

Communiqué

Exposition spéciale viande suisse à la BEA/CHEVAL à Berne

Le 6 mai 2009

Du 15 au 24 mai, le Centre vert de la BEA à Berne consacrera une exposition spéciale d'information à l'aliment viande. Le public pourra y découvrir l'évolution de l'animal vivant à la ferme à la viande préparée dans la cuisine de démonstration. Il comprendra mieux ainsi l'importance des animaux de rente et la transformation de fourrage grossier en viande. Un événement pour toute la famille.

Chaque année, l'exposition spéciale au Centre vert de BEA/CHEVAL offre aux visiteuses et aux visiteurs un aperçu coloré et naturel de thèmes toujours renouvelés et apporte des informations sur le travail des agriculteurs dans le cadre de la production et du traitement de produits agricoles. Cette année, l'exposition spéciale sera consacrée à la viande suisse. Les visiteurs du salon découvriront tout le processus de production agricole et d'élevage durable, du traitement de la viande à sa préparation en cuisine. Une dégustation et la vente de délicieuses spécialités carnées compléteront l'exposition qui a été planifiée et réalisée par le Centre vert en coopération avec l'interprofession Proviande et l'association des maîtres bouchers du canton de Berne.

La ferme et son environnement

Aujourd'hui encore, les prairies, les champs et les pâturages sont typiques du paysage suisse. L'exposition spéciale déclinera la grande variété des cultures agricoles qui constituent l'aliment de base des animaux. Une ferme avec des vaches, des veaux, des cochons et d'autres animaux de rente mettra en évidence les aspects importants pour les agriculteurs de l'élevage et des soins aux animaux.

Bienvenue à la boucherie modèle

Des professionnels de la viande de l'association des maîtres bouchers du canton de Berne présenteront, dans divers modules, la façon dont la matière première qu'est la viande est transformée en délicieuses spécialités. Des démonstrations commentées familiariseront le public aux diverses étapes du traitement telles que le désossage, la découpe et la fabrication de saucisses. On y apprendra bien des choses utiles sur les passionnants métiers de la viande tout en ayant la possibilité d'admirer les jeunes professionnels en plein entraînement pour le championnat du monde.

Bon appétit!

La cuisine de démonstration de Proviande est un temple des saveurs. Des cuisiniers professionnels présentent leur art, dévoileront conseils et astuces pour la préparation de la viande et une alimentation saine et équilibrée et vous inviteront à déguster des plats délicieux à base de viande suisse. Les visiteurs du salon pourront aussi déguster la saucisse BEA créée spécialement pour l'exposition spéciale ainsi que de nombreuses autres spécialités carnées sur les divers stands commerciaux et au restaurant d'Agro-Marketing Suisse (AMS).

BEA/Cheval 2009 à Berne, Centre vert, exposition spéciale viande suisse. Du 15 au 24 mai, tous les jours de 9h00 à 18h00.

Interlocuteur :

Gabriela Jaquet

Responsable Sponsoring et Events
Proviande / Viande Suisse

Téléphone 031 309 41 11

E-mail gabriela.jaquet@proviande.ch