



COUP DE POUCE



Notre « Coup de Pouce » vous présente généralement un parcours de création d'activité et, MVS (Mondial Viande Service), avec plus de 25 ans d'expérience, ne rentre pas vraiment dans cette catégorie. Mais, MVS vient de recevoir le prix du meilleur produit de l'année dans la catégorie boucherie et, nous sommes heureux de lui consacrer cette rubrique.

L'entreprise

Installée à Douai, MVS est dirigée par Nadine Polvent et emploie une soixantaine de salariés. Son métier, ou plutôt ses 2 métiers : la découpe et le conditionnement de viande d'agneau. Avec les DLC courtes de ses produits on pourrait même dire que l'entreprise a un troisième métier : la logistique qui lui impose une expertise de l'approvisionnement à la distribution.



En matière d'approvisionnement, les agneaux proviennent de Nouvelle Zélande, du Royaume Uni (Agneau St George) ou de France. Les signes officiels de qualité sont également présents avec des IGP ou **label rouge**, tout comme de l'origine **Bio** ou **Halal**. Ces matières premières sont ensuite découpées, désossées, tranchées et / ou piécées, selon les besoins, par une équipe de bouchers avant d'être conditionnées.

Tout ceci dans le respect de la traçabilité en vigueur au niveau européen. Au-delà de la réglementation, MVS applique une politique qualité qui lui a permis d'obtenir la certification IFS en 2014.

Soucieuse de son **impact environnemental**, l'entreprise améliore régulièrement son outil de production que ce soit au niveau de ses pratiques de nettoyage, de sa gestion des déchets ou sur ses consommations énergétiques : le calorifugeage de ses tuyaux d'eau chaude, l'arrêt automatique de certaines machines sont autant d'exemples qui lui permettent de réduire sa consommation d'électricité.



Afin de proposer des produits adaptés à ses clients, MVS a toujours été précurseur notamment sur les **technologies de conditionnement**, véritable facteur de différenciation dans des produits non transformés. C'est ainsi, qu'à côté de la gamme frais sous film, l'entreprise s'est dotée de conditionneuses sous-vide mais aussi sous atmosphère modifiée et plus récemment du **procédé Darfresh®**. Ce procédé permet de plaquer le film sur le produit, comme une « seconde peau » permettant un visuel attractif et une conservation, un maintien de l'intégrité du produit améliorés.

Les Produits



Grace à son savoir-faire et ses moyens, MVS est ainsi capable de proposer à ses clients une large gamme de produits : Halal, élaborés (recettes marinées), mais aussi une gamme poids fixe et enfin une gamme quart de cœur.

Cette nouvelle gamme est certes rendue possible par la nouvelle technologie de conditionnement Darfresh® mais elle apporte un **vrai service au consommateur** puisqu'elle lui permet une préparation simple et rapide et que les portions proposées conviennent à des personnes seules.

Ce sont sans doute ces avantages qui ont permis à la noisette d'agneau quart de cœur d'être reconnue « *Meilleur produit de l'année 2016/2017* »

Nous adressons donc toutes nos félicitations à Mondial Viande Service pour cette reconnaissance surtout, dans le secteur de la viande, où l'innovation est loin d'être évidente.

Contact : Nadine POLVENT
polvent.n@mvsfrance.com
MONDIAL VIANDE SERVICE

Rue Maurice Caullery – ZI - 59 500 DOUAI
Tél : 03 27 71 31 80 - Site internet : mvsfrance.com