

# COMMUNIQUE DE PRESSE



*La matinée du samedi 17 février sera l'occasion de lancer officiellement la commercialisation de Bœuf HaPy Saveurs dans les boucheries traditionnelles des centres Leclerc d'Ibos, Tarbes, Lourdes et Orleix.*

**L**a jeune marque HaPy Saveurs (contraction de Hautes-Pyrénées Saveurs) continue en effet son développement avec le groupe Leclerc qui désormais proposera de la viande de bœuf HaPy Saveurs dans ses rayons boucherie traditionnelle. Quatre supermarchés départementaux se sont engagés : Ibos (Leclerc Méridien), Tarbes (Ormeau), Lourdes et Orleix. A cette occasion, les éleveurs engagés dans la démarche seront présents sur les 4 magasins pour faire déguster leurs produits et expliquer les conditions de production de cette viande 100% Haut-Pyréenne.

L'engagement des différents maillons de la chaîne garantit une origine Haut-Pyréenne de cette viande issue d'animaux - de races allaitantes - nés, élevés, engraisés dans les Hautes-Pyrénées et cantons limitrophes - abattus dans les Hautes-Pyrénées ou départements limitrophes - transformés dans les Hautes-Pyrénées.

Les quatre supermarchés cités, pourront ainsi utiliser la marque dans le cadre d'un contrat de licence qui garantit notamment un prix rémunérateur pour les éleveurs. Les différents partis se sont accordés pour qu'une « plus-value » HaPy Saveurs soit versée à l'éleveur. Cette plus-value correspond pour l'éleveur à environ 150€ par vache. Cette contractualisation doit permettre de gagner en lisibilité et en traçabilité pour l'ensemble de la filière agricole des Hautes-Pyrénées.

Lorsqu'un consommateur décide d'acheter une viande HaPy Saveurs, il participe ainsi à faire vivre et à maintenir l'élevage Haut-Pyréen, tout en contribuant à la vie des territoires et au maintien du tissu économique local. C'est donc bien au final un moyen de maintenir et de créer de l'emploi local.



*Savourer!*

**HAUTES-  
PYRENEES**

*Suivez-nous !*