

DEPLOIEMENT DU LABEL ROUGE

Dans le cadre des Etats Généraux de l'Alimentation, la section bovine d'Interbev s'est engagée dans son plan de filière à opérer une montée en gamme significative par le développement de la production de viande bovine Label Rouge à hauteur de 40% de la production d'ici 2023.

Dans ce contexte, la Filière a décidé de rendre, par accord interprofessionnel étendu, la contractualisation obligatoire pour toute transaction commerciale dans la filière Label Rouge. L'accord définit donc les règles de contractualisation à appliquer dans les transactions commerciales. Un guide à la contractualisation a également été rédigé et est disponible sur demande.

L'accord interprofessionnel relatif à la méthodologie de calcul des indicateurs de prix de revient :

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et agroalimentaire du 30 octobre 2018, prévoit la prise en compte d'indicateurs dans les critères et modalités de détermination du prix figurant dans les contrats et accords-cadres. Les indicateurs à prendre en compte définis par la Loi sont :

- un ou plusieurs indicateurs relatifs aux coûts pertinents de production et à l'évolution de ces coûts ;
- un ou plusieurs indicateurs relatifs aux prix constatés sur le marché et leurs évolutions ;
- un ou plusieurs indicateurs relatifs aux quantités, à la composition, à la qualité, à l'origine, à la traçabilité ou au respect d'un cahier des charges.

Cet accord décrit donc la méthodologie de calcul des indicateurs pertinents de coûts de production.

ACTUALITÉS

JOURNEE REGIONALE OVINE

Vous pouvez inscrire dans vos agendas la **Journée Normande Ovine** organisée par INTERBEV Normandie et le lycée agricole d'Yvetot. Elle aura lieu le vendredi 21 mai 2021 au Complexe hôtelier Mercure - Ibis Caen Centre Port de Plaisance (Caen).

L'objectif de cette journée est de partager aux acteurs de la filière l'état des lieux actualisé de la filière régionale, les freins à son développement et de réfléchir ensemble à des leviers d'actions à mettre en place.

>>> JOURNÉE RÉGIONALE OVINE

PROGRAMME

9H15 : Accueil des participants

9H45 : Introduction de la journée et présentation des intervenants

- Les grands enjeux de la filière ovine française et les grandes actions nationales
- Le programme Inn'OVIN
- La filière ovine en Normandie : état des lieux et étude des freins à son développement

12H15 : REPAS

13H30 : Ateliers de réflexion sur les freins au développement

16H30 : Clôture de la journée



Vous pouvez vous inscrire en cliquant [ICI](#).

N'hésitez pas à la diffuser dans votre réseau !

FORMATION DES COMMERCIAUX DE L'ENTREPRISE PRIVILEG SUR LES VIANDES DE BŒUF LABEL ROUGE

Le 12 avril, Tatiana LECOMTE (INTERBEV Pays de la Loire) Sébastien VLAMYNCK (chef de secteur des ambassadeurs LR), et Marine BARRY (INTERBEV Normandie) ont présenté le plan de filière Viandes de Bœuf Label Rouge aux commerciaux de l'entreprise PRIVILEG. Une présentation du socle commun, de la contractualisation obligatoire et la communication leur ont été présentés. Puis, une réflexion a été menée afin de les accompagner dans le déploiement du Label Rouge.



WEBINAIRE LABEL ROUGE EN RHD

INTERBEV Normandie co-organise avec les comités régionaux Pays de la Loire et Bretagne un webinaire le mardi 18 mai de 14h à 16h sur les Viandes de Bœuf Label Rouge en Restauration Hors Domicile, en lien avec la loi EGALIM.

Si vous souhaitez y participer, contactez-nous !

AGENDA / PARTENARIAT INTERBEV NORMANDIE

POINT PRESSE MIV
17 MAI

WEBINAIRE LABEL ROUGE EN RHD
18 MAI

JOURNEE RÉGIONALE OVINE – CAEN (14)
21 MAI

MADE IN VIANDE
DU 24 AU 31 MAI

**AG ET CA ELECTIF INTERBEV
NORMANDIE**
8 JUIN

PRAIRIALES – BLANCHE MAISON (50)
10 JUIN

→ **CONTACTEZ-NOUS !** 😊

INTERBEV Normandie

☎ 02 31 77 16 98

📧 accueil@interbevnormandie.fr

ACTUALITÉS

MADE IN VIANDE

Cette année les Rencontres Made in Viande s'adaptent au contexte sanitaire et les 14 professionnels inscrits vont recevoir essentiellement des scolaires. De la maternelle au Bac pro, ce sont près de 300 élèves qui viendront découvrir nos métiers et nos pratiques.



FORMATIONS PRISE DE PAROLE

A la demande des JA Normandie et de l'AOP « Prés-Salés du Mont Saint Michel », ont été réalisées 2 formations Prise de Parole (6 et 8 avril). Ces journées sont construites sur des animations ludiques et interactives, pour apprendre à s'exprimer librement. Avec une mise en situation permise par la présence d'un caméraman, les stagiaires ont pu à la fin de la journée, réviser leur expérience pour prendre conscience des progrès réalisés au cours de la journée. Tous sont ressortis ravis de cette formation !



PACTE SOCIÉTAL / ELEVAGE – ENVIRONNEMENT : FERME INNOVANTE DU PROGRAMME LIFE BEEF CARBON

Installé en 2014 dans la Manche, Nicolas ONFROY élève 90 vaches de race Limousine en système biologique, 100% herbager. Il fait partie des 6 fermes innovantes du programme LIFE BEEF CARBON en Normandie.

Nicolas est sensible à son impact sur l'environnement et à ses émissions de gaz à effet de serre. C'est important pour lui de pouvoir mesurer l'impact de sa ferme, grâce à l'outil CAP'2ER, qui lui a permis d'identifier les axes d'amélioration, comme le stockage du fumier, la valorisation des haies, l'installation de panneaux photovoltaïques ou le temps de présence des animaux en bâtiment.



Pour en savoir plus sur cette initiative : cliquez [ICI](#).