

61^E ÉDITION DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

DU 22 FÉVRIER AU 2 MARS 2025

**« Ne manquez pas
la prochaine édition
du Flexival, le festival
haut en couleur
des flexitariens »**

engagé pour une alimentation
durable et de qualité



HALL 1
ALLÉE F – STAND 52

« AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX. »

- PARIS -
PORTE DE VERSAILLES

ÉDITO

Chaque nouvelle édition du Salon International de l'Agriculture est un événement attendu par les professionnels de la filière Élevage et Viande pour aller à la rencontre des Français et leur partager, dans un esprit festif et convivial, nos valeurs et nos engagements.

Placée sous le signe de la fierté française, cette édition 2025 est l'occasion de mettre en lumière ce qui nous inspire au quotidien : produire une viande durable et de qualité, au service de la transition écologique et de la souveraineté alimentaire.

Pour mieux faire connaître nos engagements, nous invitons le public à venir nombreux en famille ou entre amis sur notre stand « Aimez la viande, mangez-en mieux. » qui accueille une nouvelle fois : le Flexival. Ce festival des flexitariens, que nous avons inauguré en 2023, réserve cette année encore des animations variées autour du manger mieux et de la découverte de notre filière. Au programme : un parcours pédagogique pour comprendre les atouts de notre modèle d'élevage herbager, des défis culinaires autour du mode de vie flexitarien, ainsi que de nombreux autres temps forts tout au long du salon. Parmi eux, des événements attendus à l'instar des Ovinpiades des Jeunes Bergers ou le Concours des Jeunes Bouchers, qui mettent à l'honneur chaque année les talents de la nouvelle génération. Nous sommes fiers de voir ces jeunes passionnés valoriser un savoir-faire d'excellence et viser la plus haute marche du podium.

Rendez-vous dès le 22 février pour des moments de rencontres et d'échanges et goûtons au plaisir de célébrer ensemble l'excellence de notre agriculture.

JEAN-FRANÇOIS GUIHARD

Président d'INTERBEV



LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE,

c'est plus de 500 000 hommes et femmes fiers

de s'engager ensemble pour produire une viande toujours plus durable, meilleure pour soi et pour les territoires

Représentée sur l'ensemble du territoire par plus de 500 000 professionnels passionnés, la filière Élevage et Viande joue un rôle clé dans le dynamisme agricole français. En écho à la thématique de la 61e édition du Salon International de l'Agriculture, elle réaffirme **l'excellence de son modèle et de ses engagements pour offrir aux consommateurs une viande durable et de qualité.**

Zoom sur ce qui fait la fierté des professionnels de la filière Élevage et Viande, mobilisés en faveur du « manger mieux ».

1 • Élevage

2 • Mise en marché

3 • Transformation

4 • Commercialisation

1

ÉLEVAGE

Éleveurs bovins, ovins, équins et caprins

FIÈRE DE M'ENGAGER EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT

Comme le faisaient déjà mes parents sur la ferme familiale, j'ai fait le choix de m'engager à respecter des mesures agro-environnementales (MAEC) pour protéger la faune et la flore des prairies humides de mon territoire, notamment l'azuré, une espèce de papillon. Concrètement, j'adapte les périodes de fauche des prairies pour lui permettre d'assurer sa reproduction. Je laisse par ailleurs une partie des parcelles non fauchées pour conserver un refuge de biodiversité supplémentaire.



Johanna TRAU

Éleveuse de vaches Limousines et Vosgiennes à Ebersheim (Bas-Rhin – 67)



FIER DE TRANSMETTRE UNE PASSION ET UN SAVOIR-FAIRE VIVANT

J'ai rejoint la ferme familiale à 32 ans après une reconversion professionnelle. Je travaille aujourd'hui aux côtés de mon père qui m'accompagne à mi-temps. J'ai la chance de pouvoir profiter de son expérience et de son savoir-faire, que nous transmettons ensemble aux apprentis qui nous rejoignent sur la ferme. Il est important que ces jeunes découvrent notre métier et ses forces.



Victor MAMAN

Éleveur de brebis de race Ile-de-France à Orvilliers Saint Julien (Aube – 10)

2

MISE EN MARCHÉ

Commerçants en bestiaux - Organisations de producteurs

FIER DE PRENDRE SOIN DES ANIMAUX

En tant qu'intermédiaire entre l'élevage et la transformation, nous veillons à garantir le bien-être animal tout au long du parcours. Cela passe par des conditions de transport optimales et une formation obligatoire sur le transport des animaux vivants pour les conducteurs de bétailière. Cet engagement, reconnu par le label Quali Négoce, rassure les éleveurs et nous permet d'entretenir une vraie relation de confiance avec eux.

Bien qu'essentiel, notre métier reste toutefois méconnu. C'est pourquoi, pour assurer la transmission de notre savoir-faire et attirer de nouveaux talents, il est essentiel de mieux faire connaître notre profession.



Hugo CASSARD

Négociant en bestiaux à Pierrefontaine-Les-Varans (Doubs – 25)





3

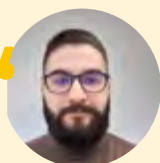
TRANSFORMATION

Abatteurs - Transformateurs découpe et élaboration - Commerçants en gros de viande (chevillards)

FIER D'ADOPTER LES BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE DE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Cela fait plusieurs années que nous réalisons le diagnostic interprofessionnel de bien-être animal en abattoir. Nos pratiques sont évaluées sous trois angles : respect de la réglementation, adoption des bonnes pratiques et formalisation documentaire. L'enjeu pour nous est de progresser chaque année, et c'est également un gage de professionnalisme pour notre réseau d'éleveurs et l'ensemble de nos clients.

“



Mathieu LOAS

Directeur d'exploitation d'un abattoir dans l'Orne (61)



4

COMMERCIALISATION

Hypermarchés et supermarchés (rayons traditionnel et libre-service) - Boucheries et triperies traditionnelles (artisans)

FIER DE RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Savoir s'adapter aux tendances de consommation est indispensable dans notre métier. C'est pourquoi nous veillons à diversifier notre offre. En plus des pièces dites « classiques », nous proposons des découpes permettant un mode de cuisson facile et rapide adapté aux besoins de nos clients, ou encore des préparations pour wok qui plaisent aux 20-35 ans.

“



Alain TRANCHAND,

Responsable rayon boucherie, Leclerc de Châtellerault (Vienne - 86)



FIER D'ÊTRE L'AMBASSADEUR D'UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

Grâce à la découpe bouchère à la française, qui a rejoint la liste du patrimoine culturel immatériel français fin 2024, nous savons comment tirer le meilleur parti de la carcasse et obtenir de belles pièces tout en assurant la rentabilité de notre activité. Désossage, parage, épluchage... nous pouvons être fiers de ce savoir-faire unique au monde qui permet de valoriser le travail des éleveurs et l'excellence de la viande française.

“



Nolwenn COURAU

Artisan boucher aux Halles centrales de Rennes (Ille-et-Vilaine - 35)
Membre de l'équipe de France de la Coupe du Monde de Boucherie 2025



LE FLEXIVAL 2025 ET SES ANIMATIONS POUR TOUS SUR LE STAND D'INTERBEV « AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX. »



CAP SUR LE « GAME ARENA » POUR DÉCOUVRIR EN S'AMUSANT L'IMPORTANCE D'UNE ALIMENTATION DURABLE ET DIVERSIFIÉE

Comment la viande française est-elle produite ? Comment les éleveurs s'engagent-ils en faveur de l'environnement et du bien-être animal ? Comment adopter au quotidien une alimentation équilibrée ?

Conçue sous la forme d'un parcours pédagogique et animée par un éleveur et une diététicienne, le Game Arena propose aux plus jeunes de **découvrir tout en s'amusant les engagements durables et les bonnes pratiques de la filière Élevage et Viande**. Répartis en deux équipes de

dix joueurs, ils sont invités à répondre à un quiz portant sur la vie à la ferme, le développement durable, la biodiversité, mais aussi l'alimentation durable, l'origine des aliments et la nutrition.

L'objectif ? Parcourir avec succès et rapidité toutes les cases thématiques du jeu pour être l'équipe gagnante. Et pour corser chaque partie, le parcours est ponctué de défis sportifs sur console de jeu vidéo. Découvertes et bonne humeur garanties !

INFORMATIONS PRATIQUES

ACTIVITÉS :

Parcours pédagogique et défis sportifs virtuels

PUBLIC :

Gratuit et ouvert aux enfants de 6 à 12 ans – 2 équipes de 10 joueurs

HORAIRES :

Séance toutes les 45 minutes entre 9h00 et 17h45



INFORMATIONS PRATIQUES

ACTIVITÉS : Quiz culinaires

PUBLIC : Gratuit et ouvert à tous – 4 équipes de 2 joueurs par séance

HORAIRES : Séance toutes les 45 minutes entre 9h30 et 17h45

DIRECTION LE « FLEXI CRUSH » POUR UNE SÉRIE DE DÉFIS « FLEXI » : QUIZ ET RECETTES, LE TOUT ASSAISONNÉ D'UN INGRÉDIENT MYSTÈRE !

A l'image d'un jeu télévisé, le Flexi Crush convie le public à participer à **une série de quiz et de défis autour du mode de vie « Naturellement Flexitariens »**.

Sur cet espace d'animations bouchères et culinaires, quatre équipes de deux joueurs s'affrontent dans une ambiance chaleureuse pour imaginer le match parfait entre viande, légumes ou fruits, avant de répondre à un quiz qui mettra

à l'épreuve leur culture gastronomique et leur talent en cuisine. Place ensuite à la réalisation d'un geste culinaire et du dressage d'une assiette sous les conseils avisés d'un chef et d'un artisan boucher. Point final de cette animation gourmande, la dégustation d'une recette flexitarienne pour tenter de découvrir l'ingrédient mystère qui s'y cache !

AU MENU DU « FLEXI CRUSH »

	9H30	10H15	11H	11H45	12H30	13H15
Recettes	 Rosace de betterave et carpaccio de bœuf	 Endives et escalope de veau gratinées	 Carbonade flamande aux carottes	 Poireaux vinaigrette et foie de veau	 Taboulet de chou-fleur et émincé de viande chevaline	 Crème de panais et aiguillettes d'agneau
Morceaux boucherie	Rond de gîte	Noix	Paleron, Nerveux de gîte, Macreuse à pot-au-feu	Foie de veau	Rumsteck de cheval	Gigot d'agneau désossé
	14H	14H45	15H30	16H15	17H	17H45
Recettes	 Salade de pot-au-feu aux pickles d'oignon rouge	 Kebab aux carottes et au chevreau	 Vitello tonnato aux sucrites grillées	 Pita aux champignons et au bœuf haché	 Tajine aux clémentines et à l'agneau	 Tempura de chou-fleur et steak tartare de bœuf façon bistro
Morceaux boucherie	Gîte, Paleron, Joue, Plat-de-côtes, Macreuse à pot-au-feu	Cuisseau ou épaule désossée	Épaule de veau	Collier, Gîte noix, Gros bout de poitrine	Épaule d'agneau	Rumsteck de bœuf