



Alexandre DEVOIR

Eleveur en Agriculture Biologique

Rue des Roussis - 89630 Montigny

Tél. 03.86.34.53.28 - Mob.06.27.82.86.92

Boeuf Charolais, la viande de qualité Consommer mieux, ça se décide !!

Qualité

La meilleure façon de vous faire connaître la qualité de notre viande est bien entendu que vous la dégustiez. Toutefois, avant que vous décidiez à mettre nos produits dans votre assiette, nous pouvons vous donner quelques indications sur l'importance que nous donnons à la qualité.

Mes animaux sont nourris exclusivement avec des produits naturels : herbe, foin, céréale.

La viande est un produit vivant comme le vin. La maturation joue un rôle essentiel. Avec le temps, les muscles se transforment sous l'effet d'enzymes naturellement présentes dans la viande. Cette transformation se fait dans les chambres froides. Le cahier des charges garantit une maturation d'au moins 15 jours.

Les abattoirs du Sud Morvan et la salle de découpe sont des établissements para-publics regroupés en Syndicat Inter Communal. Sous le contrôle des pouvoirs publics, les Abattoirs du Sud Morvan, bien qu'étant un établissement à taille humaine, respectent scrupuleusement la législation en vigueur et investit régulièrement dans des améliorations tant au niveau sanitaire que de l'organisation du travail.

Traçabilité

Chaque bovin est identifié. On connaît officiellement l'histoire d'un bovin: ses origines, sa date et son lieu de naissance ainsi que l'exploitation dans laquelle il est élevé.

Son identification repose sur trois documents officiels et obligatoires:

- 1 - un numéro à dix chiffres unique en Europe, donné à la naissance et qu'il porte à chaque oreille.
- 2 - un registre où sont consignées les informations sur l'animal (naissance, vente ...).
- 3 - un passeport qui accompagne l'animal jusqu'à l'abattage et qui permet la traçabilité jusqu'à chaque pièce de votre colis.