



ÉLEVÉS, NOURRIS, ABATTUS EN PYRÉNÉES AUDOISES

L'élevage et la transformation des animaux répondent à un cahier des charges coconstruit par les éleveurs et les artisans bouchers.

En s'appuyant sur les pratiques extensives de ce territoire de montagne, il permet d'assurer un mode de production respectueux de l'environnement.

Les animaux sont élevés sur le territoire et nourris des ressources herbagères des plaines et des estives.

Les aliments complémentaires sont garantis à minima 100 % végétal et français.

Traçabilité irréprochable, puisque vous retrouvez en boucherie le nom et la situation géographique de l'éleveur.

Les animaux sont abattus à Quillan : cet abattoir collectif, cogéré par des éleveurs et élus locaux, permet par sa position centrale de limiter le transport des animaux vivants à 1h maximum. L'abattoir a toutes les habilitations pour garantir les conditions sanitaires et éthiques.



WWW.VIANDES-PYRENEES-AUDOISES.FR



© Prazing - Ne pas jeter sur la voie publique

15 quai du Pouzadou - 11500 Quillan

Tel: 06 82 80 04 89 / contact@viandes-pyrenees-audoises.fr



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

trois points eva
PTCE en Vallée de l'Aude



VOTRE NOUVEAU LABEL QUALITÉ

Viandes des Pyrénées Audoises assure une juste rémunération des éleveurs avec un prix fixe et défini à l'avance afin de pérenniser leurs fermes notamment face aux fluctuations du marché standard. L'association s'engage à maintenir l'activité des boucheries artisanales en leur proposant de se fournir en viandes locales et ainsi permettre aux consommateurs d'y accéder plus facilement.

UN CIRCUIT COURT COLLECTIF

Qui ?

L'association Viandes des Pyrénées Audoises réunit autour de la table des éleveurs et des artisans bouchers.

Avec qui ?

Des consommateurs, l'abattoir de Quillan, des partenaires techniques et institutionnels sont aussi adhérents.

Comment ?

Les décisions sont prises sur le principe coopératif d'un homme une voix.

Consommateurs, éleveurs et bouchers, n'hésitez plus, rejoignez-nous !
contact@viandes-pyrenees-audoises.fr

*Viandes
des Pyrénées*
AUDOISES

LOCAL + QUALITÉ + ÉTHIQUE

L'association Viandes des Pyrénées Audoises, c'est une filière de viandes locales qui met en relation éleveurs du territoire et bouchers traditionnels.

Quel territoire ?

La zone de production est celle du massif pyrénéen de l'Aude, territoire d'élevage traditionnel. Il regroupe la Haute Vallée de l'Aude, le Chalabrais, les Corbières et le Plateau de Sault.


Quelles viandes ?

Celles du territoire !

Vache, veau, agneau et porc sont disponibles en élevage conventionnel ou labellisé agriculture biologique.

Vaches de races à viande exclusivement, pour garantir la qualité gustative.



 Zone Viandes des Pyrénées Audoises