

DISPONIBILITÉS DES PRODUITS

auprès d'entreprises de la région



LE VEAU

Fournisseur	Produits	Sauté (S) Grillades (G)	Muscles	Détail muscles	Grammage	Conditionnement	AB	Marque Régionale	
TRADIVAL Veau de grain	Escalopes		Qualitatives	Noix np ssnoix quasi carré bavette aloyau	120g ou 140g x10 (sous vide)	Sous vide x10		✓	
			Standard	Épaule aiguillette bavette flanchet					
	Sauté / blanquette	S	Qualitatif	Épaule collier bas carré	40g ou 60g ou 80g (sous vide)	Sous vide 2kg		✓	
	Rôti		À rôtir	Collier avec os	2kg (sous vide)				
			À mijoter	Épaule sans jarret collier bas carré					
	Sauté / blanquette	S	Standard	Épaule collier bas carré ss noix potrine	40g ou 60g ou 80g (sous vide)				
	Émincés		Standards	Épaule collier bas carré	15-20g				
	Sauté / blanquette	S	Économique	Poitrine avec ou sans os	40g ou 60g ou 80g (sous vide)	Sous vide 2kg		✓	
	Tendron	G	À griller	Poitrine (tranchage fin)	150g x10 (sous vide)				
			À mijoter	Poitrine (tranchage épais)	220g x10 (sous vide)				
	Rôti		Éco à mijoter	Poitrine	2kg (sous vide)				
	Osso bucco			Qualitatif	Jarret avant et/ou arrière (+60% viande)	180gx5 ou 250g x8 (sous vide)	Sous vide x5 ou x8		✓
				Standard	Jarret avant et/ou arrière (-60% viande)	180gx5 ou 250g x8 (sous vide)	Sous vide x5 ou x9		
	En grenadin				Noix np ssnoix quasi carré	140g ou 180g x10 (sous vide)	Sous vide x10		✓
	Émincés			Qualitatifs	Noix np ssnoix quasi carré	15-20g	Sous vide 2kg		✓
Côtes		G			180g x10 (sous vide)	Sous videx10		✓	
Haché de veau façon bouchère		G		Épaule, collier, bas carré, gros bout de poitrine	120g x50	Carton de 6kg		✓	
SICABA	Sauté / blanquette	S	Standard	Épaule collier bas carré ssnoix potrine	1 ou plusieurs au choix		✓	✓	
	Longe sans os s/vidé	G					✓		
CARREL	Sauté / blanquette	S	Standard	Épaule collier bas carré ssnoix potrine	1 ou plusieurs au choix parmi ces muscles	sous vide poche cuisson		✓	
	Rôti		À mijoter	Épaule sans jarret collier bas carré				✓	
	Émincés		Standards	Épaule collier bas carré				✓	
	Haché	G		BOULETTE VEAU 51%	30/40G	Colis 4,5 kg		✓	
BIGARD Bonneville	Escalopes		Qualitatives	Noix np ss noix quasi carré bavette aloyau	1 ou plusieurs au choix parmi ces muscles			✓	
			Standard	Épaule aiguillette bavette flanchet					
	Sauté / blanquette	S	Qualitatif	Épaule collier bas carré					
			Standard	Épaule collier bas carré ssnoix potrine				✓	
	Tendron	G	Économique	Poitrine avec ou sans os					
			À griller	Poitrine (tranchage fin)					
	Rôti		À mijoter	Poitrine (tranchage épais)	1 ou plusieurs au choix parmi ces muscles			✓	
À rôtir			Collier avec os						
Éco à mijoter			Poitrine	✓					

Fournisseur	Produits	Sauté (S) Grillades (G)	Muscles	Détail muscles	Grammage	Conditionnement	AB	Marque Régionale
BIGARD Bonneville	Osso bucco		Qualitatif	Jarret avant et/ou arrière (+60% viande)				✓
			Standard	Jarret avant et/ou arrière (-60% viande)				
	En grenadin			Noix np ss noix quasi carré	1 ou plusieurs au choix parmi ces muscles			✓
	Côtes	G						✓
	Émincés			Qualitatifs	Noix np ss noix quasi carré	1 ou plusieurs au choix parmi ces muscles		
Standards				Épaule collier bas carré				

L'AGNEAU

Fournisseur	Produits	Sauté (S) Grillades (G)	Muscles	Détail muscles	Grammage	Conditionnement	Label rouge	AB	Marque Régionale	France	
TRADIVAL	Sauté	G	Qualitatives	Gigot sans os	0,040 à 0,060 gr	S/V congelé x 2,5 kg colis de 4 poches	✓	✓	✓		
			Standard	Épaule et collier sans os							
			De collier	Collier avec os	0,090 à 0,120 gr	S/V congelé x 20 mrc colis de 4 poches					
	Côte	G	Carré côtes filet		0,140 à 0,190 gr	S/V congelé x 10 Côtes colis de 5 poches	✓	✓	✓		
			Carré côtes couvert		0,090 à 0,120 gr						
			Côtes découvertes								
	Tranche de gigot avec ou sans os			Gigot raccourci		0,140 à 0,190 gr	S/V congelé x 10 tranches colis de 4 poches	✓	✓	✓	
	Rôti			Gigot entier ou raccourci sans os	Raccourci sans os sans souris	1850 gr	S/V congelé x 1 Rôtis colis de 10 Poches	✓	✓	✓	
				Épaule sans os		0,820 gr	S/V congelé x 1 Rôtis colis de 20 Poches				
	Émincés		S	Gigot et épaule sans os	Selle de gigot	1500 gr	S/V congelé x 1,5 kg colis de 8 Poches	✓	✓	✓	
SICABA	Gigot sans os s/vide	G					✓	✓	✓		
	Navarin 45/60 g	S					✓	✓	✓		
	Merguez s/vide x 10	G						✓		✓	

LE CHEVREAU

Fournisseur	Produits	Poids
Ets RIBOT	Chevreau entier, sous-fourreau, demi-chevreau, quart-avant et quart-arrière.	Poids chevreau entier: entre 4,5 et 7 kg
PALMI D'OR	Chevreau entier, demi-chevreau	4/6kg 6/8kg



+ D'INFOS SUR VOTRE VIANDE DE CHEVREAU RÉGIONALE



Démarche régionale **La Région du Goût** :

cette marque vous offre la garantie d'un circuit d'approvisionnement plus court géographiquement. La viande de Chevreau Régionale proposée est issues d'élevages engraisseurs en Région Auvergne-Rhône-Alpes. L'abattage, découpe est réalisé en Auvergne-Rhône-Alpes ou départements limitrophes.



+ D'INFOS SUR VOTRE VIANDE DE VEAU RÉGIONALE



Démarche régionale La Région du Goût : cette marque vous offre la garantie d'un circuit d'approvisionnement plus court géographiquement. La viande de Veau Régionale proposée est une viande des Veaux nés France, élevés en exploitations agricoles d'Auvergne-Rhône-Alpes, abattus en région Auvergne-Rhône-Alpes.



Veau Coeur de Terroir AB est issu d'exploitations agréées par un organisme certificateur, et respectant le cahier des charges européen de l'agriculture biologique. À ces règles, s'ajoute le cahier des charges « Coeur de Terroir » qui s'appuie sur un bassin de production défini, ainsi que sur la sélection des animaux (âge) et des carcasses (poids, conformation, état d'engraissement, couleur). 45 éleveurs sont engagés dans la production de viande de veau Coeur de Terroir.



Quelle est la différence entre « Veau de grain » et « Veau » ?

Les **Veaux de grain** sont des veaux âgés d'environ 3 semaines qui reçoivent dans un premier temps une alimentation à base de lait reconstitué et d'un aliment solide (2/3 maïs grain entier, 1/3 concentré). Après un sevrage à l'âge de 7 semaines, les veaux jusqu'à leur départ pour l'abattoir, ont une alimentation solide disponible à volonté, associé à une paille appétente. La présence en élevage court sur 26 semaines pour obtenir des poids carcasse de 150 à 160 kg. **Une quarantaine d'élevages régionaux produisent cette viande particulièrement rosée et adaptée à la restauration collective.**

L'ÉLEVAGE DE VEAUX : En contrat avec des intégrateurs, l'élevage de veau nécessite une très grande technicité pour obtenir une viande tendre, et claire. Ce sont des veaux laitiers âgés d'environ 15 jours confiés aux soins des éleveurs. Les veaux sont nourris principalement avec un aliment d'allaitement complet et équilibré. Les veaux prennent leur buvée quand ils le désirent grâce à des distributeurs automatiques de lait ou 2 fois par jour quand l'éleveur leur apporte le lait dans les seaux. Cette alimentation est complétée progressivement par l'apport de céréales et d'autres fourrages nécessaires au bon fonctionnement de son système digestif pendant toute la durée de l'élevage des veaux qui est de 4 à 5 mois environ. **Plus d'une centaine d'ateliers en région produisent du veau de boucherie.**



+ D'INFOS SUR VOTRE VIANDE D'AGNEAU RÉGIONALE



Démarche régionale La Région du Goût : cette marque vous offre la garantie d'un circuit d'approvisionnement plus court géographiquement. La viande d'Agneau Régionale proposée est une viande d'agneaux nés, élevés en exploitations agricoles d'Auvergne-Rhône-Alpes, abattus en région Auvergne-Rhône-Alpes.



Agneau Coeur de Terroir AB est issu d'exploitations agréées par un organisme certificateur, et respectant le cahier des charges européen de l'agriculture biologique. A ces règles, s'ajoute le cahier des charges « Bio Coeur de Terroir » qui s'appuie sur un bassin de production défini, ainsi que sur la sélection des animaux (âge) et des carcasses (poids, conformation, état d'engraissement). 21 éleveurs sont engagés dans la production d'agneau Coeur de Terroir en région AuRA.



Agneau de l'Adret Label Rouge est nourri par tétée au pis au moins 60 jours. Agé de 70 à 200 jours, il se caractérise par une viande claire légèrement rosée. Le terme « adret » désigne le versant ensoleillé d'une montagne. En effet, les élevages engagés dans le label rouge sont situés en grande majorité dans des zones de montagne notamment en Auvergne-Rhône-Alpes. Ils participent ainsi à l'entretien des espaces naturels. Les abatteurs sont régionaux ou dans les départements limitrophes.



Agneau du Bourbonnais Label Rouge est né, élevé et abattu dans le bocage Bourbonnais, garanti par une IGP obtenue en 1996. Il est nourri au lait de sa mère par tétée au pis au minimum 60 jours. Agé de 90 à 210 jours, il suit sa mère dans les prairies du Bocage Bourbonnais du printemps au début de l'hiver. Carcasse de grande qualité bouchère, de haute conformation, la viande de cet agneau Label Rouge vous garantit une saveur et un goût subtil. Abatteur : SICABA – Bourbon l'Archambault (03)

IDÉES RECETTES



LE BŒUF *Le plein de saveurs*



Faux-filet de bœuf
en croûte de pain d'épices

[Consultez la recette](#)



Filet de bœuf grillé,
risotto de panais, pesto d'orties

[Consultez la recette](#)

DISPONIBILITÉS DES PRODUITS

auprès d'entreprises de la région

LE BŒUF

Fournisseur	Produits	Muscles	Préparation	Niv élaboration	Conditionnement	Frais (F) ou Surgelé (S)	Marque Régionale	France
Covial SA	Rôti spécifique	Filet semi paré de taureau	bardés ou non	Semi paré avec chainette (3 kg+)	Poids mini : 3kg / Poids moyen : 4kg	Sous vide par 1 en carton de 20kg / Semi paré / Palette de 800kg à 1T	S	✓
DESPIERRES SAS	Bifteck spécifique	Entrecôte		milieu train de côtes (5côtes) désossé sans dessus de côte, sans nerf dorsal, bretelle coupée 3 cm de la noix			S	✓
SICABA	Rôti spécifique	Faux-Filet	ficelés ou non, bardés ou non	paré et épluché "nerf" dorsal enlevé sur longueur (>5kg)	2kgs	s/vide par 1	F	✓
	Bifteck spécifique	Entrecôte		milieu train de côtes (5côtes) désossé sans dessus de côte, sans nerf dorsal, bretelle coupée 3 cm de la noix	280 grs minimum	s/vide par 5	F	✓
	Bifteck spécifique	Faux-filet	en tranches	nerf dorsal enlevé sur longueur, paré	180 grs minimum	s/vide par 5	F	✓
	Rôti spécifique	faux-filet	semi-paré	semi-paré,nerf dorsal retiré	3 kgs environ	s/vide par 1	F	✓
	bifteck	tende-tranche	steacks	epluché, dénervé	à la demande	s/vide par 10	F	✓
	rôti	tende de tranche	rôti	épluché, dénervé	par 2 kgs	s/vide par 1	F	✓
	mijoter	tranche grasse, gîte	émincé	épluché, dénervé	15 grs environ	s/vide par 2,5 kgs	F	✓
TRADIVAL SICAREV	Rôti spécifique	Filet	bardés ou non	entièrement paré et épluché avec chainette (>1,8kg)	> 2kg	sous vide	F	✓
	Rôti spécifique	Faux-Filet	ficelés ou non, bardés ou non	paré et épluché "nerf" dorsal enlevé sur longueur (>5kg)	>6 kg	sous vide	F	✓
	Bifteck spécifique	Faux-filet	>3,8kg	nerf dorsal enlevé sur longueur, paré	<7,5 kg	sous vide	F	✓



+ D'INFOS SUR VOTRE VIANDE DE BŒUF RÉGIONALE



Démarche régionale La Région du Goût : cette marque vous offre la garantie d'un circuit d'approvisionnement plus court géographiquement. La viande de bœuf Régionale proposée est une viande issue de bovins nés, élevés en exploitations agricoles d'Auvergne-Rhône-Alpes, abattus et transformés en région Auvergne-Rhône-Alpes.

LES CONTACTS

de vos de vos fournisseurs régionaux



BIGARD Bonneville

Yoann GUILBAUT

Responsable commercial

ZI des bordets 105 rue des sarcelles

74130 BONNEVILLE

TEL 06 87 82 97 98

Mail : yoann.guilbaut@bigard.fr



COVIAL SA

Thierry BROUSSE

Direction Branche viandes

Boulevard du Vialenc

CS 30639

15006 AURILLAC Cedex

Tél. : 04 71 64 48 48

Mail : T.Brousse@groupealtitude.fr



DESPIERRES SAS

Jean-Victor DESPIERRES

PDG

5, avenue du polygone

42300 Roanne

Tél.: 04 77 71 50 59

Mail : contact@despierres.com



Ets RIBOT

Ets RIBOT

Aurélié RIBOT

Directrice

Les Frémigières - BP 26

84840 LAPALUD

Tél. : 04 90 40 35 12 / 06 24 54 19 02

Mail : aurelie@ribot.fr



Groupe CARREL

Fabrice YVOREL

Responsable de site

1 chemin du port de la Bruine

38118 HIERES SUR AMBY

Tél : 06 80 14 94 05 / 04 74 95 17 52

Mail : f.yvorel@j-carrel.fr



PALMI D'OR

Christophe MOREL

Pari Gagne

71520 TRAMBLY

Tél : 03 85 50 39 91

Mail : christophe.morel@ldc.fr



SICABA

Sébastien PASQUIER

Commercial

18 rue Albert Rondreux

03160 Bourbon l'Archambault

Tél : 06 28 02 04 16 / 04 70 67 35 01

Mail : spasquier@sicaba.com



TRADIVAL

Nicolas JOFFRIN

Resp Commercial Filière Agneau

1 Rue Jules RIMET

89400 MIGENNES

Tél 06 80 17 65 23 / 03 86 80 62 47

Mail : nicolas.joffrin@sicarev.com

Philippe FENEON

Directeur Filière Bœuf

197 Route de Charlieu

42300 ROANNE

Tél 04 77 72 73 73

Mail : philippe.feneon@sicarev.com

Renaud GIRAUD

Directeur Filière Veau

190 Allée de l'Industrie

42350 LA TALAUDIERE

Tél 06 07 99 52 19

Mail : renaud.giraud@sicarev.com

D'autres fournisseurs et produits régionaux sont à votre disposition :

<https://www.laregiondugout.com/categorieproduit/viandes-charcuteries-et-salaisons/>

**J'ACHÈTE LOCAL
JE SOUTIENS MON
PRODUCTEUR RÉGIONAL**