Pays Viganais

L'ABATTOIR PAYSAN DU VIGAN ET LES RESTAURATEURS S'ENGAGENT ENSEMBLE POUR SOUTENIR L'ÉLEVAGE LOCAL !

L'Abattoir Paysan du Vigan et cette démarche sont soutenus par

Coopérative Bouchère Paysanne

Abattage Paysan

PAT Projet Alimentaire Territorial

Communauté de Communes Pays Viganais Cévennes

Conseil Départemental Gard

La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée

L'Abattoir Paysan du Vigan
Comment fonctionne-t-il ?
Qu'est-ce que le modèle "paysan" ?

C'EST UN REGROUPEMENT D'ÉLEVEURS QUI FAIT FONCTIONNER L'ABATTOIR !

Il n'y a pas de salariés. Parmi les éleveurs qui apportent leurs animaux, certains sont **formés pour réaliser l'abattage** des bêtes et **un boucher** s'occupe de la découpe de la viande.

Les éleveurs qui travaillent sur la chaîne d'abattage sont appelés **« tâcherons »**. Au Vigan, c'est une douzaine d'éleveurs qui, en plus du travail sur leurs fermes, assurent le fonctionnement de l'abattoir qui est ouvert un jour par semaine tout au long de l'année.

Une organisation rare qui garantit le respect des animaux, des éleveurs et des consommateurs !

LE RESPECT DE L'ANIMAL AU COEUR DE L'ACTIVITÉ

Lors de l'abattage, aucune cadence n'est imposéee.
Les éleveurs-tâcherons **connaissent et accompagnent les animaux** qu'ils ont fait naître et qu'ils ont élevés. **Ils s'assurent qu'ils sont respectés** jusqu'à la fin de leur vie. Tout ce travail est réalisé dans le respect des règles sanitaires et sous le contrôle d'un vétérinaire assermenté.

UNE DÉMARCHE ENGAGÉE, DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE !

En faisant fonctionner l'abattoir eux-mêmes, les éleveurs décident du rythme de travail pour eux et pour les animaux, limitant ainsi le stress. En maîtrisant cette dernière étape, ils garantissent que **leur engagement** en faveur de pratiques d'élevages vertueuses **se retrouve dans l'assiette du consommateur.**

LA QUALITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

En mangeant cette viande, les consommateurs sont sûrs qu'ils dégustent un produit de qualité, issu du pâturage des prés et des sous-bois de notre territoire. C'est aussi **une façon consommer responsable et de soutenir les éleveurs** en leur assurant un revenu décent et en donnant un sens à ce métier passionnant mais aussi éprouvant.

D'où vient la viande que je mange ?

Sur notre territoire, il n'y a pas d'élevage industriels, car les terres et le climat ne permettent pas de rendements suffisants.

ICI, LES ÉLEVEURS ET LEURS TROUPEAUX PASSENT LEUR TEMPS DEHORS !

Ils arpentent les prés, les sous-bois jonchés de glands et de châtaignes, les vignes puis transhument un peu plus en altitude quand c'est nécessaire.
Les troupeaux s'alimentent dans leur environnement, **en valorisant et en entretenant les milieux naturels**. Ils débroussaillent et réduisent ainsi les risques d'incendies. Et oui, les animaux cévenols mangent seulement ce qui pousse chez nous !

Plus de 60 éleveurs confient leurs animaux à l'Abattoir Paysan du Vigan.
Ces **fermes familiales** se situent dans un rayon de 40 kms autour de l'abattoir, ce qui limite le transport pour les animaux . L'abattoir est **un précieux outil qui fait vivre notre territoire et qui le nourrit**, renforçant sa souveraineté alimentaire.

A la sortie de l'abattoir, **la viande est commercialisée en direct** au consommateur, sans intermédiaires : sur les marchés, sous forme de colis, en Boutique Paysanne et dans les cuisines collectives du Pays Viganais depuis peu ! Côté consommateur, c'est la garantie de **manger une viande locale de qualité, en faisant du bien à sa santé et à la planète !**

Joël Molostoff TRAITEUR
www.molostoff-traiteur.com / 06 12 19 19 86
AUTHENTICITÉ PROXIMITÉ QUALITÉ

Votre restaurateur s'engage aux côtés des éleveurs en faveur de la qualité et du local !

Aujourd'hui, si vous dégustez cette viande, c'est parce que votre restaurateur s'inscrit dans une **démarche vertueuse d'approvisionnement local !**

En travaillant en direct avec les éleveurs locaux et l'Abattoir Paysan du Vigan, il vous propose une viande savoureuse et de qualité, tout en les soutenant.

Rapprocher les éleveurs et les restaurateurs est une démarche réalisée dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial** de la Communauté de communes du Pays Viganais (PAT).

FRANCE NATION VERTE
Agir · Mobiliser · Accélérer

PRÉFET DE LA RÉGION OCCITANIE
Liberté
Égalité
Fraternité

PAT Projet Alimentaire Territorial
Pays Viganais

L'éleveuse du jour : Isabelle Alary !

La viande de porc servie aujourd'hui provient de l'**élevage de Monnier - Cochons des Garrigues !**
Située à Pompignan, la ferme s'étend sur plus de 9 hectares, au pied des premiers reliefs cévenols.

Isabelle Alary, ancienne éleveuse de chevaux, s'est lancée en 2017 dans l'élevage de **150 cochons et de 15 mères**, **en plein air.**

Ces superbes bêtes de **race Duroc**, mais aussi **Basque**, pesant jusqu'à 200 kg, donnent une viande de grande qualité grâce à leur vie en pleine garrigue et aux soins apportés par Isabelle.

Une vraie passion pour ses animaux qui se traduit par **une surveillance accrue** lorsque les truies mettent bas, et une véritable **exigence au niveau de l'alimentation.**

Les porcelets naissent dans l'élevage de Monnier. Leur sevrage se fait naturellement et progressivement. Isabelle Alary **laisse le temps à ses cochons de grandir** sereinement sans vaccin. L'abattage n'a lieu qu'à 18 mois (contre 6 mois pour les porcs d'élevage).

Il est réalisé **à l'Abattoir Paysan du Vigan**, où elle s'investit aussi sur la chaîne d'abattage **en tant que tâcheron !**

Les produits qu'elle vous propose sont fait strictement à base de la viande des porcs qu'elle élève, sans nitrites, sans colorant ni conservateur et sans sel ajouté.

Le saviez-vous ?

Le porc de race Duroc, à l'origine du jambon Serrano, est particulièrement recherché pour l'équilibre entre la viande plutôt foncée, tendre et juteuse et le gras, notamment intramusculaire.