

# 95 %\* DES CONVIVES SOUHAITENT QUE LES RESTAURATEURS PROPOSENT PLUS DE VIANDE « ORIGINE FRANCE »



## AVEC LES VIANDES DE BŒUF ET DE VEAU FRANÇAISES, RÉPONDEZ AUX ATTENTES DES CONVIVES !

Gage de qualité et de fidélisation des consommateurs, la viande française est particulièrement plébiscitée par une grande majorité des clients. Pourtant, actuellement, en restauration commerciale à table, 60 %\*\* de la viande de bœuf et 47 %\*\* de la viande de veau sont importées. En ajoutant les viandes de bœuf et de veau françaises à votre carte, vous êtes certains de combler les attentes de vos convives.



**97 %\***

des convives ont une image positive des restaurants proposant de la Viande Bovine Française à leur carte.



**92 %\***

des convives affirment qu'un restaurant qui propose de la viande de bœuf française les incite à fréquenter ou revenir dans l'établissement.

## LA FILIÈRE BOVINE FRANÇAISE : UN MODÈLE DE PRODUCTION UNIQUE ET DURABLE

Le modèle d'élevage herbager français est unique au monde et doit être préservé pour proposer une viande durable au consommateur.

- Des exploitations à taille humaine de 60 vaches en moyenne.
- Le pâturage des bovins en extérieur pendant 5 à 8 mois dans l'année.
- Des animaux nourris à 80% avec de l'herbe et des fourrages produits sur l'exploitation.
- Des surfaces d'élevage herbagères et une fertilisation naturelle des sols bénéfique pour la biodiversité.
- Un modèle vertueux capable de compenser une partie de ses émissions de gaz à effet de serre, grâce au maintien des prairies herbagères qui stockent du carbone.



POUR EN SAVOIR PLUS  
SUR L'ÉLEVAGE HERBAGER



## LA VIANDE BOVINE FRANÇAISE, ESSENTIELLE À NOTRE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE, EST UN ÉLÉMENT INCONTOURNABLE DE NOTRE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE.

Quels que soient la taille du restaurant et le type de cuisine proposée, les viandes de bœuf et de veau occupent une place majeure dans les habitudes alimentaires des Français avec des plats à succès !



**93 %\***

des convives affirment consommer du bœuf ou du veau au restaurant.



Les restaurateurs déclarent que ces produits sont des incontournables et tiennent une place de choix à la carte.

# AVEC LA VIANDE BOVINE FRANÇAISE : SOUTENEZ LE TRAVAIL DES ÉLEVEURS FRANÇAIS ET LES TERRITOIRES !

Choisir des viandes de bœuf et de veau françaises, c'est :

- Répondre aux attentes des convives et les fidéliser.
- Participer à la préservation de l'identité gastronomique française.
- Affirmer son engagement en faveur du modèle d'élevage durable herbager.
- Soutenir l'élevage français, les territoires, l'économie locale, les emplois.



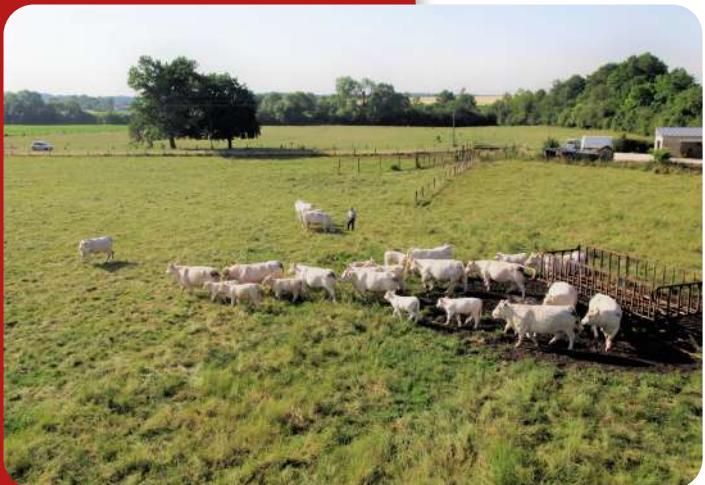
**96 %\***

des convives affirment que proposer de la Viande Française pour un restaurant est synonyme de soutien au monde agricole et à l'agriculture locale.



**95 %\***

pensent que cela permet de répondre aux attentes en matière de préservation de l'environnement.



## DES VIANDES RACÉES RENOMMÉES MONDIALEMENT POUR ENRICHIR VOTRE IDENTITÉ CULINAIRE

Avec 25 races de vaches allaitantes, laitières et mixtes, la France possède le cheptel bovin le plus important d'Europe (environ 17 millions de bovins). Reflet de nos terroirs, ces races traditionnelles, régionales ou rustiques, sont adaptées à leurs territoires de production, ce qui apporte à chaque plat un caractère unique.



## LE BIEN-ÊTRE ANIMAL À CHAQUE INSTANT

De l'élevage au transport et à l'abattage, le bien-être animal est une préoccupation majeure des professionnels de la filière.

Au contact quotidien des animaux, les éleveurs sont les premiers garants du confort et des bonnes pratiques à mettre en place. Tous les transporteurs sont formés à la manipulation et au soin des animaux. Les opérateurs d'abattoir sont formés et contrôlés par des Responsables de la Protection Animale (RPA) et les services vétérinaires.

## UNE SEGMENTATION GAGE DE QUALITÉ POUR RASSURER LE CONVIVE

Les viandes de bœuf et de veau françaises répondent à des garanties officielles d'identification de qualité et d'origine.



**Viande Française** : les signatures « Viande Bovine Française » et « Viande de Veau Française » identifient les viandes de bœuf et de veau d'origine française. Elles certifient une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France. Elles attestent de modes de production respectant l'environnement et le bien-être animal.



**Viande Label Rouge** : signe officiel de qualité, le Label Rouge assure un niveau de qualité supérieur. Les principales garanties : élevage en pâturage de 5 mois minimum, 80 % d'autonomie alimentaire minimum, alimentation sans OGM ni huile de palme, pas de traitement antibiotique pendant les derniers mois de vie de l'animal, qualité organoleptique supérieure avec durée de maturation minimum de 10 jours en carcasse, 13 jours pour les morceaux prêts à découper. Les veaux Label Rouge tètent au pis de leur mère ou reçoivent du lait frais entier produit sur la ferme. Ils sont élevés sur paille, en case collective.



**Viande BIO** : les viandes de bœuf et de veau Bio sont issues d'animaux élevés et nourris conformément au signe officiel de qualité « Agriculture Biologique ». Les principales garanties : respect du cercle vertueux de la nature, accès des animaux à l'extérieur autant que possible, autonomie alimentaire avec des céréales et fourrages Bio produits sur l'exploitation, pas d'utilisation de produits chimiques de synthèse ni d'OGM, utilisation de médecines douces à base de plantes pour le soin des animaux.

# LA VIANDE BOVINE FRANÇAISE : UN INCONTOURNABLE DES CARTES DES RESTAURANTS

Avec la Viande Bovine Française, il est facile de se démarquer de la concurrence en proposant des plats de qualité et d'assurer une rentabilité certaine. La grande variété de morceaux permet de proposer des menus adaptés avec des coûts matières parfaitement maîtrisés. Des outils sont à disposition sur [www.viandes-rhd.fr](http://www.viandes-rhd.fr) pour permettre d'organiser les menus, tout en optimisant les achats.



**97 %\***

des convives privilégieraient une viande d'origine française plutôt qu'étrangère si le choix leur est proposé.

**84 %\***

des convives affirment que l'origine française a autant d'importance que la pièce de viande lors du choix d'un plat de viande bovine.

## L'IMPORTANCE D'UN AFFICHAGE CLAIR ET VISIBLE DE L'ORIGINE DES VIANDES



**63 %\***

des consommateurs préféreraient obtenir l'information sur l'origine de la viande sur le menu.



**95 %\***

aimeraient davantage savoir si un restaurant propose des plats à base de Viande Bovine Française.

# LA VIANDE DE VEAU : PRODUIT PLÉBISCITÉ EN FRANCE, FLEURON DE NOTRE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

Premiers consommateurs de viande de veau au monde, les Français sont très attachés à la viande de veau.

Pour répondre à cet engouement, les professionnels de la filière française s'impliquent pour proposer des produits de qualité, toujours plus durables et plus responsables.

## LA VIANDE DE VEAU FRANÇAISE OFFRE UNE GRANDE VARIÉTÉ DE MORCEAUX, ET DE RECETTES !

La grande qualité du veau réside dans la diversité des découpes françaises possibles. Une carcasse de veau peut offrir jusqu'à 16 morceaux, une variété qui permet de multiplier les possibilités et de proposer une carte riche et équilibrée.

- **Une viande très prisée au restaurant :** la viande de veau française est reconnue pour sa tendreté et sa finesse qui résulte de l'élevage soigné des veaux, nourris principalement au lait.
- **Des menus raffinés :** la viande de veau attire une clientèle gourmande, en quête de saveurs et d'authenticité. Le veau français permet au restaurateur de se différencier avec un produit de grande qualité, apprécié au restaurant avec des recettes emblématiques de la culture culinaire française (blanquette, escalope à la crème ou milanaise, osso-buco, veau Marengo...).



## UN ENGAGEMENT RESPONSABLE DE TOUTE UNE FILIÈRE

Avec le Pacte Sociétal, la filière Élevage et Viande est engagée depuis 2017 dans une démarche de progrès et de durabilité pour intégrer toujours mieux les attentes de la société et des professionnels de la filière, notamment en matière de réduction de l'impact environnemental et de protection des animaux.



POUR EN SAVOIR PLUS

#PacteSociétal  
#PlanDeFilière

**AIMEZ  
LA VIANDE,  
MANGEZ-EN  
MIEUX.**

Une filière engagée,  
responsable et durable.



ENCADRÉE PAR LA NORME ISO 26000 ET LABELLISÉE PAR L'AFNOR  
**«ENGAGÉ RSE CONFIRMÉ» DE NIVEAU 3 SUR 4, CETTE DÉMARCHE EST STRUCTURÉE AUTOUR DE 4 PIERS :**



Agir pour préserver l'environnement



Agir pour le bien-être, la protection et la santé des animaux



Agir pour une juste rémunération des acteurs de la filière et pour l'attractivité des métiers



Agir pour une alimentation de qualité, raisonnée et durable

\* Source Étude Audirep sur la restauration commerciale pour Interbev - Mai 2024.

AIMEZ LA VIANDE,  
ET CEUX QUI LA FONT.

# DES OUTILS MIS À VOTRE DISPOSITION

POUR MIEUX ACHETER ET CUISINER :

- **Les impactomètres** : des simulateurs d'achat permettant aux acheteurs d'optimiser et économiser :
  - L'impactomètre « achat par recette » a pour objectif d'optimiser les achats de viandes en permettant à son utilisateur de partir de la recette pour obtenir des recommandations de morceaux et de le sensibiliser au nombre d'animaux nécessaires à son achat.
  - L'impactomètre « bovin à l'équilibre » a pour objectif de favoriser une meilleure valorisation de l'ensemble de l'animal permettant une juste rémunération des producteurs.
- **Fiches techniques d'achat des viandes** : pour accompagner les restaurateurs dans leurs achats au meilleur prix.
- **Posters** : pour montrer l'ensemble des morceaux de bœuf et de veau pouvant être proposés au restaurant selon leur modes de préparation et de cuisson.



RENDEZ-VOUS SUR  
[WWW.VIANDES-RHD.FR](http://WWW.VIANDES-RHD.FR)  
POUR DÉCOUVRIR LES OUTILS

## DES OUTILS DE COMMUNICATION

À VOTRE SERVICE POUR VALORISER LES VIANDES DE BŒUF ET DE VEAU FRANÇAISES

Pour les grossistes : de nombreux outils et des formations spécifiques pour valoriser son engagement en faveur de la Viande Bovine Française.

91 %\*

des consommateurs seraient plus enclins à choisir un plat plutôt qu'un autre si la mention « Viande Française » est indiquée !

### VITROPHANIE DE PORTE

Vitrophanie à apposer sur la porte d'entrée des restaurateurs pour afficher clairement leur engagement en faveur de la viande bovine française.



### CHEVALETS DE COMPTOIR

Sur le comptoir et/ou sur les tables des restaurateurs pour informer leurs clients sur la provenance des viandes de bœuf et de veau proposées à la carte !



### 1 PANNEAU D'AFFICHAGE DE L'ORIGINE DE VOS VIANDES

Panneau à poser sur le comptoir des restaurateurs pour afficher clairement leur engagement envers les viandes françaises auprès de leurs clients.

### N'HÉSITEZ PAS À PROPOSER LES PLV DÉDIÉES

Ainsi, les restaurateurs répondront aux attentes de leurs convives et favoriseront leur fidélité !



### VOS CONTACTS OPÉRATIONNELS

Karine MEUNIER  
k.meunier@interbev.fr  
06 30 20 78 14

Emmanuel VARALDI  
evaraldi@idal-groupe.com  
06 73 68 55 26

\* Source Étude Audirep sur la restauration commerciale pour Interbev - Mai 2024.  
Étude réalisée en ligne du 13 au 19 mai 2024 sur un échantillon de 1511 répondants, âgés de 25 ans et plus, ayant fréquenté les restaurants traditionnels français au cours des 12 derniers mois.