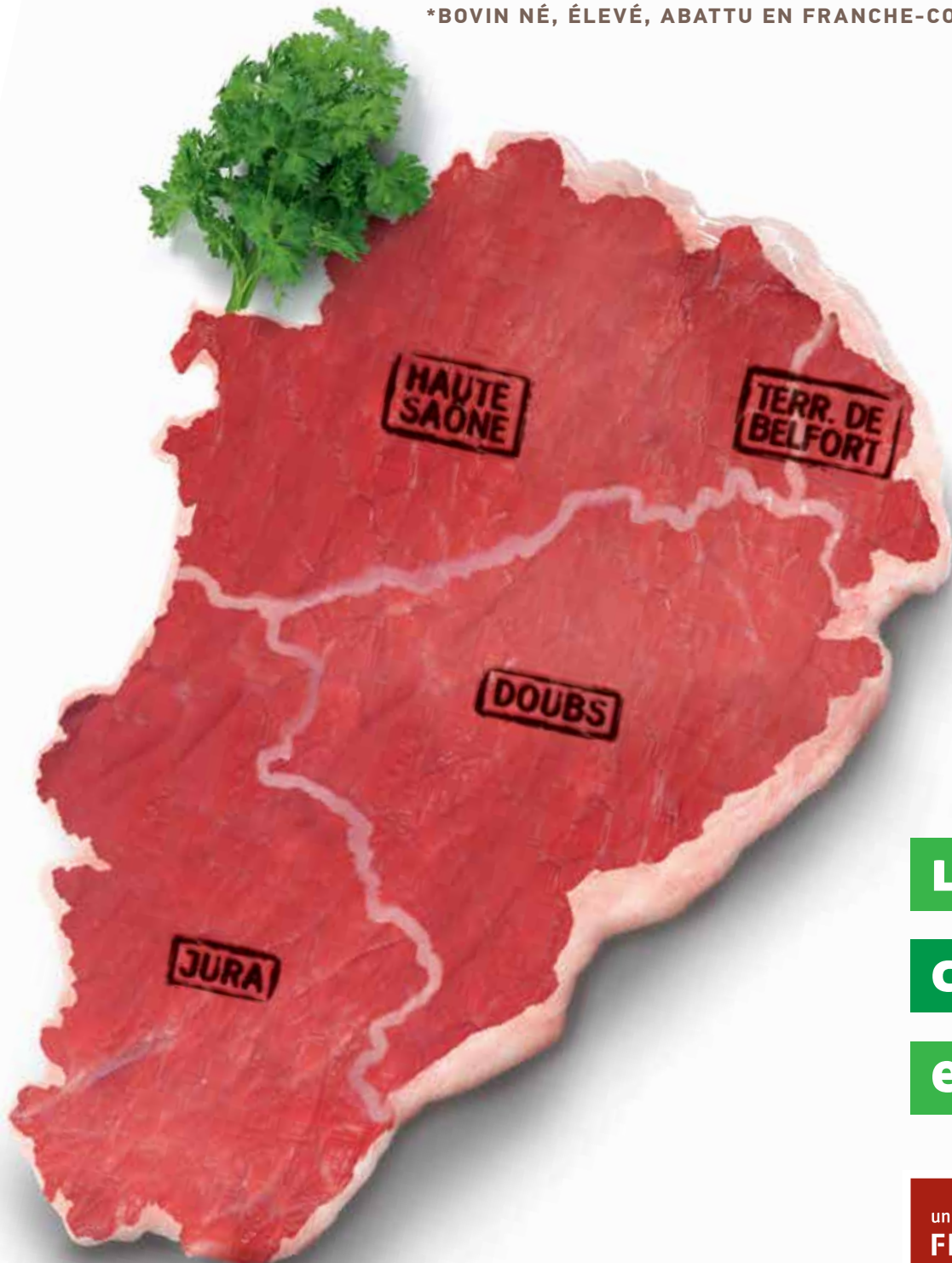


SAVOUREZ UNE
VRAIE TRANCHE DE
FRANCHE-COMTÉ

www.leboeufcomtois.com

Boeuf Comtois*

*BOVIN NÉ, ÉLEVÉ, ABATTU EN FRANCHE-COMTÉ



Le Bœuf

COMTOIS

EXIGEZ-LE

un peu • beaucoup
**FRANCHE
- COMTE**

Dossier presse



un peu • beaucoup
**FRANCHE
— COMTE**

L'association Bevifranc, regroupant les acteurs de la filière viande bétail et viande bovine de Franche-Comté, crée BŒUF COMTOIS une marque régionale destinée aux consommateurs.

Pour cela, BEVIFRANC s'est associée à la dynamique de la marque « Un peu beaucoup Franche-Comté » inaugurée l'an dernier et utilisera désormais les codes graphiques régionaux. Sous ces couleurs, BŒUF COMTOIS rejoint les fleurons de la gastronomie comtoise.

« Un peu beaucoup Franche-Comté » a séduit cette fois l'ensemble de la filière viande bovine qui a décidé de mettre en avant l'amour de la Franche-Comté pour en faire un argument de séduction dans les lieux de distribution, du boucher indépendant à la grande distribution en passant par la restauration collective privée ou publique.

UN BON BŒUF BIEN DE CHEZ NOUS !

Naissance d'une marque régionale de viande...LE BŒUF COMTOIS

Chaque fois que c'est possible, les consommateurs préfèrent les viandes issues d'élevages utilisant une alimentation saine, élaborée dans les règles de l'art, respectueuse des animaux, en harmonie avec l'environnement. Produit par la filière locale et dans le droit fil de ces critères, le « Bœuf Comtois », est une toute nouvelle marque déposée pour la viande régionale.

Présent à partir du 15 novembre dans les boucheries de Franche-Comté, dans les « rayons boucherie » des grandes surfaces et les restaurants de la région, le « Bœuf Comtois » doit sa spécificité à son ancrage régional et au respect d'un cahier des charges rigoureux, de l'éleveur au boucher.

Découvrons le « Bœuf Comtois » ...



La Franche-Comté : une tradition d'élevage et de savoir-faire



En présence d'un climat très tranché, parfois très rude et pour tirer le meilleur parti des espaces agricoles de la région, les agriculteurs ont développé des élevages parmi les plus réputés de l'hexagone, où les prairies représentent 70 % des terres agricoles.

■ C'est tout naturellement que, depuis l'Antiquité, la Franche-Comté est devenue une terre d'élevage de bovins auxquels sont associés la production de lait et de fromages

■ C'est un terroir où les bovins – bœufs et vaches - sont particulièrement gâtés. Ils pâturent, c'est-à-dire qu'ils mangent de l'herbe pendant 6 à 8 mois de l'année, respirent un bon air, vivent en étables dans des conditions optimisées et bénéficient chaque jour de l'attention d'éleveurs passionnés.

■ La Franche-Comté est une terre de fermes familiales. Ici pas d'exploitations gigantesques et déshumanisées. Les bœufs et vaches portent des noms. Il y a « la Rousse », « la Blanche », « la Marguerite »...

■ Le bien-être animal est au cœur des préoccupations des éleveurs. On ne va pas se coucher sans jeter un coup d'œil à l'étable. Avant même le petit-déjeuner, on file à la pâture vérifier que tout va bien.

■ La tradition des Comices Agricoles, des foires et festivals agricoles, fortement ancrée en Franche-Comté y est pour beaucoup. Le Franc-comtois aime ses bêtes, les entretient, les bichonne, les expose... Il en est fier !

■ Et pas question de forcer la nature. Les vaches vivent selon un rythme naturel. Elles donnent naissance à des veaux et produisent du lait. Les génisses qui en sont issues les remplaceront un jour.

BON À SAVOIR

Le « Bœuf Comtois » ne connaît pas la densité !

Sur plus de 600.000 hectares paissent environ 600.000 bovins. Avec moins d'un bovin par hectare, la Franche-Comté affiche l'une des plus faibles densités de France en ajoutant les surfaces nécessaires à la production des céréales. Il s'agit bien d'un élevage extensif, propice à la production d'une viande savoureuse.





BON À SAVOIR

Le « Bœuf Comtois », une viande disponible en Franche-Comté

La Franche-Comté produit 37 000 tonnes de viande par an dont 8 000 tonnes sont potentiellement commercialisables sous la marque « Bœuf Comtois » dans 3 circuits complémentaires :

1. En GMS et notamment dans le réseau des magasins SUPER U et CORA

2. Chez les bouchers traditionnels, sous l'estampille « Bœuf Comtois », Sélectionné par votre Artisan-Boucher ».

En apposant ce cachet, les bouchers engagent leur responsabilité et garantissent l'origine et la qualité de la viande.

3. Les restaurants traditionnels, les restaurants scolaires et d'entreprises.

Ils seront identifiables facilement grâce au calicot « Ici, on vous sert du Bœuf Comtois » !



Alors, exceptionnel le « Bœuf Comtois » ?

Oui et pour de bonnes raisons !

Le « Bœuf Comtois » provient d'animaux de différentes races nés et élevés en Franche-Comté. Il est principalement produit avec des Montbéliardes, la race dominante dans la région, robuste et bien adaptée aux conditions locales de production. Élevées pour leur lait, elles alimentent pour un grand nombre les filières fromagères selon un cahier des charges strict. Cette race mixte présente en parallèle de bonnes aptitudes bouchères. Les animaux de race vosgienne et holstein sont présents en moins grand nombre.

■ Les Charolaises les Limousines, les Aubrac, Blanc Bleu et les Blondes d'Aquitaine se sont parfaitement adaptées en Franche-Comté. Elles permettent de développer un segment spécifique « race à viande » au sein de la marque « Bœuf Comtois ».

■ Le « Bœuf Comtois » quelle que soit sa race, est un animal né, élevé, abattu en Franche-Comté.

■ Il bénéficie d'un étiquetage identifiant : « Bœuf Comtois, né, élevé, abattu en Franche-Comté ».

■ La viande issue d'animaux de races à viande, sera reconnue grâce à un logo particulier : « Bœuf Comtois, race à viande, né, élevé et abattu en Franche-Comté »

■ Le « Bœuf Comtois » n'est pas ou très peu déplacé durant sa vie. Il ne connaîtra aucun des stress liés au transport sur de longues distances. Sa traçabilité est facile et garantie. Les éleveurs comme les bouchers sont des « voisins », connus de tous.

■ Le « Bœuf Comtois » est nourri exclusivement à base d'herbe de Franche-Comté pendant la saison de pâturage, puis avec du foin de Franche-Comté ou du fourrage de maïs quand il est en étable. Si nécessaire, le foin est enrichi avec du grain et des protéines végétales d'origine contrôlée.

■ L'éleveur producteur de « Bœuf Comtois » adhère à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage.



Le « Bœuf Comtois », véritable plaisir de la table

- Rappelons que la consommation de viande, apporte des éléments nutritionnels indispensables tels que protéines, vitamines B12, fer...
- Pour respecter les normes du PNNS, le Programme National Nutrition Santé – www.mangerbouger.fr, il est conseillé de déguster la viande accompagnée de légumes.
- Apprécié par les consommateurs-testeurs, le « Bœuf Comtois » est une viande savoureuse dotée de toutes les qualités gustatives.
- Elle s'adapte à tous les types de consommation habituelle : rôtie, braisée, grillée, au barbecue...
- Formés à l'origine et aux qualités organoleptiques du « Bœuf Comtois » les bouchers, traditionnels ou de GMS, sauront donner tous les conseils et recettes pour cuisiner et sublimer cette viande régionale.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Locavore ? Kesako ?

Un « locavore » est une personne qui consomme des produits alimentaires locaux cultivés et produits dans un rayon de 160 kilomètres autour de son domicile.

Le mouvement « locavore » encourage les consommateurs à acheter des produits frais et de saison, à acheter sur les marchés, aux agriculteurs, aux paysans locaux, en privilégiant la qualité du produit frais local.

Respectueux de l'environnement, le mouvement « locavore » agit pour le maintien des populations sur leurs territoires, évite les monocultures destructrices de paysages, d'écosystèmes et de la biodiversité. Le mouvement « locavore » limite voire interdit l'usage d'énergies fossiles utilisées pour l'expédition alimentaire sur de longues distances, pour les emballages, pour les pesticides.

Le terme « locavore » inventé en 2005 à San Francisco par Jessica Prentice, lors des Journées Mondiales sur l'Environnement, a été élu mot de l'année en 2007 par le New Oxford American Dictionary. Il est entré dans le Larousse édition 2010.



Consommer du « Bœuf Comtois ». Un acte à haute valeur écologique !

À l'heure où les expressions « empreinte carbone », « saisonnalité », « production raisonnée », « exploitation durable » résonnent comme des solutions à mettre en place de toute urgence pour sauvegarder les ressources, la production d'une marque régionale de viande s'inscrit comme une volonté économique et écologique impliquant.

■ En achetant le « Bœuf Comtois », les consommateurs agissent en faveur d'une valorisation de la production de proximité. Un choix aux conséquences positives immédiates, visibles et mesurables telles que : protection du cadre de vie, limitation des transports et donc de la pollution, maintien d'un terroir et des paysages ruraux ouverts, livraison à coûts réduits.





BON À SAVOIR

Tous nos bovins peuvent devenir un « bœuf comtois » !

Actuellement les éleveurs francs-comtois produisent environ 37.000 tonnes de viande par an tandis que l'ensemble des consommateurs de la région en achètent 29.000 tonnes. Comme 79 %, des bovins élevés en Franche-Comté sont déplacés puis abattus dans d'autres régions.

Il reste par conséquent un potentiel assez important pour alimenter les circuits locaux de consommation. Largement de quoi assurer les besoins des consommateurs de la région en viande locale et faire progresser les activités de la filière viande.

Consommer du « Bœuf Comtois ». Un acte à valeur économique !

En Franche-Comté, 3 exploitations agricoles sur 5 élèvent des bovins et l'on compte une centaine de têtes par ferme. De l'élevage à l'abattage, la filière joue un rôle économique important et méconnu dans la région: près de 20.000 personnes dont 30 % d'exploitants font vivre leur famille grâce à cette activité.

- La filière « viande » de Franche-Comté est en développement constant et affiche une progression de plus de 400 salariés en 10 ans.
- Avec 5 abattoirs locaux modernisés et agrandis, la filière de la viande bovine préserve l'économie locale et favorise le développement rural.
- **En résumé:** Consommer du « Bœuf Comtois » est donc la meilleure façon de favoriser l'emploi rural et le développement local en Franche-Comté, de préserver les paysages, d'exercer un contrôle sur l'alimentation, de respecter le bien-être animal, de jouer la carte de la proximité avec les opérateurs d'une filière connus de tous.

Du pur bon sens en fait !





Le Bœuf

COMTOIS

EXIGEZ-LE

La mise en place de la marque régionale de viande « Bœuf Comtois » obéit à un cahier des charges spécifique, déposé par une institution nationale: Interbev. En région, l'antenne locale Interbev, auprès de laquelle on peut se référer, tient à jour un répertoire des opérateurs de l'éleveur jusqu'au metteur en marché c'est-à-dire le distributeur ou le boucher et un catalogue des utilisateurs de la marque.

En savoir plus : <http://www.interbev.fr/>

Lire la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage sur www.interbev.fr

INTERBEV Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979.

BEVIFRANC est l'antenne franc-comtoise d'INTERBEV, fondée en 1984.

INTERBEV – BEVIFRANC

M. Claude CORNU

Valparc - Espace Valentin Est - 25 048 Besançon Cedex
Tél. 03 81 54 71 68 - c-cornu@criel-bevifranc.com

Le Comité de Promotion des Produits Régionaux (CPPR)

Mme Isabelle DUNY

La City – 4 rue Gabriel Plançon – 25044 Besançon Cedex
Tél. 03 81 25 08 17 – iduny@cppr-fc.com

Informations Relations presse (interviews, invitations, visuels...):

Nancy Chabert, Agence Renommée.
Tél. 01 46 10 07 07. nchabert@renommee.fr