





## L'ÉLEVAGE

**FERMES FAMILIALES**  
NAISSEURS - ENGRAISSEURS  
**RESPECTUEUSES**  
DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

ANIMAUX ÉLEVÉS À PARTIR  
DE FOURRAGES ET CÉRÉALES  
PRODUITES SUR LES  
EXPLOITATIONS

ÉLEVEURS ENGAGÉS DANS  
**L'ENTRETIEN**  
DES PAYSAGES ET  
LE MAINTIEN DE  
LA BIODIVERSITÉ



## LES VALEURS

CIRCUITS COURTS ORGANISÉS :  
**ÉLEVEURS COOPÉRATEURS**  
**SOLIDAIRES** ENGAGÉS  
DANS LA VALORISATION  
DE LEUR PRODUCTION

VIANDES DE QUALITÉ  
**LABEL ROUGE - AB - IGP**

ÉLEVEURS MOBILISÉS  
COLLECTIVEMENT  
POUR UNE PLUS JUSTE  
**RÉMUNÉRATION**  
DE LEUR TRAVAIL

**ORIGINE FRANCE :**  
ANIMAUX DE RACE À VIANDE  
NÉS ET ÉLEVÉS EN FRANCE



## LA VIANDE

DES VIANDES D'EXCEPTION :  
**TENDRES ET GOÛTEUSES**

**CERTIFICAT D'ORIGINE**  
ET  
**TRAÇABILITÉ**

**LA MAÎTRISE**  
DES FILIÈRES D'ABATTAGE  
ET DE TRANSFORMATION

**LE SAVOIR-FAIRE**  
DE PROFESSIONNELS  
DE LA VIANDE :

**L'EXCELLENCE**  
DE LA TRADITION  
BOUCHÈRE



# LA COOPERATIVE

La coopérative des Eleveurs de la Marche basée à La Souterraine (23) à la jonction du Limousin, du Berry et du Poitou, est née à la fin des années 60 par la volonté d'une centaine d'éleveurs ayant décidé de prendre leur destin en main. Traditionnellement, le rôle de l'éleveur se limitait à « produire ». En créant un premier syndicat pour la vente de leurs « veaux sous la mère », ces éleveurs ont choisi de réaliser eux-mêmes la commercialisation de leurs animaux. Ils ont établis des relations directes avec les bouchers-détaillants, créé le premier Label Rouge en viande bovine en 1970 et commencé à organiser la production. Rapidement, de nombreux éleveurs ont rejoint le syndicat devenu Coopérative des Eleveurs de la Marche : CELMAR.

Les fondateurs ont établi les principes de fonctionnement de la Coopérative :

— Équité de traitement entre tous les éleveurs, ce qui s'est traduit par le « paiement au classement », c'est-à-dire en fonction de la qualité.

— Développement des signes officiels de qualité (pour le veau, puis le bœuf et l'agneau), et promotion de la finition des animaux.

— Relations directes avec les distributeurs finaux et implication financière dans les outils d'abattage et de transformation.



## LE LABEL ROUGE GARANTIE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Durant la plus grande partie de l'année, les bêtes pâturent en toute liberté et s'aventurent à leur gré à travers la diverse flore locale. On part du postulat suivant: un animal heureux, c'est un produit final de bonne qualité. Respect des bêtes et de leur écosystème sont les maîtres mots. De quoi contenter et rendre célèbres le Label Rouge Limousin et l'IGP Agneau du Limousin. Deux signes de qualité pour lesquels les éleveurs de la Coopérative Celmar sont engagés.

C'est donc en Limousin, en 1970, qu'est lancé le premier Label Rouge bovin avec pour objectif de distinguer des produits démontrant un écart qualitatif significatif. D'un cahier des charges strict (sélection des races, mise sur le marché, etc.) à un contrôle en interne puis en externe par un organisme indépendant en passant par une dégustation, tout est conçu pour répondre aux attentes sociétales et gustatives des consommateurs. « Blason Prestige » et « Qualité Limousine ».

Ces marques identifient les viandes bovines limousines Label Rouge vendues en boucherie et en GMS appartenant à notre beau terroir limousin. Dans les deux cas, les viandes sont sélectionnées pour leurs qualités exceptionnelles : tendres, juteuses et goûteuses !



# 8 692 750

mètres linéaires de haies  
chez les exploitants CELMAR

## L'ENVIRONNEMENT



Les éleveurs CELMAR  
VALORISENT

# 100%

de leurs fumiers sur  
LEURS SURFACES

# 88t

de déchets plastiques  
ont été recyclés en 2017

# 74%

 des surfaces agricoles  
des exploitations CELMAR  
**SONT EN HERBES**

# 200 kg/ha

de nitrate répandu  
en moyenne  
en FRANCE,

# SEULEMENT

# 70 kg/ha

pour les éleveurs  
CELMAR

peu d'utilisation des  
produits phytosanitaires

# TOUS

les éleveurs CELMAR  
possèdent le

# CERTIPHYTO

(formation visant à améliorer  
les pratiques d'utilisation afin de  
préserver la santé et l'environnement)





### QUALITÉS POUR CELMAR

- Certification Élevage
- Certification Centre d'allotement
- Certification Abattoir

Pour la coopérative CELMAR

**460** éleveurs engagés en Label Rouge

**125** en IGP agneau du Limousin

éleveurs en **3 4** BIO

## LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Éleveurs CELMAR = **1**<sup>ers</sup> apporteurs nationaux en Label Rouge Limousin

**55%**

des animaux CELMAR vendus sous signes officiels de qualité

- Nés
- Élevés
- Abattus

sur le territoire de la coopérative



FILLIÈRE INTÉGRÉE CELMAR

- 150 KM PARCOURUS

**RESPECT**  
DES CAHIERS DES CHARGES QUALITÉS  
**CHARTRE**  
DES BONNES PRATIQUES D'ÉLEVEURS

## LE BIEN - ÊTRE ANIMAL



Suivi d'élevage par notre vétérinaire

**P S E**

(plan sanitaire d'élevage réalisé par le vétérinaire de la coopérative)

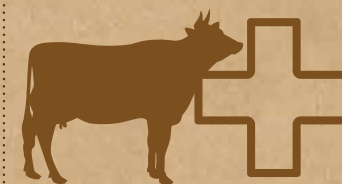
**100%** des chauffeurs CELMAR détiennent le CAPTAV : Certificat d'aptitude professionnel au transport d'animaux vivants

**VACCINATION** et utilisation de **L'HOMÉOPATHIE**

ANTIBIOTIQUES utilisés **AU CAS PAR CAS**

Des éleveurs engagés et formés pour le

**BIEN-ÊTRE ANIMAL**



Contrôles vétérinaires sur toute la filière

De bonnes conditions de vie **PÂTURAGES ET BÂTIMENTS**

**ADAPTÉS** à l'éleveur et aux animaux



**LE MÉTIER D'ÉLEVEUR**  
**365j/an & 24h/24**  
Intervention rapide en cas d'animaux malades ou de difficultés au vêlage





### Coopérative des Éleveurs de la Marche

Siret 314 492 349 00019 - Société Coopérative Agricole à Capital Variable  
Agrément HCCA n° 10710 - Agrément phyto n° LI00043 - Agrément PSE n° PH80291

Tél : 05 55 63 04 53 - E-mail : [accueil@celmar.coop](mailto:accueil@celmar.coop) - Site : [www.celmar.fr](http://www.celmar.fr)

