

Qui sommes nous

Les artisans bouchers de la région Auvergne Rhône-Alpes parlent et échangent sans détour, avec leurs clients et les habitants de nos villes et villages. Tout savoir sur la qualité des viandes, leur origine, les filières de production, la bonne manière de les cuisiner et partager notre passion du métier. Proches, experts, éthiques et cohérents.

Proche/proximité : mon boucher agit dans son quartier, sa région (ville ou campagne) sur le plan de l'animation commerciale, économique voire éducative (embauche jeunes apprentis, infos au public, etc).

Expert/ savoir faire : mon boucher spécialiste et référence métier des métiers de bouche, historique, bonnes pratiques, techniques, etc.

L'éthique : l'artisan boucher garantit la qualité et la traçabilité tout au long de sa filière et est sensible au bien-être animal, et aux techniques d'abattage

Cohérent/filière : mon boucher est transparent vis-à-vis de ses clients sur les origines, les modes d'élevage, les labels, la proximité avec les éleveurs même s'ils ne sont pas « locaux ».