

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Juin 2023

**OSEZ CUISINER
RAISONNÉ**

100% plaisir **LES** zéro gaspi
**PRODUITS
TRIPIERS**
Osez cuisiner raisonné

Planches CANAILLES

Les Planches Canailles,
le nouveau concept "apéro" de
la **Commission Produits Tripiers**
d'INTERBEV en avant-première pour les
50 ans du Pavillon de la Triperie de Rungis.

La Brigade des Tripes est mise à l'honneur à l'occasion des 50 ans du Pavillon de la Triperie les 6, 7 et 8 juin 2023 à Rungis. Pour l'occasion, les professionnels de la filière Produits Tripiers présenteront un nouveau concept de planches apéritives, les "Planches Canailles" qui s'inscrivent parfaitement dans l'esprit d'une cuisine goûteuse et anti-gaspi. Le message «Osez cuisiner raisonné» de la nouvelle campagne de communication prend ici tout son sens !

PLEIN FEU SUR LA BRIGADE DES TRIPES



La filière Produits Tripiers est confrontée à de nombreux enjeux, dont le principal est de regagner de la visibilité sur les tables des restaurateurs et de les rassurer sur l'attractivité et l'accessibilité des Produits Tripiers dont les nombreux atouts sont à redécouvrir :

- des produits aux qualités nutritionnelles indéniables
- des produits zéro gaspi avec 100% de l'animal consommé
- des produits dans la tendance qui est à la redécouverte de produits oubliés, issus du patrimoine gastronomique français
- des produits originaux et inspirants qui permettent aux chefs d'innover et de surprendre leurs convives...

Aussi, pour rassembler et fédérer les professionnels passionnés des Produits Tripiers, La Commission Produits Tripiers d'Interbev a créé La Brigade des Tripes, un club d'ambassadeurs composés de restaurateurs, chefs bouchers, artisans bouchers, artisans tripiers, charcutiers et traiteurs valorisant les Produits Tripiers, et leur adhésion aux valeurs d'une cuisine anti-gaspi et inventive. Il y a de nombreux avantages à adhérer à La Brigade des Tripes :

- une visibilité personnalisée sur un espace web dédié,
- la mise à disposition d'outils pour accompagner la mise en avant des Produits Tripiers dans les établissements,
- l'accès à des supports de formation pour mieux vendre son offre de Produits Tripiers.

Afin d'inciter les restaurateurs à rejoindre la Brigade des Tripes et à s'engager dans la mise en avant des Produits Tripiers, une grande tournée terrain est lancée à compter de mi-juin. Ce sont 700 restaurateurs dans 5 régions de France (Paris, Lyon, Lille, Toulouse, Marseille) qui vont être visités de juin à septembre par des ambassadeurs spécialement formés.

Une opportunité pour rappeler les bénéfices de ces produits victimes de préjugés, et soutenir les restaurateurs passionnés par ces fleurons de la cuisine française, authentiques et inspirants.



Une page qui rassemble tous les membres professionnels passionnés



La planche canaille fait son entrée



Planches CANAILLES

Pendant ces trois jours d'anniversaire à Rungis, la communauté du 5ème quartier fait la démonstration d'une cuisine conviviale et innovante, ayant à cœur de faire découvrir ses produits, leurs atouts et leurs saveurs insoupçonnées ! Elle lance un nouveau concept de planche apéritive : la planche canaille !

Le mardi 6 juin à 8h, l'inauguration officielle s'achève en apothéose sur le Pavillon de la Triperie. En partenariat avec le restaurant "Au Veau qui Tête", le concept de planches "canailles", faisant référence aux fameuses planches de charcuteries et de fromages, sera dévoilé et concocté spécialement pour l'occasion. Les Produits Tripiers n'ont pas fini de surprendre !

Bientôt le concours STAR TRIPES, pour Novembre, le mois des Produits Tripiers !

À l'occasion du mois des Produits Tripiers en novembre, les restaurateurs engagés dans la Brigade des Tripes seront mis à l'honneur dans le cadre de l'opération Star Tripes. 5 restaurateurs membres de la Brigade des Tripes seront élus grâce au vote de leurs clients pour gagner leurs places en finale du Championnat Européen des Produits Tripiers dont la 6ème édition aura lieu le 21 juin à Rungis rassemblant 22 finalistes qui présenteront leurs meilleures recettes à base de Produits Tripiers, devant un jury de professionnels spécialistes.

Des recettes revisitées à la mode des tripes !

Les Produits Tripiers c'est aussi l'occasion de redécouvrir des recettes traditionnelles avec une touche d'originalité !

- **Le burger**, plat populaire par excellence, revisité avec de la hampe de bœuf, un morceau goûteux et authentique.
- **La salade Caesar** agrémentée de langue de veau, morceau tendre et savoureux.
- **La blanquette**, plat emblématique de la cuisine française, préparée avec du ris d'agneau, morceau méconnu mais pourtant très goûteux.
- **Les tagliatelles Carbonara**, recette italienne classique, concoctée avec de la joue de porc, un morceau tendre et onctueux.

De quoi faire saliver les convives dans les restaurants !





À PROPOS DE LA TRIPERIE À RUNGIS

Construit en 1972, le Pavillon de la Triperie a pour surface totale 2800 m² et accueille à l'époque 33 entreprises et leur personnel. La profession saisit alors l'occasion de se tourner résolument vers l'avenir : le Pavillon de la Triperie de Rungis devient vite le plus

grand marché d'abats d'Europe, et sûrement du monde, avec un tonnage de 40 000 tonnes par an ! Aujourd'hui, le métier de tripiier reste un métier de passion, issu d'une grande histoire d'amour avec la gastronomie. Jonglant souvent entre leur métier

d'origine et leurs fonctions administratives, les tripiiers du XXI^e siècle sont de véritables chefs d'entreprise mêlant informatique et techniques modernes, outils désormais indispensables d'une traçabilité pointue sans trahir l'essentiel : la qualité.

À PROPOS D'INTERBEV

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage et des viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles

et commerciales de ce secteur, qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

Afin de mieux intégrer les attentes de la société, les professionnels de cette filière se sont rassemblés autour d'une démarche de responsabilité sociétale, le « Pacte sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale, de juste rémunération des acteurs de la filière et d'attractivité

de ses métiers au service d'une alimentation raisonnée et de qualité. En 2021, INTERBEV reçoit à nouveau le label AFNOR « ENGAGÉ RSE CONFIRMÉ » de niveau 3 sur 4 pour sa démarche collective de responsabilité sociétale. Aujourd'hui, cette démarche qui engage la filière dans la promesse responsable et durable « Aimez la viande, mangez-en mieux. », est portée par une campagne de communication collective du même nom, signée « Naturellement Flexitariens ».

Contact presse :

MEDIAPILOTE

Nina Geslot

n.geslot@mediapilote.com

02 40 11 18 05 - 06 28 52 33 55



**AIMEZ LA VIANDE,
ET CEUX QUI LA FONT.**