



LE MEILLEUR DE LA VIANDE

# CATALOGUE PRODUITS





## SOMMAIRE

CARCASSES & QUARTIERS .....	8
BOVINS PRÊT À DÉCOUPER .....	12
BOVINS PIÈCES .....	18
OVINS & DÉCOUPES OVINES .....	24
ABATS DE BOEUF & D'AGNEAU .....	28
PRODUITS ÉLABORÉS DE BOEUF .....	34
CHARCUTERIE .....	48
CHARCUTERIE HAUT DE GAMME .....	52
AGRÉMENTS & CERTIFICATS .....	53
TRANSPORT & LOGISTIQUE .....	55



## COPAG, 1<sup>ère</sup> Coopérative Marocaine !

Créée en 1987 par un groupe de 39 agriculteurs de la région de Taroudant, la Coopérative COPAG est une fédération de petites coopératives et d'indépendants qui est devenue, au fil du temps, un modèle de développement économique dans la région du Souss-Massa.

Le dispositif mis en place, au fil des années, a permis à COPAG de s'organiser autour de 3 domaines de compétences : les productions végétales, les productions animales et les services aux membres. Aujourd'hui 1<sup>ère</sup> coopérative du Maroc et 2<sup>ème</sup> plus grand producteur laitier grâce à sa marque Jaouda,

la COPAG fait partie du top 5 de l'industrie agroalimentaire nationale.

Elle emploie 7200 salariés, regroupe plus de 20 000 producteurs avec un cheptel de plus de 85 000 têtes.

Elle possède un parc d'élevage important, une surface fourragère de 12 000 ha.

Forte de ses atouts, de son expérience et du développement de l'activité « Elevage », COPAG possède aujourd'hui la légitimité de se positionner dans la filière viandes et dérivés de viandes, d'où la création de sa nouvelle filière COPAG VIANDES.

## COPAG VIANDES, une nouvelle filiale de COPAG

COPAG Viandes, nouvelle filiale de COPAG, a construit un abattoir moderne qui répond aux normes internationales de sécurité alimentaire, de traçabilité et de qualité.

Tous les produits proviennent de notre propre unité d'élevage pour vous garantir qualité et assurance de fraîcheur.

Durant l'ensemble du processus d'élevage, nous accordons toute l'attention au bien-être des animaux, dès la naissance du veau et jusqu'à son abattage dans notre nouvel abattoir moderne.

Avec une gamme de produits aussi riche et variée, Jayda, la nouvelle marque de viandes rouges de la coopérative COPAG vous garantit le meilleur de la viande.

La création de cette nouvelle filière a également pour objectif de diversifier l'offre-produits de COPAG destinée au consommateur en lui offrant des produits carnés de qualité et des produits dérivés de viande.

Pour se faire, COPAG s'est dotée d'un complexe Viandes d'une superficie de 40.000m<sup>2</sup>.

## Une unité viande aux standards internationaux

### Maitrise de l'approvisionnement

Le choix et la sélection des animaux à abattre dans notre unité répondent aux plus hautes exigences de santé et de sécurité. Notre souci majeur est de fournir à nos clients des viandes de qualité provenant de notre propre cheptel.

COPAG Viandes attache une attention particulière à la qualité de son approvisionnement, à l'engraissement de son bétail et veille scrupuleusement à la sélection de ses fournisseurs à travers l'élaboration de cahiers des charges précis et détaillés.

### Sécurité alimentaire et traçabilité

COPAG Viandes respecte la chaîne de froid dès le stockage des viandes dans ses propres chambres froides et jusqu'à la livraison chez le client dans des camions réfrigérés, à températures contrôlées.

### Maitrise de la chaîne de froid

Du fait de sa maîtrise de la chaîne de production, COPAG est en mesure d'assurer à ses clients une parfaite traçabilité tout au long de ses processus: Abattage, Découpe, Transformation, Stockage et Livraison.

### Respect de l'environnement

Soucieuse de la préservation de l'environnement, COPAG Viandes a intégré au sein de son complexe viande :

- Un centre de traitement des eaux usées
- Un centre d'incinération de déchets
- Un séchoir à sang

### Une logistique moderne et de proximité

Soucieuse d'offrir à ses clients le meilleur service en matière de livraison, COPAG Viandes s'est dotée d'une flotte de camions modernes, entièrement dédiés à la viande et répondant aux normes de réfrigération et d'hygiène. Ainsi, des camions sous froid positif et négatif et équipés en rails pour les carcasses assureront l'acheminement de nos produits vers nos clients. La distribution s'opère à partir de notre Complexe Viande.





## CARCASSES & QUARTIERS



# CARCASSES & QUARTIERS

## CARCASSES

## QUARTIERS



Bovin  
Carcasse entière



Bovin  
Demi carcasse



Bovin  
Quart arrière



Bovin  
Quart avant



Agneau  
Carcasse entière



Agnelle  
Carcasse entière



Bovin  
Cuisse



Bovin  
Globe à os



Bovin  
Collier à os



Bovin  
Epaule à os



Bovin  
Poitrine à os



Bovin  
Aloyau





BOVINS PRÊT À DÉCOUPER





Rumsteck  
Sous vide



Bavette  
Sous vide



Tranche  
Sous vide



Rond gite  
Sous vide



Faux filet  
Sous vide



Jarret à os  
Sous vide



Entrecôte  
Sous vide



Gîte  
Sous vide



Filet  
Sous vide



Train côte A6  
Sous vide



Escalope  
Sous vide



## BOVINS PIÈCES





Osso bucco  
Sous vide et Barquette



Tagine à os extra  
Sous vide et Barquette



Rôti de boeuf  
Sous vide et Barquette



Brochettes de boeuf  
Sous vide et Barquette



Tagine sans OS Extra  
Sous vide et Barquette



Paupiette  
Sous vide et Barquette



Côte à os  
Sous vide et Barquette



Tournedos  
Sous vide et Barquette



Onglet de boeuf  
Sous vide et Barquette



Viande chawarma  
Sous vide et Barquette



Brochettes nature  
Sous vide et Barquette

Viande à hacher  
Sous vide et Barquette





# OVINS & DÉCOUPES OVINES



# OVINS & DÉCOUPES OVINES



Epaule rond



Carré



Côte filet



Côte d'agneau



Tagine d'agneau



Gigot raccourci



Baronne d'agneau



Gigot à os entier



ABATS DE BOEUF  
& D'AGNEAU





Coeur de boeuf



Foie de boeuf



Queue



Rognon blanc



Rognon rouge



Ris de boeuf



Tripes de boeuf



Tripes d'agneau



Rognon d'agneau



Foie et Coeur d'agneau



PRODUITS ÉLABORÉS  
DE BOEUF





Merguez marocaine



Saucisses natures



Saucisses fines herbes



Saucisses fumées



Brochettes indiennes



Brochettes mexicaines



Brochettes marocaines



Emincés marocains



Emincés naturels



Emincés huile d'olive & herbes



**Burger frais**  
Vrac (en carton)  
Barquette et film  
Barquette thermoformée



**Boulettes fraîches**  
Vrac (en carton)  
Barquette et film  
Barquette thermoformée



**Shish kebab**  
Vrac (en carton)  
Barquette et film



**Viande hachée**  
Vrac (en sac)  
Barquette et film  
Barquette thermoformée



Saucisses fumées  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Merguez marocain  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Saucisses natures  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Brochettes mexicaines  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Brochettes indiennes  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Emincés marocains  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Saucisses fines herbes  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Brochettes maître d'hôtel  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Brochettes marocaines  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Shish kebab  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Emincés huile d'olive & herbes  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Viande hachée nature  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Emincés naturels barquette  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Burger nature frais barquette  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac

PRODUITS SURGELÉS



Boulettes de Boeuf au Fromage  
300g



Burgers de Boeuf M.G. 25%  
280g



Boulettes fraîches barquette  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Brochettes naturelles barquette  
Barquette et film  
Barquette thermofermée  
Vrac



Boulettes congelées  
Sous vide  
Vrac



Burger congelé  
Pièce de 50g et 80g  
Vrac  
Sous vide



CHARCUTERIE JAYDA





Mortadelle de boeuf nature  
80,180, 300, 500 g



Mortadelle de boeuf aux olives  
300 et 500 g



Mortadelle Mix Nature  
80, 180, 300, 500, 800 et 1500 g



Mortadelle Mix Olive  
80, 180, 300, 500, 800 et 1500 g



Saucisson de boeuf piquant  
80,180,300, 500 g



Saucisson de boeuf aux olives  
80,180, 300, 500 g



Mortadelle Mix Piquant  
80, 180, 300, 500, 800 et 1500 g



Luncheon de boeuf  
300, 500 g



Saucisson de boeuf nature  
80, 180, 300, 500 g



Luncheon de boeuf  
300 et 700, 1400 g



Luncheon de boeuf  
600 et 700, 1600 g



Kasher de dinde nature  
600 , 1200g



Kasher cocktail mix  
600 , 1200g



Galentine de boeuf et légumes  
600g



Roulade de dinde  
600g



# خليع البقر



Khlai bladi de Boeuf Traditionnel : 250, 450, 850g

Khlai bladi de Boeuf Agrich : 850g



# CHARCUTERIE HAUT DE GAMME



Jambon de Boeuf - Herbes Vertes 80g  
Slices en Sous vide



Jambon de Boeuf - Curry 80g  
Slices en Sous vide



Jambon de Boeuf - Paprika 80g  
Slices en Sous vide



Hot Dog de boeuf 80g  
Slices en Sous vide



Chorizo de boeuf 80g  
Slices en Sous vide



Saucisses Hot Dog de boeuf 250g  
en Sous vide



Pastrami de boeuf 80g  
Slices en Sous vide



Jambon de boeuf fumé 80g  
Slices en Sous vide



# AGREMENTS



AGRÈMENT ONSSA  
ABATTAGE ET PRÉPARATION DES VIANDES ROUGES



AGRÈMENT ONSSA  
DÉCOUPE DES VIANDES ROUGES



AGRÈMENT ONSSA  
PRÉPARATION DE PRODUITS À BASE VIANDES



AGRÈMENT ONSSA  
PRÉPARATION DE VIANDES HACHÉES



AGRÈMENT ONSSA  
CENTRE LOGISTIQUE SNTL MOHAMMEDIA



CERTIFICAT FSSC 22000



CERTIFICAT HALAL (IMANOR)

- Site de Taroudant et environs
- Site industriel
- Agences commerciales
- Copag élevage
- Copag viandes (Abattoir)
- Plateforme logistique de Mohammedia



**Moyens logistiques:**

Soucieuse d'assurer une livraison ponctuelle de tous ses clients, COPAG Viandes s'est dotée de moyens de transport moderne:

**40 Camions**

- Equipés en rails pour les carcasses
- Sous froid positif et négatif

**16 véhicules**

- Sous froid positif.

**La distribution s'opère à partir de:**

- Notre complexe basé à Taroudant
- Notre plateforme logistique de Mohammedia.





LE MEILLEUR DE LA VIANDE



COMPLEXE COPAG VIANDES

Adresse: Lastah, 83200 Taroudant

Tél. 05 28 55 91 91

Email: [copagviandes@copag.ma](mailto:copagviandes@copag.ma)

[www.copag.ma](http://www.copag.ma)