

Un Label Rouge de Terroir, depuis 1986 Une viande 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

POUR VOUS, PROFESSIONNEL

Une marque Bœuf Fermier du Maine réservée aux artisans bouchers et aux restaurateurs
Le savoir-faire de toute une filière pour une viande traditionnelle de qualité supérieure prouvée, reconnue et appréciée par les consommateurs
La sécurité de votre approvisionnement, sa régularité, en lien avec les abatteurs et les éleveurs
Un soutien permanent pour dynamiser vos ventes et fidéliser vos clients grâce à des supports d'information et des actions de communication régulières
Un Label Rouge et bien plus encore...



Nos Garanties

UN LABEL DE TERROIR, UNE HISTOIRE

Les bovins destinés au Label Bœuf Fermier du Maine sont élevés sur le sol particulier de la région du Maine. Dans cette région se sont développées d'excellentes prairies qui permettent de produire les animaux les plus lourds d'Europe. 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 ».

Le Maine est reconnu au niveau européen depuis 1996 par une IGP (Indication Géographique Protégée).

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



La zone d'élevage



Blonde d'Aquitaine



Charolaise



Rouge des Prés



Limousine



Croisement

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 lin, dans la tradition de notre Terroir.

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 (prévention des maladies cardiovasculaires, du diabète...).

Bien nourrir les animaux, c'est bien nourrir les hommes.



UN PRODUIT IDENTIFIÉ ET CONTRÔLÉ

En élevage, seuls les animaux inscrits en filière Bœuf Fermier du Maine 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 de carcasses labellisées 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.

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

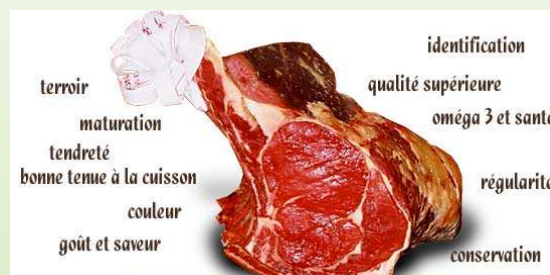
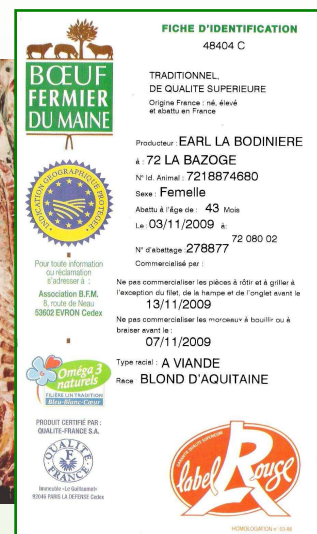
LE CAHIER DES CHARGES EN BREF :

Femelles abattues entre 30 et 52 mois,
Bœufs abattus entre 30 et 48 mois,
Conformation E, U, R, état d'engraissement 2 et 3,
Poids carcasse : minimum 350 Kg pour les femelles, 380 Kg pour mâles.

UNE COMMUNICATION DYNAMIQUE

• Une PLV complète à votre disposition : enseigne, pique-prix, tableau de prix, affiches, dépliants, sacs personnalisés...

- Un site Internet dynamique boeuffermierdumaine.com
- Suivi personnalisé, aides à l'installation
- Accompagnement de vos animations et portes ouvertes
- Présence dans les salons grand public à forte notoriété
- Opérations interprofessionnelles « Race à Viande »



Une filière Label Rouge alliant tradition et modernité.

Une reconnaissance officielle du logo Bleu Blanc Cœur dans le cadre du PNNS.

CE QU'ILS EN DISENT :

Témoignages de bouchers en filière Bœuf Fermier du Maine (extraits)

La Qualité :

« Depuis plus de 20 ans, mon but est de pouvoir offrir à ma clientèle la marchandise la meilleure, ce qui a été pour moi de plus en plus difficile jusqu'au jour où j'ai été démarché par un commercial Label Rouge. J'ai franchi le pas et depuis c'est le bonheur. Je ne vois pas quelle autre solution pour nous que de faire de la qualité. Le Label Rouge m'a donné un regain de motivation pour mon métier »

La Sécurité, la satisfaction client, le développement du chiffre d'affaires :

« Plus de temps pour moi : plus besoin de passer mes lundis à chercher la perle rare dans tous les abattoirs de la région. Ce temps, je le consacre à d'autres choses pour rentabiliser mon magasin. Depuis ce jour, mon magasin a augmenté son chiffre d'affaires » « Mes clients viennent de très loin car ils ne trouvent pas ce qu'ils veulent chez eux »

La Communication :

« Je dis haut et fort à mes clients que les bêtes que je travaille ont toujours eu des aliments sains, foin, herbe, lin »

« Je suis installé depuis le 1^{er} juin 2007...
Dernièrement, j'ai modernisé ma boucherie avec une vitrine neuve et une décoration personnalisée, basée sur les produits Label Rouge. Mon chiffre ne cesse de progresser et les clients sont toujours plus nombreux. Tout ceci m'encourage à valoriser toujours plus les produits que je vends. Pour ce faire, j'ai invité des producteurs pour parler de leur élevage. Par la suite, en septembre je vendrai un bœuf labellisé du concours d'Evron »

La place stratégique du Bœuf :

« C'est ce que je vends le plus : dans une boucherie, le bœuf c'est la viande la plus compliquée. Le bœuf, c'est très important, c'est ce qui fait la force de mon magasin. Le label rouge en bœuf, c'est un produit de référence »

LA FILIERE BŒUF FERMIER DU MAINE :

Une association (Organisme de Défense et de Gestion), garante du cahier des charges, responsable des contrôles en élevage, de la labellisation des carcasses à l'abattoir, de la communication, basée à EVRON en Mayenne, au cœur de la zone de production.

4000 animaux labellisés par an

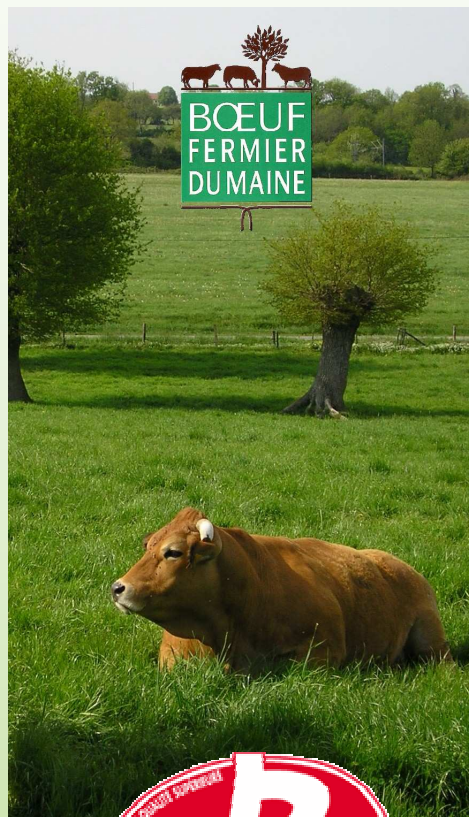
700 éleveurs qualifiés

15 fabricants d'aliments du bétail

2 abatteurs

150 bouchers traditionnels et restaurants

Une place active des Associations de Consommateurs



VOS CONTACTS :

SOCOPA

M. Thierry COUTANT
Tél. 02 43 60 23 60

LES VIANDES DU MANS

M. Laurent DEROUIN
Tél. 02 43 50 31 50

Association Bœuf Fermier du Maine - 8, route de Neau - BP 231 - 53602 EVRON Cedex
Tél. 02 43 01 38 06 – Fax. 02 43 37 28 20

www.boeuffermiedumaine.com