



SARL BIO ARTISANAL

James CHOUZENO
Kerviziou – 22140 BRELIDY
Tél. 02 96 43 24 65
www.bio-artisanal.com

Nos engagements, vous proposer une viande authentique...

Qu'a-t-elle de si différent ?

Tous nos bovins sont sélectionnés sur pieds, uniquement à partir de races à viande : Limousins, Charolais, Blondes d'Aquitaine ou leurs croisements. Même si c'est la base du métier, cette pratique est de plus en plus rare. Mais la grande différence se situe dans le mode d'élevage. Les animaux sont élevés en prairies à base d'herbe et de trèfle avec un apport composé de foin, betteraves et mélanges céréaliers. Les porcs élevés en plein air sont nourris aux céréales et topinambours cultivés essentiellement sur la ferme. Ainsi les éleveurs respectent les règles de l'agriculture biologique.



Pourquoi manger bio ?

D'abord pour sa santé. Garder forme et vitalité exige une alimentation complète et équilibrée. Les produits bio apportent sels minéraux, oligo-éléments et vitamines dont le corps a besoin.

Mais au-delà de son bien être, c'est aussi une façon de participer à la préservation de notre environnement. C'est soutenir une agriculture attentive à la qualité et respectueuse des équilibres naturels. C'est le rapport de confiance et de solidarité que la filière bio cherche à établir avec ceux qui pour demain veulent une planète plus propre, plus fertile et plus heureuse, avec ceux qui partout dans le monde prennent conscience de l'importance de ce choix.

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

A l'inverse de l'agriculture intensive qui privilégie la quantité (souvent au détriment de la qualité), l'agriculture biologique est pensée dans son ensemble. Ses trois objectifs principaux sont d'ordres écologiques, sociaux économiques et humains. Les recherches de l'agriculture bio ont pour but de définir les normes d'une agriculture qui soit productive, mais surtout durable et respectueuse de la biosphère. Outre le plaisir de goûter des aliments sains, la fertilité organique des sols et la pureté des nappes phréatiques doivent être sauvegardées. De plus, ces modes de production biologiques intègrent des procédés de recyclage qui évitent les gaspillages. Concrètement, les agriculteurs et les éleveurs qui nous approvisionnent privilégient les engrais et les énergies naturelles : minéraux, algues et oligo-éléments, fumiers et compostes sont les seuls autorisés. Aucun engrais chimique, aucun pesticide, aucun fongicide.

Et le transport des animaux ?

Dans la plupart des cas, l'éleveur transporte lui-même l'animal à l'abattoir et attache un point d'honneur à ce que la bête soit bien traitée jusqu'à l'instant final.

Avec toutes ces contraintes, vous devez être beaucoup plus chers ?

Comparé aux tarifs des bouchers en Label, et compte tenu de toutes les garanties que nous offrons, nous sommes d'un excellent rapport qualité prix.

Si être en bonne santé dans une nature «non polluée» se paie aujourd'hui, alors quel sera le prix pour les générations à venir si nous n'y prenons garde dès maintenant ?

Comment en être sur ?

Tous les membres de la filière sont regroupés au sein d'une association, Bretagne Viande Bio. Tous sont contrôlés par un organisme certificateur qui se charge du respect et de l'application du cahier des charges homologués par les ministères concernés.

La viande vient d'élevages bretons biologiques et est achetée directement par les bouchers aux producteurs. Les bouchers sont également contrôlés sur les lieux de vente et de fabrication, ainsi qu'aux abattoirs. Ainsi, la viande est suivie tout au long de la filière, depuis la prairie, jusqu'à l'étal du boucher.

Nos objectifs pour l'avenir

Être les meilleurs en offrant à notre clientèle un choix de viandes de très hautes qualité : une nutrition équilibrée grâce à des aliments sains et authentiques.

Notre devise : Qualité, Santé et Equilibre.