



VanDrie Group

CONTROLLED QUALITY VEAL



TABLE DES MATIÈRES

VANDRIE GROUP	4
NOTRE MISSION ET NOS AMBITIONS	5
SAFETY GUARD	8
RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT	11
NOTRE FILIÈRE:	
 MATIÈRES PREMIÈRES LAITIÈRES	12
 ALIMENTS POUR BÉTAIL	12
 ÉLEVAGES DE VEAUX	13
 TRANSFORMATION DE LA VIANDE DE VEAU	14
 TRANSFORMATION DE LA VIANDE BOVINE	14
 PEaux DE VEAUX	15
 MARKETING & PROMOTION	16
CONCEPTS & MARQUES	18
ENTREPRISES	21
COORDONNÉES	42



L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE

Nous sommes une véritable entreprise familiale néerlandaise. Le fondateur Jan van Drie senior a commencé à élever quelques veaux que les producteurs laitiers ne pouvaient pas utiliser pour leur propre cheptel laitier dans les années 1960. Cela s'est avéré un bon choix stratégique et l'entreprise de Jan a évolué pour devenir le VanDrie Group. La famille Van Drie est toujours l'unique propriétaire de l'entreprise. Désormais, Le VanDrie Group regroupe de nombreuses sociétés aux Pays-Bas, en Belgique, en France, en Italie et en Allemagne.

Le VanDrie Group se caractérise par le concept de filière intégrée : tous les maillons de la production sont gérés maîtrisés en interne. Nous sommes producteur de viande de veau et de bœuf, d'aliments pour animaux, de matières premières laitières et de peaux de veau. À côté de cela, nous commercialisons des produits laitiers à usage industriel et nous accompagnons les éleveurs laitiers pour l'élevage de leurs veaux.

Notre entreprise familiale est animée par des valeurs telles que l'engagement, l'innovation et la qualité. Nous sommes pragmatiques et réalistes assumons nos responsabilités en matière d'impact sur les personnes, les animaux et le climat. Sur la base du principe de gestion responsable, nous nous engageons à développer et à innover afin d'apporter une valeur ajoutée à la société.



Jan van Drie Sr.:

« C'est une entreprise dont je suis fier. J'ai transmis cette formidable entreprise à mes fils il y a longtemps. Mes enfants assument leurs

responsabilités depuis des décennies : je les ai élevés dans le respect des personnes, des animaux et de la nature. Plusieurs de mes petits-enfants occupent également depuis des postes au sein de l'entreprise. En tant qu'acteur majeur du marché, il est important que nous garantissions un produit sûr et fabriqué de manière responsable. C'est ce que nous défendons, et c'est ce dont témoigne la mention « Controlled quality veal » (Viande de veau de qualité contrôlée) au niveau de notre logo.



La chaîne de production des protéines animales joue un rôle crucial dans un monde durable. Produites avec soin et intégrées dans un régime alimentaire varié, les protéines animales continuent d'apporter une valeur ajoutée. Parallèlement, nous ne fermons pas les yeux sur les besoins sociétaux et les demandes des clients. Voire même nous les anticipons.

Notre mission est de créer une valeur ajoutée pour le client grâce à notre filière unique. Toute en assumant la responsabilité de nos collaborateurs notre impact sur les animaux et le climat.

Nous avons de nombreux défis à relever pour que notre entreprise et notre modèle d'entreprise restent financièrement flexibles et deviennent plus écologiques. L'impact négatif doit diminuer. Guidé par notre mission, nous aspirons à exercer nos activités de manière responsable et durable. Nos ambitions sont les suivantes :

- Consolider notre position sur le marché et mieux faire connaître les excellents produits de notre entreprise à travers le monde.
- Innover pour rendre notre filière plus durable.
- Créer des partenariats à long terme pour favoriser le changement.

STRATÉGIE

Notre stratégie est l'interprétation de notre mission, qui nous permettra de réaliser les ambitions que nous nous sommes fixées. Elle tient compte des défis actuels ET futurs, et détermine le cap de notre entreprise pour les années à venir. Toutes nos activités principales reposent sur cinq piliers stratégiques.



POSITION SUR LE MARCHÉ

Nous souhaitons fournir aux clients des produits de qualité supérieure avec une forte valeur ajoutée et un impact négatif aussi limité que possible. Ce faisant, nous travaillons avec intégrité et traitons les personnes et les animaux avec respect. Notre entreprise est constamment à la recherche de nouveaux marchés et de nouveaux canaux de vente, au sein desquels les produits que nous produisons peuvent ajouter de la valeur et contribuer à la demande de protéines animales sûres et nutritives dans la viande et les produits laitiers. Pour cela, nous tissons activement des liens avec des acheteurs et des consommateurs existants ou potentiels. Nous entretenons un dialogue permanent avec toutes sortes de parties prenantes Localement, afin que le groupe connaisse les thèmes importants à ce niveau et qu'il puisse y collaborer. Au niveau national, dans l'optique de contribuer à adresser et à concrétiser les grandes questions telles que le climat et la santé animale ; Au niveau international, afin de pouvoir discuter et résoudre de manière adéquate les grandes thématiques européennes et mondiales dans un contexte multilatéral.





MISSION & AMBITIONS



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Afin de réaliser la transition vers un mode de travail plus respectueux du climat et plus circulaire, nous participons à Bio Energy à Coevorden. Ce site produit du gaz vert par fermentation à partir de fumier et de déchets organiques. Les déchets organiques libérés lors des opérations de transformation de la viande du VanDrie Group servent donc à leur tour de matière première pour la production de gaz vert. C'est ainsi que nous rendons notre filière de plus en plus circulaire et que nous contribuons à la réalisation des objectifs climatiques (inter)nationaux.



SANTÉ ET BIEN-ÊTRE ANIMAL

Dans le monde entier, la société s'intéresse de plus en plus à l'amélioration du bien-être animal. Il est de notre responsabilité de respecter la valeur intrinsèque et les besoins des veaux dans la filière. Nous gardons un œil critique sur notre façon de travailler et cherchons en permanence à nous améliorer. Nous réfléchissons en interne mais aussi en partenariat avec des éleveurs de veaux, des éleveurs laitiers et d'autres partenaires, aux moyens d'améliorer la santé générale des veaux et de réduire les maladies animales. Cela permet de réduire encore davantage l'utilisation d'antibiotiques dans la filière.





SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Bien que cela semble parfois aller de soi, la sécurité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires est un pilier stratégique extrêmement important pour nous. Le système de qualité unique Safety Guard contribue à garantir les normes les plus élevées en matière de sécurité alimentaire dans tous les maillons de la chaîne de production. Ce système supervise par exemple les normes publiques et privées, ainsi que le suivi et la traçabilité des matières premières et des produits. De cette façon, nous pouvons répondre aux attentes de nos clients en leur fournissant des produits riches en protéines, sûrs, nutritifs et de haute qualité.



ÊTRE UN BON EMPLOYEUR

Nous sommes convaincus que les employés sont le moteur de l'innovation et de la réussite. Notre entreprise offre un milieu de travail inclusif dans lequel les employés ont des opportunités de progresser et dans lequel ils peuvent être fiers de leur contribution à notre organisation. Nous nous efforçons de faire en sorte que tous les employés se sentent chez eux, qu'ils travaillent en CDI ou qu'ils aient un contrat temporaire.



SAFETY GUARD

SYSTÈME DE QUALITÉ

Grâce à Safety Guard, le système de contrôle qualité du VanDrie Group, nous fournissons les garanties qui nous sont demandées dans le monde entier, au niveau de chaque maillon de notre filière, qu'il s'agisse de ce qui se passe dans l'élevage de veaux, lors de la production d'aliments pour animaux ou dans les entreprises de transformation de la viande. Nous appliquons les normes de Safety Guard partout.

Ce système de qualité est basé sur la norme ISO 22000. Nos différentes filiales détiennent également des certifications telles que GMP+, IFS et ISO 14001. Safety Guard permet au VanDrie Group de se conformer au système de qualité du secteur du veau néerlandais : le label « Vitaal Kalf ». Ce système de qualité supervise les règles d'hygiène, la santé des veaux, la qualité de leur alimentation, l'emploi et l'enregistrement des antibiotiques. Nos éleveurs de veaux sont contrôlés par un organisme indépendant, la Fondation garantie de qualité pour le secteur de la viande de veau (SKV). La SKV prélève en outre des échantillons et effectue des contrôles visuels dans nos élevages de veaux et dans les entreprises de transformation de la viande afin de garantir que la viande de veau produite ne contient aucune hormone de croissance indésirable. une hormone de croissance indésirable.



Safety Guard



TRAÇABILITÉ TOUT AU LONG DE LA FILIÈRE

Le système de traçabilité de Safety Guard est l'une des caractéristiques qui le rendent unique en son genre. Tout au long de la filière, nous assurons un suivi minutieux des matières premières utilisées dans les aliments pour bétail, de leur provenance et des élevages auxquels sont destinés les lots d'aliments pour bétail. Les veaux sont munis de boucles d'oreille dotées de numéros d'identification uniques et qui restent toujours associés à l'animal. Cela nous permet notamment de savoir dans quelle exploitation l'animal est né et a été élevé. Dans les entreprises de transformation de la viande, ce numéro unique reste lié à la viande. Même lorsque la viande subit une transformation ultérieure, le code d'identification reste lié à chaque partie de viande et la traçabilité jusqu'à l'animal d'origine reste possible. Ainsi, nous sommes par exemple en mesure de remonter d'un morceau de viande donné à un ingrédient individuel de l'alimentation animale.



VITAAL KALF

Vitaal Kalf est le système de qualité néerlandais pour la viande de veau, qui englobe l'ensemble de notre filière. Cela signifie qu'outre les éleveurs de veaux, les négociants en veaux, les centres de collecte et les abattoirs de veaux sont également intégrés au système. Vitaal Kalf vise à maintenir la vitalité des veaux, à assurer leur bien-être, à maximiser la sécurité alimentaire et à occuper et maintenir une bonne position sur le marché international. Le système comporte des règles relatives à la qualité et à la santé des jeunes veaux, à leur hébergement, à la qualité des aliments et de l'eau potable ainsi qu'à l'équipement et à l'hygiène des exploitations. Vitaal Kalf réglemente également le contrôle légal des substances interdites. Pour les abattoirs, des exigences supérieures à la réglementation en matière d'abattage, de pesage et de classification des veaux sont prévues. Vitaal Kalf et le KalfVolgSysteem (système de suivi des veaux (KVS)) constituent la base de l'échange d'informations avec l'industrie laitière. Vitaal Kalf anticipe ainsi les évolutions du secteur, des souhaits et exigences du marché (inter)national, de la société ET de la législation et des réglementations.





SAFETY GUARD



DES SOINS OPTIMUMS

Afin de garantir le bien-être des veaux dans notre filière, le système Safety Guard inclut un code de bien-être animal (appelé Dierenwelzijnscode (DWC) en néerlandais). Le respect de ce dernier est contrôlé par un contrôleur DWC sur l'ensemble des maillons de la filière. Il s'agit d'un outil qui fournit des indicateurs spécifiques aux animaux (traits de comportement et de santé) pour nous aider à estimer de manière fiable le bien-être des animaux dans les élevages de veaux. Le moniteur se base sur la méthode du projet de recherche européen Welfare Quality®.



LABORA

Labora est un laboratoire de services indépendant. Il dispose d'un laboratoire moderne et bien équipé ainsi que d'un personnel dûment qualifié en chimie analytique et en microbiologie. Labora est accrédité ISO 17025 et fait partie du VanDrie Group. En tant que membres de notre groupe, ces collaborateurs font partie d'un vaste réseau, ce qui leur permet d'être toujours à la pointe des nouveaux développements. Labora est spécialisé dans les tests analytiques et microbiologiques des produits destinés aux humains et aux animaux depuis de nombreuses années. Ils réalisent des études pour un large éventail de clients et pour les sociétés de production VanDrie. Ainsi, les garanties de notre entreprise sont réellement démontrables et confirmées de manière indépendante.



Labora





La connaissance et l'innovation jouent un rôle majeur dans l'ensemble de notre filière. Le nombre de bouches à nourrir est en constante augmentation à l'échelle planétaire. Aussi, en tant que producteurs, nous voulons également contribuer aux objectifs climatiques et à l'élevage durable. Il s'agit-là d'un défi ambitieux. Investir dans la recherche et le développement est donc logiquement un élément important de notre méthode de travail. Notre département Recherche & Développement (R&D) mène des recherches sur la réduction des émissions, la composition des aliments, la santé et le bien-être des animaux, ainsi que dans le domaine de l'agriculture intelligente. Nous disposons de trois centres de recherche qui nous sont propres : DrieVeld, De Haar et De Tweeling. Nous travaillons également en étroite collaboration avec des organismes de recherche et d'enseignement.

Outre les nombreuses possibilités de recherche, notre centre de recherche DrieVeld, à Uddel, dispose également d'une zone d'observation en bâtiment d'élevage. Cela nous permet de montrer aux fournisseurs, clients et autres parties prenantes ce sur quoi nous travaillons à DrieVeld et de bien expliquer les enjeux de notre métier. DrieVeld dispose d'une étable afin que nous puissions tester de nouveaux concepts d'alimentation. Nous examinons comment l'alimentation peut contribuer à améliorer la santé et le bien-être des animaux. Nous développons également des solutions alimentaires permettant une conversion plus efficace à un moindre coût. Nous recherchons également des formulations d'aliments pour animaux produisant moins d'émissions d'azote, de méthane et d'ammoniac.



En parallèle, nous poursuivons des activités de recherche fondamentale orientées sur le long terme. Nous étudions ainsi par exemple des alternatives aux matières premières appelées à devenir de moins en moins disponibles à terme. Ou encore l'impact des matières premières et des aliments pour animaux sur la durabilité et la contribution multidimensionnelle à la circularité.

Chaque année, nous investissons massivement dans la recherche, à la fois avec notre propre R&D mais aussi au travers de partenariats. Nous participons notamment aux recherches de la Fondation interprofessionnelle de la filière veau « Stichting Brancheorganisatie Vleeskalversector (SBK) » : Suivi de l'impact du climat sur l'élevage, meilleure étable, meilleur fumier, meilleure récolte, alimentation animale durable, projet « NL Next Level Mestverwaarden » et rôle de la bactérie *Mycoplasma bovis* dans les problèmes respiratoires.

Dans une perspective d'avenir, la collaboration avec les éleveurs laitiers et le partage de connaissances et de données sont des enjeux cruciaux. La santé et la vitalité des animaux sont dans notre intérêt à tous. Chaque élevage laitier est différent et fait des choix qui lui sont propres. Nous testons différents concepts afin de continuer à améliorer nos aliments d'élevage.





MATIÈRES PREMIÈRES LAITIÈRES

Nous fabriquons nous-mêmes des matières premières laitières pour ensuite les commercialiser. Les flux résiduels provenant de la production de beurre et de fromage permettent de fabriquer des matières premières telles que les concentrés de lactosérum en poudre (CPL) et autres dérivés du lactosérum. Des produits convenant à l'homme et à l'animal.

Les matières premières provenant de protéines animales conviennent pour de nombreuses usages. Nous les utilisons pour fabriquer des matières premières à part entière pour l'industrie alimentaire et les commercialisons pour toutes sortes d'applications en matière d'alimentation et de boissons. Nous utilisons les flux impropres à la consommation humaine pour la production de divers aliments pour animaux. De cette façon, nous n'avons pas de déchets.

En tant que producteur alimentaire, nous recherchons en permanence des moyens de créer de la valeur ajoutée en produisant des protéines animales nutritives. En conservant les achats et le contrôle qualité en interne, nous pouvons garantir que la sécurité et la qualité répondent aux normes les plus strictes.



ALIMENTS POUR BÉTAIL

Nous produisons et commercialisons des aliments pour animaux complets et nutritifs. Ces derniers sont en grande partie composés de matières premières durables et de flux résiduels, tels que les protéines résiduelles de l'industrie laitière et le blé résiduel.

En plus du lait et du muesli pour nos propres veaux, nous produisons des produits alimentaires complets pour l'élevage des veaux, des agneaux, des truies, des porcelets et des volailles. Nous produisons également des graisses protectrices du rumen, que ce soit sous notre propre marque ou sous une marque de distributeur (en « private label »), avec un emballage spécifique au client.

Nous recherchons toujours le meilleur équilibre entre les besoins nutritionnels des animaux, la santé, la qualité ET la durabilité. Cela signifie que les aliments pour bétail et les différentes matières premières font l'objet de nombreuses recherches. L'achat de matières premières de haute qualité s'effectue depuis le siège social de Mijdrecht. Les matières premières ne sont approuvées pour la production qu'après avoir été contrôlées par le laboratoire de nos propres entreprises d'alimentation animale. De cette façon, nous conservons la responsabilité de la sélection d'ingrédients sûrs, sans substances interdites ni agents pathogènes. Un système d'enregistrement rigoureux garantit un suivi et une traçabilité fiables entre le produit final et les matières premières.





ÉLEVAGES DE VEAUX

Nous travaillons avec des éleveurs de veaux qualifiés installés aux Pays-Bas, en Belgique, en France et en Italie. Notre politique est de travailler avec ces agriculteurs sur le long terme. A vrai dire, pour de nombreuses familles, c'est même le cas depuis plusieurs générations.

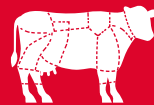
Les éleveurs s'occupent bien des veaux en leur fournissant une nourriture, des soins et un habitat adéquat. Ces veaux proviennent de fermes laitières et restent en moyenne avec l'éleveur pendant 28 semaines. Des techniciens spécialisés du VanDrie Group se rendent très régulièrement dans les élevages, conseillent et assistent l'éleveur de veaux. Une bonne coopération entre les techniciens et les éleveurs de veaux permet d'optimiser la santé et le bien-être des animaux. La mise en œuvre rigoureuse de la traçabilité des animaux et de leur état de santé, ainsi que de chaque composant des aliments, nous permet de rechercher ensemble les meilleurs résultats.



TRANSFORMATION DE LA VIANDE DE VEAU

Nous sommes fabricants de produits à base de viande de veau. Nous fonctionnons en nous appuyant sur les dernières connaissances en matière de bien-être animal et de sécurité alimentaire et en respectant les normes de qualité les plus strictes. En tant que Leader de la filière et moteur de l'innovation, nous sommes très conscients de notre rôle particulier.

Nous défendons notre savoir-faire et fabriquons des produits à base de viande de veau avec passion. Le respect de l'animal et des règles strictes en vigueur sont pour cela indispensables. Avec le soutien du système de contrôle qualité intégré Safety Guard, nous transformons ces produits savoureux et appréciés selon les souhaits de chaque client. La viande de veau trouve son débouché dans le commerce de gros et de détail, le secteur de la restauration et l'industrie de la transformation de la viande. L'Allemagne, la France et l'Italie sont nos principaux marchés. Notre expérience commerciale et nos normes de qualité nous permettent d'exporter vers plus de 70 pays différents.



TRANSFORMATION DE LA VIANDE BOVINE

La fabrication de produits à base de viande bovine provenant de bovins laitiers hollandais « à double usage » s'inscrit logiquement dans notre filière. L'animal, comme son nom l'indique, a une double fonction. D'abord le lait, puis la viande. C'est sur ce dernier point que nous intervenons.

Chaque année, entre vingt et trente pour cent des vaches laitières néerlandaises sont retirées de la filière de production du lait. Nous récupérons une partie de ces animaux pour les transformer. Une collaboration étroite avec l'éleveur laitier est pour cela primordiale. Nous savons que les éleveurs laitiers prennent bien soin du bien-être et de la santé de leurs vaches laitières. Il nous appartient alors de fabriquer de beaux et savoureux produits pour le secteur de la vente au détail, de l'hôtellerie et de la restauration, et des services de restauration en général. Nous travaillons pour cela avec professionnalisme, dans le respect de l'animal et en tenant compte de toutes les normes et valeurs qui s'appliquent à la transformation de la viande.





PEAUX DE VEAUX

Nous transformons et commercialisons des peaux de veaux. Ce sont des produits très recherchés dans les secteurs de la mode et de la chaussure. Sur l'ensemble de notre filière, tous les intervenants traitent les veaux avec le plus grand soin. Depuis les éleveurs de veaux, les transporteurs jusqu'à nos collègues des entreprises de transformation de la viande.

Nous exploitons nous-mêmes les peaux issues de la transformation de la viande. Chaque peau de veau peut être retracée jusqu'à l'animal lui-même. Nous pouvons ainsi nous porter garants de la durabilité, de la santé et du bien-être animal.

Côté production, nous utilisons un procédé innovant qui permet de garantir la qualité de notre produit de manière optimale. Le marché des peaux de veaux est réparti entre l'Europe et l'Asie.





MARKETING & PROMOTION

Son goût raffiné ainsi que la finesse de sa texture font de la viande de veau un produit particulièrement apprécié. Elle est, en outre, facile à digérer et possède d'excellentes propriétés nutritives. La viande de veau du VanDrie Group répond ainsi parfaitement aux exigences des cuisiniers et des consommateurs les plus exigeants à travers le monde. La Fondation pour la promotion de la viande de veau (« Stichting Promotie Kalfsvlees » ou SPK) a pour mission de faire connaître de toutes les manières possibles les qualités exceptionnelles de la viande de veau aux chefs cuisiniers et aux consommateurs. Pour ce faire, la SPK organise, entre autres, des salons, des démonstrations culinaires, des cours magistraux, des ateliers, des visites d'étude, des conférences, des webinaires en direct depuis son propre studio de cuisine, des webcasts, des publications sur les réseaux sociaux, des dégustations et des blogs & vlogs. Des campagnes marketing et de promotion permettent à la SPK de mettre les produits à base de viande de veau en avant de manière informative, tant dans le pays qu'à l'étranger. La SPK aide ainsi ses clients à commercialiser de manière optimale cette viande aux multiples bienfaits. La SPK raconte l'histoire du veau avec conviction.







CONCEPTS & MARQUES



VanDrie Group
CONTROLLED QUALITY VEAL



VANDRIE CONTROLLED QUALITY VEAL

La viande de veau VanDrie Controlled Quality Veal possède une saveur appréciée depuis des générations. La finesse de sa texture rend la viande extrêmement tendre. La viande de veau se prête de ce fait à nombre d'applications et de délicieuses recettes. Sa saveur douce en fait une viande très prisée qui est fréquemment utilisée dans les cuisines internationales. Facile à digérer, la viande de veau contient peu de cholestérol mais est riche en vitamines et minéraux. Les veaux sont élevés en groupes par les éleveurs du VanDrie Group, dans des étables spacieuses, claires et bien aérées. Leur alimentation se compose de lait pour veaux et de fourrages grossiers. Ces derniers sont mis à disposition en grande quantité afin de renforcer le bien-être des animaux.



PETER'S FARM

Peter's Farm est la marque de viande de veau haut de gamme du VanDrie Group. C'est une viande de veau de qualité supérieure qui possède une histoire forte. Dans un élevage Peter's Farm, le besoin social des veaux de vivre en groupe est combiné avec une attention et des soins optimaux pour chaque animal. Des ballons suspendus permettent aux veaux de jouer quand ils le souhaitent, et des brosses sont à leur disposition pour qu'ils puissent s'y frotter à leur convenance. L'aménagement de l'étable favorise le comportement communautaire, avec une hiérarchie naturelle. Le bien-être des animaux, le repos et la liberté des veaux se reflètent dans la qualité, la tendreté et la saveur de cette viande de veau. Tous les produits Peter's Farm sont pourvus d'un code d'exploitation. Cela permet de retracer chaque achat jusqu'à l'exploitation agricole d'origine. La viande de veau rosé Peter's Farm porte le label de qualité « Beter leven » de la Société néerlandaise de protection des animaux. Cela signifie que ce veau répond à des exigences particulièrement élevées en matière de bien-être animal.





Vitender



VITENDER

Vitender est une viande de veau offrant une expérience gustative particulière. L'alimentation riche en fibres des jeunes veaux et le soin rigoureux apporté aux animaux se retrouvent dans la qualité de la viande de veau. Les veaux sont élevés en groupes dans des étables spacieuses et propres qui laissent passer la lumière naturelle. Les veaux sont âgés de huit mois au maximum. La viande a une texture ses caractéristiques qui se distingue de celle de la viande de veau habituelle. Vitender est une viande maigre et facile à digérer, dotée d'une saveur caractéristique sans être trop intense. La viande de veau se prépare facilement et s'utilise à merveille et aussi bien dans la cuisine nationale qu'internationale. Son prix attrayant et sa disponibilité pérenne font de Vitender un excellent complément sur le marché de la viande de veau.



Friander



FRIANDER

Friander est une viande de veau de jeune bovin. La viande Friander provient de veaux soigneusement sélectionnés. Les veaux sont élevés en groupes chez des éleveurs spécialisés dans l'élevage de ce type de veaux. Ils sont âgés de douze mois au maximum. Le savoir-faire et les connaissances spécifiques de leurs éleveurs contribuent à un niveau élevé de bien-être animal. Les veaux sont nourris avec un aliment composé. Friander se distingue par sa saveur et sa texture agréable, tout en étant si accessible qu'elle est utilisée aussi bien dans la cuisine nationale qu'internationale. Riche en substances nutritives importantes, la viande contient peu de matières grasses, est facile à digérer et a du caractère, mais sans trop d'intensité. D'un beau rouge frais, elle contient peu de calories et se combine facilement avec d'autres produits. Elle constitue donc un excellent aliment de base à prix abordable pour la composition de menus variés.





CONCEPTS & MARQUES

JAN

JAN

JAN est notre ligne de produits dits « de commodité », avec une gamme de hamburgers de veau et de produits à base de veau cuits sous vide. Des morceaux de viande de veau à partir desquels JAN réalise les produits cuisinés les plus savoureux. Une viande tendre et juteuse provenant des meilleurs morceaux du veau, avec la saveur que nous attendons de JAN et que nous apprécions depuis des générations. JAN est un nom à première vue typiquement néerlandais, mais aussi un nom doté d'une riche histoire. JAN s'inscrit dans l'histoire de la famille à l'origine du VanDrie Group. C'est grâce à Jan van Drie sr. que nous pouvons aujourd'hui déguster la meilleure et la plus succulente des viandes de veau. Lorsque vous préparez ce savoureux morceau de veau de JAN, vous souhaitez bien évidemment perdre le moins possible de saveur. La mise sous vide de la viande de veau avec d'autres ingrédients et leur cuisson sous vide permettent de conserver la saveur et les jus de manière optimale. Le résultat : une viande de veau savoureuse et parfaitement cuite. Des produits cuisinés pour toutes les occasions et extrêmement faciles à préparer.



Gourmet

GOURMET

Gourmet est notre ligne de produits coupés sur mesure, en portions, tels que les médaillons, les rôtis et les steaks d'aloyau. Ces produits peuvent également être proposés assaisonnés ou marinés. Les produits à base de viande de veau Gourmet sont absolument superbes, restent frais longtemps et sont des best-sellers garantis dans votre vitrine réfrigérée. De nombreux produits Gourmet sont emballés sous vide en version skin-pack. Cette méthode de conditionnement permet de présenter les produits de manière attrayante. Après avoir soudé le fond dans les barquettes préformées, le produit est scellé d'un film supérieur spécial. Ce film enveloppe le produit comme une seconde peau et le maintient en place, empêchant les jus de s'échapper. L'emballage skin-pack convient également aux produits veau non désossés.



ENTREPRISES



Melkweg



Zoogamma



Serum Italia



F&F Group



Eurolat



Joosten



Alpuro Breeding



Tentego



Navobi



Schils



Zoogamma



Kalmi Italia



CIMA Breeding



Alpuro



Brons



Van Drie



Sobeval



Vals



Van Drie
Kalverhouderij



Van Dam



Zoogamma



Zoo Agri



Production
Veau Ouest



T. Boer & zn
CONTROLLED QUALITY VEAL



Ekro
CONTROLLED QUALITY VEAL



ESA
CONTROLLED QUALITY VEAL



Sobeval



Tendriade



Ameco
CONTROLLED QUALITY BEEF



Oukro



Stichting
Promotie Kalfsvlees
CONTROLLED QUALITY VEAL



MATIÈRES PREMIÈRES LAITIÈRES



ALIMENTS POUR BÉTAIL



ÉLEVAGES DE VEAUX



TRANSFORMATION DE LA VIANDE DE VEAU



TRANSFORMATION DE LA VIANDE BOVINE



PEAUX DE VEAUX

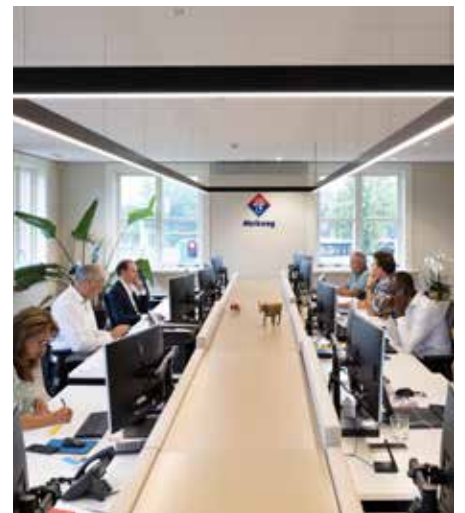


MARKETING & PROMOTION





Melkweg est la société de négoce du VanDrie Group, spécialisée dans le commerce international des matières premières laitières. Ses principaux produits sont le lait en poudre (entier, écrémé et ré-engraissé), le beurre et le lactosérum en poudre. Les collaborateurs de Melkweg travaillent chaque jour pour rapprocher l'offre et la demande de ces matières premières et pour livrer les produits vendus dans le monde entier. Melkweg entretient des relations stables et durables avec un grand nombre de producteurs de produits laitiers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'Europe. Ses clients sont des producteurs et des importateurs de denrées alimentaires dans plus de 80 pays du monde entier. Avec plus de 30 ans d'expérience, Melkweg jouit d'une excellente réputation sur le marché.



CASALBUTTANO



L'usine de Zoogamma à Casalbuttano (Italie) transforme le lactosérum liquide en poudre de lactosérum doux. Le lactosérum liquide provient de fromageries renommées de toute l'Italie. La poudre de lactosérum est ensuite vendue à des usines de production d'aliments pour animaux du VanDrie Group en Italie et aux Pays-Bas. Elle est également vendue à toutes sortes d'acheteurs de l'industrie de l'alimentation animale du monde entier.

L'usine de Casalbuttano produit également de la poudre de lactosérum destinée à la consommation humaine. Ce produit est vendu dans le monde entier par l'intermédiaire de Serum Italia. L'usine dispose d'un entrepôt logistique moderne pour conteneurs, destiné au transport intermodal en Europe. Dans cette usine moderne, les sacs sont automatiquement remplis et placés sur des palettes. Zoogamma est un excellent exemple d'entreprise qui a poussé la circularité très loin. Dans sa quête d'un monde sans déchets, Zoogamma a soigneusement réfléchi à la possibilité d'utiliser les sous-produits de la production fromagère dans le processus de production. L'application des principes de l'économie circulaire est inextricablement liée à la culture d'entreprise de Zoogamma, qui utilise des produits résiduels de l'industrie laitière pour fabriquer des denrées alimentaires et des aliments pour animaux durables et de qualité.

Sur son site de Canedole, situé en plein cœur de la région de production du fromage Grana Padano, Zoogamma produit des aliments liquides pour les veaux. À partir d'un lactosérum liquide de qualité, l'usine de Canedole produit des aliments liquides concentrés pour les plus grands élevages de veaux du nord de l'Italie. Comme à Casalbuttano, cette usine est opérationnelle 365 jours par an. Cela en fait d'excellents partenaires pour les producteurs de fromages, ainsi que des fournisseurs très efficaces pour les agriculteurs.



CANEDOLE





Serum Italia



Dans le nord de l'Italie, Serum Italia s'approvisionne en lactosérum de fromage frais auprès des fromageries italiennes de renommée mondiale. Au sein de son usine moderne, Serum Italia transforme ce lactosérum de fromage nutritif de grande qualité en concentré de protéines de lactosérum (CPL), entre 35 % et 80 %, et en poudre de lactosérum doux.

La mission de Serum Italia est de « fournir à l'industrie internationale de la nutrition sportive et de l'alimentation la meilleure qualité de CPL et de poudre de lactosérum doux ». En tant qu'entreprise italienne, Serum Italia comprend en effet mieux que quiconque l'importance d'une alimentation nutritive et savoureuse.

Le CPL 80 de Serum Italia est fourni à l'industrie de la nutrition sportive, ses principales applications étant les boissons protéinées et les barres protéinées. Cependant, les produits de Serum Italia ne sont pas uniquement destinés aux amateurs de sport. Les protéines de lactosérum entrent également dans la composition de nombreux autres produits alimentaires. Il s'agit de produits tels que les yaourts, les crèmes glacées, la ricotta et les produits de boulangerie, eux-mêmes déjà éventuellement enrichis en protéines. Les protéines de lactosérum de Serum Italia sont un ingrédient essentiel dans ces applications. Les CPL de Serum Italia ont une excellente saveur et contiennent les acides aminés essentiels pour un apport nutritionnel élevé.





Le F&F Group est spécialisé dans le commerce, la distribution et la production d'ingrédients laitiers secs et liquides, et de protéines végétales pour la consommation humaine et animale. Cette entreprise est fière de ses certifications GMP+, ISO 22000 et FSSC 22000, qui témoignent de son engagement en faveur de la qualité et de la sécurité alimentaire. Le F&F Group est présent avec succès sur trois segments de marché différents par l'intermédiaire de trois filiales. Le secteur alimentaire est servi par Fabelco et le secteur de l'alimentation animale par Feed & Food Trading. Les marchés d'exportation hors UE sont approvisionnés par F&F International, qui comprend la marque et les activités de Schils Food.

En Allemagne, le F&F Group dispose de deux sites, chacun avec son domaine d'activité spécifique. À Coesfeld, Feed & Food GmbH se concentre sur le commerce de produits laitiers liquides et exploite sa propre flotte de véhicules pour assurer une distribution efficace. À Büren, la société Nöll & Co. est une usine de mélange de matières premières laitières sèches accréditée FSSC et fait office de centre de distribution pour le marché alimentaire allemand. Des produits casher, halal et biologiques peuvent également être proposés.

Le F&F Group s'est positionné comme un « guichet unique » et vise à servir à la fois les grands et les petits clients tout au long de la chaîne alimentaire. Leur engagement en faveur de la qualité et de l'orientation client est évident. Ils contribuent à l'industrie alimentaire et à l'approvisionnement en nourriture pour les Hommes comme pour les animaux. Le tout sous la devise « Nous connaissons les produits laitiers ».





Eurolat, basée en Allemagne, est une usine de séchage par atomisation qui produit principalement des produits en poudre à partir de matières premières laitières et de graisses végétales. Les produits laitiers liquides provenant des usines de transformation du lait et les graisses sont traités, homogénéisés et évaporés. Ils sont ensuite transformés en produits en poudre à l'aide de quatre tours de pulvérisation. Eurolat est un fournisseur clé de Schils et de Feed & Food International. Le premier exporte des mélanges laitiers vers l'industrie alimentaire. Grâce à cette étroite collaboration, les clients et les consommateurs sont assurés de disposer d'ingrédients innovants et de grande qualité en matière d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires.



Fondée en 1873, la société Joosten est devenue un précurseur au sein de l'industrie de l'alimentation animale. L'entreprise est l'un des principaux exportateurs européens d'aliments de grande qualité pour jeunes animaux et dispose d'un solide réseau de distribution dans plus de 50 pays à travers le monde. Joosten croit aux partenariats francs et sincères, au rapprochement des cultures et à une communication honnête, ouverte et transparente. Joosten - Young Animal Nutrition aide ses partenaires mondiaux à développer leurs activités sur les marchés locaux en leur proposant des solutions innovantes.





Alpuro Breeding



Alpuro Breeding veut le meilleur pour les veaux et les agneaux, et accompagne donc les éleveurs de vaches laitières, de chèvres et de moutons dans l'élevage de leurs animaux. Les spécialistes des veaux et des agneaux se rendent chez les éleveurs des Pays-Bas, d'Allemagne, de Belgique et du Danemark et examinent les animaux avec eux. Ils aident les éleveurs à atteindre leurs objectifs.

Alpuro Breeding prodigue également des conseils pratiques pour améliorer la santé des animaux.

Outre l'offre de services comprenant entre autres la pesée des animaux, le réglage des abreuvoirs et le contrôle de la ventilation, l'entreprise propose une large gamme de produits. Cette gamme comprend du lait pour veaux/agneaux, des granulés, des produits complémentaires et toutes sortes de fournitures pour un élevage et un hébergement optimaux des animaux. Chaque éleveur peut choisir les produits qui conviennent le mieux à son exploitation. Les logements des jeunes animaux sont développés à partir de la situation sur le terrain, en tenant compte du bien-être des animaux, du confort de travail et de la durabilité. Tout ce qui est nécessaire à un élevage sain.





Première entreprise du VanDrie Group, Tentego est depuis de nombreuses années un fabricant important et apprécié d'aliments de substitution du lait. Des années d'expérience avec des millions de veaux, associées aux connaissances scientifiques les plus récentes, constituent la base de son succès. La flexibilité de l'organisation, la fiabilité de son processus de production et l'engagement et la passion de ses employés sont autant d'éléments qui garantissent une qualité optimale. Avec ses lignes de produits « Tentofeed » et « Tentostart », Tentego propose une gamme de lait pour veaux de grande qualité, tant pour les veaux blancs que pour les veaux rosés. Plusieurs recettes de lait d'élevage sont également produites pour le compte de sa société « sœur » Schils. En outre, Tentego offre des services complets de stockage et de transbordement.

Tentego dispose de trois sociétés de recherche différentes sous la direction de son département Recherche & Développement. Les produits sont testés quotidiennement pour en vérifier la qualité et l'efficacité. Dirigée par une équipe opérationnelle enthousiaste et créative, l'entrepreneuriat durable avec un « bon sens paysan » est une priorité depuis des années. Chaque jour, dans le cadre de petits et/ou de grands projets, nous nous efforçons de réduire la consommation d'énergie, de traiter efficacement les flux de matières premières et de déchets, et d'optimiser encore plus le processus de production. Tentego utilise autant de connaissances et d'expériences que possible issues de la filière en termes de qualité et de durabilité. Une coopération optimale garantit les meilleurs résultats !





Navobi a commencé à produire du lait pour veaux dès 1958. Entre-temps, l'entreprise est devenue l'un des principaux fabricants de lait pour veaux et de graisses protectrices du rumen. Pour rester à la pointe du progrès, Navobi continue de se développer, tant au niveau des processus de production que de la recherche. Un suivi et une traçabilité complets entre le produit final et les matières premières sont possibles car toutes les matières premières sont échantillonnées et vérifiées.

Labora, le laboratoire certifié indépendant du VanDrie Group, est situé sur le même site que Navobi et mène en permanence des recherches pour nous. Les matières premières doivent toutes être approuvées avant d'être autorisées à passer en production. C'est ainsi que Navobi réalise un produit fiable et sûr.





Schils est un producteur d'aliments pour jeunes animaux à base de matières premières laitières, d'huiles et de protéines végétales pour les veaux, les agneaux et les porcelets. L'entreprise est également spécialisée dans les ingrédients spécifiques pour l'alimentation animale, parmi lesquels des graisses, sous la marque Nutridients, pour les animaux d'élevage tels que les ruminants, les porcs et les volailles. Depuis 1925, Schils est devenue l'un des principaux fournisseurs de l'industrie de l'alimentation animale. L'équipe travaille avec passion et dévouement sur des formulations personnalisées, développées et testées dans les installations de recherche et le laboratoire. Favoriser la croissance et garantir des performances optimales des animaux sont au cœur de l'activité de l'entreprise.

Cependant, Schils ne se contente pas de produire et de fournir des aliments de qualité pour animaux. Schils soutient ses partenaires à tous les niveaux grâce à son expertise, ses conseils et ses solutions sur mesure. Grâce à ses installations de production modernes, à sa position sur le marché des matières premières et à son équipe expérimentée, Schils peut exporter à la fois sous ses propres marques et sous des marques privées de distributeurs à des partenaires dans plus de 75 pays dans le monde. En Italie (avec Kalmi et CIMA Breeding), dans le sud de l'Allemagne (avec Inntaler) et en France, les partenaires et les agriculteurs sont soutenus localement par une équipe de conseillers et de vendeurs.



GHEDI


Zoogamma Ghedi est le siège du VanDrie Group en Italie. À Ghedi, Zoogamma dispose de deux usines de production. Une usine spécifiquement destinée à la production de substituts du lait pour les jeunes animaux, notamment pour les veaux de boucherie, les veaux d'élevage et les porcelets. Les substituts du lait sont vendus aux agriculteurs italiens ainsi qu'aux exploitations de notre propre filière. L'usine dispose d'un laboratoire pour le contrôle des matières premières qui leur permet ainsi de garder un contrôle total sur leur qualité et sur celle des produits finis.

L'autre usine est une fabrique d'aliments moderne et entièrement nouvelle, destinée à la production d'aliments composés bruts pour les veaux de boucherie (muesli). Les technologies les plus récentes sont utilisées pour une production contrôlée à faible teneur en fer.

Zoogamma est le leader du marché de l'élevage de veaux en Italie et a conclu des partenariats avec les grandes entreprises italiennes de transformation de la viande de veau. Les veaux sont rassemblés dans le propre centre d'accueil de Zoogamma à Ghedi. Zoogamma travaille en étroite collaboration avec des élevages de veaux affiliés, en particulier aux alentours de Brescia et en Vénétie. L'entreprise dispose également d'élevages modernes de veaux confiés à Zooagri, la filiale italienne de Zoogamma.





Kalmi Italia



Kalmi Italia commercialise des substituts de lait pour veaux, agneaux, chèvres et porcelets produits au sein du VanDrie Group. L'entreprise vend des matières premières laitières, des graisses secondaires, des matières premières protéiques, des sucres et des fibres. Elle est également spécialisée dans la vente de blocs de sel et de produits énergétiques pour la phase de tarissement et de lactation des vaches laitières. Kalmi Italia travaille avec des marques privées de distributeurs et ne s'adresse qu'à l'industrie et aux détaillants.



CIMA Breeding



L'entreprise CIMA Breeding, située à Castiglione delle Stiviere, se concentre sur la vente et la distribution de ses propres marques de lait pour veaux aux exploitations laitières. Les produits proviennent de plusieurs entreprises du VanDrie Group et sont proposés par l'intermédiaire d'un vaste réseau de vente sur toute l'Italie. Les clients sont encadrés par une équipe de conseillers qui soutiennent les agriculteurs et les aident à suivre les protocoles de gestion. Cela permet aux clients d'obtenir des résultats durables en matière de croissance et de santé des veaux. La mission de l'entreprise est d'aider les agriculteurs à améliorer la croissance et la santé des veaux, à réduire l'utilisation d'antibiotiques, à améliorer le bien-être des animaux et la durabilité. CIMA Breeding développe sur le marché italien le protocole éprouvé de gestion des veaux d'Alpuro Breeding, qui est déjà en place dans plusieurs pays européens.





Alpuro



Alpuro fabrique des aliments pour veaux à Uddel depuis déjà plus de 60 ans. Alpuro s'est entièrement spécialisée dans la fabrication de muesli et de fourrage grossier pour l'élevage des veaux. Ces dernières années, l'entreprise a massivement investi dans la croissance durable, ce qui lui a permis de se doter d'une usine moderne. Fabriquer des aliments pour animaux nutritifs et sûrs : tel est ce qu'Alpuro s'efforce de faire chaque jour. C'est la raison pour laquelle chaque matière première entrante fait l'objet d'un échantillonnage et d'un contrôle intensif en laboratoire. Le développement de recettes exclusives permet au muesli d'Alpuro de répondre parfaitement aux besoins nutritionnels du veau. Afin d'optimiser encore plus les aliments, des recherches sont continuellement menées à DrieVeld, le centre d'innovation du VanDrie Group, en face du site de production d'Alpuro.



Brons



Installée à Voorthuizen, l'entreprise Brons Mengvoeders fabrique des aliments composés pour les bovins, les veaux et les porcs. Brons emploie des spécialistes en R&D du VanDrie Group, du personnel du contrôle qualité et des nutritionnistes. Cette équipe établit la base des recettes et assure la qualité des aliments. Le principal atout de Brons est la production d'aliments sur mesure pour les clients : des aliments adaptés aux besoins de l'animal et aux exigences du client. La motivation et la passion des collaborateurs garantissent des résultats optimaux pour les clients. Une autre partie importante de Brons est son département des graisses mélangées liquides, tant pour les graisses végétales que pour les graisses animales. Ce département transforme diverses graisses et huiles en un mélange de graisses pour les élevages de veaux aux Pays-Bas, en Allemagne et en Belgique.





Cette importante division est responsable de l'achat et de la sélection des veaux nourrissons mais également de l'ensemble de la filière d'élevage de veaux du VanDrie Group. VanDrie s'occupe également du transport des veaux vers les abattoirs.

Les éleveurs de veaux affiliés en Belgique et aux Pays-Bas élèvent des veaux sous contrat avec le VanDrie Group. Ils sont accompagnés par des conseillers en gestion, en soins de santé animale, en zootechnie, en nutrition, en logement et en assurance qualité. Ceux-ci veillent à ce que les veaux ET les éleveurs de veaux sous contrat respectent l'ensemble des directives de qualité du système Safety Guard du VanDrie Group.

Les systèmes de qualité sectoriels de Belgique et des Pays-Bas sont à la base du système de gestion de la qualité certifié ISO 22000 appelé Safety Guard. L'amélioration continue de la santé et du bien-être des animaux est une priorité absolue pour cette division du VanDrie Group. Le département Recherche & Développement travaille sur de nouveaux développements, tels que la composition des aliments pour animaux, les soins de santé, la durabilité et l'amélioration de l'empreinte carbone.





T. Boer & zn
CONTROLLED QUALITY VEAL



T. Boer & zn a une riche histoire qui remonte à l'année 1885. L'entreprise porte fièrement la distinction royale de « Fournisseur de la Cour ». Cette entreprise familiale est spécialisée dans la production d'une viande de veau appréciée par les consommateurs de plus de 60 pays. La satisfaction des souhaits des clients est dès lors essentielle. Ainsi, ils créent une ajoutée pour leurs clients avec une large gamme de viande de veau.

Les produits issus de la viande de veau, le veau entier non désossé jusqu'aux escalopes conditionnées en emballages consommateurs, trouvent leurs débouchés dans l'industrie de la transformation de la viande, le commerce de détail, les services de restauration et les traiteurs. T. Boer & zn possède deux sites de production modernes aux Pays-Bas. La traçabilité des produits est au cœur des processus de l'entreprise, et les normes de sécurité alimentaire les plus élevées sont appliquées quotidiennement. Sur le site de production à la pointe de la technologie de Coolstore, les produits à base de viande de veau sont transformés et emballés avec le plus grand soin. Ainsi, T. Boer & zn peut s'adapter rapidement aux spécifications des clients. T. Boer & zn attache une grande importance à la durabilité et à sa responsabilité envers les personnes, les animaux et l'environnement. C'est la raison pour laquelle ces thématiques sont ancrées dans la politique de l'entreprise.





« When you ask for veal, we serve a concept » (quand vous demandez du veau, nous vous servons un concept), telle est la devise d'Ekro, basée à Apeldoorn. L'entreprise commercialise de délicieux produits à base de viande de veau de haute qualité, adaptés aux souhaits des clients en Europe et dans le reste du monde. Qu'il s'agisse de pièces techniques, en portions ou entières, avec ou sans peau, ou de produits de consommation prêts à l'emploi, frais ou surgelés, Ekro s'adapte aux spécifications du client.

Ekro travaille avec le commerce de gros et de détail, la grande distribution, les services de restauration et les fournisseurs de plats préparés. Cette collaboration est importante pour l'entreprise. En effet, la mission d'Ekro est de créer une valeur ajoutée pour le client, en tenant compte de l'impact sur les Hommes, les animaux et le climat. L'objectif est d'être et de rester le producteur de viande de veau de confiance et apprécié des clients. La qualité est primordiale dans tout ce que fait Ekro. Le bien-être des animaux, la sécurité alimentaire et la durabilité sont garantis à chaque étape de la production. Et les certifications IFS et ISO 14001 reflètent les efforts déployés à cet effet.





ESA est une entreprise de transformation de viande moderne et de premier plan qui produit une viande de veau délicieuse et de grande qualité. En suivant de près les technologies modernes et les évolutions de l'industrie de la viande, ESA s'assure de toujours rester leader du secteur. L'entreprise est un partenaire fiable dans le monde de la viande de veau, en mesure de répondre aux demandes sans cesse croissantes des clients. ESA transforme tous les types de viande de veau. La marque premium en viande de veau Peter's Farm, portant le label de qualité « Beter Leven » de la Société néerlandaise de protection des animaux, est notamment produite par ESA. ESA est également l'interlocuteur des acheteurs pour les viandes de veau des marques Controlled Quality Veal, Vitender, Friander et Tender Beef dans différentes coupes.

Chez ESA, le client est toujours au centre des préoccupations et la sélection de la viande de veau fait l'objet d'une attention particulière afin de garantir une qualité élevée et constante. L'entreprise propose une large gamme de produits de viande de veau entièrement adaptés aux besoins spécifiques des clients. La viande de veau d'ESA est fournie à des clients du monde entier, dont notamment des grossistes, des supermarchés, des sociétés de restauration et l'industrie de la transformation de la viande. ESA opère dans le cadre du système de qualité Safety Guard du VanDrie Group, qui permet à l'entreprise d'offrir des garanties de qualité et de sécurité alimentaire dans le monde entier. La base de ce système est la norme internationale ISO 22000, mais ESA dispose également de la certification IFS, ISO 14001, du « Vitaal Kalf » et du label de qualité « Beter Leven ».





« Notre métier : la viande - Notre passion : la viande de veau ». Sobeval est le spécialiste français du veau, de l'étable à l'assiette. L'entreprise, basée dans le sud-ouest de la France, produit et découpe de la viande de veau. Elle produit de la viande de veau française originaire d'élevages des régions voisines et au-delà, partenaires contractuels de VanDrie France. Sobeval propose également de la viande de veau de qualité supérieure, sous différentes marques, provenant de veaux élevés au lait maternel ou en agriculture biologique. Sobeval accorde une attention particulière à la traçabilité des viandes qu'elle commercialise, et ce qu'il s'agisse de carcasses, de pièces non désossées, de morceaux de veau désossés, de produits transformés ou d'abats.

Sobeval vend ses produits aux grandes surfaces françaises, à la restauration collective, aux collectivités locales, aux grossistes, aux industriels et aux bouchers traditionnels français. L'entreprise étend également ses activités d'exportation. Sobeval a développé la marque « Sélection Veau Premium » : il s'agit d'une découpe de viande de veau haut de gamme destinée aux restaurants et aux marchés d'exportation. De plus, Sobeval est la seule entreprise française à être certifiée USDA ce qui lui permet d'exporter vers le marché américain. Sobeval est également un spécialiste du cuir de veau, dont la qualité est reconnue par l'Industrie du luxe.





Traditionnellement Tendriade a toujours privilégié la qualité et l'entreprise partage son expérience et son expertise avec tous les acteurs de la filière : éleveurs de veaux, bouchers et détaillants. Tendriade exploite deux usines de production et de transformation de viande de veau; elle commercialise des produits d'une qualité et d'une fraîcheur inégalées dans toute

la France. Avec ses produits de viande de veau, Tendriade est aujourd'hui leader du marché des produits de consommation comme les produits surgelés en France. Dans le monde de la boucherie, Tendriade est connue pour la traçabilité inégalée de ses produits tout au long du processus de production. L'entreprise fournit aux clients et aux consommateurs une viande de veau de qualité supérieure. La large gamme comprend des produits conditionnés en portions, des préparations spéciales (telles que des paupiettes de veau, des hachés de veau ou des rôtis) et une gamme de produits précuits, frais ou surgelés, traditionnels et certifiés. Les produits de Tendriade sont distribués par l'intermédiaire de grossistes, de grossistes en boucherie traditionnelle, de supermarchés, de freezer center, sans oublier les grossistes en restauration et en libre-service. Plus de cinq millions de foyers français en profitent chaque année.





Ameco est LE transformateur de viande bovine du VanDrie Group. Avec la troisième génération de la famille Van Westreenen aux commandes, Ameco fait partie de notre filière depuis 2018. Jusqu'alors ou jusqu'à ce jour, l'entreprise achète, abat et transforme le meilleur bétail bovin originaire des Pays-Bas. Les bovins étant sélectionnés et achetés auprès d'éleveurs néerlandais, la traçabilité peut être garantie, l'origine est vérifiable, et l'on peut être certain que les bovins ont été élevés dans des pâturages. Ameco est le leader du marché des ventes aux détaillants néerlandais sous le concept de « bovin de pâturage ».

Outre les veaux rosés du VanDrie Group et les bovins de boucherie, Ameco transforme également des vaches dites « de réforme ». Chaque année, entre 20 et 25 % des vaches laitières néerlandaises sont retirées de la filière de production du lait. Ces vaches ont ainsi un « double usage » : tout d'abord la production de lait, puis celle de viande. La production d'Ameco relève du système Safety Guard et Ameco répond donc à de nombreuses exigences de qualité. Les processus de production font l'objet d'un suivi permanent, et des innovations et/ou ajustements sont, le cas échéant, apportés afin de maintenir un niveau de performance optimal à l'avenir.

Les différentes marques, Premium-, Supérieur-, Frisonne-, Heifer-, Young Bull- et Rosa Select, se distinguent sur le marché par leur qualité, leur tendreté et leur saveur. Le label de qualité « World Steak Challenge » a pour ces raisons décerné des médailles d'or aux steaks de surlonge et de filet.





Oukro traite toutes les peaux de veau et de bovin du VanDrie Group. Le cuir de veau est un type de cuir luxueux et élégant. Il convient aux produits de qualité des fabricants de chaussures, de sacs et de petite maroquinerie. Des marques de mode renommées utilisent les peaux de veau d'Oukro pour la fabrication de produits haut de gamme vendus à l'échelle internationale. En tant que partie intégrante de la filière du VanDrie Group, Oukro est en mesure de répondre aux demandes de clients exigeants.

La qualité est une priorité absolue et est au premier plan chez Oukro. Toutes les peaux sont marquées d'un code au laser sur la base du numéro d'identification unique du veau. Cela permet de relier toutes les données relatives à l'animal à sa peau. Les informations sur la qualité sont échangées quotidiennement avec les transformateurs de viande et les exploitations agricoles. Les clients peuvent également utiliser le code laser pour retracer les peaux du produit fini jusqu'à l'origine de l'animal. Un bel exemple d'une formidable gestion de la filière. La qualité et la traçabilité sont essentielles. Comme dans le reste de la filière, Oukro et ses clients attachent une grande importance au bien-être et à la santé des animaux ainsi qu'à une industrie durable. Oukro assume sa responsabilité sociétale dans ce domaine depuis des années et continuera de le faire.





HOLLAND

VanDrie Group

P.O. Box 159
3640 AD Mijdrecht
Nijverheidsweg 11
3641 RP Mijdrecht
Holland
T +31 (0)577 408170

Corporate Affairs

Elspeterweg 60
3888 MX Uddel
Holland
T +31 (0)577 408170
E contact@vandriegrup.com
www.vandriegrup.com

Alpuro

P.O. Box 84
3640 AB Mijdrecht
Elspeterweg 60
3888 MX Uddel
Holland
T +31 (0)297 280700
E alpuro@alpuro.nl
www.alpuro.nl

ESA

P.O. Box 732
7300 AS Apeldoorn
Saba 9
7302 HB Apeldoorn
Holland
T +31 (0)55 5498222
E info@esafoods.com
www.esafoods.com

Navobi

Jhr. Dr. C.J. Sandbergweg 7
3852 PT Ermelo
Holland
T +31 (0)57 7409911
E navobi@navobi.nl
www.navobi.com

T. Boer & zn

Main location

P.O. Box 6
2910 AA Nieuwerkerk a/d IJssel
's Gravenweg 114
2911 CJ Nieuwerkerk a/d IJssel
Holland
T +31 (0)180 395395
E boer@boer.com
www.boer.com

Alpuro Breeding

Elspeterweg 60
3888 MX Uddel
Holland
T +31 (0)577 408111
E Info@alpurobreeding.com
www.alpurobreeding.com

F&F Group

Woudenbergseseweg 19C2
3707 HW Zeist
Holland
T +31 (0)343 513 696
E info@f-fgroup.com
www.f-fgroup.com

Oukro

P.O. Box 20274
7302 HG Apeldoorn
Laan van Malkenschoten 90
7333 NP Apeldoorn
Holland
T +31 (0)55 5492190
E info@oukro.nl
www.oukro.com

T. Boer & zn

Coolstore

's-Gravenweg 350
2911 BK Nieuwerkerk a/d IJssel
Holland
T +31 (0)180 395395
E boer@boer.com
www.boer.com

Ameco

Ecofactorij 29
7325 WC Apeldoorn
Holland
T +31 (0)206 867171
E Info@ameco.eu
www.ameco.eu

Joosten

P.O. Box 84
6000 AB Weert
Industriekade 35a
6001 SE Weert
Holland
T +31 (0)495 584970
E info@joosten.nl
www.joosten.nl

Schils

P.O. Box 435
6130 AK Sittard
Dr. Nolenslaan 121
6136 GM Sittard
Holland
T +31 (0)46 4599900
E info@schils.com
www.schils.com

Tentego

P.O. Box 84
3640 AB Mijdrecht
Nijverheidsweg 11
3641 RP Mijdrecht
Holland
T +31 (0)297 280700
E tentego@vandrie.nl
www.tentego.com

Brons

Molenweg 10
3781 VD Voorthuizen
Holland
T +31 (0)342 477877
E info@bronsvoorthuizen.nl
www.bronsvoorthuizen.nl

Labora

Jhr. Dr. C.J. Sandbergweg 7
3852 PT Ermelo
Holland
T +31 (0)577 409303
E info@laboralab.nl
www.laboralab.nl

Stichting Promotie Kalfsvlees

P.O. Box 20095
7302 HB Apeldoorn
Saba 9
7332 BH Apeldoorn
Holland
T +31 (0)55 5334039
E info@veal.nl
www.kalfsvlees.nl

Van Dam

Singel 10
9255 LE Tytsjerk
Holland
T +31 (0)511 463876
E info@damveebv.nl
www.damveebv.nl

Ekro

P.O. Box 373
7300 AJ Apeldoorn
Laan van Malkenschoten 100
7333 NP Apeldoorn
Holland
T +31 (0)55 5492192
E ekro@ekro.nl
www.ekro.com

Melkweg

De Klomp 5
6745 WB De Klomp (Ede)
Holland
T +31 (0)318 695495
E trade@melkweg.com
www.melkweg.com

Van Drie

P.O. Box 159
3640 AD Mijdrecht
Nijverheidsweg 13-15
3641 RP Mijdrecht
Holland
T +31 (0)297 287872
E vandrie@vandrie.nl
www.vandrie.nl



FRANCE

Production Veau Ouest

Avenue Louis Lescure
Z.I. Boulazac
24759 Trelissac Cedex
France
T +33 (0)55 3027373
E communication@veau-ouest.fr
www.elevagevandrie.fr

Sobeval

Avenue Louis Lescure
Z.I. Boulazac
24759 Trelissac Cedex
France
T +33 (0)55 3027373
E contact@sobeval.com
www.sobeval.com

Tendriade

22 rue Joliot Curie
ZAC de la Goulgatière
35520 Chateaubourg
France
T +33 (0)29 9623462
E tendriade@tendriade.fr
www.tendriade.fr

Tendriade

ZI Les Reys de Saulce
26270 Saulce-sur-Rhône
France
T +33 (0)47 5630088
E tendriade@tendriade.fr
www.tendriade.fr

Van Drie France

ZI- 4 Avenue Louis Lescure
CS 50 104
24750 Boulazac Isle Manoire
France
T +33 (0)55 3030708
www.elevagevandrie.fr

Vals

Avenue Louis Lescure
Z.I. Boulazac
24759 Trelissac Cedex
France
T +33 (0)55 3027373
E elevage@vandrie.fr
www.elevagevandrie.fr

ITALIA

CIMA Breeding

Via Giuseppe Mazzini 109/i
46043 Castiglione delle Stiviere (MN)
Italia
T +39 037 66 712 66
E amministrazione@cimanet.it
www.cimanet.it

Kalmi Italia

Via Giuseppe Mazzini 109/i
46043 Castiglione delle Stiviere (MN)
Italia
T +39 030 91 218 26
E info@kalmiitalia.it
www.kalmiitalia.it

Serum Italia

Via dei Patrioti, 33
25046 Cazzago S. Martino (BS)
Italia
T +39 0030 725338
E info@serumitalia.it
www.serumitalia.com

Zoo Agri

Strada Borgosatollo 5/a
25016 Ghedi (BS)
Italia
T +39 030 9434411
E info@zoogamma.it
www.zoogamma.it

Zoogamma

Zoogamma Canedole di Roverbella
Strada Mandrago, 1
46048 Canedole (MN)
Italia
T +39 0376 695221
E info@zoogamma.it
www.zoogamma.it

Zoogamma Casalbuttano

Via Mara Maretti Soldi, 7
26011 Casalbuttano (CR)
Italia
T +39 00374 364311
www.zoogamma.it

DEUTSCHLAND

Eurolat

Hommericherstrasse 25
51789 Lindlar
Deutschland
T +49 (0)2207 96460
E info@eurolat.com

Feed & Food GmbH

Oberer Westring 7a
33142 Büren
Deutschland
T +49 (0)2951 938330
E info@feedfood.de
www.feedfoodgmbh.de

Nöll & Co.

Oberer Westring 7a
33142 Büren
Deutschland
T +49 (0)2951 9881 0
E info@noell-bueren.de
www.noell-bueren.de

BELGIË / BELGIQUE

Van Drie Kalverhouderij

Pontfort 128
2470 Retie
België
T +32 (0)14 377483
E info@vandriekalverhouderij.be
www.vandriekalverhouderij.be



VanDrie Group

CONTROLLED QUALITY VEAL

www.vandriegroup.com