

LE STEAK HACHÉ IDÉAL !

Une coopérative de consommateurs (C'est qui le patron) et une coopérative de producteurs (SICAREV) lancent un steak haché race à viande.

Pas moins de 8075 consommateurs ont voté sur le site « la Marque du consommateur » et ont choisi leur steak haché idéal. Pour bien respecter ce choix, voici ce que nous avons mis en place depuis nos élevages jusqu'à la fabrication du steak haché.

Tout commence dans nos élevages !

Les responsables qualités des groupements de producteurs ont qualifié les exploitations de nos éleveurs, adhérents à la coopérative, sur la base d'un cahier des charges spécifique.

Celui-ci reprend les différents critères choisis par les consommateurs :

- Des animaux issus du troupeau allaitant, race à viande
- La garantie d'une origine 100% française avec des animaux nés et élevés en France
- Des animaux mis au pâturage en moyenne 6 mois dans l'année, selon la météo
- Des animaux nourris, lorsqu'ils sont à l'étable, avec des fourrages produits localement, majoritairement à moins de 100km de l'exploitation
- Respect du bien-être animal
- Respect de la charte des bonnes pratiques d'élevage

A ce jour 712 élevages sont qualifiés, avec un objectif de 2 000 éleveurs ...

Dans nos ateliers, ensuite !

Un nouveau cahier des charges est établi afin de choisir la viande qui permettra de fabriquer le steak haché C'est qui le patron selon le goût des consommateurs.

Les morceaux de viande utilisés pour la fabrication de ce steak haché idéal, utilisent et valorisent jusqu'à 80% de la viande de l'animal. Cette sélection des viandes (100% muscle) est la garantie d'un produit de qualité pour le consommateur.

Le bon goût de la viande issue de race à viande est mis en valeur par un hachage façon bouchère. Ce hachage « gros grain » permet de retrouver le goût de la tradition bouchère et confère au steak haché une texture plus moelleuse. Sa texture aérée garantit au consommateur un gain de temps à la cuisson.



Philippe DUMAS
Président de Sicarev

La particularité de ce steak haché C'est qui le patron, c'est pour nous, producteurs, répondre aux attentes des consommateurs avec les bovins de nos exploitations.

L'originalité de la démarche, c'est qu'à l'issue du questionnaire consommateur sur leurs attentes concernant la qualité du produit, son mode de production, son conditionnement, ... nous avons sélectionné les élevages qui parmi nos adhérents répondaient aux critères choisis.

Nous sommes bien là dans une relation de circuit direct entre des consommateurs et des producteurs qui possèdent leurs propres outils de transformation de la viande (abattage, découpe, fabrication des steak haché).

Une démarche transparente et équitable qui dans la construction du prix payé par le consommateur, assure une rémunération supérieure au producteur, garantit un mode d'élevage traditionnel et une qualité produit : le steak haché C'est qui le patron.



21 novembre 2017

Un produit gourmand et responsable

Le prix de vente déterminé par le consommateur pour ce steak haché x2 garanti à l'éleveur une rémunération d'environ 8% supérieure à la rémunération du marché. Cela représente une plus-value payée à l'éleveur d'environ 0.25 euros du kilo de carcasse soit aux alentours de 110 euros par animal (poids moyen de 440kg).

Où trouver les produits ?

Dans un premier temps, et ce depuis le 3 novembre, les 2 références de steak haché *C'est qui le Patron*, sont commercialisées dans le réseau hyper de l'enseigne Carrefour.

C'EST QUI LE PATRON EN QUELQUES MOTS



Ludovic PACCARD
Directeur adjoint de Sicarev

Cette démarche totalement nouvelle m'a plu et il m'apparaissait logique voir indispensable que SICAREV y réponde favorablement. En effet, le développement d'un steak haché *C'est qui le patron* semblait une

évidence car c'est le produit de viande bovine plébiscité par le consommateur.

Compte tenu de la complexité technique du dossier, il fallait atteindre un équilibre matière optimal en valorisant un maximum de muscles. L'objectif était double : produire un steak haché de qualité et générer une plus-value éleveur. Ceci a été la base des discussions entre les deux coopératives.

Ainsi à partir du mois de juin, l'ensemble des équipes de la filière bovine SICAREV se sont mobilisées pour construire cette filière *C'est qui le patron*.

Les modes de consommation, les circuits de distribution, la relation consommateur producteur évoluent. La démarche *C'est qui le patron* en est une parfaite illustration et nous en sommes convaincus. Les valeurs portées par SICAREV s'inscrivent pleinement dans ce projet qui promeut la production de ses éleveurs adhérents et le travail de ses salariés. Maintenant il faut transformer l'essai, cela passera par la mobilisation des consommateurs pour générer des volumes et ainsi valoriser un maximum d'animaux dans cette filière.

Nous sommes fiers de participer à cette aventure à un moment où notre profession doit répondre à des attentes consommateurs fortes (contexte de réassurance, de transparence, de bien-être animal, de rémunération éleveurs). Des enjeux abordés dans les EGA !



Thierry FRECON
Eleveur Sicarev

J'ai tout de suite été intéressé par la démarche *C'est qui le patron*; le fait que le consommateur ne s'intéresse plus seulement au produit mais également au producteur, je me suis dit « bonne nouvelle pour l'élevage et les éleveurs ». De même, l'intérêt de ce steak est d'être fabriqué avec une plus grosse proportion de morceaux nobles de l'animal, donc il sera meilleur et l'animal sera payé plus cher à l'éleveur. C'est une relation gagnant-gagnant, c'est la seule qui dure dans le temps.