



NOUS ACTEURS DE LA FILIÈRE FRANÇAISE DE L'ÉLEVAGE ET DES VIANDES

En nous fédérant autour de notre PACTE pour un Engagement Sociétal, nous travaillons collectivement à la réduction de l'empreinte environnementale de nos activités, au renforcement de la protection des animaux tout au long de leur cycle de vie, à la montée en gamme de nos viandes, dans le respect des hommes et des femmes investis chaque jour dans la filière.

- Chaque fois que nous sommes les garants de la bienveillance de nos animaux.
- Chaque fois que nous entretenons nos prairies, cultivons nos sols et semons nos fourrages afin d'apporter à nos troupeaux une alimentation produite le plus possible sur place, bonne pour leur santé et pour la qualité de la viande. .
- Chaque fois que nous produisons une viande de qualité dans le respect de règles sanitaires extrêmement rigoureuses.
- Chaque fois que nous proposons aux consommateurs des viandes de qualité, produites en France.
- Chaque fois que nous valorisons l'ensemble de la carcasse, découpons, parons et laissons mûrir la viande pour qu'elle soit encore plus tendre et goûteuse.
- Chaque fois que nous innovons pour toujours mieux répondre aux attentes des consommateurs ; que nous leur préparons et conseillons le juste morceau et la juste portion pour une alimentation saine, sans gaspillage, équilibrée, accessible et source de plaisir.

Lionel Rittaud est la 3ème génération de boucher qui travaille en circuit court. Il s'approvisionne auprès d'éleveurs locaux sur le département de la Savoie. Il a choisi les éleveurs avec lesquels il souhaite travailler et ne fait aucun rachat, c'est-à-dire qu'il valorise l'ensemble des carcasses qu'il achète. Lionel veille à ce que les animaux aient une bonne alimentation dans les élevages qu'il sélectionne. Il se déplace chez l'éleveur et il discute avec eux pour que la viande soit d'une bonne qualité. Les animaux sont transportés individuellement dans une bétailière, ils sont abattus dans un petit abattoir, c'est leur propriétaire qui les emmène, certains restent même jusqu'au bout afin de les rassurer par leur présence.

En parallèle, le boucher forme des apprentis. Un de ses apprentis s'est vu décerner le prix du 3ème meilleur apprenti de France. Il aide à développer l'activité économique locale en faisant travailler les

éleveurs de proximité et organise avec une association d'éleveurs et de bouchers des dégustations de viandes dans ou devant sa boutique