

LES ATTENTES CONSOMMATEURS EN RHD

Modification des comportements de consommation

+5%

de consommation de
VIANDE DE BOEUF
en RHD en 3 ans²

71%

des français consomment du bœuf
au moins **1X PAR SEMAINE**¹

Les modes de consommation évoluent avec les modes de vie : les consommateurs recherchent praticité et rapidité. Le nombre de repas pris en dehors de leur domicile a également augmenté.

Quand ils cuisinent, les consommateurs se tournent vers les morceaux à griller et les produits élaborés, (steak haché...), plus rapide et pratique à faire et ne nécessitant pas ou peu de connaissance en matière de mode de cuisson.¹

Le flexitarisme : Manger moins mais mieux

91%

des français déclarent
PRIVILÉGIER LA QUALITÉ
de la viande au détriment
de la quantité²

86%

des français déclarent vouloir manger
de façon + **RESPONSABLE**³

Ils recherchent des produits qui ont du sens :

- **BON POUR LEUR SANTÉ** : sans substance chimique, bio, traçables
- **BON POUR LA PLANÈTE** : circuits courts, local et régional
- **BON POUR LES PAPILLES** : faits maison
- **BON POUR LES PETITS PRODUCTEURS** :

Les français plébiscitent les démarches de commerce équitable qui sont en croissance de 155% en France en 2018¹.

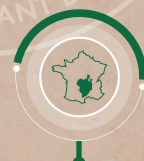
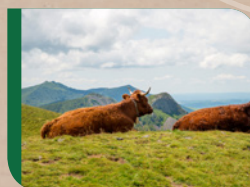
Ils sont désormais attentifs à la juste rémunération des producteurs.

¹ Source : Source Tavoularis et Sauvage 2018 ² Source : Interbev 2019 ³ Source : Panel KANTAR 2018

LA REPONSE alt. 1886 POUR LA RHD

UN CONCEPT PORTEUR DE VALEURS

LE TERRITOIRE DU MASSIF CENTRAL,
 naturel et sain, permet un élevage herbager dans des fermes à
 taille humaine donnant ainsi un goût authentique et savoureux
 à notre viande.



PRÉSERVER

un territoire, ses paysages
et le bien-être animal



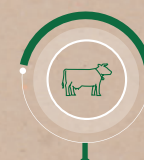
LES FEMMES ET LES HOMMES,
 producteurs et transformateurs, se sont « associés »
 pour faire un modèle solidaire et responsable, permettant à
 chacun de vivre dignement de son travail,
 en respectant le bien-être animal.



ENGAGER

un partenariat long terme
au sein d'une filière

DES PRODUITS AUTHENTIQUES DE QUALITÉ
 grâce à un cahier des charges de la filière, rigoureux tant sur le
 choix de la matière que dans sa transformation.



GARANTIR

un produit de qualité

UN ÉQUILIBRE « CARCASSE » INNOVANT pour des produits de qualité supérieure



OPTIMISER
la valorisation

JUSQU'À 70% de la carcasse
transformée en viande hachée permettant de :

- profiter du dynamisme de consommation de ce type de produit
- valoriser au maximum chaque animal pour une juste rémunération des producteurs



DONNER
du plaisir avec des
viandes savoureuses

AU MOINS 30%
de la carcasse pour le piécé à
partir des morceaux les plus
nobles