

VICTOR, LE BOUCHER INFLUENCEUR

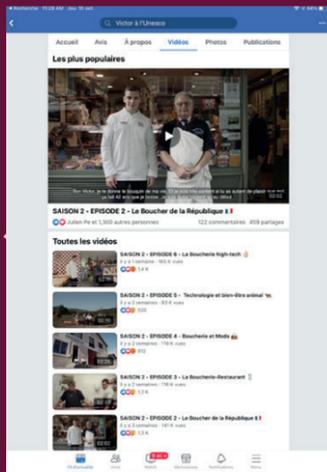


La 2^e saison de Victor à l'UNESCO s'est achevée le 2 octobre, avec la diffusion du 6^e et dernier épisode de la série sur les réseaux sociaux de MinuteBuzz, le réseau de divertissement français le plus puissant auprès des millenials, suivi par plus de 12 millions de personnes chaque jour. Après une nouvelle tournée en 6 étapes dans toute la France, la mobilisation des artisans bouchers, CFA et apprentis, la sensibilisation des médias nationaux et régionaux et une visibilité accrue sur les réseaux sociaux, l'heure est maintenant au bilan !

LA SAISON 2, DÉJÀ AUX 4 COINS DU WEB



Que ce soit sur Facebook, Instagram, Twitter ou encore Youtube, vous n'aurez aucun mal à retrouver la 2^e saison de Victor à l'UNESCO.



1 554 590
VUES*

*Nombre de fois où les utilisateurs ont été exposés à nos publications.

2 657 567
IMPRESSIONS*

*Nombre de fois total où les utilisateurs ont été exposés à nos publications.



20 114
INTERACTIONS*

*Total des partages, commentaires et likes.



Philippe G.

Continue comme ça, Victor, tu as mon soutien. Manger du bœuf, c'est excellent.



Francois M.

Merci Victor, tu représentes une passion, notre futur, notre implication, nos éleveurs, bref, une vie solidaire.

5 487 976

REACH TOTAL*

*Total des personnes exposées au moins une fois à la campagne.

UNE CANDIDATURE QUI AVANCE

Malgré un contexte particulier, perturbé par la crise sanitaire, les journaux locaux et nationaux ont répondu présent lors des différents tournages de notre web série et ont diffusé la saison 2 via différents supports presse, radio, TV et digital.



LADEPECHE.fr

171 800 €
EAE EN €*

*Equivalent en € d'achat d'espace presse.

AFP

LesEchos

3 midi-pyrénées

2 830 409
AUDIENCE*

*Total des personnes touchées.

55
RETOMBÉES PRESSE*

*Total des articles et médias produits.



UNE CANDIDATURE QUI AVANCE



Il faudra plusieurs années à Victor pour atteindre son objectif et voir l'art de la boucherie française inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Avant cela, c'est au niveau national qu'il devra défendre son dossier, afin de faire inscrire son projet à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France, étape indispensable pour être éligible au niveau international. La CFBCT soutient Victor et se constitue partie prenante dans la construction du dossier : recherches, pilotage de comités scientifique, historique, de soutien... tout est mis en œuvre pour collecter toutes les données nécessaires sur le métier et son savoir-faire unique au monde.



 @VICTORUNESCO

 @VICTORUNESCO  @VICTORUNESCO

ARTISAN & BOUCHER

UN SAVOIR-FAIRE
en héritage 



AG2R LA MONDIALE



apgis



PUBLI-RÉDACTIONNEL



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE



BLONDE D'AQUITAINE « EUROPEAN BEEF EXCELLENCE »

La race **blonde d'Aquitaine**, troisième des races à viande française par ses effectifs [500 000 mères], encore trop méconnue du grand public, est une ancienne race de travail originaire du Sud-Ouest de la France, sélectionnée depuis maintenant 60 ans sur ses aptitudes bouchères.

Aujourd'hui dans l'Hexagone sa répartition est nationale avec deux zones prépondérantes, son berceau [Occitanie et Nouvelle-Aquitaine] et le Grand-Ouest. Elle a aussi été implantée à l'étranger, majoritairement en Europe, et au final dans une trentaine de pays sur les 5 continents avec un réel succès en Italie dans les ateliers d'engraissement du Piémont.

En France, elle est conduite différemment suivant les régions et le climat, de façon plus ou moins intensive mais toujours dans des exploitations familiales à taille humaine, avec à la base une forte valorisation des zones herbagères et notamment en estive dans les Pyrénées, avec un réel souci du bien-être du troupeau et des animaux.

La **blonde d'Aquitaine** présente un large spectre de types de production à destination bouchère à des âges variés :

- veaux sous la mère ;
- veaux lourds type d'Aveyron ;
- jeunes bovins mâles ;
- génisses de boucherie ;
- quelques bœufs sous appellations locales.

et bien sûr le produit phare de la gamme qui a fondé sa notoriété de viande d'excellence auprès de la filière, la vache de réforme, une fois la carrière de reproductrice achevée et après une phase particulière d'engraissement, objet de toutes les attentions de la part de l'éleveur, assurant la noblesse et la qualité du produit.

La **blonde d'Aquitaine** est réputée pour ses spécificités :

- grand format [taille-longueur] et croissance, avec des poids carcasses élevés ;
 - de la finesse [os et cuir] avec un grain de viande subtil ;
 - des rendements supérieurs avec des possibilités d'extension de découpe pour les professionnels avertis ;
- et bien sûr une viande à fibres fines, peu grasse, à la tendreté naturelle unanimement reconnue et appréciée.



Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité.

La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

Contact : blondedaquitaine@orange.fr - 05 53 96 00 89 - www.blonde-aquitaine.fr / www.blonde-aquitaine.com (prochainement en ligne)



LES RENCONTRES DE VICTOR

Lors de son tour de France, nombreuses sont les personnalités à être venues à la rencontre de Victor pour échanger autour de son projet et lui apporter son soutien...
Merci à elles !



LE TOUQUET

ALAIN DUPLAT

Président honorifique du Syndicat de la Boucherie du Pas-de-Calais.



PARIS

VÉRONIQUE LANGLAIS

Présidente de la Fédération de la Boucherie de Paris.



PARIS

JEAN-RAYMOND DUMAS

Président de la Fédération de la Boucherie de l'Île-de-France.



POUZAC, BAGNÈRES-DE-BIGORRE

DANIEL PUGÈS

Président de la Chambre de Métiers des Hautes-Pyrénées.

JACQUES BRUNE

Président de la communauté de communes de la Haute-Bigorre et vice-président du département des Hautes-Pyrénées.

STÉPHANE BARTHE

1^{er} adjoint à la Mairie de Bagnères-de-Bigorre.



SAINT-JUNIEN

ERIC BOUTAUD

Artisan-Boucher à Saint-Junien (Haute-Vienne).

Pour célébrer le dernier jour de tournage qui avait eu lieu quelques heures plus tôt dans leur boutique, Stéphanie Manse, Présidente du syndicat de la boucherie des Hautes-Pyrénées, et son époux, Thierry Manse, ont organisé un apéritif en l'honneur de Victor et son projet. De nombreuses personnalités étaient présentes autour de Victor et de Patrick Gimonet, Directeur général de la CFBCT.



@VICTORUNESCO

@VICTORUNESCO

@VICTORUNESCO