

AFFINAGE VIANDE CHAROLAISE

La Viande de Bœuf Charolaise affinée



La SAS PUIGRENIER, implantée à Montluçon (03), est un leader régional sur les activités d'abattage-découpe et de transformation de viandes bovines, de type race à viande. Implantée sur une zone de production importante, la stratégie commerciale de PUIGRENIER s'appuie sur son positionnement sur de la viande de qualité, l'innovation et du service, en associant ses fournisseurs dans des démarches filières.

Dans un contexte de réduction de la consommation de viande bovine, PUIGRENIER a engagé en collaboration avec l'ADIV, centre technique agroindustriel, la mise au point d'une gamme de viandes bovines affinées de qualité supérieure et régulière. Cette initiative a remporté le prix de l'innovation 2014 de LSA. Le succès commercial de ce nouveau produit a conduit l'entreprise à passer au stade industriel.

Le segment visé pour la viande affinée est celui du haut de gamme tant en France qu'à l'export. Le projet contribue à la consolidation de la filière au travers d'une meilleure valorisation des animaux des éleveurs et au développement de l'emploi. La gestion des cycles de repos et de ventilation des chambres d'affinage empruntées aux technologies de salaisons sèches permettra en outre de minimiser les consommations d'énergie tout au long du processus d'affinage.

Les investissements relatifs à la construction de l'unité d'affinage de viande bovine sur le site de Montluçon se dérouleront sur les 7 premiers mois de 2016.

Projet piloté par :
Les Etablissements Puigrenier

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 699 K€ (pour un coût total du projet s'élevant à de 3,3 M€).

