

.Viandes. DES NOUVEAUTES ET UN ABATTOIR !

⇒ Ca bouge dans la filière où des entreprises régionales présentaient des innovations.

JB Viande (société spécialisée dans le porcelet), PCB (bardes et bardes prédécoupées, couennes et petits gras) et Loyez Salaisons (viande chevaline) sont trois PME de la filière viandes régionales, bien ancrées dans leurs spécificités. Elles disposaient chacune pour la première fois d'un espace individuel pour le développement de ses contacts. Bilan plus que réussi aux dires des responsables de ces trois entreprises au moment où J.M Raoult, président du comité de promotion, entamait la tournée des entreprises régionales le 20 octobre dernier.

Les responsables de JB Viande ont annoncé à cette occasion qu'ils avaient assuré le portage du projet du nouvel abattoir de Fruges.

L'investissement approuvé par la Commission nationale des abattoirs le 29 septembre dernier, devrait permettre selon un communiqué de la société JB Viande d'abattre et de valoriser dans un premier temps 200 000 porcelets par an en créant 25 nouveaux emplois.

Loyez salaisons, spécialisée notamment dans la fabrication de saucissons de cheval et de charcuterie à base de viande chevaline à Carvin (62), présentait sur leur stand trois nouveaux plats cuisinés : les saveurs de Loyez avec le pot-au-feu vinaigrette, la carbonnade à la bière et la goulash à la hongroise. Pour l'entreprise nordiste, c'est une façon originale de déguster de la viande chevaline reconnue pour ses atouts nutritionnels. **T.B.**