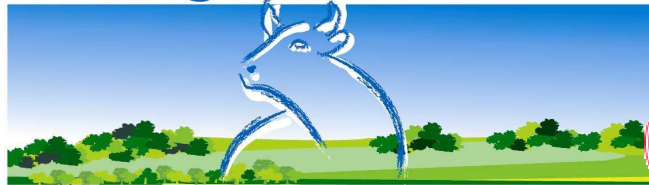




bœuf grandeur nature



**UNE VIANDE DE QUALITE SUPERIEURE, GARANTIE PAR UN LABEL ROUGE LA 03-86
LES OMEGA 3 APPORTES PAR L'ALIMENTATION : L'HERBE ET LE LIN, LA FILIERE LIN
BLEU BLANC COEUR**

UN MODE D' ELEVAGE ET UN SUIVI UNIQUES

Caractéristiques d'élevage

Les animaux sont issus du troupeau allaitant et élevés au pis au minimum jusqu'à 5 mois.

Ils séjournent chez le même éleveur de la naissance ou du sevrage jusqu'à l'abattage.

Ils sont dans les herbages au moins 7 mois par an, dans des exploitations extensives (<2 UGB/Ha SFP), dans des prairies vastes et ombragées (30 ares de pâture/UGB)

Les éleveurs sont qualifiés et régulièrement contrôlés par le label ; ils respectent les bonnes pratiques d'élevage et l'ensemble des critères propres au Label.

Chaque animal sélectionné pouvant prétendre au label est inscrit à l'association et enregistré dans la base de données du Label.

Alimentation

A base d'herbe, de fourrages et de produits de l'exploitation, et de matières premières agréées et contrôlées (pulpe de betteraves, lin, luzerne, avoine)

Respect d'un plan d'alimentation durant toute la vie de l'animal, avec distribution d'un aliment agréé spécifique contenant de la graine de lin extrudée en finition (filière tracée Bleu Blanc Cœur).

**Absence totale de soja dans l'alimentation des animaux.
Matières premières issues de plantes non OGM.**

Une **filière de proximité**, une cohérence de territoire, un suivi et une régularité optimisés.

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



LES OMEGA 3

Les oméga 3 sont apportés par l'herbe et le lin consommés par les animaux.

La graine de lin est de toutes les graines la plus riche en acides gras Oméga 3, des acides gras à la fois essentiels et indispensables qui jouent un rôle important dans de nombreuses fonctions vitales.

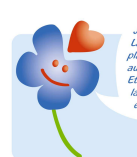
Notre corps ne sait pas les fabriquer, nous devons donc les trouver dans notre alimentation

Ils jouent un rôle dans la prévention des maladies cardiovasculaires, diabète, obésité ...

Ils constituent 1/3 de notre cerveau

Grâce à l'alimentation des animaux, on trouve naturellement **3 fois plus d'oméga3** dans le Bœuf Grandeur Nature que dans une viande standard.

Quand les animaux sont bien nourris, l'homme se porte mieux !



*Je suis le lin.
La plus vieille
plante utilisée
au monde.
Et aussi,
la plus riche
en Oméga 3.*



*Si le bœuf me mange,
je lui donne mes Oméga 3.*



*Il en fait cette délicieuse entrecôte
qui devient pour vous
source naturelle d'Oméga 3.*



**La filière Bleu Blanc Cœur est reconnue par
l'Etat dans le cadre de la signature de la
charte PNNS**

CARACTERISTIQUES DES ANIMAUX ET DES CARCASSES :

Bovins des principales races à viande présentes dans la région : Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Rouge des Prés, Limousine, croisés.

Femelles abattues entre 30 et 96 mois (génisses 30-51 mois, jeunes vaches 52-96 mois), et bœufs

Poids de carcasse minimum : 350 Kg (limousine 320 kg)

Conformation : R= à E+.

Note d'état d'engraissement : 2 et 3.

Couleur de viande rouge franc et uniforme, pH<6.

Maturation de 10 jours pour les morceaux à rôtir et à griller, à l'exception du filet, de la hampe et de l'onglet ; 4 jours pour les morceaux à bouillir ou à braiser, 13 jours sous vide.

UNE SELECTION ET UNE IDENTIFICATION RIGOUREUSES

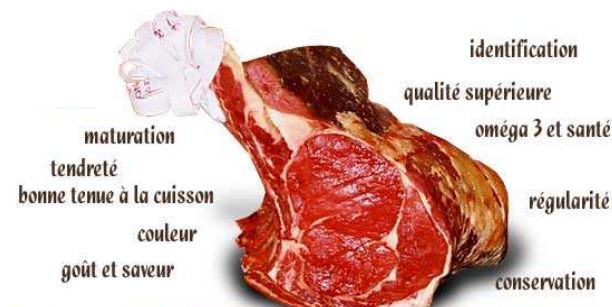
Labellisation à l'abattoir

L'attribution du Label Rouge est effectuée à l'abattoir par un agent habilité de l'Association, sur des critères de conformation, état d'engraissement, couleur et qualité de viande, qualités de conservation, pH.

Traçabilité et identification

Chaque quartier des carcasses labellisées reçoit une fiche d'identification comportant tous les éléments de traçabilité, affichée dans le point de vente.

LES ATOUTS DE LA VIANDE LABEL ROUGE BŒUF GRANDEUR NATURE :



LA COMMUNICATION : 2 GRANDS ARGUMENTS :

Depuis 1986, le **Label Rouge**, la garantie officielle d'un mode d'élevage respectueux et d'une alimentation traditionnelle à base d'herbe et de fourrages, d'une traçabilité parfaite de l'élevage au point de vente, pour une viande tous les jours de Qualité Supérieure.

Une obligation de résultat : tests organoleptiques annuels dans le cadre du Label Rouge.

Grâce à l'alimentation des animaux, on trouve naturellement **3 fois plus d'oméga3** dans le Bœuf Grandeur Nature que dans une viande standard.

Fiche de traçabilité et d'identification :
Accompagne chaque quartier

Etiquette UVCM :

	FICHE D'IDENTIFICATION 46108 A
	TRADITIONNEL, DE QUALITE SUPERIEURE Origine France : né, élevé et abattu en France
	Producteur : BOURGINE à : 72 BOUER N° Id. Animal : 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
Pour toute information ou réclamation s'adresser à : Association B.F.M. 8, route de Neau 53602 EVRON Cedex	Ne pas commercialiser les pièces à rôtir et à griller à l'exception du filet, de la hampette 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 raciel : A VIANDE Rece : CHAROLAIS
PRODUIT CERTIFIÉ PAR : QUALITE-FRANCE S.A. 	
	HOMOLOGATION n° 03-86



Leaflets, affiches, kakemonos, pique prix, outils personnalisés, animations.



Un site Internet avec des informations et des recettes : www.boeufgrandeurnature.com

2 Fournisseurs :

- SOCOPA
- LES VIANDES DU MANS

CONTACT : Organisme de Défense et de Gestion :

Association BFM
8, route de Neau
BP 231
53600 EVRON
Tél. 02 43 01 38 06
Fax 02 43 37 28 20