



# Manger de la viande rouge aux omega 3

La Scavo spécialisée dans la découpe de viande se développe sur le créneau de la viande « premium », de qualité bouchère.

Xavier MAUDET

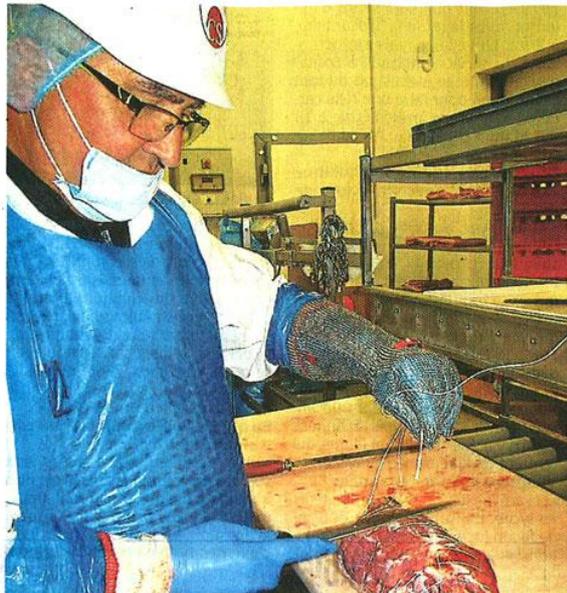
xavier.maudet@courrier-ouest.com

À l'ombre du géant Charal, industriel de la viande, la société Scavo creuse son sillon avec méthode dans la viande haut de gamme. Comme sa grande sœur née à Paris avant de s'installer à Cholet, la société Scavo a été créée à Nantes puis transférée au Cormier. « Mon père a démarré comme boucher à Nantes. Petit à petit, il a commencé à livrer vers Paris » explique Marc Priou, directeur de cet établissement, filiale d'Elivla du groupe Terrena.

Inspiré par le parcours paternel, Marc Priou s'est installé comme grossiste en démarrant de zéro. « Lorsque l'abattoir de Nantes a été vendu, il a fallu trouver un nouveau site ». Et c'est à Cholet que l'entreprise a déménagé. Le directeur l'avoue, il n'était pas très favorable à ce transfert, loin de Pornic... « En définitive, c'était un très bon choix car nous avons pu étendre notre zone de chalandise. Sur toute la façade ouest, elle va aujourd'hui du sud Bretagne jusqu'au nord de Bordeaux ».

## La culture du lin revient dans la région

De 24 salariés lors de l'installation à Cholet, le spécialiste de la viande « premium » comme la décrit Joris Terrien, directeur adjoint, est passé à 130 salariés. « Nous travaillons 350 à 400 carcasses par semaine issues des races parthenaise, blonde d'Aquitaine, limousine et charolaise ». Les amateurs de viande apprécieront. Les connaisseurs apprécient déjà car les viandes de Scavo destinées essentiellement



Cholet, Le Cormier, mercredi. Marc Priou (à droite) et Joris Terrien dirigent le spécialiste de la découpe de viande Scavo installée depuis 16 ans au Cormier. L'entreprise emploie 130 salariés.



aux artisans bouchers ou aux rayons boucherie traditionnelle des grandes surfaces, ont leur marque (D'Anvial) et leur réputation. « Les 6 à 700 éleveurs qui travaillent pour nous s'engagent à respecter un cahier des charges strict qui prévoit notamment la nourriture aux graines de lin ». Cette alimentation spécifique

donnée lorsque les animaux ne peuvent paître en prairie apporte, présente des qualités nutritives hors pair. « Le lin apporte des omega 3. Nous allons nous équiper d'un spectromètre pour en mesurer la présence dans la viande » explique le dirigeant. On vante les bienfaits des poissons gras, sardines et maquereaux. Scavo veut aussi qu'on reconnaisse les vertus de la viande. « La culture du lin demande moins d'eau que le maïs et présente de très bonnes qualités nutritionnelles. En plus, la fibre est utilisée dans le secteur automobile. Depuis des années nous avons tout mis en œuvre pour assurer une traçabilité parfaite et proposer à nos clients des viandes de qualité toute l'année grâce à cette nourriture. En plus les cuis sont aussi plus beaux ». Scavo ne néglige rien. Une rencontre avec le maroquinier Hermes est prévue pour assurer de meilleurs débouchés à ces cuirs, une visite était organisée ce jeudi avec des

associations de consommateurs pour qu'ils appréhendent mieux le secteur de la transformation de la viande. Et surtout, « pour que les morceaux de viande les plus recherchés ne voient pas leurs tarifs s'envoler, nous avons créé de nouveaux produits pour valoriser les morceaux les moins nobles : des saucisses de bœuf, du saucisson et même des rillettes ».

Et ça marche ! Les consommateurs apprécient et Scavo vend 5 000 saucissons de bœuf par semaine. Quant aux éleveurs qui travaillent avec Scavo, le respect du cahier des charges leur permet d'être mieux rémunérés indique Joris Terrien.

## REPÈRES

### La petite fleur bleue nourrit les bovins

L'ingestion quotidienne de 750 g de graine de lin par des bovins double la quantité d'acides gras de type oméga 3 présents dans leur viande. L'apport de lin rend la viande plus conforme aux recommandations des nutritionnistes. Quant à la plante, elle se reconnaît dans les champs par sa jolie fleur bleue.



Le lin est de plus en plus cultivé.

## A SAVOIR

### « Nous sommes sûrs de nos produits »

« Nous en avons marre d'avoir une viande exceptionnelle et de ne pas le dire, de ne pas montrer tout ce qu'on a mis en place. Maintenant, il faut qu'on le fasse savoir, nous ne pouvons décevoir nos clients, les bouchers. Pour eux, nous avons créé le réseau Boucher de France qui leur permet de communiquer

vers leur propre clientèle sur l'origine, la manière de produire et même sur l'élevage d'où provient la bête » explique Marc Priou. « Nous sommes sûrs de nos produits ». À Cholet, la quasi-totalité des boucheries traditionnelles proposent la viande D'Anvial.