projet d'abattoir mobile de proximité dans le Vaucluse, porté par la Confédération Paysanne et Biocoop et un projet d'abattoir de proximité dans le Var, avec une étude réalisée par la Chambre 83.





TOUTE L'ÉQUIPE D'INTERBEV PACA-CORSE
VOUS SOUHAITE SES

MEILLEURS VŒUX

Que l'année 2019 soit pleine de projets et de dynamisme pour une
filière riche et engagée



Agenda / Partenariats Interbev PACA-Corse

16 janvier - Sisteron

Formation Prise de parole enjeux
sociétaux

21 janvier - Manosque

Conseil d'Administration Interbev
PACA-Corse

26 au 30 janvier - Lyon

SIRHA

4 février - Cannes

MAF du meilleur apprentis boucher
avec la CFBCT 06

23 février – 3 mars - Paris

Salon International de l'Agriculture

1^{er} Avril - Manosque

AG Interbev PACA-Corse

27-28 Avril - GAP

Salon de l'élevage Haut-Alpin avec
la JA05

Actualités Régionales

Une filière ovine à l'honneur

Carton plein pour la 3^{ème} Journée de Découverte Ovine
Pour la troisième année consécutive, une journée de découverte ovine était organisée en région PACA par la Fédération Régionale Ovine Sud-Est (FROSE).

Cette année, la journée se déroulait à Mane et 7 ateliers étaient proposés aux jeunes pour faire découvrir les différentes facettes de la filière ovine.

- Produire des agneaux et planifier sa reproduction
- Engraisser ces agneaux pour mieux valoriser sa production
- Des outils adaptés pour un travail facilité
- Choisir une bonne génétique pour son troupeau
- Diagnostiquer l'état de santé de sa brebis
- Dresser et utiliser un chien de troupeau
- Apprendre à cuisiner l'agneau pour en consommer régulièrement

Cette année Dufour Mane, qui commercialise environ 100 000 agneau par an, a ouvert les portes de ses nouveaux locaux et grâce à Interbev PACA-Corse, les participants ont pu déguster un burger d'agneau préparé avec un steak d'agneau élaboré par l'entreprise Dufour.

La journée a été un succès et a permis d'accueillir plus de 200 élèves des lycées agricoles de la région mais aussi d'un IUT d'agronomie et des futurs restaurateurs. Parions que dans ces participants il y ait des futurs éleveurs de brebis, techniciens, vétérinaires, restaurateurs ou bouchers qui auront à cœur de mettre sur leur tables le l'agneau de notre région.

Les Ovinpiades des Jeunes Bergers en Région PACA

Cette année, la finale régionale des Ovinpiades des Jeunes Bergers de la région s'est tenue au Lycée Agricole de Carmejane.

Au programme de cette journée, 7 épreuves pour départager les 38 jeunes dans la compétition. Une journée conviviale, sous le signe de la passion et de la compétition. La journée, est plus qu'une compétition car elle permet également aux jeunes de rencontrer de nombreux professionnels de la filière.

L'objectif de la journée, créer des vocations a été pleinement rempli et nous félicitons les deux jeunes qui ont été sélectionnés pour participer à la finale nationale à Paris le 23 février prochain : Loïck CHABRE et Elodie MARTOGLIO tous deux actuellement en formation à Carmejane.

