

MORCEAUX CHOISIS

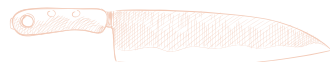
**COOPÉRER,
TRANSMETTRE
& PARTAGER**

SAVOIR-FAIRE

**PORTRAITS
D'ÉLEVEURS**



UN TERRITOIRE, UNE COOPÉRATIVE



VALORISER LES PARTENARIATS

sur nos territoires !

Sur une terre d'élevage, entre Limargue et Ségala, notre coopérative s'attache à réinventer son agriculture sur son territoire. Pour valoriser les produits agricoles et développer les circuits alimentaires de proximité, Fermes de Figeac vend directement la viande de ses éleveurs adhérents dans ses trois boucheries des Éleveurs à Figeac, Lacapelle Marival et Sousceyrac en Quercy depuis 2003.

C'est auprès des organisations collectives d'approvisionnement que Fermes de Figeac s'est naturellement tournée pour coopérer et permettre aux consommateurs de retrouver la viande issue des élevages du territoire sur nos étales :

- Bovidoc pour le Bœuf Saveur occitane, *Gramat*
- Valtitude pour le Porc Origine Montagne, *Aurillac*
- ELVEA pour le veau saveur Lotoise, *Figeac*
- La filière Agneau Fermier du Quercy Label Rouge pour l'agneau, *Gramat*

Ces partenariats forts garantissent l'origine et la traçabilité des viandes dans nos boucheries et participent au maintien des filières et des outils de transformation locaux.



FOIRE AUX BŒUFS DE MONTET ET BOUXAL , un rendez-vous incontournable avec les éleveurs !

Véritable reflet de la qualité de l'élevage de notre région, cet événement très attendu par l'ensemble des acteurs de la filière bovine a lieu 2 fois par an.

Composant indispensable à la valorisation de notre territoire, l'élevage bovin représente la majorité des exploitations agricoles dans le Nord du Lot. Les acteurs de la filière sont engagés dans une démarche qualité, soucieuse de la traçabilité et de la qualité de leur viande.



Vaches limousine achetées sur la Foire primée aux Bœufs du Quercy à Montet et Bouxal au début du printemps.



COOPÉRER, TRANSMETTRE ET PARTAGER



LE SAVOIR-FAIRE D'ÉLEVEURS

d'animaux de race à viande...

Des éleveurs adhérents à la coopérative et des salariés ont créé le Grill des Éleveurs ! En allant à la rencontre des consommateurs lors de marchés gourmands ou fêtes de village, ce collectif valorise la viande locale en la faisant déguster. Fiers de perpétuer une tradition d'élevage, ils sont de véritables ambassadeurs de notre viande locale. Les grillieurs transmettent la passion et le savoir-faire des éleveurs d'ici.

Le Grill des Éleveurs peut vous également proposer des prestations complètes pour toutes vos occasions.

Contactez le Grill des Éleveurs :
06.88.98.43.92

2000
GRILLADES
par an



Marché nocturne estival à Figeac

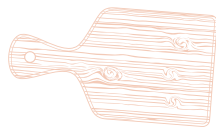
SERGE QUERCY,
éleveur bovins viande à la retraite,
ancien administrateur à la Coopérative

Serge a été avec d'autres éleveurs à l'initiative de la création de nos boucheries et du Grill des éleveurs.

☺ *Au début des années 2000, nous avons fait le constat que de moins en moins de bêtes élevées ici étaient consommées sur le territoire. Nous avons alors décidé de créer notre première boucherie à Figeac en 2003 pour permettre à chacun de manger la viande des éleveurs locaux. Pour aller plus loin, nous avons décidé d'aller à la rencontre des consommateurs avec le Grill des Éleveurs. Les grillades sont toujours un moment privilégié qui favorisent le dialogue !* ☺



BŒUF PORTRAIT D'ÉLEVEURS



GAEC DU ROCHER, à Sousceyrac

C'est en famille que le GAEC du Rocher écrit son histoire depuis 1988. L'histoire d'un élevage de vaches limousines de race pure. Nadine et Michel Bennet, leur fils Maxime et leur gendre Emmanuel Amadiou s'occupent de 230 mères et de leurs veaux.

Passionné par les bêtes de concours, Maxime est arrivé 1^{er} au Concours de Jugement d'Animaux par les Jeunes – CJAJ – au Concours Général Agricole de Paris en 2010. Italia, 6 ans et Nicoline, 2 ans font partie de ces bêtes exceptionnelles qui forgent sa passion de l'élevage.

150
VACHES PAR AN
*achetées à nos éleveurs
adhérents*



Nadine et Michel Bennet, leur fils Maxime et
leur gendre Emmanuel Amadiou

NOS PRAIRIES, patrimoine immatériel

Nos paysages d'élevage constituent un véritable capital culturel et identitaire. Le pâturage, ou « *l'art de faire se rencontrer la vache et l'herbe au bon moment* ¹ », a un rôle prépondérant dans la préservation de ces paysages. Il favorise aussi le maintien de la biodiversité indispensable au maintien des bonnes espèces de graminées comme le ray-grass anglais.

Faire pâturer les bêtes, c'est aussi rechercher une meilleure qualité de la viande grâce à une alimentation en herbe.

¹ La productivité de l'herbe - André Voisin, 1957.

LES VIANDES À BOURGUIGNON POUR LE PLAISIR DE MIJOTER !



Le paleron



Le jarret



Le gîte

SAVOIR-FAIRE DE NOS BOUCHERS



LUDOVIC BOISSIÉ, boucher à Figeac

☺ Je suis entré à la Boucherie des Éleveurs en septembre 2012 comme apprenti pendant dix mois de formation en alternance à l'IFPP d'Aurillac. À l'époque, c'est Monsieur Péfaure qui me formait, trois semaines par mois. Aujourd'hui, c'est moi qui forme un jeune ! J'ai appris, grandi et suis devenu chef boucher à Figeac. Ici, on découpe nous-même notre viande, on la vend directement à nos clients et on confectionne nos préparations bouchères sur place. ☺☺

10
APRENTIS
BOUCHERS
formés depuis
2004



Ludovic Boissié, à la boucherie de Figeac



SAVOIR-FAIRE et morceaux choisis !

Nos bouchers travaillent à partir de carcasses entières. La découpe se fait de manière traditionnelle par nos équipes dans chacune de nos Boucheries des Éleveurs à Figeac, Lacapelle et Sousceyrac en Quercy.

LES VIANDES À FONDUE POUR SE FAIRE PLAISIR !



Le merlan

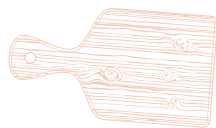


Le cœur de Rumsteak



La poire

VEAU PORTRAIT D'ÉLEVEUR



JEAN-JACQUES LUNEL

à Bagnac sur Célé

Jean-Jacques est le dernier éleveur de Veaux Sous la Mère à Bagnac sur Célé. Depuis 1994, il perpétue cet élevage traditionnel. Sur son exploitation, 40 mères de race pure Salers donnent naissance à des veaux croisés Limousins issus de père de race à viande uniquement. Les deux tétées journalières à heures fixes demandent soins et attention. La spécificité du Veau Sous La mère est liée à un mode d'élevage traditionnel et artisanal : les veaux naissent et sont élevés dans de petites exploitations familiales au savoir-faire unique.



Jean-Jacques LUNEL

PATRICE LABBÉ, boucher à Sousceyrac :

“ Il faut beaucoup de temps, de patience et de savoir-faire pour produire un veau fermier. Le Veau Sous La Mère est un jeune animal élevé au lait maternel. Ce mode d'élevage traditionnel se transmet de génération en génération garantissant une qualité unique : une viande tendre et persillée, d'un rose clair, peu grasse, savoureuse et riche en vitamines. Sa cuisson révèle son fondant et sa saveur. ”

LA SÉLECTION DE NOS BOUCHERS



Palette



Jarret de veau



Épaule et collier

PARTENARIATS LOCAUX



FERMES DE FIGEAC *s'engage sur le territoire*

Depuis plusieurs années, la coopérative travaille aux côtés des différents acteurs de la restauration collective lotoise afin de proposer de la viande issue de notre territoire au menu des cantines. Nos boucheries des Éleveurs contractualisent avec :

- La cantine scolaire de Figeac
- Le collège La Garenne à Gramat,
- Le collège d'Orlande à Bretenoux,
- Le collège Masbou à Figeac,
- Le Lycée Champollion à Figeac.

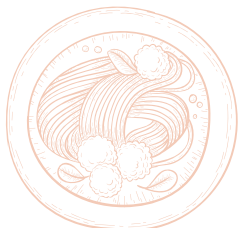
700

STEAKS HACHÉS FRAIS
hachés sur place au lycée Champollion
PAR SEMAINE



NOS ENFANTS, consommateurs de demain

Les magasins Fermes de Figeac sont des lieux de rencontre et de partage. Chaque année, ils organisent de nombreuses reprises des dégustations à destination du jeune public. Ensemble, salariés et adhérents à la coopérative coopèrent pour sensibiliser au goût, à la qualité et à l'origine des produits. Pour nous, coopérateurs, ces moments d'échanges sont essentiels à la transmission des valeurs alimentaires qui façonneront notre territoire demain.



figeac

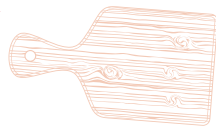


SEMAINE DU GOÛT : LES ÉCOLIERS EN ATELIERS À GAMM VERT

Pour fêter comme il se doit la Semaine du Goût, l'équipe du magasin GammVert à Figeac organise du 7 au 11 octobre des ateliers avec les enfants des écoles primaires de Figeac. Jusqu'à vendredi de 14 h à 16 h, les cuisiniers et cuisinières en herbe vont réveiller leurs papilles. Lundi dernier, les écoliers de Jeanne d'Arc (notre photo) ont participé avec plaisir. En partenariat avec les éleveurs et producteurs locaux, l'équipe se mobilise autour d'ateliers sur la viande, les laitages, les fruits et légumes ou encore les jus et infusions.



AGNEAU PORTRAIT D'ÉLEVEUR



SÉBASTIEN ROUSSIES, à Saint Médard Nicourby

Sébastien ROUSSIES est éleveur de brebis et d'agneaux fermiers du Quercy en Label Rouge. L'exploitation familiale l'EARL Les Bergers a toujours été tournée vers l'élevage ovin. Sébastien s'est installé en 1999 à Saint Médard Nicourby et élève aujourd'hui 450 brebis blanches du Massif Central en sélection :

“ Les agneaux qui naissent sur l'exploitation sont pesés régulièrement pour identifier les meilleurs reproducteurs et valoriser les bêtes. J'ai fait le choix dès le départ de travailler avec la filière Agneaux Fermier du Quercy Label Rouge, un signe officiel qui garantit les conditions d'élevage, la traçabilité, la qualité et la distribution de cette viande d'exception. ”



Sébastien Roussies

JEAN-LUC LACAM, boucher à Lacapelle Marival :

Ancien boucher artisan à Millau, passionné de cuisine, Jean-Luc est toujours de bon conseil pour vos recettes maison :

“ L'agneau est une viande noble et raffinée. Elle tient une place de choix sur nos tables de fêtes mais sait aussi s'adapter à nos petits plats de tous les jours. Nous confectionnons sur place, dans notre boucherie de Lacapelle, des saucisses d'agneau à partir d'épaule et de poitrine, d'ail et de persil frais. ”



LA SÉLECTION DE NOS BOUCHERS



Épaule



Gigot



Côtelette à griller

PORC "ORIGINE MONTAGNE" PORTRAIT D'ÉLEVEUR

DAVID ASFAUX, à Comiac

David ASFAUX est installé en GAEC avec ses parents Josette et Michel depuis 5 ans. Sur leur exploitation d'environ 100 hectares, ils élèvent des porcs, des vaches Salers croisées Charolais et des canards prêts à gaver.

Adhérent au groupement porc CCAPP - Coopérative Agricole des Producteurs de Porcs - du Groupe Coopératif Altitude à Aurillac (15), David valorise tout particulièrement la filière porc en accueillant les porcelets dès 3 semaines



David Asfaux

en post sevrage. En leur apportant une alimentation à base de céréales produites en zone de montagne pendant 5 mois, il s'inscrit dans le cahier des charges Origine Montagne.

Dans nos Boucheries des Éleveurs, vous retrouverez uniquement cette viande de porc labellisée Origine Montagne car nous avons fait le choix de travailler avec les acteurs de cette filière.

40
ÉLEVEURS
de Montagne

FOIRES AU PORC Origine Montagne

En novembre et en février, la Boucherie des Éleveurs organise des Foires au Porc en s'approvisionnant uniquement auprès de la Coopérative Altitude à Aurillac. Quarante éleveurs de montagne ont choisi une race, une alimentation et un mode d'élevage permettant de garantir un produit authentique. En choisissant le porc Origine Montagne, vous participez au maintien d'élevages de porcs de qualité dans notre région !



NOS ENGAGEMENTS PORC ORIGINE MONTAGNE :

- 1) Nous connaissons les éleveurs et nous pouvons aller les voir :
une quarantaine de la coopérative altitude à Aurillac
- 2) Les éleveurs sont payés à un prix juste pour que leur métier soit durable.
- 3) Nous savons qu'ils produisent de façon raisonnée dans le respect du bien-être animal.
- 4) Le respect d'un cahier des charges spécifique garanti la qualité des porcs :
alimentation et durée d'élevage
- 5) Nous garantissons un approvisionnement de nos boucheries trois fois par semaine.
- 6) Nos porcs sont nés et abattus en zone de montagne. Élevage situé dans le Lot, les monts du Cantal et la Marjerie. Abbatoirs d'Aurillac.





NOUVEAU SALAISONS ET CHARCUTERIES

UNE GAMME DE PRODUITS 100% LOCALE

Qualité, proximité, juste prix...

Depuis longtemps, Fermes de Figeac s'attache à proposer des produits qui correspondent à ses engagements de traçabilité et de qualité.

Depuis 2018, notre coopérative œuvre à la mise en place d'une chaîne de valeur afin de mieux valoriser les porcs fermiers élevés sur le territoire.

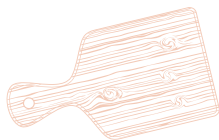
Nés au Lycée de la Vinadie à Figeac, élevés sur paille puis en plein air à la Ferme La Borie d'Imbert à Rocamadour, ils sont ensuite transformés par nos bouchers dans l'atelier collectif de transformation à Saint-Céré. Cette démarche favorise le maintien des outils de transformation sur le territoire (abattoir et salle de découpe collective de Saint-Céré), la mutualisation et le partage de compétences.



Marc Vilard éleveur de porcs fermiers
à la ferme La Borie d'Imbert à Rocamadour

UNE BOUCLE SOLIDAIRE sur notre territoire





JOSÉ MARTIN, CHEF BOUCHER à l'atelier de découpe collectif à Saint-Céré :

« Depuis septembre 2009, je suis chef boucher à la Boucherie des Éleveurs. J'ai travaillé dans toutes les boucheries de la coopérative et plus particulièrement à celle de Sousceyrac. Lorsque nous avons souhaité développer des salaisons et charcuteries fabriquées par nos soins, j'ai intégré l'atelier collectif de transformation à Saint-Céré.

Ce nouveau projet innovant, en partenariat avec des éleveurs locaux donne tout son sens à mon métier. Ainsi depuis quelques mois, avec l'aide de mon collègue Jérémie, nous avons mis au point nos recettes, les avons testées, goûtées et sommes fiers aujourd'hui de proposer des produits 100% locaux, fabriqués par Fermes de Figeac et qui valorise le travail de nos éleveurs. »



SALAISONS

- Saucisse sèche nature
- Saucisse sèche aux noix
- Saucisse sèche noix et roquefort
- Jambon blanc sans sel nitrité et sans conservateur
- Jambon sec
- Jésus entier ou tranché
- Chorizo sec entier ou tranché
- Coppa entière ou tranchée
- Noix de jambon sec
- Jambonneau cuit
- Poitrine de porc salée entière ou tranchée
- Poitrine de porc farcie
- Rosette entière ou tranchée
- Rôti de porc cuit
- Rôti de porc confit
- Saucisse de porc cuite
- Saucisse sèche porc et bœuf
- Saucisson à l'ail
- Saucisson sec

CHARCUTERIE

- Pâté de tête
- Pâté maison aux châtaignes
- Pâté de campagne
- Fritons de porc
- Pâté au foie gras
- Rillettes de porc





**Des produits locaux fabriqués par Fermes de Figeac
et qui valorisent le travail des éleveurs.**



NOS MAGASINS

Bagnac - Zone Artisanale - Tél : 05.65.34.90.44

Fezins - Le Bourg - Tél : 05.65.50.10.06

Figeac - Place du Foirail - Tél : 05 65 34 22 77

Lacapelle - Z.A. de Ribaudenque - Tél : 05 65 40 42 42

Latronquière - Route de Lacapelle - Tél : 05.65.40.24.84

Sousceyrac - Route de Latronquière - Tél : 05 65 33 01 36



Certifié PEFC
pefc-france.org

