

FOIRE des Viandes 2018

Lundi
23 Avril



au
CFPPA
d'Yssingeaux

« La bonne bête c'est
celle qui est bonne
dans l'assiette ... ! »



Imaginée par l'Association Fin Gras du Mézenc et lancée pour la première fois en 2010, la « Foire des Viandes » revient cette année sous une version innovante le lundi 23 avril 2018 et elle aura lieu au CFPPA d'Yssingeaux.

Son but : « mettre la viande au cœur de nos travaux, avec ses spécificités, ses qualités organoleptiques, son intérêt nutritionnel, et valoriser le savoir-faire des bouchers et des restaurateurs qui la proposent au consommateur ... »

L'élément central reste la **dégustation des bouillons** qui seront évalués à l'avance par un jury qui présentera et commentera ses observations le 23 avril à Yssingeaux*.

Comme pour les éditions précédentes, il y aura un **jugement de côtes de bœufs** qui portera tout autant sur la qualité de la pièce de viande en elle-même que sur la présentation proposée par le boucher.

Enfin, sera également associé à cette foire des viandes un **concours de recettes** et de préparations. Les restaurateurs et bouchers sont donc attendus avec des recettes qu'ils pourront présenter et faire déguster en fin de matinée.

* Rappelons que ces dégustations sont avant tout conduites dans un but de description et de comparaison des goûts, en vue de l'amélioration du vocabulaire de description de la viande. Cette meilleure connaissance des caractéristiques du produit doit ainsi permettre de garder à l'esprit que la viande Fin Gras doit se distinguer par son goût et travailler le plus possible dès l'élevage et l'engraissement des animaux à la recherche de ce goût qui est au final ce qui est apprécié par le consommateur.

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

Ouvert à tous.

- 9h : accueil cour centrale du pôle CFPPA / Lycée agricole d'Yssingeaux – Site de Choumouroux.

• De 9h à 11h :

Démonstration de découpe d'une carcasse, présentation des morceaux (nombre de places limitées / rotation toutes les 30 min environ).

Dégustations libres des bouillons.

Découpe et présentation des côtes par les bouchers.

Conférences sur les « dimensions nutritionnelles de la viande et les grands enjeux autour de sa consommation » par ABC Diététique

• De 11h à 13h :

Présentation des recettes, dégustation.

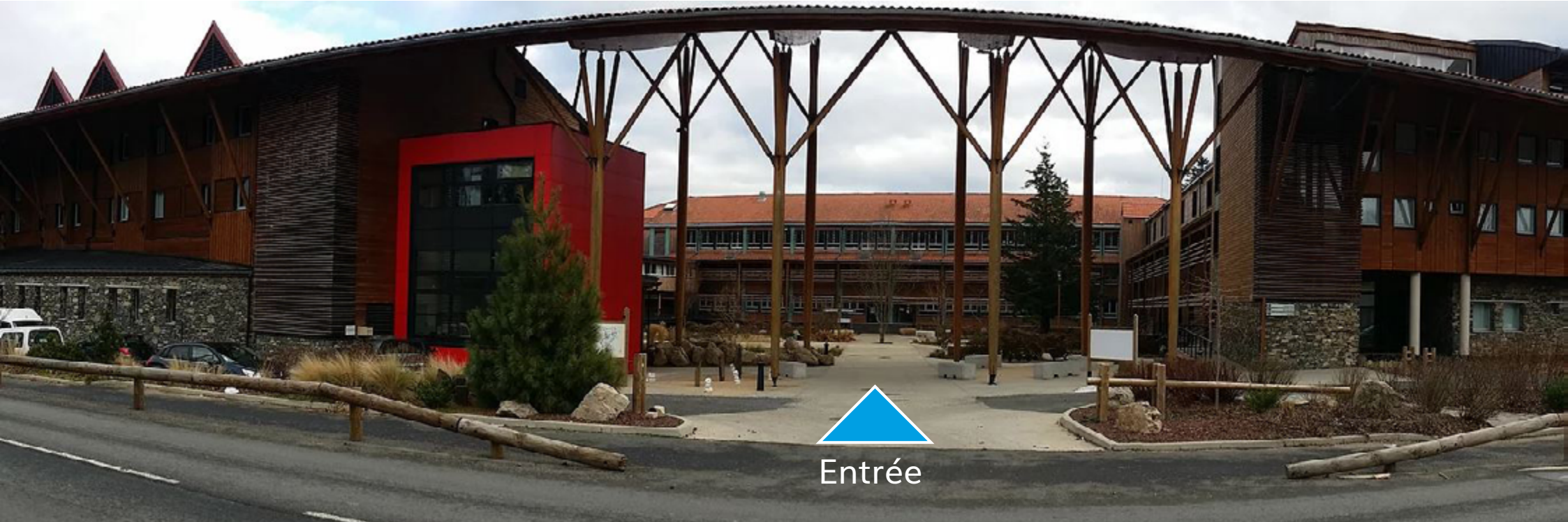
Synthèse, échanges et remise des prix des 3 concours (bouillons, côtes et recettes).

En continu de 9h à 13h, stand de présentation du Fin Gras du Mézenc.



A cette occasion repas à base de viande Fin Gras servi ce jour là à la cantine à destination des élèves des deux lycées !





ACCES

Lycée Agricole Georges Sand
Choumouroux, BP41
43200 YSSINGEAUX

Le Centre de formation se situe à 800 m du centre ville d'Yssingeaux, il est facilement accessible depuis la RN 88, suivre direction Queyrières.

GPS - Latitude : 45.134527
Longitude : 4.123416