

TOUTE UNE ÉQUIPE ET UNE FILIÈRE À VOTRE SERVICE.



ANGLET

ARCADIE  
SUD-OUEST

1<sup>er</sup> Abattoir  
multi-espèces du 64

MULTI-ESPÈCES  
BOEUF - VEAU  
AGNEAU - PORC

A proximité des zones de production pour des produits  
de qualité, en partenariat avec la coopérative LUR BERRI

## NOTRE FILIÈRE VIANDE

La qualité de notre viande est le fruit d'une combinaison entre :

- ➔ **L'ELEVAGE...** en partenariat avec la coopérative LUR BERRI
- ➔ **L'ABATTAGE...** une expérience depuis 30 ans
- ➔ **LA DECOUPE...** assurée grâce au savoir-faire de nos bouchers
- ➔ **LA TRAÇABILITE...** contrôlée à toutes les étapes de la filière



### NOTRE FILIÈRE DE PROXIMITÉ S'ENGAGE !

C'est l'assurance pour nos clients d'un approvisionnement local régulier et adapté à la demande des bouchers.

2 500 éleveurs de la coopérative LUR BERRI travaillent tous les jours pour sélectionner des animaux de qualité.

« Notre savoir-faire de chevillard nous permet d'approvisionner nos clients en carcasses, muscles, pièces, saucisserie et abats. Reconnue dans la région, ARCADIE SUD-OUEST Anglet privilégie l'écoute dans la relation avec ses clients bouchers, grossistes et GMS. »

### Un service de proximité pour des produits de qualité !

Conscient de l'importance de la qualité des produits pour nos clients et leurs consommateurs, notre site s'engage depuis des années dans la commercialisation de produits de qualité (LR IGP) à partir d'animaux de nos régions, dans le respect du développement durable afin de maintenir notre tissu rural.

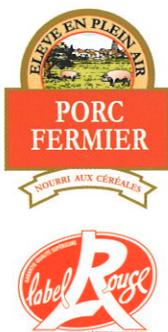
Avec nos **ateliers de découpe**, nous proposons une gamme complète de muscles sous vide ainsi qu'une gamme complète élaborée de sautés, rotis, escalopes, PAD ou semi parés, compensés ou catégoriels.



# RACES & LABELS

**PROCHE DES ÉLEVEURS, LE LIEN DIRECT AVEC LES CAMPAGNES PERMET DE DÉVELOPPER DES PRODUITS DE QUALITÉ !**

ARCADIE SUD-OUEST Anglet propose une gamme complète de races et labels :



**Le porc... oui mais élevé en plein air !**

Avec plus de 20 000 porcs par an, et en partenariat étroit avec les éleveurs, nous pouvons proposer une gamme complète de porcs : Porc IGP SUD OUEST et 100% bayonnable, et Porc Fermier élevé en plein air Label Rouge.

Ces porcs sont 100% issus de la région Sud-Ouest, rigoureusement sélectionnés par la coopérative LUR BERRI sur Aïcirits (64).

Le partenariat étroit avec les éleveurs, une garantie filière de qualité !

**Le veau... oui mais élevé sous la mère et exclusivement de la région !**

Acteur majeur sur le marché du veau, Arcadie Sud-Ouest Anglet peut répondre aux différents besoins de ses clients. Tous les veaux sont abattus sur leur zone de production.

Les élevages de Veau Fermier Sous La Mère sont de taille petite à moyenne, de races à viande.

Les veaux naissent sur l'exploitation et leurs mères, nourries à partir de fourrages naturels produits sur l'exploitation, sont tétées 2 à 3 fois par jour.

Les veaux, non sevrés (veaux de lait), sont abattus avant 5 mois et demi.

Le veau des 3B : BEARN, BIGORRE, BASQUE, est fourni exclusivement par les éleveurs des départements 64 et 65. Il est nourri par sa mère (tétées 2 fois par jour), avec un complément d'aliments. Une filière durable qui met en avant la passion des éleveurs d'ici !



**Le bœuf... de race Blonde d'Aquitaine !**



Excellente productrice de viande, la race Blonde d'Aquitaine est originaire du Sud-Ouest.

La Blonde d'Aquitaine se caractérise par un excellent rendement à l'abattage et par des carcasses de qualité : bonne conformation, faible pourcentage de gras et déchets, proportion de morceaux nobles élevée.

Les consommateurs apprécient cette viande pour la finesse de son grain, sa tendreté et son goût !

**L'agneau de lait IGP des Pyrénées bien sûr !**

Les agneaux de lait IGP des Pyrénées sont de race Basco Béarnaise, Manech tête noire ou rousse. Les animaux naissent et sont élevés sur les exploitations de montagne.

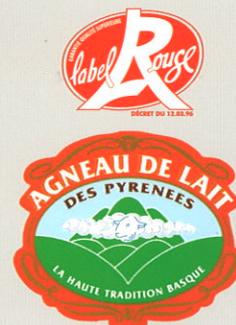
Ils sont intégralement nourris par le lait de leur mère qu'ils tètent au pis et ne reçoivent aucune autre alimentation.

L'âge de l'animal à l'abattage ne dépasse pas 45 jours et leur poids est au maximum de 15 kg vif.

Produit respectant le cycle de la nature, l'Agneau des Pyrénées est disponible durant 8 mois de l'année, du 1<sup>er</sup> novembre au 1<sup>er</sup> juin.

*L'agneau de lait des Pyrénées possède une chair claire de couleur blanche.*

*Il est réputé pour sa tendreté, son goût suave extrêmement fin et très peu prononcé.*



**ARCADIE SUD-OUEST** sur Anglet,  
c'est une équipe de 120 personnes  
pour répondre à vos besoins



**50 PERSONNES**

qui assurent un  
abattage tous  
les jours !

**60 PERSONNES**

sur l'atelier : une  
équipe de bouchers  
dont le savoir-faire  
reconnu permet de  
développer une gamme  
de produits contrôlés  
(LR, IGP) répondant  
aux exigences des  
démarches régionales  
de qualité.

**10 CHAUFFEURS**

pour assurer une  
distribution dans  
tout le département  
64 et un service  
transport externe  
pour nos clients sur  
toute la France !

Et un service commercial et administratif  
à l'écoute des clients.

**ARCADIE**  
S U D - O U E S T

ARCADIE SUD OUEST  
20 rue Lazaret  
64600 Anglet  
Tel : 05.59.63.47.35  
Fax : 05.59.63.45.75