



LE BŒUF TRICOLORE BOUCHERIES

DOSSIER DE PRESSE

Contact Presse :

Anne Quémy

Courriel : anne.quemy@orange.fr - Tel : 01 44 83 01 10



SOMMAIRE

Le Bœuf Tricolore Boucheries	Pages 3-4
La charte	Page 5
La filière viande	Page 6
Quelques chiffres	Page 7
L'humain au cœur du dispositif	Page 8
Informations pratiques	Pages 9-11





Le Bœuf Tricolore boucheries

Un concept et une démarche de qualité

Aujourd'hui, les consommateurs ont souvent perdu confiance dans la filière viande qui manque de transparence.

Les éleveurs, quant à eux, sont inquiets ; leurs revenus ne cessent de baisser. La profession se sent menacée car les coûts de production sont supérieurs aux prix de vente notamment quand ils travaillent avec la grande distribution.

Depuis 14 ans, Jean-Jacques Pineau se bat pour valoriser toute la filière viande : éleveurs, acheteurs et négociateurs, bouchers. Il est également très respectueux des consommateurs et à l'écoute de leurs attentes.

Les consommateurs ont besoin d'être rassurés sur ce qu'ils mangent, le Bœuf Tricolore Boucheries leur apporte toutes les réponses qu'ils attendent.

Le Bœuf Tricolore est la première enseigne de boucherie en franchise

En 2015, le Boeuf Tricolore a franchi une étape supplémentaire en ouvrant la 1^{ère} franchise de Boucherie.

Un concept novateur qui entend établir des relations de confiance durables entre tous les acteurs de la filière et les consommateurs.

Le Bœuf Tricolore arbore transparence, fiabilité et petits prix en s'engageant dans une charte affichée en magasin.

Des engagements forts pour une viande de qualité

- ➔ Le Bœuf Tricolore Boucheries s'engage à **acheter** des races à viande (bœuf, porc, agneau, veau...) **100% françaises** provenant le plus souvent possible **de circuits courts**.



Au fil des années, Jean-Jacques Pineau a su tisser des liens sérieux avec les éleveurs.

Depuis plus de 10 ans, le groupe J.J.P a signé un accord avec les éleveurs de l'association

« L'agneau près de chez vous »

qui regroupe 20 producteurs d'agneaux locaux.



Les prix sont fixés à l'année, ce qui offre aux producteurs sécurité et confort. Cette collaboration leur assure la vente de 80% de leur production. Ce sont ainsi 12.000 agneaux qui ont été distribués chaque année dans les Boucheries du groupe.

Ce partenariat constitue un véritable impact économique pour la région.

- ➔ La **traçabilité** est affichée **pour les viandes** d'agneau et de porc (pas seulement pour le bœuf et le veau comme l'exige la législation).
- ➔ Tout au long de l'année, le groupe sélectionne **des produits de tradition bouchère française haut de gamme élaborés dans les laboratoires des différents sites.**
- ➔ Les viandes sont préparées par des **bouchers de métier** qui mettent leur savoir-faire à la disposition des clients, offrent un service de qualité et apportent leurs conseils lors de l'achat.
- ➔ Le Boeuf Tricolore Boucheries propose **des viandes au meilleur prix et n'augmente pas ses prix.** Chaque semaine, en fonction des magasins, **certaines produits sont vendus à prix coûtant.**
- ➔ Régulièrement, le Bœuf Tricolore accueille les éleveurs sur les points de vente, ils peuvent ainsi faire déguster leurs produits tout en s'entretenant avec les consommateurs sur leur métier.
- ➔ Les Boucheries souhaitent **assurer la pérennité du métier de boucher-charcutier à travers l'apprentissage et la formation.** Actuellement, un apprenti est formé sur chaque site.





★ CHARTE QUALITÉ ★

- 1 Plus qu'une devise, une volonté et un engagement : la qualité au meilleur prix!
- 2 Sélection rigoureuse de toutes nos matières premières : les bêtes entières et les quartiers de viandes représentent majoritairement nos approvisionnements. L'intransigeance impose des achats 100% Français.
- 3 Transformation et préparation des quartiers de viande dans nos boucheries selon la tradition artisanale.
- 4 Petits prix, promotions, présentation soignée, choix et diversité.
- 5 Service personnalisé de qualité par une équipe de professionnels.
- 6 Laboratoire indépendant de contrôle de service alimentaire.
- 7 Respect des règles de l'art du travail de la viande en suivant précisément le mode opératoire élaboré par BBT.
- 8 Assurer la pérennité du métier de boucher-charcutier à travers la formation et l'apprentissage, le seul rempart contre l'industrialisation des métiers de la viande.
- 9 Notre exigence : vous satisfaire.
Notre satisfaction : satisfaire vos exigences.
- 10 Une seule devise « Ensemble pour servir notre client ».
- 11 Pour encore plus de transparence :
au-delà de l'affichage obligatoire réservé au bœuf et au veau,
l'affichage d'une traçabilité sur le porc et l'agneau.







Quelques chiffres

Le groupe compte à ce jour 24 boucheries dont 13 boutiques sont franchisées

En 2016, l'enseigne employait 400 salariés sur l'ensemble des boucheries.

Au moins 5 boucheries verront le jour en 2017 : Bordeaux, Rennes, Royan, La Rochelle, Vannes.



Dans chaque magasin

- entre 12 et 35 mètres linéaires de vitrine
- 300 à 500 m² de surface de vente
- au moins 80 places de parking en extérieur

Les achats du groupe en constante progression à Rungis

Le groupe a acheté à Rungis :

- 421 tonnes de viande en 2011
- 550 tonnes de viande en 2012
- 600 tonnes de viande en 2013
- 800 tonnes de viande en 2014
- 1 000 tonnes de viande en 2015

Les achats du groupe en 2016

4.300 tonnes de viande :

- 2.100 tonnes de bœuf,
- 1.200 tonnes de porc,
- 1.000 tonnes de volailles
- 200 tonnes de veau
- 12.000 agneaux

500 tonnes de charcuterie



L'humain au cœur du dispositif

L'un des facteurs de réussite pour cette enseigne : les hommes et les femmes formés, motivés et engagés dans le concept et sa philosophie. Le respect du personnel qu'il soit apprenti ou responsable de site est primordial. Le groupe rassemble aujourd'hui 400 salariés. Une trentaine d'apprentis ont été formés, ils assureront la pérennité du métier.

La méthode de travail inhérente aux Boucheries de l'enseigne est systématiquement transmise à tous les candidats et futurs gérants des magasins à travers une formation sur un site déjà existant, en collaboration avec des responsables qui maîtrisent parfaitement les méthodes de travail du Bœuf Tricolore Boucheries.

Chaque boucherie comporte un agencement particulier, des laboratoires de transformation et de découpe de façon à optimiser le temps de travail et réduire la pénibilité.

Tous les acteurs de la filière sont également au cœur du système : pour une partie des éleveurs : les prix sont fixés à l'année et le circuit court est privilégié.

Florent Brideron, président du groupement « L'agneau près de chez vous », se félicite du soutien de Jean-Jacques Pineau « *Nous sommes toujours présents lors des manifestations organisées sur les points de vente par le Bœuf Tricolore Boucheries car il défend les éleveurs et valorise leur travail.* »

Les abattoirs de proximité avec lesquels le groupe entretient un échange permanent et commercial.

Les acheteurs sur le marché de Rungis.

Aujourd'hui, le groupe s'est doté d'un acheteur spécialisé dans l'alimentation. Son rôle est de rencontrer les producteurs et les acteurs des produits français afin de mettre en avant leurs produits dans les boucheries du Bœuf Tricolore.





INFORMATIONS PRATIQUES

Les boutiques sont ouvertes :
du lundi au samedi de 9h00 à 19h30
le dimanche de 9h00 à 12h30

Des configurations étudiées

L'espace de vente est doté d'un anneau central qui fait la particularité de l'enseigne.

L'atelier de découpe de produits finis est visible par l'ensemble de la clientèle.

Certaines boucheries proposent un service « Drive », la commande est effectuée en ligne et il suffit d'aller chercher son colis.

AUBE

- Boucherie de Crenay-près-Troyes – 1 rue de la Fontaine Troyes

CHARENTE MARITIME

- Boucherie de Rochefort – 56, rue du 11 novembre à Rochefort

COTE D'OR

- Boucherie de Beaune - 3 rue Lucien Perriaux 21200 BEAUNE

ESSONNE

- Boucherie de Morigny Champigny – 1 rue des Rochettes à Morigny Champigny

GIRONDE

- Boucherie d'Ambarès-et-Lagrave – Village des commerçants – Rue de Chante Alouette à Ambarès et Lagrave

HAUTE-MARNE

- Boucherie de Saint-Dizier– 7, avenue Pierre Bérégovoy à Saint Dizier

ILLE ET VILAINE

- Boucherie de Rennes – 1, rue de la Carrière à Cesson-Sévigné



LOIRET

- Boucherie de la Marbrerie – 69, rue Jean Mermoz à Villemandeur
- Boucherie SARL AULUNA – ZA des Clorisseaux à Poilly lez Gien
- Boucherie de Saran – 111, route Nationale à Saran

LOIR ET CHER

- Boucherie de Blois – 6, rue Roger Dion à Blois

MAINE ET LOIRE

- Boucherie de Saint Barthelemy d'Anjou – 41, rue Malmouche à Saint Barthélémy d'Anjou

MARNE

- Boucherie de Reims – 29, route de Betheny à Betheny

NIEVRE

- Boucherie de Cosne – ZI du Pont Midou à Cosne - Cours sur Loire

SEINE ET MARNE

- Boucherie de Nanteuil Lès Meaux – 9, rue Fridingen à Nanteuil Lès Meaux
- Boucherie de Varennes sur Seine – 1, avenue du 8 mai 1945 à Varennes sur Seine
- Boucherie de Saint Pierre Lès Nemours – Centre commercial le Clos Saint Jean à Saint Pierre Lès Nemours
- Boucherie de Savigny le Temple – 22, Allée du Cobalt 77176 Savigny-Le-Temple

YONNE

- La Ferme de Bourgogne – ZA Sud à Charny
- Boucherie de Joigny – 57, route de Montargis à Joigny
- Boucherie de la Puisaye-Forterre – 5, place de la République à Toucy
- Boucherie d'Avallon – 121, rue de Lyon à Avallon
- La Boucherie de Bourgogne – 7, rue du colonel Rozanoff à Auxerre
- Boucherie Sénonaise – 3, rue de l'Artisanat à Paron

Ouvertures prévues en 2017 : Bordeaux, Rennes, Royan, La Rochelle, Vannes.

Site internet : <http://www.lesboucheriesduboeuftricolore.fr>

Les consommateurs y découvriront les circuits d'approvisionnement, les process, les recettes, les promotions et un blog interactif où ils pourront poser des questions, faire des remarques....

