

La filière Veau

Depuis son entrée en élevage jusqu'à sa sortie, le veau Soviber est l'objet de toutes les attentions, afin de garantir la qualité gustative de sa viande. Cette qualité ne souffre aucun compromis : chaque élevage est suivi individuellement par des techniciens spécialisés, chargés de veiller au bon déroulement du cycle de production, dans le respect du bien-être des animaux

et de l'environnement. La production vitelline Soviber est totalement intégrée au sein d'une filière, depuis le négoce de veaux naissants et l'élevage des veaux de boucherie, jusqu'à l'abattage, la découpe, la transformation, la distribution. Seule cette maîtrise complète garantit le caractère d'un produit qui plonge ses racines au cœur d'une terre d'élevage par excellence.

Pour offrir à ses clients une gamme étendue de produits (carcasse, sous-vide, UVCI), le veau Soviber met en œuvre les normes techniques et d'hygiène les plus rigoureuses pour satisfaire ses clients les plus exigeants, en termes de volume, de régularité des approvisionnements, de conformation des carcasses, de qualité et de traçabilité.



1 500 veaux de
8 jours par semaine

Vitagro, la filiale production

7 intégrateurs partenaires

situés en Rhône-Alpes, Bourgogne,
Franche-Comté, Auvergne,
Pays de la Loire et Sud-Ouest.

1 500 veaux
de boucherie abattus
par semaine

1 outil industriel :

- La Talaudière (42)
ABATTAGE / DÉCOUPE



10 000 tonnes
commercialisées



Veau
Race croisé Limousin



Nos clients :

GMS - Grossistes - RHF -
Cash & Carry - Export - Industriels



Pôle de la viande
190 allée de l'Industrie - 42350 LA TALAUDIÈRE
Tél. : 04 77 53 83 83 / Fax : 04 77 53 69 62

Notre marque
commerciale

