



LES STEAKEURS, la vente de viande bovine en Ariège

PRODUCTEUR

ENTREPRISE LES STEAKERS

Chiffre d'Affaires (2018) :
1eres ventes en magasins
mars 18

Effectif (2018) :
35 éleveurs

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<https://www.lessteakeurs.com>

Contact :

06 85 24 51 73



Pour en savoir plus

<https://www.lessteakeurs.com/>

CONTEXTE

En 2013, 15 jeunes éleveurs d'Ariège décident d'organiser leur métier autrement. Ils forment une association. En mars 2018, ils sont un groupe de 35 éleveurs qui produisent et vendent la viande de leurs jeunes bovins directement en région, sous la marque LES STEAKEURS, dans des supermarchés de l'Ariège et de la Haute-Garonne.

OBJECTIF(S)

- Valoriser le savoir-faire de l'élevage de la région Sud-Ouest
- Produire une viande saine de jeunes bovins, locale, dans le souci du bien-être animal
- Répondre aux attentes du consommateur : qualité, goût et prix juste



DÉMARCHE

- L'idée de vendre localement de la viande de jeunes bovins nés et élevés en Ariège est une innovation en rupture avec les habitudes : 80% des 750 éleveurs ariégeois de jeunes bovins vendaient les bovins nés en Ariège, au bout de 6 mois, en Italie ou en Espagne pour un engraissement et un abattage non contrôlé
- La viande de jeunes bovins nés, élevés, abattus et conditionnés en local, dans une région riche en pâturage, permet de respecter et contrôler le bien-être animal, pour une vie plus courte de l'animal, mais sans stress et traumatisme. La qualité et le sens du travail des éleveurs en est améliorée
- la viande du jeune bovin, rosée, est plus goûteuse que le veau, moins grasse que le bœuf plus âgé, avec des portions plus petites adaptées aux consommateurs
De plus ; « les steakeurs » font des conditionnements différenciés (steaks, steaks hachés, émincés pour apéro ou plancha, saucisses 100% bœuf)
- Ils commencent à vendre chez les distributeurs de la région en mars 2018; Intermarché, Super U, E. Leclerc...

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Jeunes éleveurs désirant une qualité de vie pour eux et pour leurs animaux
- Qualité du produit final, contrôle de la filière et traçabilité pour le consommateur

| CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE | BÉNÉFICES POUR LA FILIERE |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 13 éleveurs en 2013, 35 en 2018 ; 150 en potentiel (750 éleveurs de jeunes bovins en Ariège, actuellement 10% seulement vendent en local) • Viande de jeunes bovins garantie locale ; réponse à une attente traçabilité/ qualité/ proximité pour le consommateur ; ventes depuis mars 2018 dans 12 magasins en Ariège, 3 en Haute Garonne • Meilleur prix du veau pour l'éleveur 5euros/kg contre 3,20 en moyenne | <ul style="list-style-type: none"> • Sécurité des revenus et meilleure qualité de vie des éleveurs • Contrôle de la filière : bien-être animal, élevage en pâturage, absence de transfert traumatisant avant abattage • Moins d'émission carbone |