



p.6



p.8



p.9



p.10



p.12

Mars 2015
N°27

Axe Sud et Vous

Le journal de la communauté de communes Axe Sud



Quelles denrées alimentaires pour nos enfants ?

p.3



Frouzins Lamasquère Roques Seysses

Quelles denrées alimentaires pour nos enfants ?

Dans le précédent numéro, nous vous avons promis de vous faire découvrir la société Viandes Occitanes a qui le lot viande fraîche du dernier marché des denrées alimentaires a été attribué. Nous sommes donc partis à Montauban à la rencontre de Mr ASTOUL, commercial de cette petite société de 11 personnes et 3 associés. Mr et Mme ISSOLAN, avec Mr AUDIN, co gérants, nous ont préparé un programme intense : visite de la ferme, l'abattoir et de l'atelier de découpe de viandes.

Mr ISSOLAN est éleveur et marchand de bestiaux depuis plusieurs générations. Ses grands parents ont acheté la ferme de 200 hectares en 1938. C'est une ferme de transit, ce qui signifie qu'il n'y a pas de naissance. 300 bêtes sont achetées sur pied uniquement sur les marchés et les foires ou dans les fermes locales, puis engraisées pendant 3 à 6 mois.

La moitié part à l'abattoir de Montauban puis à l'atelier de découpe (c'est cette viande que nous achetons) et l'autre moitié du cheptel part à l'exportation. Une vache de 900kg donnera entre 450 et 550 kg de viande. Les bêtes sont nourries avec de la luzerne, de l'orge, du blé, du maïs et du soja. Ce mélange est réalisé sur l'exploitation.



Les vaches de la ferme

Le foin provient aussi de la ferme. L'été les vaches sont au pré, bien sûr !

Une vache coûte environ 3€ par jour uniquement en nourriture.

Il est évident que notre guide est passionné par son métier, sa vocation. A chacun de ses pas on ressent la fierté et la générosité.

Une fois engraisées, les vaches partent à l'abattoir de Montauban. Celui-ci appartient à la ville qui en a confié la gestion

à une société privée : SEAM. Ce sont 80 veaux, 120 vaches, et 1200 cochons en moyenne qui sont abattus par semaine. Les peaux partent chez un tanneur du Tarn. La SEAM emploie un bouvier, qui est la personne qui reçoit les bêtes vivantes, des abatteurs, mais aussi des contrôleurs qualité qui inspectent chaque animal avant l'abattage et pendant l'abattage. Tout

au long de la chaîne les services vétérinaires sont présents et valident chaque animal.

Pendant notre visite, nous avons eu la chance d'assister à la réactivité de ces contrôleurs. Suite à un abcès détecté sur la cuisse d'une vache, la chaîne a immédiatement été arrêtée. L'animal a été isolé puis stocké dans une chambre spéciale où se dérouleront

des analyses approfondies. Tout a été entièrement nettoyé et désinfecté avant de reprendre le travail.



La nourriture des vaches

En 2003, Mr et Mme ISSOLAN s'associent à Mr AUDUIN, boucher de formation, pour créer la société Viandes Occitanes. Leur objectif est avant tout de rester des artisans de la viande. En 2005, ils décident de créer un atelier de découpe afin de fournir leurs clients qui sont principalement, des bouchers, des restaurants et des collectivités.

Nous voici donc partis à l'atelier de découpe situé à une dizaine de kilomètres de la ferme. Cet atelier est tout petit mais il a l'avantage d'être à deux pas de l'abattoir et de l'entrée de l'autoroute ce qui facilite grandement les livraisons auprès des 300 clients qui sont situés dans le Tarn et Garonne, la Haute Garonne, et le Lot. En résumé un circuit très court !

La moitié des bêtes sont vendues en carcasse que l'on nomme «la cheville». Les bouchers ne prenant principalement que les arrières d'une carcasse, les ateliers ont été créés pour ne pas perdre les avant et pour transformer la viande qui est livrée dans les restaurants ou aux collectivités, grandes consommatrices de viande en sauce.

La traçabilité est primordiale dans ce métier. Chaque animal a un passeport beaucoup plus complet que celui attribué aux êtres humains ! En effet, dès la naissance chez l'agriculteur, l'animal est identifié par un numéro qui le suivra jusqu'à l'assiette.

Les contrôles vétérinaires sont aussi très nombreux. Une fois par mois des analyses sont effectuées sur les bêtes mais aussi sur les surfaces, les outils, ... Les labels effectuent aussi des contrôles pour attribuer les agréments. Par exemple, pour le veau de l'Aveyron, ce sont 4 contrôles par an.

Acheter les denrées alimentaires est indispensable, mais le faire bien est essentiel pour nous. C'est la raison pour laquelle des critères de qualité, traçabilité, proximité sont inscrits dans nos marchés publics. Mais prendre le temps de se rendre sur place, de voir les animaux, les personnes travailler très dur pour que les enfants puissent manger cette viande est une chance exceptionnelle.



Les carcasses à l'atelier

Un grand merci à toutes les personnes qui nous ont patiemment expliqué leur travail et nous ont chaleureusement reçu.



Le désosseur de l'atelier de découpe



La traçabilité



VIANDES OCCITANES
82000 MONTAUBAN