

# Le Veau Rosé joue les stars à Solomiac

Le 23 février, Solomiac recevait une foule, dont les organisateurs de la foire des veaux, avaient quelque peu perdu l'habitude. Dans le rôle de la vedette d'affiche, le Veau Rosé Lou Béthet a fait le plein d'un public connaisseur où producteurs et acheteurs ont joué des coudes sous le regard intéressé d'un large public.

Cette année, l'ADEL a décidé de jouer son atout en demandant à ses adhérents de venir à cette manifestation en n'oubliant pas d'inviter ses acheteurs référents. C'est ainsi, que sous la vénérable halle, une barre de 18 animaux était référencée Veau

Rosé Lou Béthet. Responsables des magasins Leclerc à Blagnac, Super U à Masseube, de Promocash, Carrefour Auch, Carrefour Market Cité de l'Espace à Toulouse et l'équipe dirigeante d'Arcadie sont venus en force pour choisir leurs veaux.

Tous se sont dits séduits par la qualité des animaux présentés en concours.

Deux jours après au Supermarché Leclerc à Blagnac, une animation réalisée dans le rayon boucherie a permis d'écouler 5 Veaux Lou Béthet sur le week-end. Les consommateurs apprécient sa qualité et en redemandent.

## UNE VIANDE DE QUALITÉ

C'est désormais une évidence, Lou Béthet est reconnu comme viande de qualité. Une satisfaction pour l'équipe du Président de l'ADEL Simon Faulong.

«Les éleveurs ont cru à notre concept dès le début. Et en trois ans d'existence, la commercialisation n'a cessé de croître pour parvenir aujourd'hui à une vingtaine de veaux par semaine.

Nos veaux sont nourris par leur mère puis sont ensuite complétés par des céréales».

Et la recette a fonctionné puisqu'à en juger par le succès de la viande grillée proposée sous la halle de Solomiac ; les consommateurs en sont les meilleurs promoteurs : «Une viande tendre et qui a du goût» commente un élu amateur de bonne chair.

90% du volume produit par l'ADEL est commercialisé dans les grandes ou moyennes surfaces du Gers, de Toulouse et de sa périphérie. Et le consommateur semble friand de cette viande produite dans le Gers et vendue à un prix très compétitif. L'Adel, en s'investissant dans la promotion de sa marque, a pour objectif de multiplier par deux ses points de vente.

Consommer local, un slogan souvent mis en avant dans le Grenelle de l'environnement.



De gauche à droite : M. Bourdet (chef de secteur frais), M. Andrieu (chef boucher), M. Tufféry (Directeur) Carrefour Market cité de l'espace Toulouse.



De gauche à droite M. Axel Alméon (Chef boucher Super U Masseube), Pierre Daure (éleveur à Saramon).



De gauche à droite : Pascal Pérusin (Directeur adjoint Arcadie Auch), Sébastien Thouvenin (Chef de secteur frais Leclercq Blagnac), Simon Faulong (Président ADEL 32), Christophe Castillo (Chef boucher Leclercq Blagnac).



De gauche à droite : Pascal Pérusin (directeur adjoint Arcadie Auch), Hervé Letertre (éleveur à Marsan), André Brutus (éleveur à Montégut), M. Fonseca (gérant Promocash Auch).