



AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

Le mieux vivre ensemble est une préoccupation partagée par de nombreux français qui a naturellement fait évoluer les usages vers une alimentation flexitarienne.

INTERBEV accompagne cette évolution et prône une consommation raisonnée et éclairée dans laquelle la viande a toute sa place en juste quantité.

INTERBEV s'engage à faire progresser l'ensemble de la chaîne de production vers un modèle toujours plus durable et responsable (Pacte pour un Engagement Sociétal). Il y a 25 ans Éric Marcou a acheté sa boucherie, son prédécesseur travaillait déjà avec des producteurs locaux ; il a donc décidé de pérenniser ce travail. Il a sélectionné ses fournisseurs dans le but d'améliorer la qualité de la viande, en favorisant notamment les vaches allaitantes de race pure pour privilégier le goût à la quantité de viande.



Il travaille principalement avec un éleveur qui lui fournit les vaches et les veaux.

En ce qui concerne les ovins, il travaille avec plusieurs petits éleveurs, qui lui fournissent en

moyenne 4 agneaux et une brebis par semaine. Tous les lundis, il fait le tour de plusieurs fermes afin de choisir ses animaux (agneaux, brebis, vaches, veaux) qu'il charge dans son camion. Les animaux sont transportés vivants dans un véhicule adapté aux transports d'animaux. Afin de transporter des animaux, le véhicule doit correspondre à des normes qui garantissent de bonnes conditions de transport aux animaux, et est ainsi agréé par les services vétérinaires. M. Marcou a un agrément pour le transport de bêtes. De plus, le fait de s'approvisionner en local permet aux acteurs de se rencontrer et de créer du lien et par conséquent d'obtenir ensemble de la qualité. Ainsi l'alimentation des animaux est choisie en étroite collaboration entre l'éleveur et le boucher afin d'avoir une qualité de viande meilleure. Au final, cette démarche est vraiment valorisante pour l'éleveur comme pour le boucher, et les clients sont ravis.

À l'année, la boucherie fait vivre 2 agriculteurs : le fait qu'ils choisissent uniquement des éleveurs



locaux favorise le développement de la vie économique locale.

Eric Marcou fait partie de la marque IShere : La marque is(h)ere a été créée pour mieux identifier les produits agricoles et agroalimentaires du département de l'Isère, aux côtés des labels officiels d'origine et de qualité. Afin de répondre à la demande du consommateur qui veut plus de produits locaux et de qualité dans son assiette, tout en apportant des solutions de long terme aux agriculteurs isérois.

Voici une recette de Philippe BARBERET utilisant des produits locaux :

AGNEAU, CONFIT DE POMMES DE TERRE ÉCRASÉES Une recette de Philippe Barberet Chef de cuisine Pour 4 personnes

Pour 4 personnes • 1,2 kg d'épaule de gigot d'agneau is(h)ere (**Eric Marcou**)

- 1 litre de fond d'agneau
- 4 pommes de terre is(h)ere (Les Jardins de Corneyzin)
- 2 carottes is(h)ere (Les Jardins de Corneyzin)
- 2 oignons • ½ litre de vin blanc IGP Isère
- Aromates : 2 feuilles de laurier, 1 bouquet de thym, 1 bouquet de romarin, 2 feuilles de sauge
- Fleur de sel

- Poivre noir en grain
- Gros sel

Assaisonner l'épaule d'agneau de fleur de sel et de poivre en grain, puis la saisir sur toutes les faces. Ajouter les carottes et les oignons coupés en petits dés, les aromates, et déglacer au vin blanc. Faire réduire et ajouter le fond d'agneau. Remettre l'agneau sur le feu et laisser cuire 2h30. Une fois cuite, désosser l'épaule et l'émietter. Conserver le jus de cuisson, le filtrer et l'ajouter à l'épaule émietée. Laisser confire sur le feu pendant 30 minutes. Cuire les pommes de terre au four sur un lit de gros sel. Les éplucher et les écraser à la fourchette avant de les servir avec l'agneau confit.

NICOLAS BOUDART