

# bœuf grandeur nature



## UN LABEL ROUGE DEPUIS 1986

Un produit haut de gamme aux qualités gustatives et diététiques

### POUR VOS CLIENTS

Un vrai produit traditionnel et naturel

Une agriculture positive pour une nutrition toujours plus orientée vers la santé

La sécurité du Label Rouge et l'assurance d'un produit réellement haut de gamme

### UNE METHODE D'ELEVAGE

Sevrés à partir de l'âge de 5 mois, les animaux évoluent dans les prairies vastes et ombragées au moins 7 mois par an. Ils ont une croissance lente et régulière, et demeurent au sein du même élevage qualifié de la naissance ou du sevrage à l'abattage.

### UNE ALIMENTATION TRADITIONNELLE

L'herbe, pâturée ou récoltée, constitue la base de l'alimentation des bovins. En complément, nous avons sélectionné les meilleures matières premières pour accéder à notre finalité : la qualité supérieure de la viande et la parfaite finition des animaux.

Depuis toujours, le soja a été totalement interdit. Toutes les matières premières entrant dans l'alimentation des animaux sont issues de plantes non OGM. La finition est basée sur l'utilisation de la graine de lin.

**LE LIN ET LES OMEGA 3 :** Utilisée depuis plus de 1000 ans, la graine de lin est la plus riche en acides gras Oméga 3, acides gras à la fois essentiels et indispensables qui jouent un rôle important dans de nombreuses fonctions vitales.

**QUAND LES ANIMAUX SONT BIEN NOURRIS, L'HOMME SE PORTE MIEUX**

### UN PRODUIT IDENTIFIE ET CONTROLE

En élevage, seuls les animaux inscrits en filière et contrôlés régulièrement peuvent prétendre au label. Ces contrôles sont certifiés par Qualité-France S.A.S., l'Organisme Certificateur indépendant.

A l'abattoir, un agent du Label examine chacune des carcasses avant d'accorder ou de refuser la labellisation.

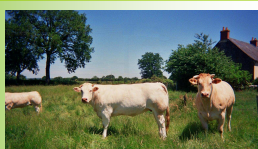
Chaque quartier reçoit une marque à l'encre rouge et une fiche d'identification comportant tous les éléments de traçabilité : de la société d'abattage à l'éleveur d'origine.

### UNE FILIERE DE PROXIMITE, UNE COHERENCE DE TERRITOIRE

Les bovins sont élevés sur le sol particulier de la région, où se sont développées d'excellentes prairies. Cette production de qualité est reconnue depuis le XIXème siècle et mise en avant chaque année lors de la Foire d'Evron, devenue une manifestation régionale sous l'appellation de « Festival de la viande d'Evron ».

*800 éleveurs au sein de la zone d'élevage actuelle*

Le troupeau compte aujourd'hui des animaux de toutes les races à viande française dont les principales sont :



Blonde d'Aquitaine



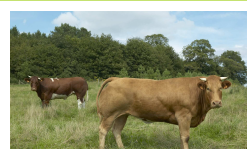
Charolaise



Rouge des Prés



Limousine



Croisement

# Le Produit et les Services

## UNE FILIERE A L'ECOUTE

**Une gamme adaptée à vos besoins** : régularité en terme de race, de poids carcasse et de conformation  
Un produit régulier, un rendement optimisé, une élaboration adaptée à votre demande

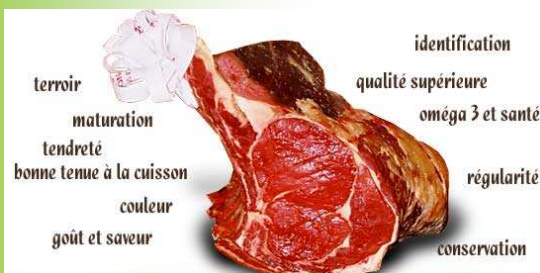
### LE CAHIER DES CHARGES EN BREF :

Femelles abattues entre 30 et 96 mois (génisses et jeunes vaches), bœufs,  
Conformation R à E, état d'engraissement 2 et 3,  
Poids carcasse : minimum 350 Kg (320 kg limousines)  
Couleur : rouge franc et uniforme

## UNE COMMUNICATION DYNAMIQUE

- Un site Internet dynamique **boeufgrandeurnature.com**
- Présence dans les salons grand public à forte notoriété
- Animaux de concours labellisés
- Opérations interprofessionnelles « Race à Viande », Mois de l'Origine et de la Qualité
- Une reconnaissance officielle du logo Bleu Blanc Cœur **dans le cadre du PNNS**.
- Filière engagée sous la marque ombrelle régionale réservée aux produits sous Signe Officiel de Qualité.
- **Une filière Label Rouge alliant tradition et modernité.**

### Rayon Traditionnel ou LS



**FICHE D'IDENTIFICATION**  
45108 A

TRADITIONNEL  
DE QUALITÉ SUPÉRIEURE  
Origine France - race élevée  
et abattu en France

Producteur : BOURGINE  
n° : 72 BOUER  
N° de dossier : 7221982163  
Sexe : Femelle  
Abattu à l'âge de : 73 Mois  
Le : 24/03/2009 à CHERRE  
72 080 02  
N° d'abattage : 235944  
Commercialisé par : SOCOPA

Ne pas commercialiser les pièces à rôtir et à griller à l'exception du Plat de la Taille et de l'onglet avant le 03/04/2009

Ne pas commercialiser les morceaux à bouillir ou à braiser avant le 28/03/2009

Type viande : A VIANDE  
Race : CHAROLAIS

Omega 3 naturels  
Label Rouge  
Produit certifié par : QUALITE FRANCE S.A.  
Label Rouge  
Produit de France  
Label Rouge

### Support fiches d'identification, leaflets, affiches, kakemonos, pique prix, outils personnalisés, animations



### Contact : 2 Fournisseurs

- SOCOPA VIANDES : M. Thierry COUTANT Tél. 02 43 60 23 60
- LES VIANDES DU MANS : M. Laurent DEROUIN Tél. 02 43 50 31 50

Egalement :



**Association BFM : 8, route de Neau - BP 231 53602 EVRON Cedex**  
**Tél. 02 43 01 38 06 – Fax. 02 43 37 28 20 – mail : dupont.bfm@wanadoo.fr**  
**boeufgrandeurnature.com / rubrique Espace Professionnels**