

Filière bovine et Restauration Hors Domicile
**Ensemble, soyons acteurs
de la Bretagne**

**Bretons
& engagés**

Pour un bœuf de qualité !



**EN BRETAGNE, 25 000 PROFESSIONNELS PASSIONNÉS,
CHACUN EXPERT DANS SON MÉTIER.**

Ensemble, nous produisons des viandes bovines variées, qui permettent à tous de manger
une viande de qualité, pour toutes les occasions.

BRETAGNE
interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

interbev-bretagne.fr - contact@interbev-bretagne.fr - tél. 02 99 32 08 98

Une filière dynamique et structurée en Bretagne

en France

1^{er} producteur européen



en Bretagne

1^{re} région française d'abattage : 23% des gros bovins et veaux



326 000 tonnes

Région majeure de production : 14% du cheptel bovin français



770 000 vaches laitières
114 000 vaches allaitantes

L'ensemble des principales races bovines sont élevées en Bretagne



16 800 exploitations en Bretagne élèvent des bovins (soit 2 sur 3)

Bretons & engagés, c'est :

- PRODUIRE DES VIANDES BOVINES POUR TOUS ET TOUTES LES OCCASIONS.
- TRAVAILLER SUR UNE TERRE AUTHENTIQUE D'ÉLEVAGE ET D'AGROALIMENTAIRE.
- S'ENGAGER ENSEMBLE POUR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.
- VALORISER UNE PRODUCTION LOCALE, PÉRENNE ET DURABLE.

DES VALEURS RÉGIONALES

Engagement, professionnalisme, rigueur, innovation, partage ; au service de la qualité et de la sécurité alimentaire.

DES FILIÈRES DYNAMIQUES ET DIVERSIFIÉES

La diversité et la complémentarité des filières en Bretagne façonnent et dynamisent le territoire breton : production conventionnelle, Label Rouge, Agriculture Biologique...

84% DE LA PRODUCTION BRETONNE EST ABATTUE EN BRETAGNE

Part de la production bretonne d'animaux finis abattus en Bretagne (sur sorties d'animaux en France, gros bovins et veaux).



Pour un bœuf de qualité !

LA BRETAGNE : UNE TERRE AGRICOLE NATURELLE

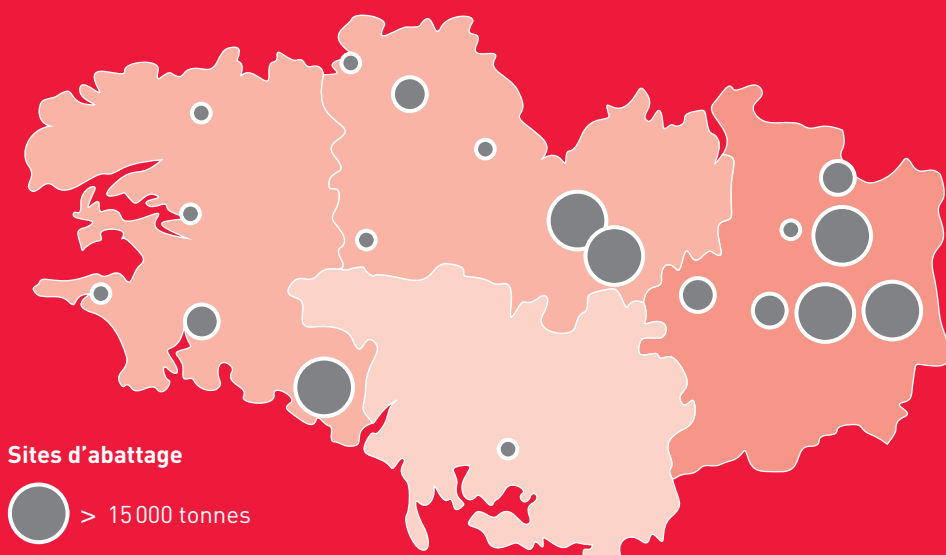
La Bretagne réunit les conditions agroclimatiques idéales, l'herbe et les céréales, pour élever les troupeaux. Les terres naturelles d'élevage sont valorisées sur l'ensemble du territoire breton.

LES OUTILS D'ABATTAGE ET DE TRANSFORMATION BRETONS

De dimensions variées et complémentaires, permettent une valorisation diversifiée : produits bruts, hachés, produits transformés.

L'ensemble de la filière est présente en Bretagne. Plus de 25 000 professionnels travaillent conjointement : éleveurs, metteurs en marché, abatteurs, transformateurs, grossistes, bouchers...

19 OUTILS D'ABATTAGE DE DIMENSIONS COMPLÉMENTAIRES



Sites d'abattage

-  > 15 000 tonnes
-  3 000 - 15 000 tonnes
-  < 3 000 tonnes

Pour aller plus loin : consultez le site interbev-bretagne.fr, rubrique : Enjeux /RHD

En Bretagne, nous produisons des viandes (bœuf et veau) qui permettent de nourrir l'équivalent de 13,5 millions de français (soit environ 20% de la population).



13,5
millions de Français

La viande, au cœur des repas et des préoccupations nutritionnelles, économiques, culinaires et gustatives :

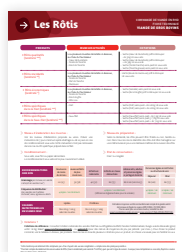
DES OUTILS POUR VOUS ACCOMPAGNER (BŒUF ET VEAU)

Ces outils sont mis à disposition des professionnels de la restauration collective, afin de guider au mieux l'acheteur pour :

- Sélectionner un produit correspondant à ses attentes en termes de qualité et d'utilisation culinaire
- Faciliter et optimiser l'achat des viandes

► LES FICHES TECHNIQUES

qui contribuent à favoriser le dialogue entre le Chef de Cuisine, le Responsable des Achats et les Opérateurs de la filière viande. Elles indiquent pour chaque plat (rôti, steak, escalope,...) les différents muscles pouvant être utilisés, leur niveau d'élaboration, leur mode de conditionnement, leurs valeurs nutritionnelles, les grammages et les fréquences recommandés.



► LE GUIDE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE



► LE VADEMECUM SUR LES QUESTIONS JURIDIQUES

concernant l'achat de viande dans le cadre des marchés publics.



TÉMOIGNAGE

Rachel ALLENIC,
Membre du Conseil d'Administration
Interbev Bretagne,
Directrice d'un Groupement d'Achat
en Bretagne (22)

Avec 10 milliards de repas servis chaque année en France, le marché de la restauration hors domicile se doit d'être un acteur constructif et engagé dans les réflexions liées au développement de la filière. En effet, les contraintes et les obligations de chacun doivent être connues et appréhendées avec des objectifs communs. Des axes de travail transversaux doivent permettre la pérennité du métier d'agriculteur, la qualité du produit dans nos assiettes, dans le respect des contraintes financières.

L'un des axes de travail qui me paraît essentiel est la formation de nos cuisiniers sur l'aspect technique de la viande afin de proposer aux convives une diversité de morceaux. Et ainsi contribuer à la résolution des problèmes d'équilibre matière de la bête auxquels sont confrontés les professionnels de la filière. Un autre axe est celui des choix d'approvisionnements et la nécessité d'intégrer les distributeurs dans cette réflexion.

Il faut encourager les rencontres, créer les échanges et s'enrichir des connaissances de chacun afin d'assurer la satisfaction de tous.

Téléchargez ces outils sur :

<http://interbev-bretagne.fr/portfolio-posts/faciliter-lachat-de-viandes/>



Association Interprofessionnelle de la production et de l'industrie des viandes
Comité Régional d'Interbev

LES FAMILLES DE L'INTERPROFESSION EN RÉGION



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

Accès directs

- S'abonner à la newsletter et télécharger les affiches découpe : interbev-bretagne.fr/espace-pro/
- Visionner les vidéos « Bretons et engagés » : interbev-bretagne.fr/metiers/



Rejoignez-nous sur :

