



# SBV

## outil de transformation de Bio Direct



Nous avons le bon goût du bio !

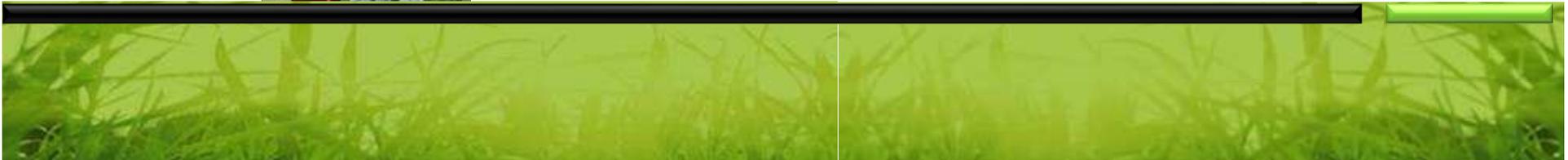
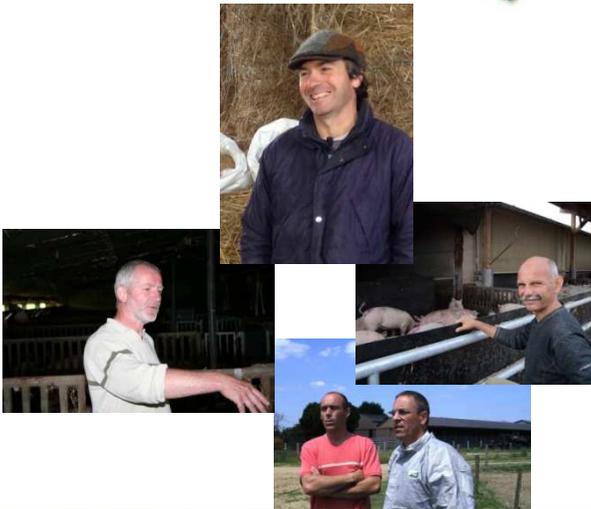


# Bio Direct : des hommes réunis



- Des éleveurs regroupés et structurés
- Valeurs fortes
  - Fédérer des hommes autour de la filière
  - Défense de la Valeur Ajoutée
  - Taille humaine
- Responsables de la commercialisation de leurs porcs via

**ERCA** bio  
le porc biologique



# Bio Direct : de l'élevage au produit



Maitrise de la mise en production



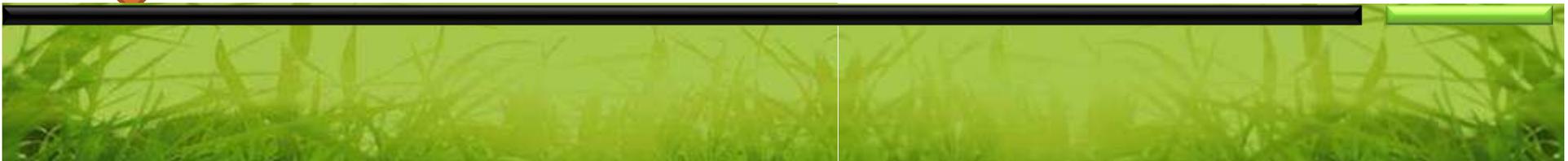
Appui à la production et son développement



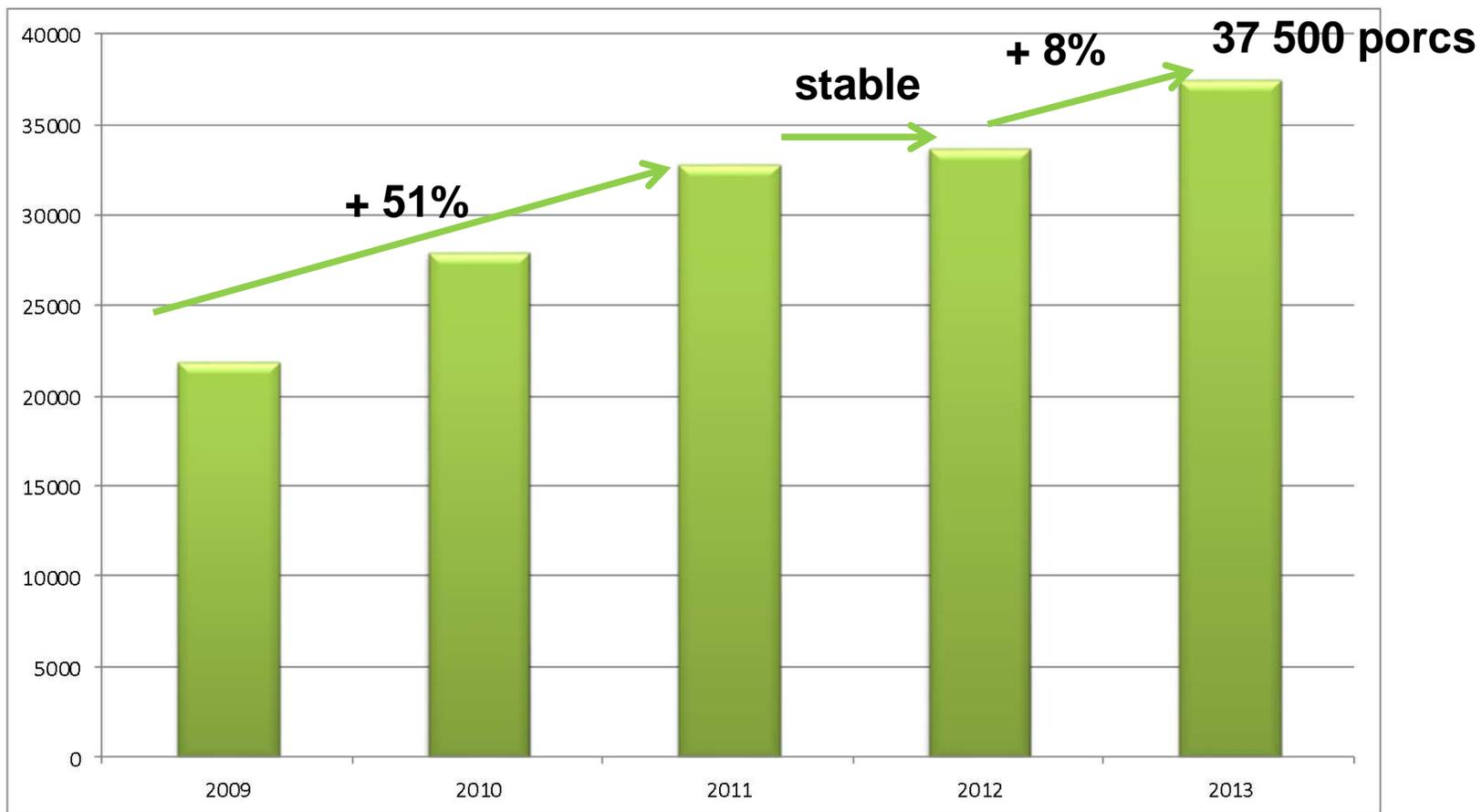
Ordonnancement



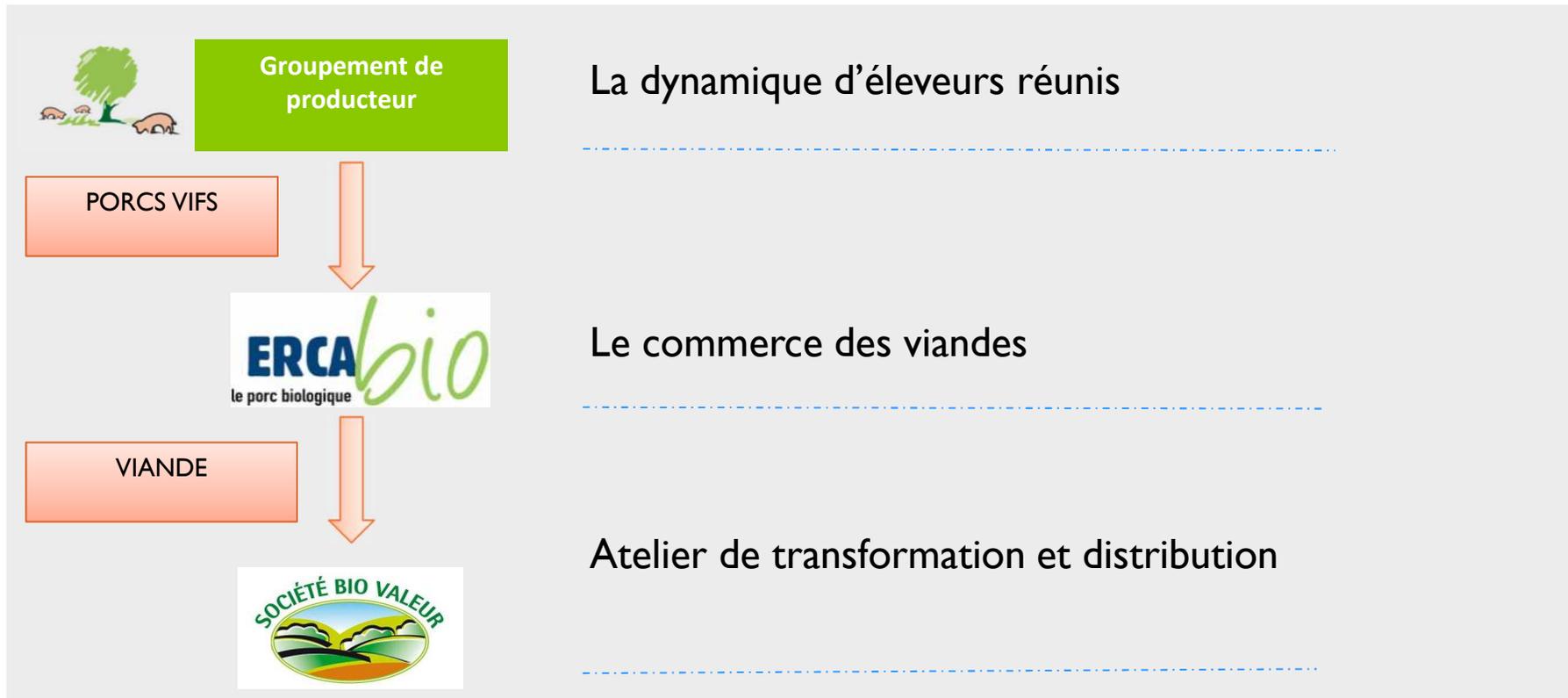
Distribution clients



# Bio Direct : maîtrise de la production

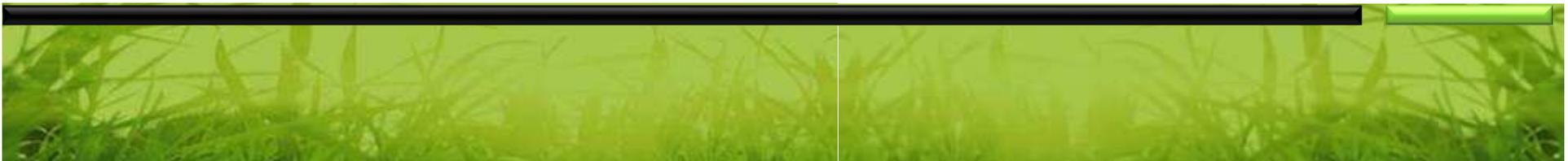


# Notre filière : un circuit court



# Chiffres clés

- 650 à 700 porcs abattus par semaine
- 90 producteurs (dont éleveurs BVB)
- 17% des porcs transformés dans l'outil de salaison en viande fraîche et charcuterie



# L'atelier de transformation des éleveurs de Bio Direct

- Atelier SBV : Nord Ile et Vilaine
  - 21 salariés
  - charcuterie & viande fraîche
  - savoir faire artisanal
- Valorisation du porc en entier et équilibre de la carcasse en bio



# Proximité élevages - transformation

Ancrage dans le grand Ouest de la production et de la transformation



+80 % de la production en Bretagne et Pays de Loire

Atelier de transformation en Ile et Vilaine



# Les familles produits

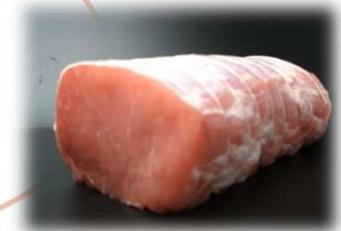
## Charcuterie cuite

Jambon,  
Pâtés,  
Rillettes,  
Rôti...



## Viande fraîche

- Côtes,
- Rôti,
- Saucisserie...



## Charcuterie fumée

- Lardon,
- Poitrine Fumée,
- Saucisse Fumée...



# Pour les collectivités:

## notre accompagnement

 **Un accompagnement commercial**

 **Les saveurs de saison: mise en avant et découverte de produits**

 **Des supports d'informations**

 **Des conditionnements adaptés : mise en œuvre facilitée**



Saveurs de saison



# Merci!

