

Les outils modernes **de valorisation** des viandes de caractères



Sont heureux de vous convier à une demi-journée
de présentation / débats.

PROGRAMME DU 6 JUIN 2018

Les outils modernes pour valoriser les viandes de caractères et les professionnels qui font le choix de la qualité (éleveurs, grossistes, restaurateurs et détaillants) :

- Présentation du système de prédiction MSA (Meat Standards Australia)- système de prédiction des qualités gustatives des viandes.
- Présentation de TagMyFood - dispositif de transparence alimentaire et de valorisation des aliments de qualité dédié aux consommateurs.

CONFÉRENCES

14:00 **OUVERTURE DU SÉMINAIRE** (la présence de M. Layani est à confirmer)

14:15 **LES MARCHÉS DE LA VIANDE BOVINE :**

- Présentation de la situation actuelle et quelles tendances sont à prévoir.

14:25 **RETOUR SUR UNE ENQUÊTE DE LA CONSOMMATION DE VIANDE ROUGE EN FRANCE**



Qualité des viandes, informations disponibles : Quelles sont les attentes des consommateurs par Mme Marie-Pierre Ellies Oury – chercheur INRA – Maitre de conférence Bordeaux sciences Agro.

14:50 **PRÉSENTATION DE LA MÉTHODE MSA**



L'historique des données collectées ; la mise en pratique chez les éleveurs et présentation des travaux initiés en Europe.



Présentation réalisée par Dr David Pethick - fondateur de la méthode et M. Jean-François Hocquette (chercheur INRA).

15:30 **ALIMENTATION DES ANIMAUX ET QUALITÉ DES PRODUITS CARNÉS**



Par Mme Valérie Berthelot (Association Française de Zootechnie – Maitre de conférence à Agro ParisTech)

15:50 **EDUQUER LE CONSOMMATEUR POUR VALORISER LES ALIMENTS DE QUALITÉ**



Disponible au restaurant (en découvrant un aliment), sur les points de vente et à domicile, TagMyFood donne l'information utile au moment de choisir un aliment plutôt qu'un autre. Par M. Christian Dumont – fondateur et PDG de TagMyFood.

TABLE RONDE

16:15

QUESTIONS / RÉPONSES **AVEC LE PUBLIC** :

Echanges avec des professionnels éleveurs, grossistes, bouchers et restaurateurs.

- Quelle compréhension de ses outils pour chacun des acteurs ?
- Quels intérêts ?
- Comment s'approprier ces outils en France ?

RAFAICHISSEMENTS, DÉGUSTATION ET NETWORKING

DU 6 AU 7 JUIN 2018

MATINÉE : VISITE COMMENTÉE DES HALLES DE RUNGIS

Il est possible de visiter les halles de Rungis via les services d'une société privée. L'organisation de cette visite est totalement indépendante de notre séminaire : la réservation comme les frais seront à la charge des personnes intéressées :

- **Horaires des visites** : de 4 :00 à 8 :00 du matin
- **Un brunch à 8 :00** peut également clore la visite
- **Toutes les halles sont visitées** : Marée, Viandes, Fruits et Légumes, fromages et fleurs.
- **Un guide vous accompagne** et une navette facilite les transferts entre les halles.

Pour les inscriptions nous vous prions de vous rapprocher de l'agence Cultural :

Benedicte de Landtsheer tel : 01.42.46.92.04 mail : benedicte@cultural.fr.



MERCREDI
06/06/2018



DE 13:30 H
À 18:00 H



RUNGIS - SEMMARIS
TOUR CENTRALE

**Tour Semmaris - Amphithéâtre Libert Bou (rez-de-chaussée)
16 rue du Séminaire, 94550 CHEVILLY-LARUE**

SOUTIENS FINANCIERS :

Marché International de Rungis / INRA / Cap 20-25 - I-Site Clermont / AZF / TagMyFood

Plus d'infos sur www.tagmyfood.com

Contact presse : communication@tagmyfood.com

Téléphone : +33(0) 4 50 33 14 48

SUIVEZ-NOUS SUR

