



**DU 14 AU  
24 AVRIL**

**SOUTENONS ENSEMBLE  
LA FILIÈRE  
VIANDE DE VEAU !**

**CERTAINS PRODUITS FRAIS SONT PARTICULIÈREMENT TOUCHÉS PAR LA CRISE, EN RAISON DE LEUR SAISONNALITÉ OU DES PERTURBATIONS QUI AFFECTENT LEUR MISE EN MARCHÉ HABITUELLE.**

A la suite des filières Agneau et Chevreau, les professionnels de la filière Veau sollicitent à leur tour l'ensemble des acteurs de distribution pour les aider dans cette période très compliquée pour eux : la fermeture de nombreux marchés et stands traditionnels a fortement déstabilisé la mise en marché du veau sur les étals et dans les rayons.

➤ **ENSEMBLE, soutenons les éleveurs de Viande de Veau Française !**



## **UNE CAMPAGNE RADIO ET DIGITALE POUR DONNER ENVIE D'ACHETER DE LA VIANDE DE VEAU FRANÇAISE !**

Du 14 au 24 avril, INTERBEV VEAUX lance une campagne ciblant les acheteurs de 35 ans et +, pour toucher vos clients et leur rappeler tous les atouts de la viande de veau :

- A la RADIO, sur un ensemble de grandes stations.
- Sur INTERNET, avec des bannières sur les sites de cuisine et d'information.
- Sur les RESEAUX SOCIAUX, avec le soutien de plusieurs chefs et influenceurs qui réaliseront des recettes de veau depuis chez eux.



## **DES OUTILS POUR VOUS EN MAGASINS**

➤ **Téléchargez vos outils clés en main avec ce lien :**  
<https://bit.ly/soutien-veau>

➤ **Récupérez du matériel pour communiquer :**

- **UNE AFFICHE.**
- **4 RECETTES** mises en page sur une feuille de format A4, pour une impression facile, en couleur ou en N&B par vos soins. Des recettes simples et rapides à réaliser à la maison par vos clients.
- **UN KIT NUMERIQUE** pour communiquer sur la page Facebook ou Instagram de votre magasin, et montrer que vous restez dynamique et sur le front, pour soutenir la filière française !





## COMMUNIQUEZ SUR VOTRE PAGE FACEBOOK

### ETAPE 1

Habillez votre page Facebook et/ou celle du magasin avec les couleurs de la campagne « ACHETER DU VEAU ».

1. Connectez-vous à Facebook avec le compte administrateur (celui qui gère la page)
2. Allez sur la page, et passez la souris sur la photo de couverture de la page. Cliquez sur « Modifier la photo de couverture », puis sur « Importer une photo ».
3. Dans le kit digital que vous avez préalablement enregistré sur votre ordinateur (après l'avoir dézippé), choisissez l'image « couverture ». Ajustez si nécessaire et validez.



### ETAPE 2

Inspirez-vous des propositions de publications ci-dessous pour donner envie à vos clients de cuisiner du veau. Pour illustrer votre publication, joignez l'image correspondante présente dans le kit digital. Et validez !

1. Acheter du veau, c'est penser à une cuisine simple et rapide !  
Votre boucher vous propose aujourd'hui cette idée recette facile : des escalopes de veau au parmesan. 10 minutes de préparation 10 minutes de cuisson, et le tour est joué ! 😊



2. Acheter du veau, c'est penser au plaisir d'être en famille !  
Aujourd'hui, votre boucher vous suggère un rôti de veau au pesto avec ses petits légumes braisés : facile à réaliser, il régaler les grands et les petits. 😊





## COMMUNIQUEZ SUR VOTRE PAGE FACEBOOK

### 3 Acheter du veau, c'est penser au plaisir d'une bonne grillade ! 😊

A la poêle, à la plancha ou au barbecue, on prépare en quelques minutes chrono de bonnes côtes de veau, accompagnées par exemple de fèves aux échalotes, tomates et citrons confits... Mmmhhh !



ACHETER DU VEAU  
C'EST PENSER

AU PLAISIR D'UNE  
BONNE GRILLADE

### 4 Acheter du veau, c'est penser à l'évidence d'un bon moment ! 👍

Aujourd'hui, votre boucher vous propose une recette de veau à la tapenade et aux fèves, façon blanquette. On laisse mijoter pendant qu'on télé-travaille ou qu'on s'occupe des enfants...et on passe à table !



ACHETER DU VEAU  
C'EST PENSER

À L'ÉVIDENCE  
D'UN BON MOMENT

### 5 Acheter du veau, c'est penser au soutien de nos éleveurs français, engagés à fournir une viande unique, reconnue pour ses qualités tant gustatives que nutritionnelles. 🙌

Appréciée pour sa tendreté et sa saveur très douce, la viande de veau est fortement ancrée dans notre patrimoine culinaire et gourmand, avec des recettes qui font partie des classiques familiaux : blanquette de veau, escalopes à la crème ou milanaise, osso-buco...



ACHETER  
DU VEAU  
C'EST PENSER

AU SOUTIEN DE NOS  
ÉLEVEURS

**Notre conseil :** En commentaire sous votre publication, insérez le texte de la recette avec ses ingrédients, pour que vos clients puissent la reproduire chez eux (texte fourni dans votre kit digital).

Dans cette période difficile, nous comprenons vos difficultés à mobiliser de la main d'œuvre pour découper la viande. **N'hésitez pas à solliciter vos fournisseurs**, qui peuvent vous aider en vous apportant des solutions pratiques et restent complètement mobilisés pour vous fournir de la viande de veau, y compris sous signe de qualité.

- > Nous savons pouvoir compter sur votre engagement à nos côtés !
- > Nous nous attelons à préparer l'opération du Veau de la Pentecôte, fin mai.
- > D'ici là, portez-vous bien et bon courage à vous et vos équipes.

**LE VEAU**  
IL SUFFIT D'Y PENSER