

1

Les vaches Aubrac de la Castelle

Vente directe de viande bovine

Un élevage situé dans le Parc Naturel Régional du Verdon

Tous les animaux abattus et mis en commercialisation sont nés, élevés et nourris sur le territoire du Parc naturel régional du verdon. Le troupeau est composé de 25 mères et d'un taureau, tous de pure race Aubrac achetés dans le berceau de la race. Rustique, cette race est parfaitement adaptée aux collines des massifs préalpins.

Le troupeau est conduit en extensif et en plein air intégral.

Au printemps, les bovins pâturent dans la vallée de l'Asse de Blieux sur environ 100 ha. En été, le troupeau rejoint l'estive (site Natura 2000) à 1550 m d'altitude et y restera jusqu'à octobre. D'octobre à fin mars, le troupeau prend ses quartiers d'hiver à la ferme de la Castelle où il recevra un complément de fourrage (légumineuses + graminées) pour palier au manque d'herbe ou à la rigueur du climat (neige)

Les veaux naissent principalement entre novembre et février à l'extérieur et sans intervention humaine. Ils sont élevés sous leurs mères, commencent à pâturer tôt imitant la mère. Le sevrage se fait naturellement, la mère se tarit et éloigne son jeune 3 mois avant la nouvelle mise bas. Les jeunes génisses ou broutards resteront dans le troupeau jusqu'à l'âge de l'abattage soit entre 18 et 24 mois.

2

Les pratiques d'élevage

La conduite du troupeau d'Aubrac en plein air et en extensif est un choix bien mûri cadrant parfaitement dans une optique d'agriculture durable et respectueuse d'un environnement fragile. Ce type de conduite d'élevage sur la Ferme de la Castelle permet :

- de réduire les problèmes sanitaires de confinement des animaux
- de limiter l'envahissement des terrains non mécanisables par les genêts, les buis et les pins.
- de maintenir des sous-bois propres et aérés, limitant ainsi les risques d'incendies.

de maintenir l'équilibre faunistique et floristique des zones naturelles fragiles et sensibles du site Natura 2000 des monts Chiran – Chanier.

La viande bovine

Les animaux abattus ont 7 mois pour les veaux et entre 10 et 24 mois pour les génisses (femelle) et les broutards (mâle) suivant leur morphologie.

Rendez vous pris, le jeune bovin est conduit à l'abattoir avec ses documents d'identification et sera abattu le lendemain après une nuit de jeun.

Après abattage, la carcasse, non parée, mature en frigo, à 2°C environ pendant 10 jours. Cette maturation qui n'est autre qu'un enchaînement de réactions biochimiques est nécessaire pour obtenir la tendreté de la viande.

Passé le délai de maturation, la carcasse passe en atelier de découpe, agréé par la DSV et aux normes européennes où elle sera dégraissée et découpée avec savoir faire. Chaque morceau est classé avec le respect de sa destination : les viande à rôtir, les viandes à braiser et les viandes à bouillir.

Les morceaux sont conditionnés sous vide et mis en carton d'environ 8 kg, toute catégorie confondue dans une proportion d'environ 45% de viande à griller/rôtir et 55% de viande à cuisiner.

L'étiquetage individuel de chaque sachet sous vide assure une traçabilité infaillible.

La marchandise est ensuite récupérée à l'atelier de découpe, transportée et stockée dans un caisson frigorifique (agréé Iso 9002 et régulièrement contrôlé) à 2°C jusqu'à ce que le consommateur vienne la chercher ou le temps que je la livre.

3

Le sous vide

La viande est conditionnée en sachet sous vide, cette viande est contrôlée de l'abattage à la mise en sachets, vous pourrez la consommer en toute sécurité.

L'étiquetage clair et précis sur chaque sachet facilite la manipulation et le rangement, une étiquette où figure le nom du morceau, le poids et la date limite de conservation entre 3 et 6°C accompagne chaque pièce de viande.

La viande se conserve ainsi conditionnée au frais au réfrigérateur pendant 21 jours maximum. Le sachet hermétiquement fermé préserve tous les arômes et toute la saveur de la viande. L'absence d'air dans le paquet accentue le phénomène de maturation améliorant ainsi la tendreté de votre viande.

Autre avantage de ce conditionnement, lors de la conservation au congélateur, les morceaux ne se dessèchent pas lorsque vous les cuisinez, la viande reste moelleuse.

Cette viande peut bien évidemment être congelée, bien sûr avant la date limite de consommation. Les pièces ainsi étiquetées et bien rangées dans le congélateur à -18°C se conservent entre jusqu'à 12 mois.

Dans votre congélateur, un colis de 8 kg ne remplit pas un tiroir.

La décongélation

Il est préférable de sortir le sachet la veille et de la laisser décongeler lentement dans le réfrigérateur.

Il est également conseillé d'ouvrir le sachet 1h avant de cuisiner pour une remise à température de votre viande et une oxygénation de la viande, votre viande retrouvera toute sa saveur.

Pour garder toute la tendreté et la saveur d'une viande, ne pas la décongeler au four micro-onde ni dans l'eau chaude, ne pas commencer à la cuire encore congelée.

4

Les conseils de cuisson

Dans le colis de 8 kg, tous les morceaux proviennent du même animal et se classent en 3 grandes catégories : viande à griller ou à rôtir, viande à braiser ou à étuver et la viande à bouillir.

Les morceaux à griller ou à rôtir sont : steak, rumsteck, faux filet, bavette, onglet, hampe, tournedos, côte, basse côte, aiguillette, rôti. Pour tous ces morceaux, il est conseillé de les saisir rapidement d'un côté ou de l'autre afin de conserver le sang à l'intérieur de la viande garantissant son moelleux. Ensuite, la cuisson est à votre guise : bleu, saignant, à point.

Il est conseillé de ne saler qu'en fin de cuisson afin de conserver toute la tendreté de la viande et de tourner la viande sans la piquer lors de la cuisson.

Les morceaux à braiser sont des viandes à mijoter et sont indiqués pour le bœuf mode, bourguignon, tajine ou encore daube. Les morceaux à bouillir comme le jarret, plat de côte, collier sont cuits longuement en pot au feu.

Possibilité de commander de la langue, des rognons, du cœur, du foie, des tripes, de l'onglet, de l'araignée et du filet.

Egalement en vente saucisses, merguez et steacks hachés en barquette de 1 kg.

Les tarifs et paiements

Colis de 8 kg : 12,00 le kg pris à la ferme de la Castelle

Saucisses, merguez et steacks hachés: 11€/kg pris à la ferme

Transport : de 1 à 3 € / kg suivant la destination.

Le tarif de la viande est donné au kg de viande pris à la ferme. Il s'agit d'un prix TTC en vigueur jusqu'au 01/01/2011.

Le paiement s'effectue soit à la réception du colis en espèces ou par chèques bancaires à l'ordre de Véronique QUINOT, soit à l'avance en système d'abonnement.

Contact

Véronique Quinot

La Castelle

04330 Blieux

Port : +33 (0)6 82 68 11 56