

Communiqué de presse

Le 8 novembre 2018



Une nouvelle filière bovine d'exception made in France !

Afin de proposer une alternative française dans l'offre de viande premium, le groupe coopératif agricole Cavac, acteur majeur du territoire vendéen, a créé une filière durable, locale et qualitative : la French Angus.

L'Aberdeen-Angus débarque en France ! Cette race à viande d'exception est désormais produite par des éleveurs de Bovineo, la branche bovine du groupe coopératif Cavac. Aujourd'hui, la recherche de qualité et de bien-être animal sont des composantes de plus en plus importantes pour les consommateurs. Répondant directement à ces attentes, le groupement d'éleveurs Bovineo a créé une nouvelle filière bovine d'exception, s'appuyant sur un vrai savoir-faire technique (sélection, engraissement, suivi...).

Pour valoriser cette race à viande, le groupe Cavac a développé la nouvelle marque « French Angus », avec un packaging « atelier bistrot », pour les barquettes de steaks hachés et la viande hachée.



Une filière 100 % locale

Durable, tout d'abord par son inscription dans la démarche de commerce équitable nord-nord « Agri-éthique »¹ grâce à un revenu garanti aux éleveurs. Mais aussi par un cahier des charges strict mis en place par les éleveurs. A savoir : le bien-être des animaux avec un minimum de 75 % de leur vie en pâturage, une alimentation à base d'herbe produite à 90 % sur l'exploitation, garantie sans OGM et une finition à la graine de lin.

Locale car Bovineo propose aux consommateurs une viande issue d'animaux : « nés, élevés et abattus en Pays-de-la-Loire ». Une vraie différenciation pour cette filière jusque-là, présente par des produits d'importation mais inexistante en « made in France ». Les éleveurs français ont eux aussi la capacité d'élever cette race d'exception dans des conditions de bien-être optimales grâce à des systèmes d'exploitation herbagers déjà développés dans nos territoires.

¹ Agri-Éthique France est un nouveau modèle de commerce équitable « Nord-Nord » plus solidaire des agriculteurs français.



Une viande de qualité

Exception, car la viande d'Angus a une forte notoriété pour son persillé naturel. Afin de préserver sa qualité, l'abattage et la découpe ont été confiés à un acteur local, capable de produire un steak haché tendre et moelleux. Cette jeune filière, a été lancée il y a un peu plus d'un an. Les premiers produits : cheveux d'ange, steaks hachés façon bouchère ou pièces à griller sont disponibles depuis juin dans plusieurs magasins Carrefour.

Contact presse : Carole Gautier

c.gautier@cavac.fr - 02 51 36 51 11



10 éleveurs engagés



Une filière 100% locale

Le groupe Cavac

Cavac est un groupe coopératif agricole et agro-industriel, qui développe ses activités principalement sur le territoire Vendée / Deux-Sèvres. Détenu par 5000 agriculteurs sociétaires, le groupe compte 1350 salariés, ce qui en fait un acteur économique et social de premier plan.

Avec un chiffre d'affaires qui avoisine 1 milliard d'euros, le groupe Cavac se développe autour de quatre pôles d'activités : le végétal, l'animal, la distribution verte (jardineries) et l'agro-industrie (alimentaire et biomatériaux).

Le groupement Bovineo

Bovineo figure parmi les leaders français de la production et de la commercialisation de bovins destinés aux marchés de la viande. Implanté en Vendée, Bovineo rayonne sur l'ouest de la France, de la Charente-Maritime jusqu'au Maine et Loire.

