

# DÉCOUVREZ LA VARIÉTÉ DE VIANDES

*proposées par votre  
boucherie !*



# L'ENGAGEMENT BIOCOOP

Chez Biocoop, la viande est **exclusivement d'origine France\***.  
Les animaux sont nés, élevés, abattus et transformés en France.

Biocoop et les groupements de producteurs partenaires ont défini  
**des spécifications d'élevage plus exigeantes**  
que le règlement bio européen.

*\* Normes pour quelques produits de charcuterie italiennes ou espagnoles*

## Les valeurs ajoutées de Biocoop

### > SYSTÈME D'ÉLEVAGE

- Fermes en **polyculture / élevage** pour la complémentarité des productions.
- Fermes **100 % bio**.
- **Taille limitée** de l'élevage.



### > ALIMENTATION

- **Alimentation bio** des animaux\*, sans OGM, sans produits phytosanitaires chimiques de synthèse.
- **Autonomie alimentaire privilégiée** : lien au sol, les fermes ont la capacité de produire au moins 50 % des besoins alimentaires de leurs animaux.

*\* 100 % bio pour les bovins, veaux et agneaux conformément au règlement bio européen. 95 % minimum pour les porcs et volailles conformément au règlement. 95 % minimum en non bio pour les matières premières non disponibles en bio, reprenant Biocoop travaille à minimiser le recours à ces dernières : 3 % dans l'alimentation des porcs. Pour l'alimentation des poulets : 100 % bio !*



#### Porc



L'équivalent d'au moins **50 %** de l'alimentation des porcs doit être produite sur l'exploitation ou en France (céréales et oléoprotéagineux). Dans le **règlement bio** européen, le seuil minimum est de 20 %.

#### Veau



Au minimum **80 %** de l'alimentation des veaux provient de l'exploitation (lait pour le veau de boucherie et lait avec un peu de complément céréalier pour le veau rosé).

#### Agneau



Au minimum **80 %** de l'alimentation provient de l'exploitation (lait, herbe, foin, céréales). Dans le règlement bio européen, le seuil minimum est de 60 % pour les herbivores.

#### Poulets jaunes



**100 %** de l'alimentation est produite sur l'exploitation ou en France.

#### Volaille



L'équivalent d'au moins **50 %** de l'alimentation doit être produite sur l'exploitation ou en France. Dans le règlement européen, le seuil minimum est de 20 %.

#### Bœuf



Au minimum **80 %** de l'alimentation doit provenir de l'exploitation (herbes, foin et céréales). Dans le règlement bio européen, le seuil minimum est de 60 %.



PRÉCOMMANDE EN MAGASIN

LOCAL  
BIO  
RESPONSABLE

→ DÈS 12.95€/kg

Colis de 5 kgs

# > CONDITIONS D'ÉLEVAGE

## PORC



- Naissance et alimentation maternelle en **plein air** majoritairement, VS élevage majoritairement en bâtiment fermée
- Élevage en hangar sur paille ou cabane en extérieur. Accès au plein air grâce à un **bâtiment ouvert sur paille** VS Accès extérieur non obligatoire
- Les caillebotis (béton ajouré) sont **interdits** (limités à 5% dans le règlement bio européen). VS souvent en caillebotis béton ajouré.

## VEAU



- Anémie (carence nutritionnelle en fer) interdite : ce qui confère à la viande une couleur rosée. VS Anémie provoquée pour une viande plus claire
- Élevage **sur paille** en bâtiment avec possibilité de **suivre la mère au pré**. VS mobilité plus limitée, élevage souvent en bâtiment et séparation plus fréquente de la mère

## AGNEAU



- Élevage **sur paille** en bâtiment avec possibilité de suivre la mère au pré. VS élevage extérieur variable, gestion plus intensive.

\* Techniques utilisées non exclusivement pour obtenir une viande de veau claire, symbole de fraîcheur et d'alimentation idéale. Mais également forcée via complément au bien-être animal. En bio, une viande plus rosée démontre de meilleures conditions d'élevage.

## POULET



- Litière paillée et accès aux parcours **toute l'année**. VS litière parfois limitée au sol bétonné
- Durée d'élevage de **88 jours** en moyenne. VS durée d'élevage d'environ 35 à 40 jours

## BOEUF



- Alimentation maternelle prolongée jusqu'à **6 mois** VS sevrage plus précoce (2 à 4 mois avec un passage rapide à une alimentation solide)



LOCAL  
BIO  
RESPONSABLE

PRÉCOMMANDE EN MAGASIN

→ DÈS 12.95€/kg

Colis de 5 kgs

## > SOINS

En bio, on privilégie les soins naturels et la prévention. En conventionnel, les traitements sont plus souvent utilisés pour soigner après coup.

Médecine douce privilégiée (homéopathie et phytothérapie) VS médicaments et antibiotiques plus fréquents.

### ET EN PLUS

> pour porc, bœuf et veau :

Limitation à un traitement antiparasitaire, ce qui n'est pas le cas dans le règlement bio européen (antiparasitaires non limités).

> pour volaille :

Médecine douce uniquement.

## > RACES

### VEAU

Charolais, Limousin, Salers, etc.

### BOEUF

Charolais, Limousin, pour bretagne viande bio.

## > L'ABATTAGE

L'abattage est une étape clé qui doit garantir à la fois le respect de l'animal et la qualité de la viande.

- ✔ **Abattage réalisé** selon un cahier des charges strict VS production standardisée avec une logique de volume
- ✔ **Passage des viandes bio** après nettoyage complet des installations VS enchaînement des productions sur les même lignes
- ✔ **Traçabilité renforcée** à chaque étape VS traçabilité moins mise en avant.
- ✔ **Respect des exigences du label bio** tout au long du processus VS exigences moins strictes



PRÉCOMMANDE EN MAGASIN

LOCAL  
BIO  
RESPONSABLE 

→ DÈS 12.95€/kg

Colis de 5 kgs

## › NOS ÉLEVEURS LOCAUX

Chez Biocoop, nous avons fait le choix de travailler avec des éleveurs locaux engagés, avec qui nous partageons des valeurs fortes : respect du vivant, qualité des produits et transparence. Derrière chaque pièce de viande, il y a avant tout des femmes et des hommes passionnés, profondément attachés à leur territoire adaptée et un suivi attentif. La proximité permet une fraîcheur optimale et une relation directe avec l'éleveur.

### 👉 Cécile Kériou – Monts d'Arrée

Installée dans les Monts d'Arrée, Cécile élève ses agneaux en plein air, sur des pâturages naturels. Ce mode d'élevage permet aux animaux de suivre le rythme des saisons, garantissant une viande de qualité, tout en respectant leur bien-être.

### 👉 Bœuf – élevage BvB (Bleu-Blanc-Bœuf)

Les bovins issus de la filière BvB sont élevés selon des pratiques favorisant une alimentation équilibrée, notamment riche en oméga 3. Cette démarche permet d'allier qualité nutritionnelle et respect de l'animal.

### 👉 Michel Capitaine – élevage de veaux Quéménéven

Situé à proximité du magasin, Michel Capitaine élève ses veaux dans des conditions respectueuses, avec une alimentation adaptée et un suivi attentif. La proximité permet une fraîcheur optimale et une relation directe avec l'éleveur.

### 👉 Kerguibio – Pleuven (volaille)

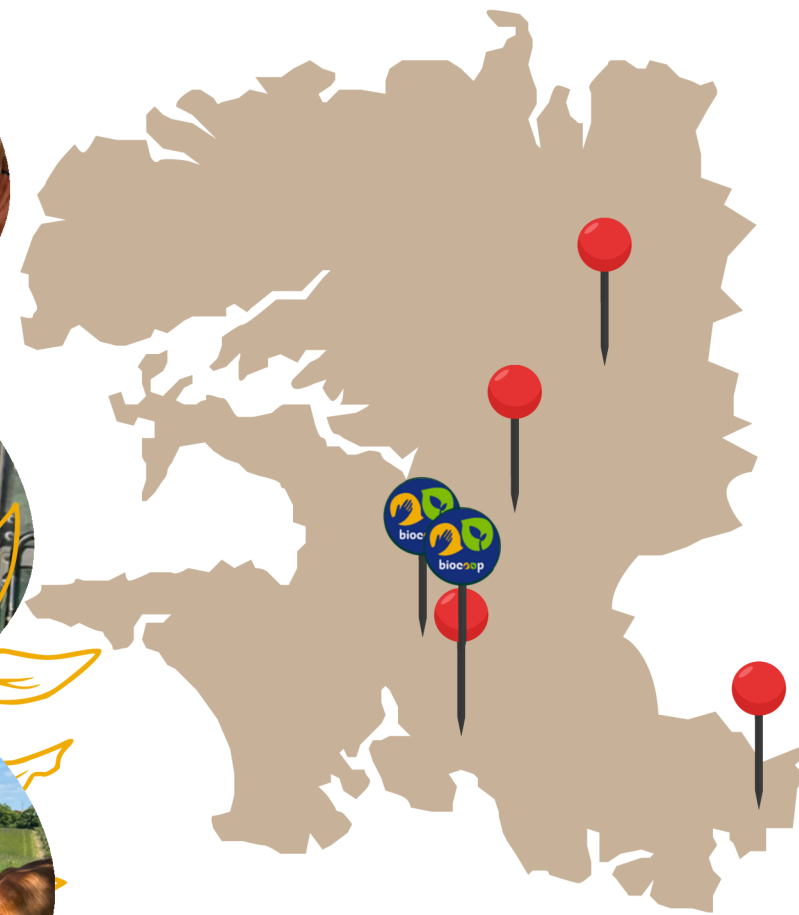
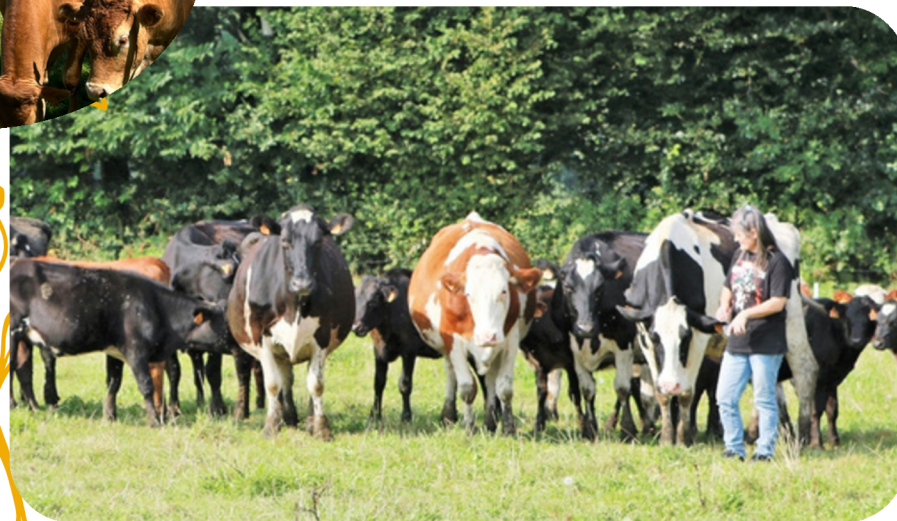
À Pleuven, l'élevage Kerguibio propose des volailles élevées dans un environnement favorisant le bien-être animal, avec accès à l'extérieur et une alimentation de qualité.

### 👉 Porc – filière BvB (Bleu-Blanc-Bœuf)

Comme pour le bœuf, les porcs issus de la filière Bleu-Blanc-Bœuf bénéficient d'une alimentation spécifique, contribuant à une viande plus équilibrée et savoureuse de plus, leurs besoins naturels de fouir sont respectés, les rendant moins stressés et contribuant à leur bien-être.



Volailles de Kerguilavant



# La construction de filières équitables France

avec nos Paysan.ne.s associé.e.s



Retrouvez dans nos magasins les produits issus de notre collaboration avec les fermes organisées en groupement 100 % BIO de nos paysan.ne.s associé.e.s.

En partenariat avec les groupements de producteurs français, Biocoop a créé des filières équitables fondées sur le respect de critères sociaux et écologiques exigeants. **Objectifs : mieux défendre les intérêts des producteurs !**

Cela passe par :

- des prix accessibles pour les consommateurs**, déterminés conjointement avec le groupement de producteurs pour une juste répartition de la valeur.
- de la visibilité sur les débouchés** pour une période de 3 ans : un engagement d'achat sur un an et une projection des besoins pour la deuxième et troisième année.
- la maîtrise de la qualité des productions** grâce à des critères plus exigeants que le règlement bio européen : un engagement notamment à limiter la taille des exploitations, des troupeaux, à s'approvisionner au plus proche des exploitations...
- le soutien à la mise en place d'outils collectifs.**

## LES GROUPEMENTS DE LA FILIÈRE VIANDE

### AGNEAU, VEAU, BOEUF ET PORC :



Groupement d'éleveurs bio Grand Ouest d'ovins, bovins, veaux, porcs et lapins. Il est composé de 400 éleveurs, d'artisans bouchers et de transformateurs présents sur la Bretagne, Pays de la Loire et Normandie.



Groupement d'une quarantaine d'éleveurs du Bourbonnais. Il propose également de la viande d'agneau, de bœuf et de veau bio chez Biocoop.



Groupement d'éleveurs bio d'agneaux, bovins veaux et porcs. Créé en 1996, il rassemble 280 éleveurs présents en Dordogne, Corrèze, Gironde, Haute-Vienne, Lot, Lot-et-Garonne, Charente, Charente-Maritime et Creuse.

### ET POUR LE POULET :

#### POUR LE PORC IL Y A AUSSI :



Groupement qui fédère et représente les éleveurs de porcs bio. Créé en 2008, il rassemble près de 90 producteurs sur 20 départements avec un fort positionnement dans l'Ouest (48 % en Pays de la Loire et 31 % en Bretagne). Depuis 2009, le groupement est partenaire d'un atelier de transformation qui fournit les magasins du réseau Biocoop.



Groupement d'éleveurs de volailles 100 % bio. L'association créée il y a 12 ans est devenue une coopérative en janvier 2015. Il rassemble aujourd'hui 35 éleveurs principalement basés dans les Pays de la Loire et en Poitou-Charentes. VBO est le premier groupement indépendant d'éleveurs de volailles 100 % bio.

## L'élevage bio au cœur de l'agriculture biologique



L'élevage est la pierre angulaire de nombreux cycles naturels vertueux en agriculture biologique, et pas seulement pour nourrir les Hommes. Il permet de limiter le recours aux énergies fossiles : les animaux fertilisent naturellement les sols et

permettent ainsi la culture de céréales en bio sans utiliser d'engrais de synthèse.

L'élevage d'herbivores en bio favorise le maintien des zones riches en biodiversité (prairies, haies bocagères) et améliore la souveraineté alimentaire

de notre territoire en valorisant des ressources non utilisables directement par l'homme, notamment celles de prairies qui ne peuvent être cultivées en céréales (montagne, prairies humides...). Par le maintien de ces zones dans le paysage agricole Français, la captation

du carbone est favorisée ainsi que la diversité des paysages.

Avec des conditions propices au bien-être animal et à une relation homme-animal privilégiée, **Biocoop soutient les exploitations bio en polyculture-élevage pour une agriculture résiliente !**

# COMMENT BIEN CHOISIR SA VIANDE

En fonction de certains éléments (sens des fibres, proportion de matière grasse...), les morceaux de viande ne demandent pas le même mode de préparation.

Un morceau de paleron de bœuf saisi à la poêle sera dur alors qu'en le mijotant à feu doux pendant 1 heure, vous obtiendrez une viande moelleuse et savoureuse.

**Suivez le guide !**



## Dénominations en rayon

Les emballages de viande de bœuf, veau et agneau présentent une dénomination simplifiée du morceau. **L'étiquette précise :**



# La viande de **POULET**



Des poulets à croissance lente pour une viande plus savoureuse.

Du traditionnel poulet rôti à la cuisse de poulet basquaise, la viande de poulet se cuisine de multiples façons !

Pièce de viande	À poêler/griller	À rôtir	À mijoter/bouillir	Des idées recettes à cuisiner
Poulet entier		●	●	Poulet rôti méridional
Filet de poulet	●			Filet de poulet à la moutarde
Aiguillette de poulet	●			Aiguillettes de poulet au curry
Cuisse de poulet		●	●	Cuisse de poulet basquaise
Découpe de poulet		●	●	Fricassée de poulet caramélisé au thym
Sauté de poulet	●		●	Sauté de poulet à l'ananas

### BON À SAVOIR

Plus économique à la portion, la viande de cuisse est plus moelleuse et plus savoureuse que le filet, particulièrement dans des plats mijotés.



À poêler/griller



À rôtir






À mijoter/bouillir

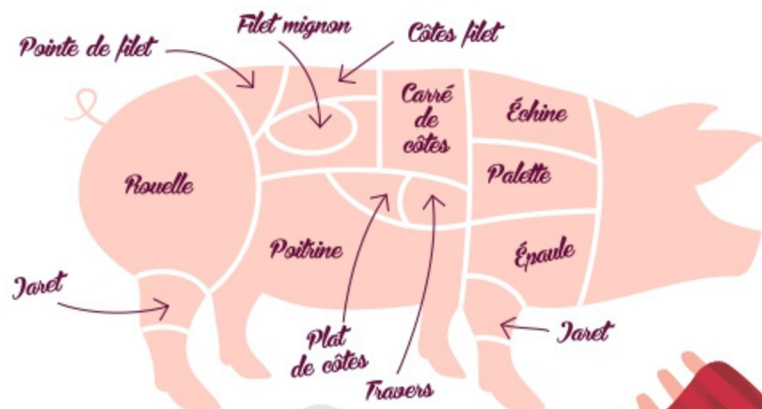
## La viande de **PORC**

Grâce au partenariat développé avec nos paysans et paysannes associé.e.s., nous vous proposons **une viande de porc équitable, issue d'exploitations à taille humaine.**

Moins grasse qu'on ne le pense, elle offre **une diversité de goûts et de textures** selon le morceau et le mode de cuisson choisis.



Pièce de viande				Des idées recettes à cuisiner
Côte de porc première ou échine	●			Côte de porc poêlée aux champignons
Rôti de porc filet ou échine		●		Rôti de porc à la moutarde
Blanquette de porc (épaule)			●	Sauté de porc au poivron
Rouelle de porc		●		Rouelle de porc grillé
Jarret de porc		●	●	Jarret de porc au miel
Filet mignon	●	●	●	Filet mignon en croûte



## La viande de **VEAU**

Elle se prête à tous types de préparations culinaires, des plus simples aux plus raffinées.

Sa **texture moelleuse et savoureuse** permet de la déguster en toute occasion.



Pièce de viande				Des idées recettes à cuisiner
Côte de veau	●			Côte de veau sauce roquefort
Escalope de veau	●			Escalope de veau milanaise
Carré de veau		●		Carré de veau aux morilles
Rôti de veau		●		Rôti de veau Orloff
Jarret de veau			●	Ossobuco
Blanquette de veau			●	Blanquette de veau



À poêler/griller



À rôtir






À mijoter/bouillir

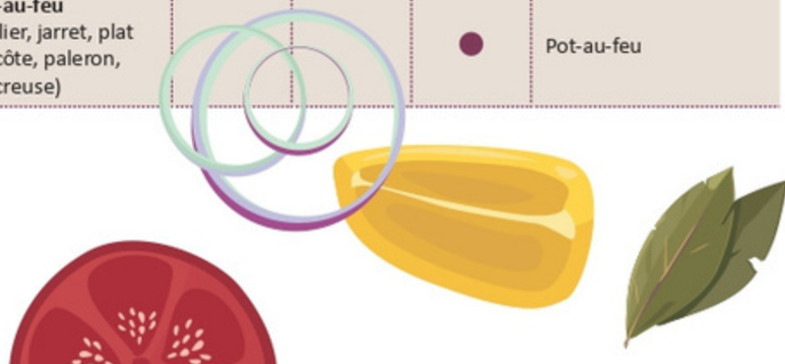
## La viande de **BŒUF**



Le bœuf offre une diversité de goûts et de textures selon le morceau et le mode de cuisson choisis.

À l'arrière de l'animal se trouvent les morceaux tendres qui peuvent être grillés, poêlés ou rôtis. À l'avant, la viande peut être braisée ou bouillie. Elle nécessite plus de cuisson afin de lattendrir mais est plus économique !

Pièce de viande				Des idées recettes à cuisiner
Faux filet / Entrecôte	●			Faux-filet beurre maître d'hôtel
Côte de boeuf	●	●		Côte de bœuf en croûte de sel
Tournedos filet	●			Tournedos sauce aux champignons
Pavé de rumsteck	●			Pavé de rumsteck sauce poivre
Bavette d'ailoyau	●			Bavette à l'échalote
Rôti de bœuf (tende de tranche, tranche grasse)		●		Rôti de bœuf en croûte
Bourguignon (collier basse-côte, paleron, jumeau, macreuse)			●	Bœuf Stroganoff
Pot-au-feu (collier, jarret, plat de côte, paleron, macreuse)			●	Pot-au-feu






## La viande d'**AGNEAU**



Traditionnellement consommée à Pâques, la viande d'agneau est naturellement **plus savoureuse en automne**.

Juste poêlée ou mijotée longuement, son **goût typique** ravira les amateurs.



Pièce de viande				Des idées recettes à cuisiner
Côte première ou côte double	●			Côte d'agneau au chèvre frais et au miel
Gigot d'agneau	●	●	●	Gigot de 7 heures
Épaule d'agneau		●	●	Épaule d'agneau confite et compotée de poire
Navarin d'agneau			●	Navarin d'agneau à la marocaine
Souris d'agneau		●	●	Souris d'agneau au thym



À poêler/griller



À rôtir



À mijoter/bouillir