Guide des Produits Frais

Cooperl
Arc Atlantique

Cooperl Arc Atlantique

Fort de plus de 2700 adhérents et 4400 salariés,
le groupe Cooperl Arc Atlantique est le spécialiste européen du porc,
s'appuyant sur une maîtrise complète de la filière, au service de ses clients et consommateurs.

De par cette organisation en filière, le Groupe dispose d'avantages concurrentiels significatifs tout en restant fidèle à ses valeurs fixées par les fondateurs de la Coopérative :

« Permettre à un maximum d'hommes et de femmes de vivre décemment dans leur région du fruit de leur travail ».

With over 2,700 members and 4,400 employees, the Cooperl Arc Atlantique Group is Europe's leading integrated pork producer, using its expertise in the sector in the service of clients and consumers.

Being fully integrated, the Group benefits from significant competitive advantages, while remaining true to its values defined by the founders of the Cooperative :

"To enable as many men and women as possible to earn a decent living in their region from the fruit of their labours."

Nutrition Animale

L'activité Nutrition Animale intègre non seulement la fabrication et la livraison des aliments du bétail, mais aussi **l'élaboration des formules d'aliments** par des nutritionnistes et **l'approvisionnement des usines en matières premières**.

Cette activité est en permanence gérée dans le souci de :

- **Répondre aux attentes des consommateurs en terme de qualité et de sécurité** (démarche qualité, cahiers des charges aliments).
- **Répondre aux attentes des éleveurs en terme de qualité et de compétitivité** (politique prix-qualité de l'aliment qui contribue à la compétitivité mesurée dans les élevages).

Animal Feed

The Animal Feed business includes not only the production and delivery of animal feed, *but also the* ***development of food formulas*** *by nutritionists and the* ***supply of raw materials to plants.***

The Animal Feed division continuously strives to meet:

- ***Consumer expectations in terms of quality and food safety*** *(through quality assurance and following specific feed requirements).*
- ***Breeders' expectations in terms of quality and competitiveness*** *(where the policy of maintaining the price/quality balance of feed provides its customers with measurable competitiveness).*

Génétique

Depuis 1972, Cooperl Arc Atlantique organisait la sélection de porcs chez un groupe d'éleveurs hautement spécialisés.

Dans une recherche d'efficacité, Cooperl Arc Atlantique s'est affilié en 1994 à d'autres groupements pour créer **Nucléus** ; le 1er schéma français de sélection porcine.

L'objectif est de produire un **porc de qualité** aux niveaux :

- des **performances d'élevage** (qualités zootechniques),
- de la **qualité de carcasse** (limiter les dépôts de gras),
- de la **qualité de viande** (couleur, qualité gustative...).

Genetics

Since 1972, Cooperl Arc Atlantique has been organising pig selection at a group of highly specialised breeders.

In order to become more efficient, in 1994 Cooperl Arc Atlantique joined up with other groups to form ***Nucléus;*** *the no. 1 pig selection system in France.*

The aim is to produce ***high-quality pork products*** *in terms of:*

- ***breeding performance*** *(animal production quality),*
- ***carcass quality*** *(control of fat deposits),*
- ***meat quality*** *(colour, taste quality...).*

Élevage

L'élevage des porcs est un métier qui nécessite des compétences dans la conduite globale de l'élevage, l'hygiène, l'alimentation, le sanitaire et dont les objectifs sont plus que jamais la **qualité de la viande de porc**.

Pour mener à bien ses missions, chaque éleveur est accompagné par nos techniciens.

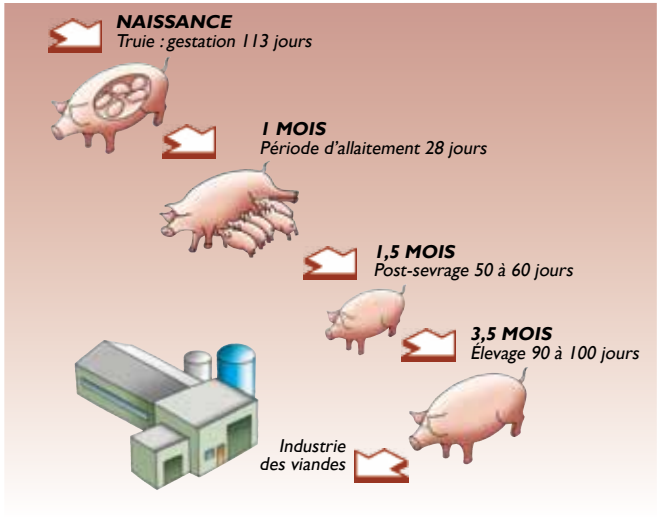
Les élevages des adhérents Cooperl Arc Atlantique sont des structures familiales situées dans le Nord-Ouest de la France (Bretagne, Normandie et Pays de Loire).

Farming

Pig farming is a business which requires a number of skills for the overall running of the farm: hygiene, feed and health, with today's objectives more than ever aimed at obtaining ***high-quality pork meat.***

Each breeder is supported in their job by our team of technicians.

The Cooperl Arc Atlantique member farms are family farms located in the North-West of France (Brittany, Normandy and the Loire Valley).



Sécurité Alimentaire

La Sécurité Alimentaire, préoccupation majeure de Cooperl Arc Atlantique se définit par 4 piliers :

- **Satisfaction,**
- **Service,**
- **Santé,**
- **Sécurité.**

De nombreux systèmes ont été mis en place pour tendre vers un **risque proche de zéro** :

- **Traçabilité complète de l'élevage** jusqu'au stade final de l'élaboration de produits grâce à la présence de Cooperl Arc Atlantique à tous les stades de la production et au professionnalisme de ses adhérents.

- Des **contrôles sanitaires** ont lieu à plusieurs niveaux de la filière (dans les élevages, dans les outils industriels, pendant le transport) et des **contrôles usines** sont effectués sur plusieurs axes principaux (process de tuerie, hygiène, chaîne du froid, microbiologie des produits, physico-chimie du produit fini).

Food Safety

Food Safety, a major preoccupation for Cooperl Arc Atlantique, has 4 main areas of focus :

- ***Satisfaction,***
- ***Service,***
- ***Health,***
- ***Safety.***

A number of systems have been developed in the pursuit of attaining ***near-zero risk :***

- ***Full farm traceability*** *up to the final product processing stage thanks to the presence of Cooperl Arc Atlantique throughout all the production stages and to the professionalism of its members.*

- ***Health inspections*** *are carried out at different levels within the industry (on the farms, in processing plants, during transport) and* ***plant inspections*** *are carried out in a number of different areas (slaughtering process, hygiene, cold chain, product microbiology, finished product physical chemistry).*

Un outil industriel perfomant

Cooperl Arc Atlantique dispose d'une capacité d'abattage significative, lui conférant la 5ème place au niveau européen.
Ces 5 usines complémentaires réparties sur toute la France suivent une stratégie offensive avec une priorité absolue : la productivité et la qualité, pour mieux vous servir.

À la pointe de la technologie,
les viandes sont produites par nos activités de découpes primaires et secondaires, dans le but de satisfaire les industriels de la transformation.

Cooperl Arc Atlantique possède un outil de congélation totalement intégré au groupe, permettant de garantir un process industriel en continue pour une fraîcheur optimale de la viande.

Nous sommes dotés d'outils récents aux normes d'assurance qualité qui dépassent souvent les cahiers des charges imposés. Les sites de Lamballe (22) et Montfort (35) sont certifiés **BRC Niveau A** pour l'ensemble de leur périmètre de production. Cooperl Arc Atlantique détient aussi la certification **AFAQ norme ISO 9001** pour les usines de Lamballe et Saint Maixent (79) (cf périmètre spécifique aux sites).

High-performance processing plants

High-performance processing plants
Cooperl Arc Atlantique's significant slaughtering capacity makes it the 5th largest in Europe.
The 5 complementary plants located throughout France follow an aggressive strategy with one overriding priority: productivity and quality, to provide its customers with the best possible quality of service.

State of the art technology,
meat is produced by our primary and secondary cutting divisions, in accordance with the requirements of the meat processing industry.

Cooperl Arc Atlantique has a freezing plant which is fully integrated within the group to guarantee a continuous industrial process for optimum meat freshness.

We have modern plants which comply with quality assurance standards and which often exceed the required specifications. The sites in Lamballe (Côtes d'Armor, Brittany) and Montfort (Ille-et-Vilaine, Brittany) are certified ***Level A BRC*** for their entire production activities.
Cooperl Arc Atlantique is also certified to the ***AFAQ standard ISO 9001*** for the plants in Lamballe and Saint Maixent (79)(cf specific site activities).

Un rayonnement international

Souplesse et fiabilité sont les valeurs fortes de la logistique que nous conduisons avec nos partenaires, en national, en Europe et vers le reste du monde.
Adaptable, nous maîtrisons les acheminements aériens, en frais, en surgelé, ou par voie maritime en containers de 15 à 25 Tonnes sous température dirigée.

Notre capacité d'adaptation et notre expertise nous permettent d'être présent sur l'ensemble de l'Europe et sur tous les continents : Afrique, Asie et prochainement Océanie.
Pour une plus grande proximité et réactivité, Cooperl Arc Atlantique dispose de correspondants ou de bureaux-relais dans de nombreux pays.

An international presence

Flexibility and reliability are the core values of the logistics network we have developed with our partners in France, Europe and the rest of the world.
As required, our products can be transported by air, both refrigerated and frozen, or by sea in 15 to 25 tonne temperature-controlled containers.

Our ability to adapt and our expertise have allowed us to become established in Europe and to develop our business in Africa, Asia and soon in the Pacific.
To be closer and more responsive to its customers, Cooperl Arc Atlantique has contacts or offices in many countries.

Développement Durable

L'élimination totale des déchets avec production d'énergie, la valorisation en engrais des excédents de matières organiques, la prévention des pollutions et des nuisances sont autant de **réalisations concrètes à grande échelle**.

Toutes ces démarches ne sauraient être possibles sans l'aménagement d'un **modèle remarquable de très haute performance** qui permet à Cooperl Arc Atlantique d'être autonome dans la bonne gestion de ses déchets.

Ce système intégré repose sur 3 structures indissociables :

• **DÉNITRAL** est l'un des pionniers dans le **traitement biologique des lisiers**. Son avance technologique a permis la mise au point d'un traitement complet et modulable pour répondre aux besoins de chaque exploitation dans la résorption des excédents en élevage.

• Le **CEDEV, Centre de Dépollution et de Valorisation**, unique en Europe, élimine les déchets de Cooperl Arc Atlantique mais aussi ceux d'autres industriels de l'agroalimentaire et des communes environnantes. Il en tire l'énergie vapeur qui alimente l'abattoir.

• Créée par des hommes de la terre pour améliorer la qualité des sols qu'ils cultivent quotidiennement, **FERTIVAL** est spécialisée dans la **production de fertilisants organiques élaborés à partir des meilleures techniques.**

Sustainable Development

*Total elimination of waste materials through the production of energy, the recycling of organic matter surplus into fertilizers and the prevention of pollution are **significant and real achievements.***

*None of these programmes would have been possible without the development of an **outstanding and very high-performance model**, which enables Cooperl Arc Atlantique to manage its waste fully independently.*

This integrated system is based on 3 inter-dependent bodies:

• ***DÉNITRAL** is one of the pioneers **in the biological treatment of semi-liquid manure.** Its leading technology has led to the development of a comprehensive and flexible treatment to meet the needs of each individual farm in the elimination of their waste.*

• ***The CEDEV depollution and recycling centre,** the only one of its kind in Europe, disposes of Cooperl Arc Atlantique's waste and that of other food-processing plants and surrounding towns. The resulting steam energy is used to provide power to the slaughterhouse.*

• *Created by farmers to improve the quality of the land they cultivate every day, **FERTIVAL** specialises in the **production of organic fertilizers developed using the best-available technology.***

SOMMAIRE / *CONTENTS*

DEMI -PORCS / *PORK SIDES* **page 11**

LONGES / *LOINS* **page 12**

JAMBONS / *LEGS* **page 19**

EPAULES / *SHOULDERS* **page 21**

POITRINES / *BELLIES* **page 26**

MINERAIS / *PORK FOR MANUFACTURING* **page 32**

DIVERS / *MISCELLANEOUS* **page 37**

ABATS / *OFFAL* **page 39**

TRIPERIE / *TRIPE* **page 40**

CO-PRODUITS / *BY-PRODUCTS* **page 41**

Cooperl
Arc Atlantique

Porc avec tête sans abat
Pork side with head, without offal
110550

Porc coupe européenne avec gorge
Pork side, EEC cut, with shoulder chap
110450

Porc coupe européenne
Pork side, EEC cut
110950

Longe
Loin
120611

Longe sans filet mignon
Loin without tenderloin
120687

Longe sans pointe
Bone-in loin with collar, without oyster piece
120624

Longe sans pointe sans filet mignon
Bone-in loin with collar, without oyster piece, without tenderloin
120692

Longe sans os
Boneless loin
120614

Longe sans os sans filet mignon
Boneless loin without tenderloin
120637

Longe sans os sans pointe sans filet mignon
Boneless loin, without oyster piece, without tenderloin
122219

Carré pointe avec os avec filet mignon
Bone-in loin with oyster piece, with tenderloin
120644

Carré pointe avec os sans filet mignon
Bone-in loin with oyster piece, without tenderloin
122052

Carré avec os avec filet mignon
Bone-in loin with tenderloin
120601

Carré avec os sans filet mignon
Bone-in loin, without tenderloin
120690

Carré sans os
Boneless loin
122118

Carré sans os sans filet mignon 7mm gras
Boneless loin, without tenderloin 7mm fat
122028

Carré pointe sans os sans filet mignon
Boneless loin with oyster piece, without tenderloin
120603

Carré sans os sans filet mignon
Boneless loin, without tenderloin
120604

Carré sans os 7 mm gras
Boneless loin 7 mm fat
122972

Noix de carré avec pointe
Pork loin eye, with oyster piece
120634

Noix de carré Japon
Pork loin eye, Japanese cut
120697

Noix de carré
Pork loin eye
122091

Backs sans os 19 cm
Boneless backs 19 cm
121071

Milieu avec os avec filet mignon
Bone-in pork middle, with tenderloin
123538

Milieu avec os sans filet mignon
Bone-in pork middle, without tenderloin
120102

Milieu sans os sans filet mignon
Boneless pork middle, without tenderloin
120116

Loins Ribs Extra Small (5 à 7 cm)
Loins Ribs Extra Small (5 à 7 cm)
123540

Loins Ribs Small (7 à 11 cm - 10 kg)
Loins Ribs Small (7 à 11 cm - 10 kg)
122473

Loins Ribs Small (7 à 11 cm - 20 kg)
Loins Ribs Small (7 to 11 cm - 20 kg)
123045

Loins Ribs Large (11 à 17 cm - 10 kg)
Loins Ribs Large (11 à 17 cm - 10 kg)
122472

Loins Ribs large (11 à 17 cm - 20 kg)
Loins Ribs large (11 to 17 cm - 20 kg)
123046

Échine
Pork collar
120606

Échine sans os
Boneless pork collar
122609

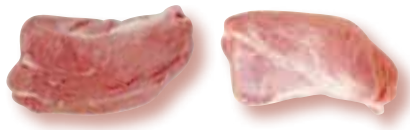
Pointe sans os parée
Oyster piece, boneless, trimmed
120684

Pointe avec os
Oyster piece, bone in
120628

Pointe avec os avec couenne
Oyster piece, bone in, rind on
123748

Filet mignon sans chaînette
Tenderloin without chain
120609

Tête de filet mignon
Tip of tenderloin
120641



Filet mignon
Tenderloin
122051

Filet mignon sans tête
Tenderloin without tip
122030

Jambon avec pointe et pied
Pork leg with oyster piece and foot
120557

Jambon coupe ronde avec pointe
Pork leg with oyster piece, round cut
120556

Jambon sel sec avec pied
Pork leg, sel sec, with foot
120554

Jambon sel sec
Pork leg, sel sec
120521

Jambon coupe parme
Pork leg, parma cut
122017

Jambon coupe ronde
Pork leg, round cut
120506

Jambon DD
Pork leg, 2D
120509

Jambon 3D
Pork leg, 3D
120510

Jambon 4D paré
Pork leg, 4D, trimmed
123433

Jambon 4D entier
Pork leg, 4D, fully defatted
120537

Jambon 5D
Pork leg, 5D
123533

Jambon 4D 4 pièces
Pork leg, 4D, 4 pieces
122290

Avant de Porc avec gorge
Pork fore-end with shoulder chap
122195

Avant de Porc sans gorge
Pork fore-end without shoulder chap
122260

Épaule brute avec gorge
Shoulder, untrimmed, with shoulder chap
120702

Épaule brute sans gorge
Shoulder, untrimmed, without shoulder chap
124061

Epaule coupe ronde
Shoulder, round cut
120708

Epaule coupe ronde sans jarret
Shoulder, round cut, without shank
123883

Epaule coupe ronde sans os
Boneless shoulder, round cut
123060

Epaule coupe ronde sans os sans jarret
Boneless shoulder, round cut, without shank
123476

Epaule DD avec os
Bone-in pork 2D shoulder
120733

Epaule DD sans jarret avec os
Bone-in pork 2D shoulder, without shank
120704

Epaule 3D
Shoulder 3D
120706

Epaule 3D sans jarret
Shoulder 3D without shank
124053

Epaule 4D
Shoulder 4D
120707

Epaule 4D parée 8% lipide
Shoulder 4D trimmed 8% fat
120750

Epaule 4D parée 5% lipide
Shoulder 4D trimmed 5% fat
120754

Milieu d'épaule sans os
Boneless shoulder middle
120116

Palette
Shoulderblade bone
120626

Jarret avant 500 gr
Front shank, 500 gr
120730

Jarret avant 800 gr
Front shank, 800 gr
120762

Jarret avant 1000 gr
Front shank, 1000 gr
120713

Jarret avant sans os
Boneless front shank
123343

Plat de côte N°1
Pork riblet No.1
120718

Plat de côte N°2
Pork riblet No.2
120719

Plat de côte N°3
Pork riblet No.3
120720

Poitrine Délicatesse brute
Delicatessen belly, untrimmed
120976

Poitrine Délicatesse brute sans mouille
Delicatessen belly, untrimmed, without soft fat
120977

Poitrine Délicatesse étroite sans mouille
Delicatessen belly, narrow cut, without soft fat
123257

Poitrine Délicatesse sans os parée
Boneless Delicatessen belly, trimmed
120978

Poitrine Délicatesse cutter
Delicatessen belly, rindless, boneless
123000

Poitrine Délicatesse cutter parée
Delicatessen, belly, rindless, boneless, trimmed
120979

Poitrine Délicatesse cutter parée Spare Ribs
Delicatessen belly, rindless, boneless, trimmed, Spare Ribs
123429

Poitrine N°1 brute
Belly No.1 untrimmed
120904

Poitrine N°1 sans mouille
Belly No.1 without soft fat
120973

Poitrine N°1 étroite sans mouille
Bellyu No.1, narrow cut, without soft fat
122769

Poitrine N°1 cutter sans os parée
Boneless belly No.1, rindless, boneless, trimmed
120922

Poitrine N°1 cutter
Belly No.1, rindless, boneless
120946

Poitrine N°1 cutter parée
Belly No.1 rindless, boneless, trimmed
120957

Poitrine N°1 cutter parée Spare Ribs
Belly No.1, rindless, boneless, trimmed, Spare Ribs
123413

Poitrine N°2 brute
Belly No.2, untrimmed
120905

Poitrine N°2 sans mouille
Belly No.2, without soft fat
120972

Poitrine N°2 étroite sans mouille
Belly No.2, narrow cut, without soft fat
123022

Poitrine N°2 cutter
Belly No.2, rindless, boneless
120950

Poitrine N°2 cutter parée
Belly No.2, rindless, boneless, trimmed
123054

Poitrine N°2 cutter parée sans Spare Ribs
Belly No.2 rindless, boneless, trimmed, sheet ribbed
123401

Poitrine N°3 brute
Belly No.3, untrimmed
120906

Poitrine N°3 sans mouille
Belly No.3, without soft fat
120974

Poitrine N°3 étroite sans mouille
Belly No.3 narrow cut, without soft fat
123023

Poitrine N°3 sans os parée
Belly No.3, boneless, trimmed
120964

Poitrine N°3 brute cutter sans mouille
Belly No.3, untrimmed, rindless, boneless, without soft fat
120966

Poitrine N°3 sans Spare Ribs sans mouille
Belly No.3, without Spare Ribs, without soft fat
122128

Poitrine cutter parée Large Corée
Belly, rindless, boneless, trimmed, Large, Korean cut
122294

Poitrine cutter parée Large Corée sous-vide
Belly cutter trimmed Large, Korean cut, vacuum packed
123176

Poitrine Délicatesse sans os parée Japon
Boneless Delicatessen belly, trimmed, Japanese cut
122192

Poitrine Délicatesse DPDC Japon
Delicatessen belly DPDC Japanese cut
122024

Travers
Spare ribs
120632

Spare Ribs
Spare Ribs
120945

Spare Ribs Epais
Spare Ribs Thick
123644

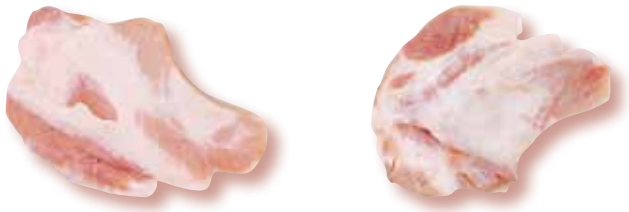
Spare Ribs Saint Louis Large
Spare Ribs Saint Louis Large
123456

Spare Ribs Saint Louis Small
Spare Ribs Saint Louis Small
123017

Maigre N°1
Trimming No 1
121002

Maigre Poitrine 20%
Belly trimmings 20% V.L
122466

Maigre 25%
Trimmings 25% V.L
122840



Maigre Epaule 30% (+/- 2%)
Shoulder trimmings 30% (+/- 2%) V.L.
120714

Maigre 35%
Trimmings 35% V.L
123733

Maigre N°2 - 45% (+/- 2%)
Trimmings No.2 - 45% (+/- 2%) V.L
121003

Viande Standardisée 40%
Standardised meat 40%
121019

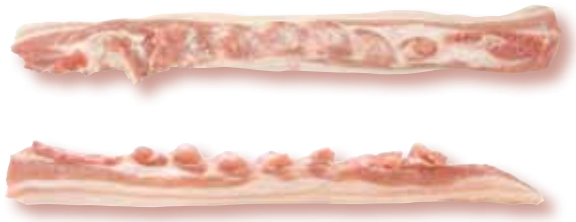
Viande Standardisée 50%
Standardised meat 50%
121046

Aponévrose
Aponeurosis
121068

Aponévrose de Jambon
Ham aponeurosis
123338

VSM 20 Kg
MSM 20 Kg
123259

Parure de Poitrine N°1
Belly trimming No.1
120801



Parure de Poitrine N°2
Belly trimming No.2
120902

Noix de Joue extérieure
External Jowl eye
111904

Maigre de Tête N°1 - Tempe
Head trimmings No.1 -Temple
111916

Maigre de Tête N°2
Head trimmings No.2
111917

Maigre de Tête N°2 - Langons
Head trimming Pork tongues No.2
111924

Masque avec couenne sans oreille
Rind-on mask, without ears
111913

Masque avec couenne parée
Rind-on mask, trimmed
111920

Masque découenné
Rindless mask
111914

Gorge avec couenne
Rind-on shoulder chap
120709

Gorge
Shoulder chap
120710

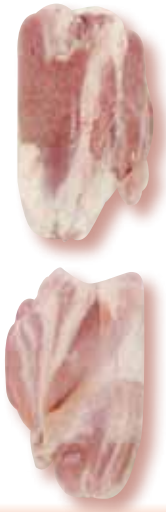
Gorge avec couenne entière
Rind-on shoulder chap, whole
123737

Onglet
Thick skirt
112301

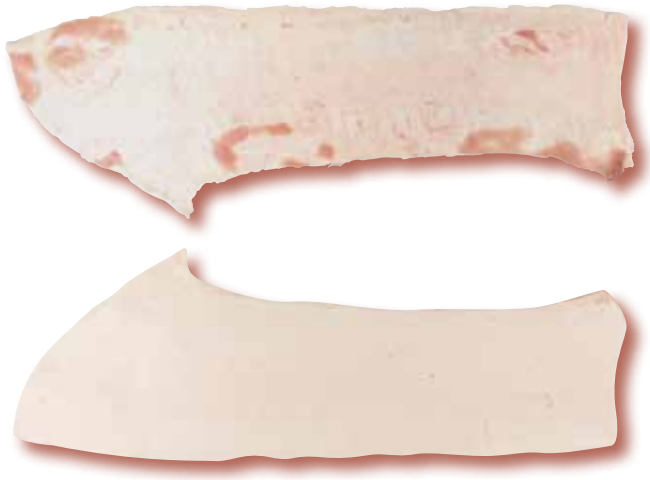
Hampe
Thin skirt
111713

Nerveux de Jambon
Thin skirt
123319

Jarret arrière sans os
Boneless hind shank
122090



Bardière découennée
Rindless back fat
120403



Gras dur
Rindless pork cutting fat
120408

Gras mouille
Soft fat
120523

Gras
Fat
121006

Tête
Head
111910

Museau désossé
Boneless snout
111906

Langue
Tongue
111902

Oreille
Eat
111908

Pied avant
Front foot
112001

Pied arrière
Hind foot
123453

Langue coupe suisse
Tongue, Swiss cut
111923

Queue
Tail
120630

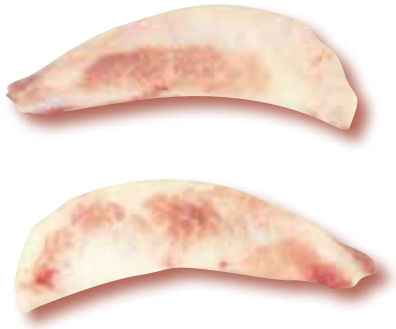
Sternum
Sternum
122309

Os de queue
Tail bone
123542

Os de colonne
Back bone
122308

Os d'échine
Pork collar bone
122299

Cartilage d'échine
Pork collar soft bone
123071



Cartilage de poitrine
Belly soft bone
120970

Os de fémur
Femur bone
123062

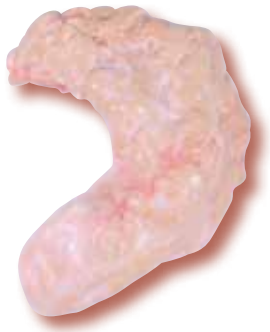
Foie
Liver
140104

Coeur
Heart
140103

Rognon
Kidney
112201

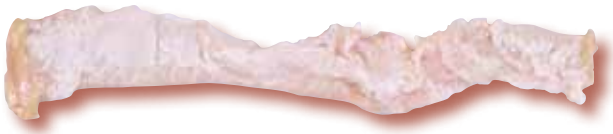
Rate
Spleen
140109

Pancréas
Pancreas
130119



Panse
Paunch
130113

Fuseau
Pork bung
130106



Menu de porc gratté blanchi
Pork small intestine, scraped, cleaned
130120

Chaudin échaudé
Chitterlings, boiled
130145

Chaudin ouvert frais
Chitterlings, cut open, fresh
130102

Chaudin retourné frais
Chitterlings, turned inside out, fresh
130104

Chaudin non retourné frais
Chitterlings, fresh
130105

Plasma déshydraté
Dehydrated Plasma
750001

Creton de couenne sec
Rind crackling, dry
700010

Creton de panne sec qualité alimentaire
Crackling dry, food grade
700011

Creton de panne sec qualité Pet Food
Crackling dry, Pet Food grade
700013

Farine CPC
MPC meal
710000

Graisse de Porc max 2%
Pork fat max 2%
710001

Saindoux max 0,5%
Lard max 0.5%
700001

Saindoux pain 15 kg
Cake of lard 15 kg
700005

Saindoux pain 20 kg
Cake of lard 20 kg
700003

Cooperl
Arc Atlantique

DIRECTION COMMERCIALE :
Rue de la Jeannaie - BP 60328
22403 Lamballe Cedex
Tél : 02 96 30 70 00 - Fax : 02 96 31 94 39
www.cooperl.com

JAMBONS
TRIPERIE
LEGS
LONGES
BELLIES
ABATS
TRIPES
ABATS
LOINS
MINERAIS
LONGES
POITRINES
MINERAIS
POITRINES