

LA FILIÈRE BOVINE BRETONNE

*25 000 professionnels passionnés,
chacun expert dans son métier.*



interbev-bretagne.fr – contact@interbev-bretagne.fr

LA FRANCE

au cœur de l'Europe

1^{er} troupeau bovin européen



3,9
MILLIONS
de vaches
allaitantes

3,7
MILLIONS
de vaches
laitières

*1^{er} pays producteur européen
de viande bovine*

*2^e producteur européen
de veaux de boucherie*

18%
de la
production
européenne



1,2
MILLION
de veaux
finis

*Un secteur économique
de poids*

1^{er}
secteur
agricole
en termes
d'emploi



En France

60
vaches
en moyenne
par élevage

20%
du territoire
est couvert d'herbe
sous forme
de prairies

90%
de l'alimentation
des ruminants
est produite
par l'éleveur

NOUS SOMMES EN BRETAGNE, *terre authentique d'élevage et d'agroalimentaire*

Région majeure d'élevage bovin

760 000
vaches
laitières

110 000
vaches
allaitantes



16 800
exploitations
élevent
des bovins

*1^{re} région française productrice
de veaux de boucherie*

22%
de la
production
française



*1^{re} région française d'abattage
et de transformation*

17
sites
d'abattage

Des sites de dimensions variées
et complémentaires

23%
des gros bovins
et veaux
français



La Bretagne
produit des viandes
pouvant nourrir
l'équivalent de

13,5
MILLIONS
de français



NOUS NOUS FÉDÉRONS AUTOUR D'UNE *même mission*

Bretons
& engagés

Pour un bœuf de qualité !



Nous proposons des viandes bovines variées pour toutes les occasions, grâce à :

- La diversité et la complémentarité des filières en Bretagne (conventionnelle, Label Rouge, Biologique...).
- Des outils d'abattage et de transformation variés et dynamiques.
- La complémentarité des débouchés et des circuits (produits élaborés, artisans bouchers, GMS, RHD, export).



Nous valorisons une production locale, pérenne et durable, grâce à :

- La diversité de races bovines élevées en Bretagne.
- La complémentarité régionale entre l'élevage et les cultures.
- Le développement de pratiques durables et innovantes, et de nouveaux outils d'aide à la décision.
- La valorisation des métiers et la formation.



Nous nous engageons ensemble pour la qualité et la sécurité alimentaire

- Garantir au consommateur la sécurité alimentaire, la qualité des pratiques et des conditions de production.
- Favoriser la cohérence territoriale.
- Perfectionner les conditions de travail.
- Limiter le gaspillage et informer les consommateurs.

La Bretagne, terre du bien-manger



NOUS INNOVONS, C'EST DANS *notre nature*



1976

Création de l'interprofession bovine bretonne (INTERBOVI BRETAGNE).
Structuration interprofessionnelle de la filière bovine en France.



1979

Premier accord interprofessionnel signé en Bretagne.



1989

Classement au 1/3 de classe rendu obligatoire en Bretagne
en lien avec la création et le développement des filières qualité
(Label Rouge).



1991

Mise en place du cahier des charges Artisans Bouchers Bretons (ABB).



1996

Développement et structuration du système de traçabilité au sein de
la filière bretonne et création du Code Qualité Viande Bovine.



2013

Naissance de la démarche de communication "**Bretons et Engagés**".
Engagement dans la formation et le renouvellement des générations



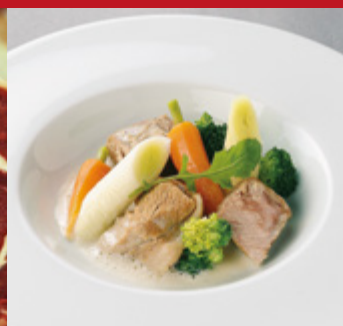
2015

Lancement des essais bovins jeunes issus de la production
bretonne (station expérimentale de Maunon).



2019

Lancement de la démarche collective l'EJENDU,
structuration de la filière viande bovine 100 % bretonne.





INTERBEV BRETAGNE est l'association interprofessionnelle bretonne de l'élevage et des viandes.

Elle regroupe tous les acteurs de la filière :
producteurs, transformateurs et distributeurs.
Elle permet aux professionnels des différentes familles de l'amont à l'aval de la filière
de se concerter en vue d'assurer des relations de confiance entre partenaires,
de valoriser et structurer la filière bretonne, ses produits et ses métiers.

LES FAMILLES DE L'INTERPROFESSION EN RÉGION



Démarche portée
par l'Interprofession

ZI Sud Est – BP 51436 – 35514 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex
Tél. 02 99 32 08 98 – interbev-bretagne.fr – contact@interbev-bretagne.fr

