



Communiqué à tous nos clients, le 4 avril 2016

Bonjour à tous,

Comme nous, vous avez sûrement ressenti une fois de plus nausée et colère devant ces **nouvelles révélations de maltraitance animale** filmées dans un abattoir du Pays Basque. Ces pratiques inqualifiables nous heurtent en tant que citoyens - consommateurs et nous placent davantage encore face à notre responsabilité d'éleveurs.

Le choix que nous avons fait de **produire en agriculture biologique** signifie avant tout pour nous de pouvoir pratiquer ce métier dans le **respect dû à la Nature** et la **considération permanente des animaux**. C'est ainsi qu'il nous plaît d'élever nos bêtes : de façon traditionnelle, extensive, en respectant leurs besoins propres et leur rythme, en nous imposant des contraintes librement assumées, pour ne sacrifier ni l'éthique ni la qualité à la productivité.

Nous nous étions abstenus de communiquer sur ce sujet jusqu'à présent, soucieux seulement de "tracer notre sillon" avec la même exigence, en nous tenant à l'écart des tribunes indignées aussi virulentes qu'éphémères. Pour autant, **nous n'avons pas attendu un nouveau scandale pour nous préoccuper des conditions de fin de vie de ces animaux dont nous prenons tant soin, de leur naissance à leur maturité.**

Mais là, trop c'est trop, comme dit Guillaume: « On se lève la nuit pour faire le tour des bêtes et surveiller les vêlages, on fait tout notre possible pour les changer de pâturages sans stress. On soigne, on paille, on veille au fourrage, aux abris ; la priorité des priorités c'est qu'elles soient bien et qu'elles ne manquent de rien, qu'il pleuve, vente ou gèle et tout le temps de leur vie chez nous. Tout ce travail et ces précautions ruinés en deux minutes par un inconscient incapable filmé sur une chaîne d'abattage!!! »

Ces agissements de quelques-uns jettent de fait le discrédit sur toute une filière et vous pouvez légitimement vous interroger sur le parcours et le sort réservé aux animaux élevés à Mareil ! Il est donc de notre devoir de vous informer et de vous rassurer autant sur notre vigilance que sur le professionnalisme du partenaire que nous avons choisi.

Pour les bovins, sachez que nous faisons appel à un seul et même prestataire, pour l'abattage comme pour la découpe : **Vendée Loire Viandes**, basé à Challans. Cet abattoir appartient à un groupe coopératif détenu par des éleveurs.

Nous avons préalablement validé nous-mêmes leurs installations et équipements et profitons de notre présence régulière sur le site pour reproduire ces contrôles (récemment le 24 février, et pas plus tard qu'hier encore).

Nous avons rencontré plusieurs fois la Direction et rappelons à chaque RDV notre exigence d'un service sans aucune défaillance tant au plan de la protection des animaux qu'au plan sanitaire.

Evidemment la mise à mort des animaux d'élevage n'est jamais douce mais l'encadrement technique garantit les précautions maximales et la plus stricte application de la charte règlementaire d'abattage.

Cet abattoir ouvre d'ailleurs ses portes au grand public le **samedi 21 mai** à l'occasion des **Rencontres « Made in Viande »** organisées par Interbev, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes. Si vous souhaitez vous inscrire, nous vous invitons à les contacter de notre part :

VENDEE LOIRE VIANDES

Abattoir de Challans

Bd du Bois du Breuil

85304 CHALLANS

Contact : **Catherine PERROCHEAU** au **02 51 93 47 47**.

S'agissant des poulets, ils sont tués à Plessé (44), dans un abattoir de proximité spécialisé en volaille, par les éleveurs eux-mêmes réunis en CUMA (forme coopérative d'utilisation de matériel). C'est Alice elle-même qui réalise l'abattage pour la Ferme de Mareil.

Ces deux structures sont bien évidemment agréées par un organisme certificateur Bio.