



L'origine a bon goût

SAVEUR OCCITANE RENFORCE LA BOUCHERIE ARTISANALE!

La marque d'origine des viandes d'Occitanie

Saveur Occitane est la signature d'origine que l'Interprofession Bovine de Midi-Pyrénées a confié à 6 entreprises régionales pour qu'ensemble, elles identifient toutes les viandes bovines des cinq régions de l'Occitanie: Midi-Pyrénées, Aquitaine, Languedoc-Roussillon, Auvergne, Limousin.

Pour y parvenir, **ARCADIE Sud-Ouest (12), BIGARD SA (81), SODECO SAS (32), SPANGHERO SA (11), SARL VIADIS (09) et SARL VIANDES OCCITANES (82)** ont créé le GIE Saveur Occitane et mettent en commun leurs savoir-faire en Traçabilité et sécurité, en faveur d'une complète transparence sur l'origine des viandes qu'elles commercialisent.

Elles vous proposent désormais des carcasses et pièces Saveur Occitane qui précisent l'origine des lieux de naissance et d'élevage, en plus d'une information sur les éleveurs fournisseurs.

Les Bénéfices et Atouts de Saveur Occitane

Au delà de l'identification transparente et rigoureuse de l'origine, le consommateur peut acheter en toute confiance des produits issus d'élevages respectueux des pratiques traditionnelles de nos régions. En effet, les 6 entreprises ont souhaité renforcer la confiance du consommateur en demandant aux éleveurs Saveur Occitane qu'ils adhèrent à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage, véritable outil d'évaluation de la conformité de leurs pratiques à la réglementation.

De même, la marque Saveur Occitane s'articule avec les signatures collectives Bœuf de Tradition Bouchère et Race A Viande qui valorisent les meilleures races bouchères de nos zones de production et le savoir-faire du boucher.

Les consommateurs ne tarderont pas à faire le choix des viandes sous la marque Saveur Occitane qui réunissent tous les atouts de sécurité, de transparence et de qualité.



Les outils de communication génériques



Affiche 60 x 80 cm



Sticker de traçabilité



Attestation de Provenance

Pique—Prix



Vitrophanie pour les vitrines



Une promotion qui s'adapte

Saveur Occitane, dans le cadre de sa campagne de promotion sur les étals, s'associe à la signature nationale Race à Viande Tradition Bouchère .



Pour les bouchers affiliés à Bœuf de Tradition Bouchère Race A Viande, l'articulation des deux démarches est aussi prévue.



Dans tous les cas, les bouchers bénéficieront des campagnes de promotion organisées pour chacune de s démarches : Opérations presse Saveur Occitane et campagnes de promotion Race A Viande.

Un Cahier des charges simple

Pour l'élevage, le cahier des charges associe l'adhésion des éleveurs à la Charte de Bonnes Pratiques d'Élevage et leur engagement dans la démarche Saveur Occitane, relative à l'origine, qui permet de mentionner sur l'étiquetage « Bovins nés et élevés en Aquitaine, Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, Auvergne, Limousin ».

Les entreprises sont engagées dans Saveur Occitane et respectent le référentiel Race à Viande qui intègre les critères suivants :

- Races : races à viande et croisements entre elles.
- Catégories : génisse, vache et bœuf
- Conformation : EUR
- État d'engraissement : 2, 3, 4
- Respect des normes de pH et de ressuage
- Maturation: 7 jours minimum pour les quartiers « arrières »

Les bouchers s'engagent dans Saveur Occitane, assurent l'affichage de l'origine et conservent les éléments de traçabilité.



Cachet du fournisseur

Si vous souhaitez vous aussi valoriser votre étal, rejoignez les entreprises et bouchers déjà engagés.

Pour tout renseignement, contactez le GIE Saveur Occitane au 05 61 75 29 40 sur le site <http://giesaveuroccitane.free.fr> ou directement votre fournisseur