

C.V. Plainemaison

**Viandes de qualité,
entre tradition et innovations**



Notre entreprise

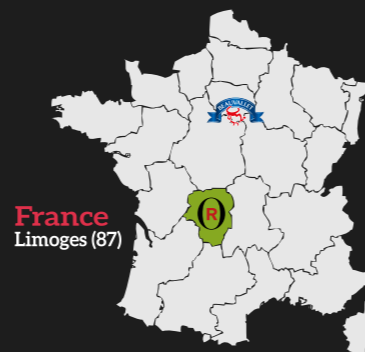


CV Plainemaison, une PME française basée à Limoges dans le berceau de la race limousine

CV Plainemaison est une entreprise familiale agro-alimentaire française spécialisée dans la sélection, la découpe, la transformation et le conditionnement des viandes de boucherie françaises haut de gamme en boeuf, veau, porc, agneau et abats de ces espèces.

Des viandes de qualité alliant l'innovation et la tradition bouchère.

Notre site de production n'a eu de cesse de s'agrandir et développer des gammes produits en phase avec les tendances de consommation, en intégrant des nouvelles découpes et des innovations culinaires et technologiques.



France
Limoges (87)

Mieux nous Connaitre

1957

Création de l'entreprise familiale par Francis Plainemaison à côté de l'abattoir de Limoges.

Grossiste en viandes, la cheville et la vente de carcasses aux bouchers consistaient la principale activité.

1995

Intégration de CV Plainemaison au sein de Beauvallet; le nom de l'entreprise est conservé pour son ancrage régional historique.

Volonté de faire de l'entreprise le leader de la viande limousine en France et à l'international.

Depuis
1995

Création d'un atelier de viandes hachées - CV Plainemaison étant aujourd'hui le site de production de toutes les viandes hachées des entreprises Beauvallet

Création d'un atelier de découpes de viandes piécées avec conditionnements performants

Création d'un atelier de produits élaborés frais

Nos Marchés



Boucherie artisanale



Grande distribution libre-service et traditionnelle



Restauration commerciale



Collectivité



Export

La Limousine, notre savoir-faire



Filière limousine française d'excellence

Nous avons établi depuis de nombreuses années un partenariat durable avec les meilleurs éleveurs de race limousine, de façon à valoriser au mieux la viande limousine française en France et à l'international.

Un circuit court, des achats responsables

La plupart des animaux sont sélectionnés en Limousin et cantons limitrophes parmi de nombreux élevages traditionnels qualifiés et labellisés, respectant la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage, et selon des critères précis d'alimentation, d'identification, âge, conformation, bien-être animal, santé des animaux et respect de l'environnement.

Nous mettons en place des démarches de filières responsables et durables garantissant le maintien des exploitations agricoles dans le tissu rural et la juste rémunération des éleveurs pour leur travail de haute qualité, un métier qui nous est cher et qui contribue à préserver la beauté de nos campagnes.

Le Limousin est un territoire exemplaire à Haute Valeur Naturelle. Il possède toutes les ressources naturelles et une biodiversité préservées pour l'élevage de la Limousine de qualité et apporte aux consommateurs la garantie du «manger sain».



La viande Limousine, Le choix du goût

La Limousine est une race équilibrée, qui convient à toute la filière pour ses qualités d'élevage et ses aptitudes bouchères. Elle se distingue par la tenue, la finesse de son grain de viande, son excellent rendement en viande et la finesse de ses os.




Le succès de la race Limousine tient aussi à la qualité exceptionnelle de sa viande qui correspond exactement aux attentes du consommateur d'aujourd'hui : il s'agit d'une viande fine, persillée, juteuse, colorée avec des morceaux tendres et avant tout, du goût !



CV Plainemaison est spécialisé dans la sélection et la transformation des viandes haut de gamme, avec la viande limousine comme **ambassadrice**.

Notre objectif : valoriser la race limousine sous toutes ses formes sur les différents métiers et circuits de commercialisation des entreprises Beauvallet : la boucherie traditionnelle, la grande distribution et la restauration.

Nos gammes de viandes bovines limousines :

Communication/ Engagement					
Race Limousine	■	■	■	■	■
Environnement HVN	■	■	■	■	■
Local berceau de la race	■	■	■	■	■
Bien-être animal	■	■	■	■	■
Sans OGM	■	■	■	■	■
Tendreté	■	■	■	■	■
Goût persillé	■	■	■	■	■
Quick Rip (muscles)	■	■	■	■	■
Puce NFC	■	■	■	■	■



Or Rouge, viande Limousine d'Exception !



Il s'agit de la première marque à garantir de façon homogène, une tendreté, une jutosité et un goût exceptionnels à chaque bouchée.



De l'élevage jusqu'au choix des carcasses et découpes, les viandes limousines d'exception sont sélectionnées sur leur grande qualité bouchère par nos bouchers professionnels.

L'INRA et l'Institut de l'Élevage nous ont accompagnés dans la mise en place d'un protocole scientifique innovant dans la sélection et le suivi pour trier les carcasses selon leur conformation, tendreté, couleur et persillé.

Or Rouge possède toutes les qualités pour devenir l'une des meilleures viandes au monde.



Le Limousin*,
Haute Valeur
Naturelle (HVN)



La Limousine,
une race
d'exception



Sélection
ultra-rigoureuse



Garantie
Tendreté & Goût



L'innovation
au service
de l'excellence

*et cantons limitrophes

Les Journées Limousines Or Rouge



Véritable vitrine pour la marque Or Rouge et le savoir-faire des entreprises Beauvallet, les Journées Limousines Or Rouge se déroulent chaque année à Limoges le 3ème week end d'octobre.

Organisées par CV Plainemaison et réunissant tous les acteurs de la filière, ces journées ont pour vocation de mettre en valeur auprès des professionnels et du grand public les qualités exceptionnelles de la race limousine, dans son berceau d'origine, le Limousin.



Tous les acteurs de la filière limousine : éleveurs, professionnels de l'agriculture et des métiers de bouche locaux se rassemblent lors de cet événement annuel.

CV Plainemaison détient le record d'Europe de ventes aux enchères de la vache de boucherie la plus chère vendue à 27 000 €

En savoir plus sur : www.lesjournéeslimousines.fr

Un événement CV Plainemaison

Autres viandes de races et origines

Nos viandes françaises



Nous proposons des viandes françaises de qualité supérieure issues de différentes espèces :

- Le boeuf
- Le veau
- Le porc
- L'agneau



Nous commercialisons des viandes de boeuf, de veau et de porc certifiées Label Rouge, ainsi que différentes origines ou cahiers des charges tels que Bleu-Blanc-Coeur, Porc de Montagne ou Origine Pays Basque.

Nous mettons également notre territoire en avant en proposant des viandes locales dont les produits sont labellisés «Viande locale de Nouvelle-Aquitaine» pour la restauration et «Produit en Nouvelle-Aquitaine - Limousin » pour la GMS.



Race
Aberdeen Angus



Race Aubrac



Race
Charolaise



Race
Parthenaise



Race
Blonde d'Aquitaine

Le tri, notre métier historique

Produits : Carcasses & Muscles



Les découpes dans la tradition bouchère

Une fois triées, les carcasses sont coupées et préparées par nos bouchers professionnels.



1

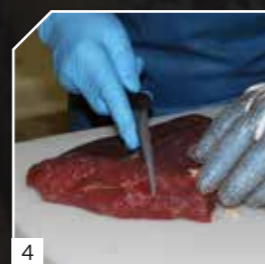


2

La découpe passe par le désossage, le parage, le piéçage et le pesage de la viande.



3



4

Notre atelier désossage est agréé pour retirer les os de la colonne vertébrale.

Après abattage, nous trions et sélectionnons des carcasses avec notre expertise cheville selon les besoins spécifiques de nos clients.

Les animaux sont sélectionnés sur des critères de conformation, de poids, de coloration, d'âge, d'état d'engraissement et de tendreté.

CV. Plainemaison est la seule entreprise française à être agréée MSA au niveau international. La méthode MSA (Meat Standard Australia) a pour objectif de prédire la qualité et la tendreté des viandes en bouche à partir du tri des carcasses selon 11 critères, pour identifier les lignées génétiques qui ont une prédisposition naturelle à déposer du persillé.

Nous proposons des carcasses et des muscles aux boucheries artisanales, aux restaurateurs et aux grandes et moyennes surfaces pour leur rayon traditionnel.

Nos produits, toutes espèces :

- Carcasses entières
- ½ carcasses
- Quartiers de gros
- Découpes de viande labellisée en cheville
- Quartiers désossés compensés
- Muscles catégoriels semi-parés (SP) ou prêts à découper (PAD)
- Abats de ces espèces



Nos conditionnements :

Produit livré sous stockinette (tissu noir ou blanc disponible).



Etiquette commerciale



Etiquette de traçabilité



▲ Carton cercueil

◀ Film sous-vide avec ouverture facile

Piécés Grammés pour la Restauration hors domicile

Viandes Piécées pour la GMS

Nous proposons des viandes piécées de qualité supérieure, tranchées à la main par nos bouchers et qui répondent à la demande actuelle des Chefs de cuisine :

- Garantie de grammage et maîtrise du coût portion
- Couverture assiette identique pour tous
- Garantie de traçabilité et de fraîcheur
- Packaging sous-vide adapté



Gammes disponibles en boeuf, veau, porc, agneau et abats de ces espèces, de différentes races et origines.



Nos conditionnements :



3 couleurs de film pour une meilleure rotation des stocks client : 1 couleur correspondant à une semaine de fabrication

DATE	PROD	AGE	RA	SA	EP
01/01	01	01	01	01	01
02/01	02	02	02	02	02
03/01	03	03	03	03	03
04/01	04	04	04	04	04
05/01	05	05	05	05	05
06/01	06	06	06	06	06
07/01	07	07	07	07	07
08/01	08	08	08	08	08
09/01	09	09	09	09	09
10/01	10	10	10	10	10
11/01	11	11	11	11	11
12/01	12	12	12	12	12

▲ Etiquette de traçabilité détachable



◀ Sachet sous-vide sécable



Nous proposons également des viandes piécées en boeuf, veau, porc, agneau et abats de ces espèces en barquette poids fixe ou poids variable pour la grande distribution :



Nos conditionnements :

Nous disposons de nombreuses technologies d'emballages innovantes et proposons différents conditionnements avec des longues conservations, adaptés à la grande distribution :

- sous vide ou sous atmosphère modifiée ou un combiné des 2
- couleurs de barquettes noires, blanches ou transparentes
- taille des barquettes adaptée aux produits piécés
- marque nationale «Les tendres à cuire» ou MDD sur demande

Barquette sous atmosphère protectrice



Barquette sous-vide et fourreau carton



Barquette premium «dôme» sous atmosphère protectrice



Barquette sous-vide et sous atmosphère protectrice (Darfresh Ultra)



Viandes Hachées et Tartares



Viandes hachées 100% muscles, pure viande origine France, fabriquées exclusivement sur CV Plainemaison dans un environnement sécurisé et maîtrisé :

- Matière première de très bonne conformation (métier de la cheville sur le site) et désossée sur CV Plainemaison
- Contrôles rigoureux et analyses quotidiennes à toutes les étapes de la fabrication - analyses systématiques et libératoires sur la bactérie E.Coli O157-H7
- Chaîne du froid préservée tout au long du processus de fabrication

Nos produits :

Frais ou congelés



Hachés ronds
Façon Bouchère



Hachés moelleux
striés



Viandes hachées
prêtes à cuisiner



Tartare Crudo



Tartare aux
couteaux



Mini haché
30g

- Différents taux de matières grasses (3, 5, 12, 15 et 20%) et grammages (de 30g à 300g l'unité)
- Race à viande et origines : Limousine, Aubrac, Charolaise, Label Rouge, Bleu Blanc Coeur...

Nos conditionnements :

Restauration



Barquette sous atmosphère protectrice
pour la restauration

GMS



Barquettes operculées sous atmosphère protectrice ou
sous-vide Darfresh pour la grande distribution

Viandes Crues Élaborées



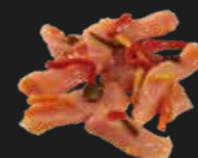
Nous proposons des produits élaborés frais qui répondent aux métiers de nos clients de la grande distribution, boucherie traditionnelle, distributeur et restauration hors domicile.

Nos offres suivent l'évolution des modes de consommation, grâce à une politique d'innovations produits dynamique, alliant des produits bruts traditionnels de qualité et des marinades et recettes créatives, pour des produits de plus en plus élaborés.

Nos produits, toutes espèces :

Produits élaborés frais, garantis tendres, avec marinade ou sauce possible
100% viande ou mix grill (fruits, légumes...)

- Rôtis et mini-rôtis
- Émincés
- Grillades avec sauce
- Burgers (montés-main)
- Pavés
- Carpaccios
- Brochettes montées-main
(pic bois ou inox)
- Paupiettes

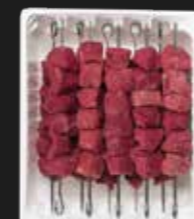


Nos conditionnements :

Restauration



▲ Film 3 couleurs
(Rotation du stock optimisé)



< Barquette
sous atmosphère
protectrice

GMS



▲ Produits stickés «Race Limousine»
et Nouvelle Aquitaine

▲ Barquette
micro-ondable



< Barquette sécable
(gestion optimisée)

Qualité et Innovations

Nos équipes travaillent avec rigueur et transparence et réalisent les contrôles de traçabilité et d'étiquetage à chaque étape de fabrication de nos produits, en appliquant le système HACCP pour garantir la sécurité sanitaire et la conformité des viandes.

En veille innovations permanente, nous élaborons des nouvelles découpes et des recettes innovantes afin de créer de la valeur et de la différence par la qualité et la tradition bouchère.



Qualité : une sécurité sanitaire garantie

- Une structure centrale et un réseau d'ingénieurs sur le site composé de 5 personnes
- Traçabilité totale
- Formation des équipes aux produits et process
- Maîtrise des labellisations
- Contrôle à tous niveaux de la production (bactériologiques, organoleptiques...)
- Audits fournisseurs
- Analyses systématiques et libératoires sur le critère E.coli O157-H7 pour tous nos hachés
- Certification ISO 9001 et IFS au niveau supérieur
- Outils et équipes de gestion de crises



Innovation technologique : Étiquette connectée 2.0

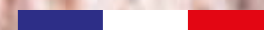


L'innovation technologique et digitale est également au coeur de nos enjeux. Afin de répondre au consommateur exigeant et afficher la traçabilité de nos animaux en toute transparence, CV Plainemaison s'est doté d'étiquettes connectées qui associent la **technologie NFC**.

Le consommateur connaît toutes les informations de la «fourche à la fourchette» sur la traçabilité animale et les modes d'élevage des animaux issus d'un environnement à Haute Valeur Naturelle et garantissant le bien-être animal.

Exemple de fiche de traçabilité sur le site internet

www.orrrouge.fr



SPÉCIALISTE DES VIANDES HAUT DE GAMME



C.V. Plainemaison

18 avenue de l'abattoir
87003 Limoges - France

Tél. +33 (0)5 55 30 38 83

Fax: +33 (0)5 55 06 21 91

Email: plainemaison@beauvallet.fr

www.beauvallet.fr
www.orrrouge.fr

