



## T'Rhéa: insieme coltiviamo il buon senso

**T'**Rhéa è uno degli attori protagonisti del comparto dell'industria della carne francese ed europea, fatto di aziende a misura d'uomo, dall'allevamento alla distribuzione. "Il nostro obiettivo è nutrire bene tutti, rispettando il benessere degli animali, remunerando i nostri allevatori ad un prezzo equo, offrendo carne di qualità accessibile ai consumatori" si legge sul sito dell'azienda. "Un macinato di manzo, una costata, un agnello, uno stinco, un fegato, non saranno mai semplicemente pezzi di carne perché, per noi, sono pezzi di vita. Le donne e gli uomini di T'Rhéa: senza di loro, nessun prodotto di qualità. Che si tratti di allevatori,

disossatori, macellai, stagionatori, venditori, specialisti della qualità, direttori di negozio, informatori o fattorini, le donne e gli uomini di T'Rhéa concorrono ogni giorno al dinamismo del settore".

### Orchestrare un settore integrato

T'Rhéa si impegna a produrre carne in maniera responsabile rispettando l'animale dall'allevamento alla macellazione alla trasformazione. I macelli di proprietà si trovano in un raggio massimo di 200 km dagli allevamenti. Il rispetto per gli animali è controllato in ogni fase della filiera. Grazie a moderni stabilimenti T'Rhéa garantisce al massimo la qualità dei propri prodotti.

### Nutrire tutti bene

"Per noi non è uno slogan pubblicitario, è un impegno" sostiene il Gruppo T'Rhéa. "Nutrire bene gli allevatori grazie a contratti specifici significa offrire un giusto compenso, consentendoci sviluppare la nostra *Linea Qualità*. Nutrire bene gli animali per offrire carne di qualità per nutrire bene donne e uomini è una questione di buon senso".

### Rispettare il benessere

"Garantiamo il rispetto del benessere animale ogni giorno, dall'allevamento alla macellazione. Ci ispiriamo al lavoro di TEMPLE GRANDIN\*. In ciascuno dei nostri siti produttivi, i nostri referenti al 'be-

nessere animale' garantiscono il rispetto delle condizioni degli animali nelle diverse fasi di lavorazione".

### Lottare contro lo spreco

"Un bovino non si riduce alle sue entrecôtes. Ci impegnamo a non sprecare nulla proponendo ovviamente le parti più nobili degli animali, come il controfiletto, ma promuovendo anche tagli più "umili", dai quarti anteriori alla trippa. Per noi il quinto quarto ed in particolare la pelle deve essere valorizzato. Un impegno che promuoviamo in tutto il settore".

### Partecipare all'economia del territorio

"I nostri macelli permettono di creare posti di lavoro internamente ma ne viene favorito anche il comparto agricolo tutto, sostenendo anche i giovani agricoltori e offrendo loro prospettive per il futuro. La nostra rete territoriale ci permette di privilegiare operatori locali".

### Garantire la sicurezza igienico-sanitaria attraverso la completa tracciabilità

"Garantiamo la qualità e la freschezza dei nostri prodotti attraverso una logistica controllata dall'allevamento alla distribuzione, senza intermediari. La tracciabilità dei prodotti viene seguita con la massima cura da noi e dai nostri partner. Questo per garantire la totale trasparenza per ogni lotto commercializzato".

### Le radici: indipendenza e passione per la carne

Nella FAMIGLIA IMBERT la passione per la carne si tramanda di generazione in generazione fin dall'800. Proveniente da una famiglia di grossisti di carne (*chevillard*) della Contea di Nizza, **RENÉ IMBERT** ha fondato il suo gruppo e lo ha costruito a propria immagine e somiglianza: indipendente e visionario. Dai macellai *Carnivor* alla costruzione di un laboratorio di affettamento e macinatura, passando per l'acquisizione di ciascuno degli anelli della filiera senza dimenticare l'allevamento, questa è una storia di passione e di un "know-how macellaio"



T'Rhéa è lo specialista della filiera Limousin in Francia, possedendo quattro stabilimenti di macellazione in questo territorio unico (Limoges, Thiviers, Brive, Montmorillon), allevamenti di proprietà, relazioni privilegiate con le cooperative di agricoltori e con i piccoli allevatori della regione.

tanto tradizionale quanto innovativo. Nella macelleria tradizionale francese, un *chevillard* era ed è un grossista autorizzato a macellare animali. Quindi rivende la carne ai macellai al dettaglio o in altri canali. Questa professione è anche conosciuta in alcune regioni (in particolare nel Nord della Francia) con il termine di *chevilleur*. Il termine deriva da *cheville*, il gancio da cui pendono le carcasse intere. Per estensione, la *cheville* designa il commercio di carcasse. «Sostenere l'azienda andando direttamente al consumatore senza intermediari, questo è quello che fa il Gruppo T'Rhéa fin dalla sua creazione. E ciò per preservare la nostra indipendenza tanto quanto il controllo del nostro settore» dichiara René Imbert. Per **OLIVIERAUBERT**, direttore generale: «Uscendo dai sentieri battuti della produzione di carne, vogliamo riconnettere natura, animali e persone. Chiamiamo questa connessione condivisione. Condividere i territori, condividere il valore, condividere la buona carne».

### T'Rhéa e il suo territorio

*Terroir* significa territorio e ogni *terroir* possiede flora, clima e cul-

tura differenti, il che consente di ottenere sia diversificazione che esaltazione della qualità. "Quando parliamo di *Terroir de Bresse*, *Terroir de Corrèze*, *Terroir du Périgord* parliamo di specie animali e specialità diverse, ma lo facciamo con lo stesso attaccamento e devozione. Il *Bœuf Charolais Label Rouge* o i *Veaux de Bressou* per Bresse. Il *Veau fermier du Limousin Label Rouge* allevato in libertà ed allattato dalla madre o il *Porc du Limousin IGP* per Corrèze. L'*Agneau du Périgord Label Rouge IGP* o il *Bœuf Limousin Blason Prestige Label Rouge* per il Périgord. Diversi e ricchi ognuno nella propria diversità, ognuno dei nostri *terroir* offre il meglio. E non si tratta solo dei nostri animali. I *terroir* di T'Rhéa sono anche donne e uomini diversi ma uniti dal legame con la terra. Allevatori e operatori della filiera produttiva, tutti vogliono partecipare orgogliosamente al dinamismo di una regione, con un obiettivo comune: esprimere il proprio attaccamento alla terra e offrire carne di qualità oggi e domani".

### Il Limousin

Composto dai 3 dipartimenti di Corrèze, Creuse e Haute-Vienne, il Limousin sale lentamente in





La carne del Limousin precoce.

altezza, dalle pianure della Costa atlantica al Massiccio Centrale. I Monts du Limousin rappresentano il primo ostacolo incontrato dalle nubi provenienti dall'Oceano: ciò significa che le precipitazioni sono abbondanti e regolari. C'è anche il sole: il numero di ore di sole a Brive è uguale a quello di Tolosa. Acqua in abbondanza, sole regolare e terreni ricchi di materia organica: il Limousin possiede tutti gli ingredienti necessari per avere pascoli di qualità eccezionale.

Sfruttando questa buona erba che cresce in abbondanza, l'allevamento del bestiame si è rapidamente sviluppato nel Dipartimento. La ricchezza e la diversità della flora locale contribuiscono anche alla qualità e al gusto della carne bovina allevata in modo semi-brado (*élevé en plein air*)... e questo negli ultimi 40.000 anni!

Da qui discende la volontà di valorizzazione della produzione locale, promuovendo un'agricoltura rima-

sta tradizionale. Gli agricoltori ed allevatori sono detentori di un know-how unico, trasmesso di generazione in generazione per perpetuare la tipicità e la qualità delle carni del Limousin immutabilmente.

Questo modello etico di allevamento semi-brado è in perfetta armonia con la natura della regione, sita nel cuore della Francia. Qui le tante piccole aziende familiari, dove la zootecnia è una tradizione radicata, producono in modo virtuoso perché conoscono bene la vita e le abitudini dei loro bovini Limousin. I vitellini nascono nella sicurezza di una stalla e sono subito liberi di seguire la madre nei pascoli. Lo svezzamento avviene naturalmente nei vasti prati. I vitelli Limousin sono e rimangono sani, non si ammalano, quindi non hanno bisogno di nessun medicinale perché la madre trasferisce gli anticorpi al vitello. Inoltre, hanno a disposizione spazi enormi, da millenni. La vita all'aria aperta degli animali si protrae fino ai mesi invernali, quando trovano riparo nelle stalle e tornano subito al pascolo in primavera, quando crescono le prime nuove erbe. Quando i vitelli si avvicinano alla soglia della pubertà, una dieta a base di cereali e fibre garantisce un'ulteriore crescita sana. Questo avviene negli ultimi 3/4 mesi prima della macellazione.

#### Una vasta gamma di prodotti

T'Rhèa offre una vasta gamma di prodotti, non solo quarti compensati o grandi tagli in osso, ma anche tagli scompensati in sottovuoto. "Quello di cui andiamo fieri è il **Limousin precoce 13-15 mesi**, leggero come peso per una versatilità nell'utilizzo sia del macellaio tradizionale che del retailer che non rinuncia alla qualità intrinseca del prodotto. Quando i bovini sono molto giovani, in età prepuberale, le caratteristiche organolettiche dei maschi e delle femmine si assomigliano. Quindi la differenza fra scottoni e vitelloni (nella categoria bovini adulti) è minima, diremmo trascurabile. Questo *Limousin precoce* è sapido, mazzato, tenerissimo, succulento. Il suo colore rosa dai toni caldi e

naturali attrae il consumatore con una promessa di gusto che viene sempre mantenuta".

#### Lo specialista della filiera

##### Limousin in Francia

T'Rhèa è lo specialista della filiera Limousin in Francia, possedendo quattro stabilimenti di macellazione in questo territorio unico (Limoges, Thiviers, Brive, Montmorillon), allevamenti di proprietà, relazioni privilegiate con le cooperative di agricoltori e con i piccoli allevatori della regione. **Scegliere T'Rhèa significa scegliere una filosofia di produzione basata sulla condivisione e sul rispetto.**



>> **Link:** [www.t-rhea.fr](http://www.t-rhea.fr)



**Contatto: FOODSTAGE b.v.**

Telefono: +31 23 5283938

E-mail: [sales@bestmeat4you.com](mailto:sales@bestmeat4you.com)

#### Nota

\* Professoressa di Scienze animali all'università del Colorado e tra le più note personalità affette da autismo, Temple Grandin è una studiosa conosciuta in tutto il mondo per le sue ricerche sugli animali da allevamento e per gli impianti da lei progettati, in grado di migliorare sensibilmente le condizioni di vita all'interno degli allevamenti stessi; per un approfondimento sul suo lavoro si vedano gli articoli di GIULIA MAURI, *Il benessere in allevamento secondo Temple Grandin*, in EUROCARNI n. 6/2015; *Grandin: gli animali americani meritano il benessere della UE*, in EUROCARNI n. 9/2015; *Temple Grandin e il miglior audit per il benessere animale*, in EUROCARNI n. 2/2016).