

« Des avantages multiples pour les enseignes et pour le consommateur »

Mondial Viande Service, basé à Douai dans les Hauts-de-France, est spécialisé dans la découpe et le conditionnement de viande. Cette filiale d'Ovimpex, membre du groupe Arterris Vision et dirigée par Franck Wauquier, a lancé en janvier 2015 une première gamme de viande sous skin en agneau Saint-George.

Depuis, elle n'a cessé de s'étendre : viande bovine Saint-George, Black Angus, agneau bio, produits élaborés. Yves Delcroix, attaché commercial et marketing de l'entreprise, explique les raisons de ce choix technologique.

VM-LMH : Quels produits proposez-vous aujourd'hui en conditionnement UVCI sous skin ?

Yves Delcroix : Nous avons démarré en janvier 2015 par une gamme de six références en agneau Saint George autour de morceaux nobles du gigot et du carré filet (noisette d'agneau, tranches de gigot, côtes, pavés de gigot, cubés de gigot, brochettes de gigot). Rapidement sept références se sont ajoutées en bœuf Saint George sur des morceaux nobles également (entrecôte, faux filet, steak de poire, bavette d'aloyau, côte de bœuf) ainsi que des morceaux moins connus par le grand public mais tout



aussi qualitatifs (hampe et onglet).

Sont venues ensuite quatre références en bœuf Black Angus (faux Filet, pavé de rumsteck, noix d'entrecôte et filet). Notre gamme sous skin s'est élargie en décembre 2015, avec l'arrivée de trois références en authentique faux filet de

bœuf Wagyu japonais. En août 2016 nous avons également lancé une nouvelle gamme d'agneau biologique dans ce conditionnement sur les six mêmes références qu'en agneau Saint George. Nous avons également deux nouveautés récentes en agneau Saint George : un rôti d'agneau ficelé ainsi qu'un carré d'agneau.

VM-LMH : Qu'est ce qui a motivé votre choix pour ce procédé par rapport à d'autres technologies comparables comme le sous atmosphère ?

Y. D. : Cette gamme a été développée à la fin de l'année 2014 à la suite de recherches en interne et à la demande de nos enseignes partenaires. Initialement destinés au marché français, nous exportons ces produits en Belgique depuis septembre 2015. Les produits existaient déjà dans notre offre dans un conditionnement en barquette traditionnelle sous atmosphère modifiée.

Mais nous avons décidé de nous positionner sur un conditionnement sous skin de type Darfresh avec des produits premium sans os (dans la mesure du possible) et sans gras. Nous avons choisi ce conditionnement car il permet d'une part l'amélioration de la durée de conservation de nos produits frais, jusqu'entre 12 et 18 jours au lieu de 8 jours sous atmosphère modifiée, et d'autre part car il nous a permis d'adapter les portions de chaque produit pour correspondre au besoin de 1 à 2 personnes. Sur la viande, nous en tirons également des avantages en termes de qualité : la viande continue à maturer dans son emballage, ce qui permet d'avoir une tendreté inégalée. Notre procédé permet également de réduire la place de chaque produit en rayon ou dans les réfrigérateurs des consommateurs.

VM-LMH : Quel a été l'accueil par le marché français ?

Y. D. : Le marché a très bien accueilli ces produits. Mais nous pensons qu'il faudra encore quelques années pour habituer définitivement nos consommateurs en France à ce type de conditionnement. L'essayer c'est l'adopter : la plus-value en termes de qualité est indéniable pour le consommateur. Dans un monde où l'innovation est la clé des réussites de demain, nous allons continuer à impliquer nos partenaires et nos consommateurs afin de répondre aux demandes du marché.

Propos recueillis par Bruno Carlhian