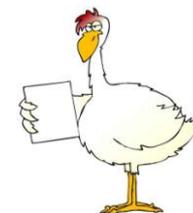
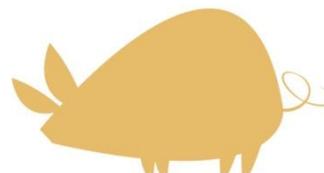
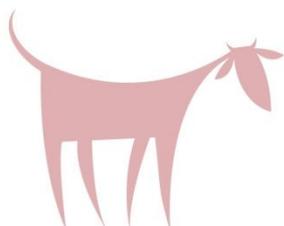
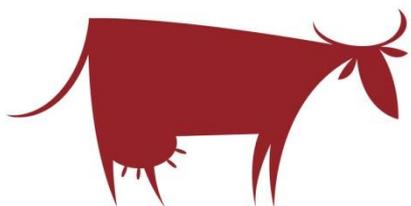




Bio Loire Poitou / UNEBIO

Un outil de transformation de viandes
100% bio



■ 4 éleveurs bio créent la société B.L.P en 2001

Volailles, bœuf, porc, veau et agneau ainsi que les produits associés (œufs, lait...) sont issus des 4 fermes. L'outil de Maulévrier est destiné à transformer ces productions 100% bio.

■ 2006 : un nouvel essor

Sous l'impulsion d'un nouveau gérant issu du métier de l'industrie bouchère, et de la prise de participation d'Unébio dans notre capital (20%) B.L.P se développe, en conservant son caractère exclusivement bio.

(Triplement de l'équipe – 12 personnes - et C.A multiplié x 6)

■ 2010 : B.L.P renforce son assise stratégique

- UNEBIO S.A.S (1^{er} opérateur national des viandes bio), détenue par plus de 1 600 éleveurs bio français, acquiert 80% du capital.
- Bio Loire Poitou consolide ainsi ses approvisionnements en viandes bio et se dote d'une assise financière à la mesure de son développement et de ses ambitions.
- C.A 2010 : 4 400 K€, en progression de 14%.
- Prévission de croissance 2011 : +15%



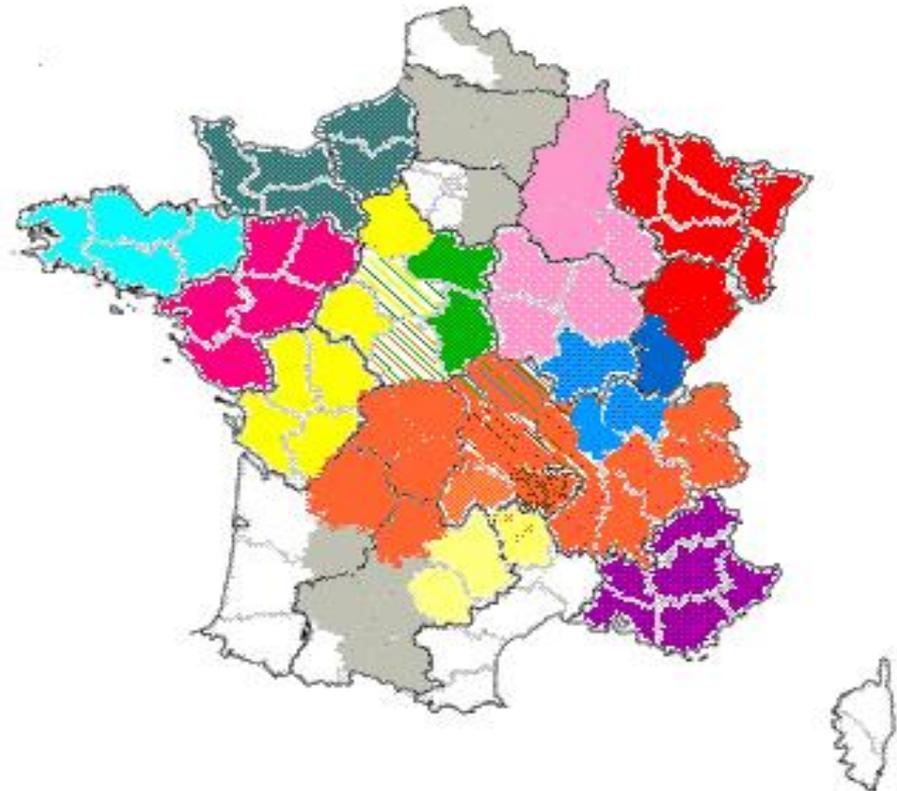
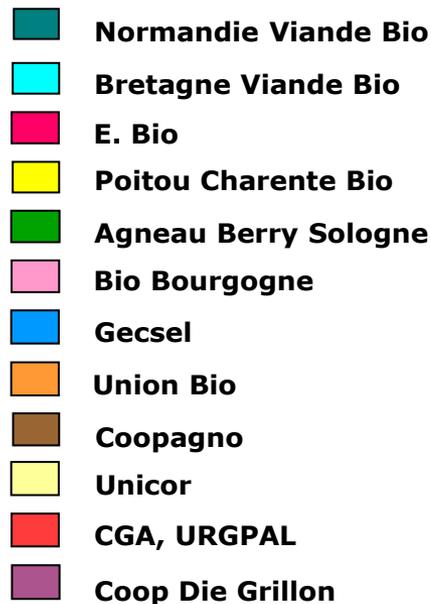
Unébio, un outil au service de la structuration de la filière viande bio

■ **Unébio : un outil commercial communautaire**

Structuré en S.A.S, l'actionnariat est, sur le modèle coopératif, détenu par des structures régionales d'éleveurs bio en fonction de leur engagement de livraison d'animaux.

■ **1 600 « éleveurs actionnaires » à travers les structures régionales**

Ils ont décidés à prendre leur destin en main et sont attachés à valoriser leurs animaux tout en tenant compte de leur potentiel qualitatif et des réalités du marché.



Avec Unébio, nous maîtrisons les 4 points clés de la filière

▪ *L'approvisionnement régulier et diversifié*

- Un approvisionnement d'origine 100% française.
- En 2010, 15 000 bovins (dont 50% de race à viande), 10 000 agneaux, 1 500 veaux, 7000 porcs.
- Chaque éleveur s'engage régulièrement sur le nombre d'animaux qu'il va apporter à Unébio.
- Ce planning est vérifié chaque quinzaine par nos techniciens présents sur le terrain.

▪ *L'ordonnancement*

- Unébio organise la relation entre l'offre d'animaux et la demande clients.
- Nous sommes les spécialistes de la gestion des équilibres et de l'optimisation de la matière.
- C'est la garantie d'un approvisionnement régulier et de prix justes et stables.

▪ *La mise en marché*

- Unébio nous fait bénéficier de son savoir faire marketing.

▪ *L'information transparente*

- Tous les maillons de la filière (des éleveurs aux clients) sont informés très régulièrement des événements qui rythment le secteur de la viande bio grâce à la diffusion de notre Bulletin d'information « Unébio vous informe » et au site Internet www.unebio.fr.



La volaille représente 40% de notre activité

- ***B.LP est à l'origine de la création de l'association Volaille Bio Bocage***

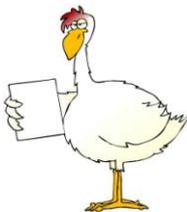
Soit, une trentaine d'éleveurs de volailles bio sur les régions des Pays de la Loire et de Poitou Charente

- ***Un potentiel important***

3 000 poulets bio par semaine

- ***Un rôle actif de structuration de la filière volaille bio***

- Tissage de liens durables entre les différents partenaires de la filière.
- Planification des volumes de volailles bio en quantité comme en qualité.
- Volumes supplémentaires avec l'intégration de nouveaux éleveurs de volailles bio et mise en place de partenariats avec différents abattoirs de volailles.
- Encouragement et accompagnement des conversions bio de nouveaux éleveurs.



▪ **Nos clients: les marchés de détails**

- Boucheries traditionnelles, magasins spécialisés, grossistes bio, restauration scolaire, grossistes RHD, prestations éleveurs,...

▪ **Compétence et capacité à satisfaire la demande des clients**

- Petites séries
- Démarches régionales (le Paysan Bio... du coin)
- Cahier des charges pointus (volailles nature et progrès)
- Conditionnements sous vide (DLC longue)



▪ **Une gamme bio complète**

- Carcasses et muscles sous vide en bœuf, agneau, veau, porc, volaille
- Viandes piécées en barquette, en poche, en étui fraîcheur
- Steak haché frais et surgelé
- Produits élaborés (brochettes, saucisserie...)
- Viandes cubées surgelées (bourguignon, sauté de veau, d'agneau, de volaille...)
- Charcuterie
- Œufs





En étant force de proposition à notre marque ou à marque propre

Force et légitimité de notre marque

Marque collective appartenant aux éleveurs bio, présente nationalement et destinée uniquement aux circuits de distribution de détail (pas de présence en GMS).



Sachant accompagner les cahiers des charges MDD

<p>Producteur ÉLEVEURS BIO DE FRANCE</p> <p>Transformateur BIO LOIRE POITOU</p> <p>Distributeur BIOCOOP</p> <p>Filière viande</p>		
<p>BOEUF BIO</p> <p>ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Biocoop a créé les filières équitables et durables "ensemble pour plus de sens", en partenariat avec des transformateurs et des producteurs de nos régions.</p> <p>Ensemble, donnons du sens à nos achats !</p> <p>Pour plus d'informations : www.biocoop.fr</p>	<p>Certifié par Qualité-France SAS "Le Guilloumet" 92046 Paris La Défense Cedex</p> <p>Service consommateurs : SA UNERIO - 23, rue N. Appert, BP 57 - 61002 Alençon Cedex</p>	