



C'est incontestable : nous sommes au cœur d'une vraie évolution comportementale dans l'alimentation. La confiance et la connaissance doivent être au rendez-vous. La qualité, le goût, le plaisir et la santé sont devenus **de vraies exigences des consommateurs**.

Le Bœuf Fermier du Maine répond parfaitement à ces critères.

10 BONNES RAISONS DE CHOISIR LE BŒUF FERMIER DU MAINE

1 D'abord le Goût : c'est la promesse du Label Rouge qui exige tous les ans (le Bœuf Fermier du Maine est Label Rouge depuis 1986) un test gustatif réalisé par un laboratoire indépendant auprès des consommateurs.

2 De réelles Garanties Nutritionnelles : la viande Bœuf Fermier du Maine, grâce à l'alimentation des animaux, présente un profil d'acide gras optimisé avec moins d'acides gras saturés et plus d'oméga 3(*). Des analyses sont régulièrement réalisées.

3 La Tradition : c'est un produit basé sur les méthodes traditionnelles d'élevage du Terroir.

4 Une cohérence du Territoire : une proximité de tous les acteurs de la filière. Une zone d'élevage reconnue au niveau européen par une IGP (Indication Géographique Protégée).

5 Un engagement des éleveurs, qui sont au cœur de la filière. Un savoir faire transmis de génération en génération, avec une vraie volonté de qualité.

6 Des animaux suivis du début à la fin : Ils restent chez le même éleveur de la naissance, ou du sevrage, jusqu'à l'abattage. Dans ces élevages qualifiés, chaque animal sélectionné est identifié et inscrit au Label Rouge.

7 Une alimentation équilibrée pour les animaux : naturelle, elle est variée et équilibrée (herbe, lin, luzerne...). Répondant à un cahier des charges strict, qui interdit notamment le soja, cette alimentation à base de végétaux riches en oméga 3 diminue nettement les rejets de méthane par les ruminants (-15% selon l'INRA).

8 ...Dans le respect de l'environnement : l'alimentation est basée sur la valorisation des prairies, des ressources fourragères locales, de cultures telles que le lin, la luzerne... qui aboutissent à des bilans de carbone positifs.

9 Un produit suivi et contrôlé : des élevages aux bouchers, l'association BFM vérifie quotidiennement le respect du cahier des charges. Une traçabilité parfaite est assurée.

10 Une viande sélectionnée et préparée : seule la viande répondant à des critères stricts (couleur, tendreté, peu grasse) est labellisée et livrée aux bouchers Bœuf Fermier du Maine, qui en assurent la maturation pour une tendreté optimale.

(*) OMEGA3 : Où en sommes- nous actuellement ?

Les professionnels de la santé préconisent une réduction des lipides totaux et saturés ainsi qu'une augmentation des lipides insaturés (de type Oméga 3). La consommation d'Oméga 6 a globalement augmenté de 250% entre 1960 et 2000 en France, alors que la consommation d'oméga 3, elle, a diminué d'environ 40%. Le rapport Oméga 6/Oméga 3 a ainsi quadruplé en 40 ans (passant de 5 à 20). Pourtant, il faut faire attention à ne pas consommer en excès les aliments riches en Oméga 6 car ils peuvent empêcher les Oméga 3 de tenir leur rôle ! Il est donc essentiel d'avoir une alimentation équilibrée dans un ratio de 4 Oméga 6 pour un Oméga 3 (source ANSES). Etant donné qu'actuellement les produits animaux apportent 60% des matières grasses que nous ingérons chaque jour, il est essentiel d'apporter à nos animaux une alimentation équilibrée et variée : pas trop de maïs riche en Oméga 6 et davantage d'herbe, de luzerne et de graines de lin riches en Oméga 3.

Les données apportées par l'Association Bleu Blanc Cœur sont basées sur plus de 150 travaux de recherches dont 5 études cliniques qui ont été publiées dans des revues scientifiques internationales. Bleu-Blanc-Cœur est une démarche nutritionnelle encouragée par le PNNS (Plan National Nutrition Santé).

www.boeuffermierdumaine.com

Association Boeuf Fermier du Maine
8, route de Neau - BP 231 - 53602 EVRON Cedex.
Tél 02 43 01 38 06
Fax 02 43 37 28 20



Hom. 03-86

