

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Novembre 2023

**OSEZ CUISINER
RAISONNÉ**

100% plaisir
LES PRODUITS TRIPIERS
Zéro gaspi
Osez cuisiner raisonné

**NOVEMBRE, Le
Mois des Produits
Tripiers.**

**Une expérience
culinaire unique**

Les Produits Tripiers se révèlent être de véritables trésors gastronomiques, alliant à la fois des qualités nutritionnelles exceptionnelles et des saveurs inégalées. Pour des amateurs avertis ou pour simplement diversifier son alimentation, les Produits Tripiers offrent une large palette de possibilités afin d'éveiller les papilles et se régaler toute l'année. C'est l'occasion de redécouvrir des recettes traditionnelles de la gastronomie avec une touche d'originalité !

**Des aliments
qui marient
santé et plaisir !**

Connus pour leur **richesse en protéines** de haute qualité, les produits tripiers sont également **peu caloriques et faibles en lipides**. Cette combinaison unique en fait un choix judicieux pour ceux qui cherchent à maintenir un mode de vie sain, tout en ne sacrifiant en rien la gourmandise. Ces produits tripiers s'adaptent à une multitude de préparations, des plus simples aux plus sophistiquées.



QUELQUES RECETTES

GOURMANDES À SAVOURER

TOUTE L'ANNÉE



LE BURGER, PLAT POPULAIRE PAR EXCELLENCE, REVISITÉ AVEC DE LA HAMPE DE BŒUF, UN MORCEAU GOÛTEUX ET AUTHENTIQUE.

VOIR LA RECETTE



LA SALADE CÉSAR AGRÉMENTÉE DE LANGUE DE VEAU, MORCEAU TENDRE ET SAVOUREUX.

VOIR LA RECETTE



LA BLANQUETTE PLAT EMBLÉMATIQUE DE LA CUISINE FRANÇAISE, PRÉPARÉE AVEC DES RIS D'AGNEAU, MORCEAUX MÉCONNUS MAIS POURTANT TRÈS GOÛTEUX.

VOIR LA RECETTE



AIMEZ LA VIANDE,
ET CEUX QUI LA FONT.



A PROPOS - LA COMMUNAUTÉ DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS DE PRODUITS TRIPIERS

La Brigade des Tripes rassemble des professionnels passionnés composés de restaurateurs, chefs bouchers, artisans bouchers, artisans tripiers, charcutiers et traiteurs unis par leur amour des

Produits Tripiers. Ils s'efforcent de les faire apprécier à une nouvelle génération de consommateurs en mettant en avant leur originalité, leur goût, leur texture, leur valeur nutritionnelle, leur accessibilité,

et leur contribution à travailler une cuisine anti-gaspi et inventive, les plaçant ainsi au cœur des tendances sociétales.

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 :

CP Conseil - Mediapilote
Alexandra Mariez

alexandra.mariez@cpconseil.fr
06 74 10 80 27



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

