

La viande d'élevage naturel de l'agriculteur à l'assiette





Votre client désire plus

Non seulement veut-il que vous le gâtiez avec une viande délicieuse et que vous le surpreniez avec des préparations originales. Il est également de plus en plus exigeant quant à l'origine de la viande qu'il achète. De plus en plus soucieux de l'alimentation et de l'environnement, votre client veut savoir d'où vient sa viande. Et comment les animaux ont été élevés sur place.

De plus en plus de consommateurs modifient même leur consommation de viande et mangent par exemple moins de viande. Mais s'ils le font, ils veulent s'offrir un petit plus ; dans ces cas, ils optent pour de la viande de qualité supérieure dont la qualité et l'origine sont garanties. De plus, ils sont prêts à payer plus pour cette qualité supérieure.

Cette offre vous permet d'y répondre

En tant qu'artisan, vous répondez aux besoins changeants de vos clients. Dès lors, vous souhaitez répondre à la demande croissante de viande de qualité supérieure. Avec nous, vous régalez vos clients avec les qualités uniques de la viande élevée naturellement.

Me(a)tier

Notre maîtrise

Il y a plus de vingt ans – bien avant que la notion du « circuit court » ne soit en vogue – nous avons achetés nos premiers bœufs et les avons entourés des meilleurs soins. Aujourd’hui, les bœufs, porcs, moutons et poules grandissent dans les meilleures conditions, chez nous ou chez nos éleveurs affiliés.

Nos artisans expérimentés découpent notre viande maison dans notre propre atelier et créent de délicieuses préparations. Dès lors, ce n’est pas un hasard que notre entreprise s’appelle Meatier, contraction des mots *meat* (viande) et *métier*. C’est le métier de nos éleveurs et de nos collaborateurs qui garantit à vous et à vos clients une viande délicieuse, élevée naturellement.

Philippe et Veerle, fondateurs et propriétaires de Meatier



Des races uniques

Les bienfaits du plein air

Nous élevons uniquement des races de bœuf qui digèrent bien l’herbe. Blonde d’Aquitaine, Limousin, Parthenais et Rouge de Flandre Occidentale se sentent parfaitement à l’aise sur nos prairies. Tout comme le Schorenaer, la race de poule unique que nous élevons nous-mêmes et qui descend du Hubbard à croissance lente. Il se sent comme un poisson dans l’eau en plein air.

Tous les autres animaux que nous sélectionnons soigneusement pour nos clients chez des éleveurs durables ont également des pedigrees spéciaux. Comme le porc Duke of Berkshire. Quelle que soit l’origine de nos animaux, ils bénéficient tous du vaste espace de vie qui fait d’eux des animaux heureux et en bonne santé.

Animaux heureux

Entourés des meilleurs soins

Les animaux ont besoin de paix et d'un habitat chaleureux. C'est pourquoi nous veillons à ce que nos animaux grandissent dans les meilleures conditions : sans stress et sans contrainte. En effet, nos veaux naissent sans césarienne et grandissent avec leur mère. Quant à nos poussins Schorenaer, ils ont beaucoup plus de temps que d'autres poules pour grandir.

Nos animaux grandissent dans des fermes à circuit fermé où ils naissent et restent toute leur vie : notre propre Schoorbakkehoeve historique ou les fermes familiales de nos éleveurs affiliés qui souscrivent à notre programme d'élevage unique dans une charte.



Animaux sains

Aliments naturels, cultivés à maison

On est ce qu'on mange. Et cela vaut également pour nos animaux. C'est pourquoi ils mangent savoureux et sain. Entre autres choses, l'épeautre nutritif et la luzerne riche en protéines sont au menu de notre bétail. Et comme friandises, des bouts de betterave sucrière.

Voulant être absolument certains que nos animaux ne mangent que des aliments naturels, nous les cultivons nous-mêmes. Ou nous les achetons auprès de fournisseurs soigneusement sélectionnés que nous connaissons personnellement.

Ça se goûte

Approche équitable, goût exquis

Nous savons donc parfaitement ce que nos animaux mangent. Et nous n'ajoutons rien qui pourrait nuire à leur santé. Les antibiotiques et les accélérateurs de croissance sont hors de question !

Vos clients savent donc eux aussi ce qu'ils mangent : de la viande d'animaux heureux et sains, élevés de manière naturelle. Pour un goût d'autant plus savoureux.



Notre offre sur mesure

Notre propre atelier

Du quartier à la cuisse

Vous voulez désosser les bœufs vous-même ? Dans ce cas, nous vous fournirons volontiers les quartiers et autres parties de carcasse. Dans l'autre cas, confiez le désossage à nos désosseurs expérimentés et nous vous livrerons des pièces PAT (prêt-à-trancher) emballées sous vide.

Boutique en ligne professionnelle

Rapide et sans faille

Quelle que soit votre demande – bœuf, porc, mouton ou poulet dans les portions que vous préférez : vous commandez rapidement et sans faille via notre appli en ligne sécurisée pour professionnels.

Logistique optimale

Garanti frais

Seule la viande fraîche reste juteuse et conserve sa saveur. Pas question donc de congeler la viande ! Notre chaîne logistique optimisée vous garantit que notre viande élevée naturellement vous est livrée dans les meilleurs délais.

Avec Meatier

vous bénéficiez de conseils professionnels

Vous pouvez toujours faire appel à nos *meat artisans* : nos experts-conseillers aux nombreuses années d'expérience dans le métier de boucher. De plus nous vous invitons régulièrement à un voyage expérientiel dans les fermes de nos éleveurs. Cela vous permet de découvrir vous-même l'origine de notre viande naturellement élevée.

Nous vous fournissons également de nombreux supports promotionnels pour que votre gamme Meatier se démarque dans votre magasin. Par exemple, vos clients peuvent s'informer sur les origines et les qualités de notre viande d'élevage naturel en lisant des brochures éclairantes destinées aux consommateurs.

Avec Meatier

vous gagnez plus

Les clients qui optent consciemment pour de la viande naturellement cultivée sont prêts à payer un prix raisonnable pour les qualités supérieures de cette viande. De plus, notre viande premium se prête parfaitement aux préparations les plus savoureuses et rentables.

En enrichissant votre gamme avec l'assortiment de Meatier, vous régalez en tout cas vos clients qui optent consciemment pour du bœuf naturellement élevé. Nous vous assurons également que grâce au bouche à oreille de ces clients, de nouveaux clients trouveront également le chemin de votre magasin ou boucherie

Meatier | Limousin Puur BV
Schorestraat 61b, 8330 Schore
+32 (0)51 55 55 41 | info@meatier.be

