

LE PROGRAMME DES ÉVÉNEMENTS

de la filière Élevage et Viande à ne pas manquer

SAMEDI 22 FÉVRIER

DE 9H À 19H

20^E FINALE NATIONALE DES OVINPIADES DES JEUNES BERGERS



Qui remportera le titre de « **Meilleur jeune berger de France 2025** » ? Pour le savoir, rendez-vous samedi 22 février pour assister à la finale des Ovinpiades des Jeunes Bergers. Organisée par INTERBEV Ovins et Inn'Ovin, cette compétition, qui fête cette année sa 20^e édition, s'adresse aux élèves des établissements d'enseignement agricole de 16 à 24 ans, et met à l'honneur la nouvelle génération d'éleveurs de brebis.

Au programme de la finale : des épreuves techniques et théoriques qui permettront au jury de professionnels présents de départager les 40 meilleurs candidats sélectionnés en régions.

PLANNING DES OVINPIADES 2025

LE 22 FÉVRIER

DE 8H40 À 9H15

Épreuves théoriques sur le Ring Ovin

DE 9H15 À 17H30

Épreuves pratiques sur le Grand Ring

DE 18H À 19H

Remise des prix.

Plus d'informations

Ovinpiades des jeunes bergers -
Inn'ovin (inn-ovin.fr)

#Ovinpiades2025 #Jeuneetberger

**DIMANCHE 23, MARDI 25
ET JEUDI 27 FÉVRIER**

À 11H, 13H15 ET 15H30

CONCOURS DES JEUNES BOUCHERS



Organisé sur l'Espace Flexi Crush du stand INTERBEV, **ce concours récompensera sous le regard d'un jury de professionnels de la filière, d'un Meilleur Ouvrier de France et du public, les nouveaux talents de la boucherie française.**

Venus de la France entière défendre l'excellence de leur savoir-faire, ce sont au total 18 apprentis qui tenteront leur chance lors de trois épreuves techniques. Une occasion unique de découvrir les coulisses du travail réalisé avec le plus grand soin par les bouchers, et d'en savoir plus sur ce métier investi en faveur du « manger mieux » !

PLANNING DU CONCOURS DES JEUNES BOUCHERS

LES 23, 25 ET 27 FÉVRIER

1^{RE} ÉPREUVE À 11H

Six participants s'affronteront sur la préparation d'une épaule d'agneau, un morceau aux multiples facettes.

2^E ÉPREUVE À 13H15

Les quatre vainqueurs de la 1^{re} épreuve mettront ensuite leur technicité au service du traditionnel rôti de veau.

3^E ÉPREUVE À 15H30

Les deux finalistes tenteront de remporter le concours en se défiant sur l'une des pièces les plus emblématiques de la boucherie : la côte de bœuf.

DIMANCHE 23 FÉVRIER

À 18H

LA BRIGADE DES TRIPES FÊTE SES 2 ANS

À l'occasion du 2^{ème} anniversaire de la Brigade des Tripes, la filière Produits Tripiers se réunit le dimanche 23 février à 18h sur le stand INTERBEV (espace professionnel).

Lors de cette soirée, les professionnels de la filière reviendront sur les 2 années de la campagne "Osez cuisiner raisonné" et remettront les récompenses du Championnat d'Europe des Produits Tripiers 2024 que le gagnant du dernier Star Tripes a remporté avec une recette de pastrami à la langue de veau.

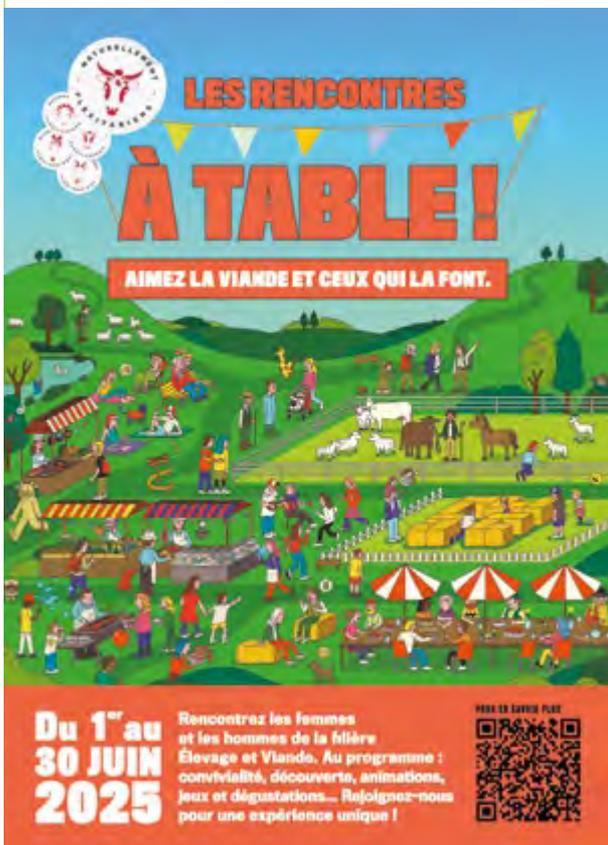


LUNDI 24 FÉVRIER

À 9H

PETIT-DÉJEUNER DE LANCEMENT DE L'ÉDITION 2025 DES RENCONTRES À TABLE ! AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.

En présence de **la nouvelle marraine de l'événement, Emmanuelle Jary**, journaliste gastronomique passionnée et fondatrice de "C'est meilleur quand c'est bon", ce petit-déjeuner se déroulera au sein de l'espace restaurant du stand INTERBEV "Aimez la viande, mangez-en mieux."



ZOOM SUR LES RENCONTRES À TABLE ! AIMEZ LA VIANDE ET CEUX QUI LA FONT.

Organisée sur tout le territoire, la 2e édition de ce temps fort se déroulera du 1er au 30 juin 2025 avec l'objectif de **mettre en valeur les savoir-faire et les engagements de la filière**. À cette occasion, des événements seront proposés au sein de fermes, de halles ou de lieux plus inhabituels. **Animations culturelles, visites insolites, parcours gourmands, animations ludiques et pédagogiques...** autant de rendez-vous conviviaux qui seront initiés pour renforcer le lien entre public et professionnels. Point d'orgue de ces festivités, **une grande table flexitarienne** sera dressée dans chaque région, offrant l'occasion de (re) découvrir, le temps d'un repas, la richesse et la qualité de nos productions agricoles !

Plus d'informations

www.rencontres-a-table.fr

**Inscription obligatoire auprès
du service de presse INTERBEV**

LUNDI 24 FÉVRIER

À 10H30

SIGNATURE D'UNE CHARTE D'ENGAGEMENTS EN FAVEUR DES VIANDES FRANÇAISES EN RESTAURATION COMMERCIALE AVEC METRO FRANCE

La signature de la charte d'engagement aura lieu lundi 24 février à 10h30 sur le stand INTERBEV (espace professionnel).

Pour répondre aux attentes des convives* et contribuer à la préservation du modèle d'élevage français durable, METRO France, 1^{er} fournisseur de la restauration commerciale indépendante, est mobilisé et est engagé dans la promotion des viandes Origine France. INTERBEV l'accompagne dans cette démarche à travers un programme d'actions ambitieux et met à sa disposition des outils et des formations permettant de mieux cerner les attentes des convives, de mieux connaître les atouts de l'élevage français et des filières bovine et veau, de comprendre les avantages de proposer des viandes locales, durables et de qualité et d'optimiser les achats de viandes (masterclass destinées aux équipes commerciales, accompagnement chez les restaurateurs, simulateurs d'achats pour illustrer au travers de l'équilibre matière l'importance de diversifier les morceaux proposés, fiches techniques...). **Objectif : augmenter la part de viandes locales, durables et de qualité sur les menus de la restauration.**

MERCREDI 26 FÉVRIER

DE 11H À 11H30

REMISE DES PRIX DU CHALLENGE FCD/FCA

Mercredi 26 février, de 11h à 11h30, retrouvez sur le stand INTERBEV (espace Flexi Crush) la remise des prix du Challenge Fédération du Commerce et de la Distribution (FCD)/Fédération du Commerce Coopératif et Associé (FCA), faisant suite à la délibération des jurys en novembre 2024.

Dix prix régionaux et deux prix nationaux seront décernés, récompensant les meilleurs rayons boucheries en GMS (grandes et moyennes surfaces) au niveau national. A cette occasion, une plaque sera attribuée aux professionnels en reconnaissance de leur travail.

LUNDI 24 FÉVRIER

À 18H

PRÉSENTATION DES RACES CHEVALINES BOUCHÈRES



Cet événement, organisé sur le ring équin du Salon de l'Agriculture (Hall 6), sera l'occasion pour les éleveurs de **présenter leurs races de chevaux de trait et d'aborder leur valorisation, notamment en termes de qualités bouchères.**

L'objectif ? Sensibiliser à l'importance du maintien des races de chevaux de trait en France et au souhait de relocaliser la production nationale. Alors que la majorité de la viande chevaline consommée en France est importée, il existe en effet une demande des distributeurs pour relocaliser leurs approvisionnements. Ceci constitue une réelle opportunité de développer la production en relocalisant les abattages, de maintenir ainsi le maillage territorial des abattoirs et de contribuer à la vitalité des territoires.

*95% des convives souhaitent que les restaurateurs proposent plus de viande d'origine France et 82% des convives souhaitent davantage d'informations et de transparence sur l'origine des viandes proposées au menu, selon l'étude Audirep sur la restauration commerciale réalisée en ligne pour INTERBEV du 13 au 19 mai 2024 sur un échantillon de 1 511 répondants, âgés de 25 ans et plus, ayant fréquenté les restaurants traditionnels français au cours des 12 derniers mois

MERCREDI 26 FÉVRIER

À 11H

**RENOUVELLEMENT DU
PARTENARIAT INTERBEV
X TECH-OVIN 2025 ET
RÉVÉLATION DE L’AFFICHE
DE LA 14^E ÉDITION**



Mercredi 26 février à 11h, sur le stand d'INTERBEV (espace professionnel), Patrick SOURY, président d'INTERBEV Ovins, renouvellera la convention de partenariat avec le Salon Tech-Ovin. À cette occasion, Guillaume METZ, président de ce salon aquitain, dévoilera le résultat du concours d'affiches organisé à l'occasion de la 14^e édition de ce temps fort. Les représentants de la filière ovine française y annonceront également leurs ambitions pour cet événement majeur.

**Plus d'informations
sur le salon Tech-Ovin**

Rendez-vous incontournable des acteurs du monde ovine, cet événement se tiendra les 3 et 4 septembre 2025 à Bellac, en Haute-Vienne (87). Ce salon professionnel du mouton offrira un espace unique de rencontres et d'échanges autour de l'évolution de la filière, avec des animations techniques, des conférences et plus de 200 exposants.

TOUS LES JOURS

À 17H30

**RETROUVEZ AUSSI
LES VIANDES BIO !**



Alors que la viande d'agneau bio sera mise en avant chaque jour à 17h30 sur le stand INTERBEV lors de l'animation "Flexicrush", une chasse au trésor sera proposée par l'Agence Bio (Hall 4 – B10) permettant aux participants de résoudre plusieurs énigmes sur la filière bio et l'élevage.

Pour trouver les réponses, rendez-vous sur les stands des interprofessions concernées. Celles liées à l'élevage bio seront accessibles grâce à un dépliant Viandes bio, à disposition sur le stand INTERBEV. En complément de ce jeu de piste, des quiz et des animations culinaires seront proposés sur le stand de l'Agence Bio par des chefs pour mettre en avant les filières bio, dont celle des viandes.

Enfin, les Viandes bio seront également valorisées sur le stand du SYNADIS Bio (Hall 1 – Stand K137), le syndicat professionnel des magasins spécialisés Bio, avec des dégustations réalisées tous les jours de 11h30 à 13h30 et de 16h à 18h. Les producteurs de viandes, charcuteries et lait bio seront présents pour échanger avec le public.