

**Produits carnés :**

**Arterris présente ses nouveautés au SIRHA**

**par l'intermédiaire de sa filiale Ovimpex**

Le SIRHA, qui se tiendra à Lyon du 23 au 27 septembre, est l'événement de référence mondial pour tous les professionnels de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation. Parmi les quelques 2 000 exposants, le SIRHA accueillera pour la première fois plusieurs entités de la Coopérative d'agriculteurs Arterris, dont sa filiale Ovimpex, leader français de la viande ovine et bovine. Arterris y présentera les dernières nouveautés des marques de viande « Les Halles Occitanes » et « Occitalia », en accord avec les nouveaux codes de consommation.

**Un groupe qui s'adapte aux changements de consommation**

Ces quarante dernières années, l'univers de la viande a connu de réelles mutations dues à différentes crises sanitaires, environnementales et sociétales et aux évolutions culturelles et politiques de nos sociétés. Le rapport des citoyens à la viande s'en est vu profondément transformé avec l'essor du bien-être animal, du véganisme ou encore du flexitarisme qui a augmenté de 15% entre 2017 et 2019 (source : étude Yougov). Les consommateurs sont globalement beaucoup plus sensibles à l'origine des produits consommés : ils mangent moins de viande mais de meilleure qualité. La consommation française de viande était ainsi estimée en 2019 à 7 Mtonnes, dont 80% de porc, bœuf et poulet.

Face à ces enjeux, les professionnels du secteur doivent opérer des mutations dans leurs pratiques, dans la nature de leurs offres, leurs modes de distribution, et même leur communication.

C'est le cas du pôle Arterris Vision, qui regroupe l'ensemble des activités de viande de la coopérative occitane Arterris, et dont la filiale Ovimpex développe des axes de distribution alternatifs. Ovimpex est l'un des leaders parmi les fournisseurs de viandes ovine et bovine sur le territoire français et un acteur incontournable du Marché de Rungis. Le groupe met un point d'honneur à garantir toujours le plus haut degré de qualité et de service dans toutes ses activités. Dans le cadre de cette nouvelle édition du SIRHA, il mettra ainsi en avant le travail de deux de ses marques qui valorisent le terroir Occitan et l'excellence :

➤ **Les Halles Occitanes**



La marque propose des produits hauts de gamme issus d'une production exclusivement Occitane et valorise les produits des adhérents éleveurs de la coopérative Arterris. De l'élevage à la fabrication, tout est produit localement dans le Sud-Ouest de la France. Les principales spécialités de la marque sont :



- des foies gras crus et mi-cuits issus de 38 producteurs situés sur la région Midi-Pyrénées, dont 80 % dans le Tarn et l'Aveyron
- des viandes de canards gras également issues des mêmes zones de productions
- des volailles fournies par 35 éleveurs localisés dans l'Aude, l'Ariège et Haute-Garonne

Soit une cinquantaine de produits destinés aux professionnels de la viande, développés avec trois technologies : frais, surgelé, et ambiant.

Pour ce **SIRHA**, la marque se dote d'un logo revisité et modernisé, qui maintient son ancrage territorial tout en le positionnant sur un axe plus contemporain.

#### ➤ **Occitalia**



La petite dernière est née d'une volonté de la coopérative agricole Arterris de valoriser le bœuf occitan, le terroir et

le savoir-faire du Pays d'Oc. Les races sélectionnées pour cette marque (Aubrac, Blonde d'Aquitaine, Gasconne, Limousine) possèdent un ancrage territorial fort. À travers cette nouvelle marque, Arterris souhaite ainsi mettre en avant ses propres producteurs, engagés à respecter un cahier des charges strict. La production Occitalia se divise entre une gamme luxe, composé d'environ 700 bêtes, qui se destine aux boucheries traditionnelles et GMS et une gamme premium de 270 bêtes produites par an, commercialisé par le groupe Ovimpex sur le marché nord-parisien en boucherie traditionnelle et GMS spécialisée.



« Le Sirha 2021 est pour moi la consécration d'un travail amorcé depuis janvier 2021 sur l'ensemble des marques que j'ai la chance de piloter pour Arterris. C'est une chance de pouvoir mettre en avant toutes les valeurs pour lesquelles nous sommes engagés et aussi de mettre en lumière les acteurs des coopératives qui contribuent tous les jours à nous fournir des produits d'exception. D'un point de vue stratégique, nous présentons des marques nouvelles qui reflètent nos ambitions sur les produits carnés », affirme **Alexandre Faure, chef de produits RHD pour Arterris.**





**Rendez-vous sur le stand Ovimpex 2.2J114 en présence  
d'un invité de marque :  
le Chef Laurent André qui cuisinera boeuf, canard et  
agneau du jeudi au dimanche, de 11h à 15h**

Laurent André est aux commandes du Café de la Paix et de  
l'InterContinental Paris Le Grand depuis 2016



#### **A Propos d'Ovimpex**

Intégré au groupe coopératif agroalimentaire Arterris, le Groupe Ovimpex est spécialisé dans la découpe, la transformation et le négoce de viandes de boucherie et de produits alimentaires depuis plus de 50 ans. Il réalise un CA de 260 M € CA.

Le groupe exerce des métiers très complémentaires au sein de la filière viande et du négoce de produits alimentaires pour une clientèle de professionnels et développe des services sur-mesure.

#### **A propos d'Arterris**

Arterris est un Groupe Coopératif agricole dont le territoire s'étend sur la région Occitanie et la Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il fédère plus de 25 000 agriculteurs aux savoir-faire multiples, issus de régions et de cultures différentes. Représentant une ferme de plus de 350 000 hectares de cultures, le Groupe organisé autour de trois pôles (agricole, agro-alimentaire et distribution grand public) réalise un CA consolidé de plus d'un milliard d'euros et s'appuie au quotidien sur une équipe de plus de 2 200 salariés.

Retrouvez toutes les actualités du groupe sur [www.arterris.fr](http://www.arterris.fr) et sur la radio Arterris [www.radio.arterris.fr](http://www.radio.arterris.fr)

Suivez également les actualités du groupe sur les réseaux sociaux :

Arterris : [Facebook](#), [Twitter](#), [Youtube](#), [Instagram](#), [Linkedin](#)

Les Halles Occitanes : [Linkedin](#)

Occitalia : [Linkedin](#)