

# Toutes les infos pratiques

Sur le Festival du Bœuf

**Nouveauté :  
Village Viande**

**CHAROLLES**

**1<sup>er</sup> & 2 décembre 2018**





# Ouverture du Festival du Bœuf

Samedi de 12 H à 19 H - Entrée gratuite

Dimanche de 9 H à 19 H - Entrée 4 €

**Lieu** : Parc des expositions – Route de Mâcon (face à la Maison du Charolais) 71120 CHAROLLES

**Navettes gratuites** le dimanche de 10 H 30 à 19 H 30 avec départ de Charolles – Place de l'Église

**Restauration sur place SANS réservation** le samedi et le dimanche

Le samedi : repas charolais avec tête de veau, pot au feu, burger ou faux-filet

Le dimanche : repas festif avec buffet et pavé charolais

Rappel pour le **concours de vitrines des apprentis bouchers le dimanche** :

Début du concours : 7 H 30      Fin du concours : 12 H 15      Remise des prix : 14 H

(Les vitrines décorées restent en place jusqu'à 16 H 30 environ)

## Nous rencontrer... au village viande !

Pour cette édition du Festival du Bœuf Charolais, une nouveauté vous attend : **un village viande !**

C'est ici que vous pourrez venir à la rencontre de différents acteurs de la filière. En effet, que vous soyez boucher, commercial, journaliste, directeur d'une grande surface, acteur de la filière viande ou consommateur, nous vous accompagnerons dans la découverte du Festival.

"Retrouvez la race charolaise près de chez vous !"

L'objectif de ce village viande est de vous proposer une vision transversale des acteurs de la filière viande charolaise, avec notamment la présentation des acteurs de la filière de toute la chaîne de valeur, à savoir de la naissance de l'animal jusqu'au consommateur.

Cette visite passe bien évidemment par la présentation de **l'élevage charolais** (venez poser vos questions aux nombreux éleveurs présents), la découverte des **différents opérateurs** (commerce de viande, rôle des coopératives...), **la transformation** (avec notamment des explications sur le rôle des abattoirs – de l'animal à la carcasse), **les différents signes de qualité** (AOC Bœuf de Charolles, Label Rouge Tendre Charolais et Charolais Terroir, Bio Bourgogne et l'IGP Charolais de Bourgogne) - Quel que soit le signe de qualité de votre viande, il vous garantit la typicité d'un produit issu du terroir charollais, berceau de la race, et réalisé selon les savoir-faire traditionnels des éleveurs – et **le boucher**, le mieux à même de vous conseiller sur les différents morceaux qu'il vous propose dans ses vitrines.

Tous ces acteurs de la filière sauront vous accompagner et vous expliquer leur métier et leur savoir-faire.



## Autres animations au village viande

En périphérie de ces métiers directement liés à la viande, vous pourrez également découvrir les différents travaux et travailleurs qui entourent ce secteur d'activité, comme les soins vétérinaires pour le bien-être animal, les travaux vertueux des agriculteurs dans leur quotidien (taille des haies, entretien...).

Tout au long du Festival, le village viande saura vous apporter une preuve par le goût et nous vous ferons découvrir l'excellence Charolaise !

Des dégustations de viande – des 5 signes de qualité – seront organisées du samedi après-midi au dimanche soir.

Vous pourrez assister à des animations et démonstrations culinaires par le chef Philippe Dumoux, qui vous montrera des modes de cuisson longue de la viande.

Sur le stand de la Confédération Nationale des Bouchers, vous pourrez assister à des démonstrations de découpe de viande commentées, en présence des représentants de l'Equipe de France des Bouchers.

Sur le stand de l'interprofession Interbev, de nombreux jeux et animations autour de la viande seront organisés.

La Maison du Charolais vous proposera des produits du terroir qui raviront vos papilles...



## Nous contacter

Société d'agriculture de Charolles  
43 route de Mâcon  
71120 CHAROLLES  
03 85 24 17 54  
Socagri.charolles@wanadoo.fr

## Plan du site

